

**C I N E**  
**Hoyts**® | PREMIUM  
CLASS

 **Cinépolis VIP**®

GUÍA RÁPIDA LIMPIEZA VIP  
REGION ANDINA - CHILE  
RA-GR-LPVP-CH-01

 **Cinépolis VIP**

[www.cinepolis.com](http://www.cinepolis.com)  
Información confidencial

Elaboró
<b>Felipe González Pualuan</b> Consultor de Procesos Chile

Revisó
<b>Diana Amaya Barbosa</b> Lead Consultant Región Andina

Revisó y Aprobó
<b>Natalia Arce Calva</b> Gerente Revenue

Revisó y Aprobó
<b>José María Ortega</b> Gerente de Operaciones R.A.



Descripción General



Químicos



Paños



Uso del Dilutor



Preparación Insumos



Cocina



Confitería



Boletería



Salas



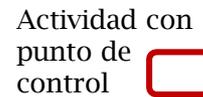
Lobby



Baños



Sala de Aseo



La limpieza preoperativa de los negocios y áreas comunes se realiza como su nombre lo indica antes del inicio de operación de un conjunto.

La limpieza del conjunto tiene los siguientes objetivos:

- Garantizar la inocuidad en preparación de alimentos.
- Asegurar al cliente una estancia cómoda en las diferentes instalaciones.
- Brindar una buena imagen al conjunto.

A continuación, se presentan algunas recomendaciones generales que pueden emplearse para la organización y ejecución de los procesos de limpieza, logrando mayor eficiencia en los mismos:

- Designar a una persona de la plantilla como líder general de cuadrilla. Esta persona es la primera en llegar al conjunto y se encarga de organizar los kits de limpieza y entregarlos al personal conforme vayan llegando; de esta manera no se pierde tiempo en la organización.
- Cada miembro de la plantilla debe tener una asignación de labores específica. Una buena práctica es entregar por escrito esta asignación.
- Antes de finalizar su turno cada miembro de la plantilla se asegura de dejar el kit limpio y en la bodega correspondiente.



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.



**Carpet Shampoo: 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.



**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 uriniales.



**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, uriniales 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.

El personal asignado a la limpieza de cada área o negocio del conjunto debe acudir a la bodega de insumos a recoger los químicos y artículos necesarios para limpiar. Los químicos deben estar en un área de acceso controlado, con registro de entradas y salidas de los productos. No está permitido almacenar productos químicos de ningún tipo en áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.

1. Tomar los insumos y químicos necesarios para la limpieza. Cuando se trata de empresas externas, algunos artículos de limpieza los proveen ellos y el resto, así como los químicos se los da el conjunto.
  - a) **Confitería:** Desengrasante Break Up · Sanitizante Final Step · Paño verde · Paño blanco · Paño azul · Fibra esponja · Fibra verde · Fibra negra · Fibra metálica · Balde · Balde con escurridor · Brocha · Guantes de plástico · Escoba · Mopa · Pala · Bolsas de plástico negras.
  - b) **Boletería:** Limpiador Multisuperficies Glance · Paño azul · Balde con escurridor · Escoba · Mopa · Pala · Bolsas de plástico.
  - c) **Salas:** Limpiador Multisuperficies Glance · Aromatizante Good Sense · Limpiado Alfombras Rugbee · Cepillo con mango · Paño azul · Carro de limpieza · Químico Quitachicle · Carro de limpieza · Paño verde · Máquina aspiradora · Máquina lavado de alfombra · Balde con escurridor · Máquina Secadora · Escoba · Mopa · Pala · Guantes de plástico · Bolsas de basura.

- d) **Lobby:** Desengrasante Break Up · Sanitizante Final Step · Limpiador multisuperficies Glance · Limpiado Alfombras Rugbee · Limpiador Quitachicle · Limpiador de acero inoxidable · Paño azul · Paño verde · Máquina Aspiradora · Máquina lavado de alfombra · Máquina Secadora · Balde con escurridor · Escoba · Mopa · Pala · Jalador · Guantes de plástico · Bolsas de plástico.
- e) **Baños:** Limpiador de baños Fordward · Limpiador multisuperficies Glance · Aromatizante Good Sense · Paño amarillo · Carro de servicio · Paño rojo · Fibra negra · Escoba · Mopa · Balde con escurridor · Bolsas de plástico negras · Guantes de plástico amarillo · Guantes de plástico rojo. **Nota:** En la limpieza de los baños los guantes y paños amarillos son para superficies en general y los rojos para la limpieza de WC, urinarios y otros restos orgánicos.
2. Verificar que las botellas de químicos se encuentren al 100% de su capacidad, de lo contrario rellenar según lo indicado en el Uso dosificador Diversey vigente. **Nota:** Respetar las indicaciones del proveedor y manejar los químicos con el concentrado de acuerdo con lo que sale del dispensador; no usar ni más ni menos concentrado. El limpiador en temperatura Hi Temp no deben diluirse ni dosificarse. Se presentan en botellas listas para su aplicación.
3. Si no se encuentran paños limpios, antes de comenzar la limpieza realizar lo indicado en Uso y limpieza de paños vigente.
4. Tener en el área un balde con agua limpia hasta la mitad. Esta agua se usa para enjuagar los paños y el agua debe ser reemplazada cuantas veces sea necesario cuando esté sucia.
5. Encender las luces del área o negocio para comenzar la limpieza.



Campana  
Extractora



Mesa Fría



Plancha



Horno



Abatidor



Refrigerador/  
Congelador



Freidora



Microondas



Dispensador  
de Queso



Batidora



Pesa



Porta Bandejas



Carro de Servicio



Lavaplatos

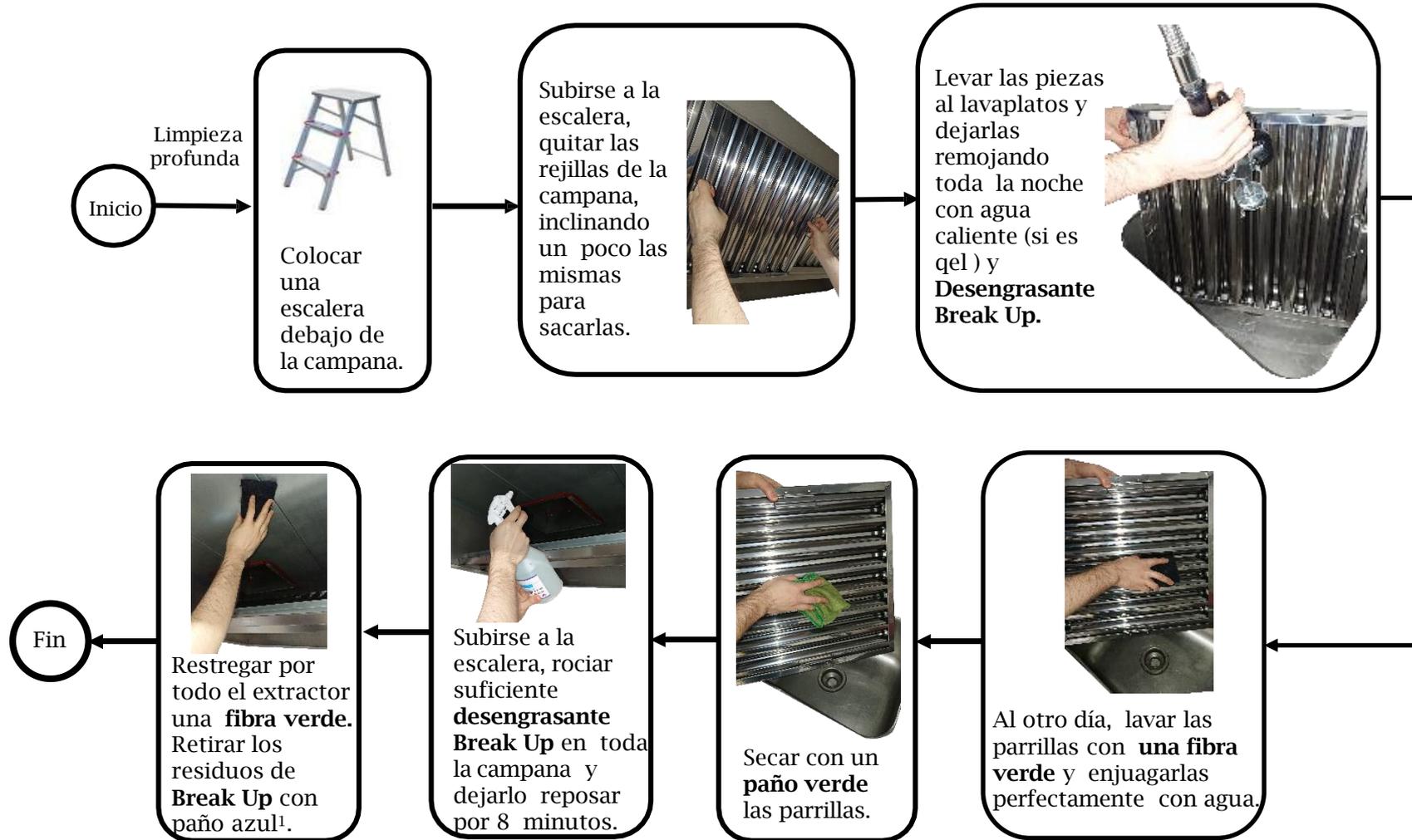


Superficies en  
General



Piso Cocina

La limpieza profunda o detallada de las campanas se realiza 2 veces por semana.



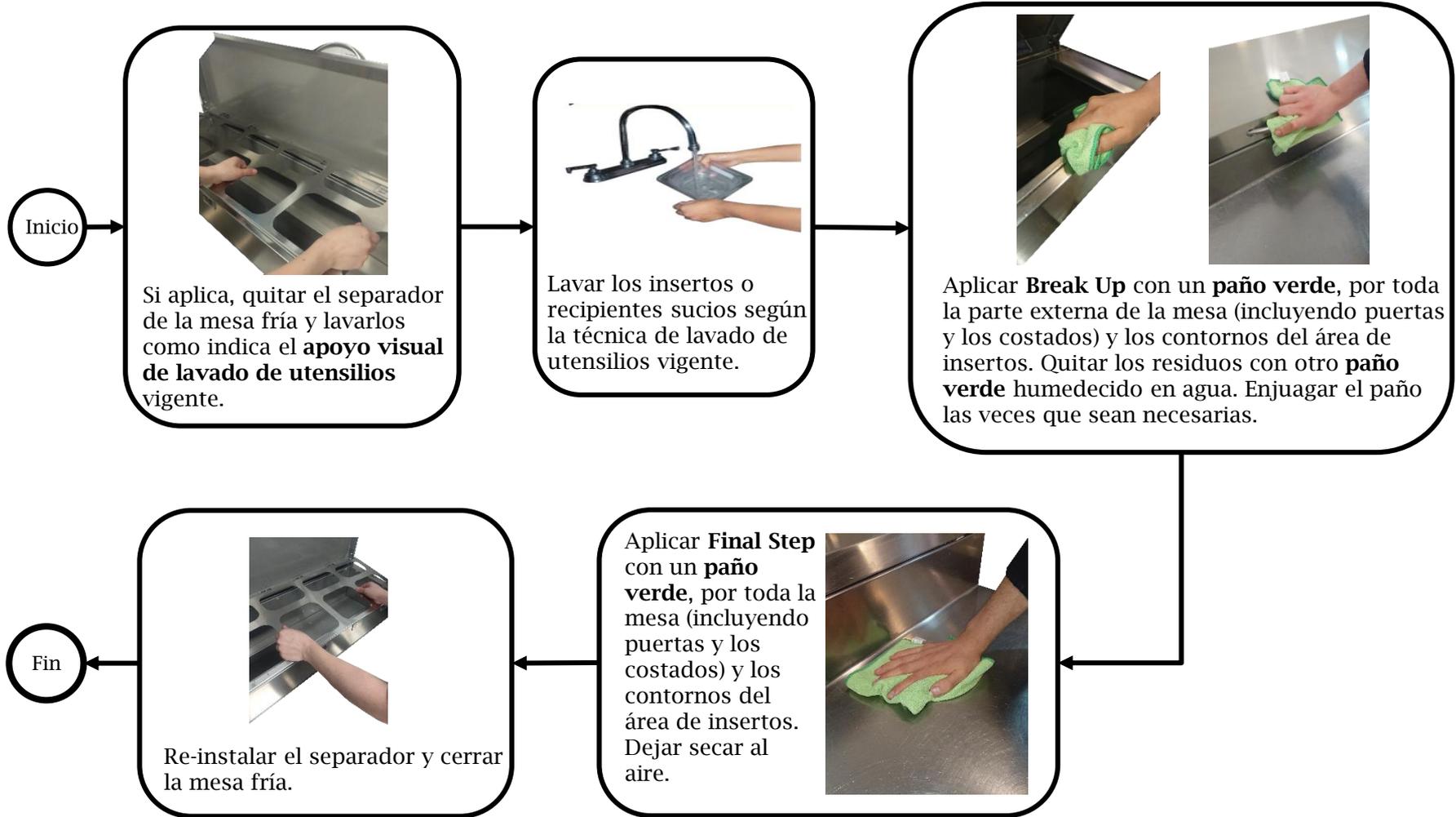
<sup>1</sup> Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.

La limpieza diaria de las parrillas de los extractores se debe realizar en la habitación.



<sup>1</sup> Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas.

La limpieza diaria de la mesa fría se debe realizar en la habilitación.



La limpieza profunda de la mesa fría, se debe realizar una vez por semana en la habitación.

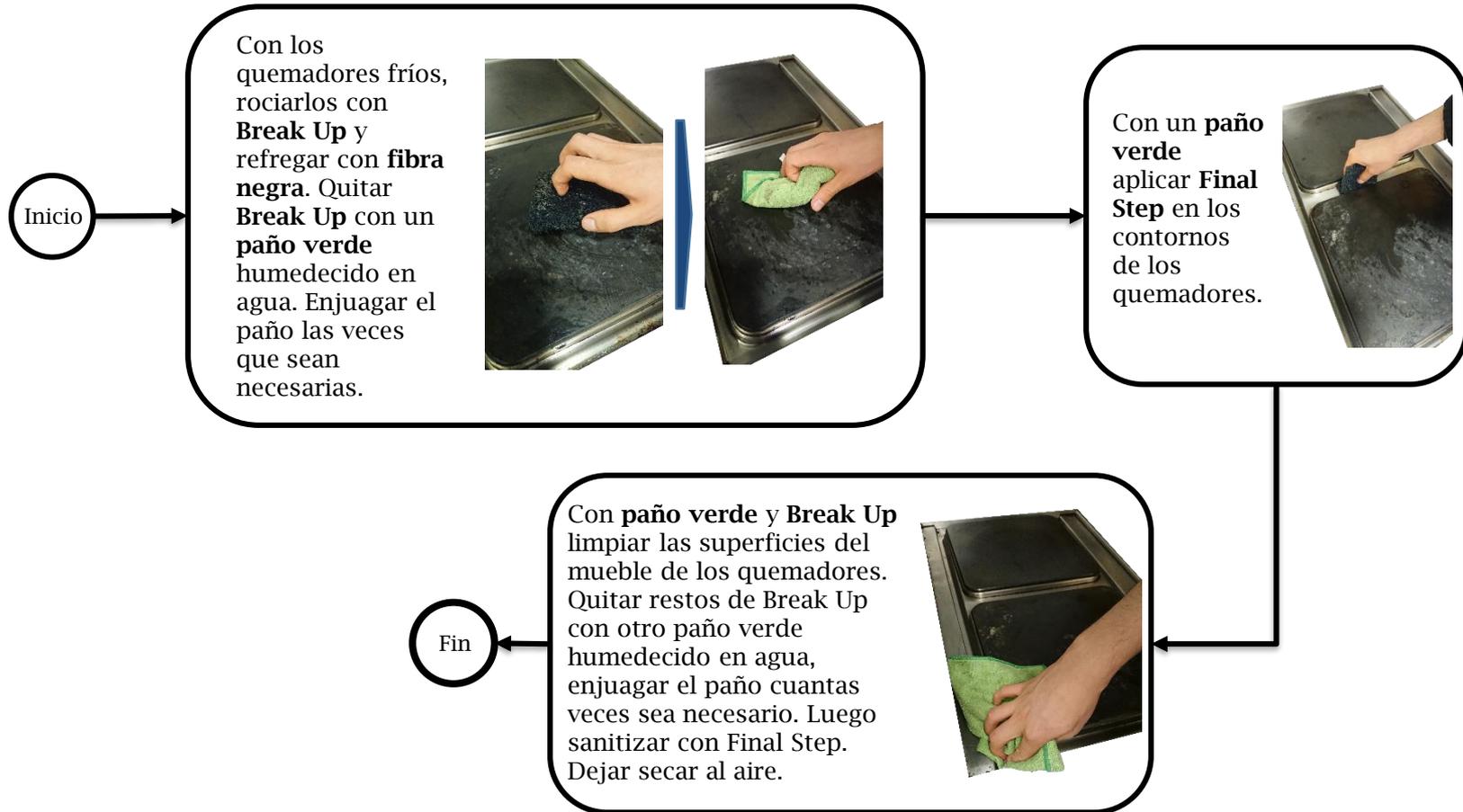




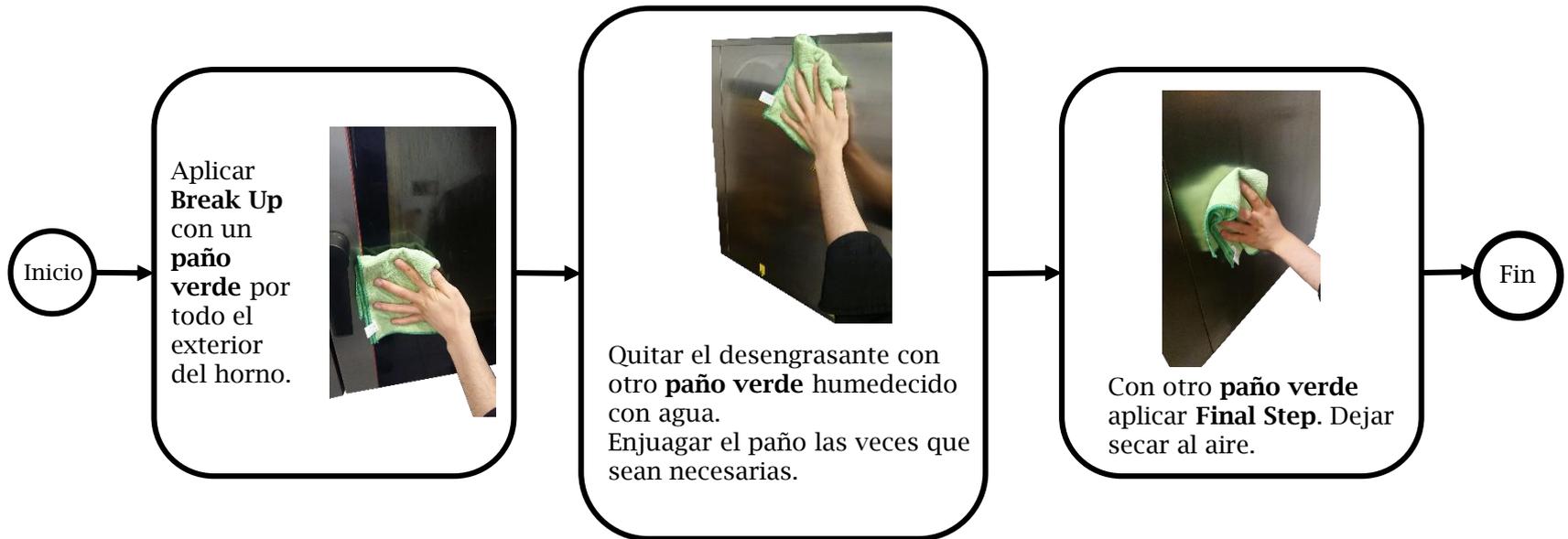
La limpieza diaria de las plancha se debe realizar en la Inhabilitación.



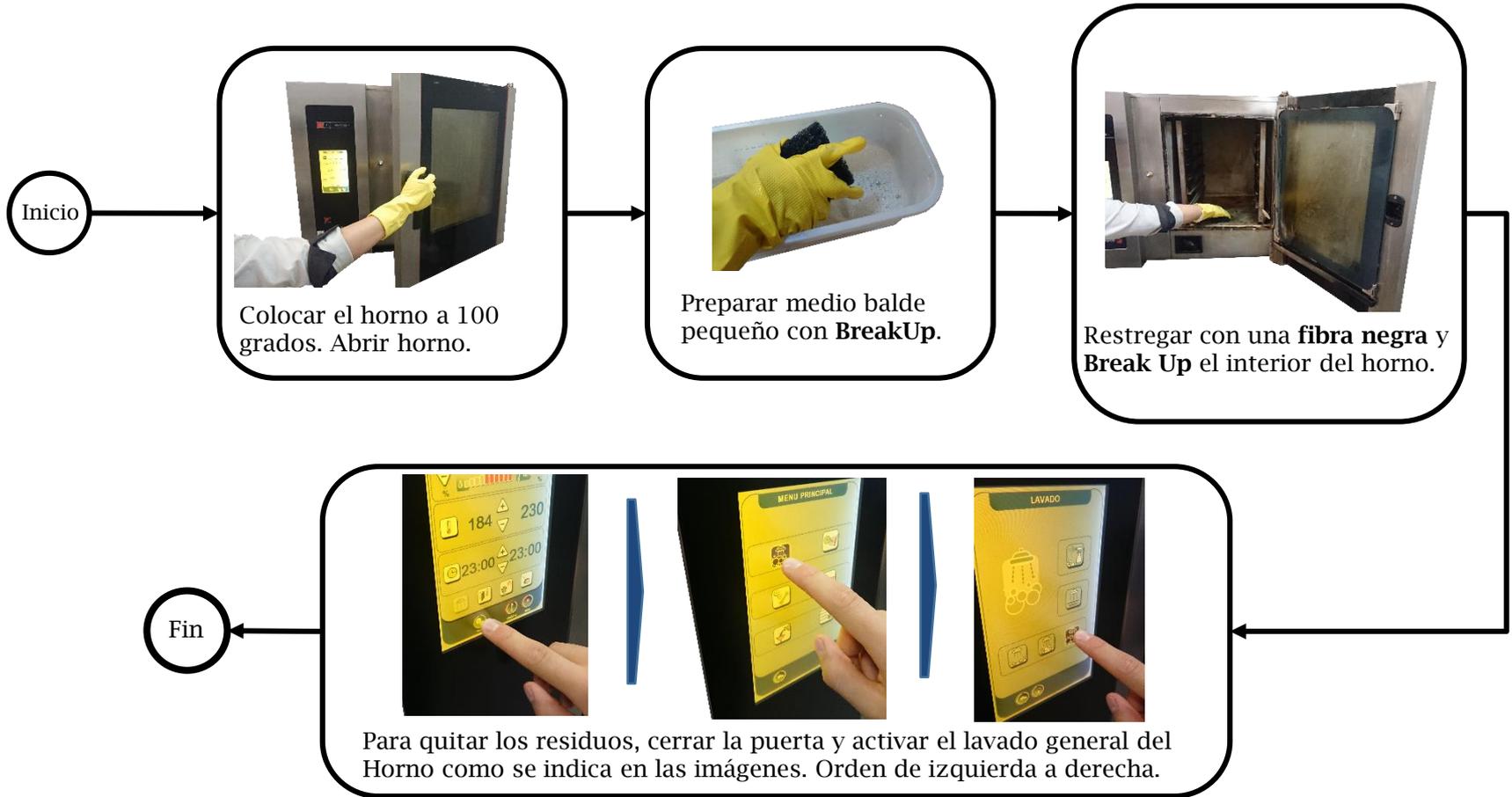
La limpieza diaria de los quemadores se debe realizar en la Inhabilitación.



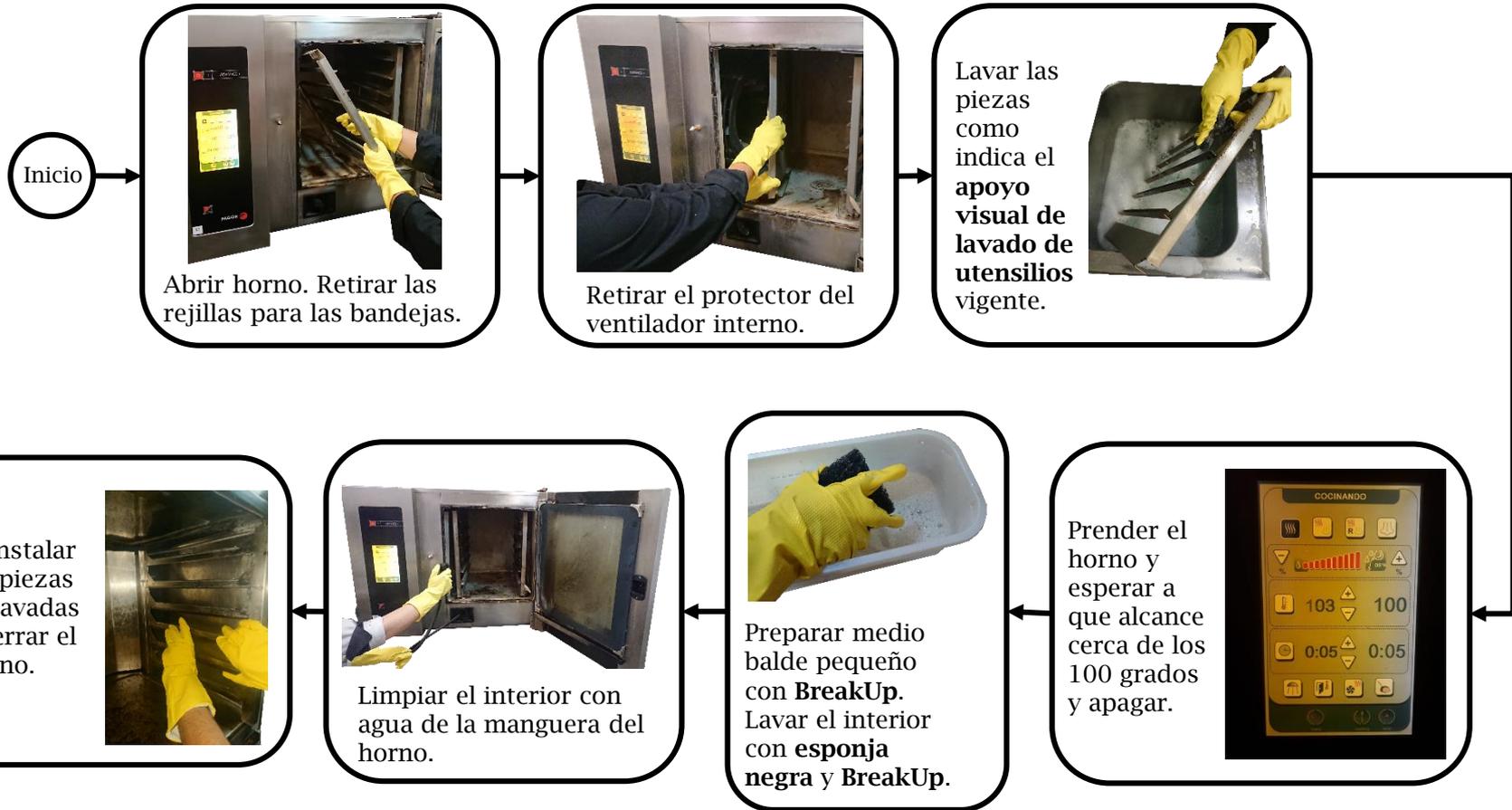
La limpieza externa de todos los hornos es idéntica, debe ser diaria y realizarse en la habilitación.



