

The logo for Hoyts CINE. The word "Hoyts" is written in a large, bold, red, sans-serif font. Above the "oyts" part, the word "CINE" is written in a smaller, black, spaced-out, sans-serif font. The background is a dark blue gradient with decorative elements like a large purple sphere on the left, a blue star on the right, and a horizontal blue line with a glowing effect across the bottom.

GUIA RÁPIDA LIMPIEZA PRE-OPERATIVA
REGION ANDINA - CHILE
RA-GR-LMPO-CH-01

The Cinépolis logo, featuring a stylized yellow starburst icon to the left of the word "Cinépolis" in a white, bold, sans-serif font. The background continues the dark blue gradient with decorative elements like a purple sphere on the right and a blue star on the far right.



Químicos



Paños



Uso del Dilutor



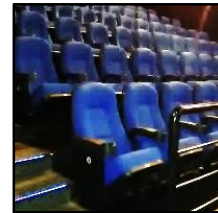
Alistamiento
implementos
de limpieza



Confitería,
Crepes y
Condimentero



Boletería



Salas



Lobby



Baños



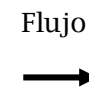
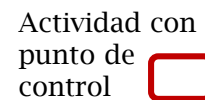
Oficinas



Sala de Staff



Sala de Aseo



Los productos suministrados por Diversey, tienen 3 presentaciones diferentes:

a. Garrafa o Bidon:

Para ser conectado al dilutor. Los productos con esta presentación son el Rugby, el 8M Limpiador de pisos, el Suma D44

b. Producto con Sistema J Flex:

Se conecta al suministro de agua y es dosificado directamente desde su envase.

c. Producto para ser dosificado puro:

Este puede venir con atomizador o en botella.

GARRAFA O BIDON.

Debe ser conectado al Dilutor



SISTEMA J FLEX

El producto tiene el Dilutor incorporado. Solo debe conectarse a una fuente de agua.



PRODUCTO EN BOTELLA O ATOMIZADOR

Se dosifica puro, y puede estar en botella con o sin atomizador.





SUMA BREAK UP.
Desengrasante. Para remover la grasa de los equipos de cocina, necesita enjuague con agua.



SUMA FINAL STEP: Para la desinfección de superficies en contacto con alimentos. No necesita enjuagarse.



Glance: Limpiador de vidrios. Para superficies como vidrios, plástico, mármol, metales, laminados, letreros, etc.



8M Limpiador: Limpiador neutro aromatizado para pisos.



Rugbee: Limpiador de alfombras y tapizados. Encapsula la suciedad y evita el mojado excesivo.



Suma D44: Desinfectante/ Sanitizante. Es un desinfectante clorado para superficies y alimentos.



Suma Hi Temp Grill:
Desengrasante para el lavado
de palomeras.



**Forward: Detergente y
desinfectante líquido
concentrado** para baños,
utensilios de aseo y asientos
de niños.



Good Sense Fresh Phase:
Para salas. Neutralizador con
acción residual. Actúa contra
los malos olores (tabaco,
comida, orina y olores
corporales) atrapados en las
fibras de los textiles.



**Suma Inox: Pulimento para acero
inoxidable.** Para limpieza de
superficies de acero inoxidable,
aluminio. No es necesario diluir.



**Crew Shower : Limpiador de baños
para aseo profundo.** Previene y
elimina la formación de
depósitos calcáreos y jabonosos



Paño Amarillo: Para limpiar todas las superficies del baño, como espejos, lavamanos divisiones, paredes, a excepción de las tazas y urinales.



Paño Azul: Para la limpieza de superficies que no están en contacto con los alimentos.



Paño Verde: Para la limpieza de superficies que están en contacto indirecto con los alimentos.



Paño Rojo: Para la limpieza de tazas, urinales y basureros de baños exclusivamente. Y superficies contaminadas con residuos orgánicos.



Paño Blanco: Para la limpieza de superficies que están en contacto directo con los alimentos.



1. Revisar que la llave del agua este abierta.



2. Revisar el bidón se encuentre tapado y con la manguera de succión dentro del bidón.



3. Revisar las conexiones y alistar el recipiente para tomar la solución del producto preparado, que puede ser un atomizador o un balde.



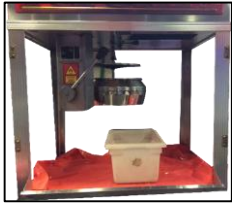
4. Tomar la punta de la manguera colocándola dentro del recipiente. Luego presionar el botón del dosificador para sacar el producto preparado.



5. Una vez haya tomado la cantidad necesaria suelte el botón del equipo y deje la manguera colgada.



6. El producto esta listo para usar.



Fábricas de
Cabritas



Cajón para
almacenamiento
de maíz



Campana
Extractora



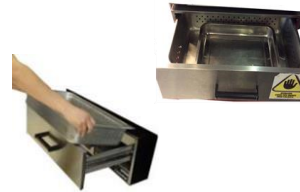
Dispensador de
Queso



Exhibidor de
Nachos



Asador de
Vienesas



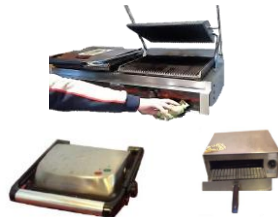
Calentador de
Pan



Torre de Bebidas



Depósito/Bin de
Hielo



Sanducheras



Servilletero



Refrigerador
para Bebidas y
Sándwich



Congelador de Helados



Vitrina de Exhibición Dulces



Carros Transportadores



Calentador de Cabritas



Fábrica de Hielo



Exhibidor de Snacks



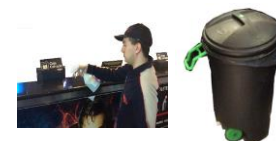
Utensilios



Áreas Generales,
Pantallas de Plasma y Piso



Limpeza de Superficies Generales



Punto de Venta y Basureros



GUANTES DE PROTECCION.

Guantes para altas temperaturas, 50 cm de largo.



GAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Montura, patillas y oculares en policarbonato y protección lateral mono-bloque.



DELANTAL PLASTICO.

Delantal plástico impermeable, con peto, y talle largo.



FIBRAS PARA LIMPIEZA.



BROCHA PARA COCINA y CEPILLO ALARGADO.
Brocha Ancha, de mango plástico.



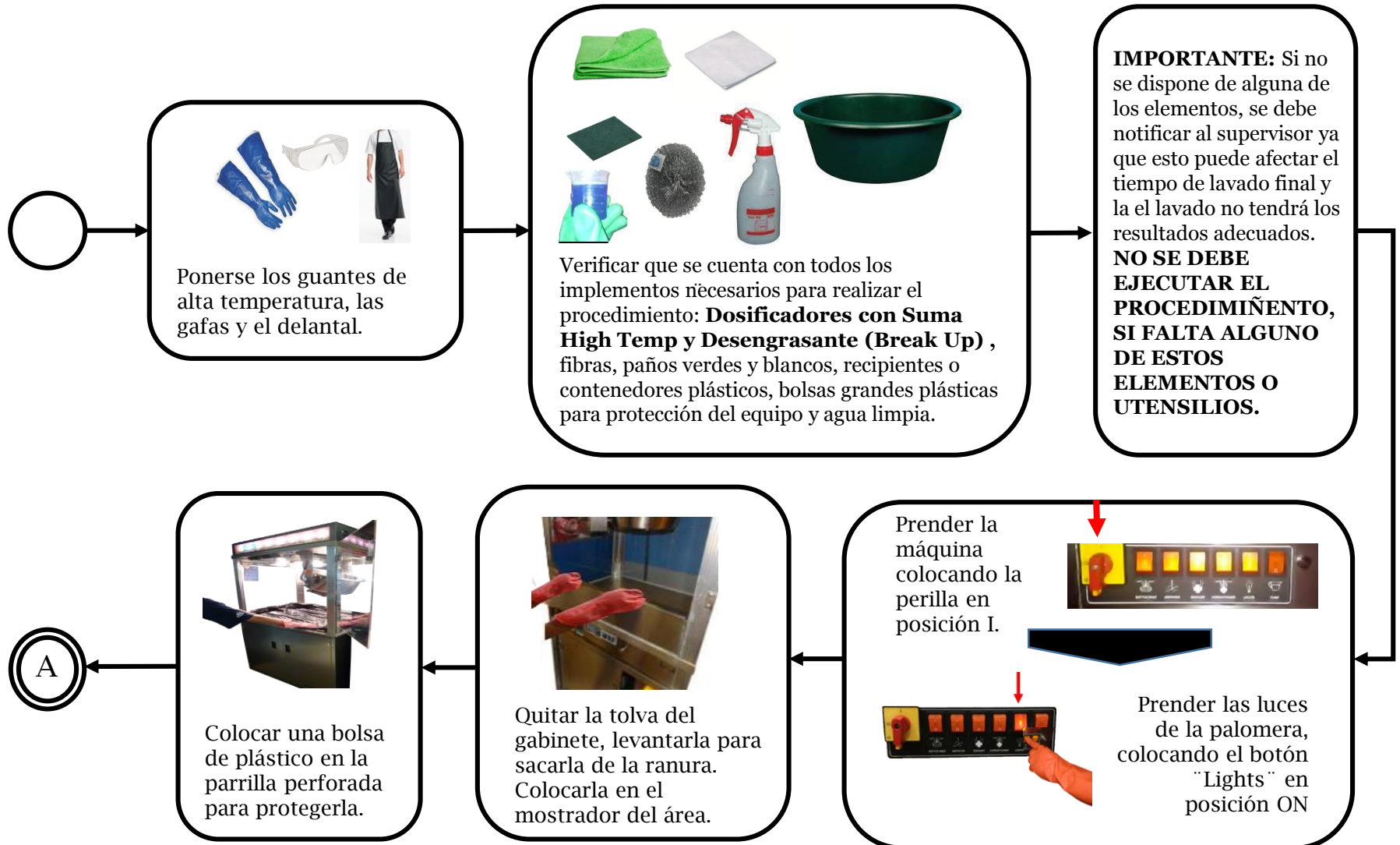
BALDES / RECIPIENTES PLASTICOS REDONDOS U OVALADOS.

La limpieza de las palomeras se debe hacer diariamente y se realiza en 90 minutos aproximadamente para las palomeras de azúcar y 30 para las palomeras de sal. Previo a realizar la limpieza, consultar las Partes principales de la palomera Cretors en el anexo.
NO SE DEBE DESMONTAR LA OLLA POR NINGUN MOTIVO.

Se pueden realizar 2 tipos de lavado para la palomera con producción de cabritas de azúcar:

- 1. Lavado Preoperativo:** Antes del inicio de las actividades en la mañana (antes de la habilitación) o después de la inhabilitación (posteriormente a realizar las actividades de cierre de la confitería).
- 2. Lavado Operativo:** Durante la operación. En este caso se debe cumplir con varias condiciones:
 - Solo se realizará para palomeras de azúcar, no aplica para palomeras de mantequilla.
 - Se debe cumplir estrictamente el procedimiento descrito en esta guía.
 - Solo se debe realizar en momentos de muy baja afluencia del cine.
 - Debe existir otra olla palomera que continúe con la elaboración y venta de cabritas de azúcar.

Procedimiento durante la limpieza preoperativa:



A



Colocar una tina o recipiente redondo debajo de la olla de la palomera. Este debe ser mas grande que la olla, para evitar derrames.



Si según cronograma, se deben lavar los filtros, desmontarlos y rociarlos **Desengrasante Break Up** a estos y a los porta-filtros y volverlos a colocar en su lugar¹



Levantar la tapa de la olla, jalando la palanca hacia arriba y retirar el agitador presionando el seguro.



Con el atomizador para **High Temp** (este debe contener 200 mililitros de **High Temp**), rociar producto en toda la superficie de la olla, incluyendo a la tapa y las paredes.



Tallar el interior de la olla y de la tapa con fibra negra y colocar nuevamente el agitador con el seguro bien puesto.

B



Después de los 8 minutos, apagar el **botón KETTLE HEAT** (calentamiento de la olla).

8
MIN



Dejar calentar durante 8 minutos, de manera que los vapores faciliten la limpieza de la tapa de la palomera. Mientras pasan los 8 minutos, realizar la misma labor con las otras palomeras.



Poner en posición encendido el botón "KETTLE HEAT", y bajar la tapa



200 ml

Adicionar 200 ml de **High Temp** puro a la olla.



¹ Los filtros de la palomera se deben de lavar 2 veces por semana.



B



Si según cronograma, se colocó **desengrasante Break Up** a los filtros, desmontar el porta filtro de metal y colocarlo en la tina o recipiente plástico.



Quitar la tapa de la olla,



Llevar la tapa y accesorios al lavaplatos para terminar el lavado con **desengrasante (Break Up)** para su posterior lavado.



Colocar en el lavaplatos, la tapa del filtro, la del porta-filtro y el porta-filtro para su posterior lavado.

C



Restregar o tallar el interior de la olla con la fibra abrasiva verde, y con la metálica para los puntos negros. Comenzar por la parte alta de la olla, hasta llegar al fondo de la olla. Retirar toda la suciedad que ha sido desprendida por la acción del químico y de la temperatura. Enjuagar la fibra cada vez que sea necesario.



Jalar la palanca de la olla para vaciar el líquido en la tina



C



Si quedaron residuos pegados, atomizar otra vez el producto **High Temp** para atacar puntualmente la suciedad remanente en la superficie.

Tener en Cuenta Que:

- a. Se debe mantener la superficie caliente para que la remoción sea más sencilla.
- b. No es necesaria la aplicación de fuerza excesiva, sino que un movimiento constante sobre la suciedad es suficiente para su eliminación.
- c. Es importante dar al producto un tiempo de contacto, de manera que después de atomizar sobre la suciedad, dejar actuar por 5 minutos, y aprovechar este tiempo para desprender la suciedad gruesa de las paredes del equipo, luego volver al lavado de la olla. Se debe anclar la olla para que quede fija, según se ve en la ilustración.



Con un paño húmedo tibio retire los residuos para localizar con facilidad la suciedad remanente.

D



Limpiar el interior y exterior de la olla con un **pañó verde**, hasta remover todo exceso de químico.



Tallar el exterior de la olla con fibra verde y **Desengrasante (Break Up)**.



Repetir el proceso de atomizado puntual hasta alcanzar el nivel de limpieza óptimo del equipo. Si la olla disminuye su temperatura, encender el calentamiento (**BOTON KETTLE HEAT**) por 30 segundos para alcanzar nuevamente una temperatura óptima y continuar con el procedimiento.

D

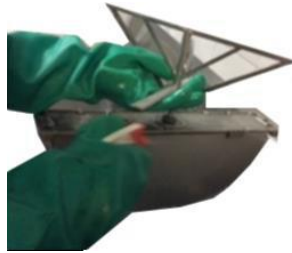


Rociar sanitizante **Final Step** al interior y exterior de la olla y tallarla con **fibra verde** para brillarla.

Posteriormente, usar un **pañó blanco** humedecido con el **Sanitizante Final Step** en la parte interna de la olla, el paño debe quedar limpio si el lavado se hizo correctamente.



E



Volver al lavaplatos para continuar con el lavado de las partes de la palomera.



Toda la superficie de la olla debe quedar brillante, sin residuos de suciedad.



Usar un **pañó verde** para sanitizar / desinfectar toda la superficie externa de la olla. Atomizar al paño verde **Final Step**, y pasar por toda la parte externa de la olla.

E



Lavar la tapa de la olla y el agitador con una fibra metálica, fibra negra y **Desengrasante Break Up**.



Enjuagar la tapa y el tubo de aceite y rociarles **sanitizante Final Step**.

Lavar el filtro y de metal con una fibra verde y **Desengrasante Break Up**.

Enjuagar con agua.



F



Limpiar con **Desengrasante Break Up** y un **pañó blanco** las superficies interiores de la palomera: base, acrílico, cristales, filtros, parte superior y manguera de la olla.

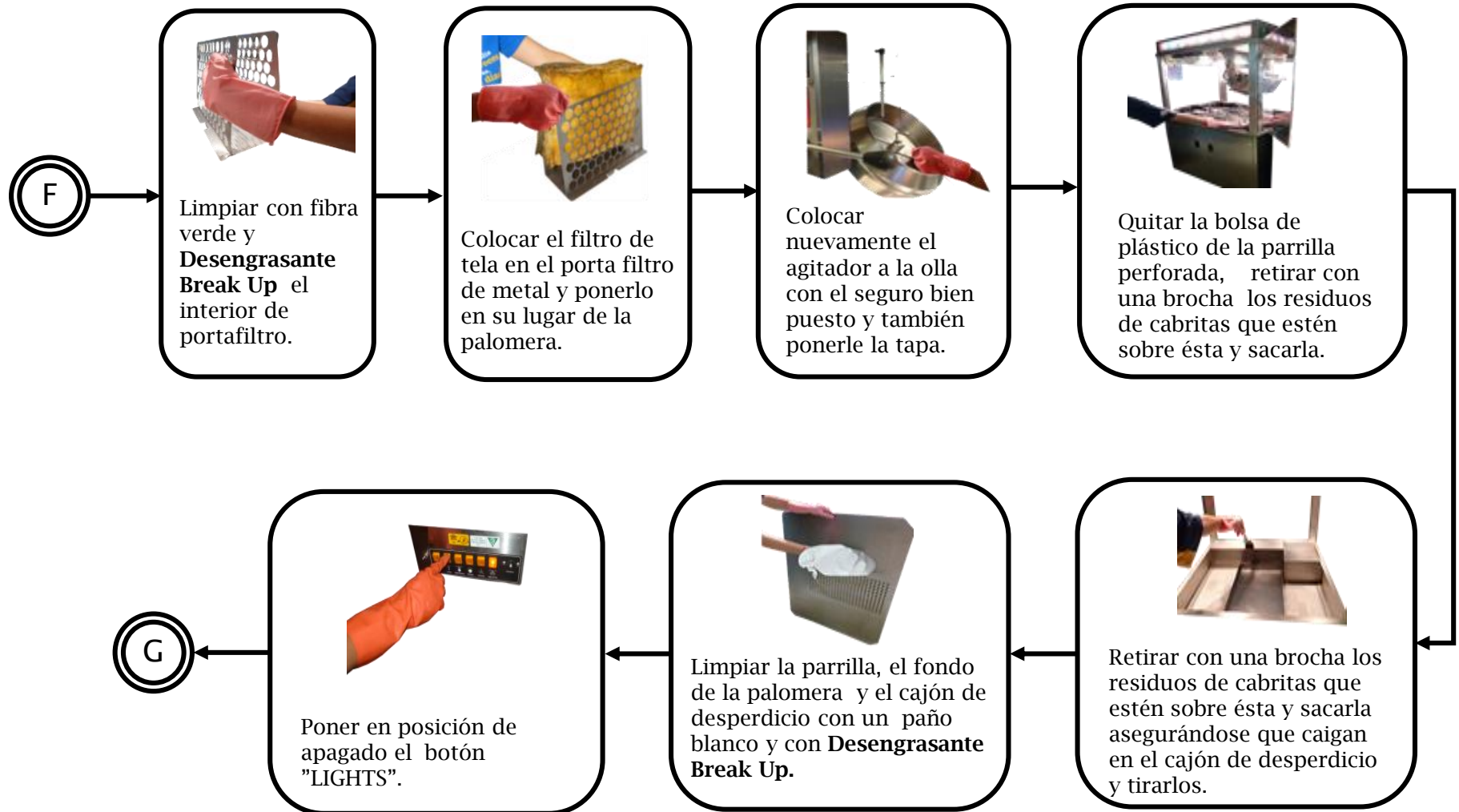


Vaciar el agua de la tina en el lavaplatos y tallarla con fibra verde y **Desengrasante Break Up**, enjuagarla. Colocar las piezas de la palomera en ella y llevarlas al área donde se encuentran las palomeras.



Enjuagar perfectamente los filtros a chorro de agua, exprimirlo y dejarlo secar¹.

¹Los conjuntos deben de contar con repuestos de los filtros para que se dejen escurriendo los que se lavaron ese día y colocar en las palomeras los que se lavaron la vez anterior.



G



Limpiar con **Desengrasante Break Up** y un **pañó verde** todas las superficies exteriores de la palomera.



Quitar las puertas del compartimento inferior, sacar la lata de aceite y la bomba y limpiar con un paño verde y desengrasante Break Up el interior y exterior de éste y la lata de aceite.



Meter nuevamente la lata de aceite y la bomba, colocar nuevamente las puertas del compartimento inferior y limpiarlas con un **pañó verde** y **Desengrasante. Break Up.**



Quitarse los guantes.



Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo a **Lavado de Utensilios.**

Jalar hacia el frente la palomera, cuidando que no se desconecte y usar una escalera para limpiar la parte superior.



Semanalmente



Sacar de la palomera el cajón de maíz y vaciarlo en una bolsa plástica.



Llevar el cajón al lavaplatos o zona de lavado más cercano. Lavar con agua. Atomizar **Desengrasante Break Up** y restregar con esponja. Enjuagar el desengrasante con agua, hasta eliminarlo completamente.



Cuando este seco, vaciar el maíz de la bolsa de plástico en el cajón, y colocarlo en su lugar.



Aplicar **Sanitizante Final Step** en el cajón de maíz, en la parte interna y externa, y dejar secar al aire.

Limpiar lata de aceite e introducirla en el compartimiento

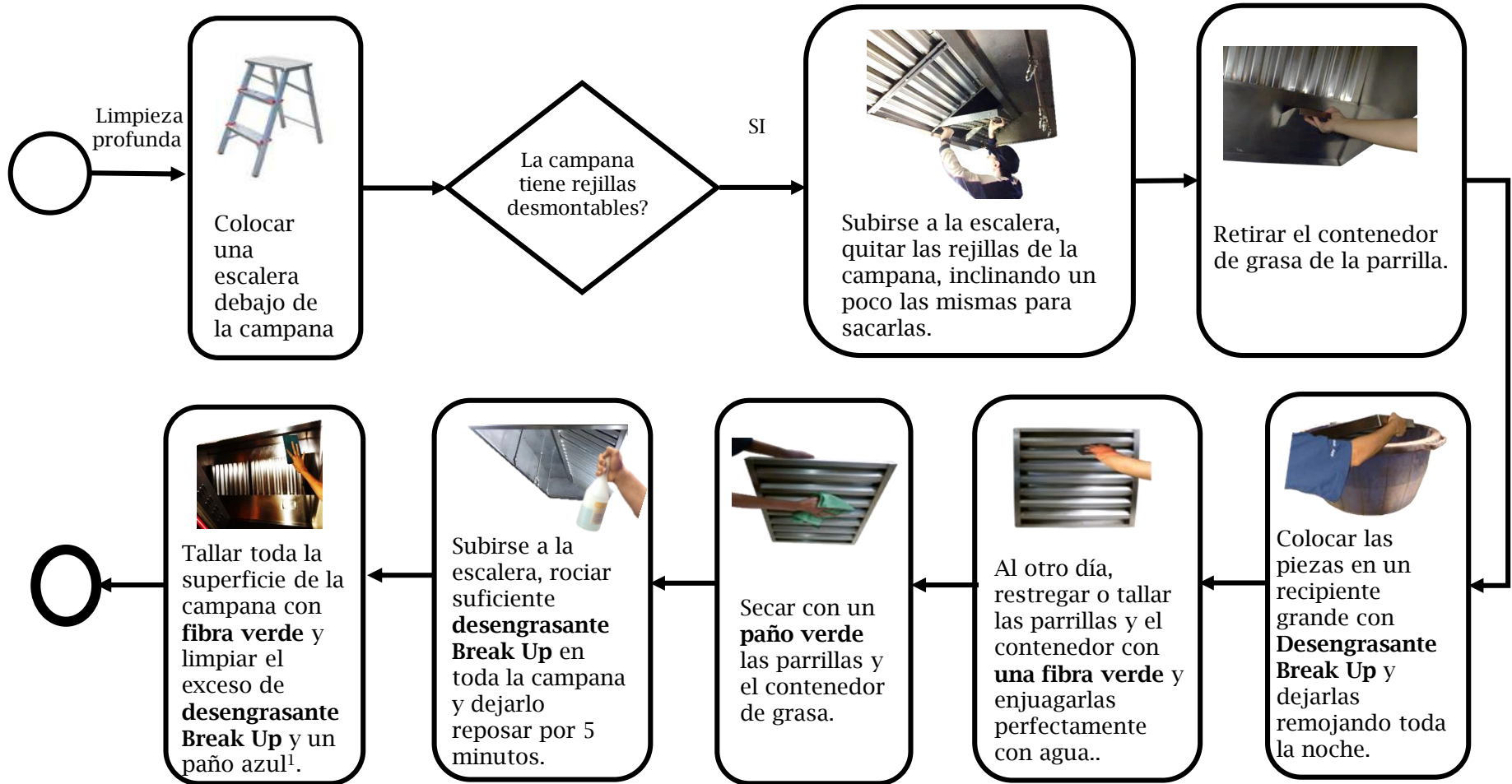


Limpiar el compartimiento inferior con **pañó verde** y **Desengrasante Break up**. Limpiar hasta el fondo y todas las superficies.



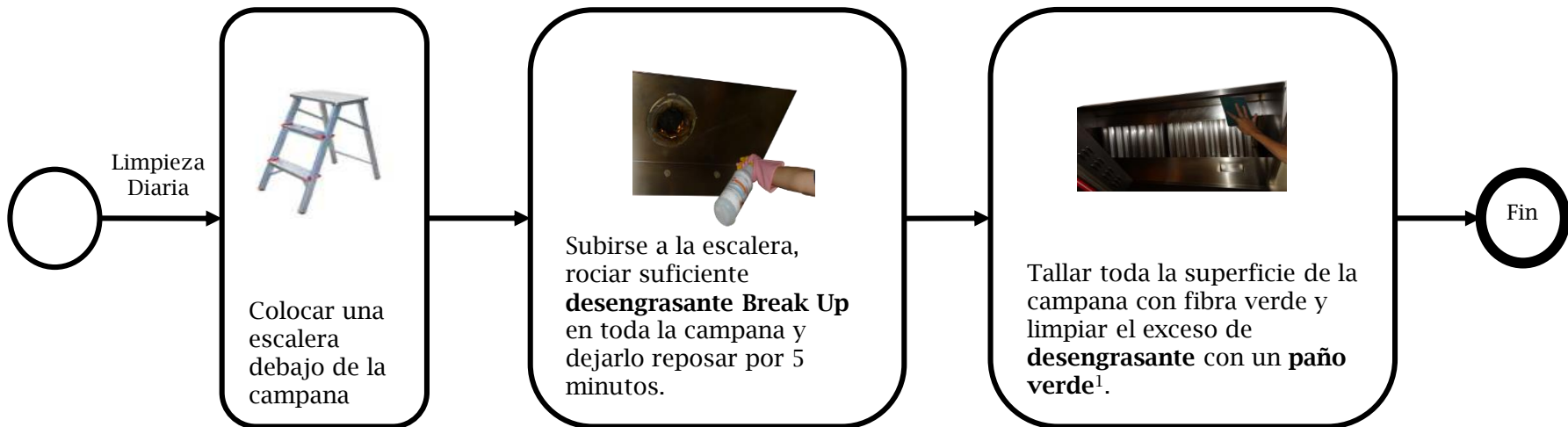
Fin

A la campana extractora se le debe realizar limpieza regular (diaria) y limpieza profunda.
La limpieza profunda o detallada de las campanas se realiza 2 veces por semana.



¹ Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.

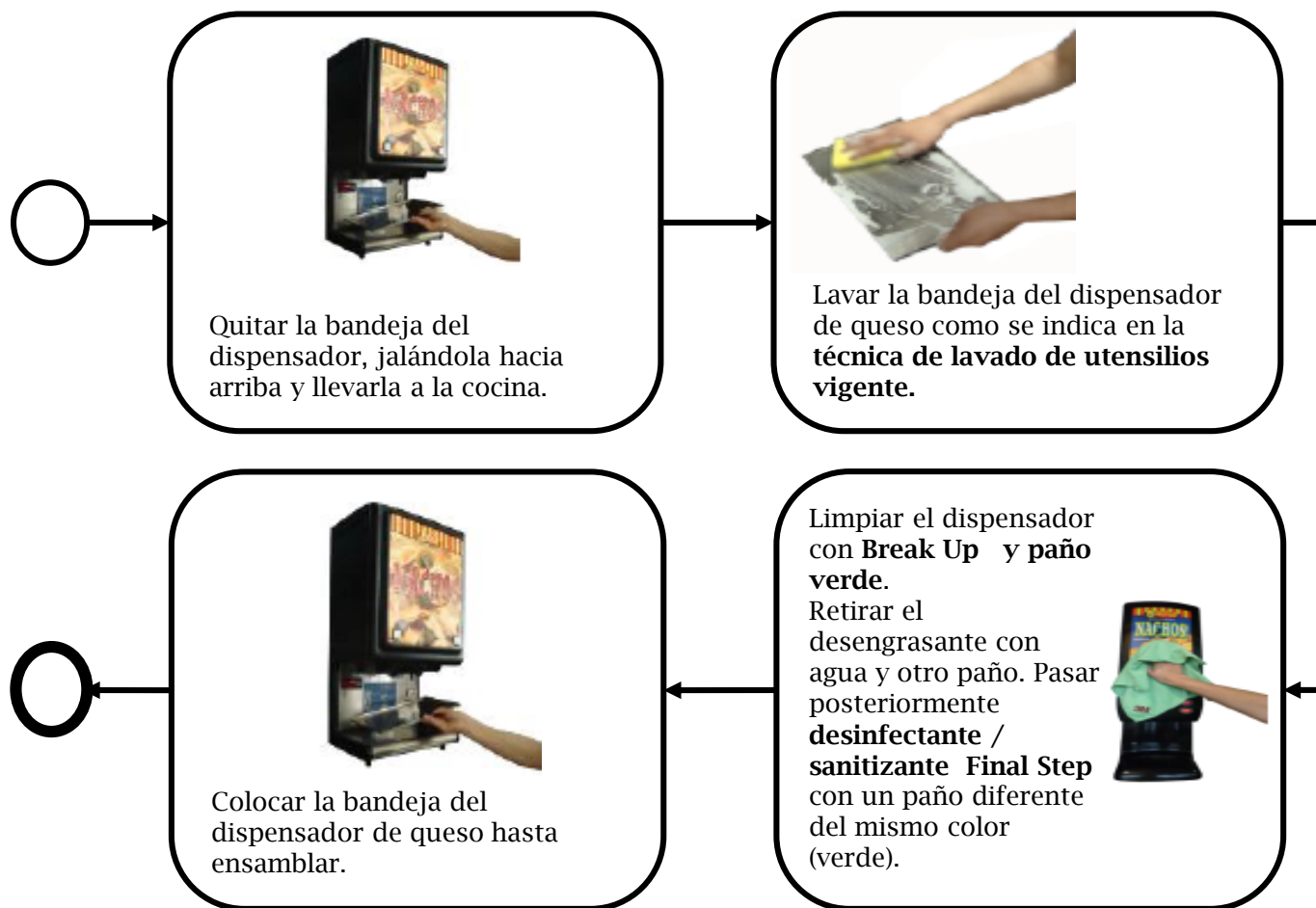
La limpieza diaria se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:



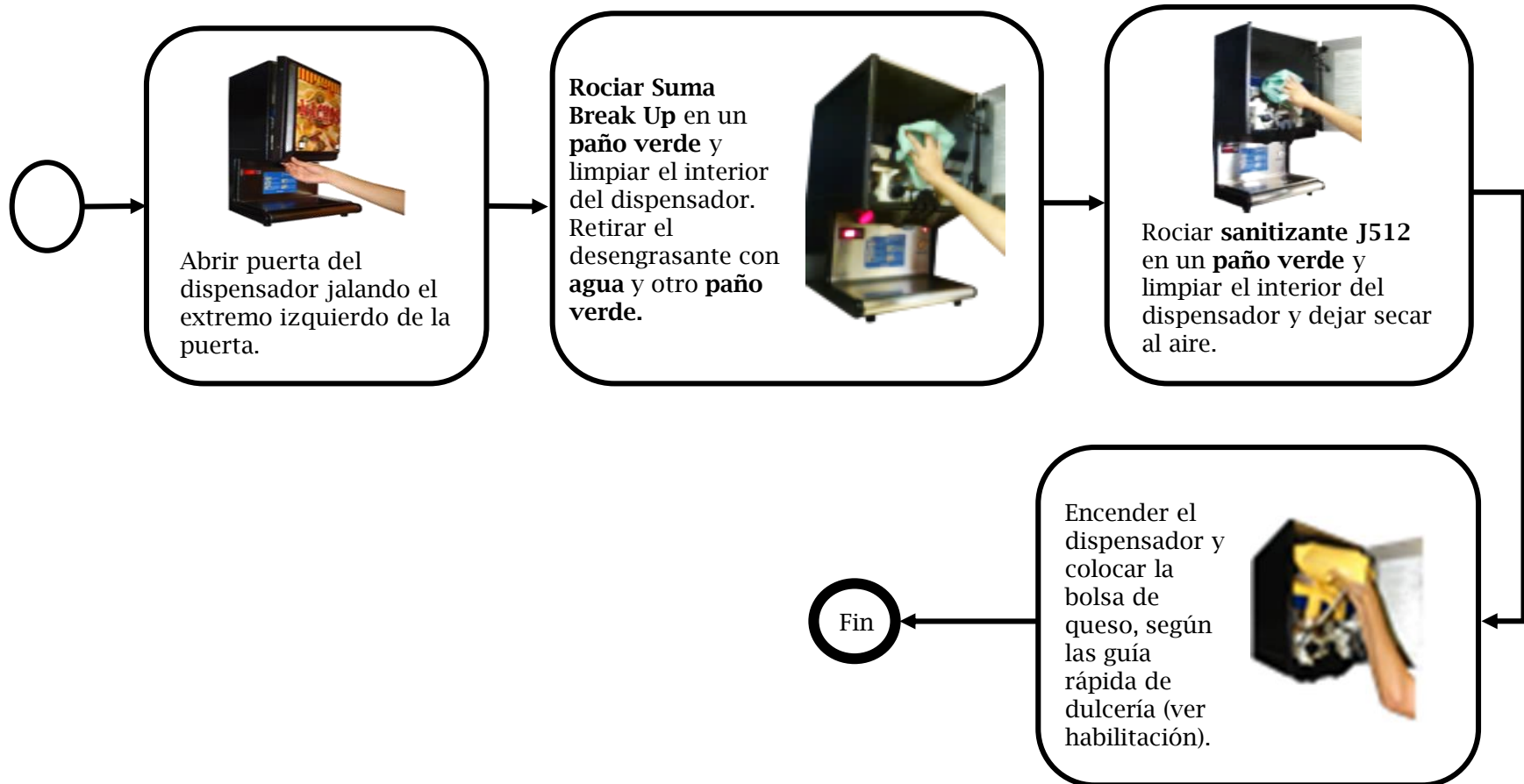
¹ Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.

Si el negocio cuenta con dispensador de queso se debe limpiar diariamente y realizar una limpieza detallada una vez por semana.