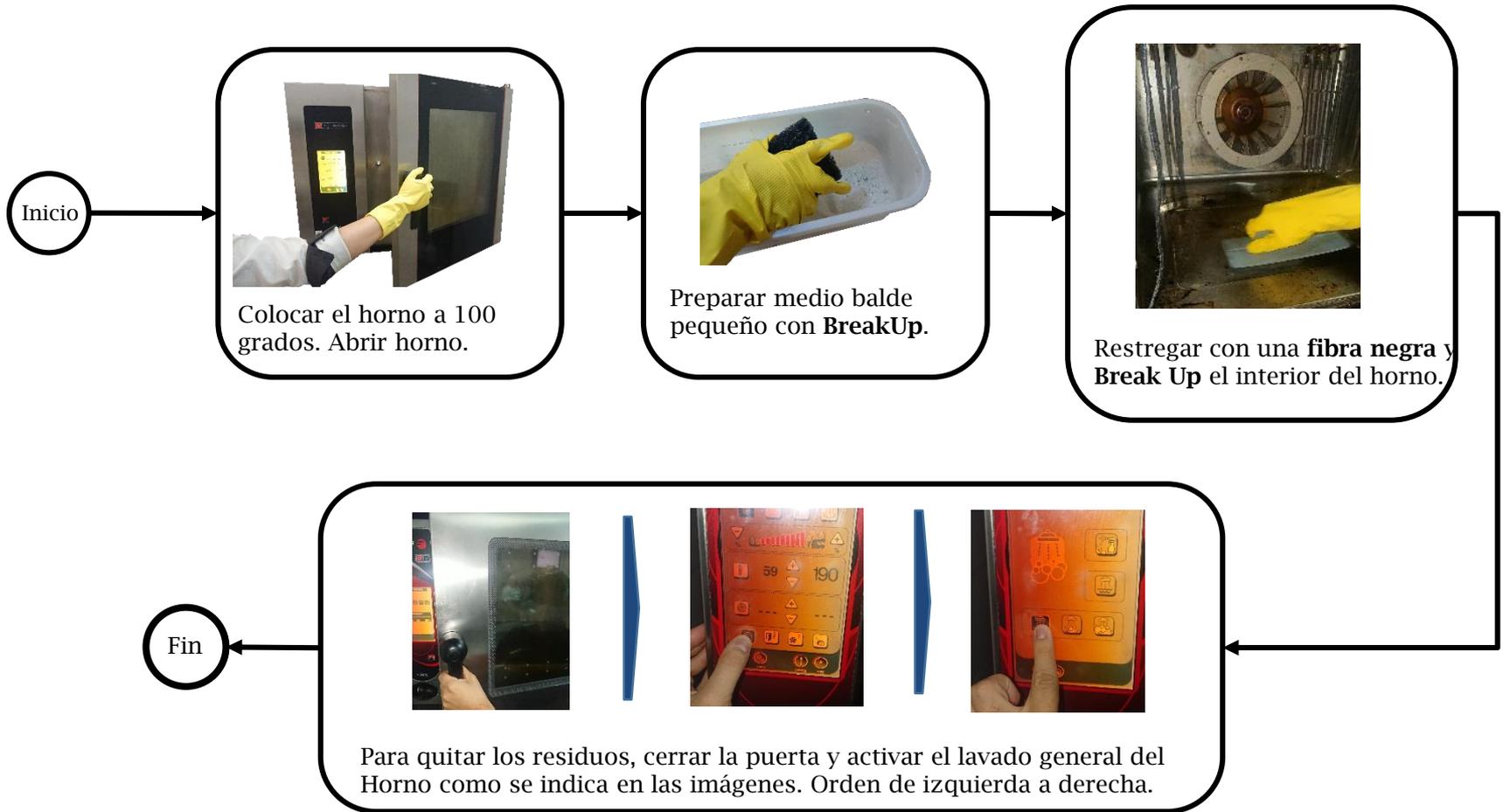
La limpieza simple del horno es diaria y se debe realizar en la Inhabilitación.



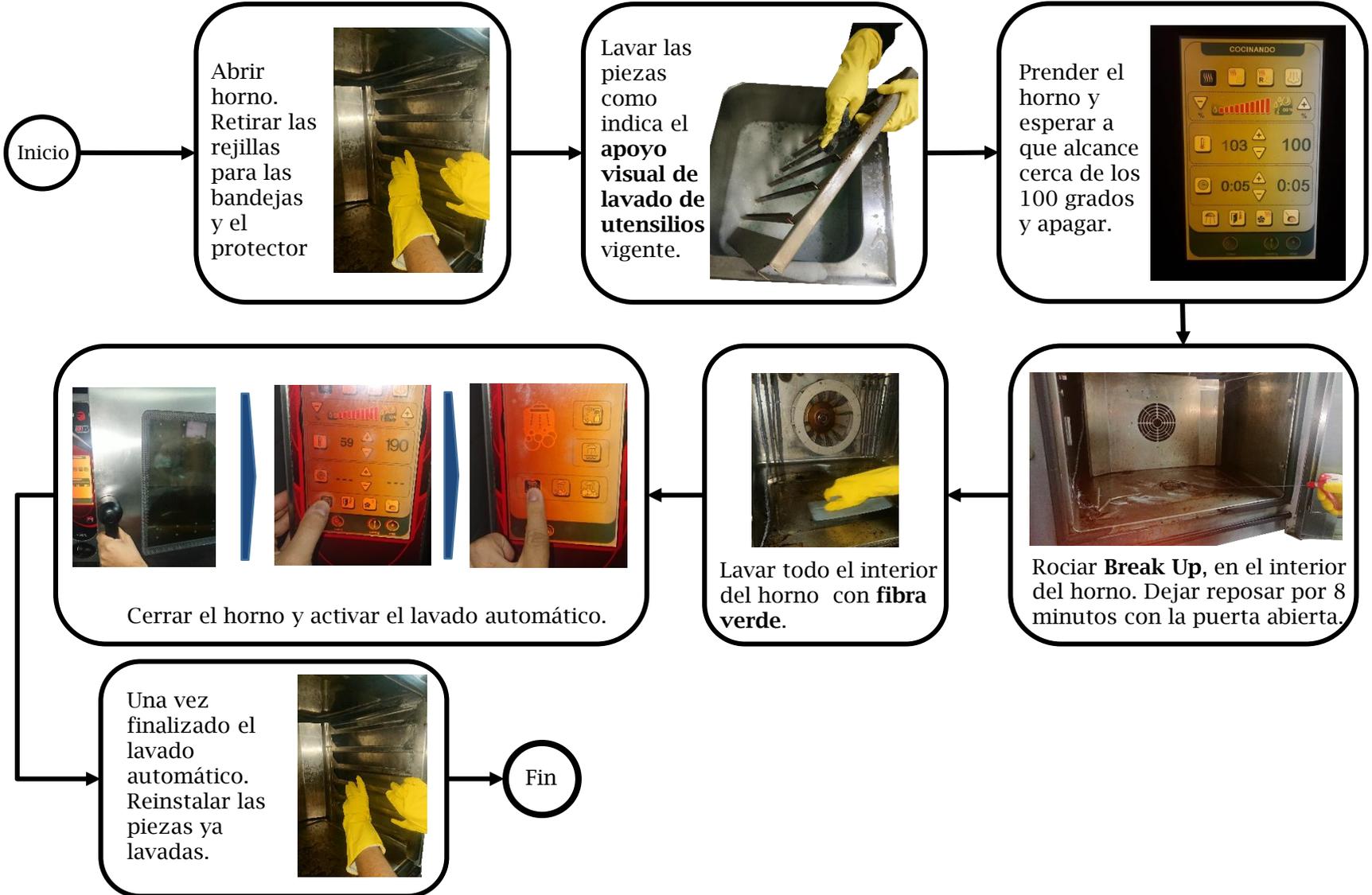
La limpieza profunda del horno se realiza una vez por semana en la habilitación.



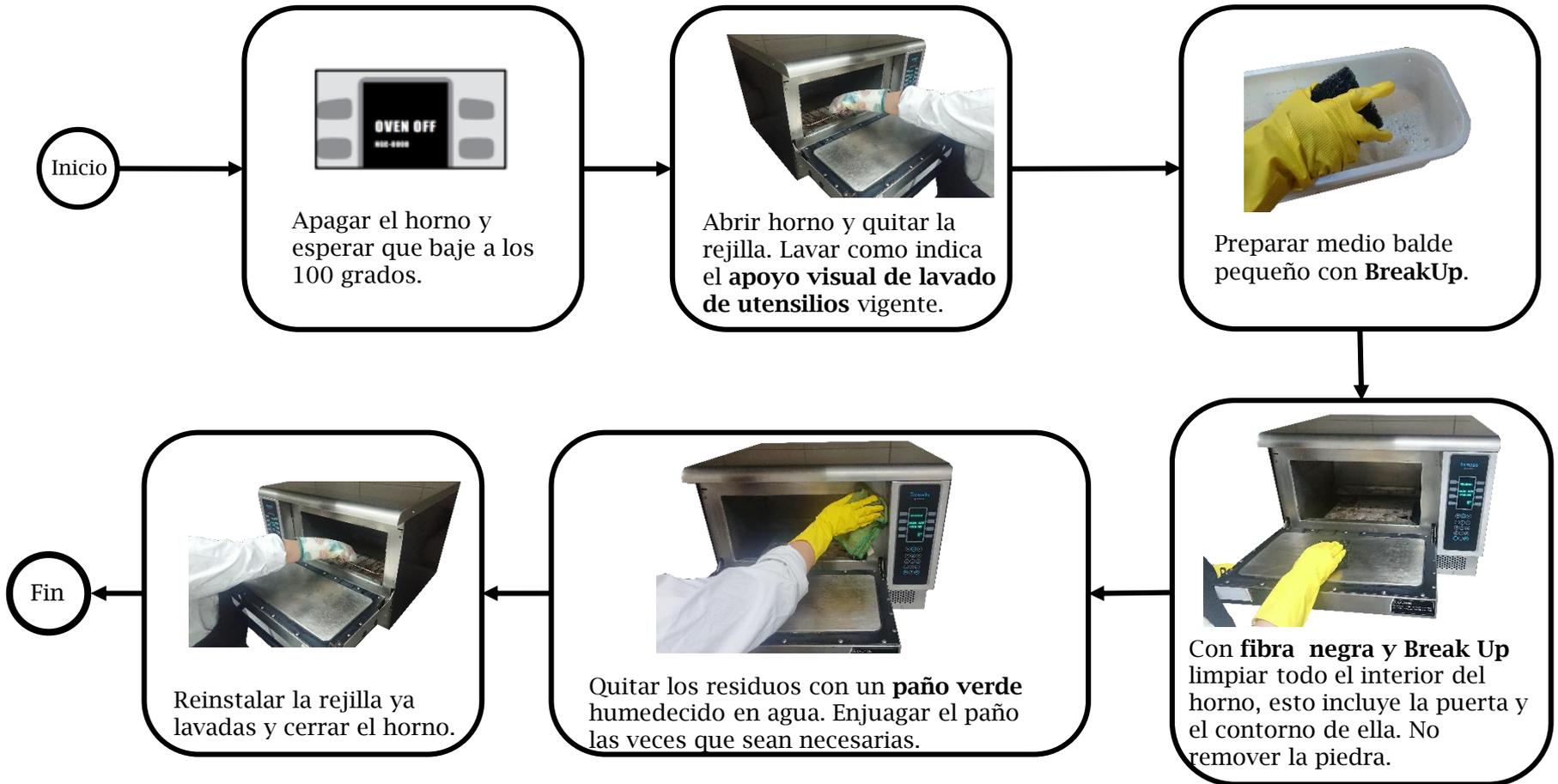
La limpieza simple del horno es diaria y se debe realizar en la Inhabilitación.



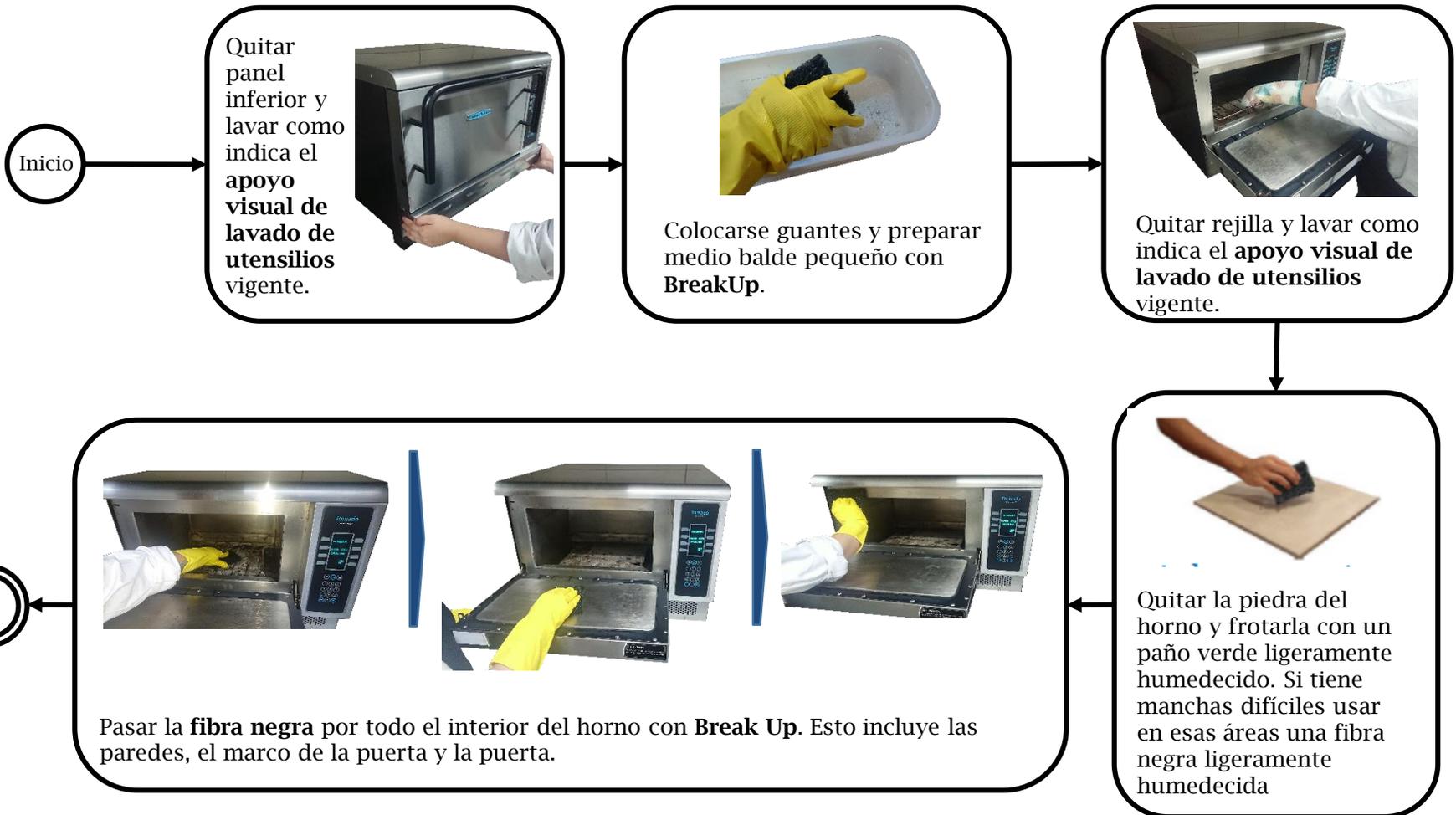
La limpieza profunda del horno se realiza una vez por semana en la habilitación.



La limpieza simple del horno Turbochef es diaria y se debe realizar en la Inhabilitación.



La limpieza profunda del horno Turbochef es semanal y se debe realizar en la habilitación.



1



Remover el resto de **Break Up** con un **pañó verde** humedecido en agua. Enjuagar el paño las veces que sean necesaria.



Colocar la piedra, la rejilla y cerrar el horno.



Con otro paño verde pasar **Final Step** por todo el exterior del Horno. Dejar secar al aire.



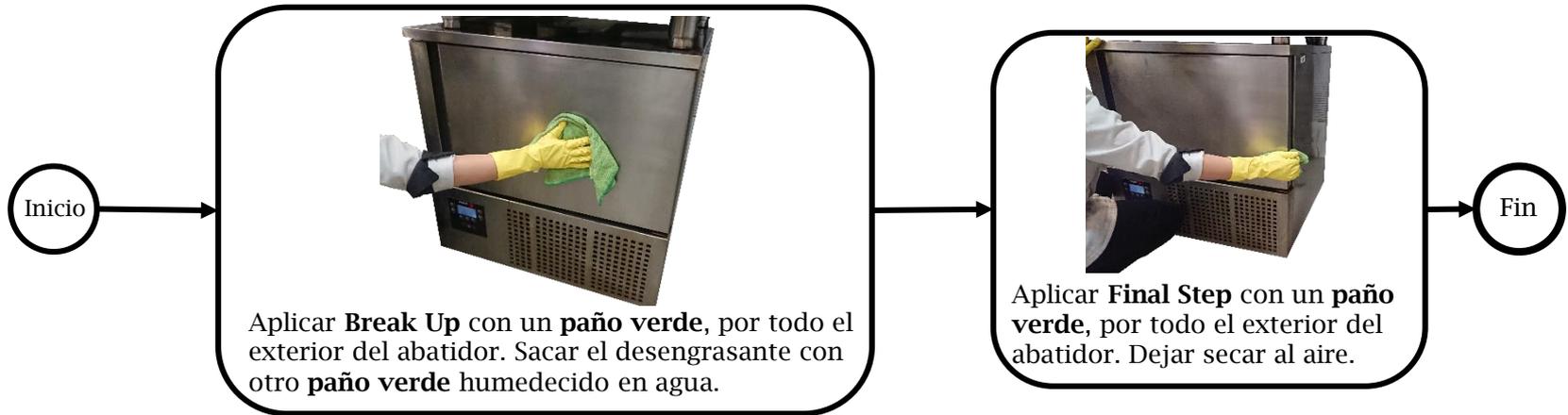
Reinstalar el panel inferior.



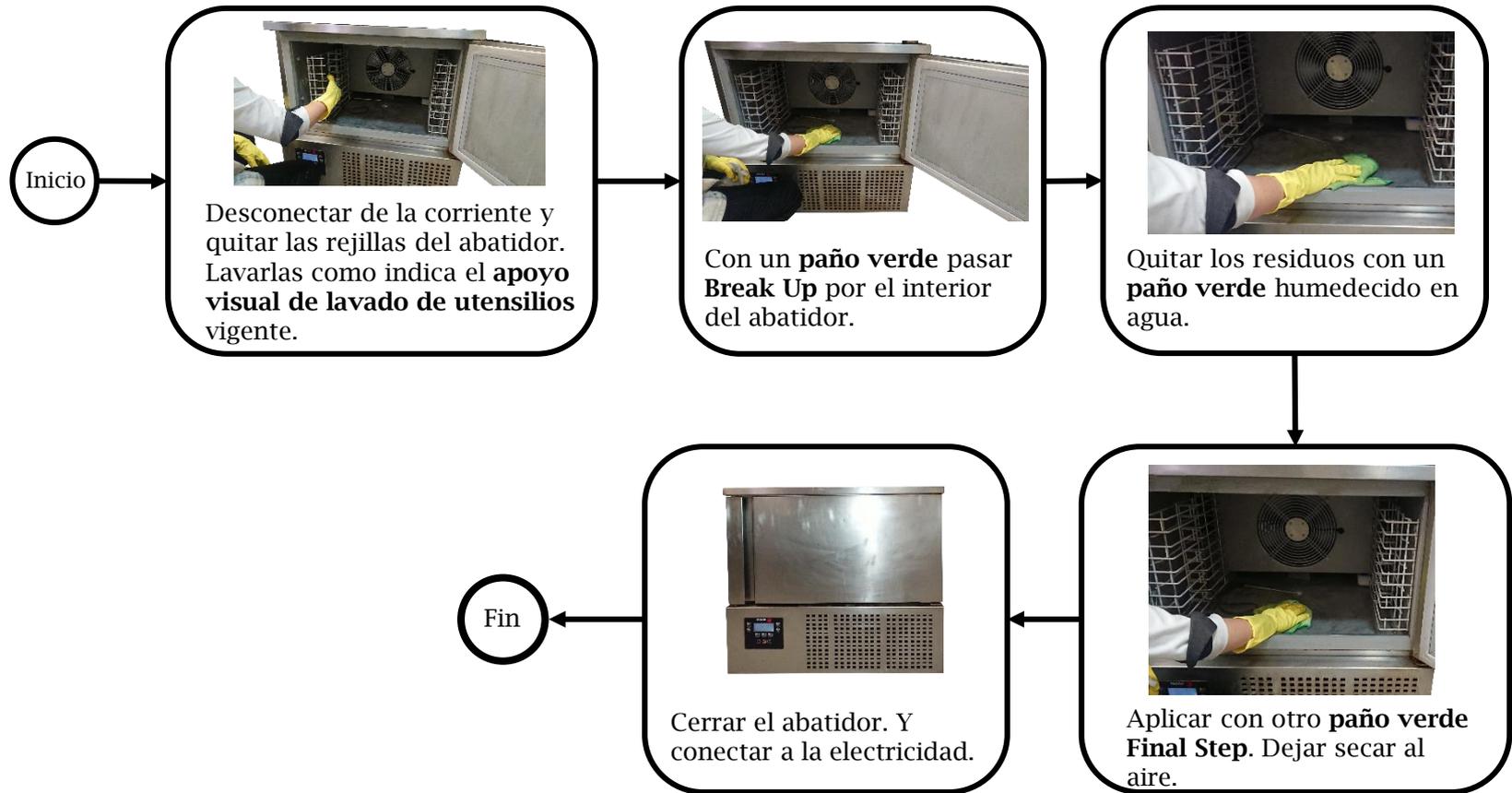
Pasar un **pañó verde** por todo el exterior del horno con **Break Up**. Incluir la parte que cubre el panel inferior que ya fue retirado. Retirar el resto de **Break Up** con otro **pañó verde** humedecido en agua. Enjuagar el paño cuantas veces sean necesarias.

Fin

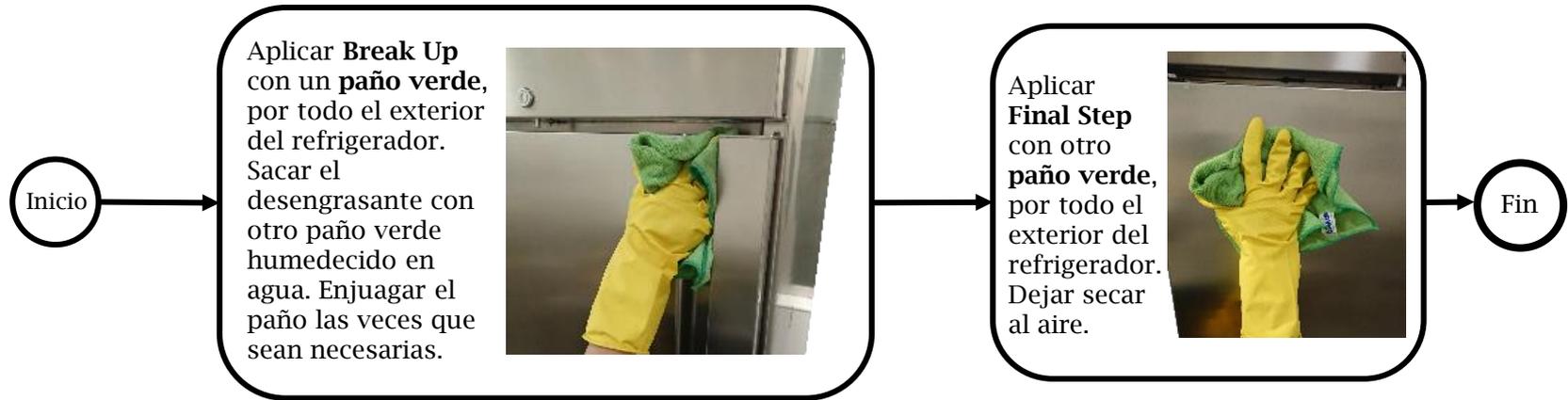
La limpieza externa del abatidor es diaria y se debe realizar en la habilitación.



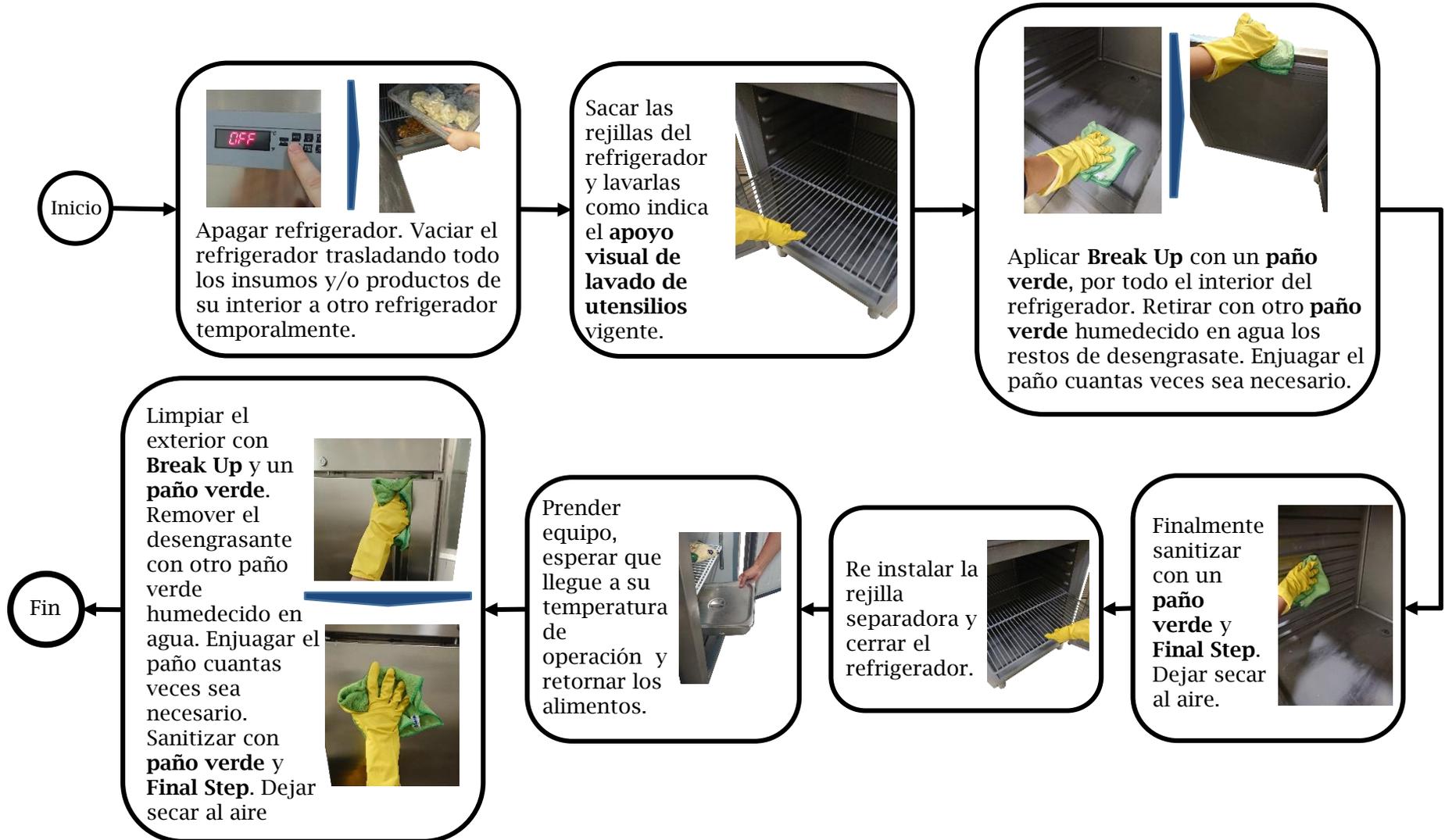
La limpieza profunda del abatidor es semanal y se debe realizar en la habitación.



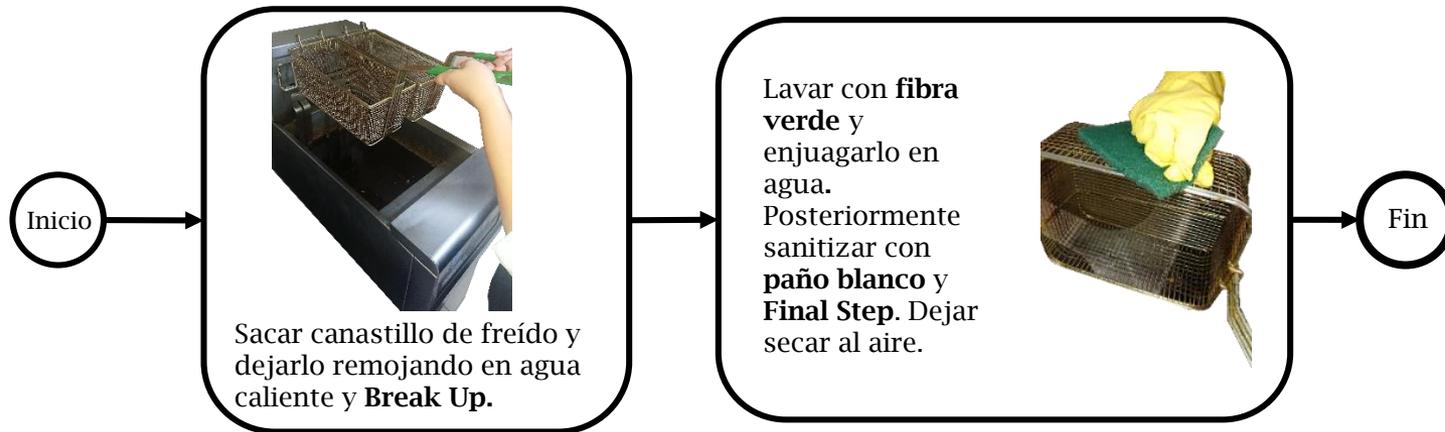
La limpieza externa de los refrigeradores es diaria y se debe realizar en la habitación.



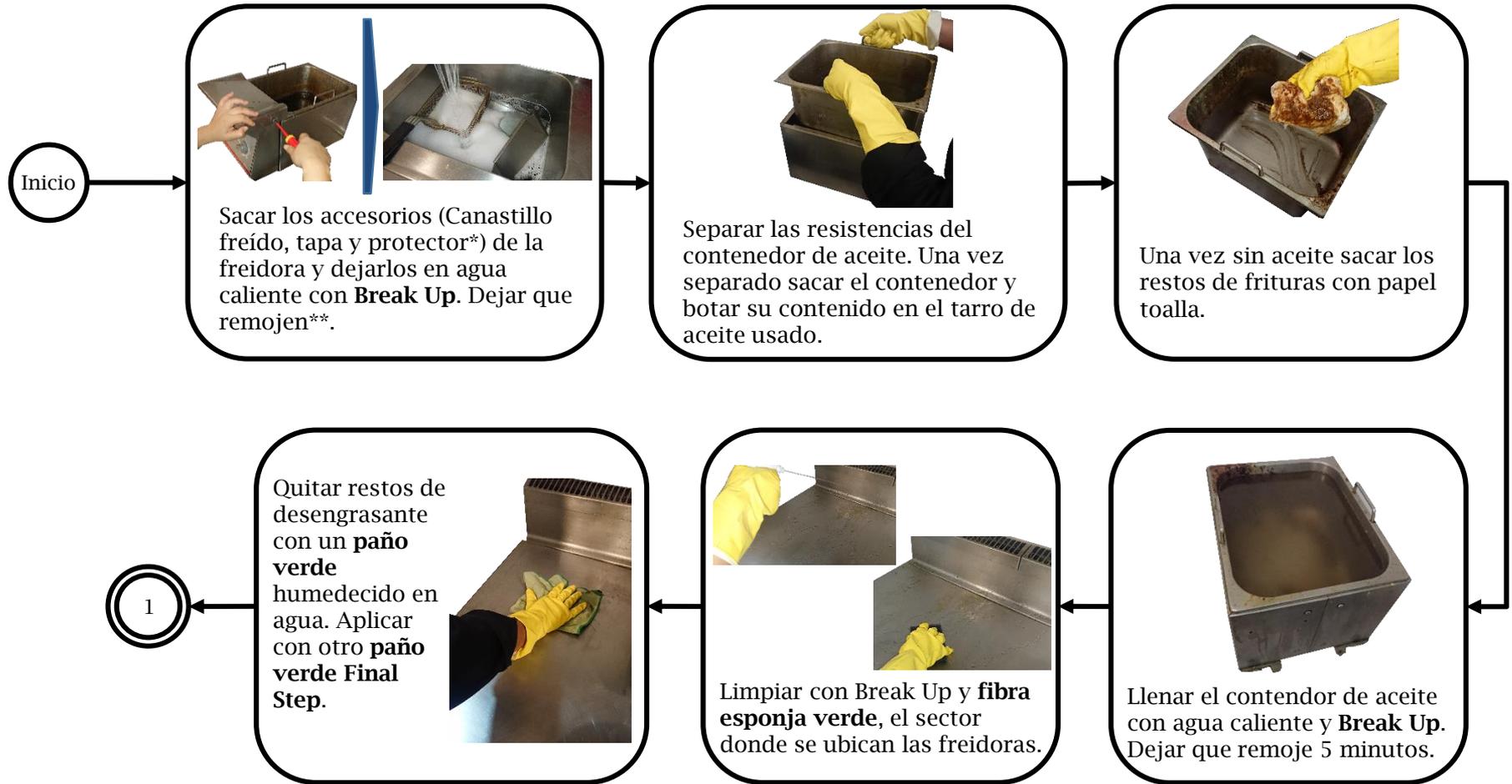
Los refrigeradores, se deben limpiar a profundidad todos los lunes en la habilitación.



Los canastillos de freído de cualquier máquina freidora, deben ser lavados todos los días en la Inhabilitación.

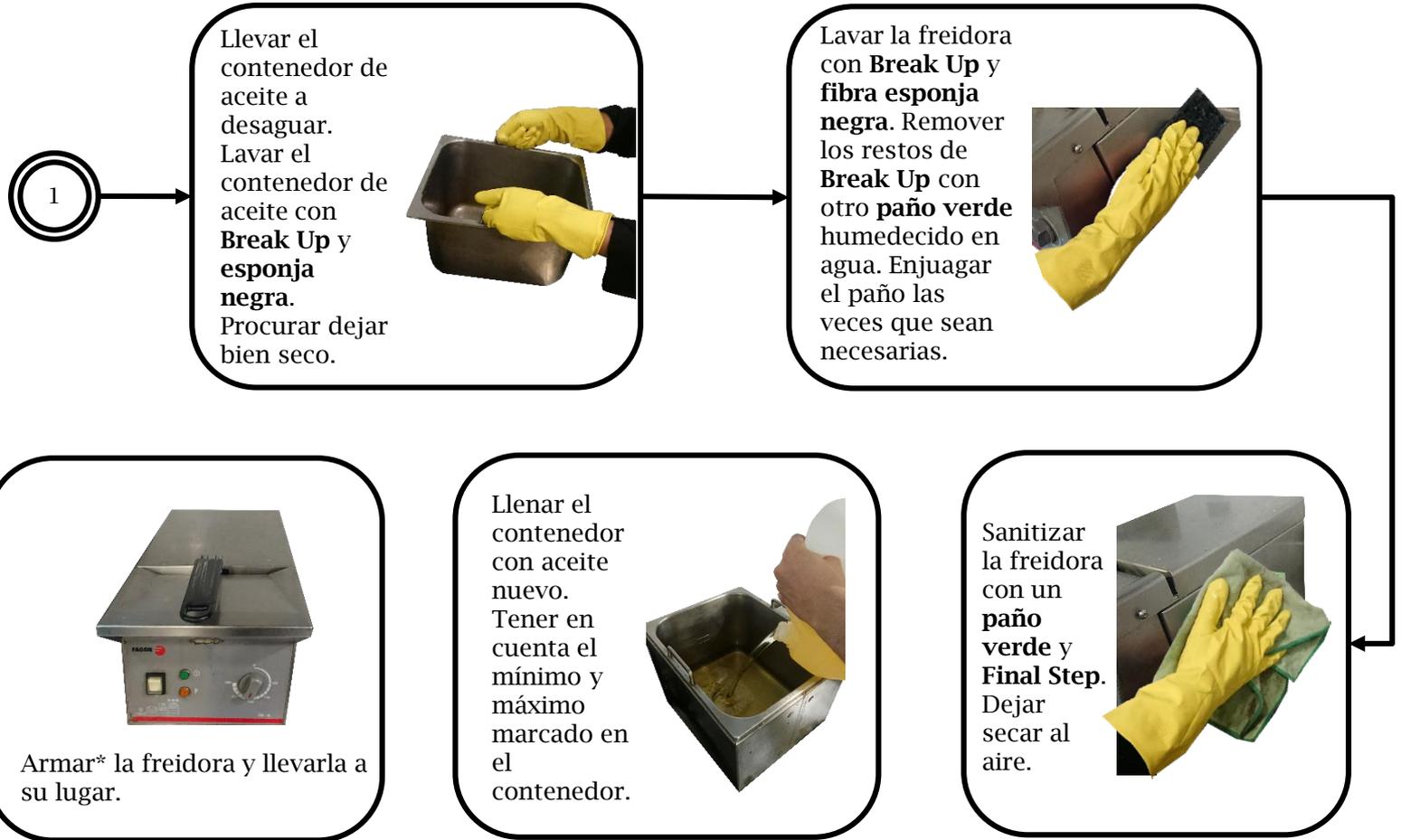


La máquina freidora FE-6 Fagor, se debe limpiar a profundidad y realizar cambio de aceite todos los lunes en la habilitación.



\* Se debe utilizar un destornillador para soltar esta pieza. Guardar tornillo en lugar seguro.

\*\* Si la operación lo permite se pueden dejar remojo desde el día anterior.



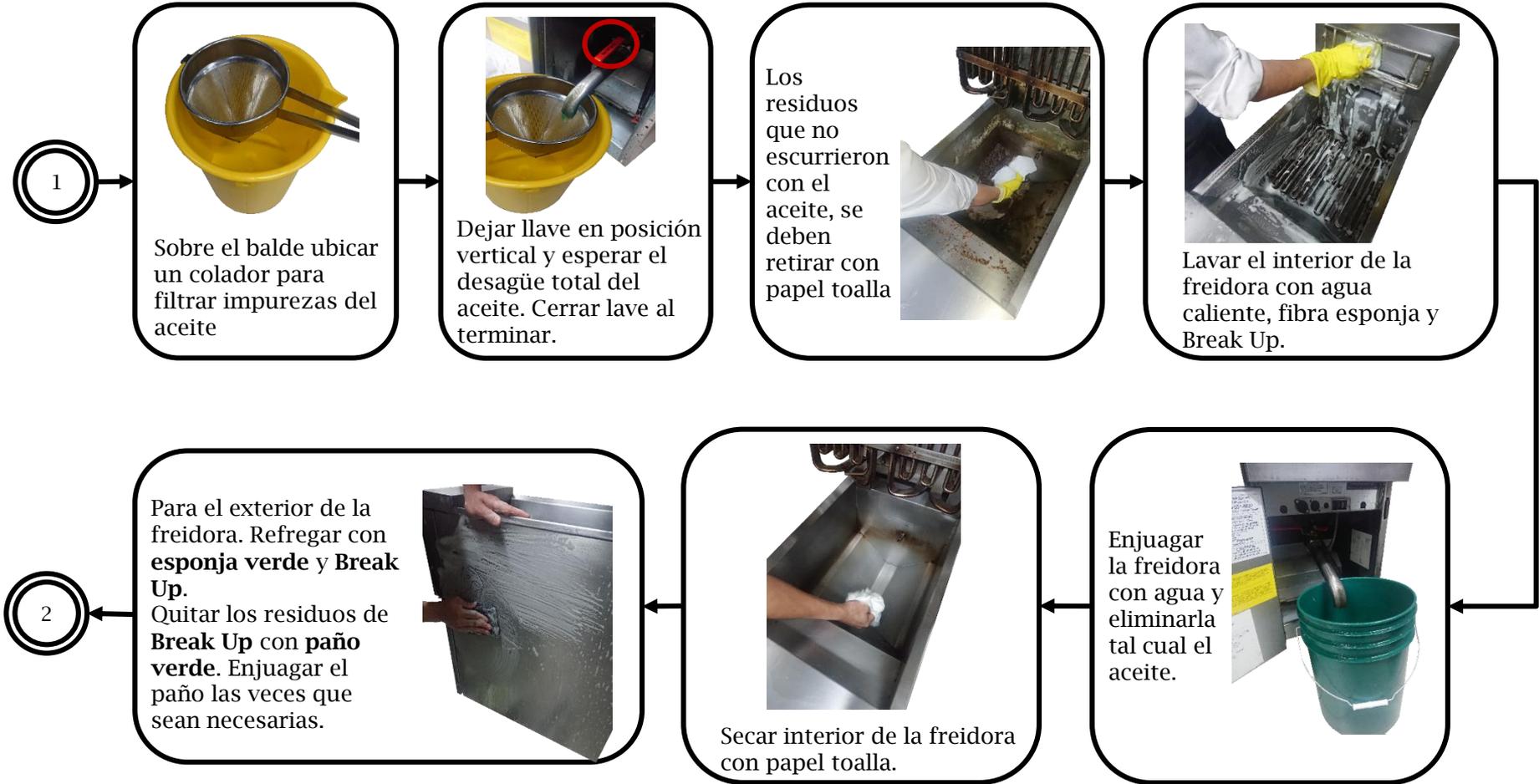
\* Se debe utilizar un destornillador para apretar tornillo del protector.

La máquina freidora RE14C FryMaster y Modelo Desconocido (Parque Arauco), se les debe **filtrar el aceite** todos los días en la habilitación.



\* Se debe utilizar un destornillador para soltar esta pieza. Guardar tornillo en lugar seguro.

\*\* Si la operación lo permite se pueden dejar remojando los accesorios desde el día anterior.



2



Colocar las partes y piezas en su lugar.

Colocar el aceite ya filtrado nuevamente en la freidora. Si no se llega al mínimo, rellenar con aceite nuevo.

Nota: La freidora tiene un nivel mínimo y máximo de aceite, este está marcado en su interior con unas líneas sobresalientes.



Fin

Lavar utensilios utilizados como indica el **apoyo visual lavado de utensilios vigentes.**



La máquina freidora RE14C FryMaster y Modelo Desconocido (Parque Arauco), se le debe **cambiar el aceite** en la habilitación y siguiendo el calendario establecido.



\* Se debe utilizar un destornillador para soltar esta pieza. Guardar tornillo en lugar seguro.

\*\* Si la operación lo permite se pueden dejar remojando los accesorios desde el día anterior.

1



Dejar llave en posición vertical y esperar el desagüe total del aceite. Cerrar llave al terminar.



Posteriormente verter aceite en tarro de reciclaje de aceite. Dejar tarro cerrado.

Los residuos que no escurrieron con el aceite, se deben retirar con papel toalla



Lavar el interior de la freidora con agua caliente, fibra esponja y Break Up.

2

Para el exterior de la freidora. Refregar con **esponja verde** y **Break Up**. Quitar los residuos de **Break Up** con **pañó verde**. Enjuagar el paño las veces que sean necesarias.



Secar interior de la freidora con papel toalla.

Enjuagar la freidora con agua y eliminarla tal cual el aceite.



2



Colocar las partes y piezas en su lugar.

Llenar con aceite la Freidora de acuerdo a los niveles indicados.

Nota: La freidora tiene un nivel mínimo y máximo de aceite, este está marcado en su interior con unas líneas sobresalientes.

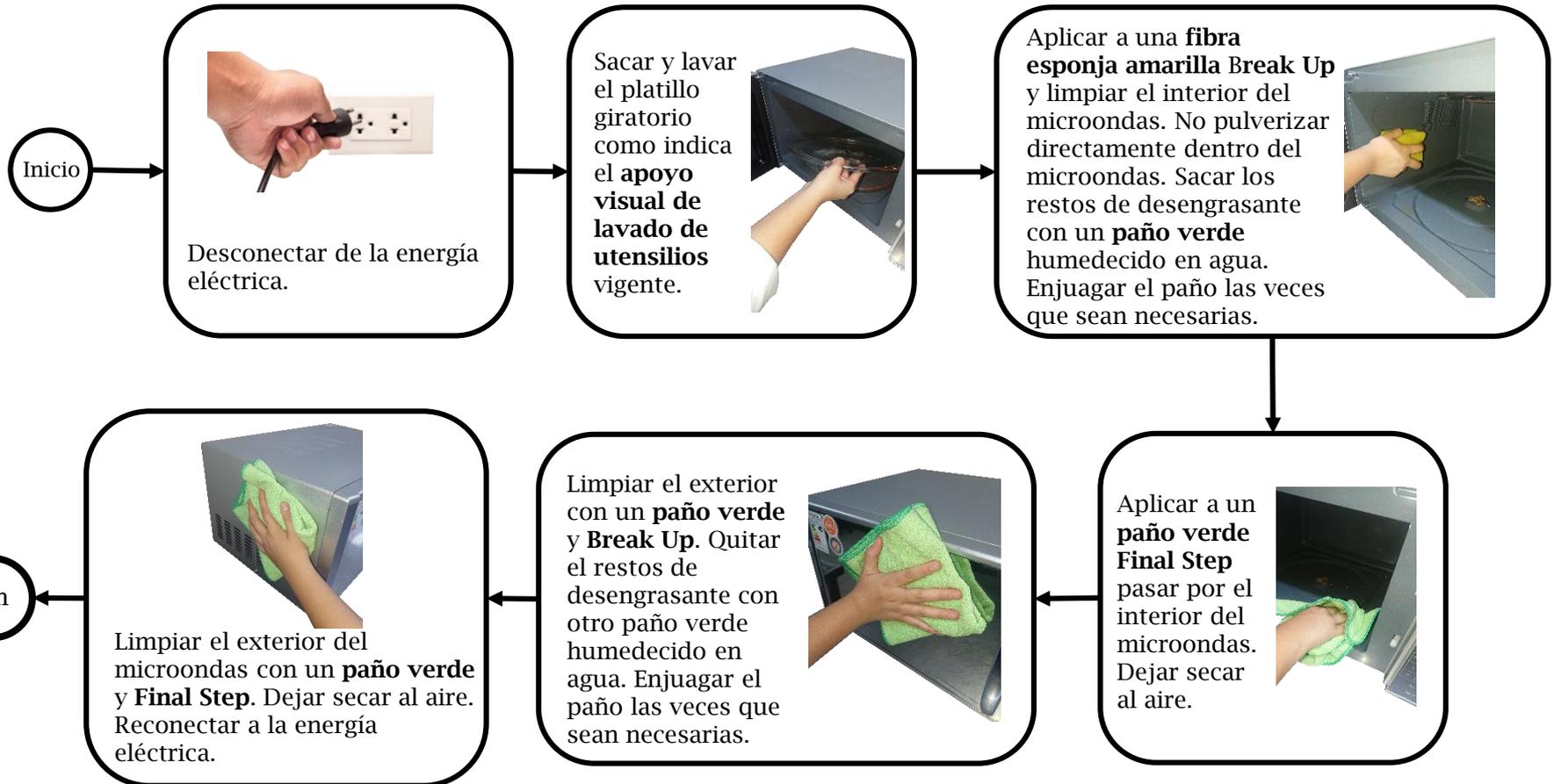


Fin

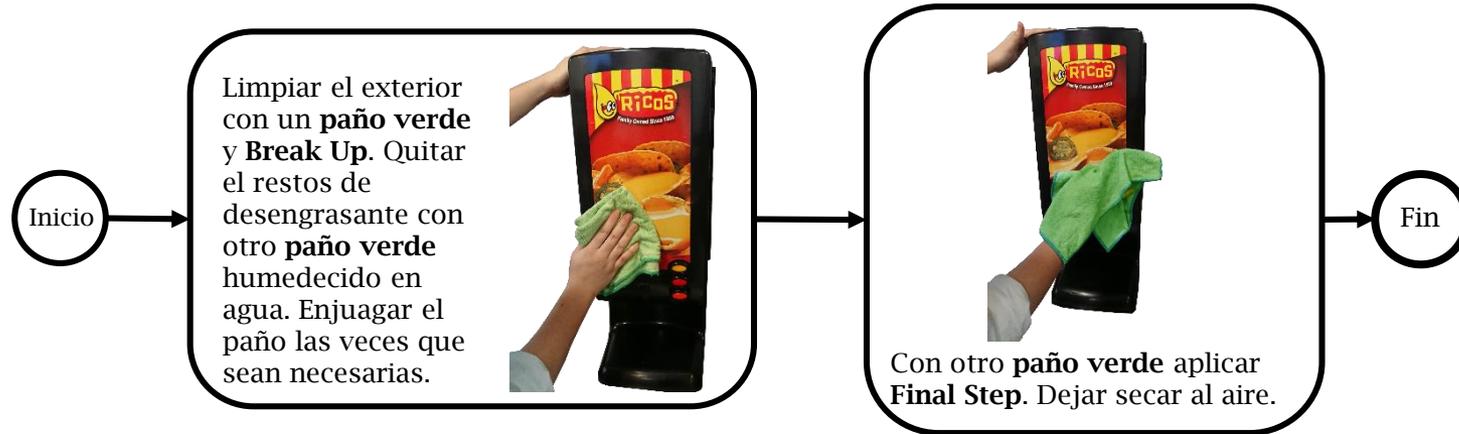
Lavar utensilios utilizados como indica el **apoyo visual lavado de utensilios vigentes.**



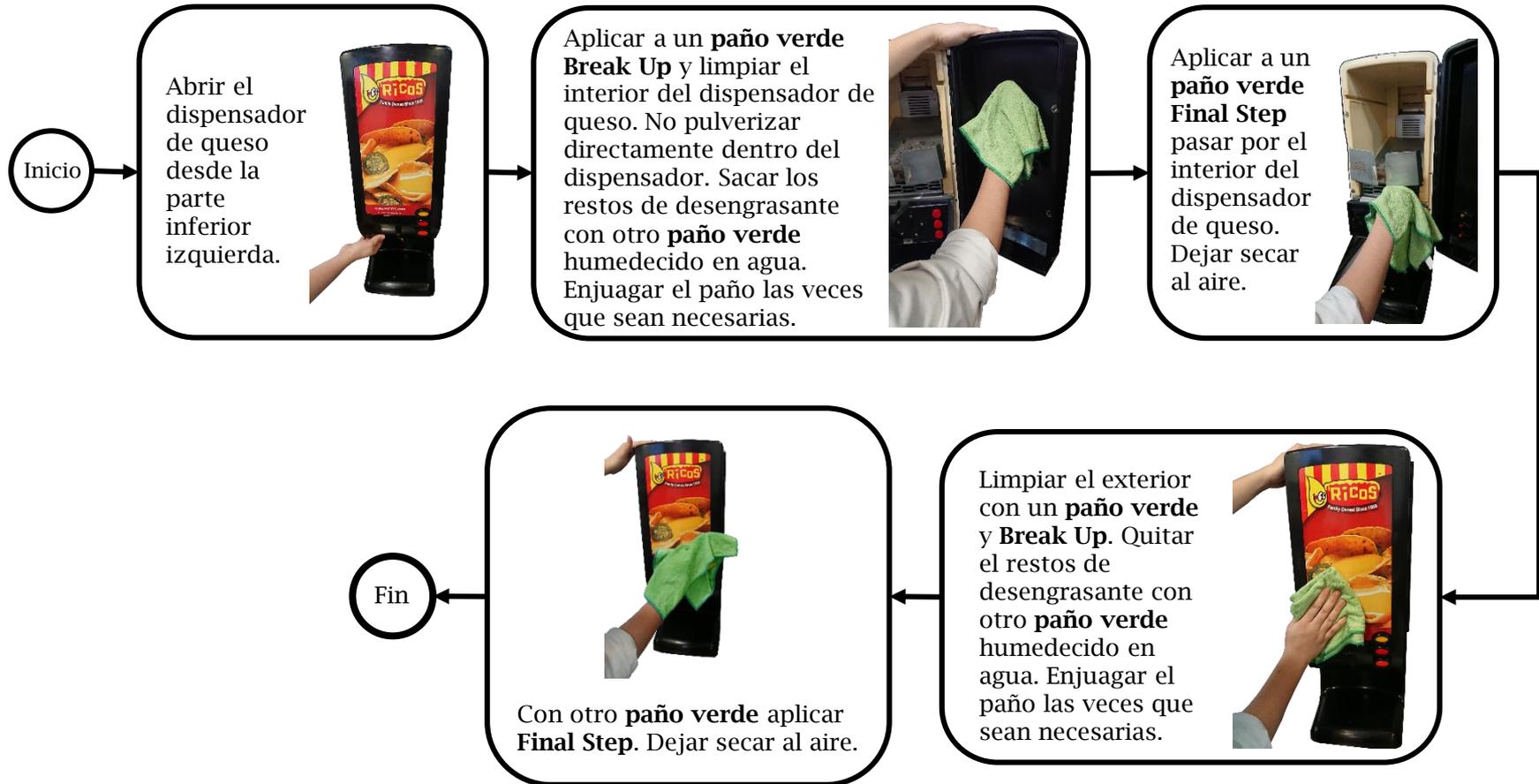
Se debe realizar la limpieza profunda del microondas todos los días en la habitación.