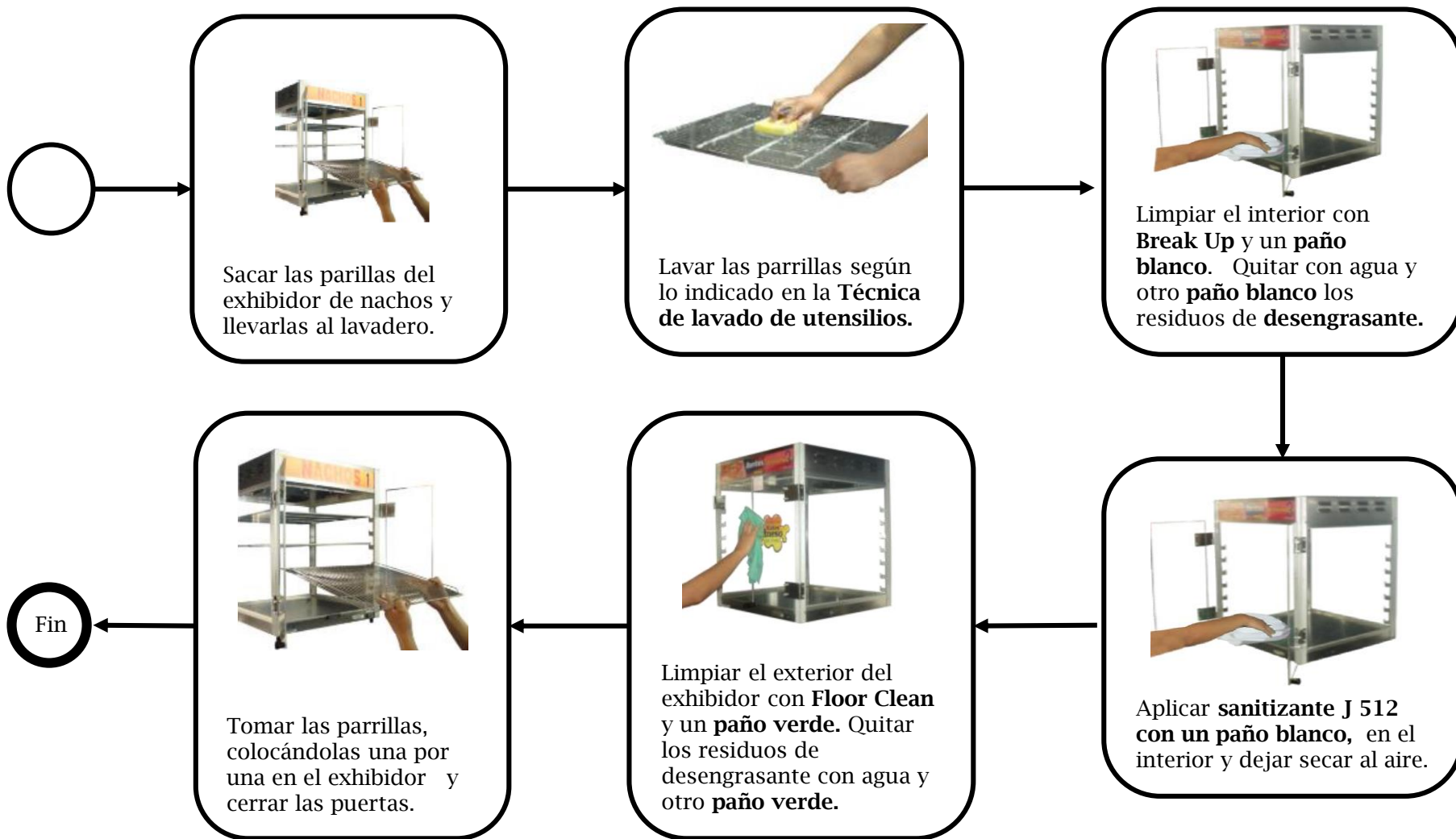
Antes de comenzar la limpieza del dispensador de queso, es necesario dejarlo enfriar hasta que se encuentre a temperatura ambiente, cuando esta encendido.



Es importante tener en cuenta que para realizar la limpieza profunda, primero se deben realizar los pasos de la limpieza diaria.



Antes de comenzar la limpieza del dispensador de queso, es necesario dejarlo enfriar hasta que se encuentre a temperatura ambiente.



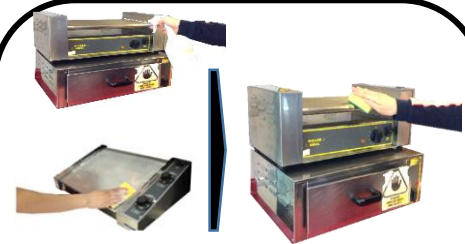
El exhibidor de nachos, se debe limpiar diariamente. Tiempo aproximado de limpieza: 5 minutos.



Apagar el asador y regular la temperatura a 0° F y/o desenchufarlo de la corriente eléctrica.



Retirar la parrilla del asador de vienas y el acrílico de la parte superior (de la parte superior o inferior de acuerdo al modelo). Llevarlas al lavaplatos y seguir la **Técnica de Lavado de Utensilios**.



Rociar Suma Break Up en toda la superficie del asador y tallarla con una fibra esponja, hasta retirar el exceso de grasa. De acuerdo al modelo hacerlo en la parrilla o en la base.



Colocar la parrilla y tapa acrílica en el asador de vienas de acuerdo al modelo.



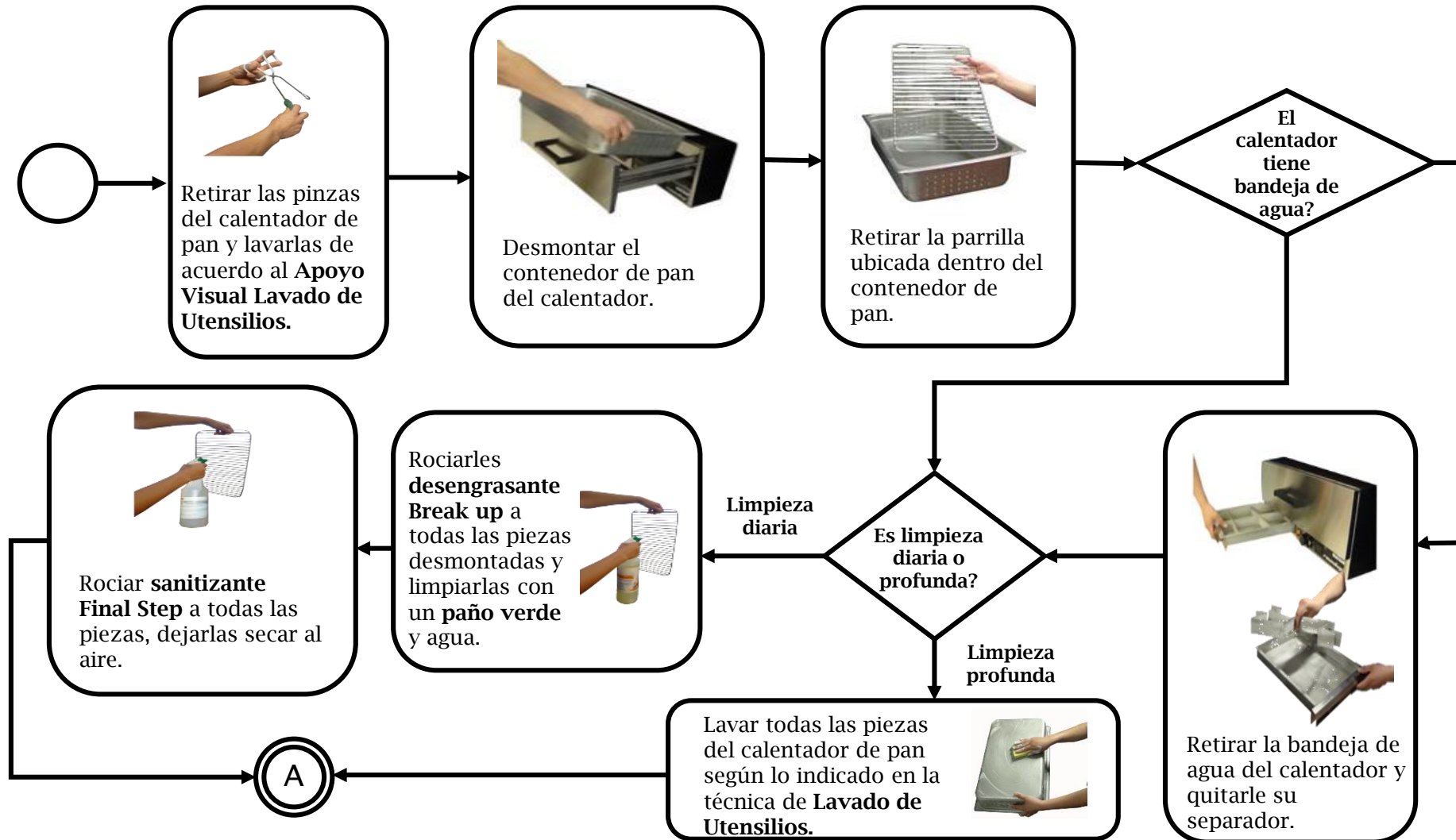
Rociar **Sanitizante Final Step** a la superficie del asador, dejarla secar al aire.

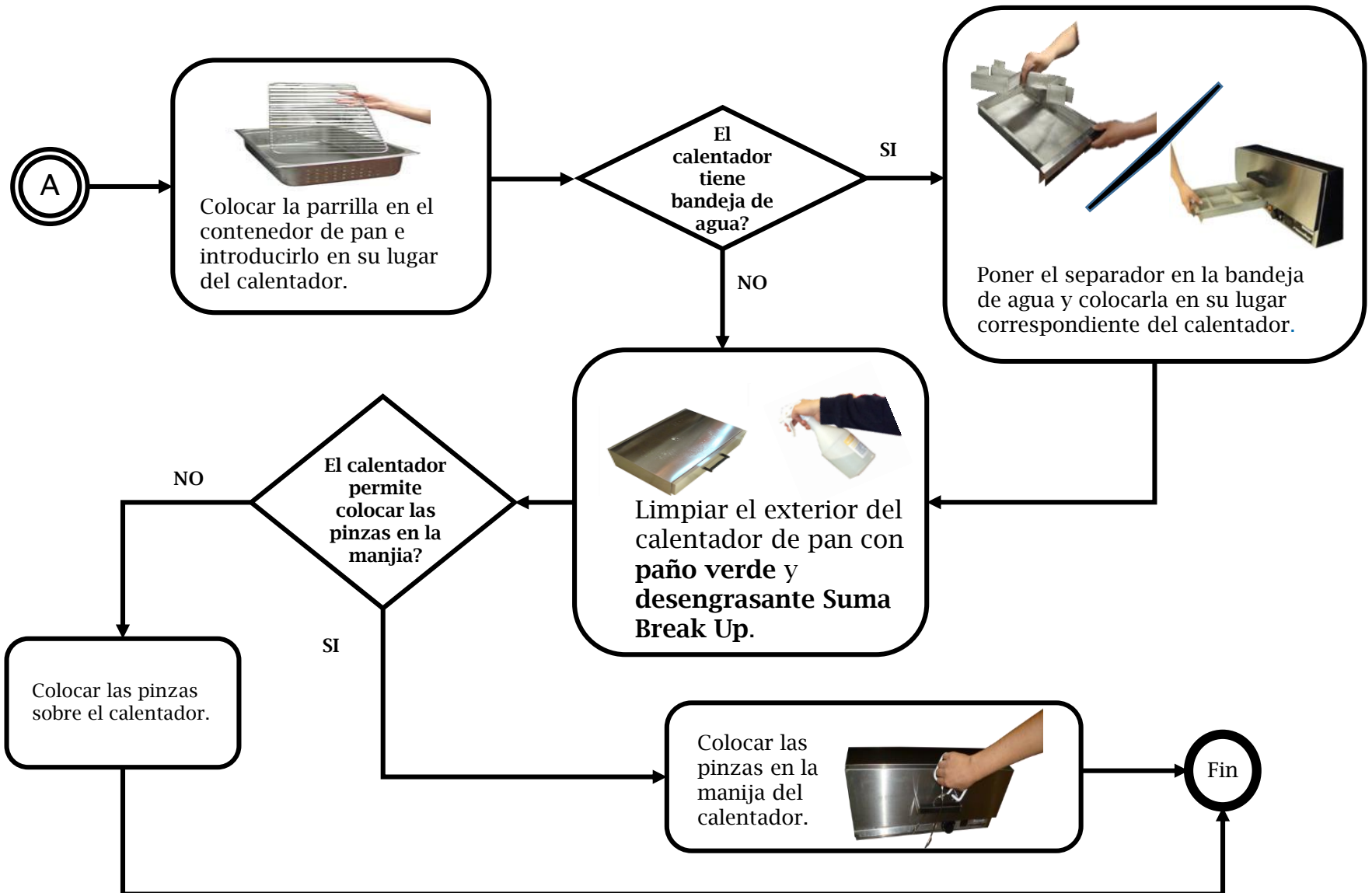


Retirar el **desengrasante Suma Break Up** con un **pañó blanco**. Enjuagar el paño las veces que sean necesarias en agua, hasta retirar todos los residuos del producto **Suma Break Up**.

Fin

Para el calentador de pan, se realiza la limpieza regular, que es diaria y la limpieza profunda o detallada que se realiza semanalmente. Previo a realizar la limpieza, consultar las Partes Principales del Calentador de Pan.







Colocar el seguro de la torre de refrescos con la llave, girando a la izquierda, cuando aplica.



Retirar boquillas y difusores, llevar a la cocina y colocarlos en un recipiente con solución de cloro, dejar toda la noche.



Limpiar el cabezal de la torre con un **pañó verde** y **Break Up**. Limpiar también la parte inferior del cabezal de la torre, donde se conectan difusores y boquillas. Si el paño se ensucia, reemplazarlo y continuar la tarea.



Retirar las rejilla de la bandeja de goteo y dejarla en el lavaplatos para ser lavada de acuerdo a la **Técnica de Lavado de Utensilios**.



Colocar una pequeña cantidad de **sanitizante Final Step** en un recipiente y vaciarlo en la bandeja de goteo, para limpiar el drenaje.



Colocar la rejilla limpia en la bandeja de goteo.



Retirar el **desengrasante Suma Break Up** con otro **pañó verde** y agua. Humedecer el paño las veces que sean necesarias hasta que la superficie quede libre de producto.



Limpiar las superficies de la máquina con **desengrasante Suma Break Up** y **pañó verde**.

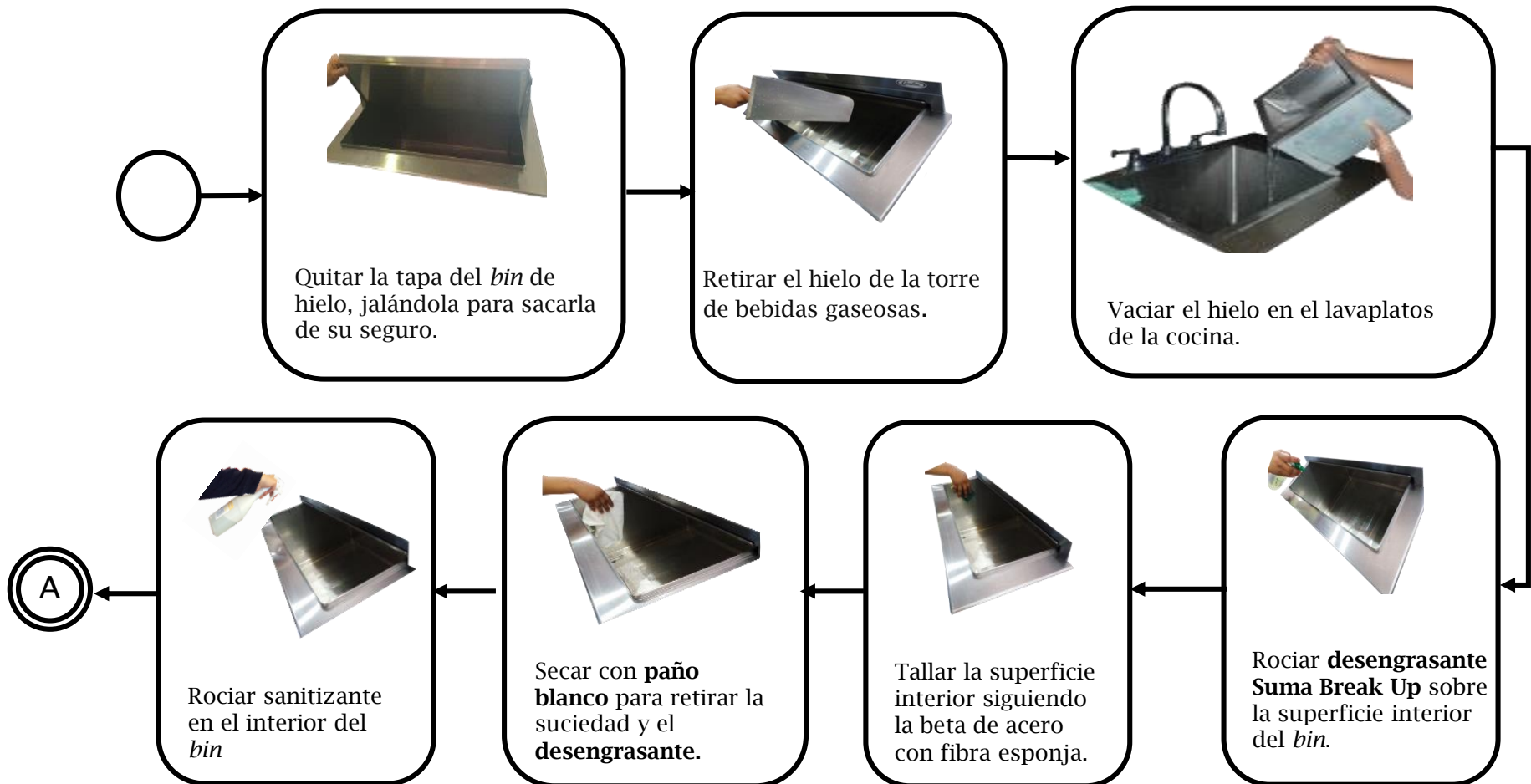


Dejar la rejilla sumergida 10 minutos en sanitizante y dejar secar al aire.

Fin

Si la torre de bebidas gaseosas cuenta con *bin* de hielo, realizar los siguientes pasos.

Diariamente o cada vez que sea necesario se debe realizar una limpieza detallada del *bin* de hielo. Y se realiza de la siguiente manera:



A



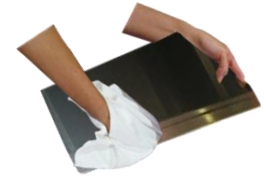
Tallar las superficies exteriores (beta de acero) con **fibra esponja P 94**, sin dañar el mueble.



Secar con **pañó verde** para retirar el exceso de humedad.



Restregar la tapa *bin* con **fibra esponja** y **desengrasante Break Up** hasta retirar los residuos de jarabe.



Retirar el **desengrasante Break Up** con **pañó blanco**.



Lavar el cucharón o poruña y el porta cucharón, según la técnica de **Lavado de utensilios**.

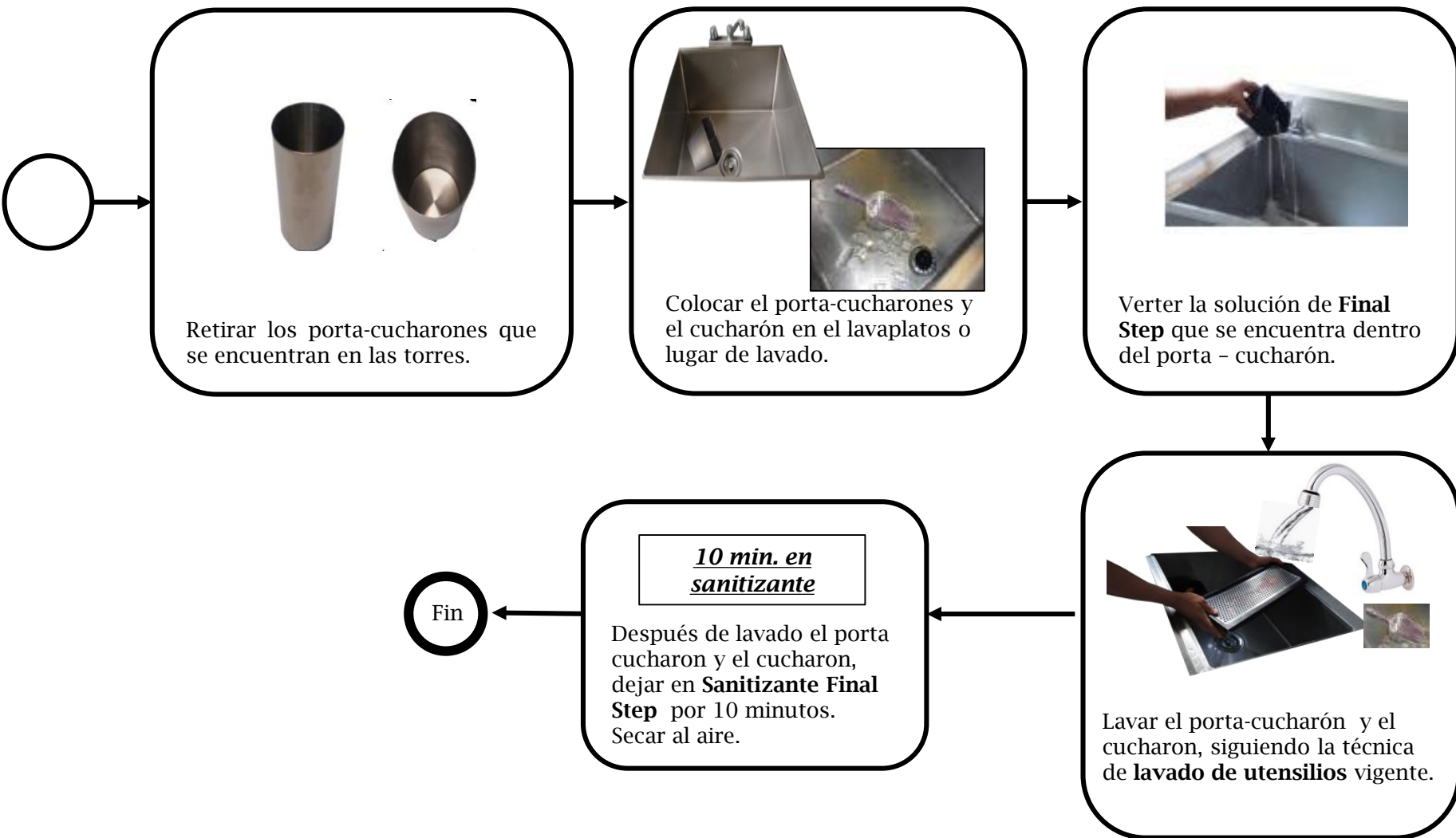


Colocar la tapa del bin de hielo.



Rociar **sanitizante final step** y dejar secar al aire.

Fin





Abrir una de las tapas de la sanduchera.



Retirar los residuos de alimentos de la parrilla con el cepillo para hornos.



Rociar **Desengrasante Break Up** y limpiar con **fibra esponja P 94** para quitar los residuos pegados de alimentos.



Rociar **Desengrasante Break Up** en la tapa y la manija y limpiar con **fibra P 94**.



Retirar el **desengrasante** con otro paño verde y agua. Enjuagar las veces que sea necesario el paño, hasta retirar el desengrasante.



Limpiar la parte externa (toda la superficie) con paño verde y desengrasante Break Up.



Repetir el procedimiento con el otro lado de la sanduchera.

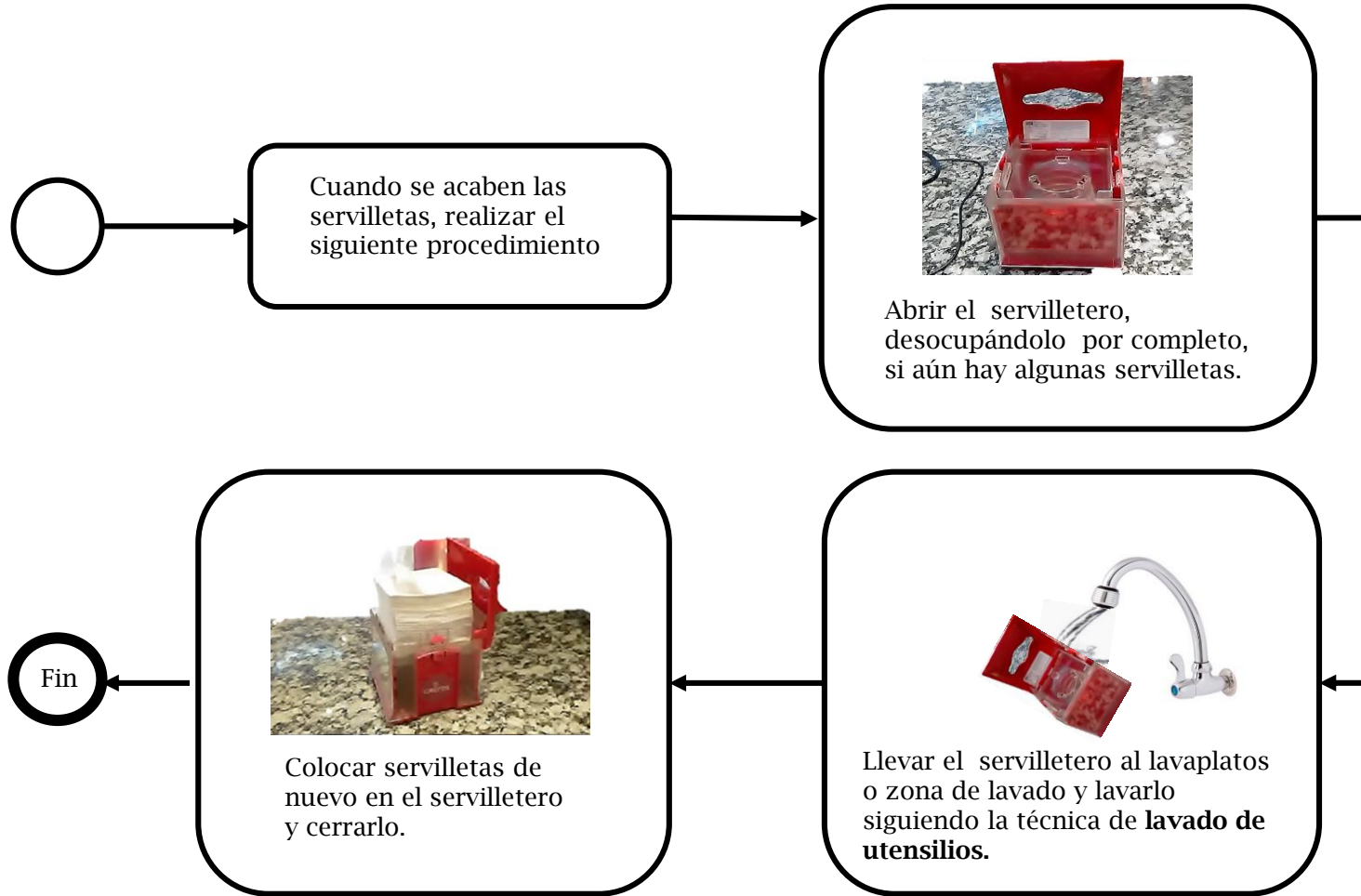


Rociar **sanitizante Final Step** en otro paño verde y pasarlo por toda la superficie interna y externa de la sanduchera. Dejar secar al aire.

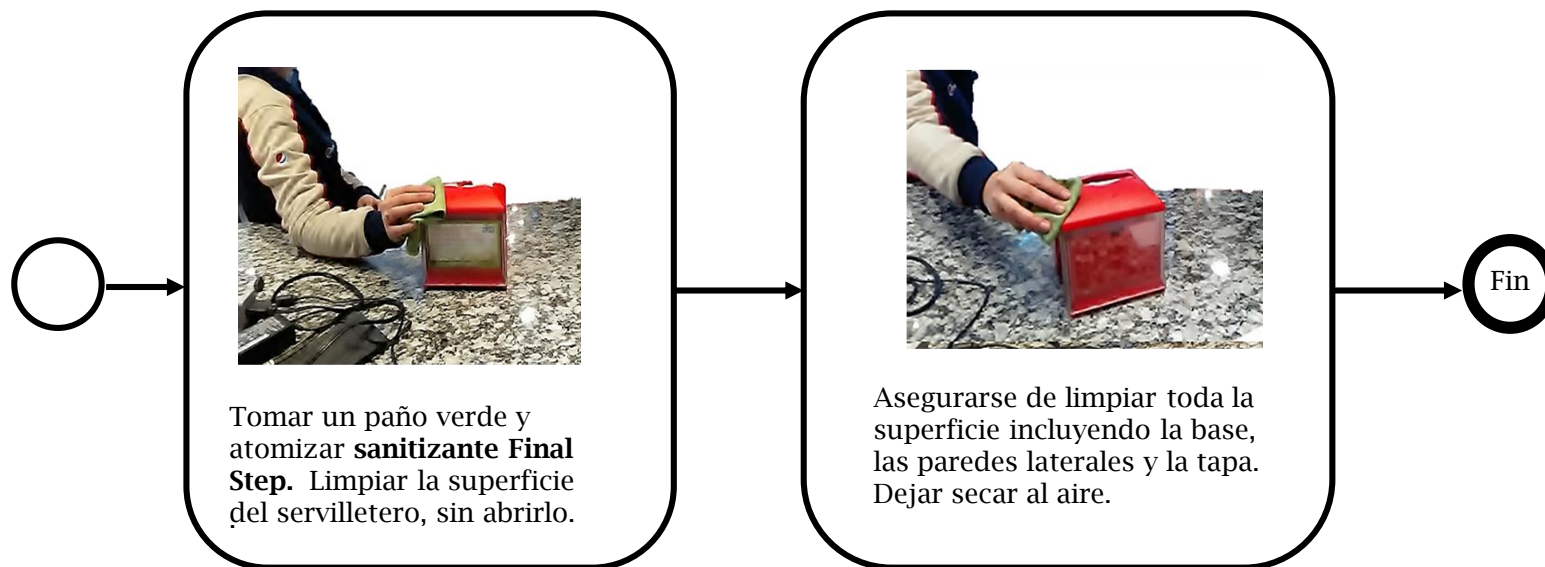


Cerrar la sanduchera y dejarla lista para su uso.

Fin



Diariamente, se debe limpiar el servilletero siguiendo los pasos descritos a continuación:





Tomar el candado del refrigerador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.



Limpiar la superficie en la parte externa con paño verde y **Break Up**. Limpiar las puertas con **limpiavidrios Glance** (parte interna y externa) . Quitar el **desengrasante Break Up** y el **limpiavidrios Glance** con otro **pañó verde** y agua, hasta eliminar todos los residuos de producto. Rociar en un **pañó verde desinfectante/sanitizante Final Step**, pasar el paño por toda la superficie de la nevera y dejar secar al aire.

Fin



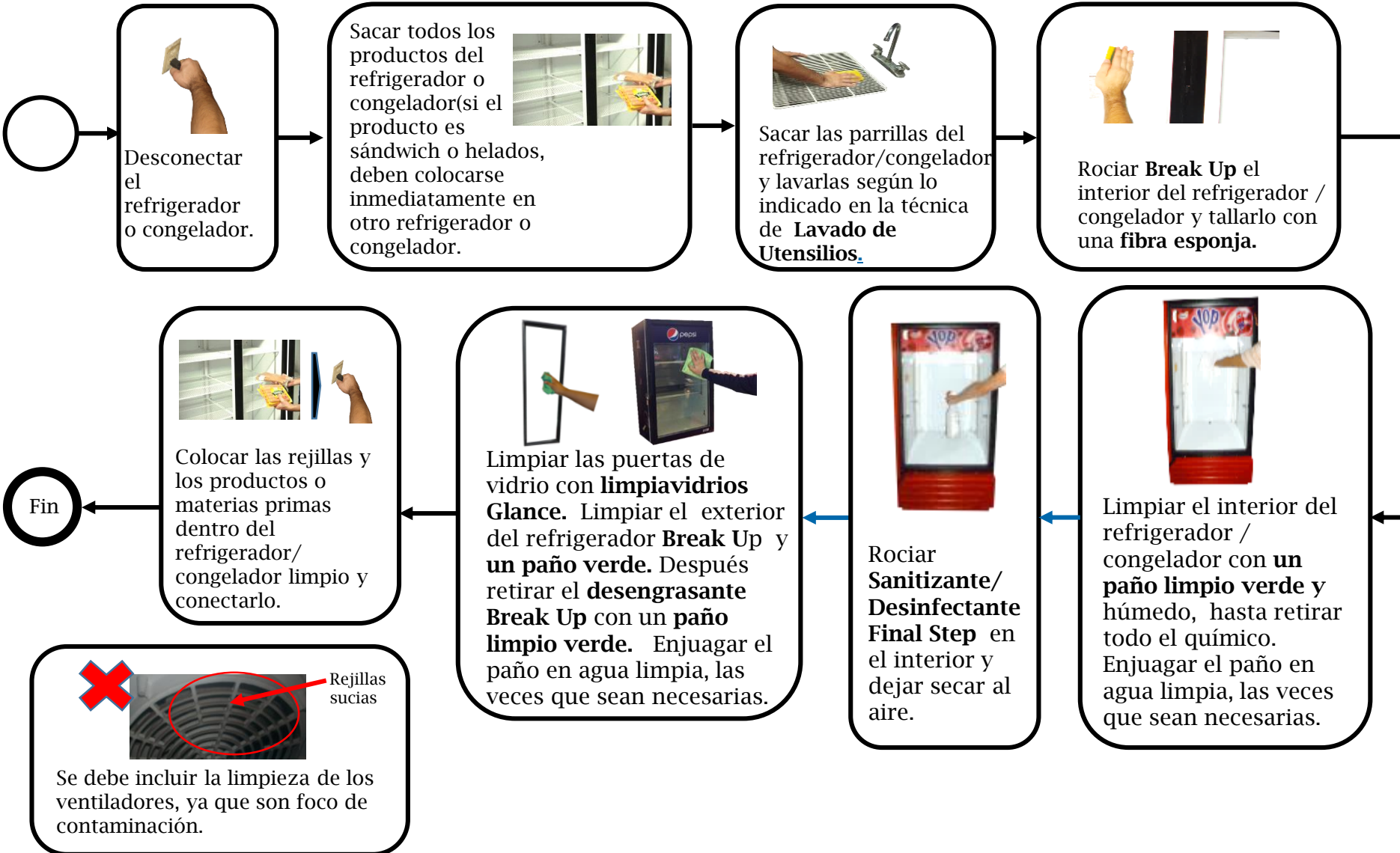
Tomar el candado del congelador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.



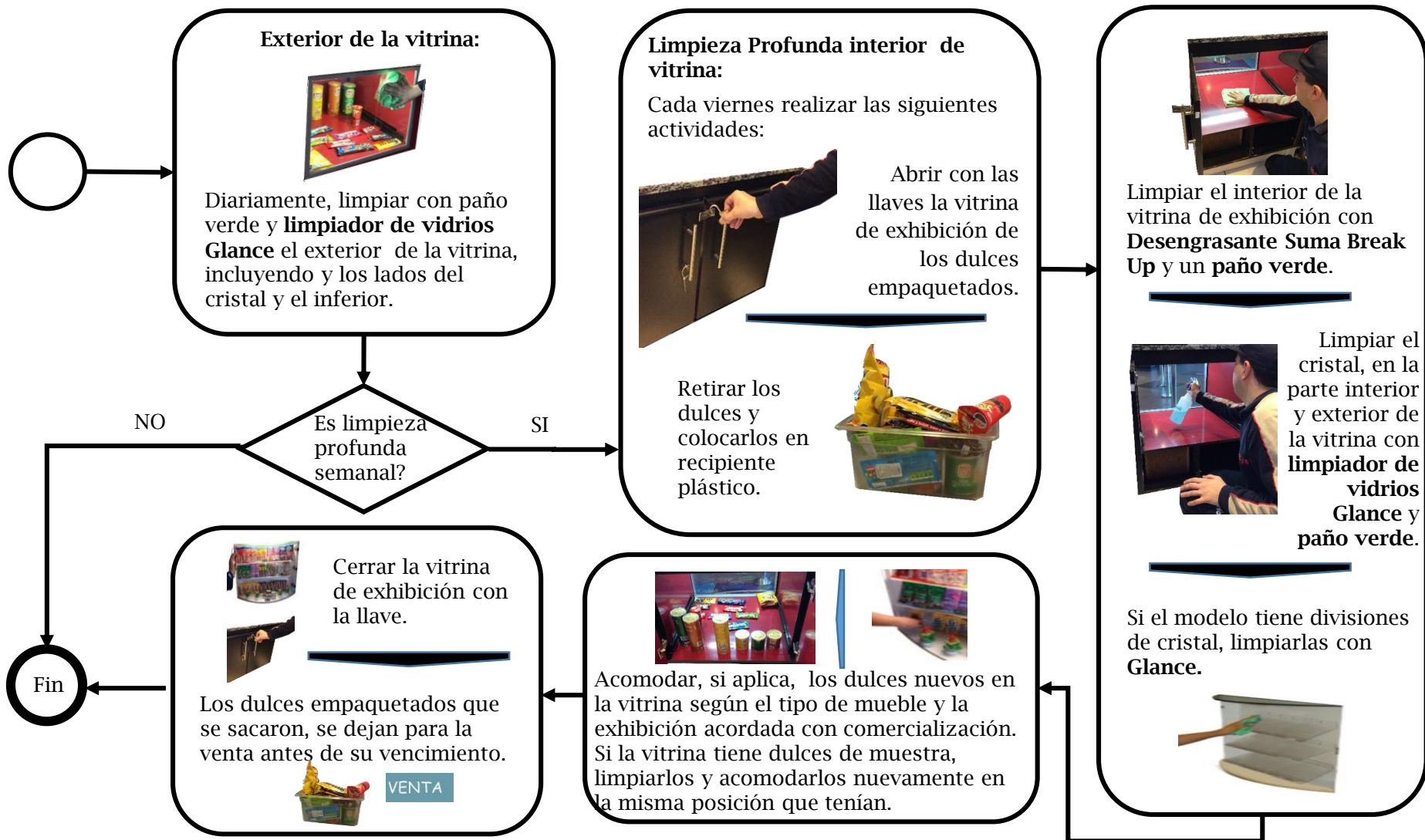
Limpiar la superficie exterior del congelador con **pañó verde y Break Up**, si el congelador tiene puerta de vidrio, usar **limpiavidrios Glance**. Retirar el **desengrasante** con otro **pañó verde y agua**. Finalmente, en un **pañó verde** diferente, rociar **sanitizante Final Step**, pasar este año por toda la superficie del congelador y dejar secar al aire.

Fin

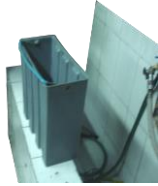
La limpieza de los refrigeradores y congeladores se debe hacer semanalmente y se realiza en 20 minutos aproximadamente. La limpieza profunda de los congeladores debe hacerse quincenalmente.



Si el negocio cuenta con vitrinas de exhibición de dulces empaquetados, los dulces del interior deben rotarse cada semana, cuando aplica. El cambio debe realizarlo el responsable del control de los dulces y quien cuente con la llave de las vitrinas



La inhabilitación y limpieza de los carros transportadores de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 10 minutos aproximadamente.



Enjuagar las cubetas para retirar cualquier exceso de suciedad.



Tallar las cubetas por dentro y por fuera con **Break Up** y fibra esponja.



Enjuagar las cubetas perfectamente y aplicarles **Desinfectante** en su interior.



Dejar escurrir las cubetas boca abajo por 3 minutos para que actúe el **Desinfectante** y después secarlas con un paño.



Dejar actuar el **Desinfectante/ Sanitizante Final Step** durante 3 minutos y después colocarle todas las cubetas al carro transportador.



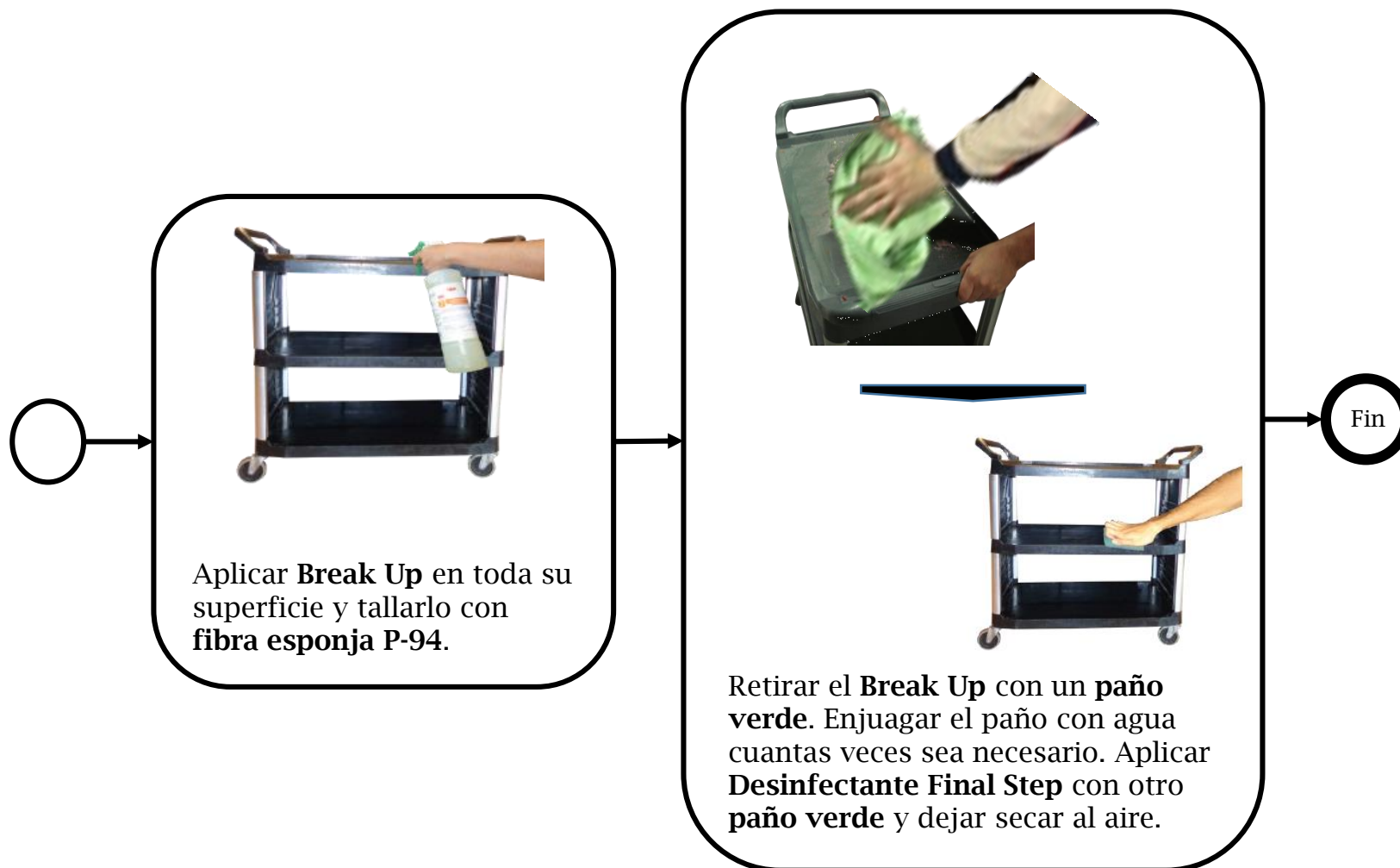
Enjuagar perfectamente el carro transportador y rociarle **Desinfectante / Sanitizante** en toda su superficie.



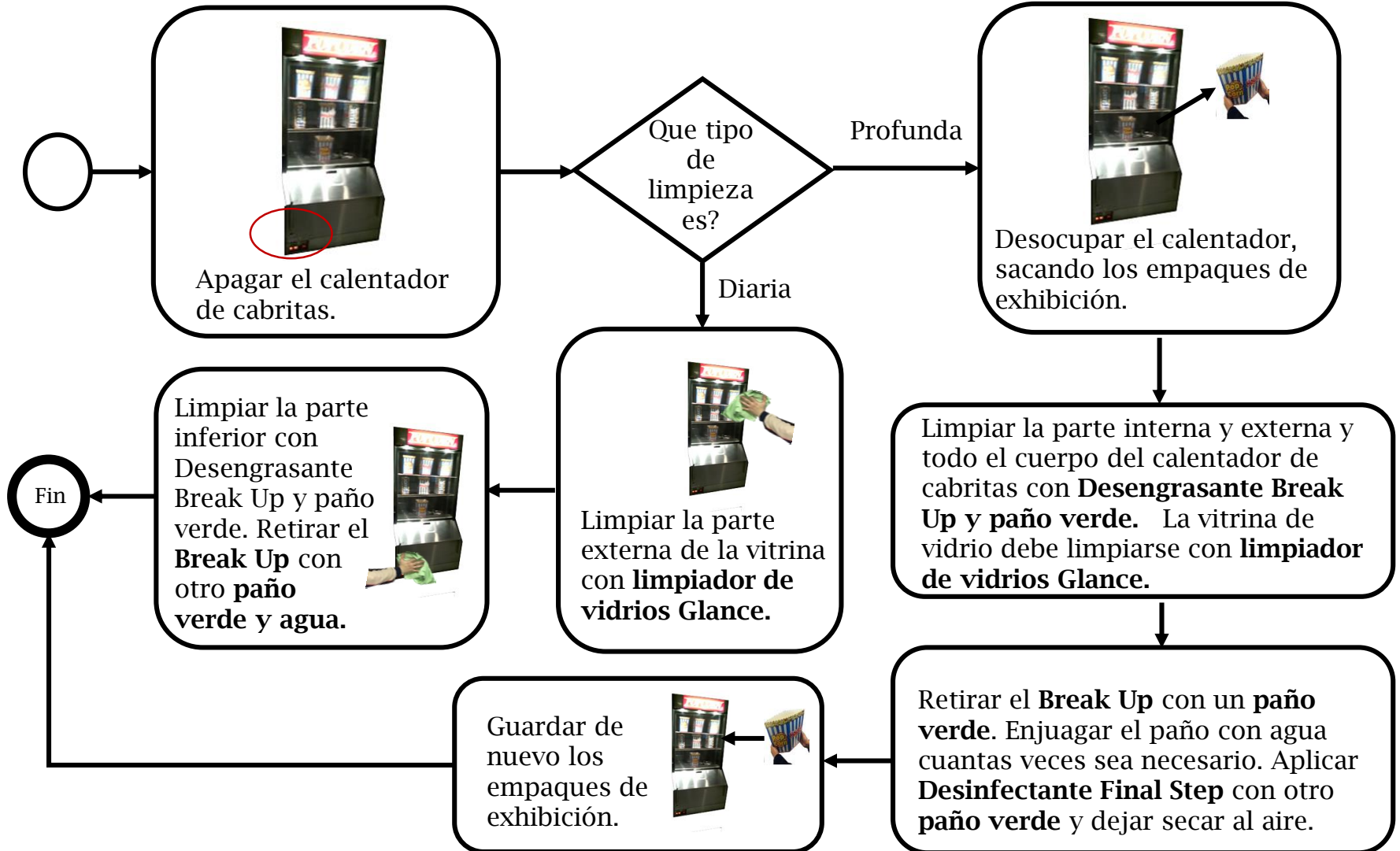
Tallar las superficies y la tapa del carro transportador con **Break Up** y fibra esponja.

Fin

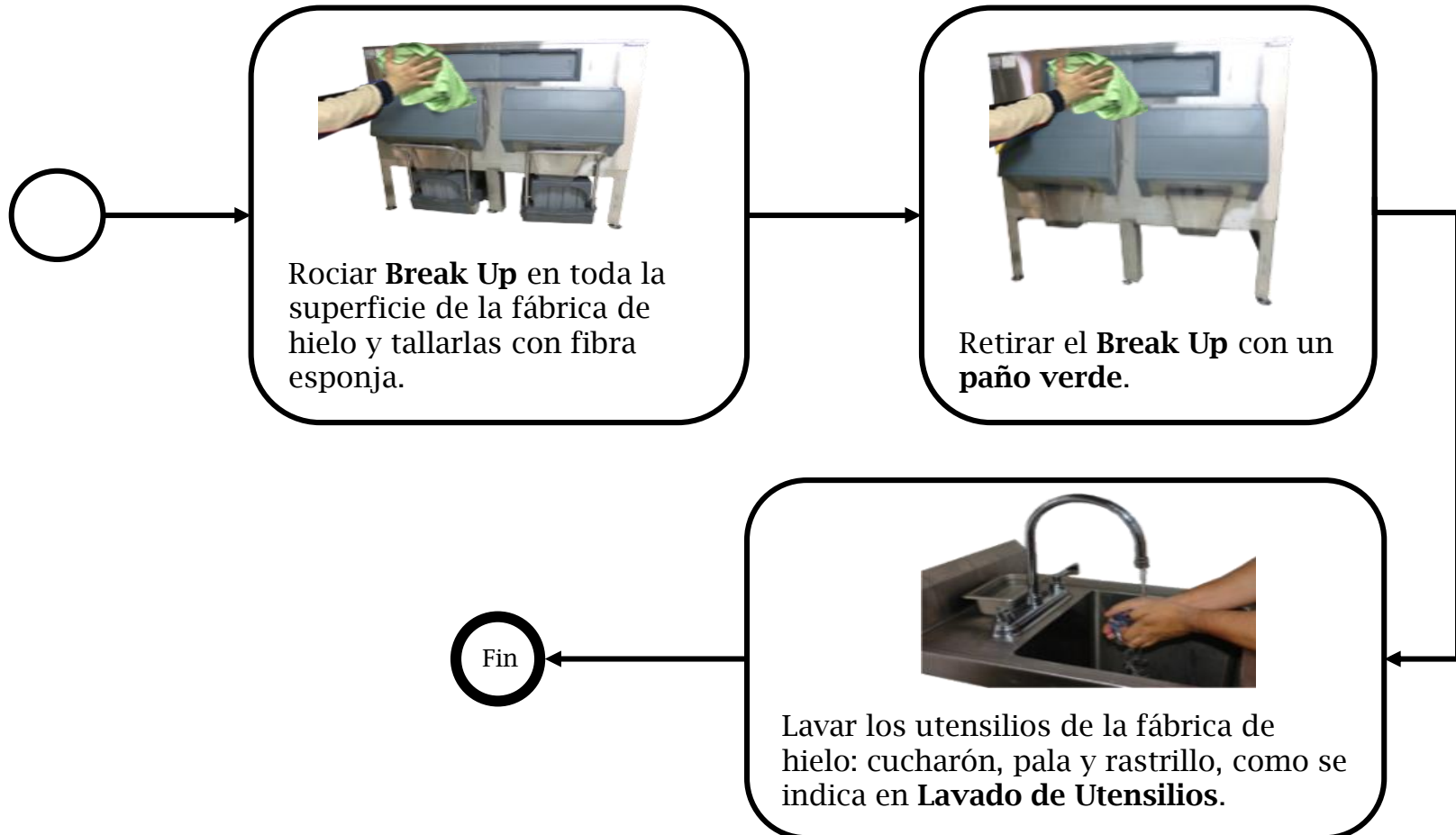
El tiempo aproximado de limpieza es de 4 minutos.



Para el calentador de cabritas deben hacerse 2 tipos de limpieza, profunda y diaria.
La limpieza profunda se realiza semanalmente.



La limpieza de la fábrica de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 8 minutos aproximadamente.





Limpiar todas las superficies con **pañó verde y Desengrasante Break Up**, asegurándose de no dejar ningún tipo de residuos de comida, como salsas, boronas, queso. Incluir la parte posterior, superior, inferior y frontal de cada superficie. Incluir el POS y los cajones.



Barrer el piso de toda el área. Sacar los residuos de la parte de atrás de la palomera, desplazándola hacia adelante. Usar un recogedor para depositar la basura en el tacho.



Recoger la basura del piso y depositarla en el tarro. Tomar la bolsa de plástico del recipiente de basura y llevarla al depósito del conjunto.



Colocar las palomeras en su lugar, teniendo cuidado de no desconectarlas.



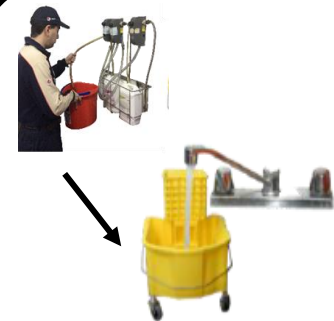
Limpiar las pantallas de plasma de la confitería con **limpiador de vidrios Glance y pañó azul**. Si las pantallas son altas usar escalera siguiendo las medidas de seguridad obligatorias para el trabajo en alturas.



Enjuagar el trapeador o mopa dentro del balde de agua y exprimirlo. Hacer este paso cuantas veces sea necesario hasta eliminar el **Desengrasante Break Up** del piso. Cuando el agua se encuentre muy sucia, tirarla y reemplazarla por agua limpia.



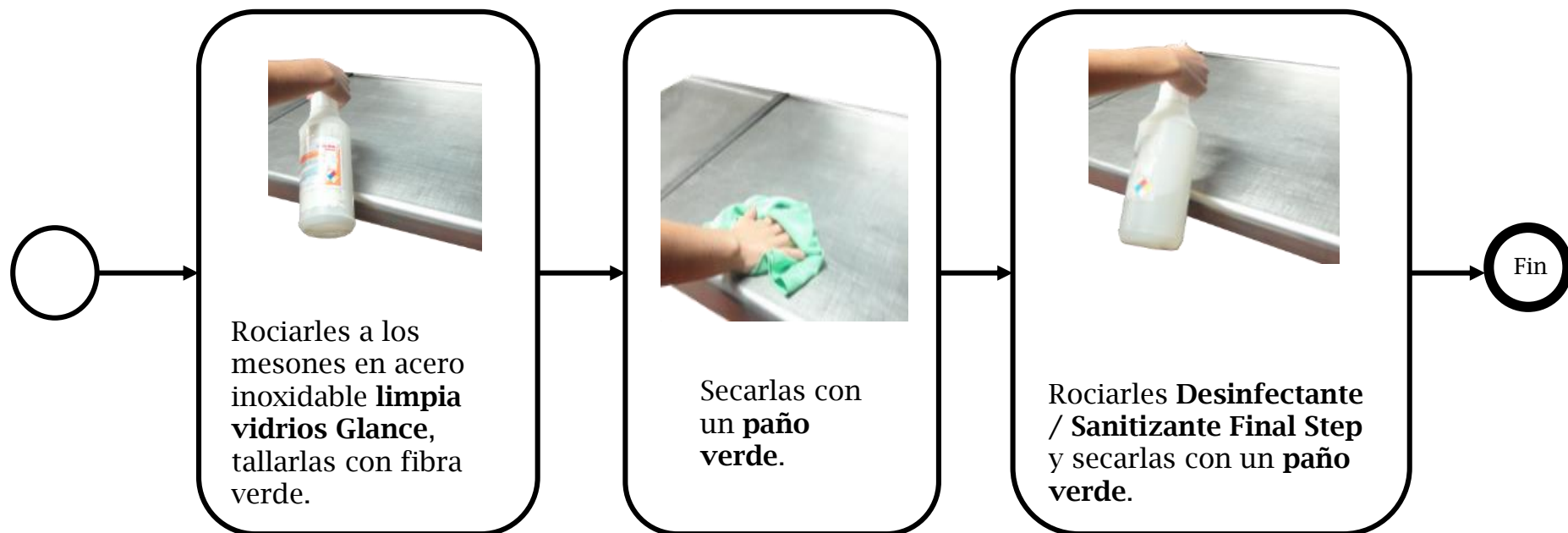
En el piso, aplicar con la mopa el **Desengrasante Break Up** que se encuentra en el balde, y restregar con la escoba o cepillo.



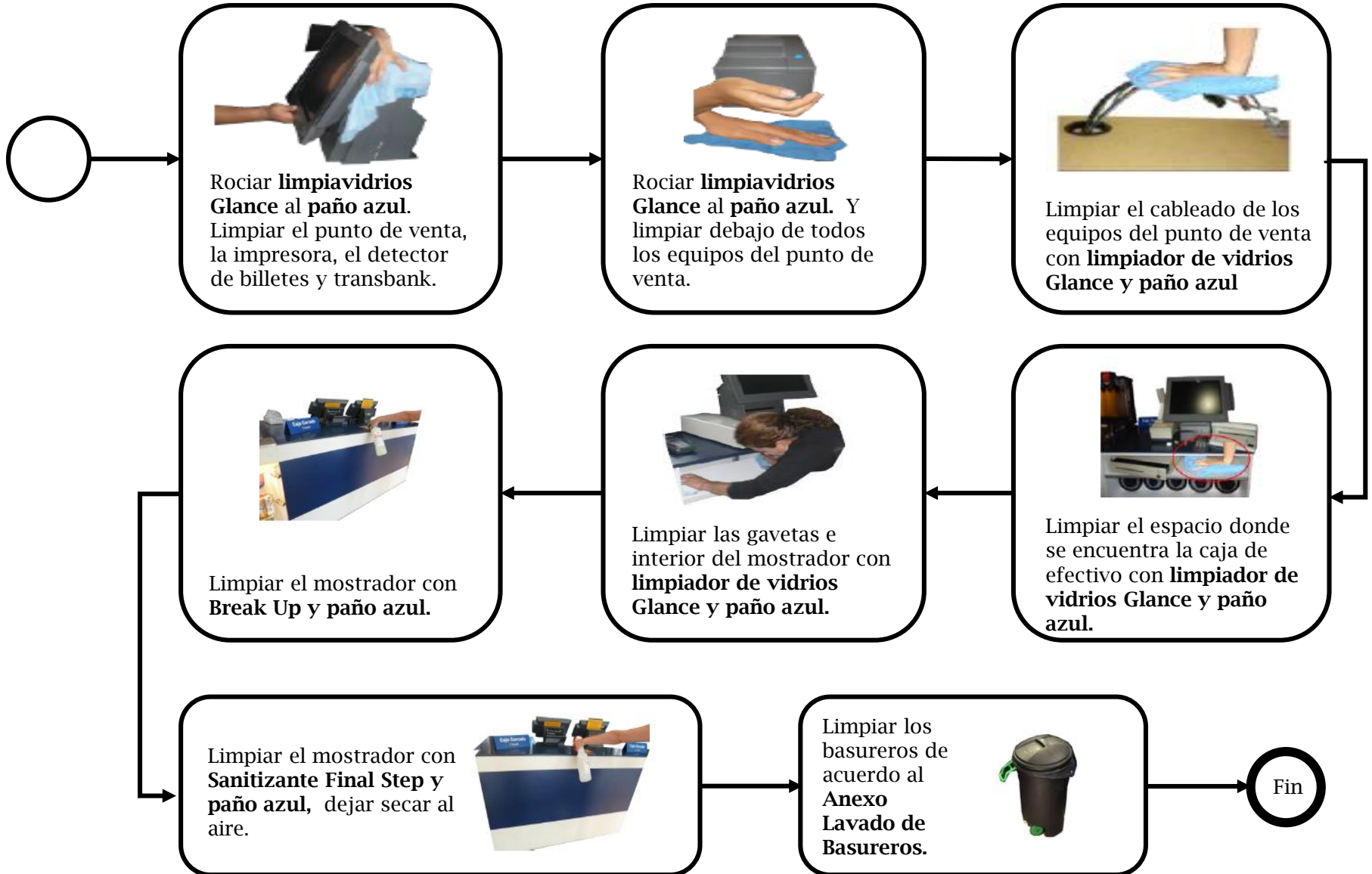
Llenar hasta la mitad un balde con **Desengrasante Break Up** y agua limpia en otro balde que tenga escurridor.

Fin

La limpieza de las superficies generales se debe hacer diariamente. Se deben recoger todos los utensilios, implementos y materias primas o insumos de los mesones de trabajo y guardar en el lugar correspondiente. No debe quedar en la noche, ningún mesón con productos o materias primas, que no hayan sido almacenadas en el sitio asignado en cada cine.



Las superficies o mesones de madera, deben limpiarse siguiendo el mismo procedimiento.



Estación de Crepes



Crepera



Báscula



Cafetera

La limpieza de superficies generales, pisos, neveras, puntos de venta y mesones se realiza siguiendo el mismo procedimiento descrito en confitería y con los mismos productos químicos: **Desengrasante Break Up**, **sanitizante Final Step** y **Glance** para las superficies como vidrios y acero inoxidable. Se debe seguir el código de colores con los paños.

El mueble de crepas debe limpiarse diariamente. Estas actividades deben realizarse durante la inhabilitación:



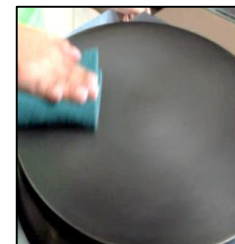
*** El mueble de creperas debe limpiarse diariamente. El tiempo aproximado de limpieza es 38 minutos por las dos creperas.

A



Alistar una **fibra P-96** y un **pañó blanco**.

Frotar la crepera con la **esponja P-96**, moviéndola en círculos en toda la superficie de la crepera.



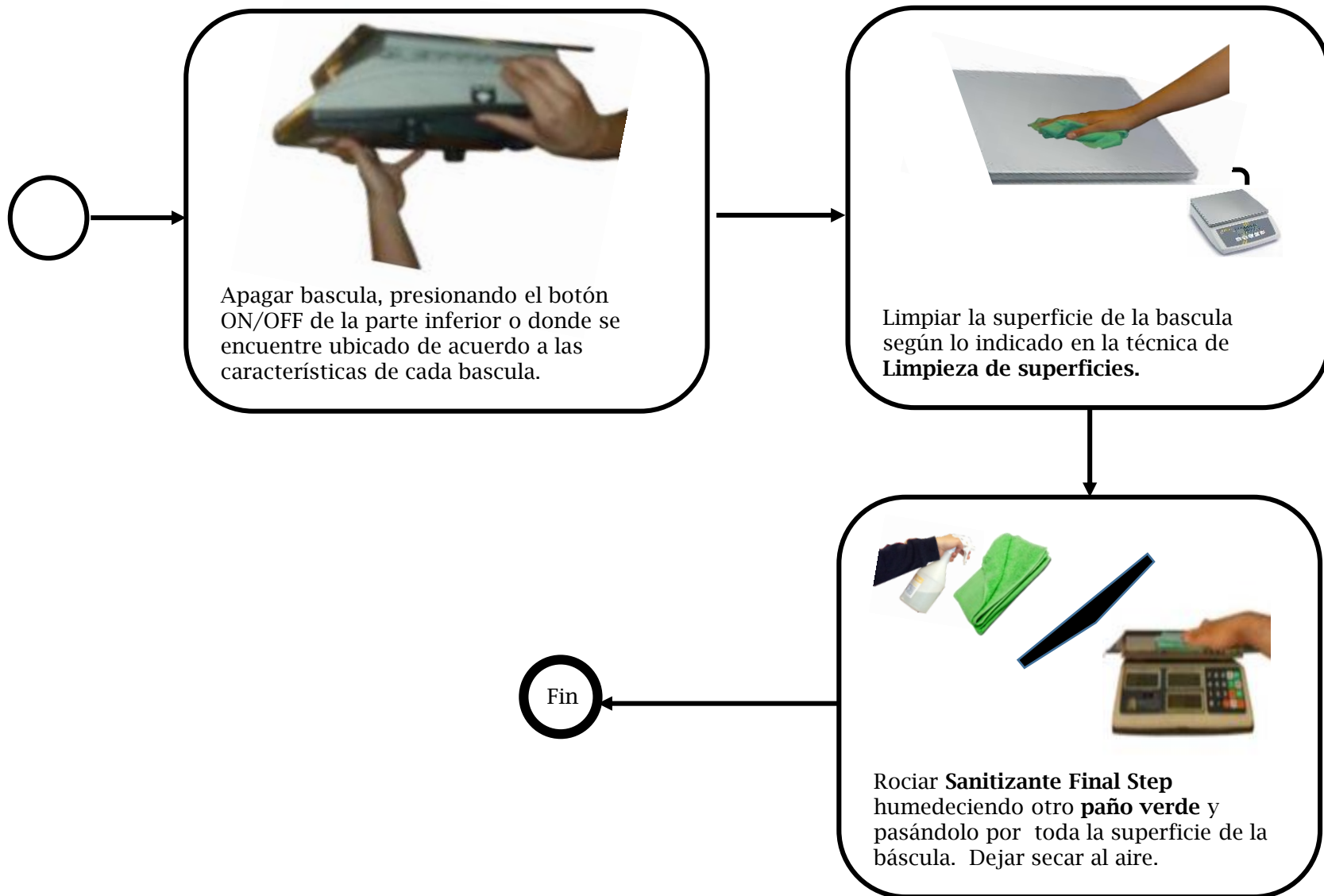
Fin



Limpiar con **pañó blanco**, hasta que quede completamente limpio.

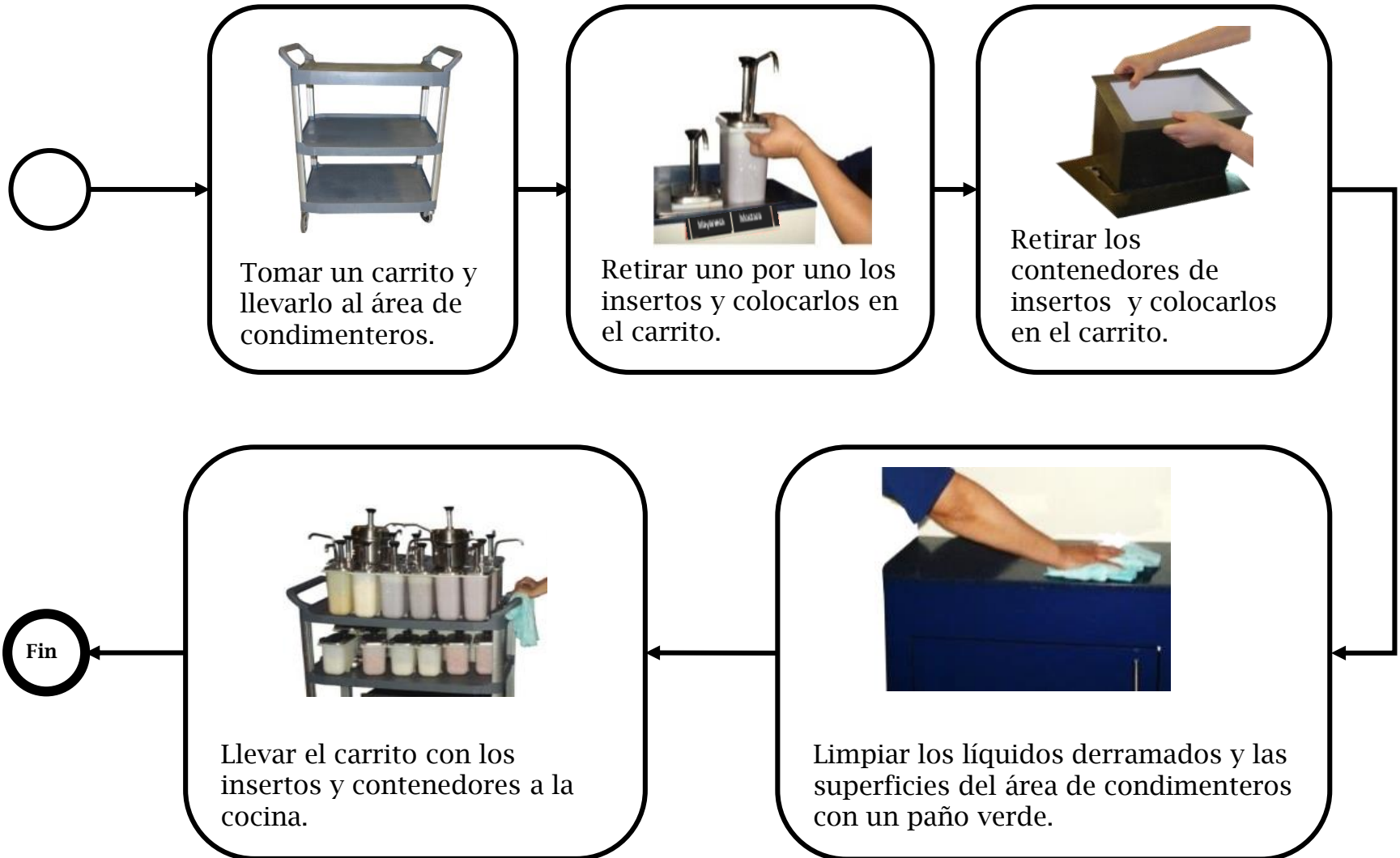


Asegurarse que sean removidos todos los residuos.

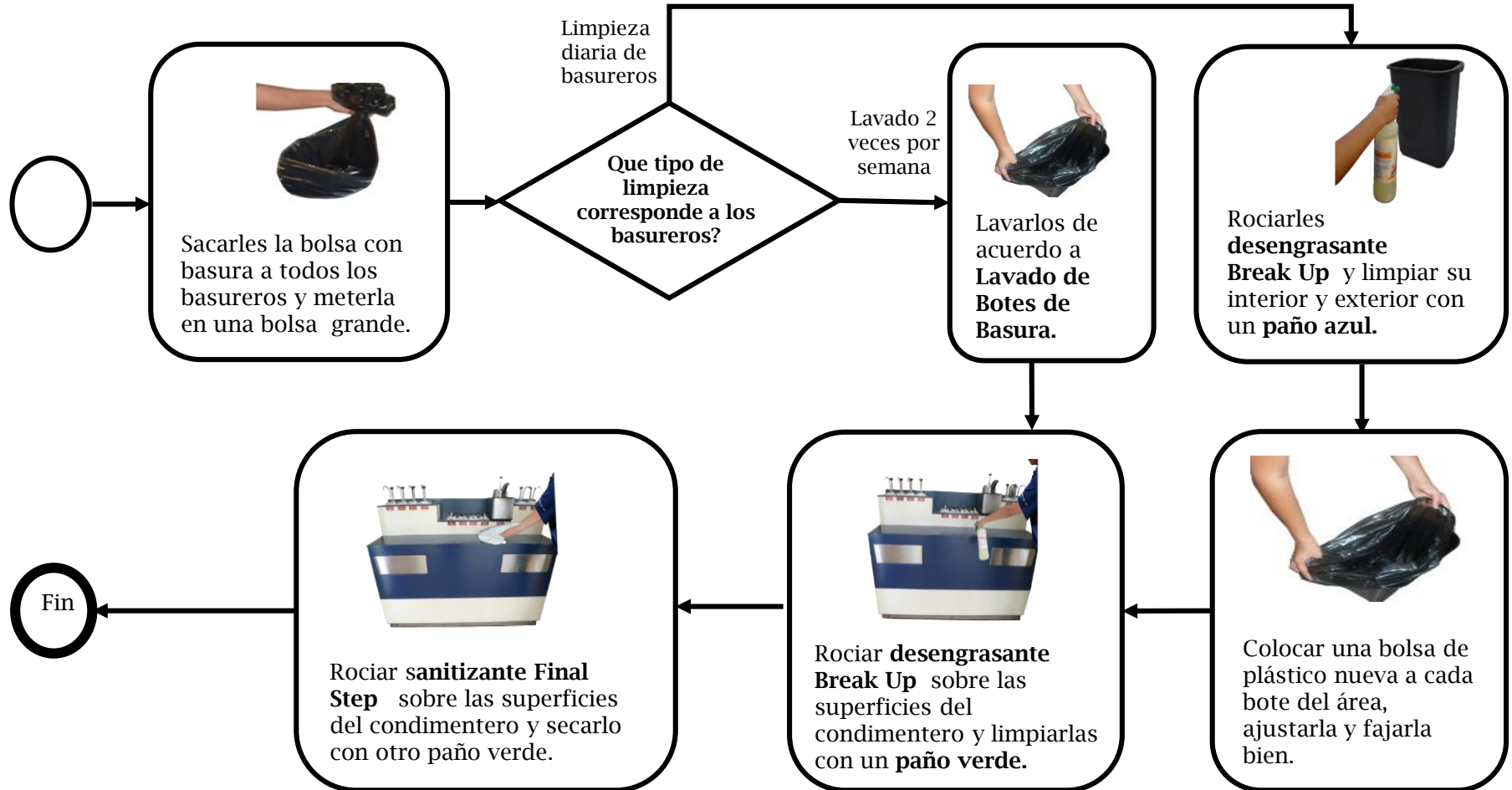


La limpieza de los utensilios de las cafeteras debe hacerse diariamente y se realiza en 7 minutos aproximadamente



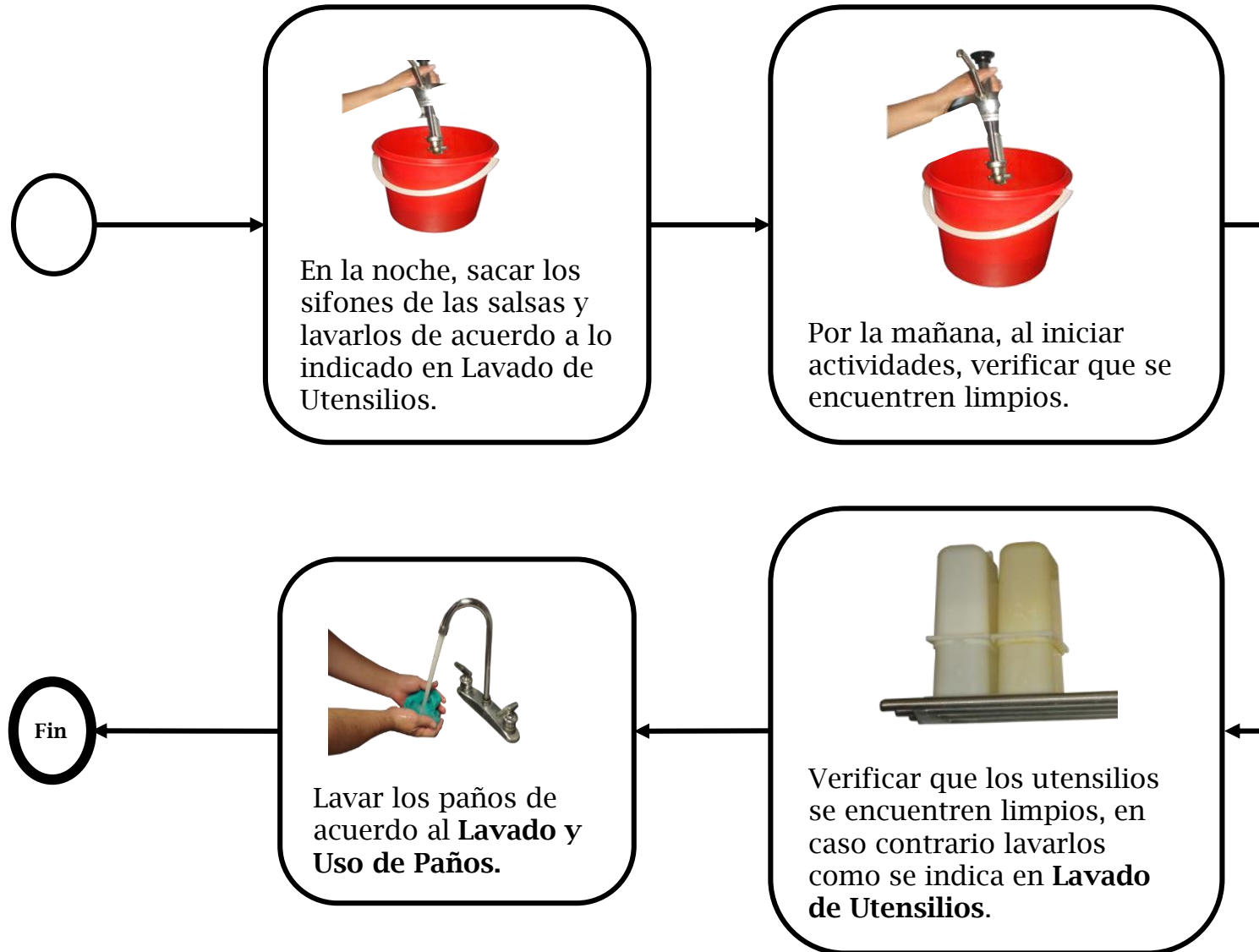


La limpieza del mueble del condimentero se debe de hacer diariamente.
La limpieza de los basureros se hace diariamente y la profunda debe realizarse 2 veces por semana.