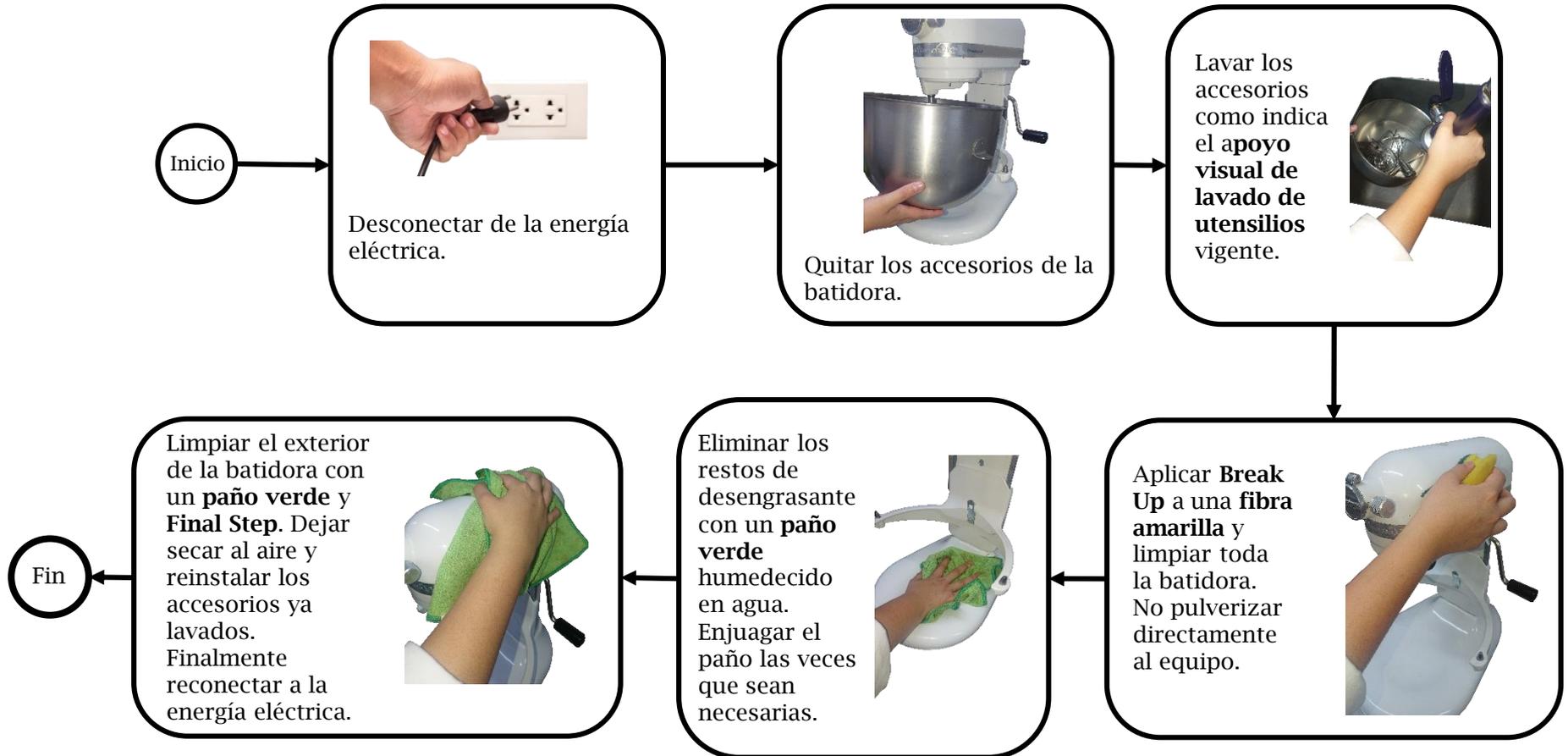
Se debe realizar la limpieza simple del dispensador todos los días en la habitación.



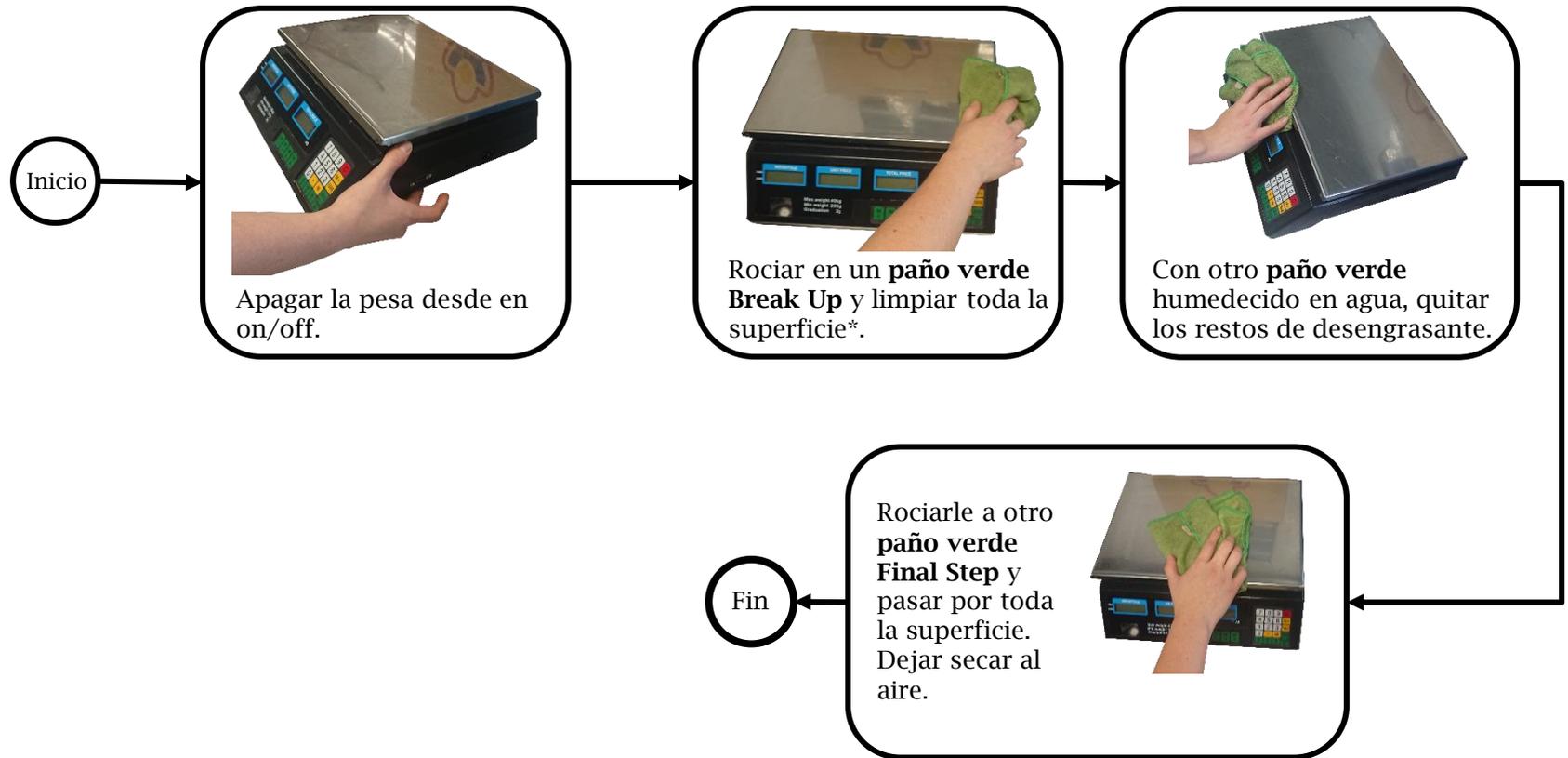
Se debe realizar la limpieza profunda del dispensador una vez a la semana en la habilitación.



La batidora se debe limpiar diariamente en la Inhabilitación.

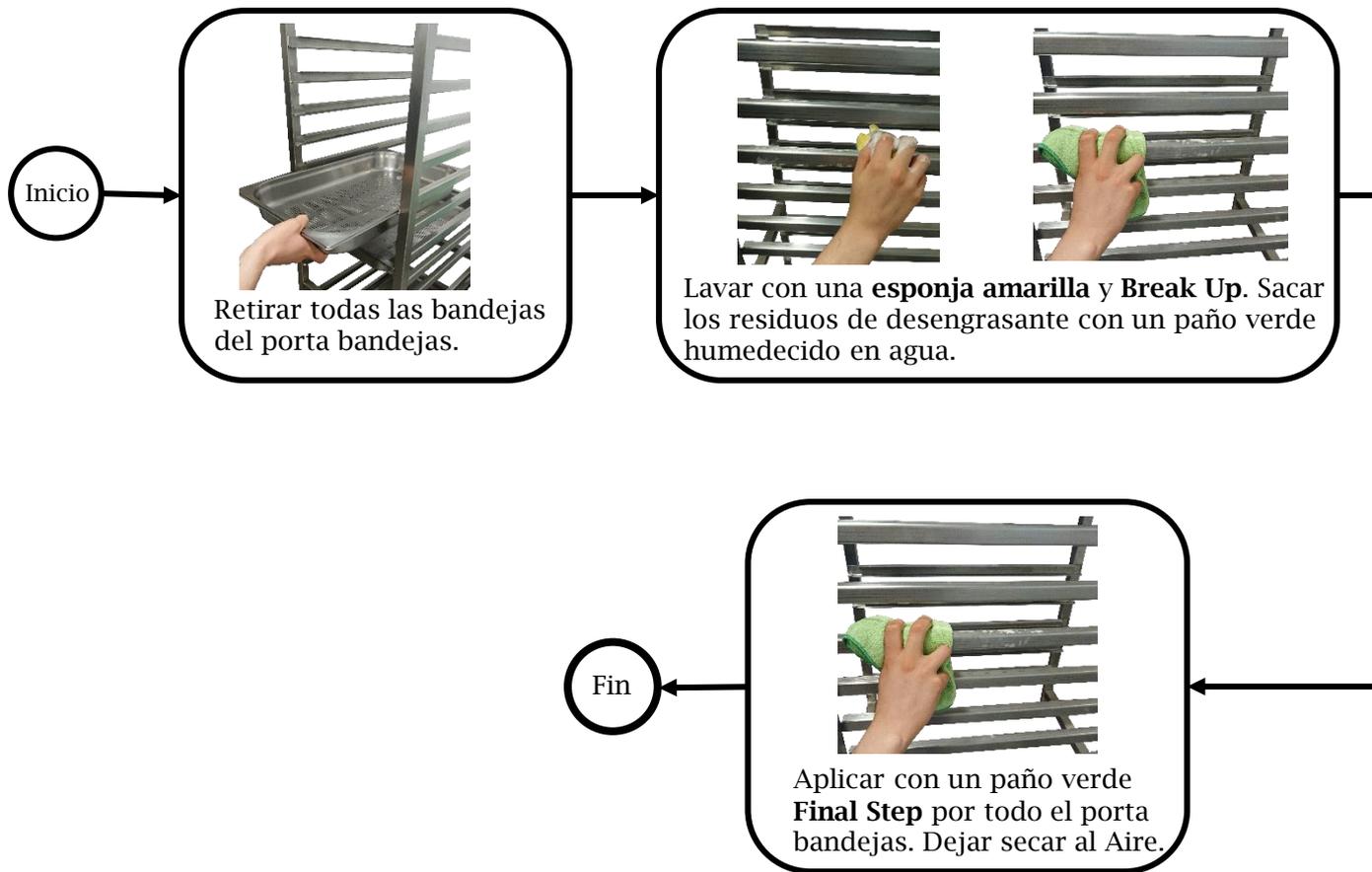


La balanza se debe limpiar diariamente en la Inhabilitación.



\* Algunos modelos tienen la lata superior removible, para estos, lavar la lata como indica el apoyo visual de lavado de utensilios vigente.

La limpieza del porta bandejas es semanal y se debe realizar en la habilitación.



La limpieza del carro de servicio es diaria y se debe realizar en la habilitación.

Inicio



Aplicar **Break Up** en toda su superficie, incluyendo las partes inferiores y limpiar con una **fibra amarilla**.

Remover los restos de **Break Up** con otro **pañó verde** humedecido en agua. Enjuagar el paño cuantas veces sea necesario.



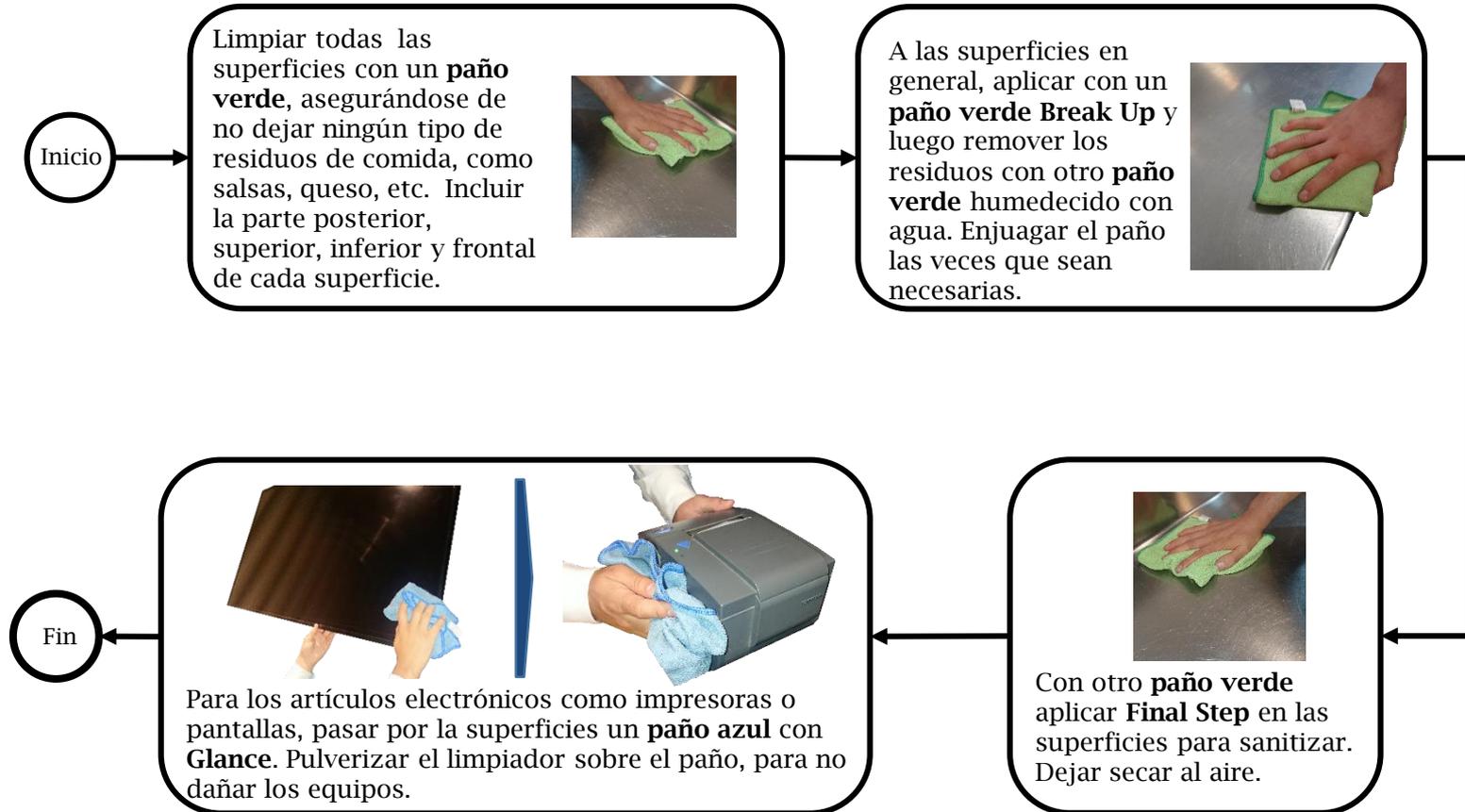
Aplicar el sanitizante **Final Step** por toda la superficie, incluyendo las partes inferiores, con ayuda de otro **pañó verde**. Dejar secar al aire.

Fin

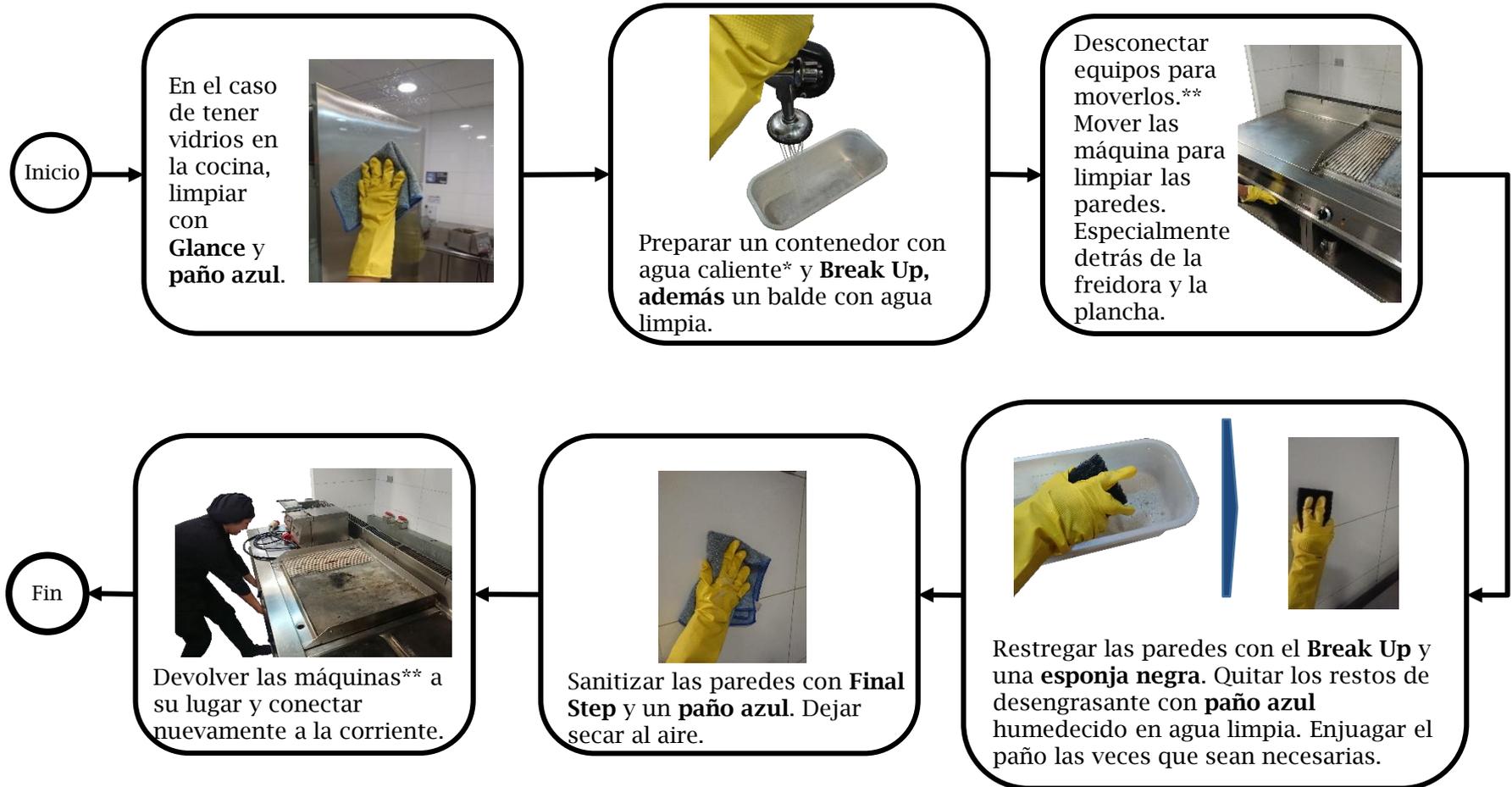
La limpieza del lavaplatos es diaria y se debe realizar en la habitación.



La limpieza de las superficies es diaria y se debe realizar en la habilitación.



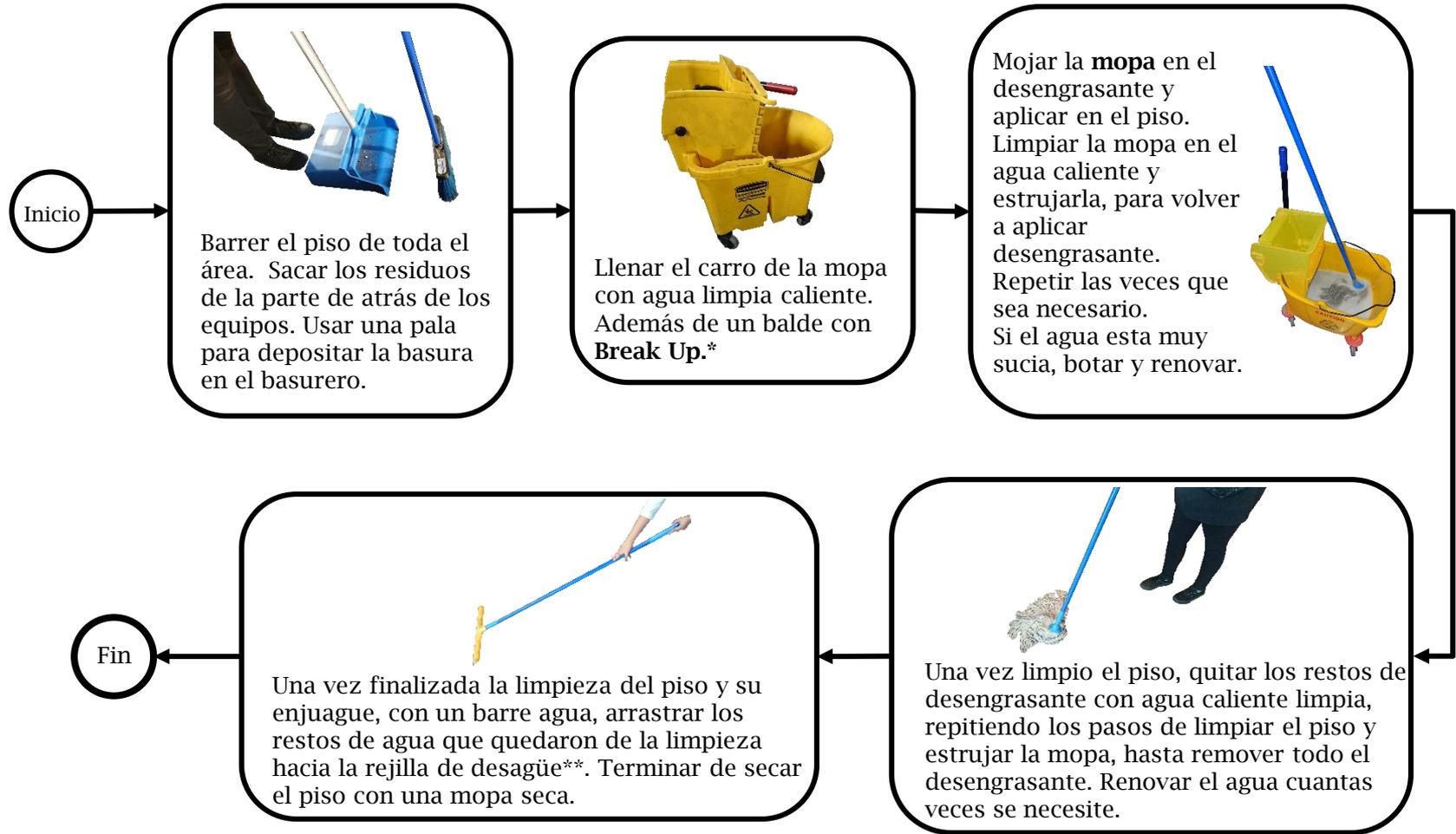
La limpieza profunda de las superficies generales es semanal y se debe realizar los lunes en la habilitación.