Lavado de Utensilios



Los insertos deben lavarse diariamente y semanalmente (Limpeza Profunda)

La limpieza de los insertos de los condimenteros se debe hacer diariamente:



Tallar los insertos con una fibra esponja y **desengrasante Break Up** y enjuagarlos para retirarles la suciedad.

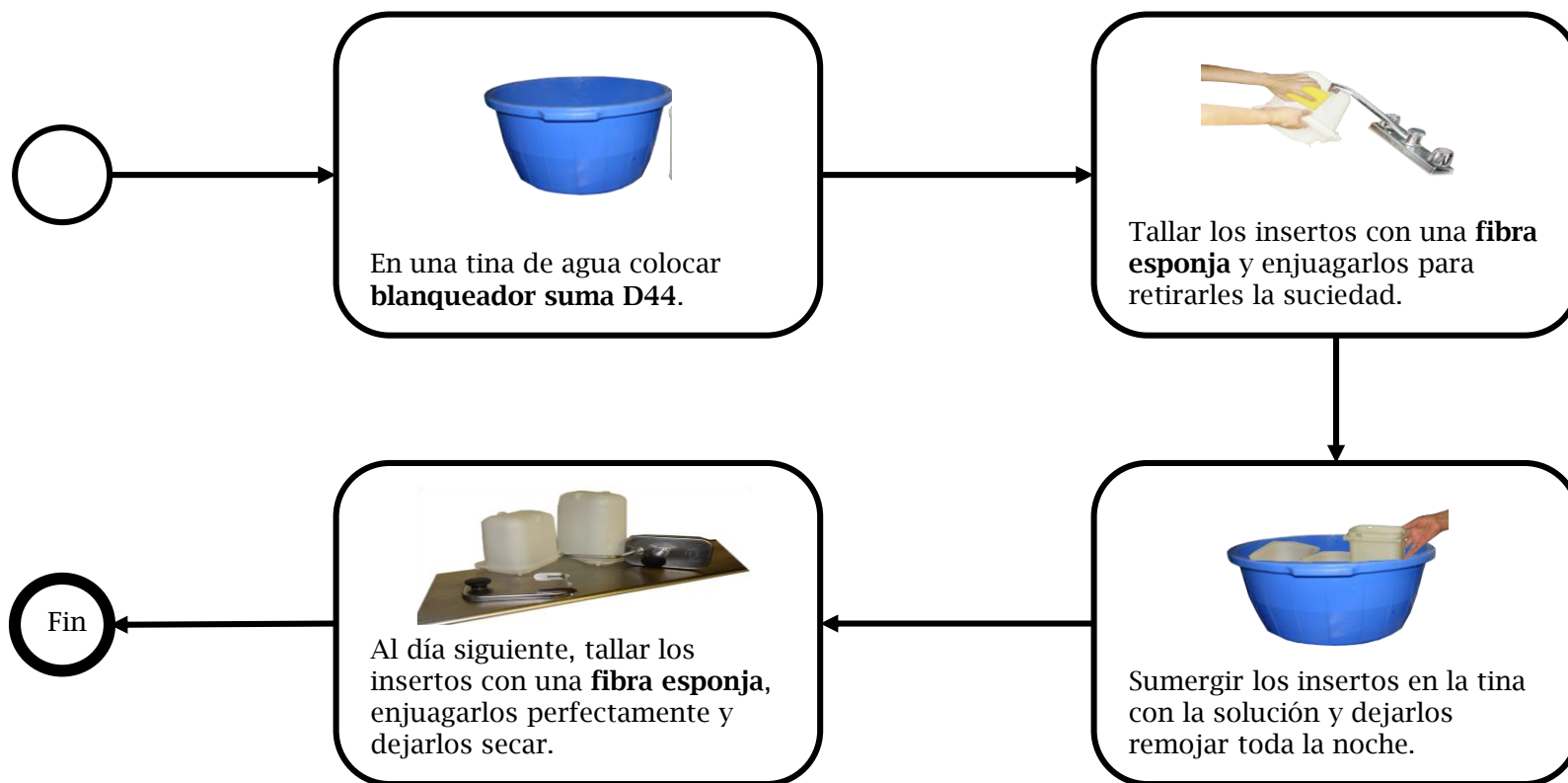


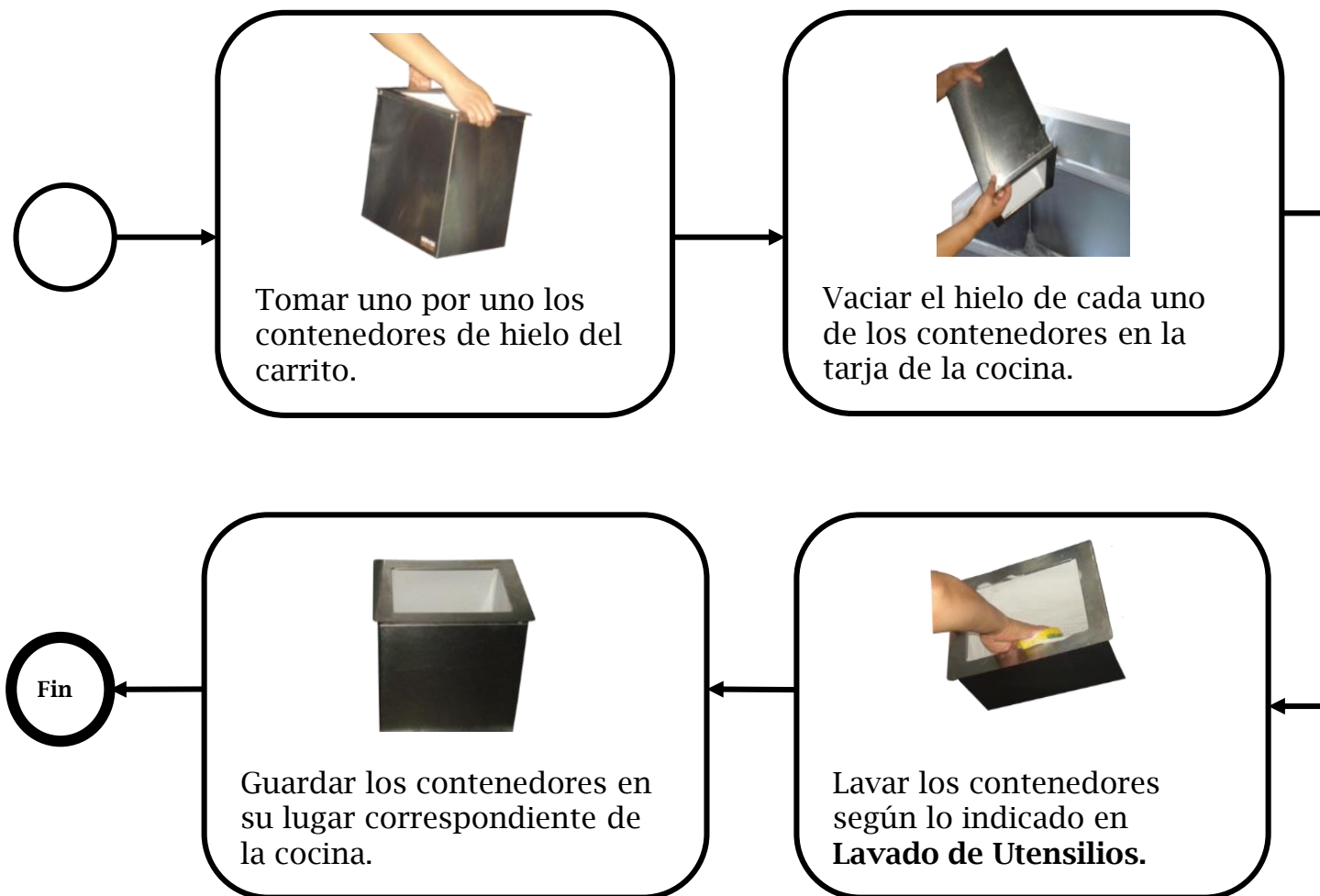
Aplicar **blanqueador D44** en cada inserto y esparcirlo con la fibra esponja.

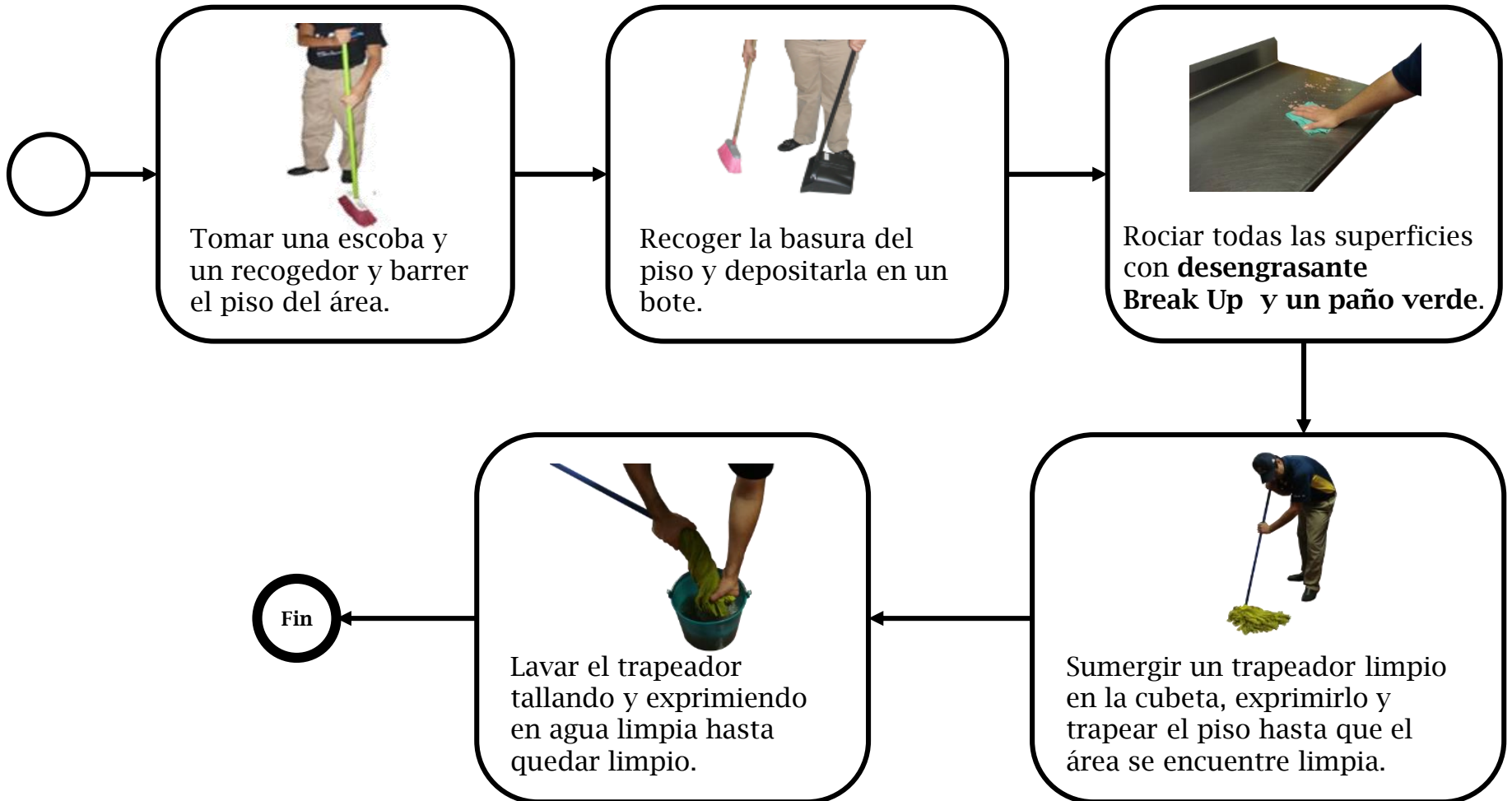


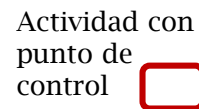
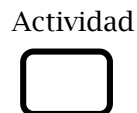
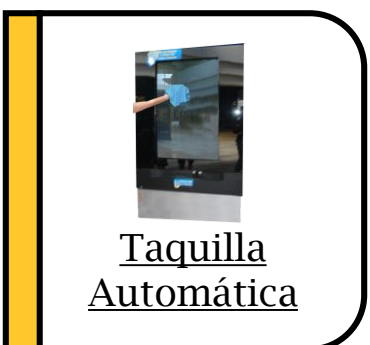
Dejar actuar el **blanqueador D44** durante 10 minutos, enjuagarlos con agua y dejarlos secar.

La limpieza semanal de los insertos de los condimenteros se realiza en 12 minutos aproximadamente y se debe hacer para evitar que se manchen. Si se encuentran manchas o incrustaciones, realizar esta limpieza aunque no se haya cumplido la semana.

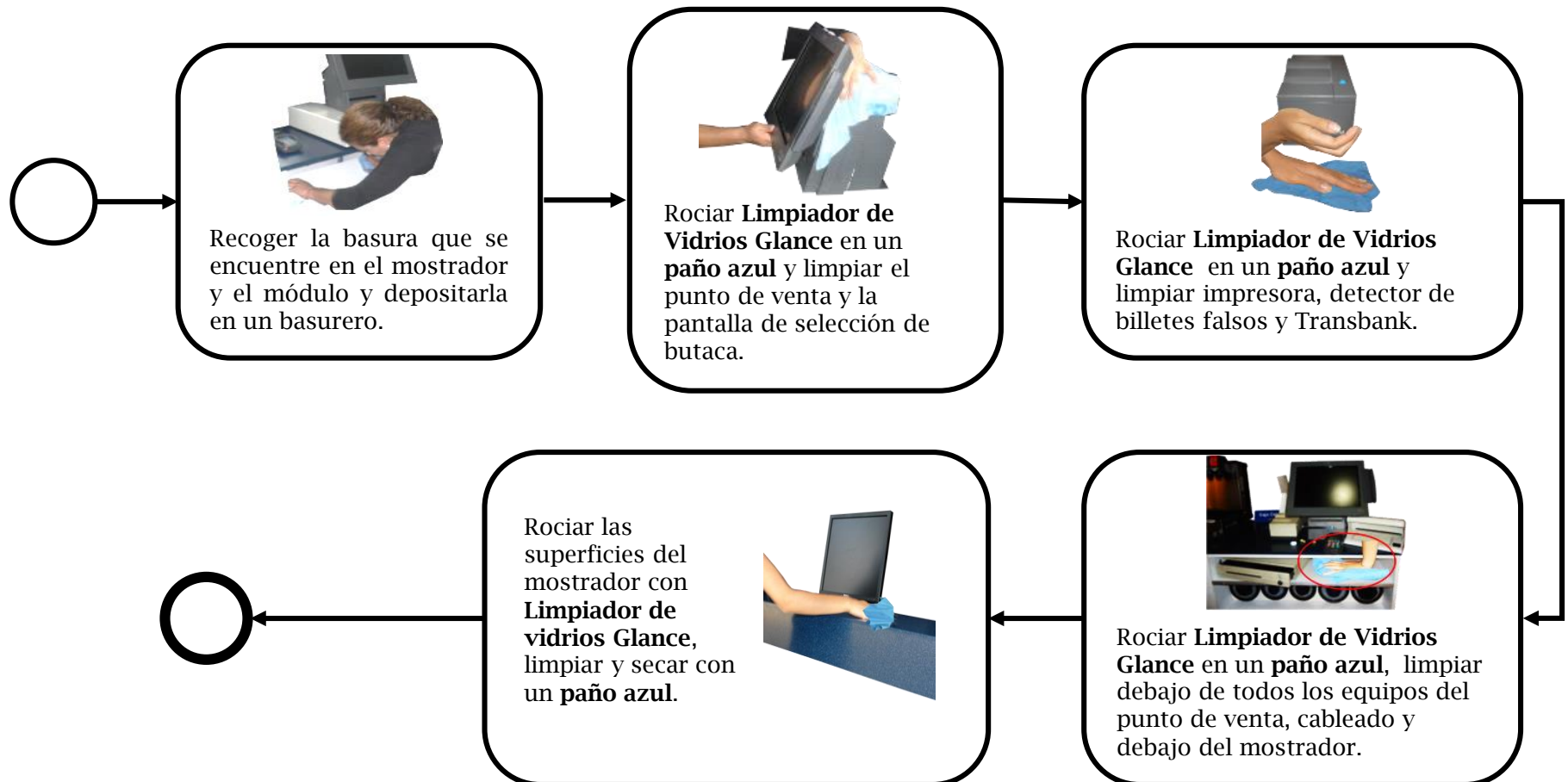








La limpieza de los puntos de venta y del mostrador se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente por punto de venta y su respectiva área del mostrador.





Diariamente con **pañó azul**, y **limpiador de vidrios Glance** limpiar toda la superficie.

Diariamente limpiar las unifilas con **pañó azul** y **limpiador de vidrios Glance**. Secar con otro **pañó azul**. Una vez a la semana limpiar las unifilas con **limpiador de inoxidable Inox** o antes si es necesario. Limpiar las correas con **Forward**, restregándolas con el paño y enjuagándolas las veces que sean necesarias con agua.



Limpiar con el **pañó azul** toda la superficie de la taquilla automática. En caso de material no lavable, limpiar con paño azul seco (ejemplo, cartón). Si esta húmeda la pantalla secar con **pañó azul**.



Si el cine cuenta con taquilla automática, está debe limpiarse todos los días. Rociar **limpiador de vidrios Glance** al **pañó azul** para usar en la pantalla de la taquilla automática.



*Las pantallas de plasma deben limpiarse a diario, con un paño azul y limpiador de vidrios Glance. Se debe limpiar toda la superficie, incluyendo parte superior, laterales, inferior y posterior. Secar con otro **pañó azul**.

* Si las pantallas son elevadas, se debe cumplir con las normas de seguridad industrial para trabajo en alturas.

Diariamente, barrer el piso de toda el área y usar un recogedor para depositar la basura del piso en el basurero. Si hay residuos difíciles de retirar con la escoba, usar una espátula para removerlos.



Colocar **limpiador de pisos 8M** hasta la mitad de un balde.



Agregar la solución limpiadora al balde escurridor.



Colocar una bolsa de plástico nueva a cada basurero del área. Ajustarla y fajarla bien.



Realizar la limpieza regular de los basureros diariamente, El lavado profundo se debe hacer dos veces por semana. Seguir los pasos descritos en el anexo **Lavado de Basureros**.



Sacar la bolsa con basura a todas las canecas del área y meterla en una bolsa grande. Tomar la bolsa y dejarla en el depósito de basura del conjunto.



Colocar la mopa de algodón dentro del carro de mopa con **limpiador de piso 8M**. Trapear todo el piso del área. Enjuagar la mopa de algodón dentro del carro de mopa con **limpiador de piso 8M** y exprimirlo. Hacer este paso cuantas veces sea necesario hasta limpiar todo el piso del área.





Salas Tradicionales



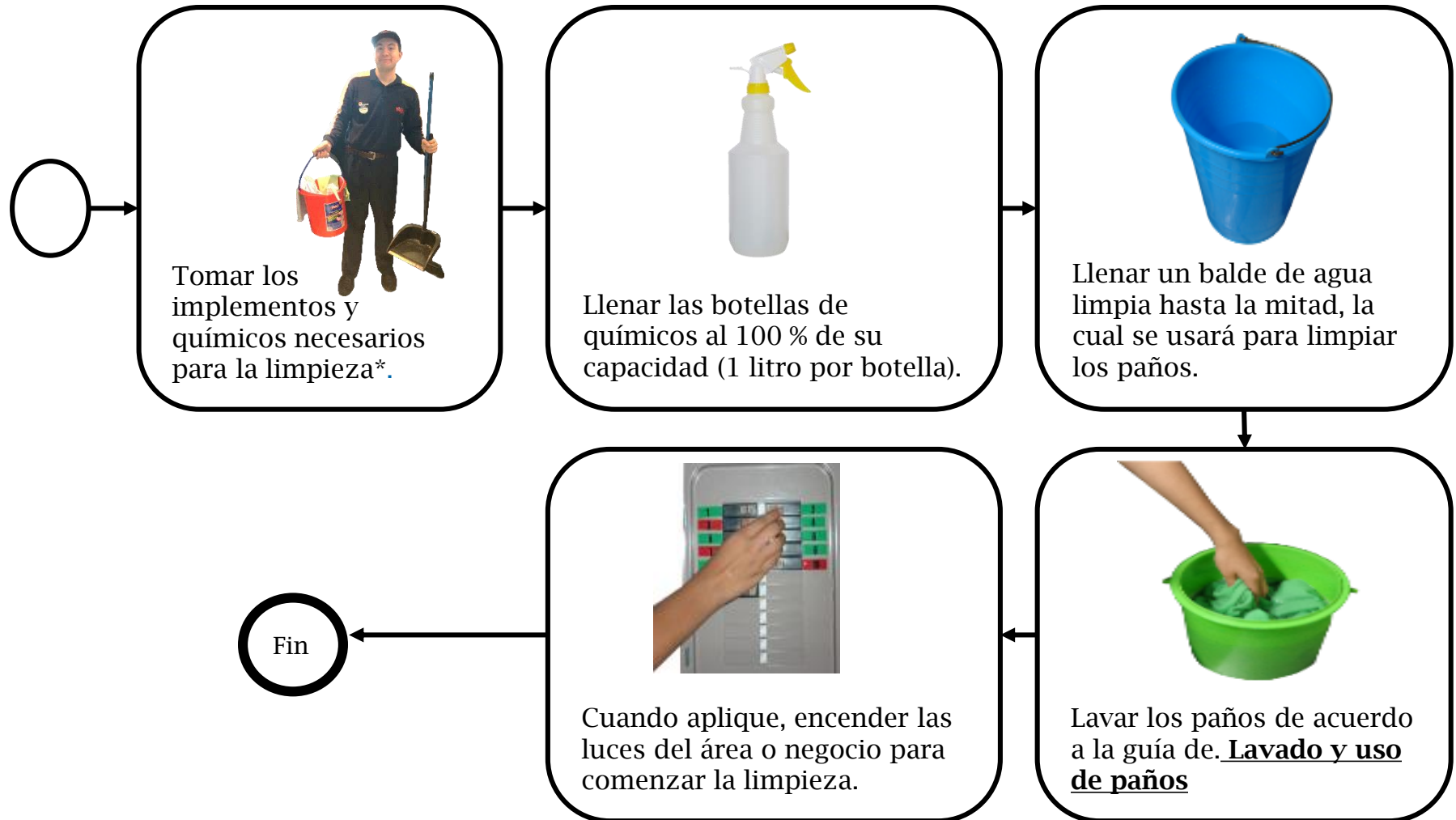
Salas 4XD



Bandejas



Asientos de niños



*El kit de aseo incluye: Escoba, pala, mopa, escobilla, fibra esponja P 94, fibra negra 76, balde, carro de mopa, guantes, paño azul, paño verde, bolsas negras para la basura, aromatizante, Glance, Suma Final Step, Suma Break Up, Quita chicles, Rugbee, Aromatizante Suma Fresh Phase.



Guantes de Plástico



Espátula Plástica



Cepillo de Mango
Largo



Carro de Mopa



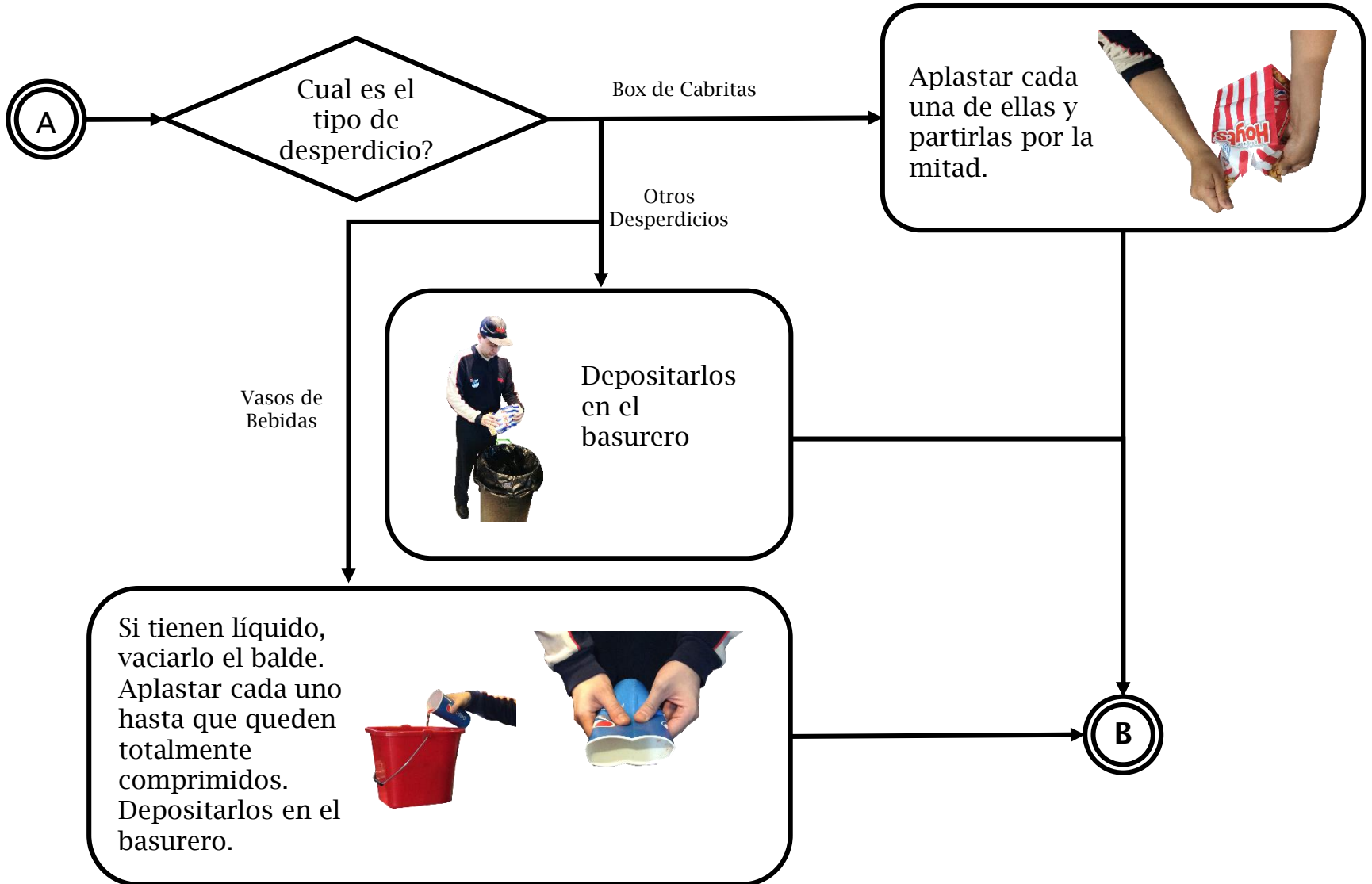
Escoba y Pala

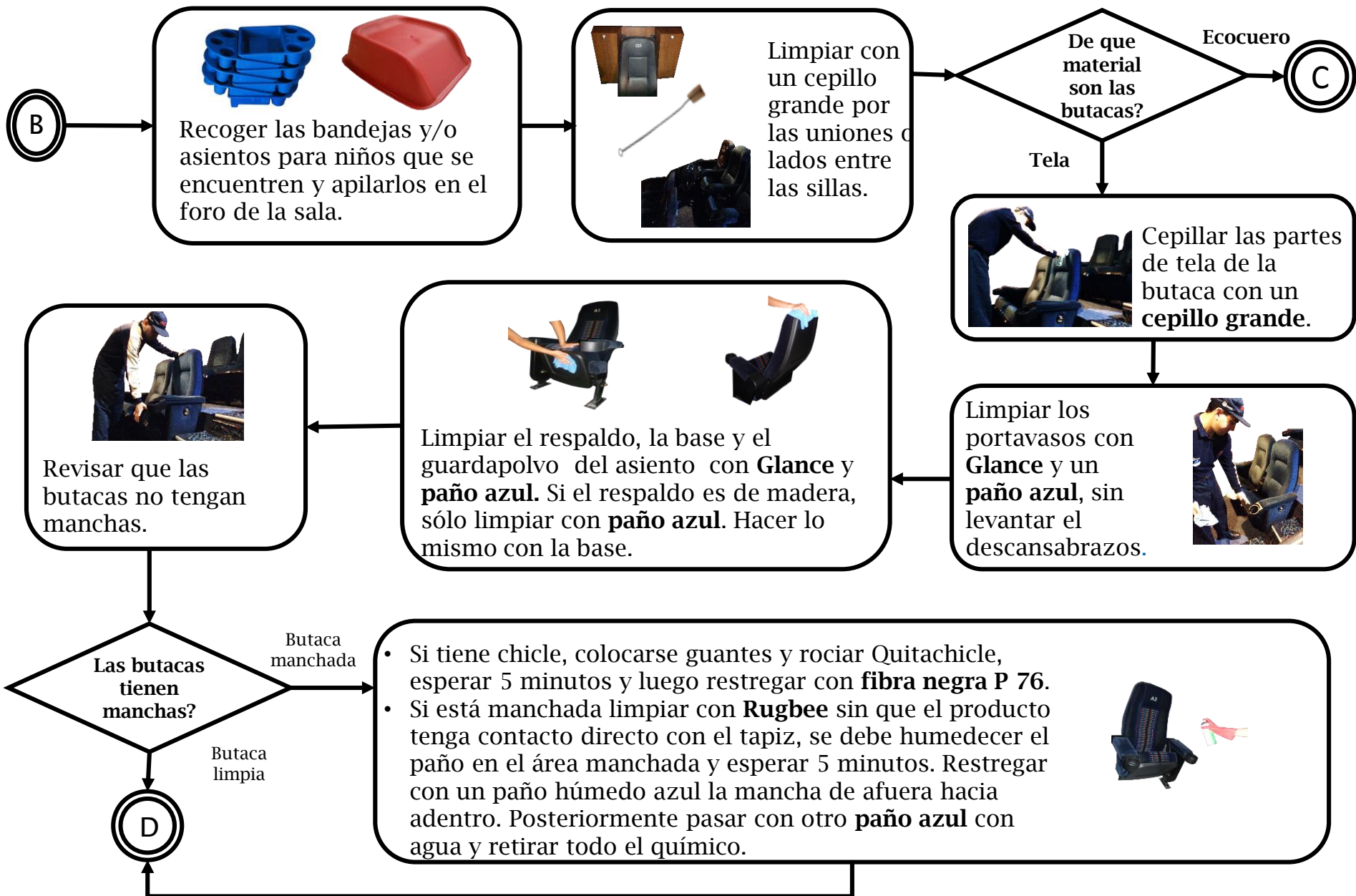


Mopa

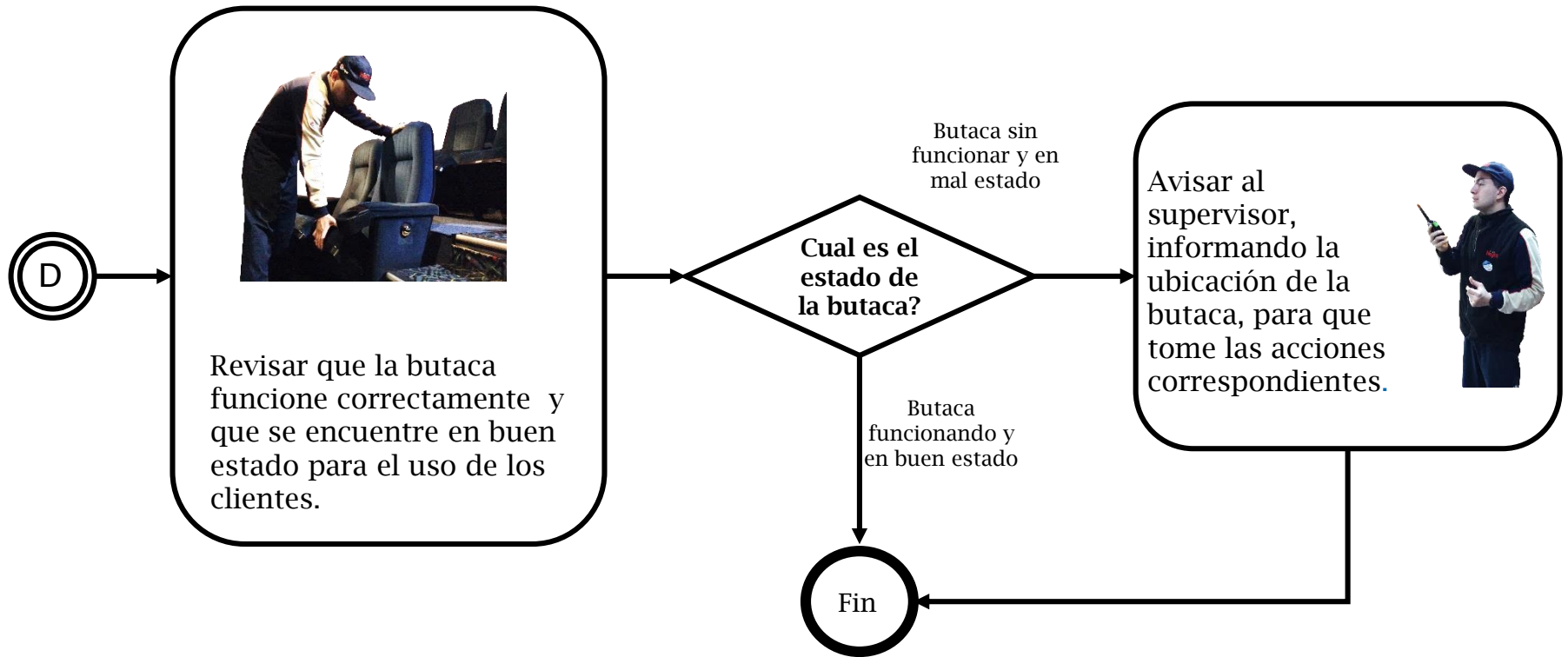
La limpieza de las butacas se debe hacer diariamente. Se debe tener en cuenta que es un tiempo que comprende solo las butacas para una sala promedio. En relación al tiempo promedio por butaca es 40 segundos, incluyendo el piso, alfombra, foro, etc. Se da en términos de butacas para tomarlo como referencia para el cálculo de salas de distintos tamaños.











La limpieza del piso, si este es de tachón o lavable, se debe hacer diariamente.



Llenar hasta un tercio un balde con **8M Limpiador** y el carro de mopa sólo con agua limpia y llevarlas a la sala.



Barrer el piso de cada una de las filas. Barrer de la fila superior hacia abajo, cuidando de no dejar residuos debajo de las butacas.



Usar una pala para depositar la basura del piso en el basurero del foro de la sala. Si hay residuos difíciles de retirar con la escoba, usar una espátula para removerlos.



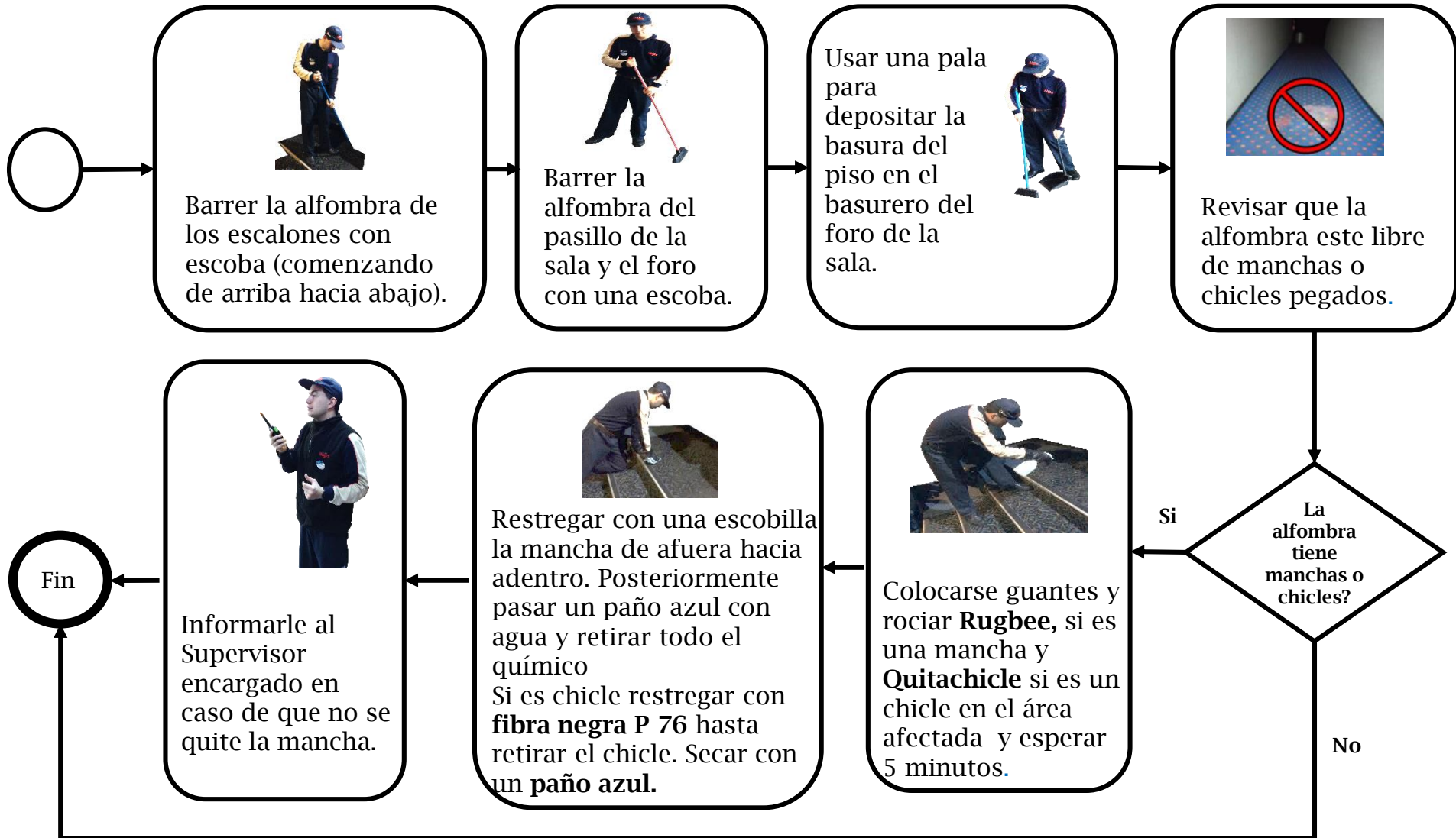
Trapear con agua limpia todo el piso de las filas comenzando de arriba hacia abajo. Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente las veces que sea necesario para retirar todo el limpiador.

Aplicar con la escoba **8M Limpiador** y fregar el piso de las filas comenzando de arriba hacia abajo.



Fin

La limpieza de la alfombra se debe hacer diariamente.



La limpieza regular de los basureros se debe hacer diariamente de la siguiente manera y se realiza en 2.35 minutos aproximadamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de basureros





Limpiar los pasamanos y barandales con **Glance** y un **pañó azul**.



Limpiar el tívoli de las escaleras y del pasillo de la sala aplicando **Glance** sobre un **pañó azul**. Pasar un cepillo por las ranuras del tívoli.

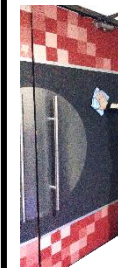


Rociar **Glance** en un **pañó azul** y limpiar los señalamientos, extintores y molduras de los pasillos (policarbonato) de la sala.



Tomar las bandejas, los asientos para niños, cuando aplica los lentes 3D, y llevarlos para su lavado al lugar asignado.

Rociar al aire el **aromatizante Fresh Phase** dentro de la sala (Intercalar filas), y en el pasillo y foro.



Rociar **Glance** a las puertas, marcos y números de la sala y limpiarlos con **pañó azul**.

A

A



Bajar los interruptores o solicitar por radio el apagado las luces de aseo de la sala.

Revisar la capacidad de basura del basurero con ruedas.



Si esta a más del 80%, sacarle la bolsa con los desechos y depositarla en el contenedor.

Fin

Si se encuentran objetos extraviados en la sala, entregarlos al Supervisor de turno.



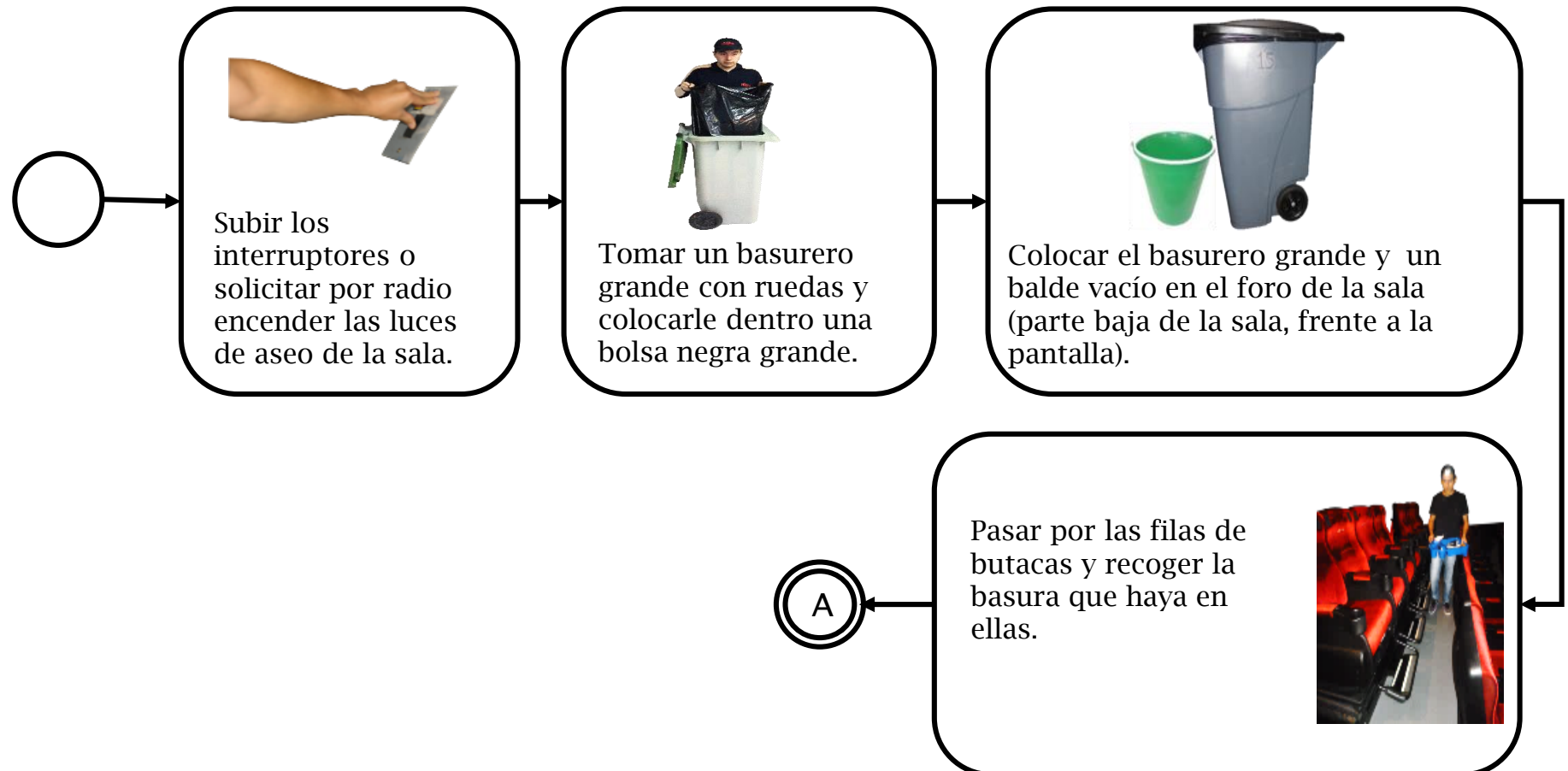
Retirar el recipiente de basura y los insumos de limpieza de la sala y almacenarlos



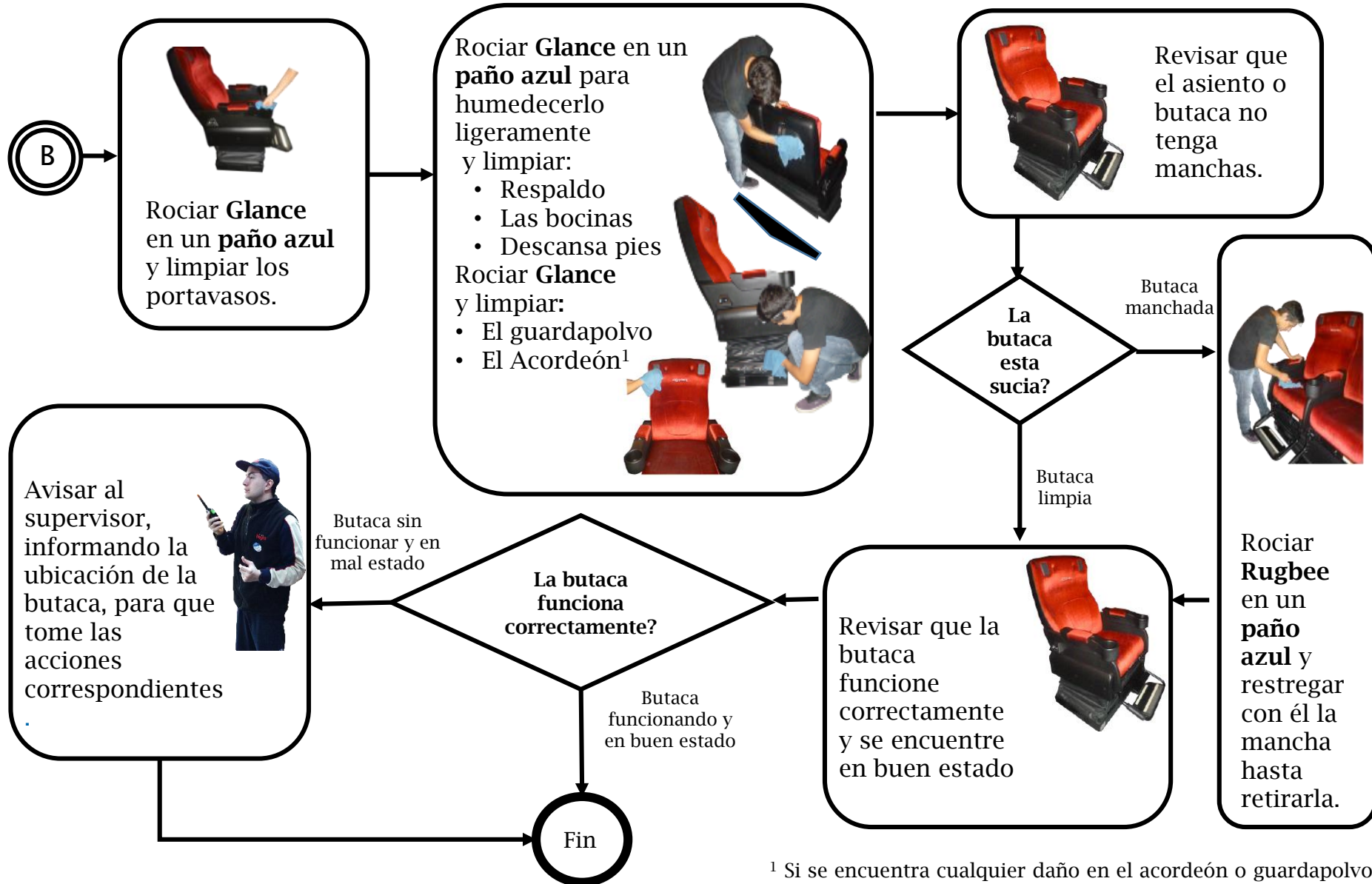
Colocarle una bolsa de plástico nueva y bien estirada al basurero.



Debido a que estas salas tienen un sistema eléctrico delicado, es recomendable secar de inmediato cualquier derrame, realizar la limpieza de butacas y del piso sin exceso de químicos ni humedad. Nunca rociar directamente los químicos en las butacas, **siempre rociar el paño y después limpiar la superficie correspondiente**. La limpieza de las butacas se debe hacer diariamente.







¹ Si se encuentra cualquier daño en el acordeón o guardapolvo, notificar inmediatamente al encargado de mantenimiento.

El piso que se encuentra entre las filas de las butacas, en el caso de las salas 4DX es un área delicada que nunca debe estar húmeda. La limpieza de piso de tachón o lavable se debe hacer diariamente.

Llenar un tercio de un balde con **8M Limpiador** y llevarla a la sala.



Barrer el piso de cada una de las filas de arriba hacia abajo, cuidando no dejar residuos debajo de las sillas. Usar una pala para depositar la basura del piso en el basurero del foro de la sala. Si hay residuos difíciles de retirar con la escoba, usar una espátula para removerlos.

Fin

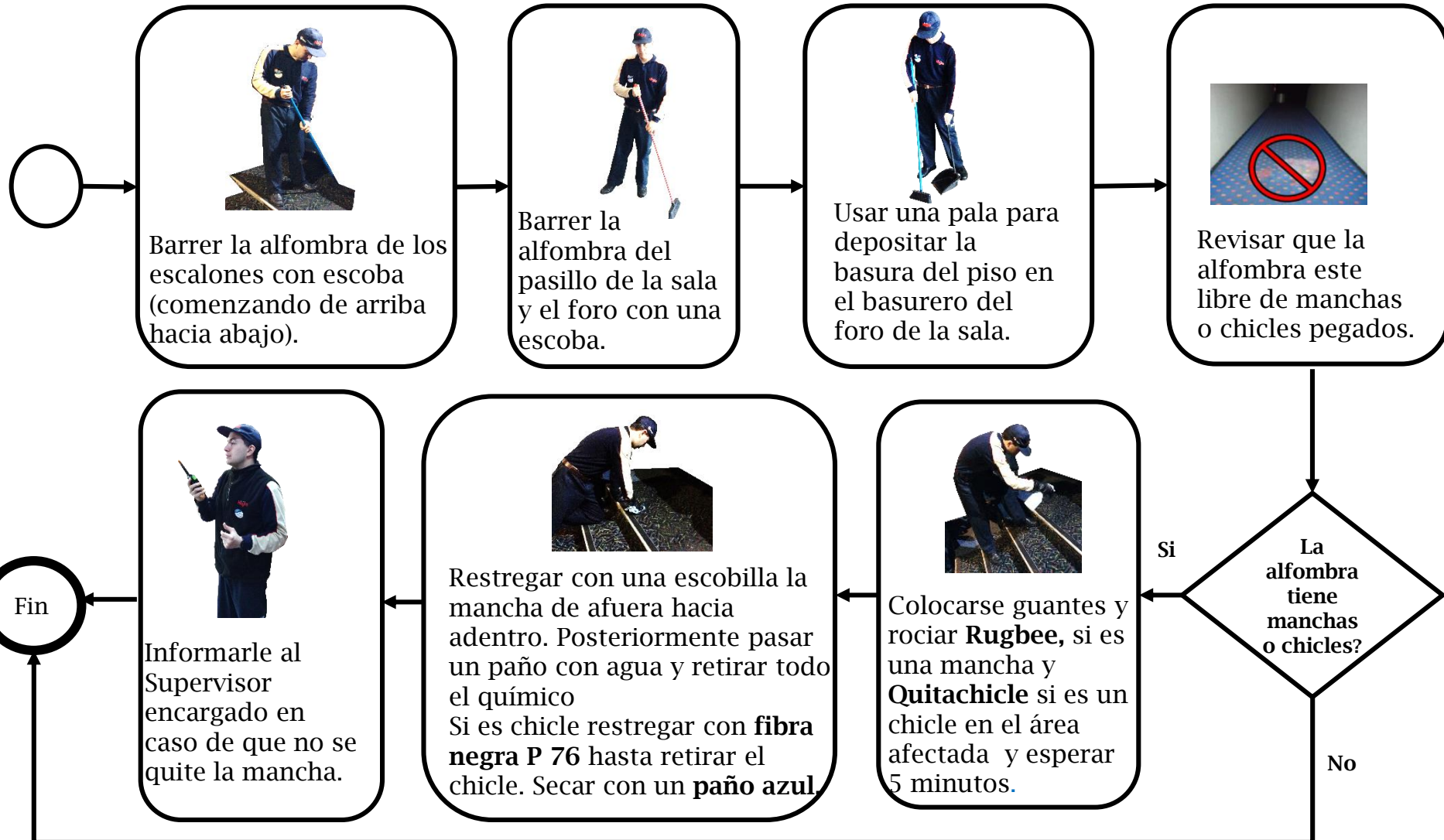


Con otro trapeador seco, retirar el exceso de humedad del piso. Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el limpiador.



Trapear el piso con la mopa y **8M Limpiador**.

La limpieza de la alfombra se debe hacer diariamente.





Limpiar los pasamanos y barandales con **Glance** y un **pañó azul**.



Limpiar el tívoli de las escaleras y del pasillo de la sala con **Glance** aplicado sobre un **pañó azul**.



Rociar **Glance** en un **pañó azul** y limpiar los señalamientos, extintores y molduras de los pasillos (policarbonato) de la sala.



Rociar **Glance** a las puertas, marcos, brazo hidráulico y números de la sala y limpiarlos con **pañó azul**.



Rociar al aire el **aromatizante Fresh Phase** dentro de la sala (Intercalar filas), y en el pasillo y foro.

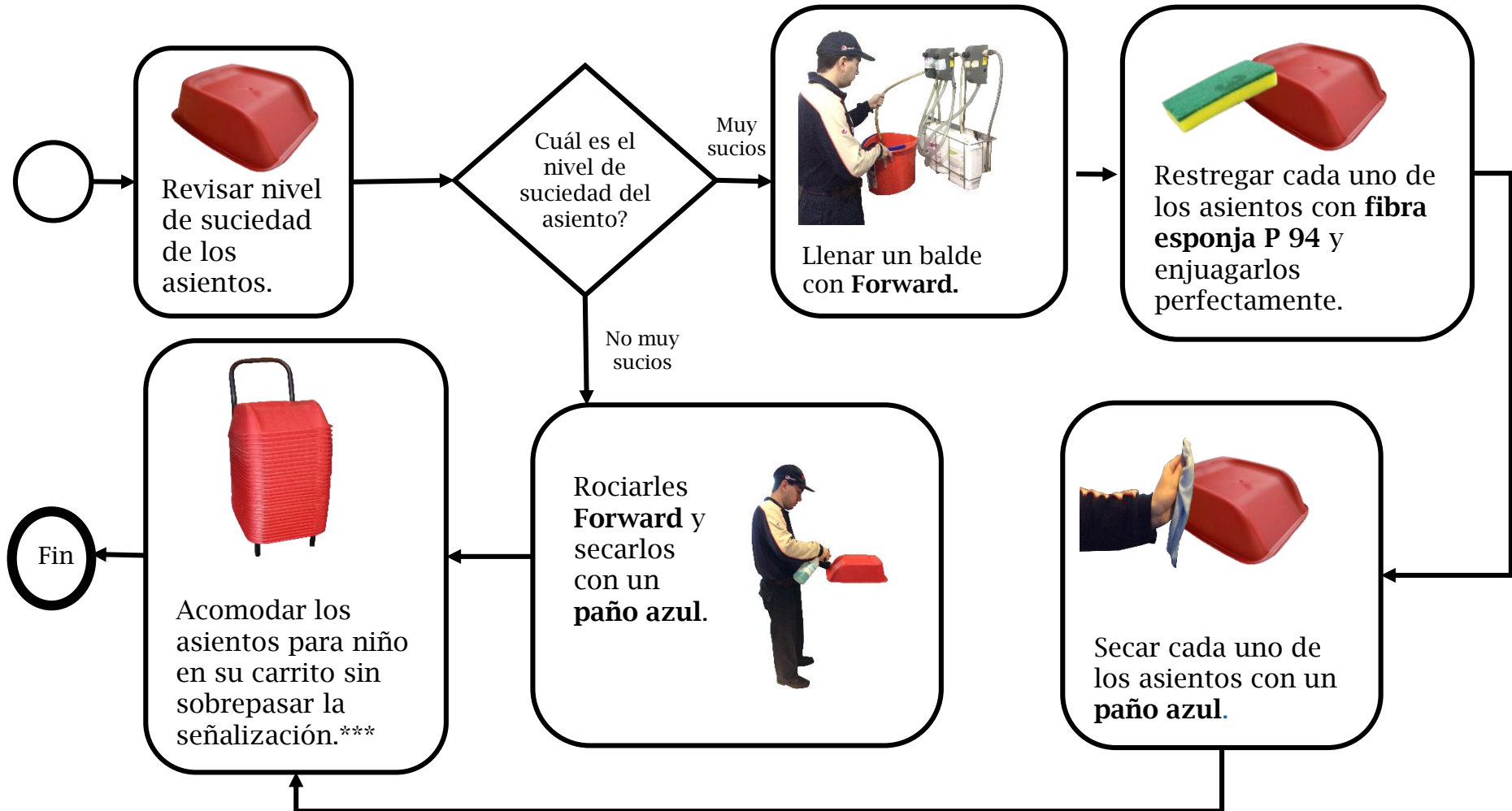
Fin



Las bandejas deben lavarse diariamente. Una vez a la semana se debe realizar el lavado, o cada vez que tengan líquidos o manchas difíciles. Los tiempos aproximados son: 2 minutos para la limpieza diaria y 2.5 minutos para el lavado.



Independientemente de si están muy sucios o no, dos veces a la semana se debe realizar esta limpieza.



Cada sala debe contar con un carrito de asientos para niños.



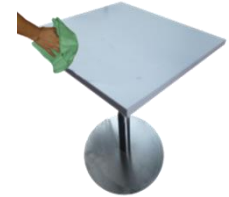
Pisos de Área



Pasillos de Acceso



Basureros



Área de Mesas



Trípticos



Máquinas de Juegos

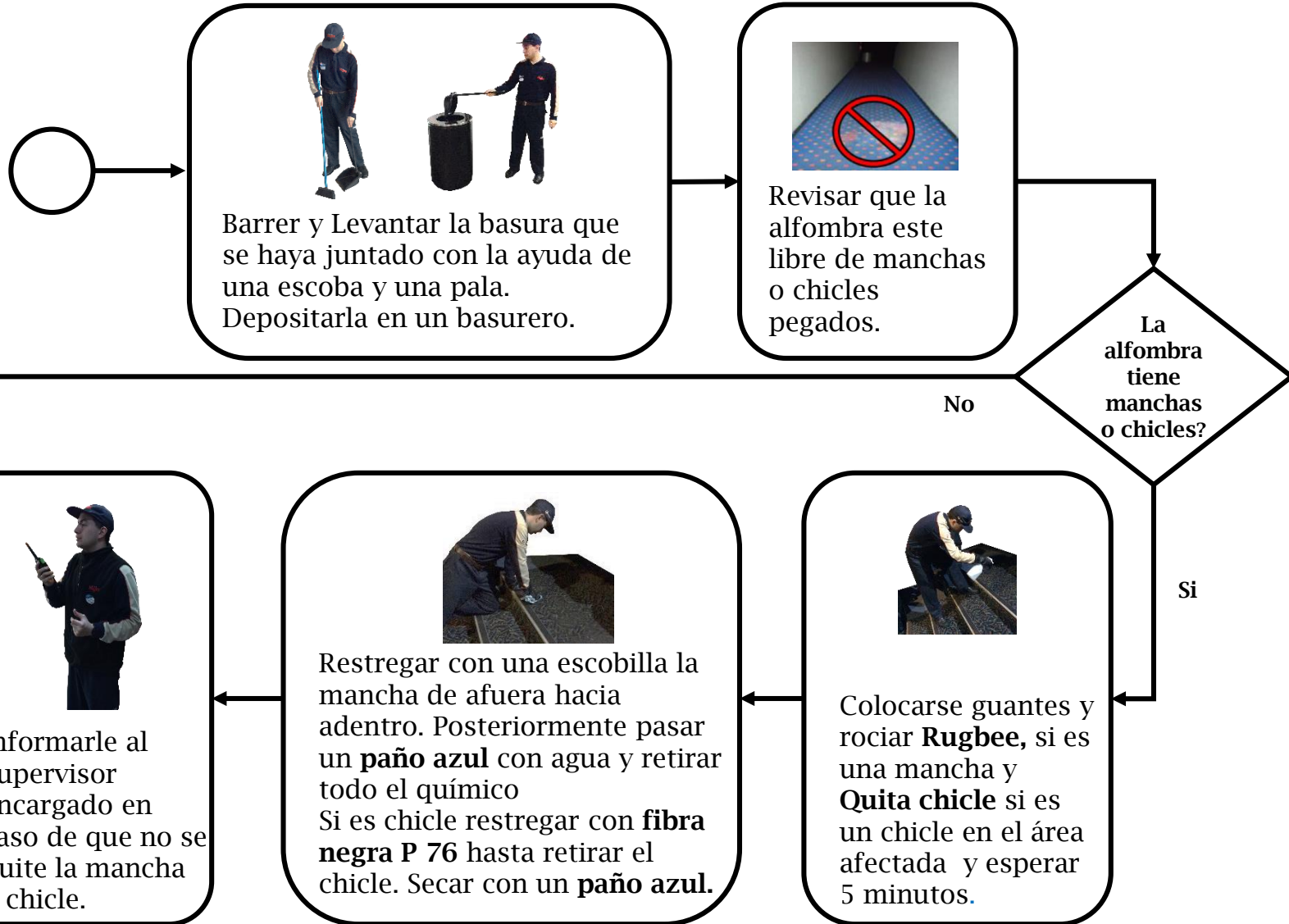


Ascensor



Escaleras Mecánicas

Limpeza Diaria Piso Alfombra



Limpeza Diaria Piso lavable



Pasar la mopa lateral por todo el piso, cuidando no dejar basura atrás.



Levantar la basura que se haya juntado con la ayuda de una escoba y una pala. Depositarla en un basurero.



Colocar una señalética para piso mojado sobre el área que se va a limpiar.



Llenar un balde de carro de mopa con agua limpia.



Una vez que seque el piso, retirar la señalética.



Retirar el agua con un haragán y trapearla una vez que ésta se junte.



Restregar el piso con una escoba y agua para retirar manchas y suciedad.

Fin

Limpeza Semanal para pisos lavables.



Pasar la mopa por todo el piso, cuidando no dejar basura atrás. Levantar la basura que se haya juntado con la ayuda de una escoba y una pala y depositarla en un basurero.



Llenar hasta la mitad un balde con **8M Limpiador** y otra solo con agua.



Colocar la señalética de piso mojado sobre el área que se va a limpiar.



Retirar la señalética una vez que seque el piso.

Trapear el piso con agua limpia para retirar el químico. Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el **8M Limpiador** y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.



Retirar el **8M Limpiador** con un haragán.

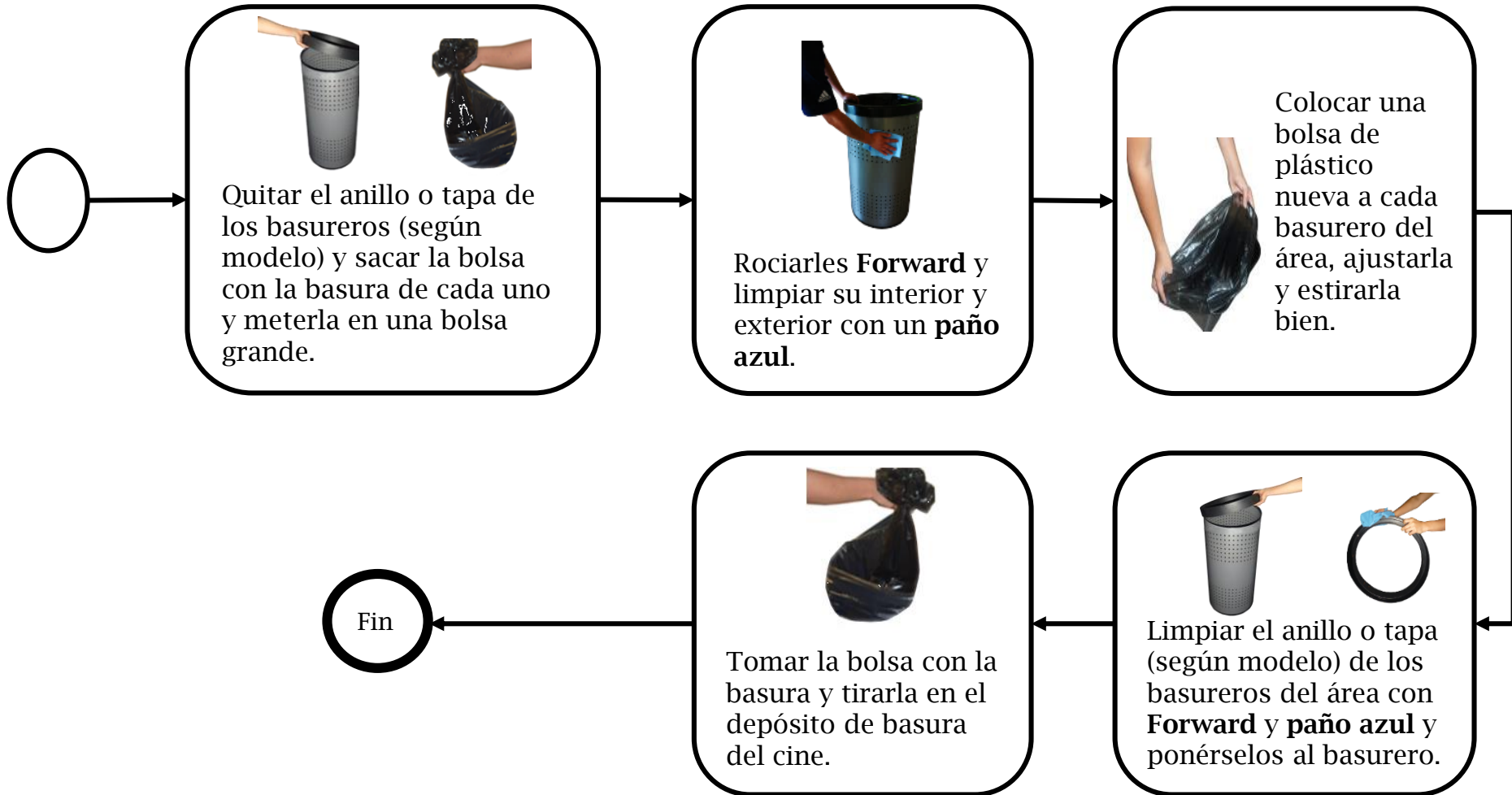


Restregar el piso con un cepillo y el **8M Limpiador** para retirar suciedad.