\* Para los conjuntos que posean dilutores conectados al agua caliente. No se debe diluir más el Break Up.

\*\* Debido al peso de algunos muebles, esta acción puede ser realizada por 2 personas.

La limpieza del piso de la cocina es diaria y se debe realizar en la Inhabilitación.



\* No se debe diluir el Break en más agua, ya que pierde concentración disminuyendo su efecto.

\*\* Para los conjuntos que no tengan rejilla para desagüe, deben secar el piso con un dafter o similar.



Campana  
Extractora



Torre de  
Bebidas



Mantenedor de  
Hielo



Maquina de  
POP



Mantenedor  
de Pop



Máquina de  
Café o Cafetera



Licuada



Vitrina



Bandejas



Pantallas



Áreas Generales,  
Pantallas y Piso

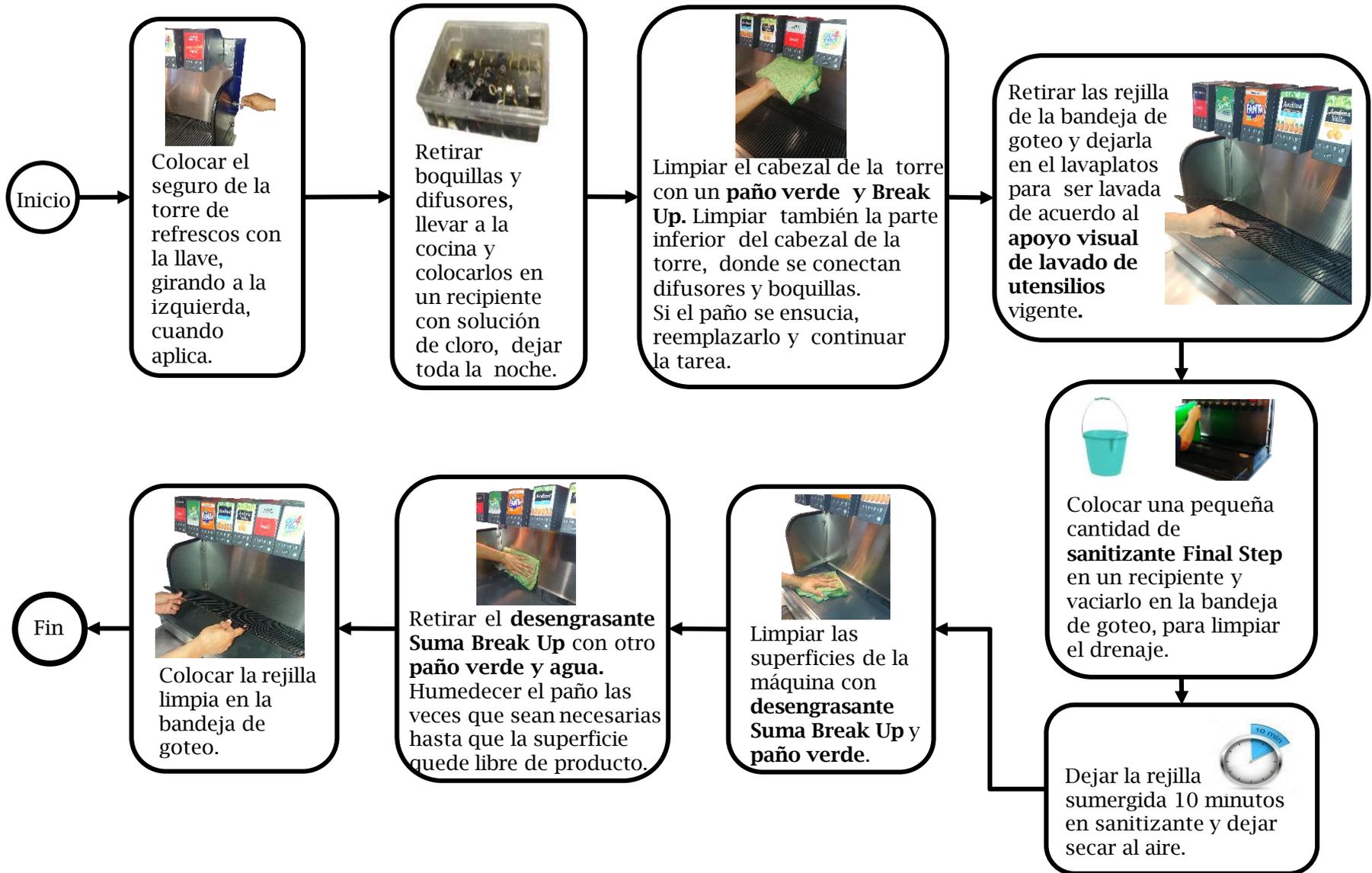


Punto de venta y  
Basureros

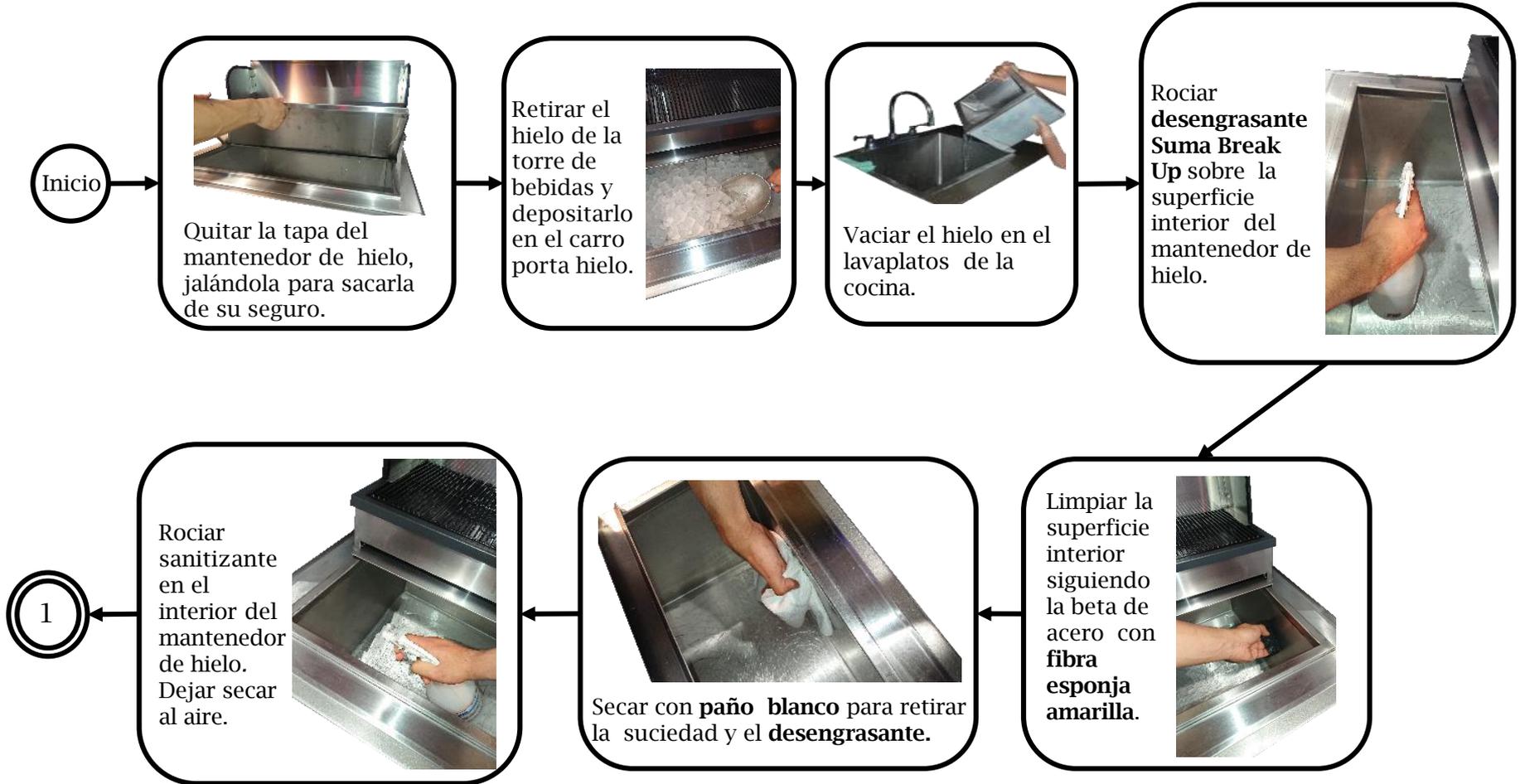
La limpieza diaria de las parrillas de los extractores se debe realizar en la habitación.



Para ver el detalle de la limpieza profunda de los extractores, remitirse a la sección **Campana Extractora del sector Cocina**.



Diariamente o cada vez que sea necesario se debe realizar una limpieza detallada del mantenedor de hielo, esto se debe realizar en la habilitación.



1



Vaciar el resto de la solución en el depósito de hielo (Asegurarse que el sanitizante fluya y limpie el drenaje del depósito).

Limpiar las superficies exteriores (beta de acero) con **fibra esponja amarilla**, sin dañar el mueble.



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



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



Lavar el cucharón o poruña y el porta cucharón, según el **apoyo visual de lavado de utensilios** vigente.



Colocar la tapa del mantenedor de hielo. Verificar que deslice correctamente.



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



Retirar el **desengrasante Break Up** con **pañó blanco** humedecido en agua. Enjuagar el paño las veces que sean necesarias.



Fin

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.

**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



1



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 rociarles **Desengrasante Break Up** a estos y a los porta-filtros y volverlos a colocar en su lugar<sup>1</sup>



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.



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

2



Después de los 8 minutos, apagar el **botón AGITATOR** (agitador de la olla).



Dejar calentar hasta los 90 grados, luego apagar el "kettle heat" mantener el agitador en funcionamiento, dejar actuar por 8 minutos. Mientras pasan los 8 minutos, realizar la misma labor con las otras palomeras.



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



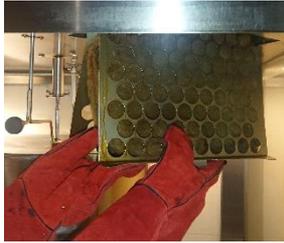
200 ml



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

<sup>1</sup> Los filtros de la palomera se deben de lavar 2 veces por semana.

2



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 al lavaplatos, la tapa de la olla, la del porta-filtro y el porta-filtro para su posterior lavado.



3

Restregar 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 balde.



3



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.

4



Limpiar el interior y exterior de la olla con un **pañó verde** humedecido en agua, hasta remover todos los residuos.



Limpiar el exterior de la olla con **fibra verde** y **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.



4



Rociar sanitizante **Final Step** al interior y exterior de la olla y pasar **fibra verde** para darle brillo.

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.



5



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.



Atomizar a un paño verde **Final Step**, y pasar por toda la parte externa de la olla.

5

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

Enjuagar con agua.



6

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 del balde en el lavaplatos y limpiar 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 secar<sup>1</sup>.



Los 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.

6



Colocar el filtro de tela en el porta filtro de metal y ponerlo en su lugar de la palomera.



Colocar nuevamente el agitador a la olla con el seguro bien puesto y también ponerle la tapa.



Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada. Una vez retirada, con una brocha arrastrar los residuos a los orificios de la parrilla. Una vez sin residuos retirar la parrilla.

7



Poner en posición de apagado el botón "LIGHTS".



Limpiar la parrilla, el fondo de la palomera y el cajón de desperdicio con un paño blanco y con **Desengrasante Break Up.**



Retirar con una brocha los residuos de pop que estén sobre el fondo y sacarlos asegurándose que caigan en el cajón de desperdicio y tirarlos.

7



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 **pañó 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.**

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.



Fin

Quitarse los guantes.



Las partes de la Palomera: cajón de maíz, el tarro de aceite y el compartimento, se deben limpiar semanalmente en la habilitación.

Inicio

Sacar de la palomera el cajón de maíz y vaciarlo una bolsa plástica. Cuando este seco, vaciar el maíz de la bolsa de plástico en el cajón, y colocarlo en su lugar.



Llevar el cajón al lavaplatos o zona de lavado más cercano. Lavar con **fibra esponja amarilla** y **Break Up**. 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 compartimento.

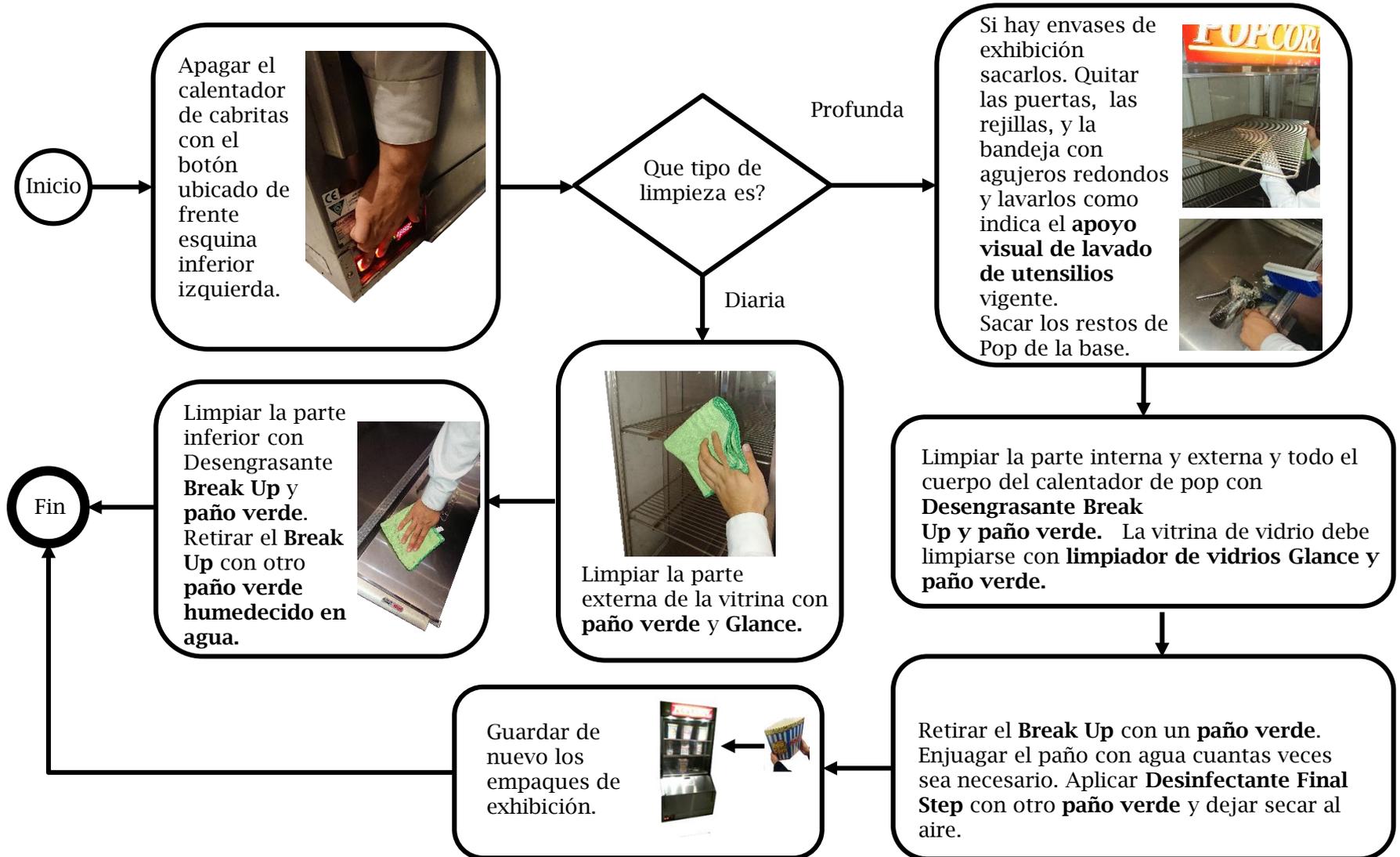


Limpiar el compartimento inferior con **pañó verde** y **Desengrasante Break up**. Limpiar hasta el fondo y todas las superficies. Remover todos los restos de **Break Up** con otro **pañó verde** humedecido en agua. Enjuagar el paño las veces que sean necesarias.



Fin

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



La máquina de café Milano se debe limpiar 2 veces al día, al comienzo de la operación y una vez finalizada la misma.



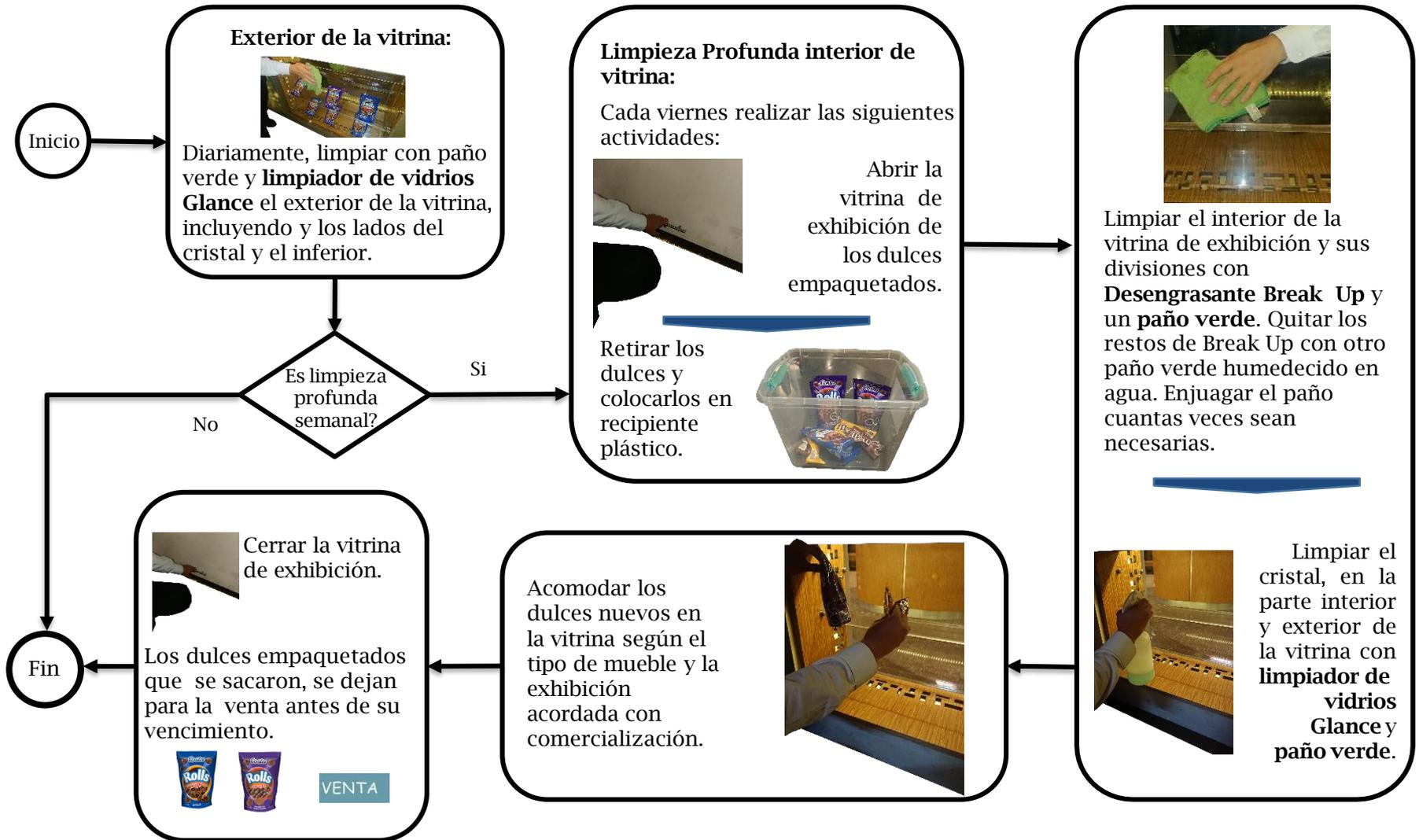
Para ver el detalle de la limpieza operativa de la máquina, remitirse al **Manual de Bebidas Calientes**.

La juguera se debe limpiar 2 veces al día, al comienzo de la operación y una vez finalizada la misma.



Para ver el detalle de la limpieza operativa de la máquina, remitirse al **Manual de Smoothies**.

La limpieza diaria o profunda de la vitrina se debe realizar en la habilitación.



La limpieza de las bandejas se debe realizar en la habilitación



La limpieza diaria de las áreas generales de la confitería se debe realizar en la habilitación

Inicio



Limpiar la barra, mostrador o cualquier otra superficie con **Break Up** y un **pañó verde**. Eliminar los residuos con un **pañó verde** humedecido en agua. Aplicar **Final Step** con otro pañó verde para sanitizar.

Si aplica para el conjunto, limpiar el apoya pies de la barra con un **pañó azul** con **Glance**. Luego aplicar de manera uniforme con otro **pañó azul** **Suma Inox**.



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



Fin

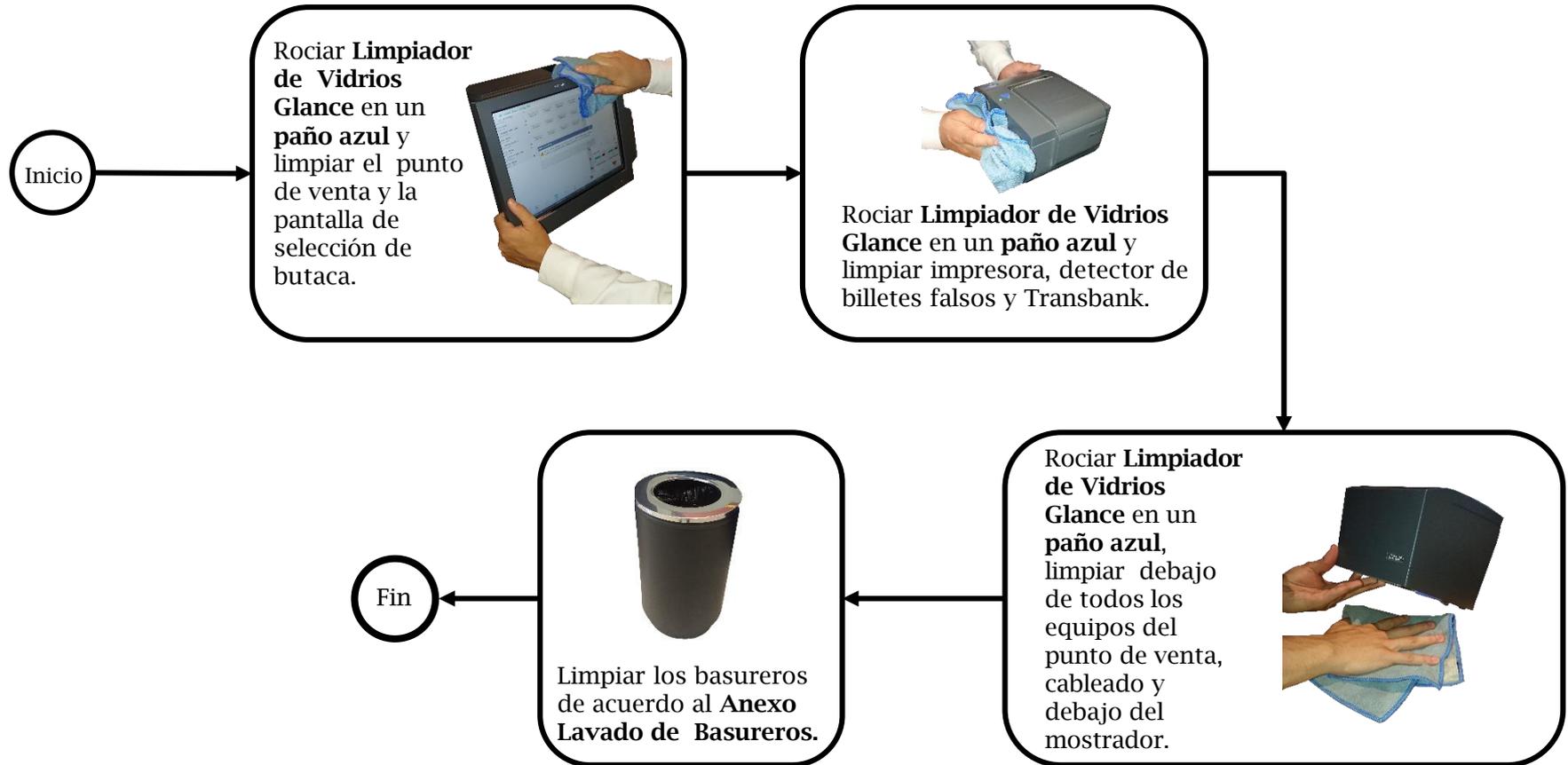


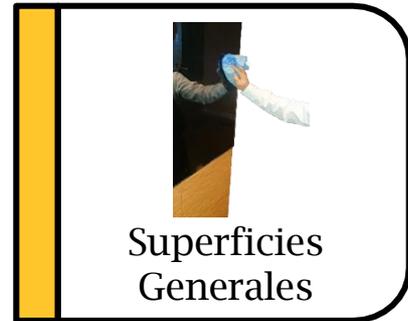
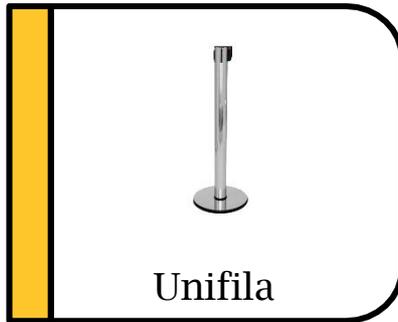
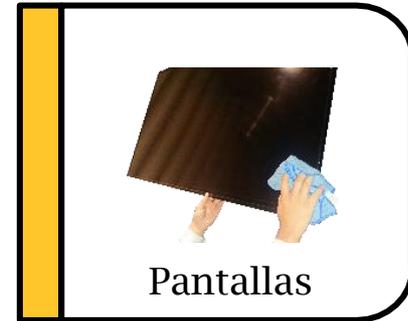
Preparar un carro de mopa con agua caliente. Humedecer la mopa en el agua y pasar por el piso. Cuando sea necesario, ir estrujando y humedeciendo nuevamente la mopa. Secar con un Dafter u otra mopa seca.