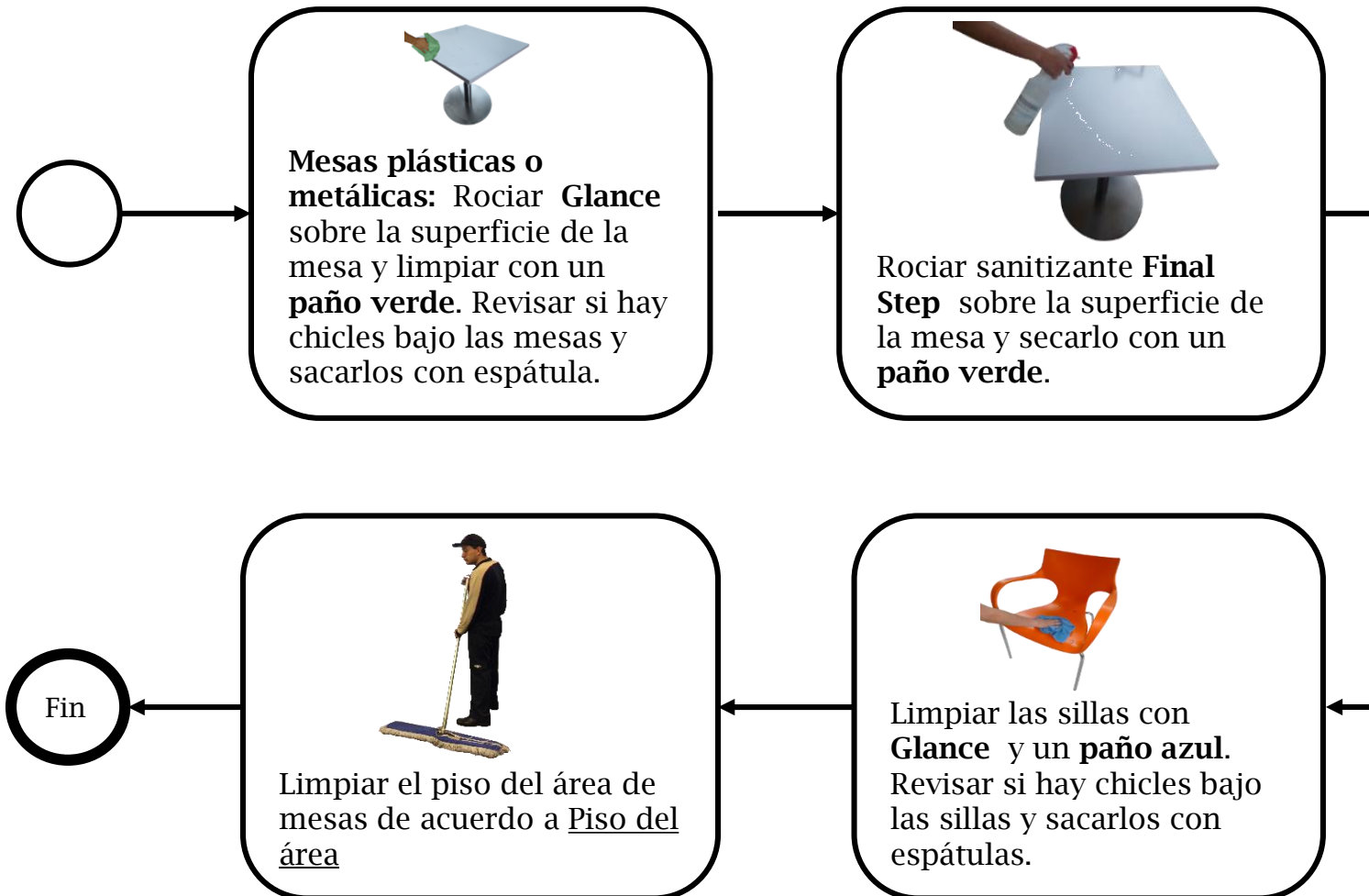


Fin

La limpieza regular de los basurero se debe hacer diariamente de la siguiente manera y se realiza en 2.35 minutos aproximadamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de Basureros.



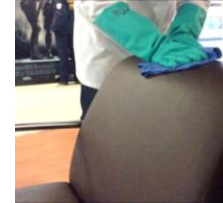
La limpieza del área de mesas se debe hacer diariamente.



En el caso de
mesas de madera o
melamina y sillas
de cuero o
imitación cuero.



Tomar un **pañó azul** y
untar en este **lustrador
de muebles**.



Limpiar toda la superficie de la silla,
incluyendo el espaldar, las uniones y el
cuerpo de la silla. Limpiar con el paño
húmedo con agua los brazos, cuando aplica.
Limpiar el espacio entre el base y respaldo
con paño azul.



Si hay mesas con recubrimiento de
madera o melamina, llevar a cabo el
mismo procedimiento.

Realizar el
mismo
procedimiento
para las sillas.



Fin

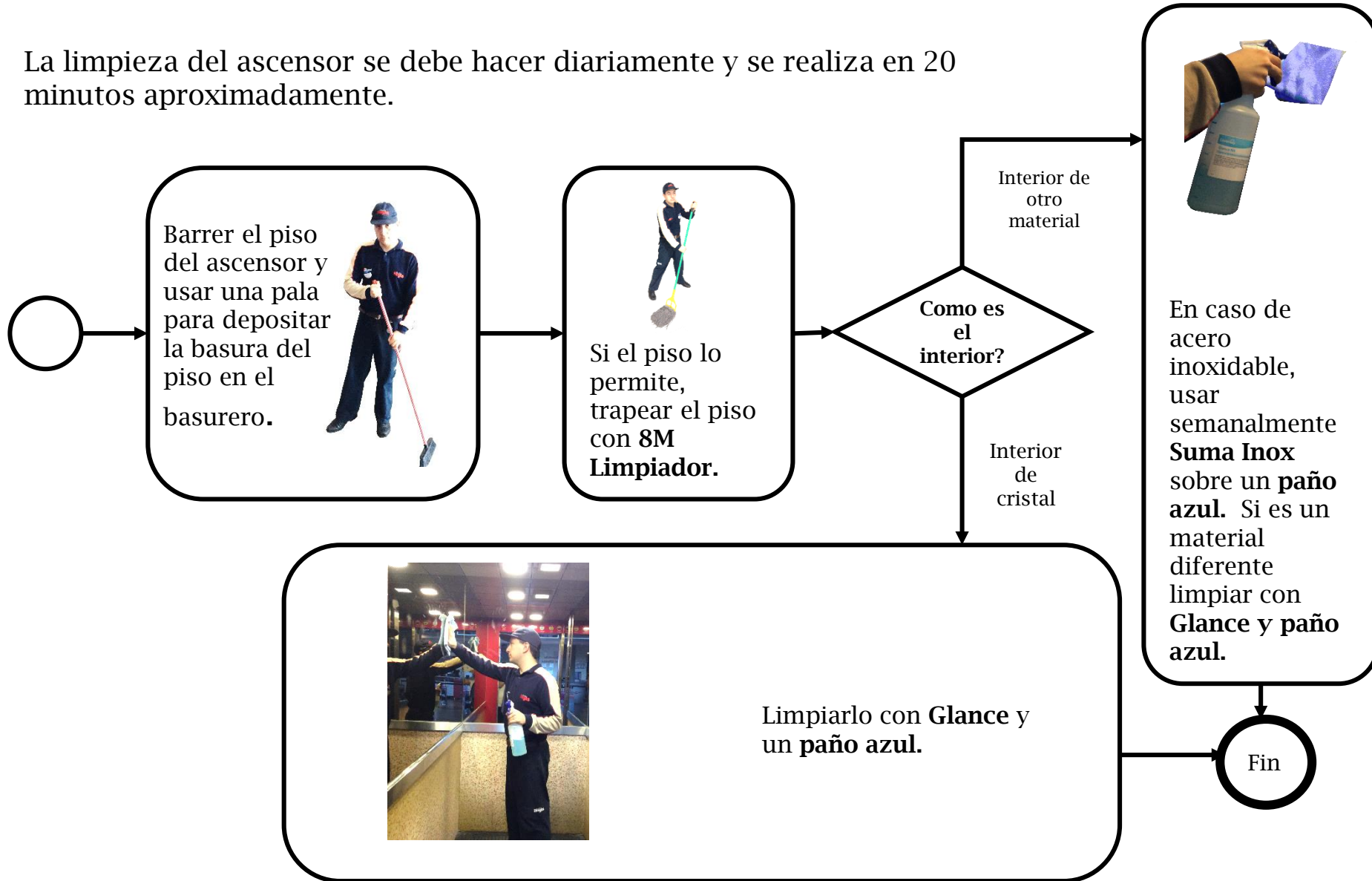
La limpieza del tríptico de información, en los conjuntos que lo posean, se debe hacer diariamente y se realiza en 6 minutos aproximadamente.



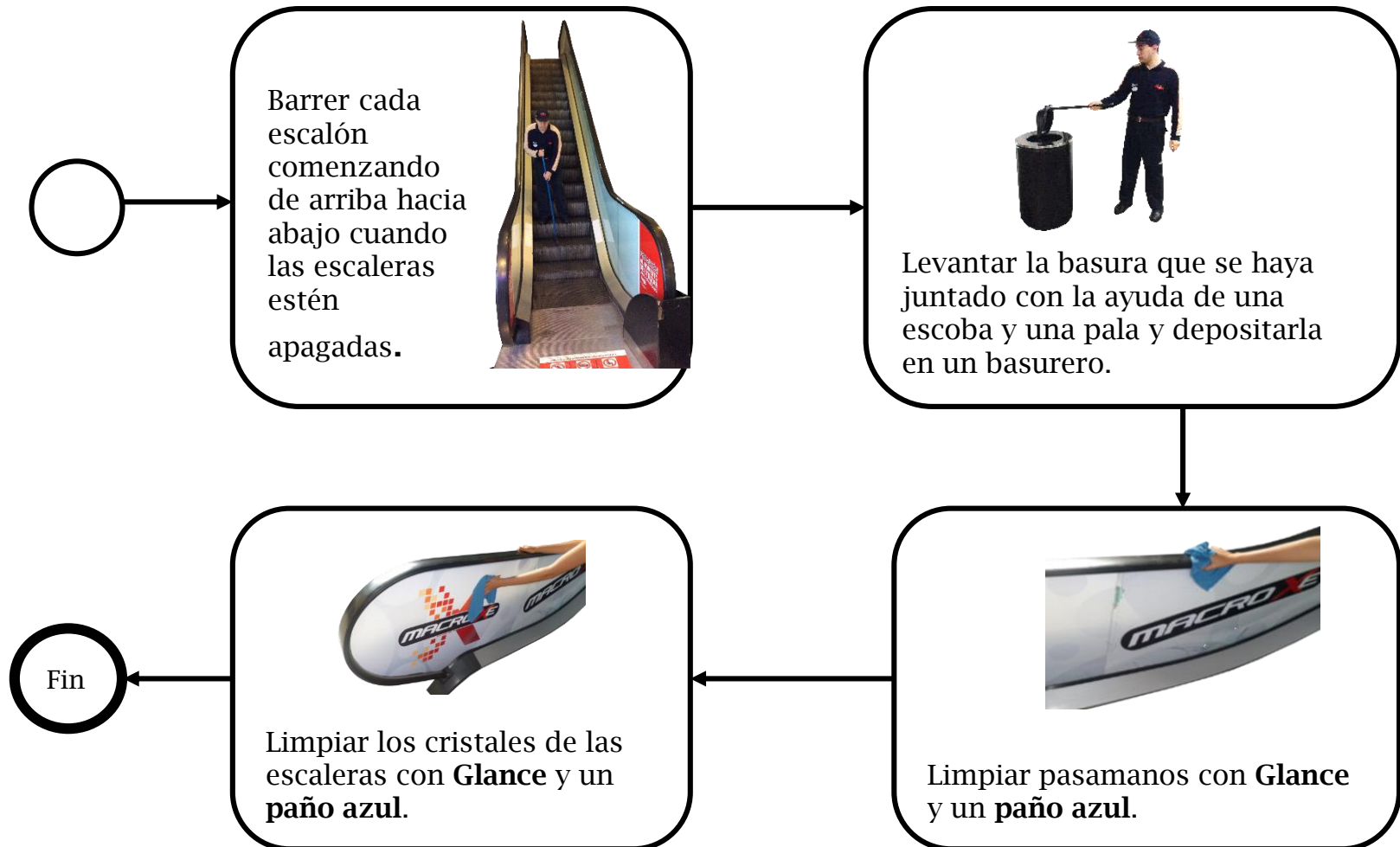
La limpieza de la máquina de peluches y juegos se debe hacer diariamente y se realiza en 2.3 minutos aproximadamente.



La limpieza del ascensor se debe hacer diariamente y se realiza en 20 minutos aproximadamente.



La limpieza de las escaleras eléctricas se debe hacer diariamente.





Basureros



Espejos y
Pasamanos



Tazas



Urinarios



Mamparas y
Percheros



Accesorios de
Baño



Piso del Área



Guantes de plástico



Cepillo para Tazas y
Urinaris.



Solución de Forward



Solución de
Desincrustante CREW
SHOWER

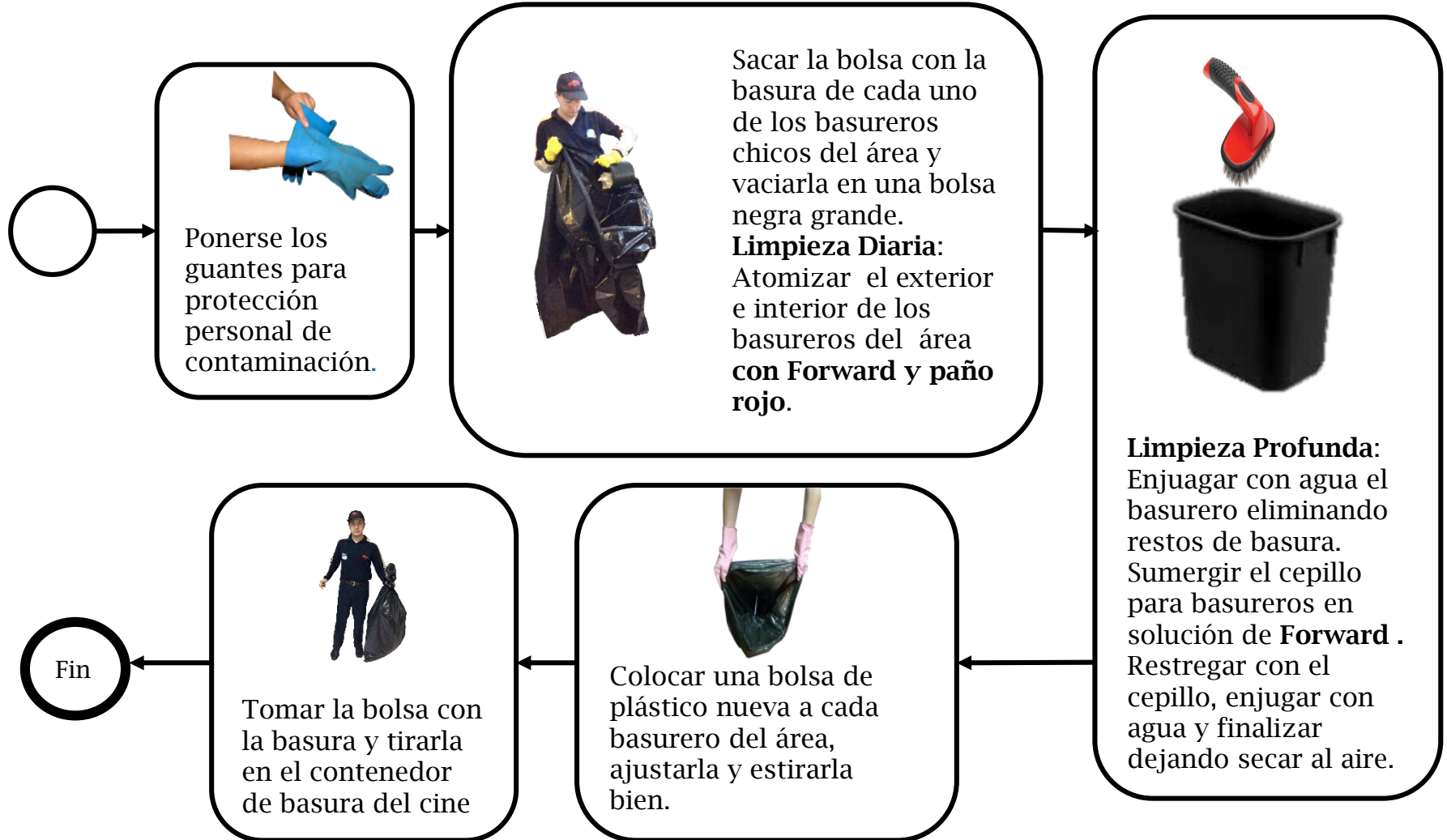


Fibras de Limpieza

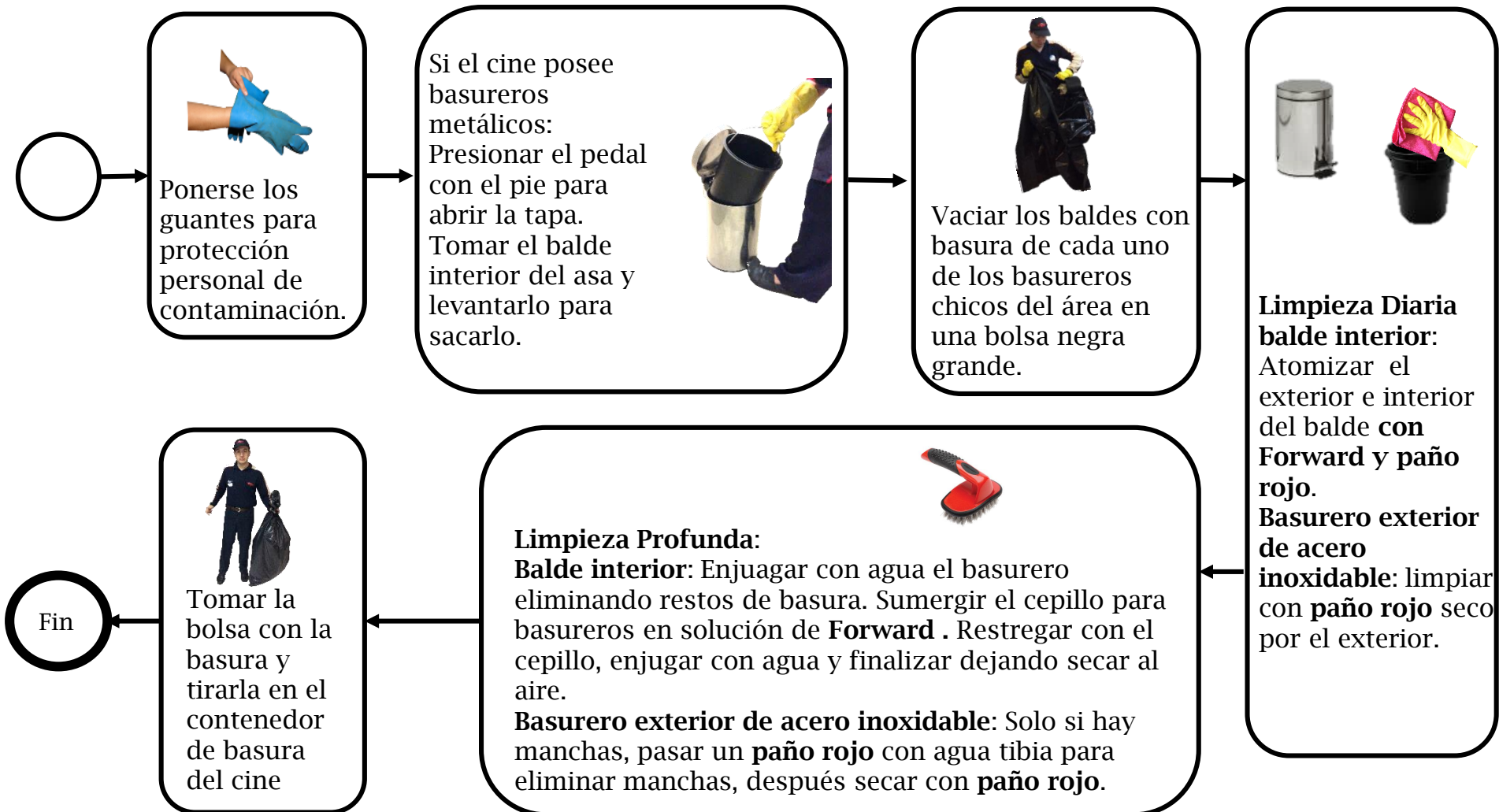


Cepillos para Basureros

La limpieza regular de los basureros chicos o pequeños se debe hacer diariamente, de la siguiente manera. La detallada profunda o detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de Basureros.



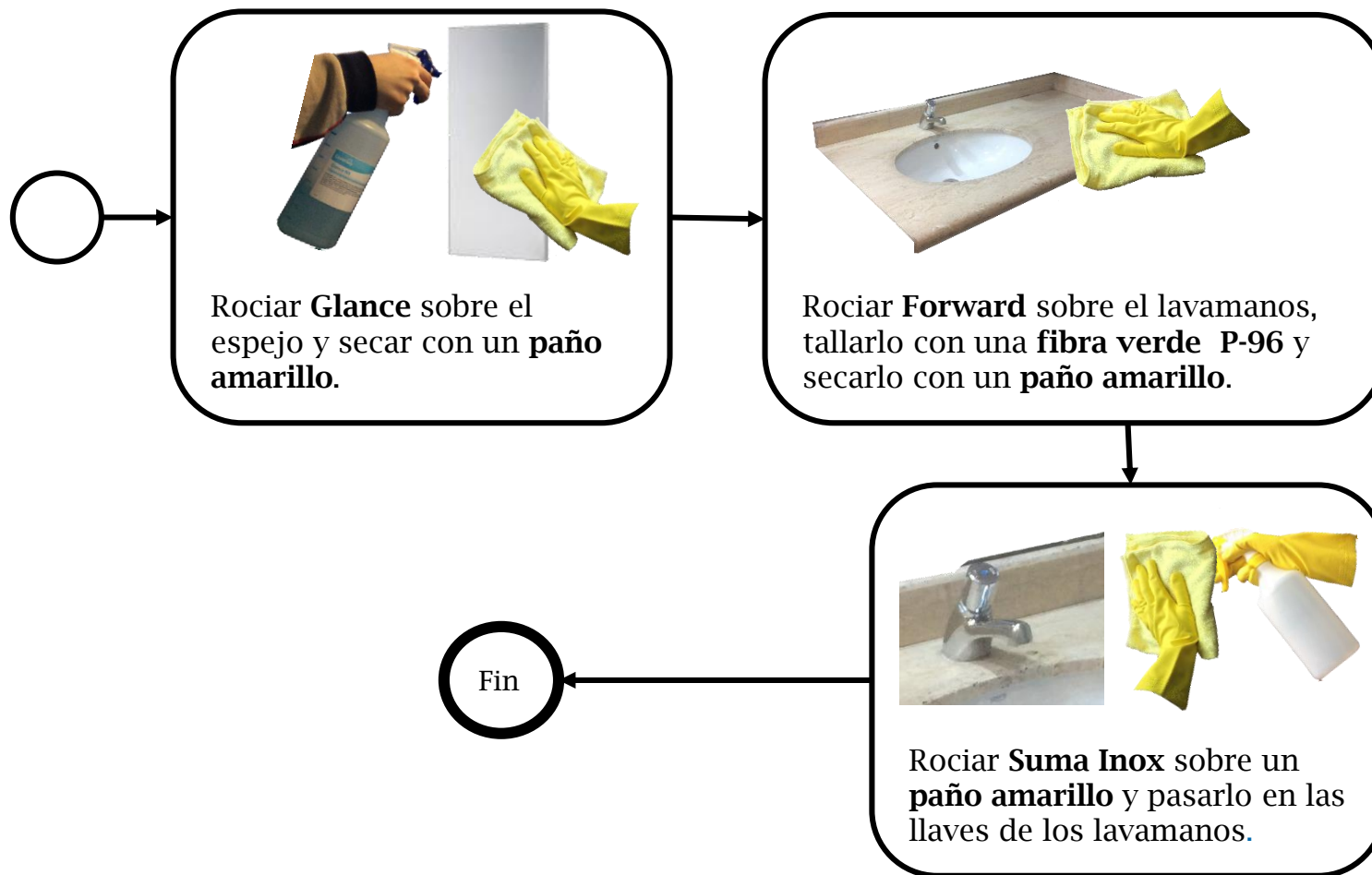
La limpieza regular de los basureros chicos o pequeños se debe hacer diariamente, de la siguiente manera. La limpieza profunda o detallada se debe hacer 2 veces por semanas.



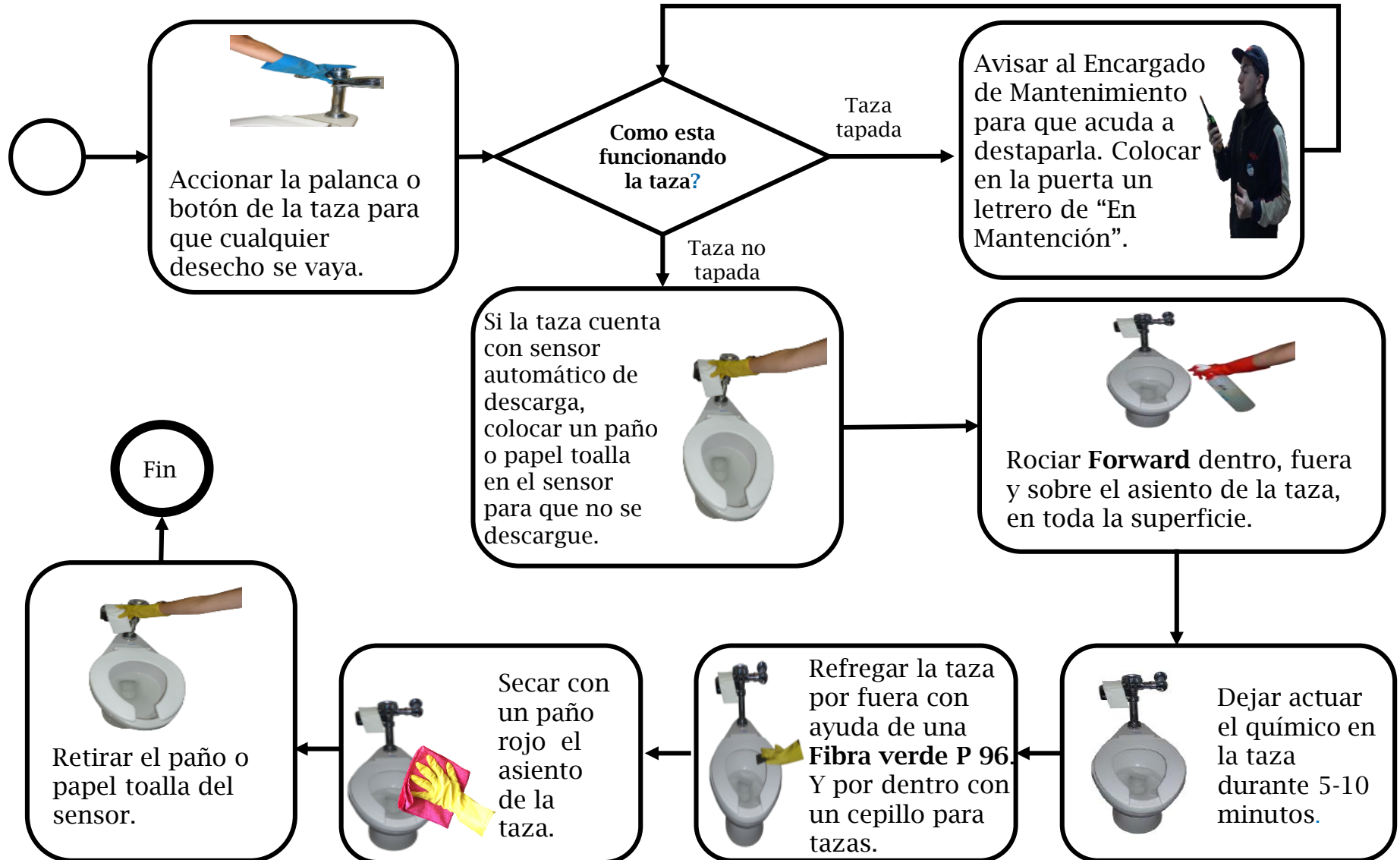
La limpieza regular de los basureros medianos se debe hacer diariamente.
La Limpieza profunda o detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de Basureros.



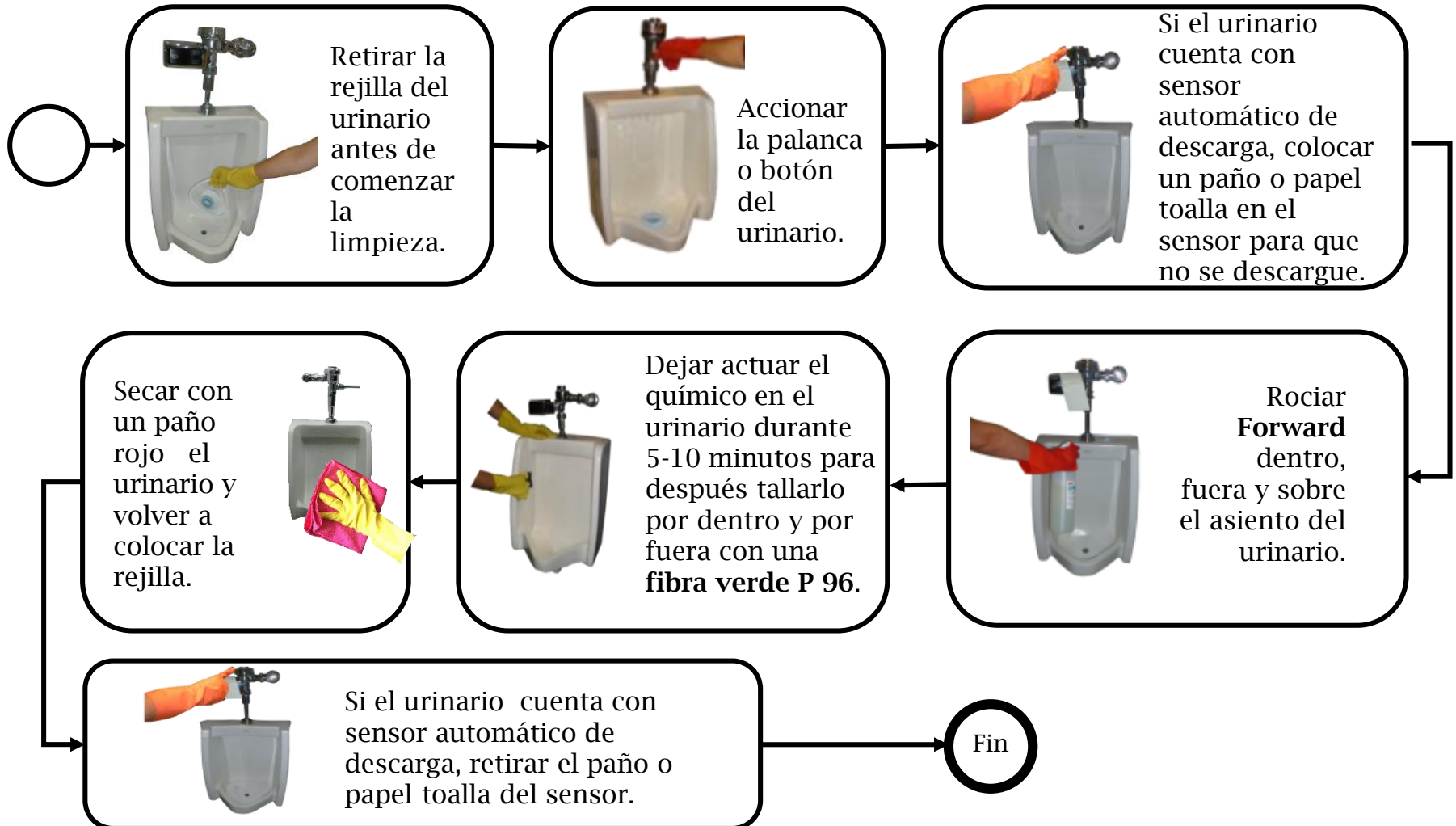
La limpieza de los lavamanos y espejos se debe hacer diariamente.



La limpieza de las tazas se debe hacer diariamente siguiendo el paso a paso descrito a continuación:



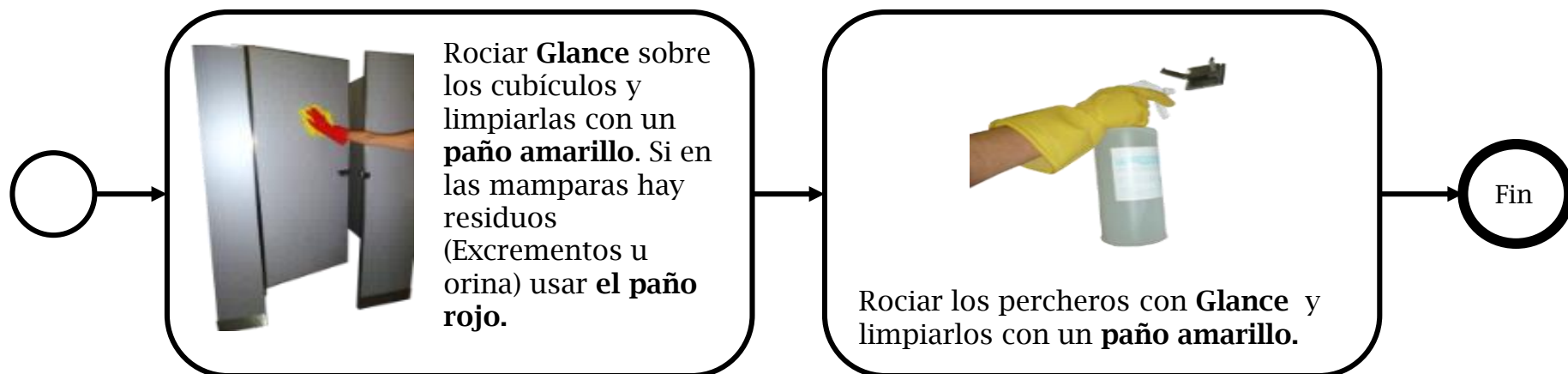
La limpieza de Urinarios se debe hacer diariamente, siguiendo el paso a paso descrito a continuación:



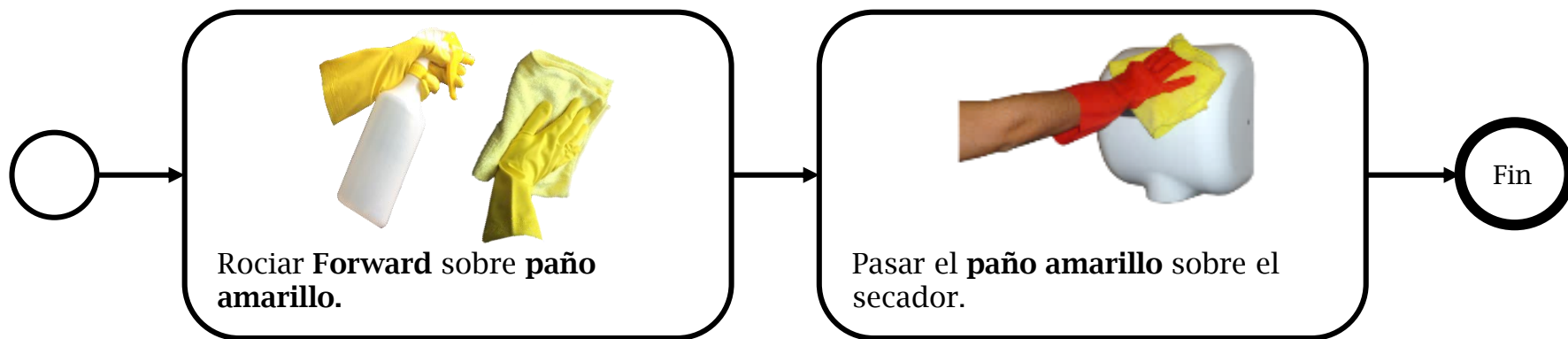
El siguiente proceso de aplicación de desincrustante, aplica cuando hay incrustaciones en la taza o urinarios, y también debe realizarse preventivamente cada semana.