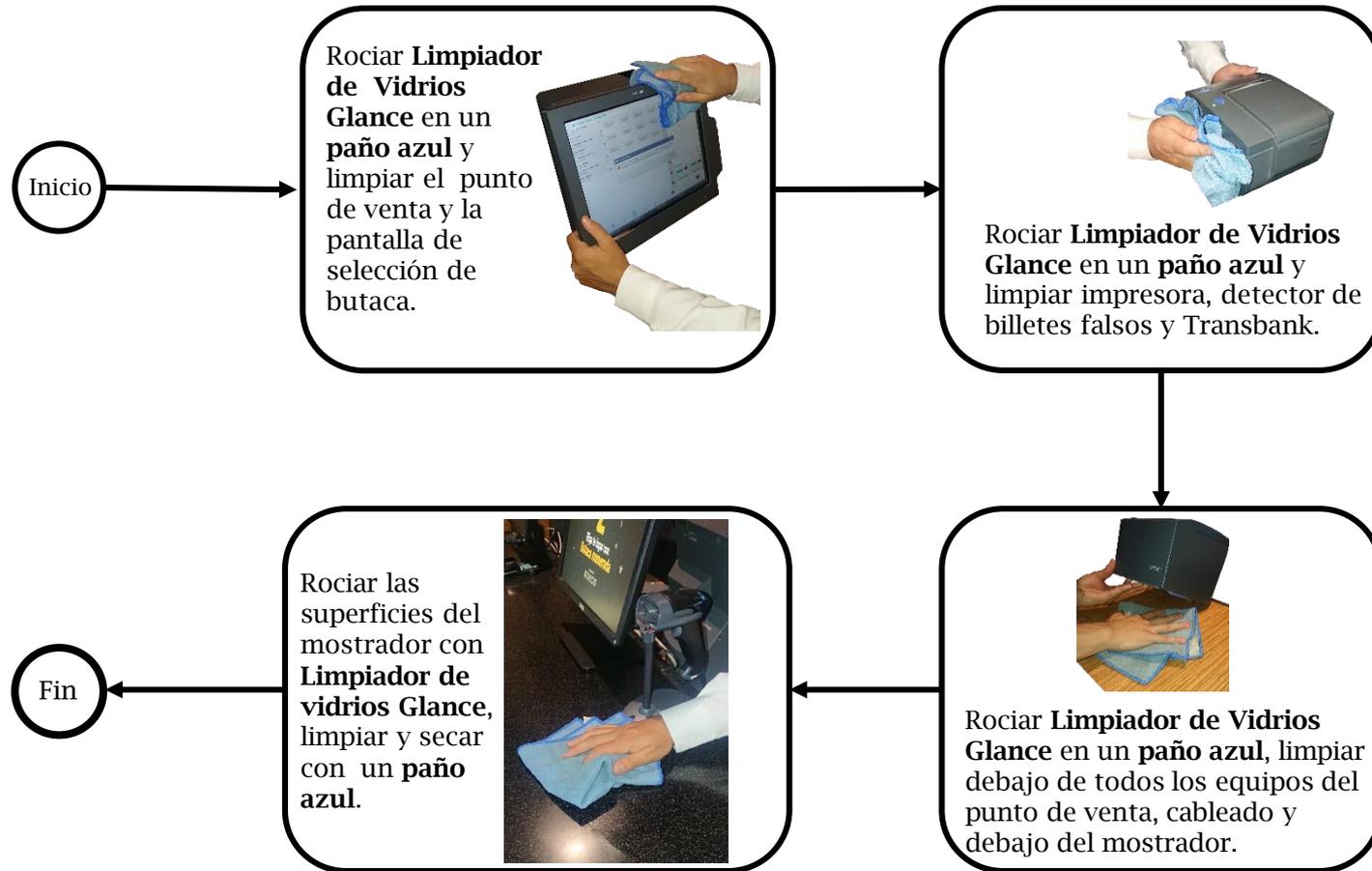
Barrer piso con un escobillón. Procurar barrer bien detrás y debajo de las máquinas, moviéndolas si es necesario.

La limpieza diaria del punto de venta y los basureros de confitería debe ser en la habilitación.

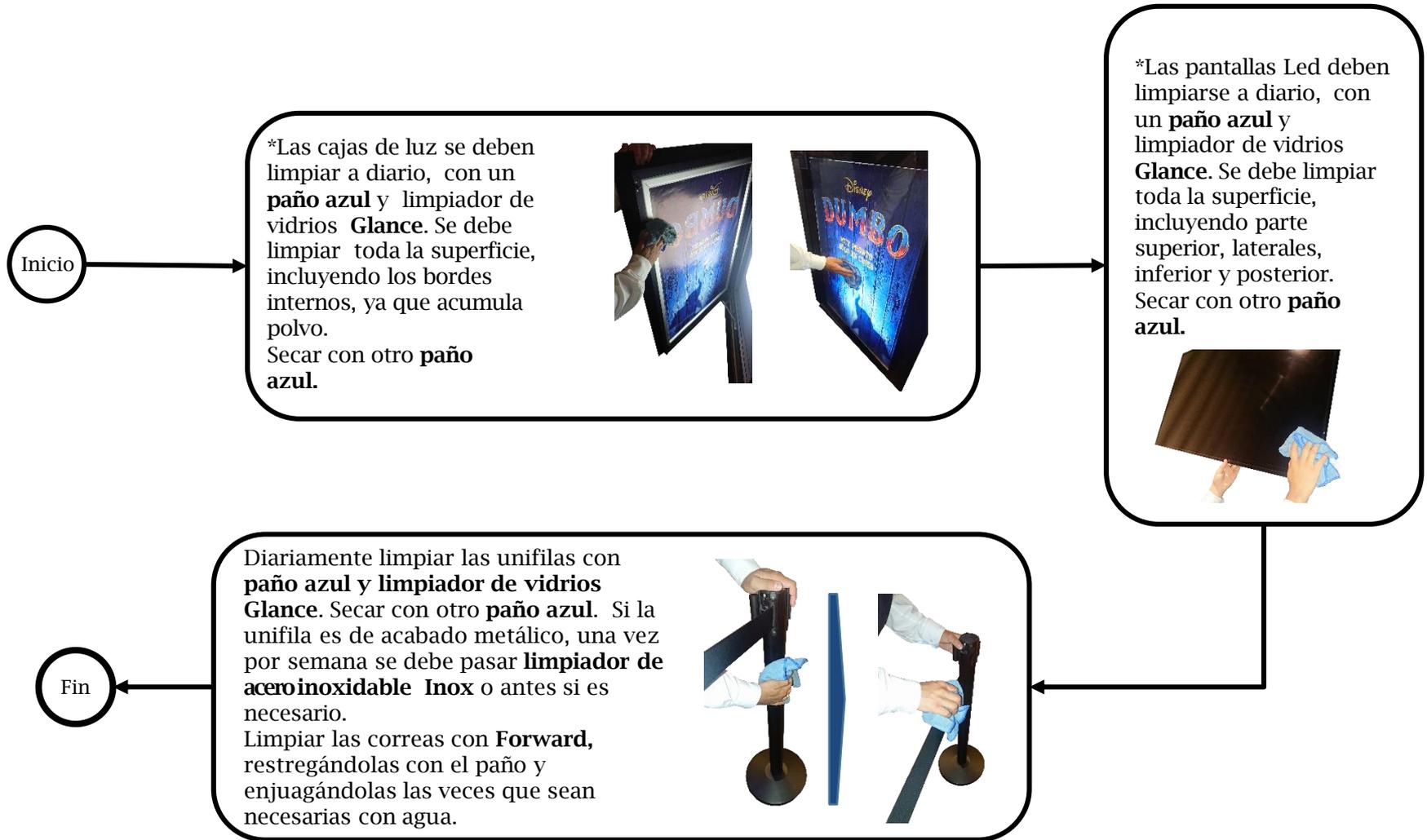




La limpieza del punto de venta es diaria y se realiza en la habilitación.



La limpieza de las Cajas de Luz, Pantallas y Unifilas es diaria y se realiza en la habilitación.



\* Si las pantallas o cajas de luz son elevadas, se de cumplir con las normas de seguridad industrial para trabajo en alturas.

La limpieza de la Guardarropía y Superficies Generales es diaria y se realiza en la habilitación.





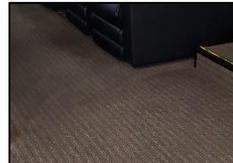
Limpieza  
Butacas



Limpieza Piso  
Flotante



Basureros



Limpieza  
Alfombra



Áreas Generales

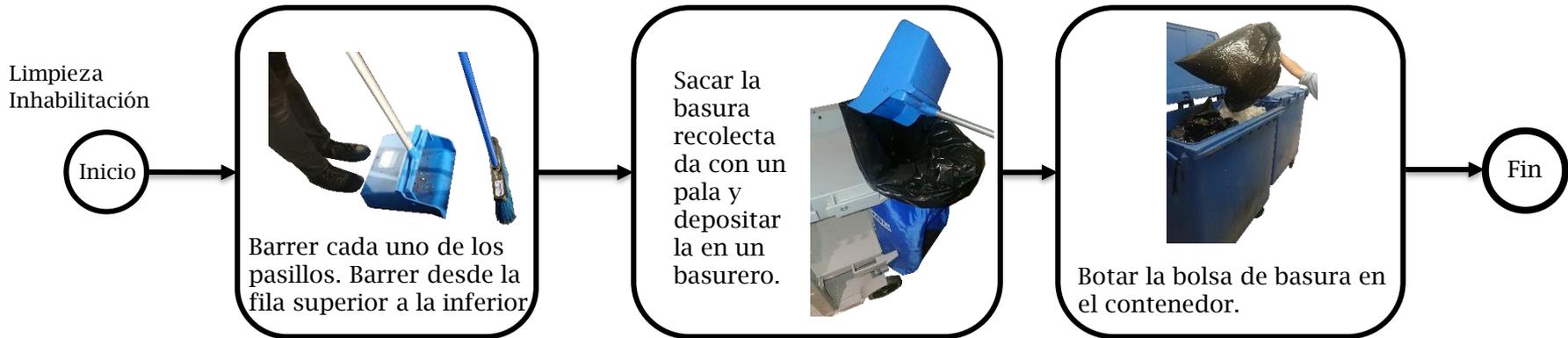
La limpieza de las butacas es diaria y se realiza en la Inhabilitación.



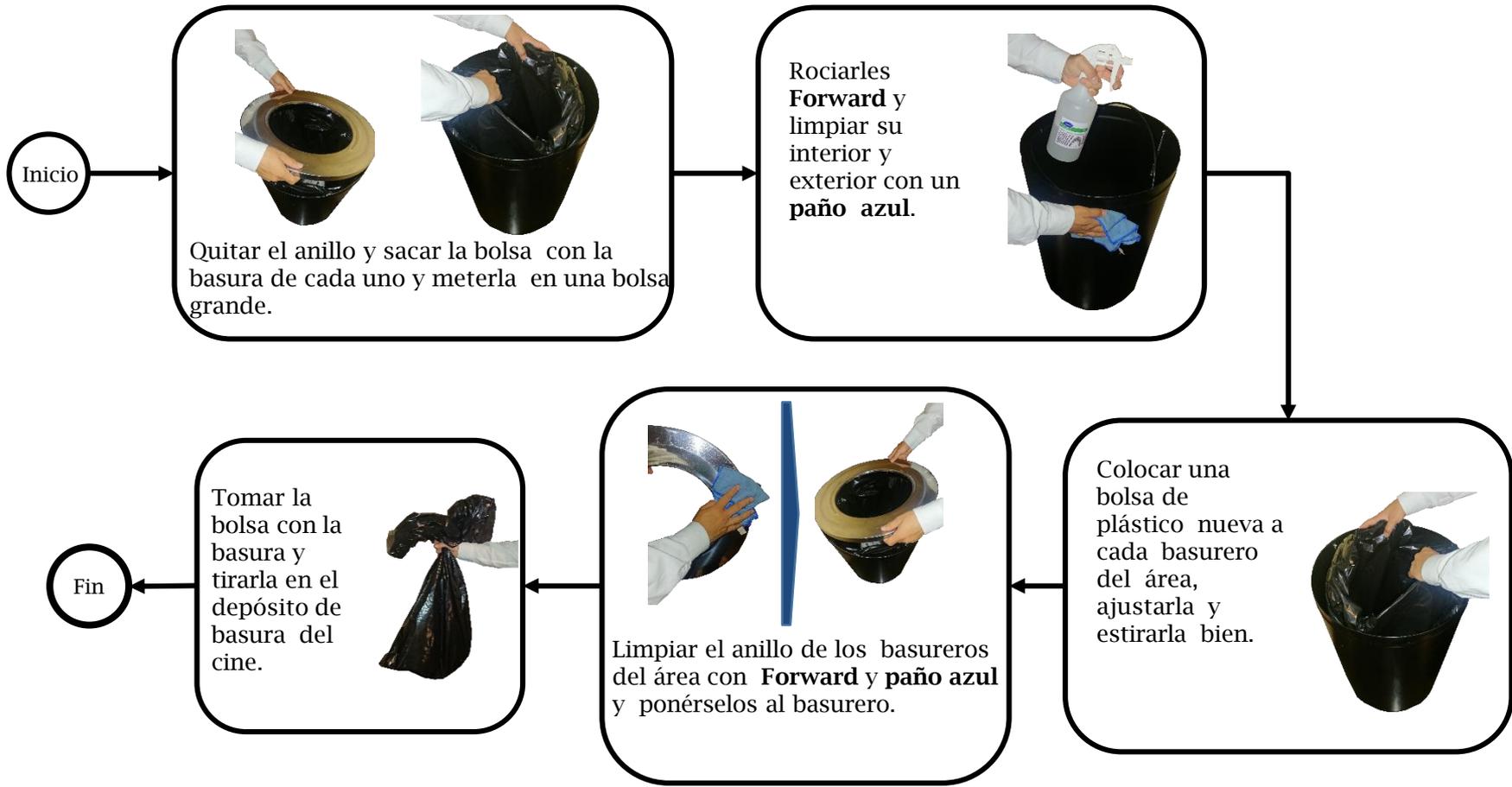
Para la limpieza profunda del piso flotante revisar documento **G.R. Limpieza Profunda de Piso Flotante Egaña o Parque Arauco.**



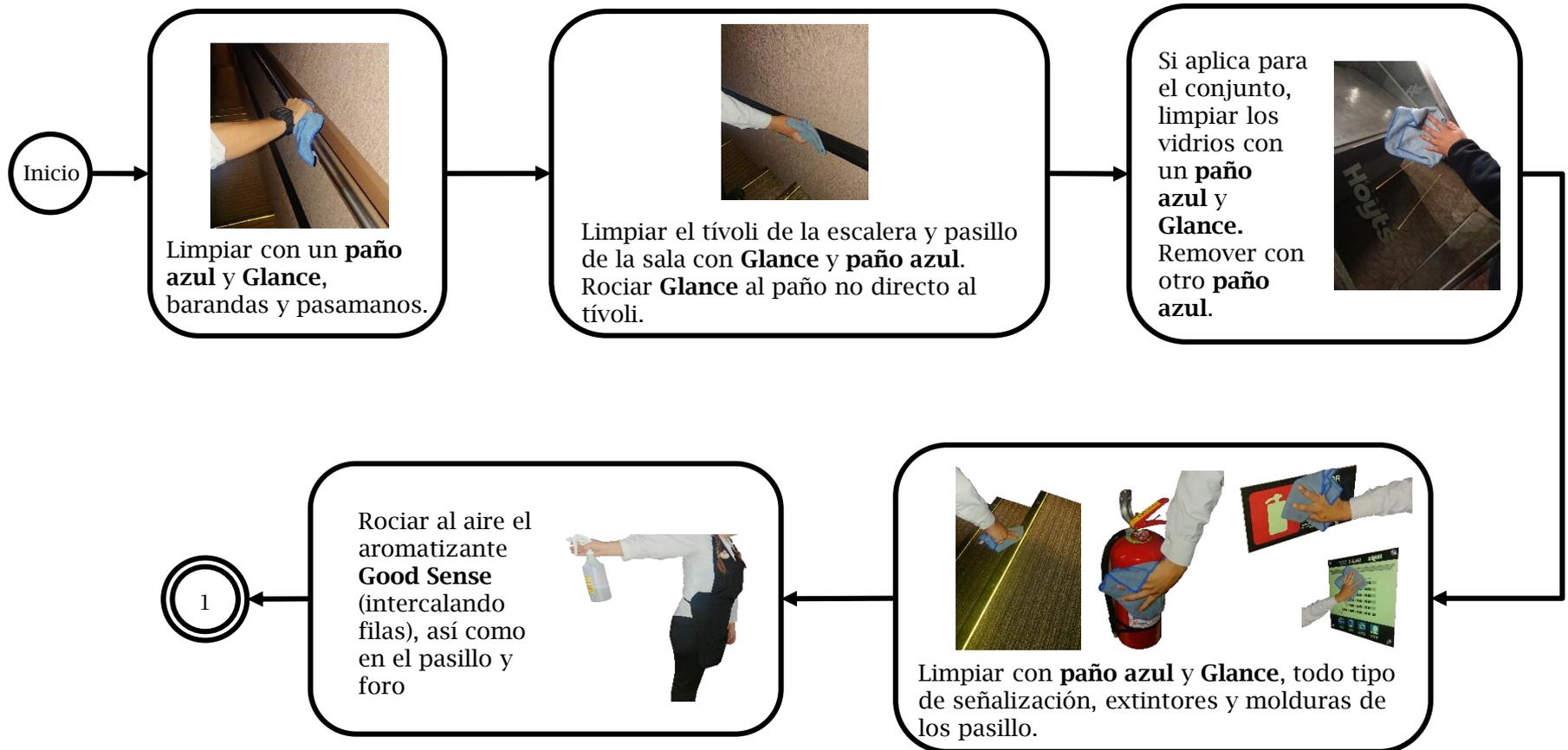
Para la limpieza profunda de la alfombra revisar documento **G.R. Limpieza Profunda de Alfombra.**



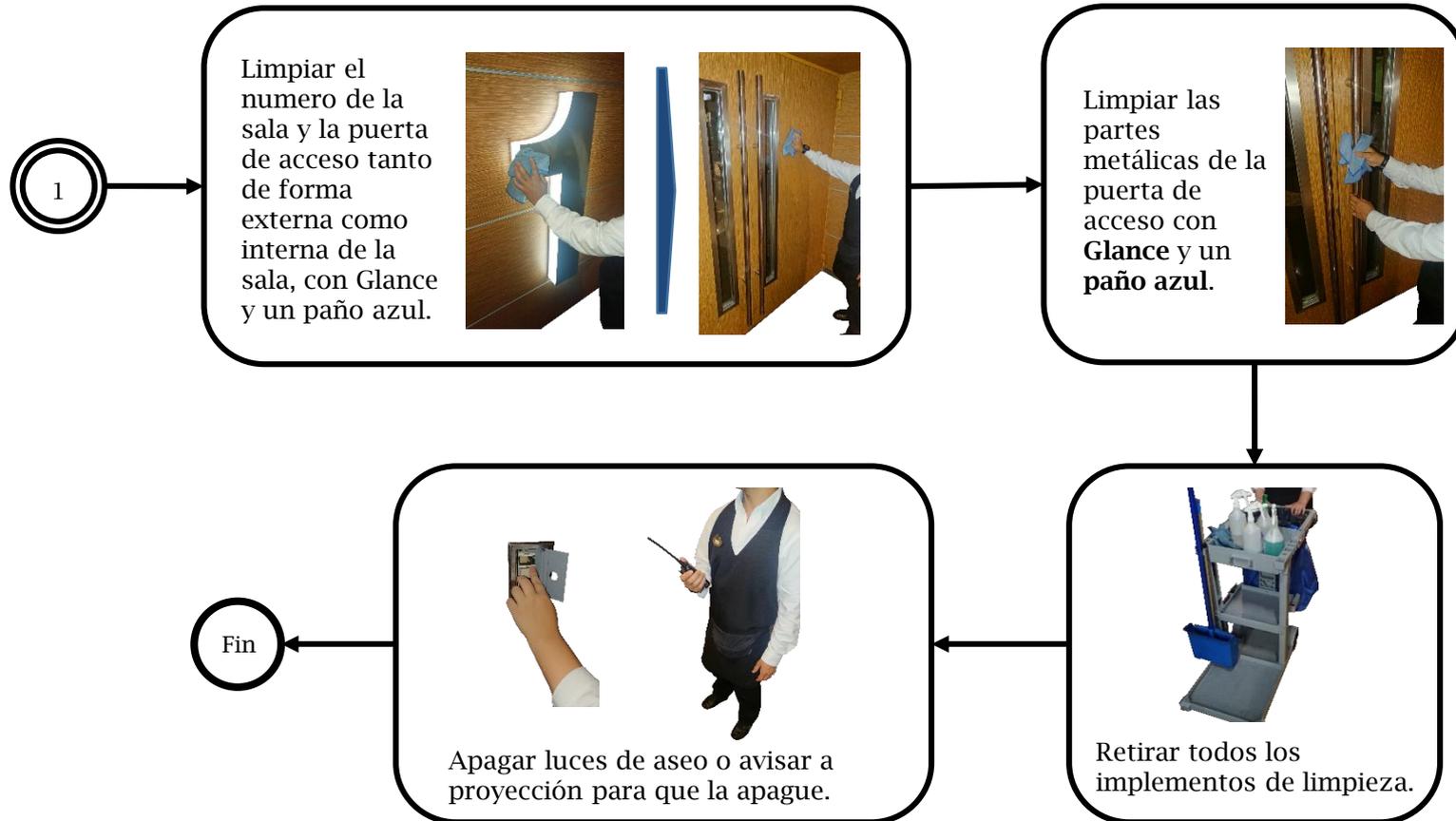
La limpieza regular de los basureros medianos se debe hacer diariamente, de la siguiente manera. La detallada profunda o detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de Basureros.



La limpieza de las áreas generales de la salas se debe realizar todos los días en la habilitación.



Nota: Si se encuentran objetos extraviados, estos deben ser entregados al gerente en turno.