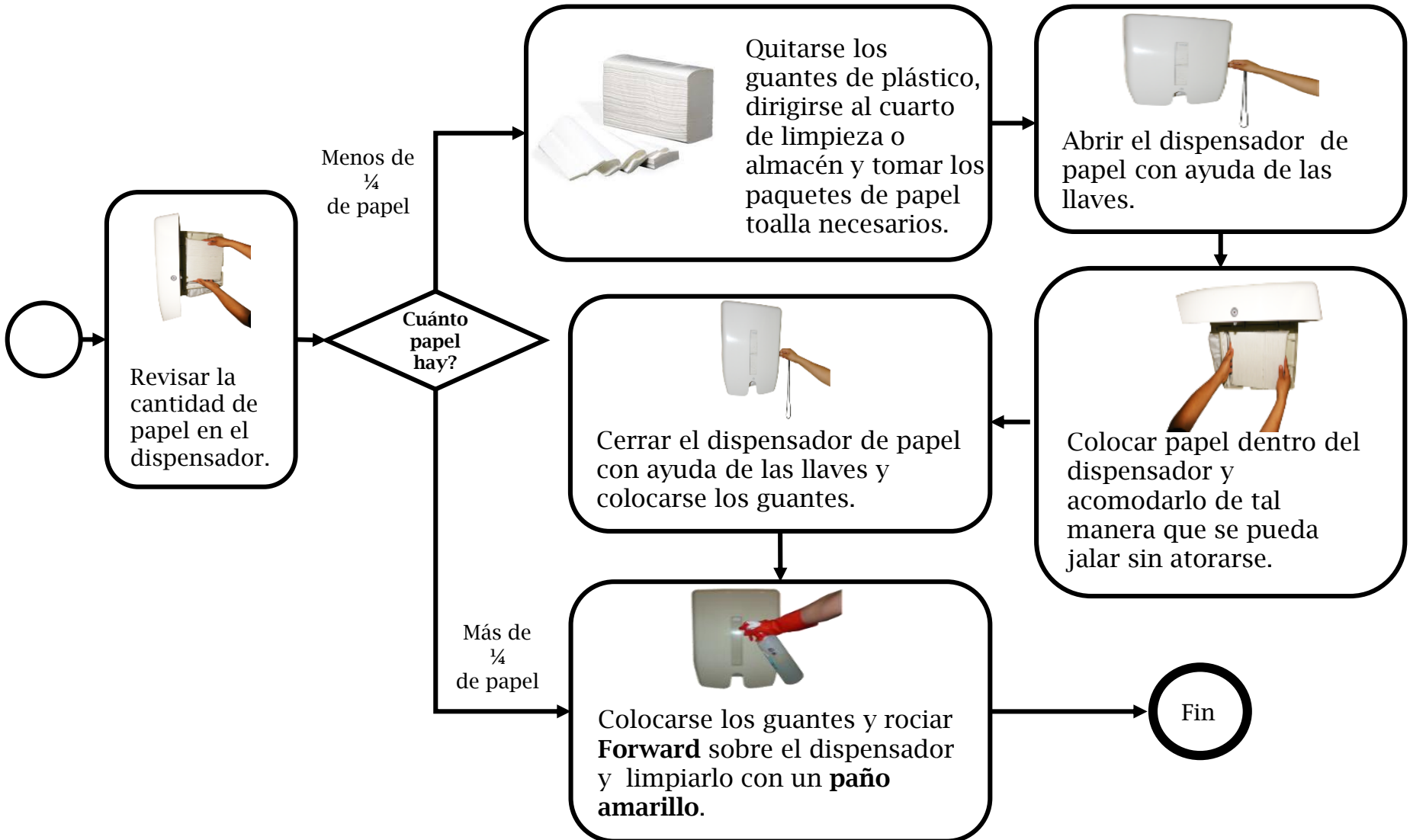
La limpieza de las mamparas y percheros se debe hacer diariamente, siguiendo el paso a paso descrito a continuación:



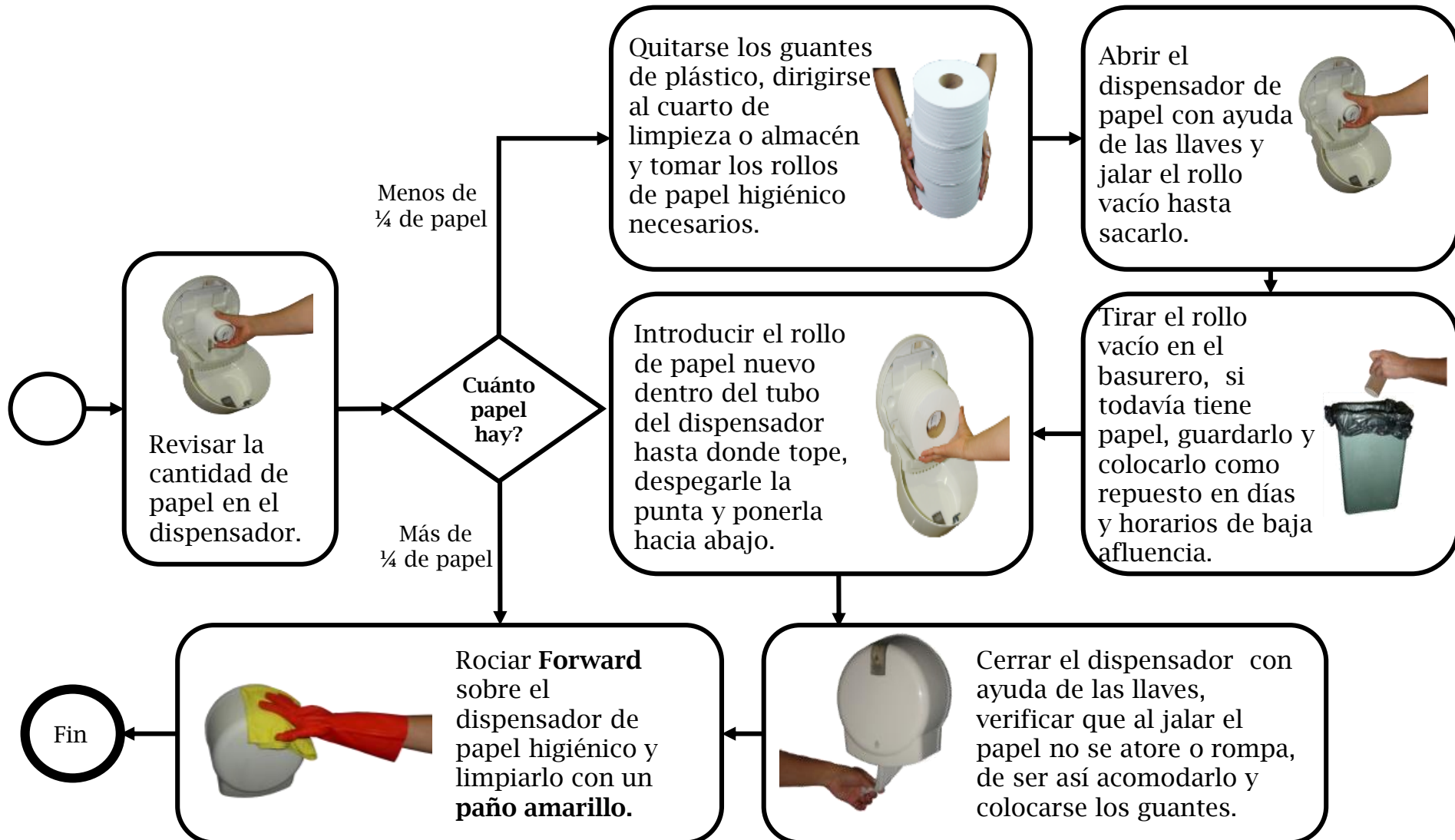
La limpieza de los secadores de manos se debe hacer diariamente y debe seguirse el paso a paso descrito a continuación:



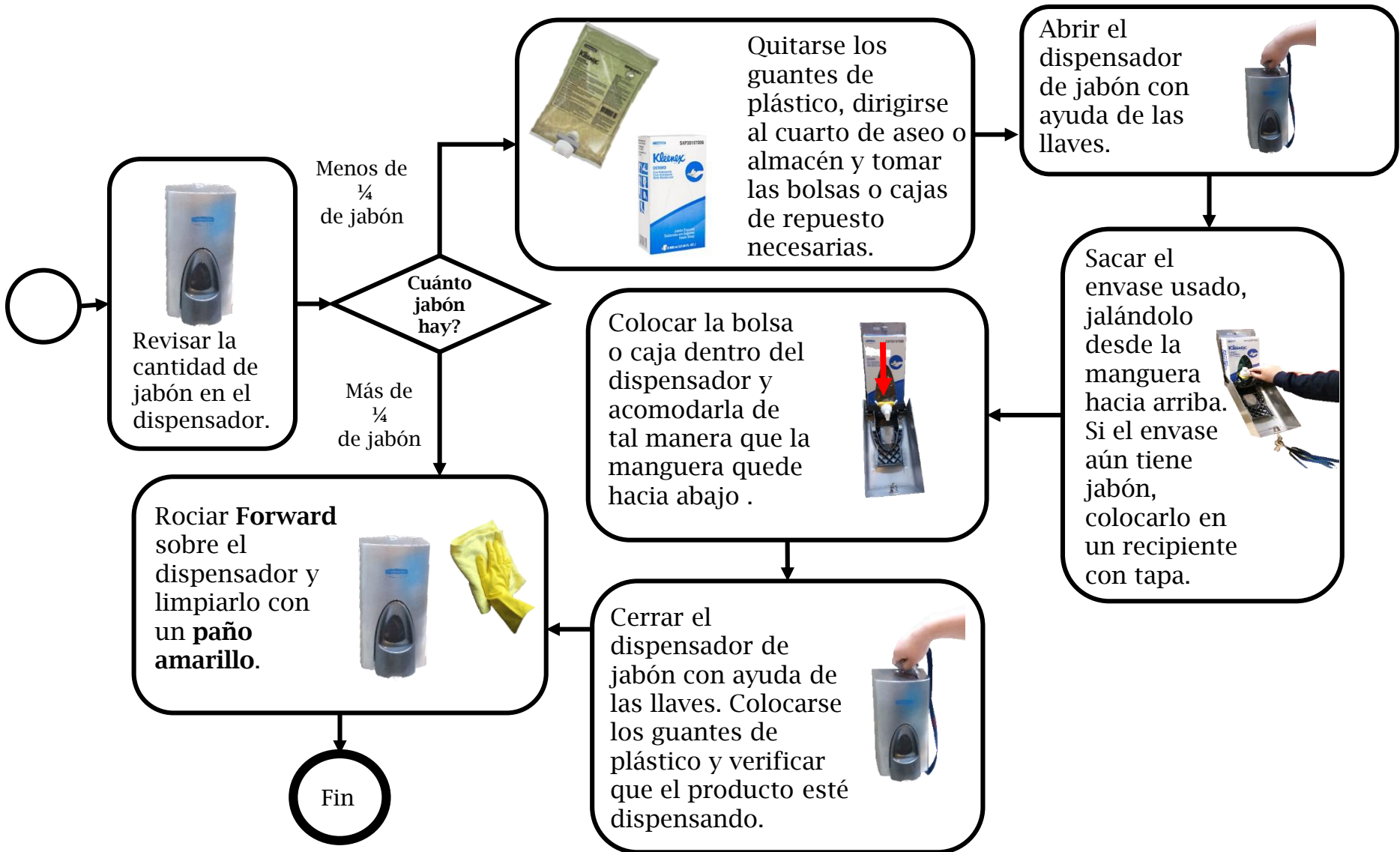
La limpieza de los dispensadores de papel toalla se debe hacer diariamente y se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:



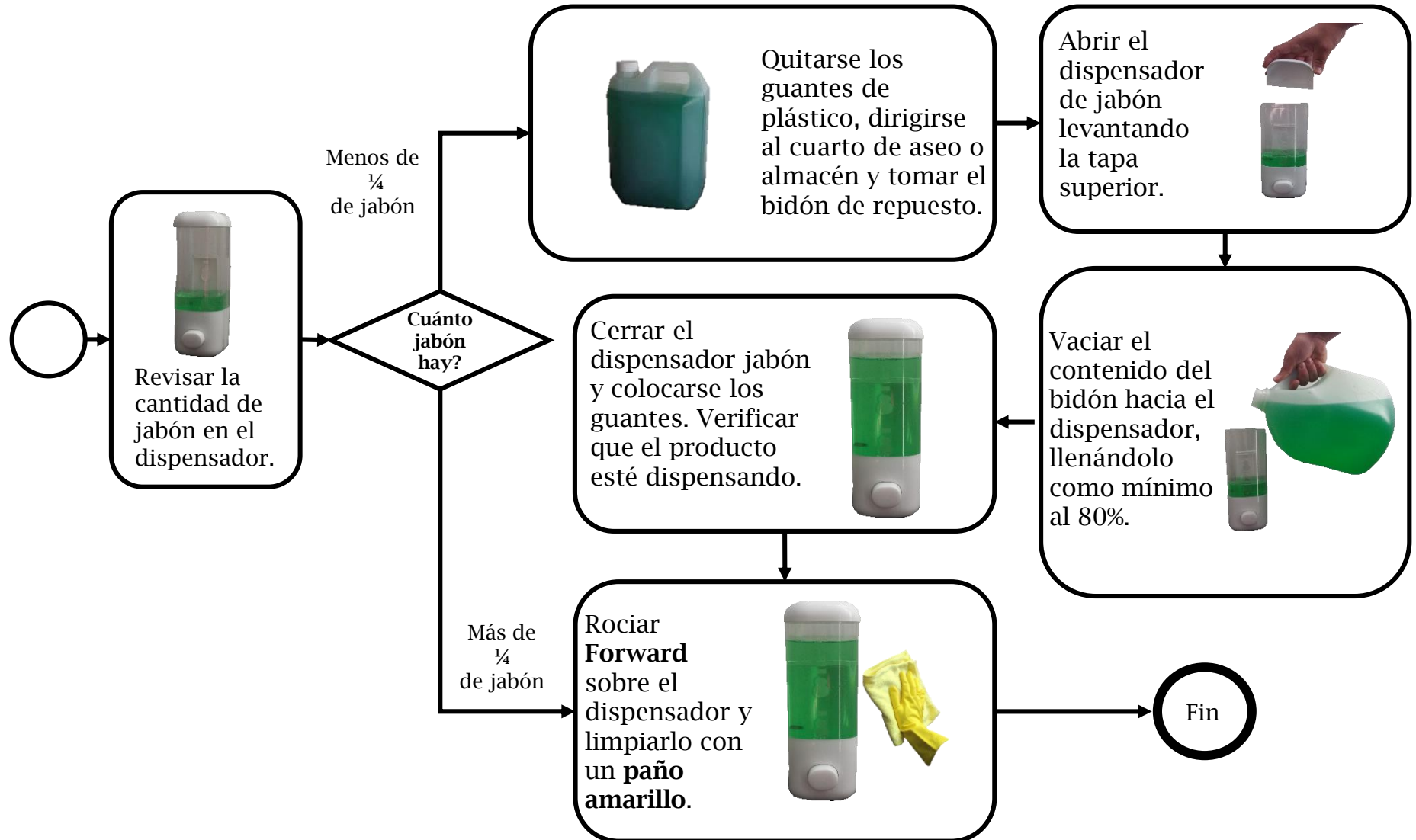
La limpieza de los dispensadores de papel higiénico se debe hacer diariamente.



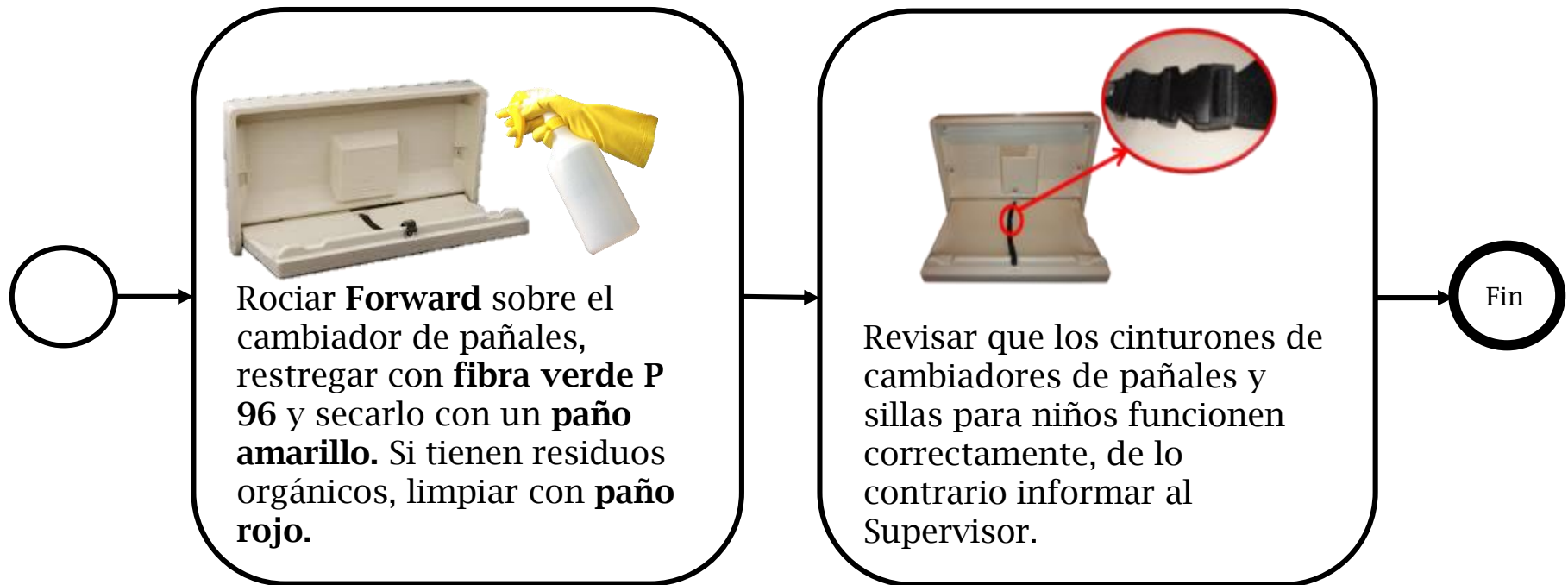
La limpieza de los dispensadores de jabón se debe hacer diariamente.



En caso que el cine cuente con este tipo de dispensador de jabón, la limpieza de estos se debe hacer diariamente y se realiza en 1.09 minutos aproximadamente.



La limpieza del cambiadores de pañales se debe hacer diariamente y se realiza en 1 minuto aproximadamente.





Guantes de plástico



Carro de Mopa



Mopa



Escoba

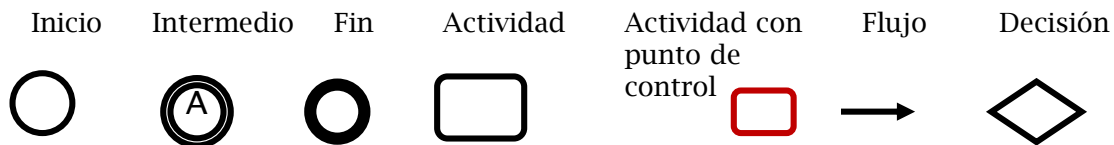
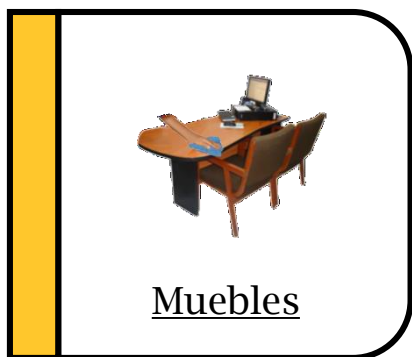


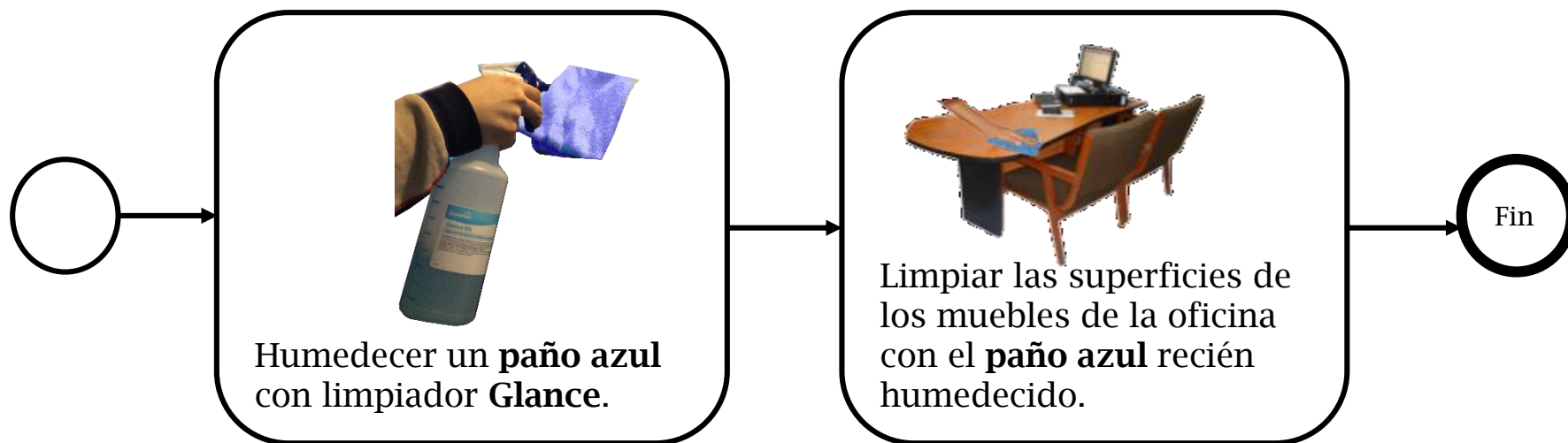
Pala

La limpieza de los pisos y paredes se debe hacer diariamente y se realiza en 10 minutos aproximadamente.

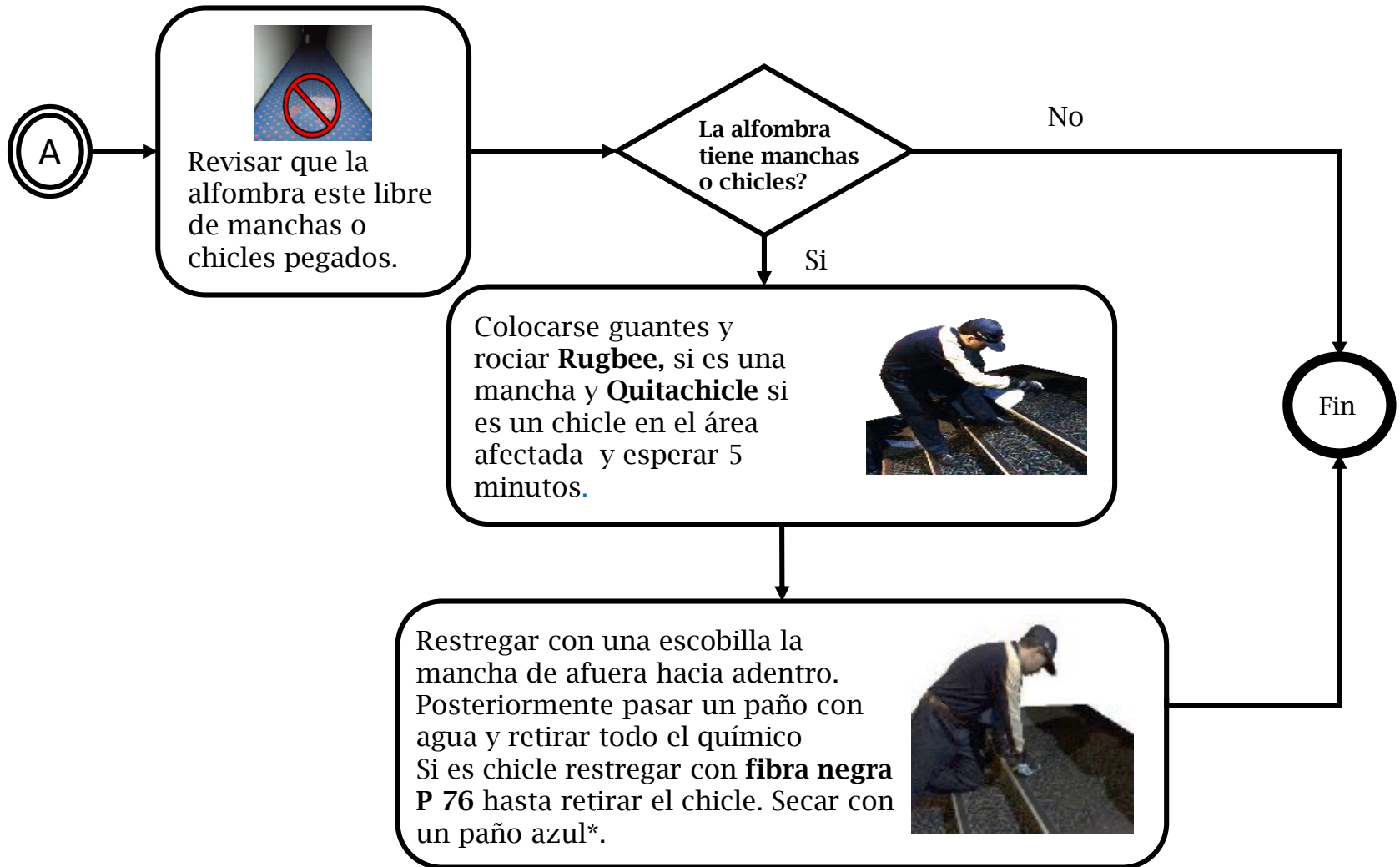


¹ Remojar la mopa en la solución con el químico (8M Limpiador) y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el desengrasante y remplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.



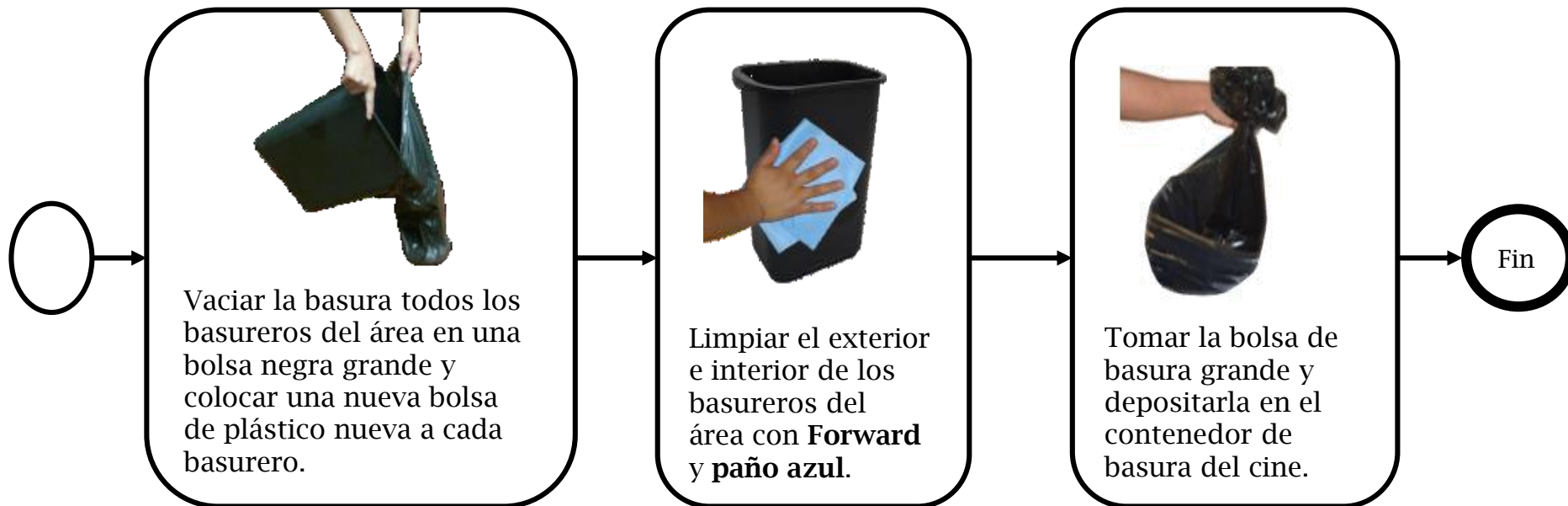






La limpieza regular de los basureros medianos se debe hacer diariamente, siguiendo el paso a paso descrito a continuación.

La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de basureros





Casilleros



Mesas y Sillas

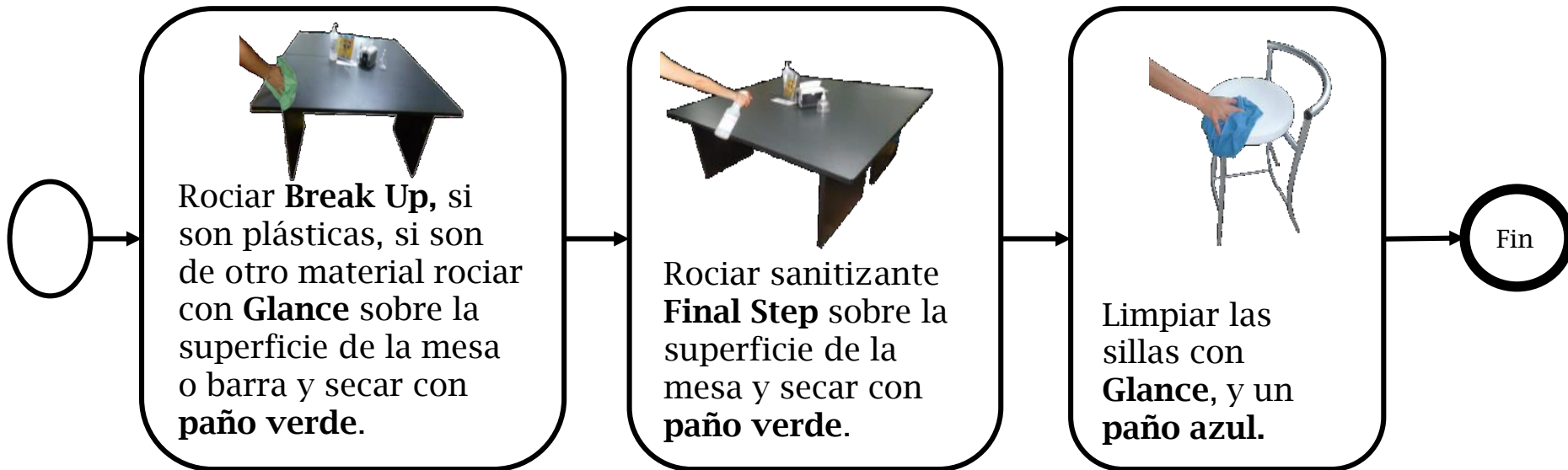


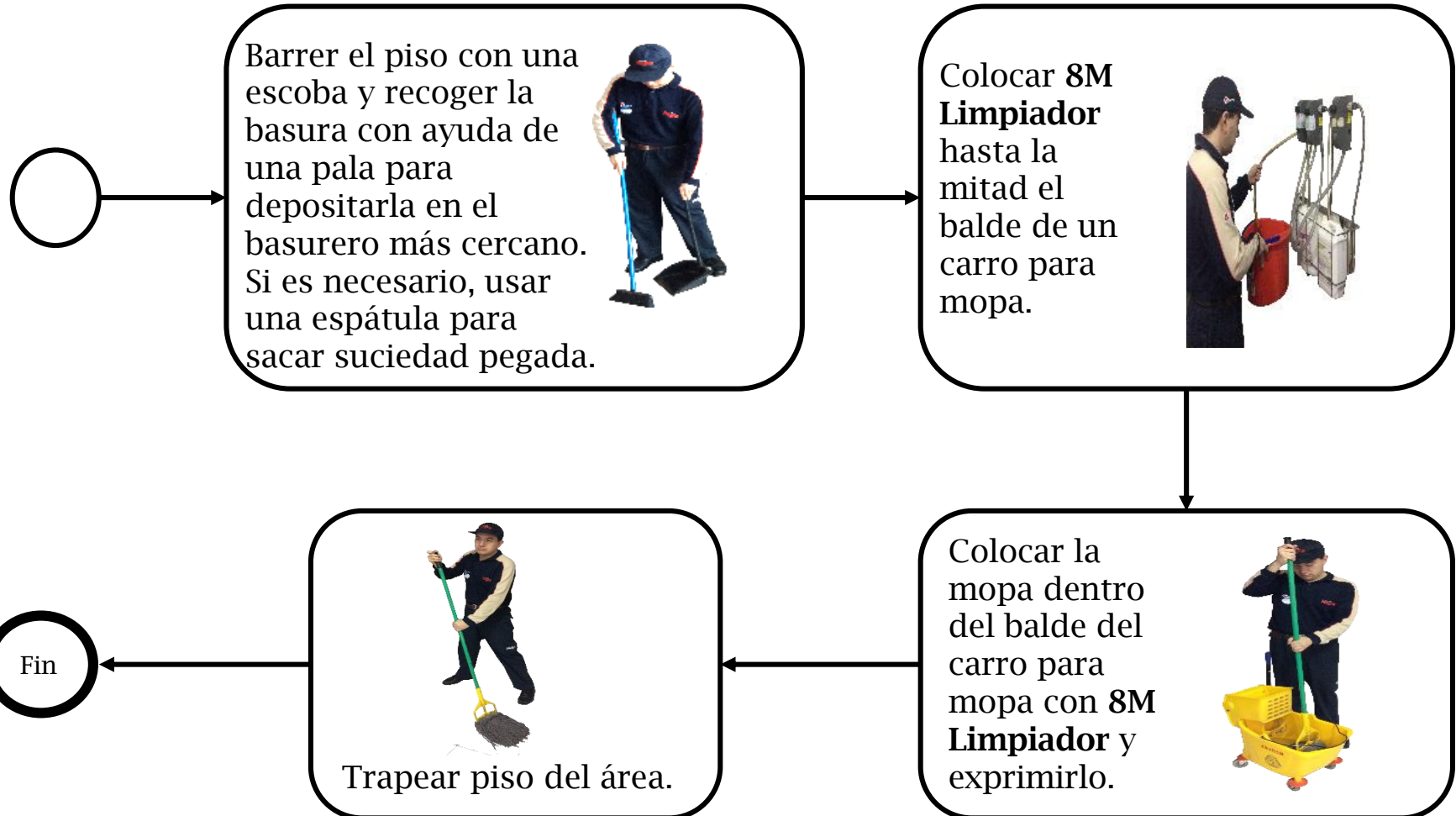
Piso del Area

El tiempo aproximado de limpieza es de 1 minuto aproximadamente por casillero.