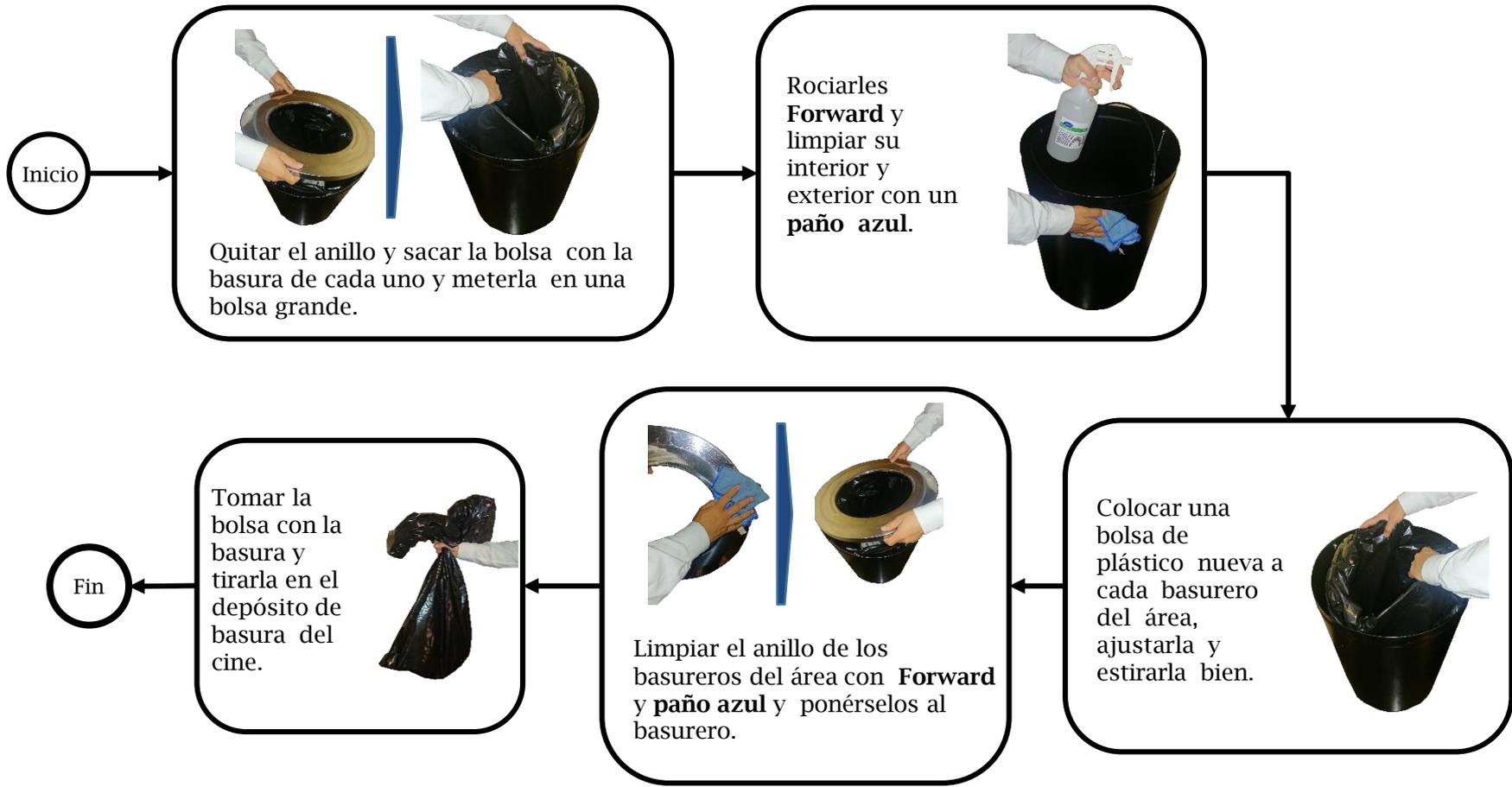




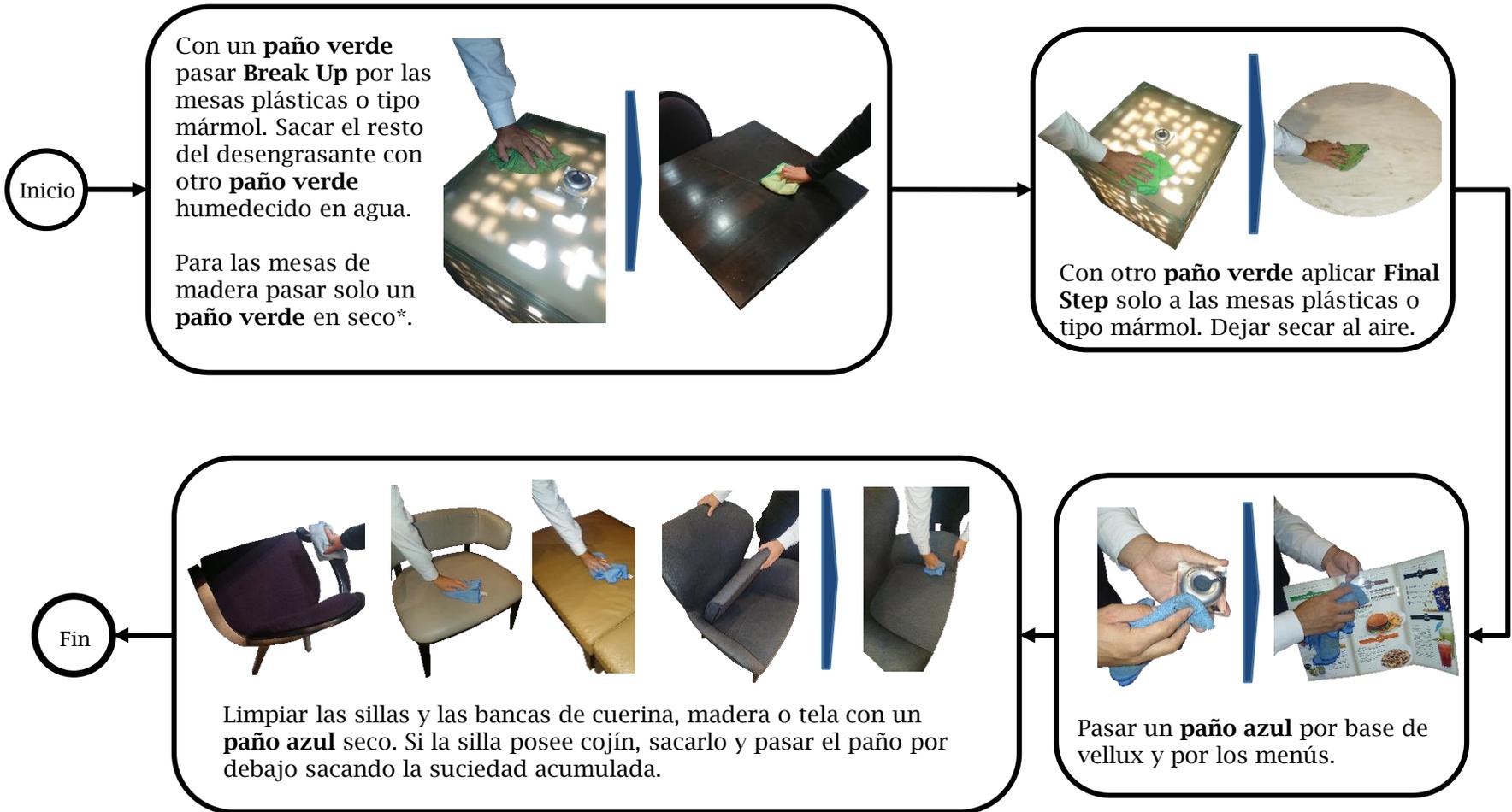
La limpieza del piso del lobby se debe realizar todos los días en la habilitación.



La limpieza regular de los basureros medianos 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 del área de mesas se debe realizar todos los días en la habilitación.



**Nota:** Cualquier mesa o silla de madera debe ser limpiada con el paño correspondiente en seco. En caso de encontrar una mancha humedecer el paño con agua, si así no se elimina, utilizar Glance.

La limpieza de las áreas generales del lobby se debe realizar todos los días en la habilitación.





Basureros



Lavamanos



Espejos y  
Pasamanos



Tazas



Urinarios



Mamparas y  
Percheros

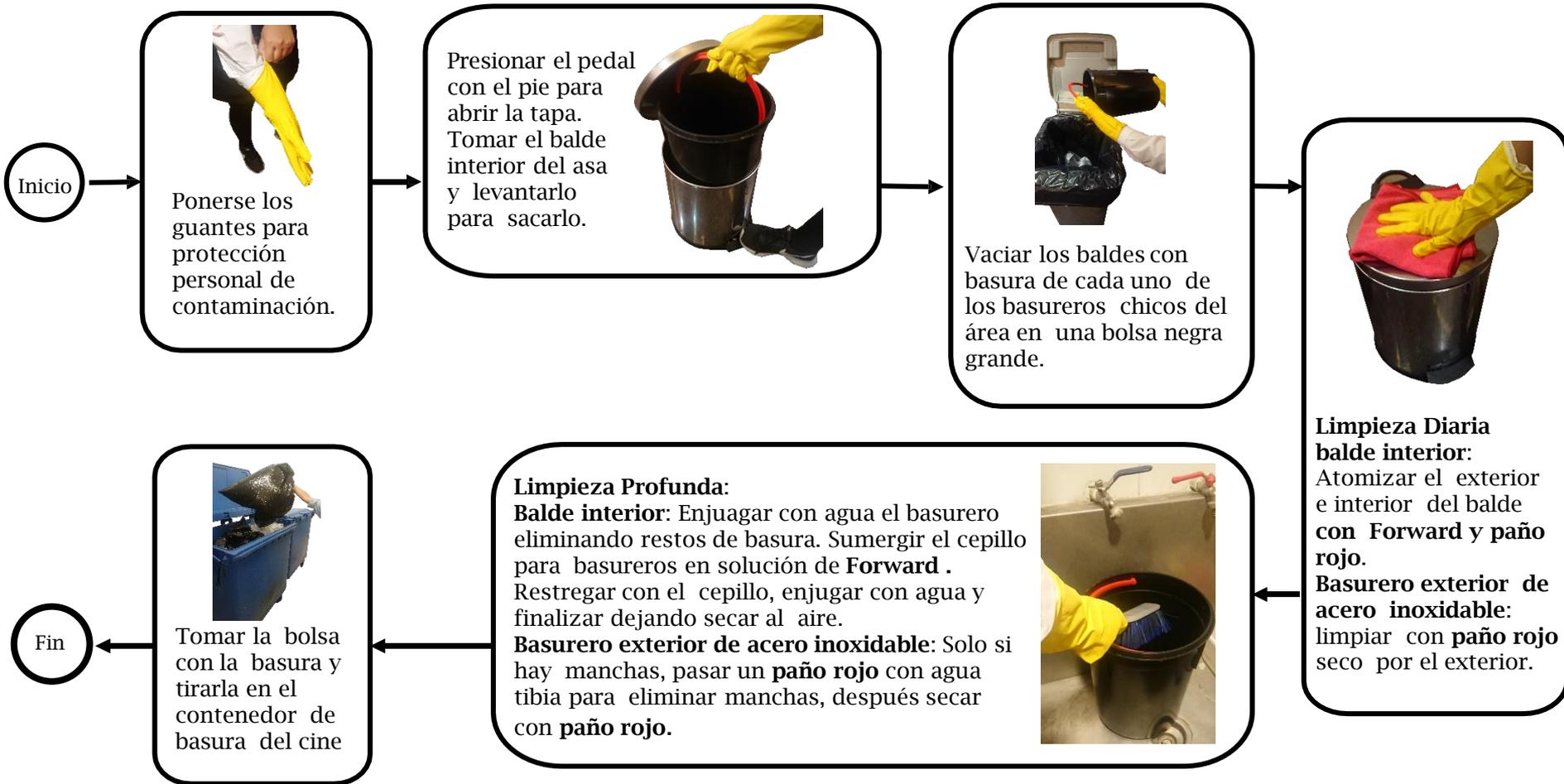


Accesorios  
Baños



Piso del Área

La limpieza diaria o la profunda de los basureros chicos se debe hacer en la habitación. La limpieza profunda o detallada se debe hacer 2 veces por semana.



La limpieza de los lavamanos se debe hacer diariamente.

Inicio



Rociar **Forward** sobre el lavamanos.



Lavarlo con una **fibra verde** y secarlo con un **pañito amarillo**.

Fin

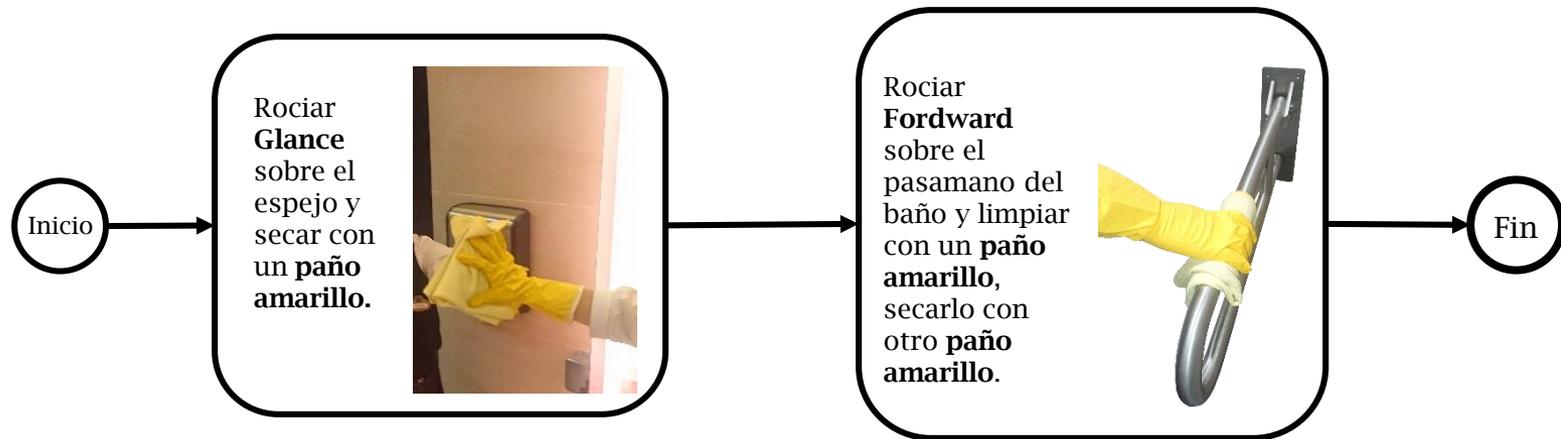


Rociar **Forward** sobre el muebles del lavamanos, limpiarlo con una **fibra verde P-96** y secarlo con un **pañito amarillo**.

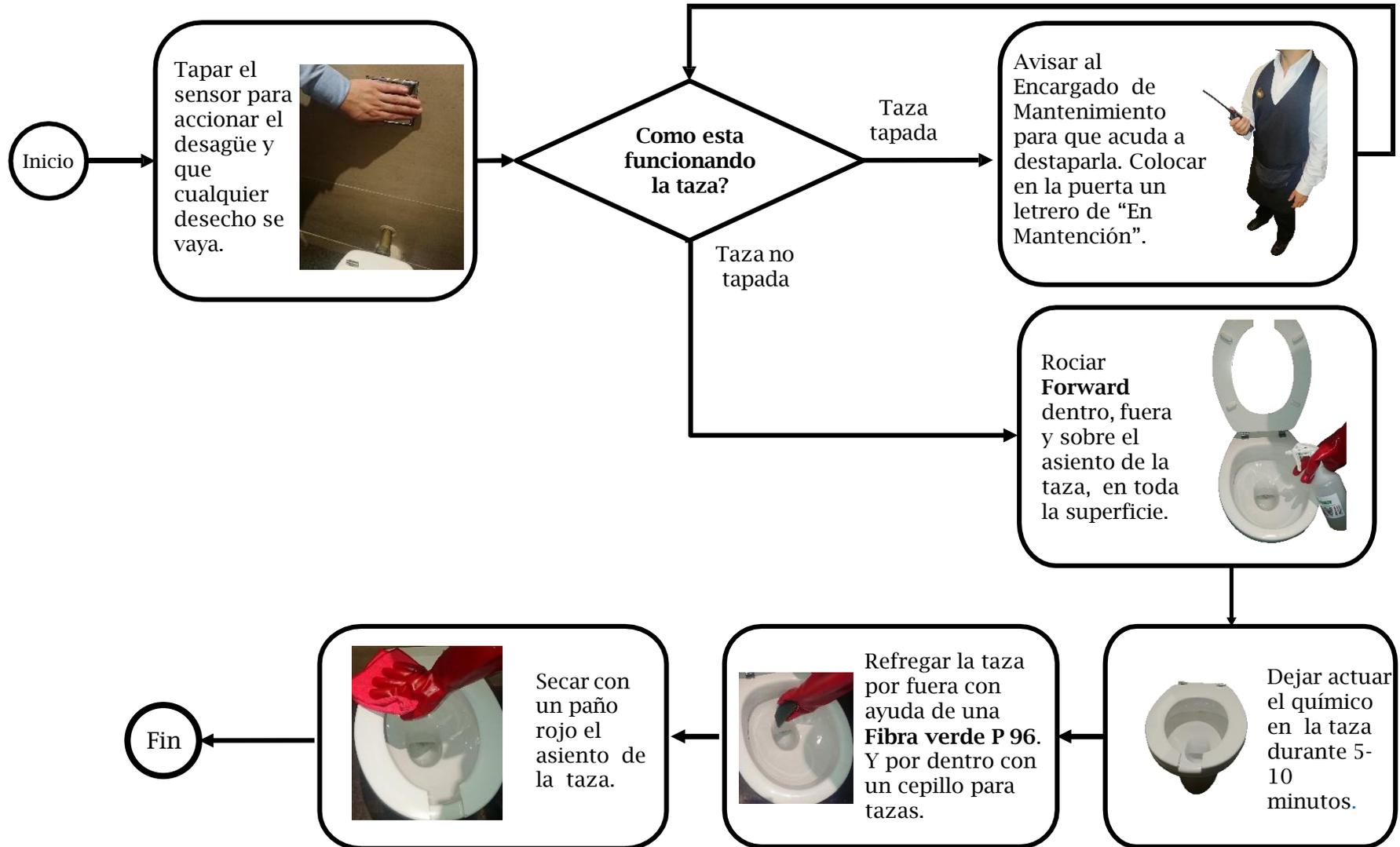


Rociar **Suma Inox** sobre un **pañito amarillo** y pasarlo en las llaves de los lavamanos.

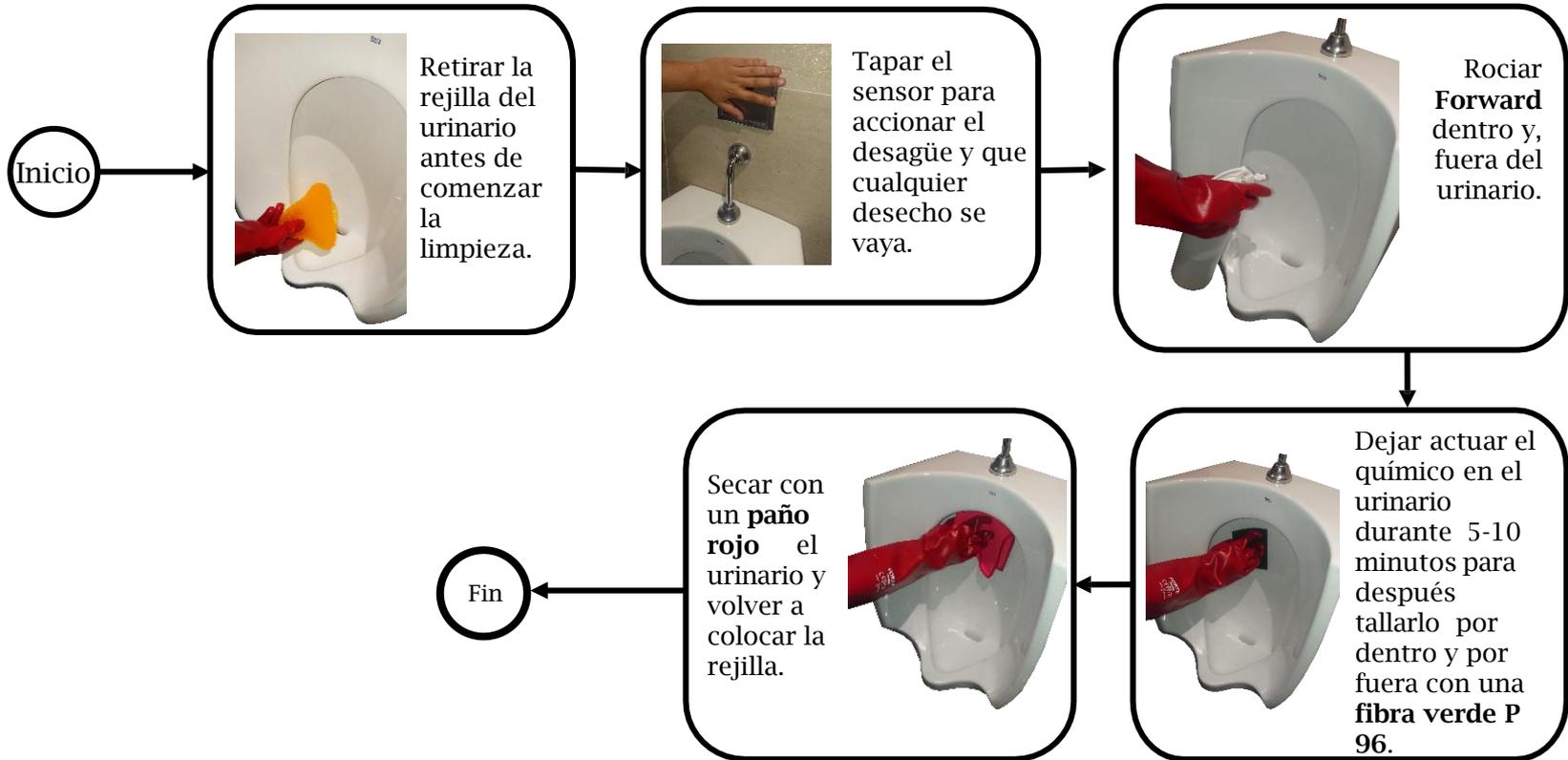
La limpieza de los espejos y los pasamanos se debe hacer diariamente.



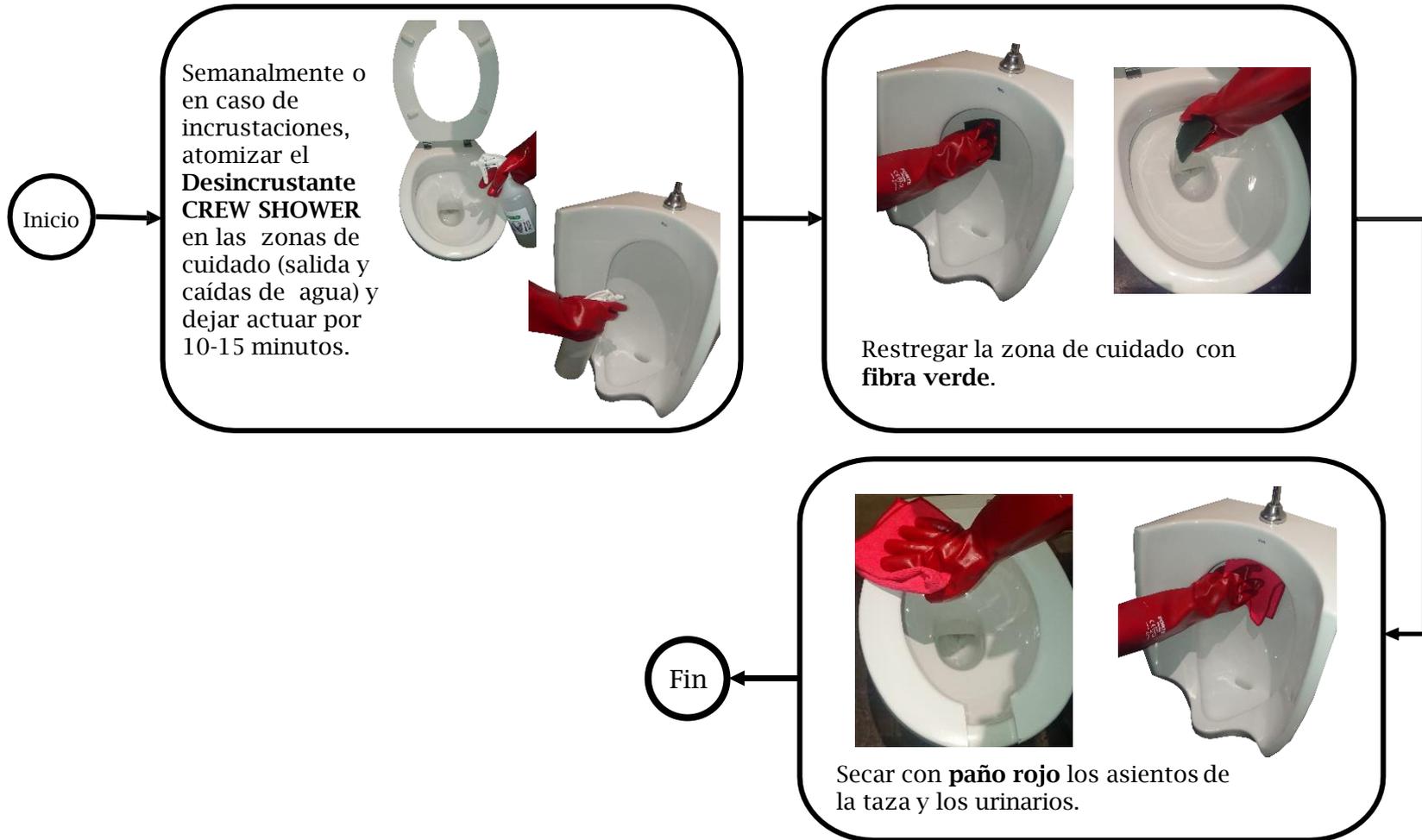
La limpieza de las tazas se debe realizar diariamente en la habilitación:



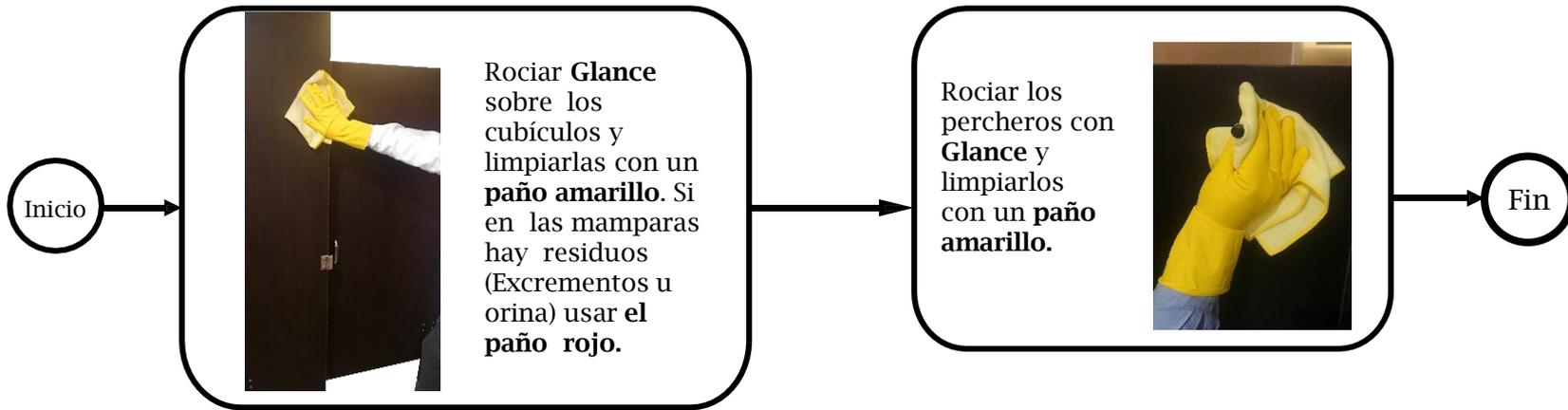
La limpieza de Urinarios se debe realizar diariamente en la habitación.