El tiempo aproximado de limpieza es 0.70 minutos por mesa y 0.7 minutos por silla







Piso del Area

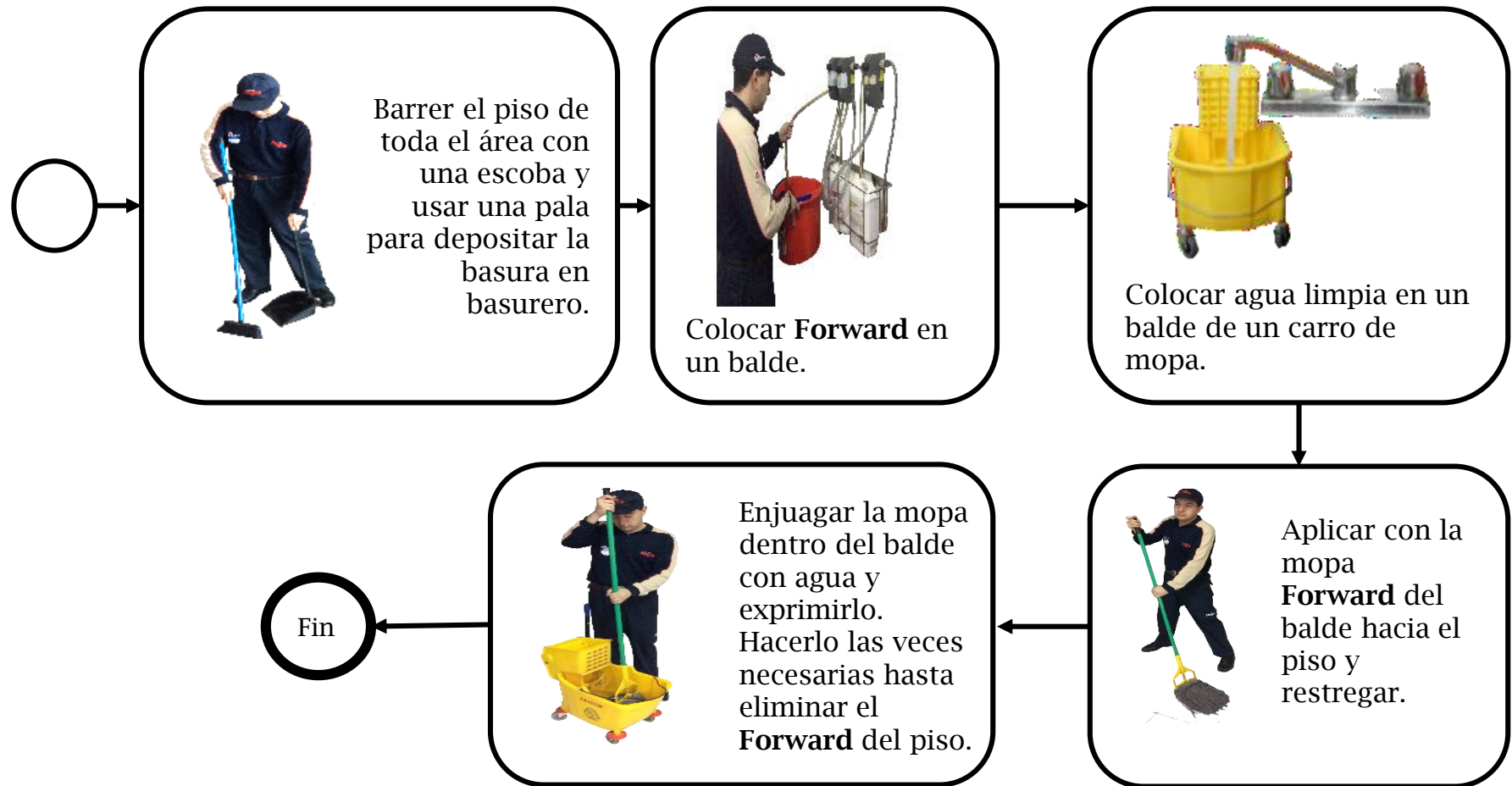


Artículos de
Limpieza

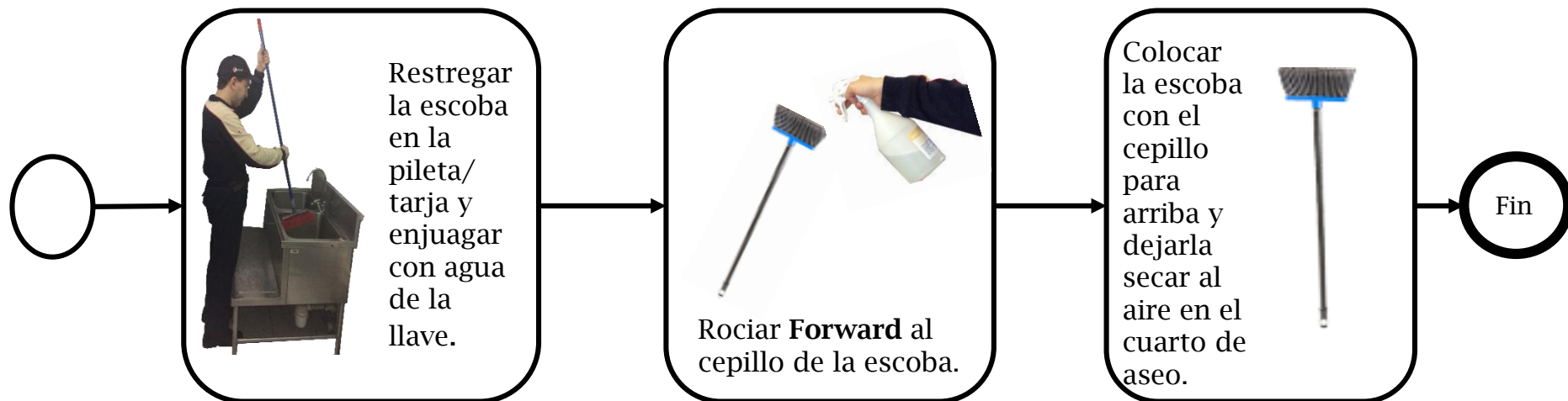


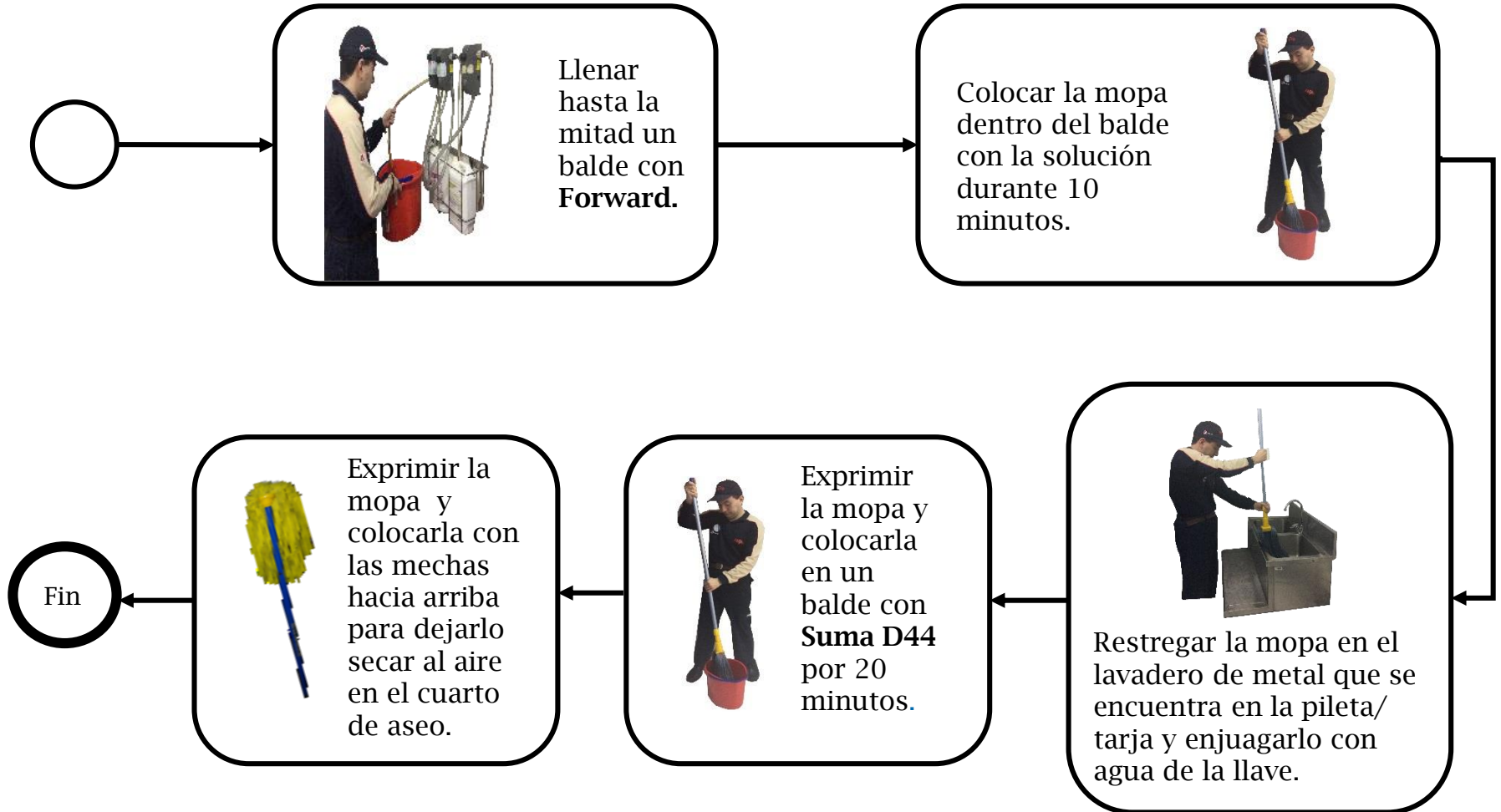
Pileta / Tarja

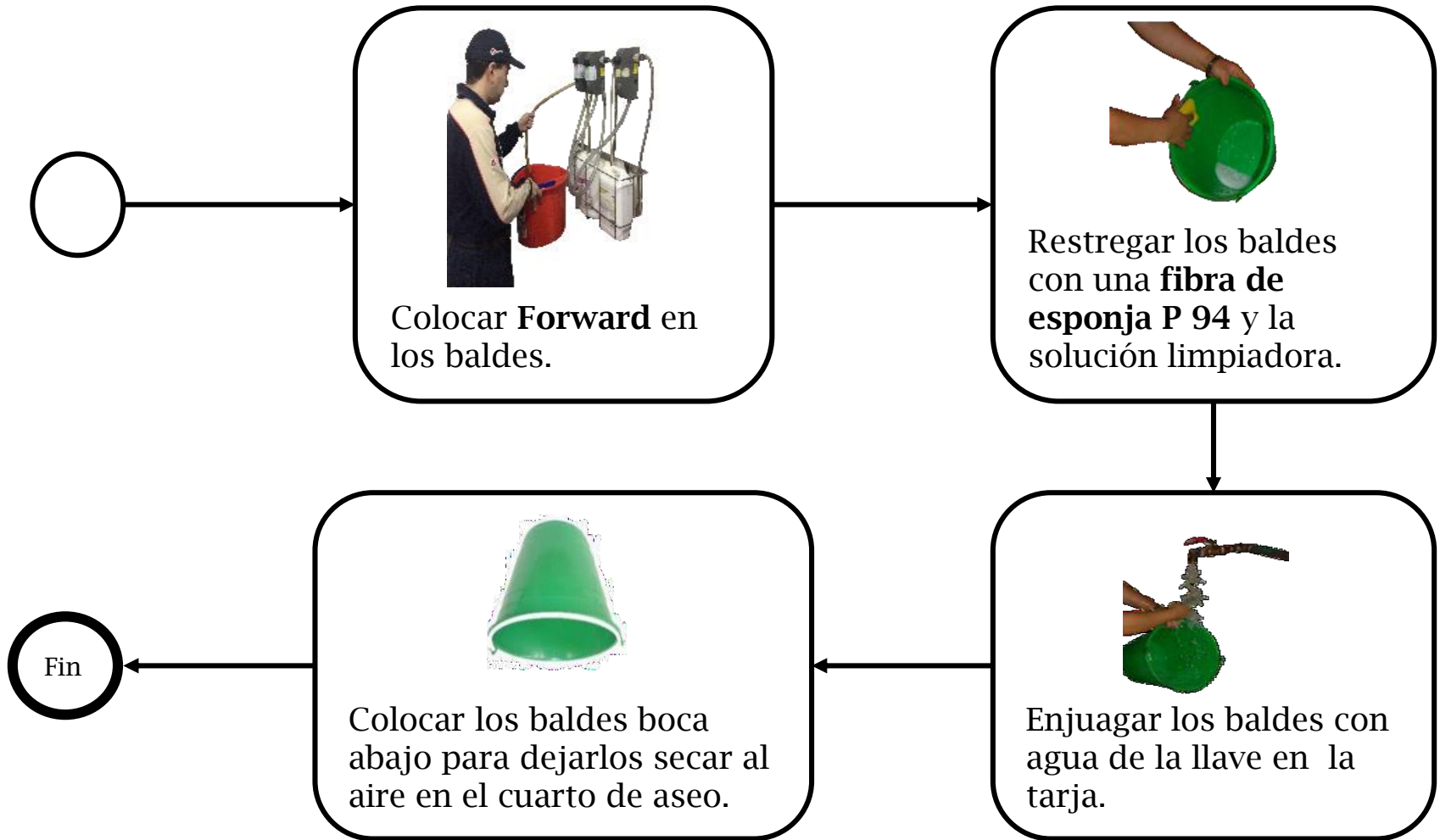
La limpieza del piso del área se debe realizar diariamente

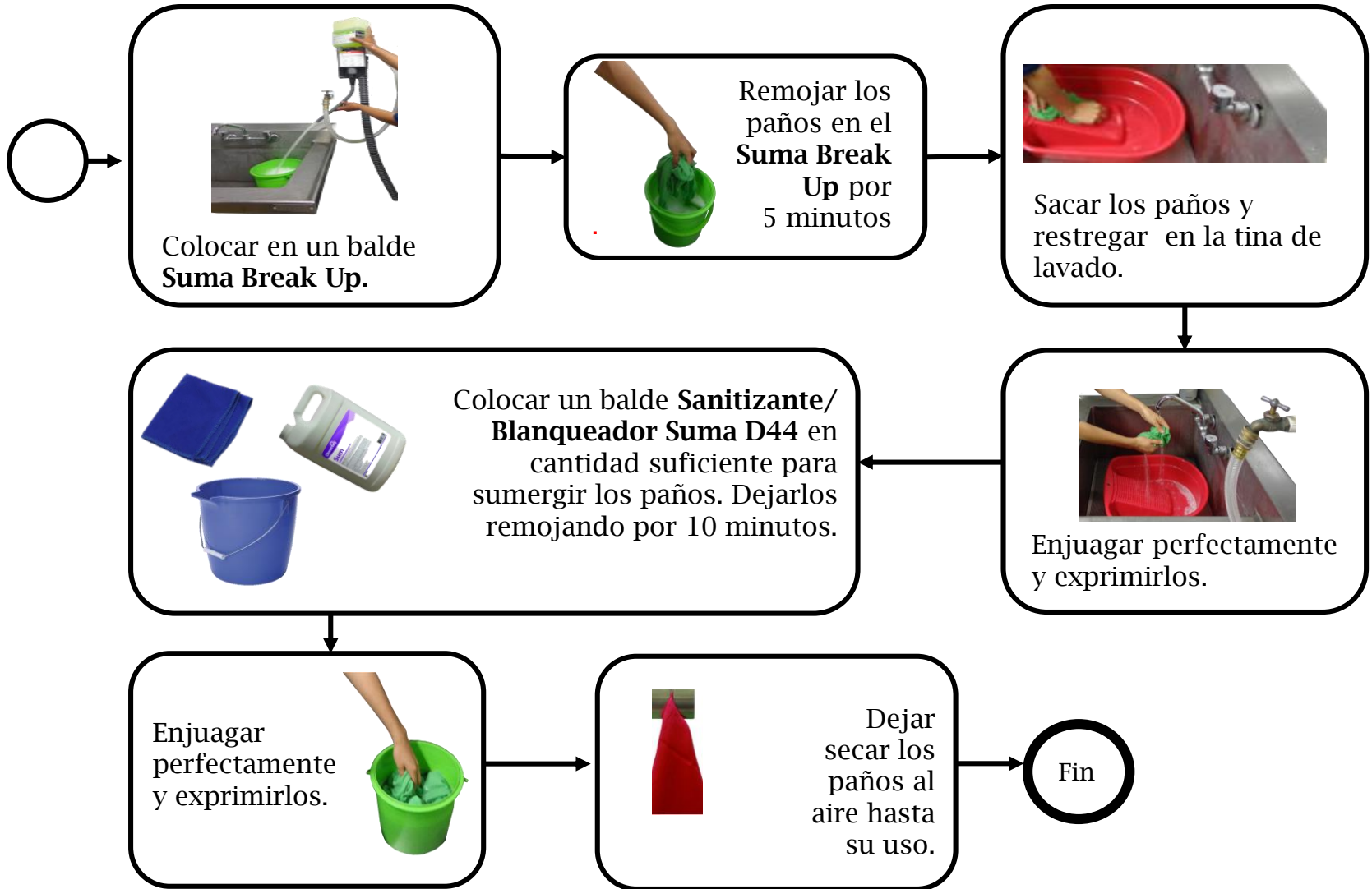










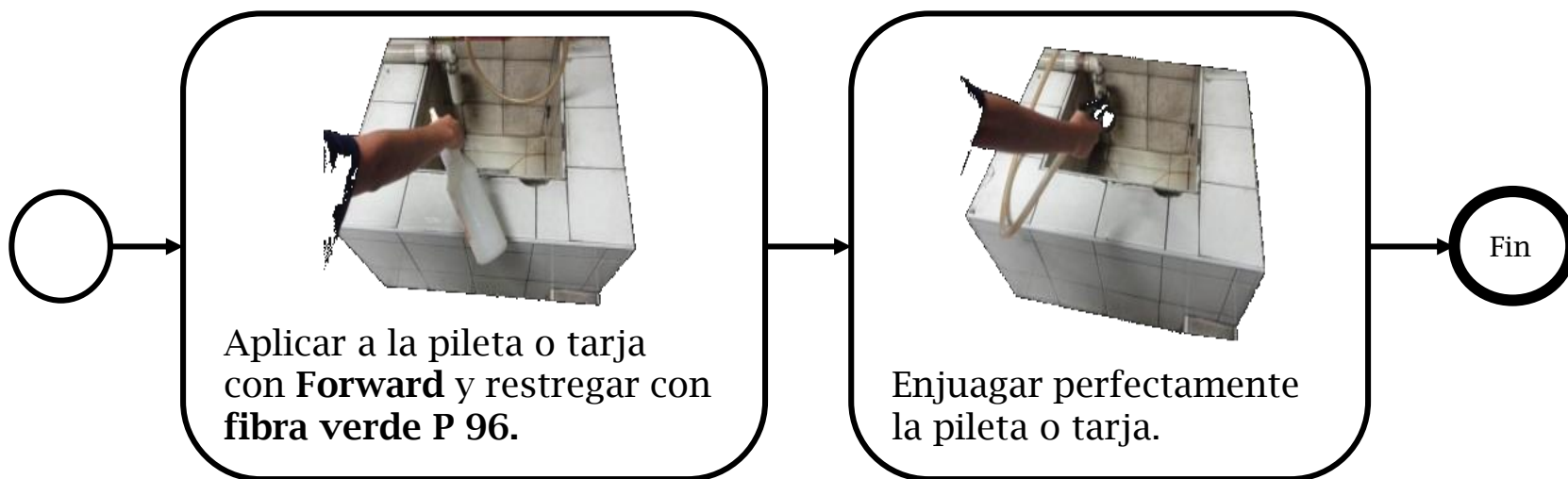


* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.

* El sanitizante / desinfectante debe cambiarse cada dos horas.

* Los paños son de uso exclusivo de cada área. No es permitido tomarlos de una área, para ser utilizados en otra.







Pequeños



Medianos



Grandes con
Ruedas

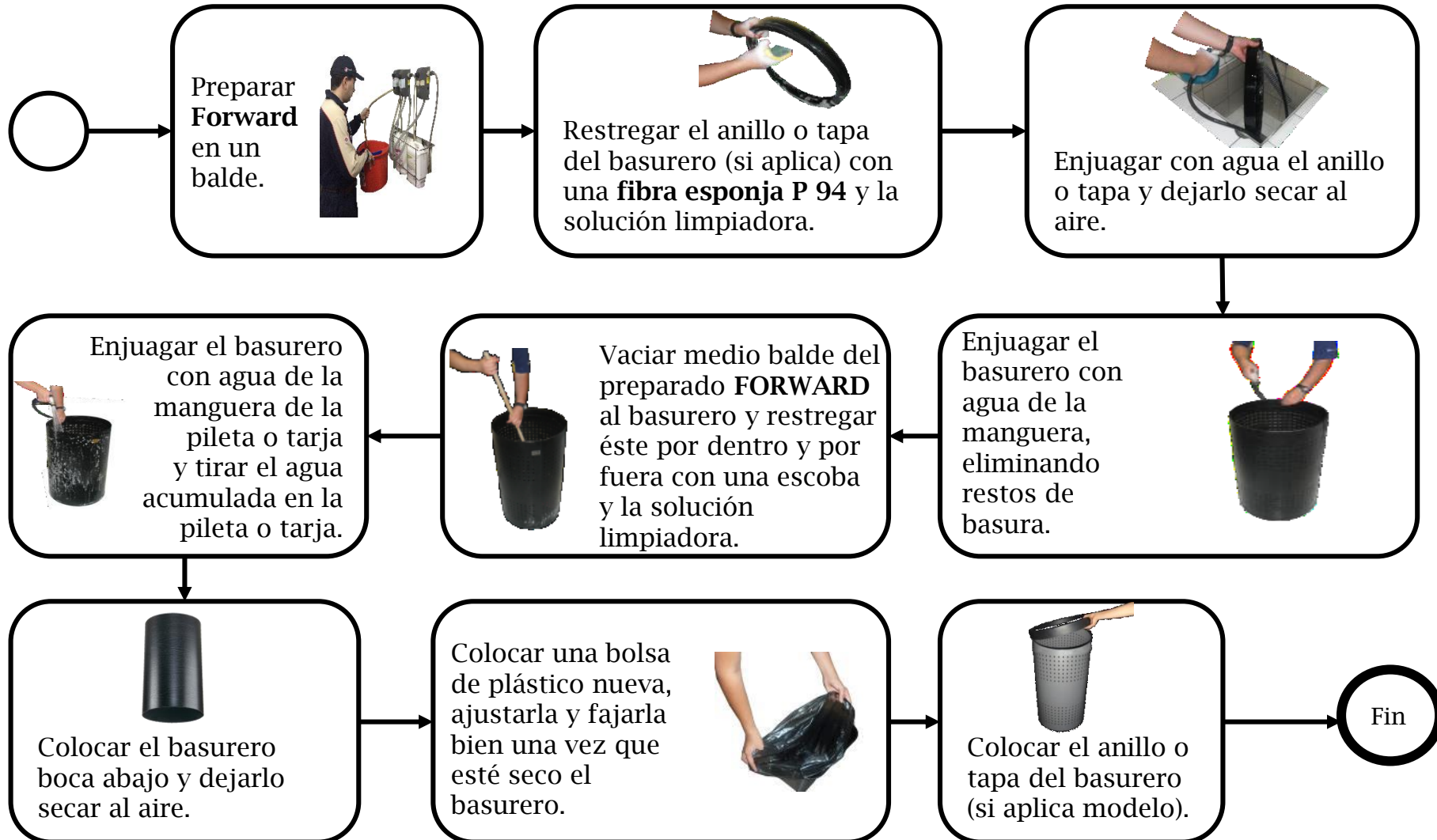


Contenedor de
Basura

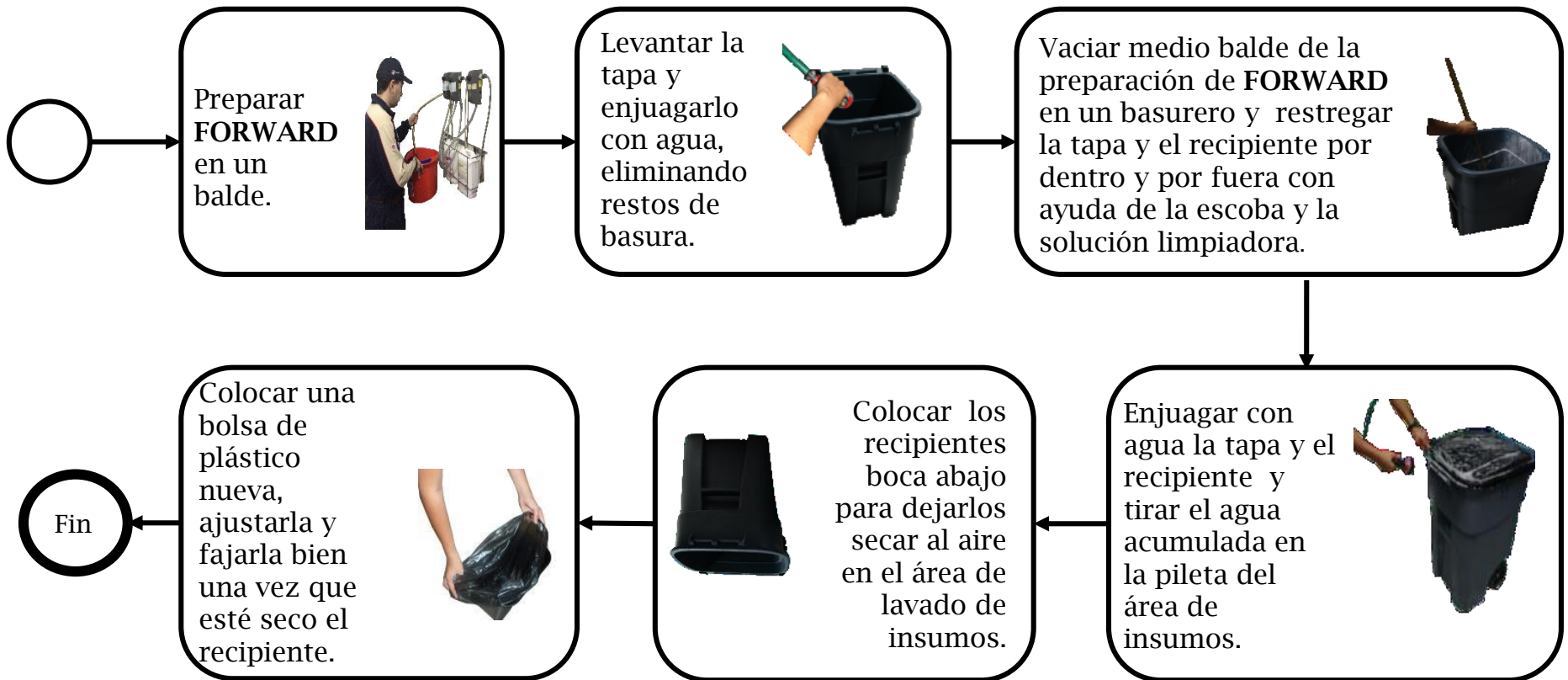
El lavado de los basureros se debe realizar dos veces por semana en el cuarto de aseo.
El tiempo aproximado de lavado es de 5.30 minutos.



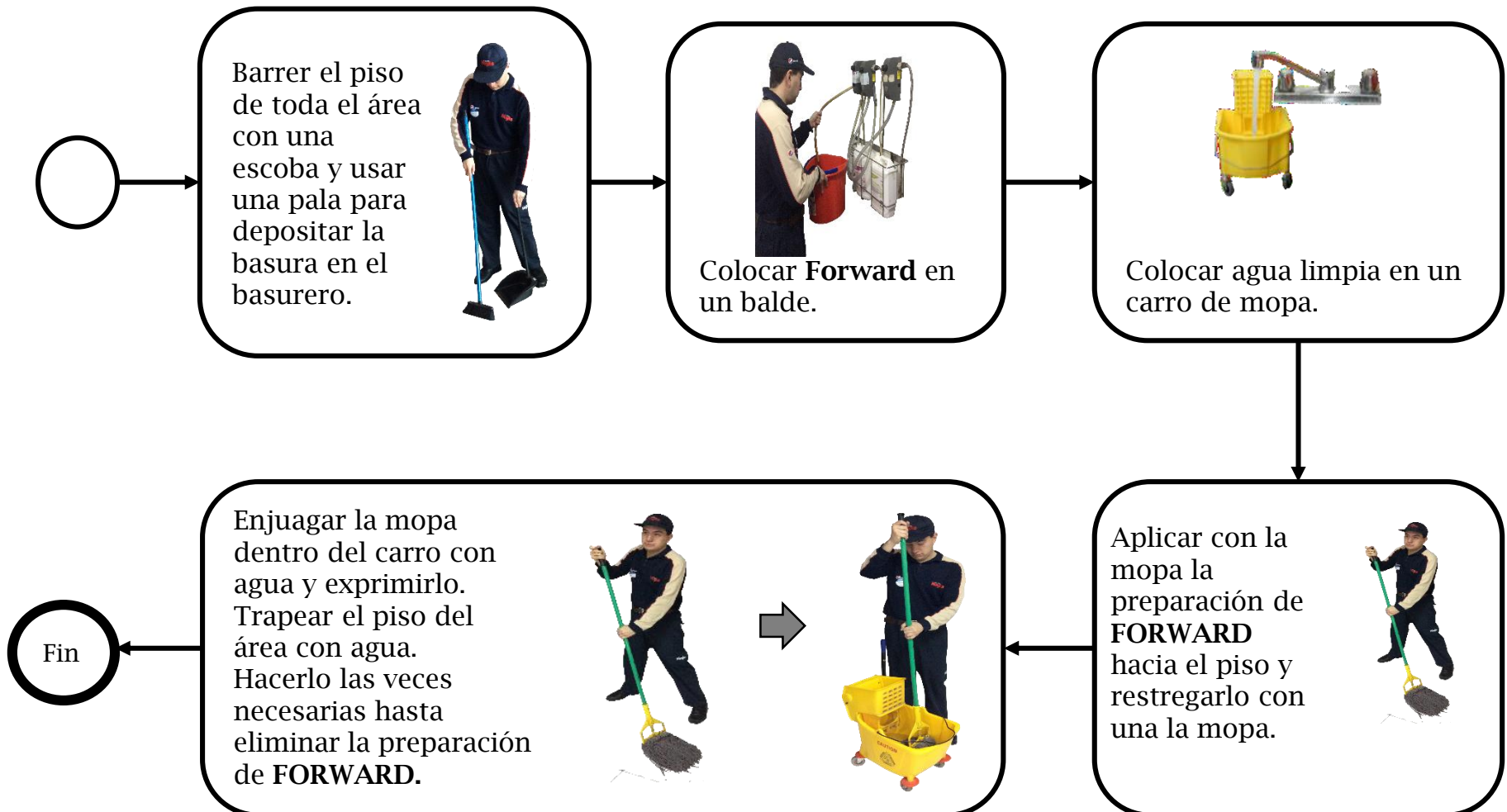
El lavado de los basureros medianos se debe realizar dos veces por semana en el cuarto de aseo.
El tiempo aproximado de lavado es de 7 minutos.



El lavado de los basureros grandes con ruedas se debe realizar dos veces por semana en el cuarto de aseo. El tiempo aproximado de lavado es de 9 minutos.



Los cines que cuenten con zona de contenedores de basura, deben limpiar el piso diariamente para evitar malos olores.

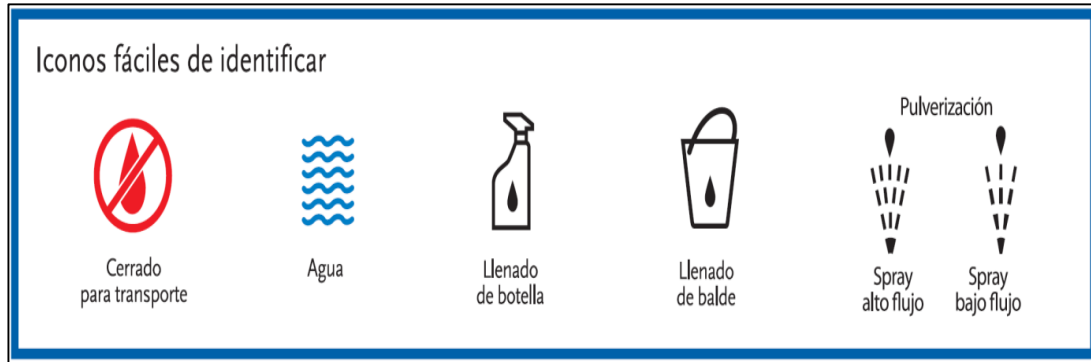


ANEXOS



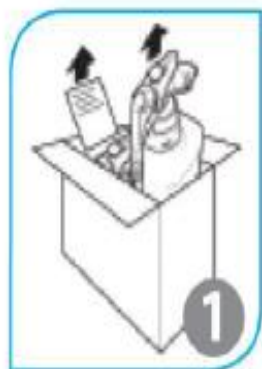
El sistema J-Flex es de dilución automática para la dosificación de los productos concentrados para la limpieza y desinfección. Garantiza una correcta y constante mezcla, entregando producto listo para utilizar, lo que reduce la posibilidad de contacto con el producto químico concentrado, su mal uso, derrame o dilución incorrecta. De esta forma se puede usar en baldes o recipientes de limpieza sin mayor problema. También puede ser utilizado para la limpieza por spray.

Encontrará los siguientes íconos en los equipos J-Flex:

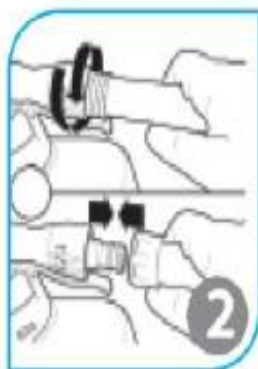


Con el J-Flex puede realizarse limpieza con 3 compartimientos, carro de mopa y por spray, llenando los correspondientes compartimientos. **Éstos deben estar limpios y desinfectados** antes de colocar las soluciones de limpieza.

PASOS PARA SU USO



Retirar el dosificador de su empaque original.



Conectar al suministro de agua.



Ajustar la perilla de control para el balde o botella.



Llenar



Enjuagar utensilios en la tarja /pileta, eliminando residuos.



Lavar utensilios con **BREAK UP** y **fibra esponja P 94** limpia.



Enjuagar perfectamente los utensilios con agua limpia.



Dejar los utensilios en la solución sanitizante durante **10 minutos**.



Sumergir los utensilios en la solución **Sanitizante Final Step**.

Colocar **Sanitizante Final Step** en un lado de la tarja/pileta*.



Sacar los utensilios de la solución.



Dejar secar los utensilios al aire.

Nota:

Si no se cuenta con una pileta / tarja* doble colocar solución sanitizante en un recipiente con agua. Excepto para la limpieza de las bandejas.

Bitácoras de Limpieza de Baños MUJERES

Región Andina / Chile

Fecha: _____

Horario de Limpieza	Lavamanos	Espejos	Llaves de Agua	Secador de manos	Jabón dispensador	Piso	Papel toallitas	Cubículos	Tazas	Papel higiénico	Iluminación	Cama Desagradable	Bañeros	Accesorios	Quarto de Aseo	Responsable de Aseo	Comentarios/observaciones	Supervisor
10:00 a.m.																		
10:20 a.m.																		
10:40 a.m.																		
11:00 a.m.																		
11:20 a.m.																		
11:40 a.m.																		
12:00 p.m.																		
12:20 p.m.																		
12:40 p.m.																		
13:00 p.m.																		
13:20 p.m.																		
13:40 p.m.																		
14:00 p.m.																		
14:20 p.m.																		
14:40 p.m.																		
15:00 p.m.																		
15:20 p.m.																		
15:40 p.m.																		
16:00 p.m.																		
16:20 p.m.																		
16:40 p.m.																		
17:00 p.m.																		
17:20 p.m.																		
17:40 p.m.																		
18:00 p.m.																		
18:20 p.m.																		
18:40 p.m.																		
19:00 p.m.																		
19:20 p.m.																		
19:40 p.m.																		
20:00 p.m.																		
20:20 p.m.																		
20:40 p.m.																		
21:00 p.m.																		
21:20 p.m.																		
21:40 p.m.																		
22:00 p.m.																		
22:20 p.m.																		
22:40 p.m.																		
23:00 p.m.																		

Bitácoras de Limpieza de Baños HOMBRES

Región Andina / Chile

Fecha:

Horario de Limpieza	Lavamanos	Espejos	Miras de Agua	Secador Automático	Jabón P/manos	Piso	Papel P/manos	Cubículos	Tazas	Papel Higiéneo	Iluminación	Olama (Desagregables)	Bañeros	Accesorios	Cuarto de Aseo	Responsable de Aseo	Comentarios/observaciones	Supervisor	
10:00 a.m.																			
10:20 a.m.																			
10:40 a.m.																			
11:00 a.m.																			
11:20 a.m.																			
11:40 a.m.																			
12:00 p.m.																			
12:20 p.m.																			
12:40 p.m.																			
13:00 p.m.																			
13:20 p.m.																			
13:40 p.m.																			
14:00 p.m.																			
14:20 p.m.																			
14:40 p.m.																			
15:00 p.m.																			
15:20 p.m.																			
15:40 p.m.																			
16:00 p.m.																			
16:20 p.m.																			
16:40 p.m.																			
17:00 p.m.																			
17:20 p.m.																			
17:40 p.m.																			
18:00 p.m.																			
18:20 p.m.																			
18:40 p.m.																			
19:00 p.m.																			
19:20 p.m.																			
19:40 p.m.																			
20:00 p.m.																			
20:20 p.m.																			
20:40 p.m.																			
21:00 p.m.																			
21:20 p.m.																			
21:40 p.m.																			
22:00 p.m.																			
22:20 p.m.																			
22:40 p.m.																			
23:00 p.m.																			

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	15/08/2017

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