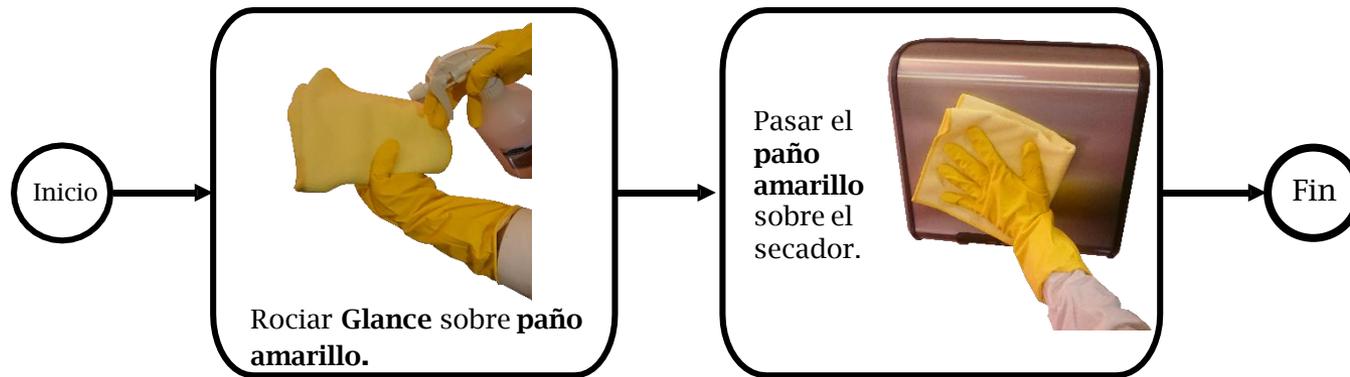
La limpieza profunda de las tazas y urinarios se debe realizar una vez por semana en la habitación o cuando se detecten incrustaciones.



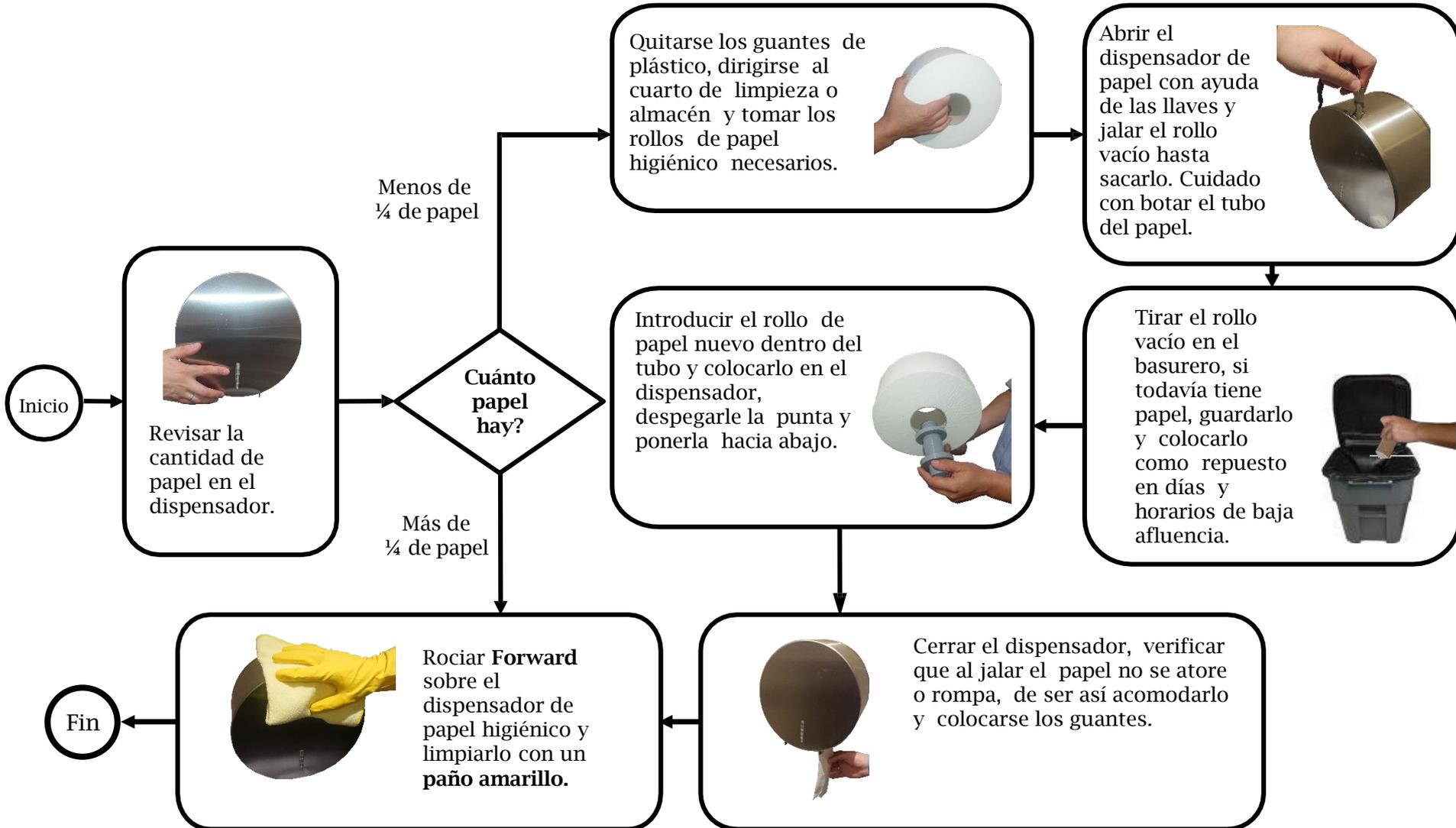
La limpieza de las mamparas y percheros se debe realizar diariamente en la habitación.



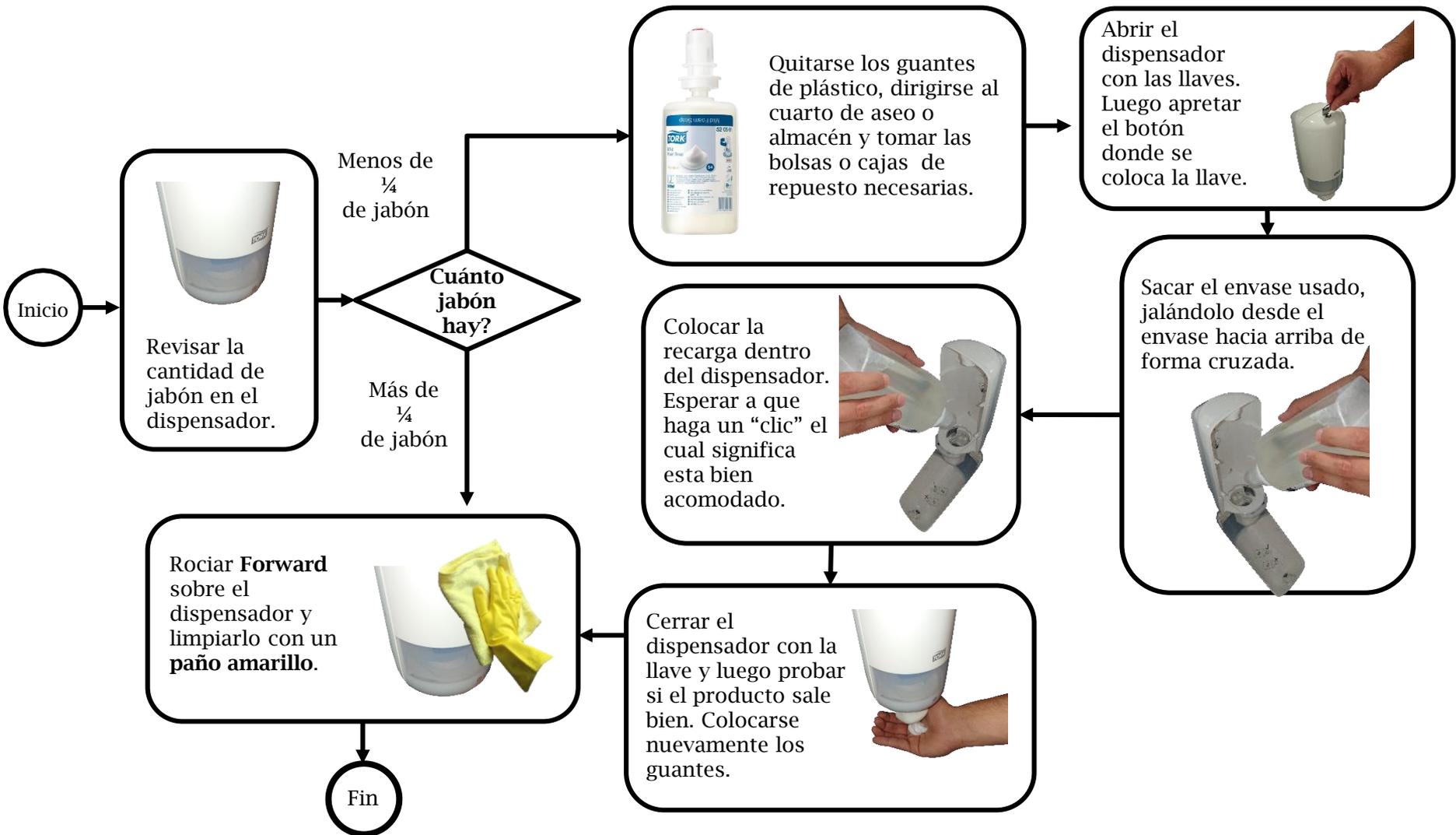
Para los conjuntos que posean secadores de mano, la limpieza de estos se debe realizar diariamente en la habitación.



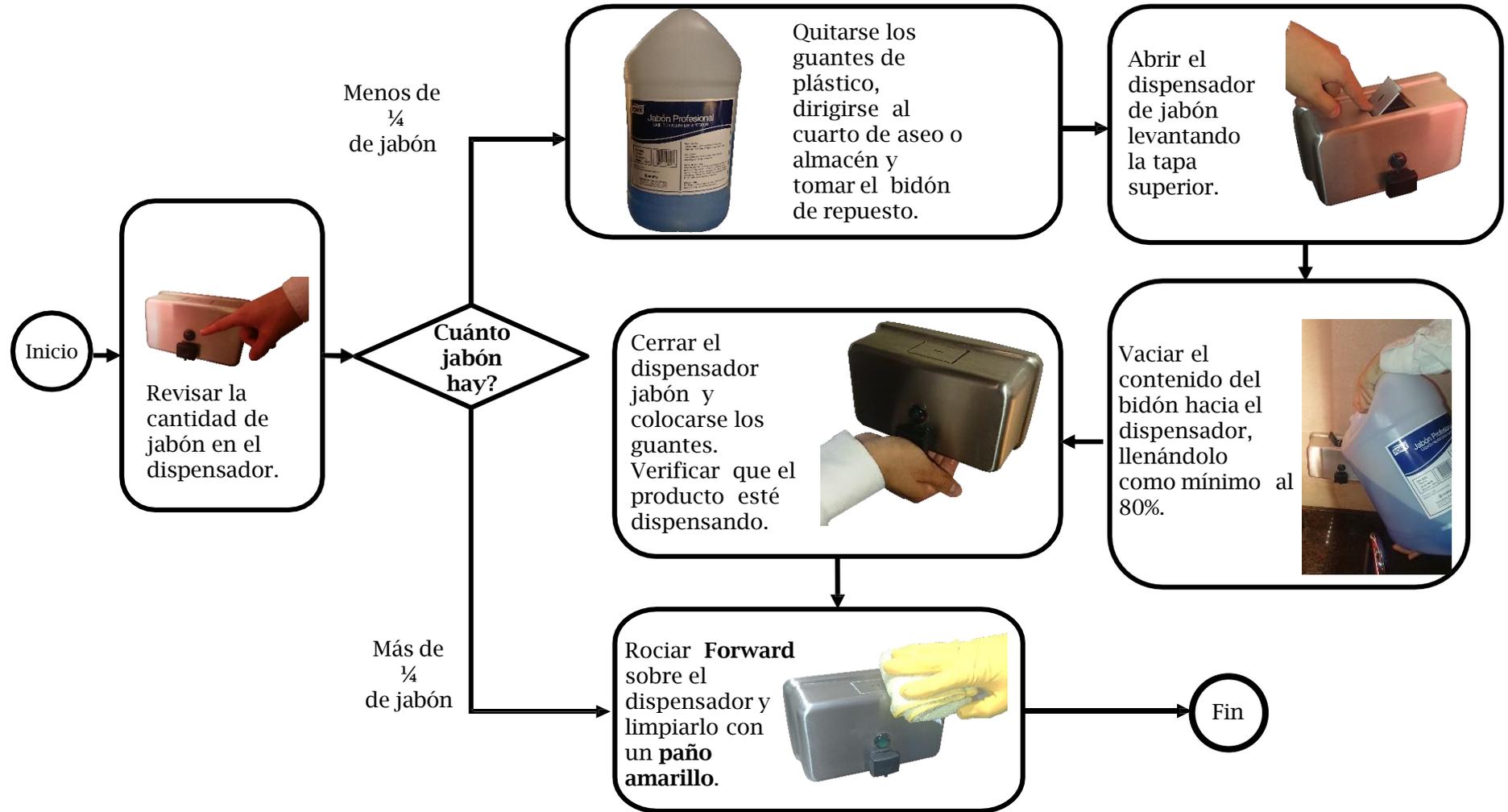
La limpieza y revisión de los dispensadores de papel higiénico se debe hacer diariamente en la habitación.



La limpieza y revisión de los dispensadores de jabón se debe hacer diariamente en la habilitación.



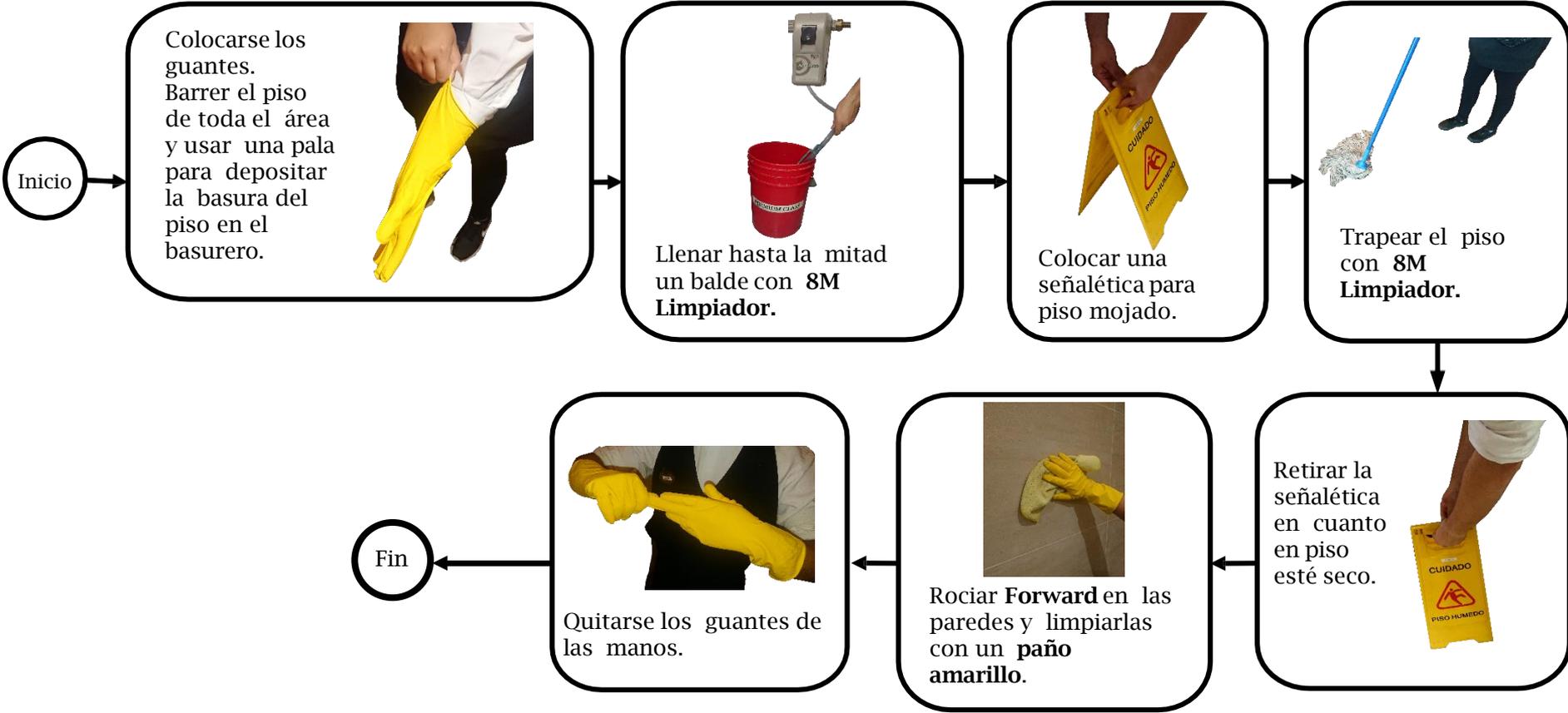
La limpieza y revisión de los dispensadores de jabón se debe hacer diariamente en la habilitación.



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

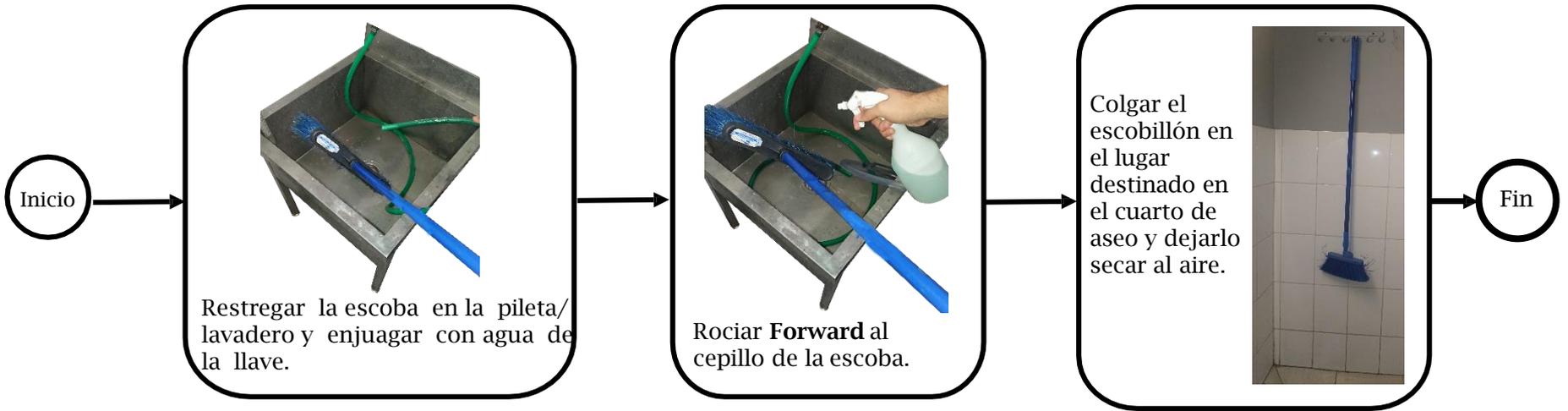


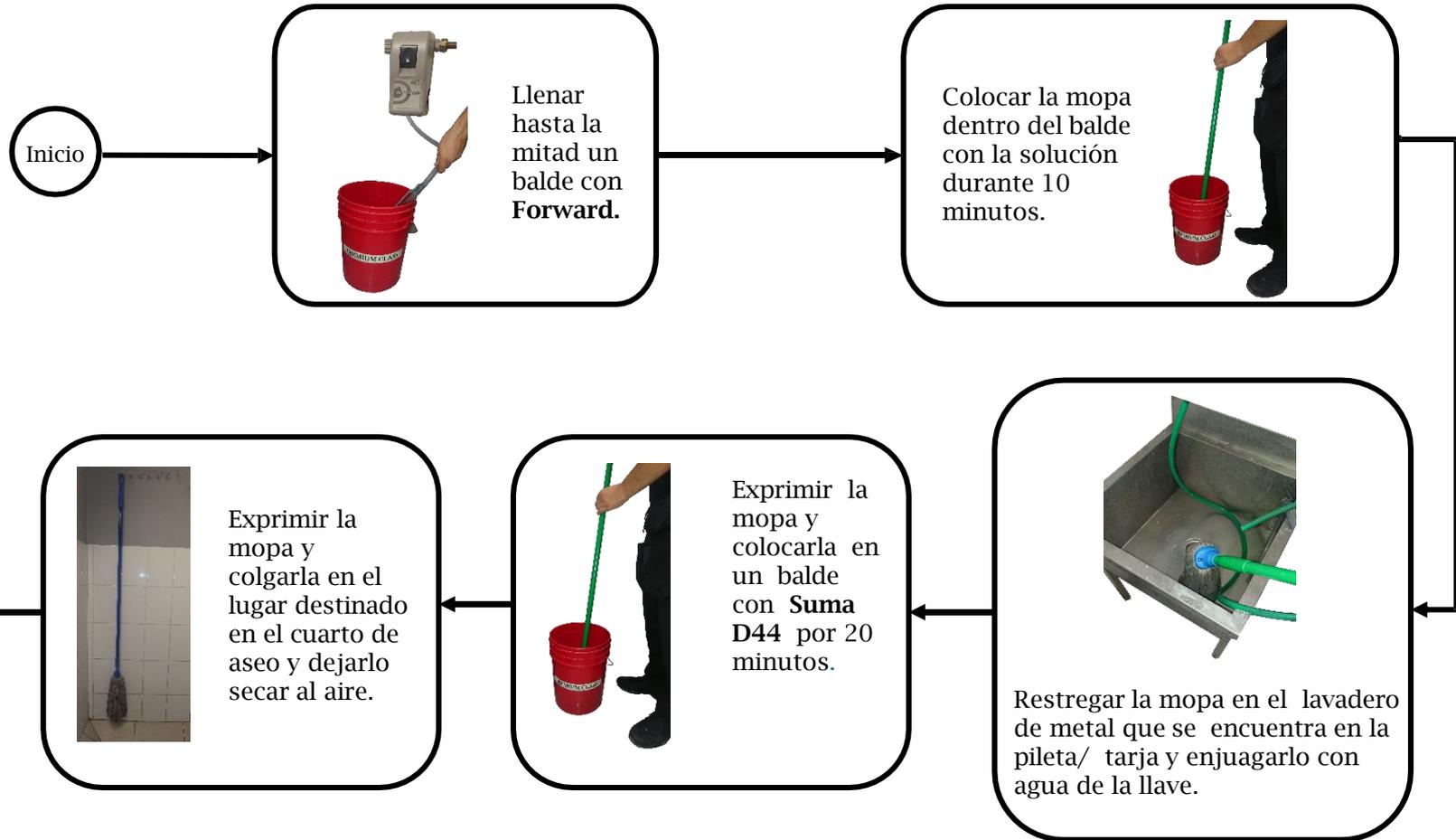
La limpieza de los pisos y paredes se debe realizar diariamente en la habitación y se realiza en 10 minutos aproximadamente.

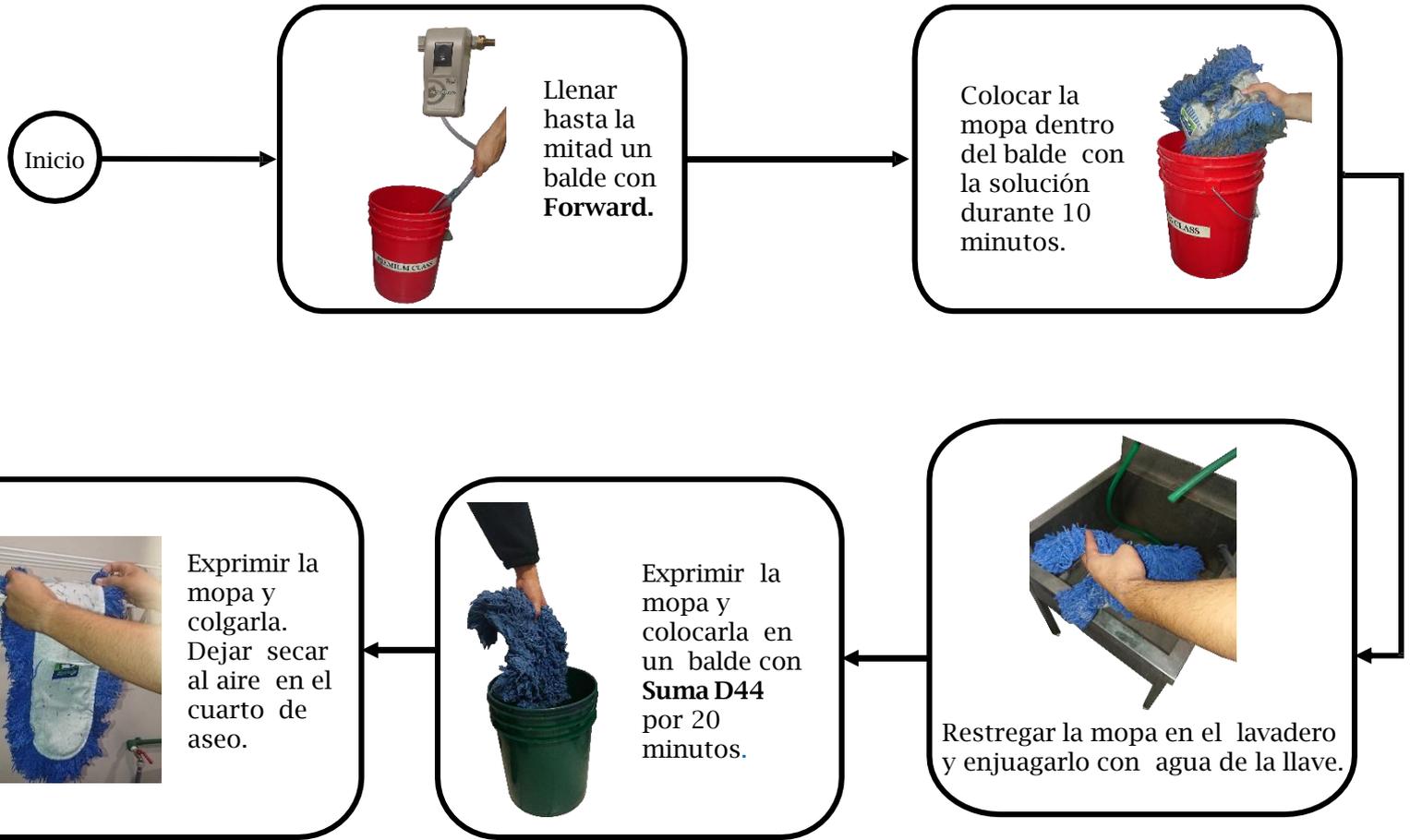


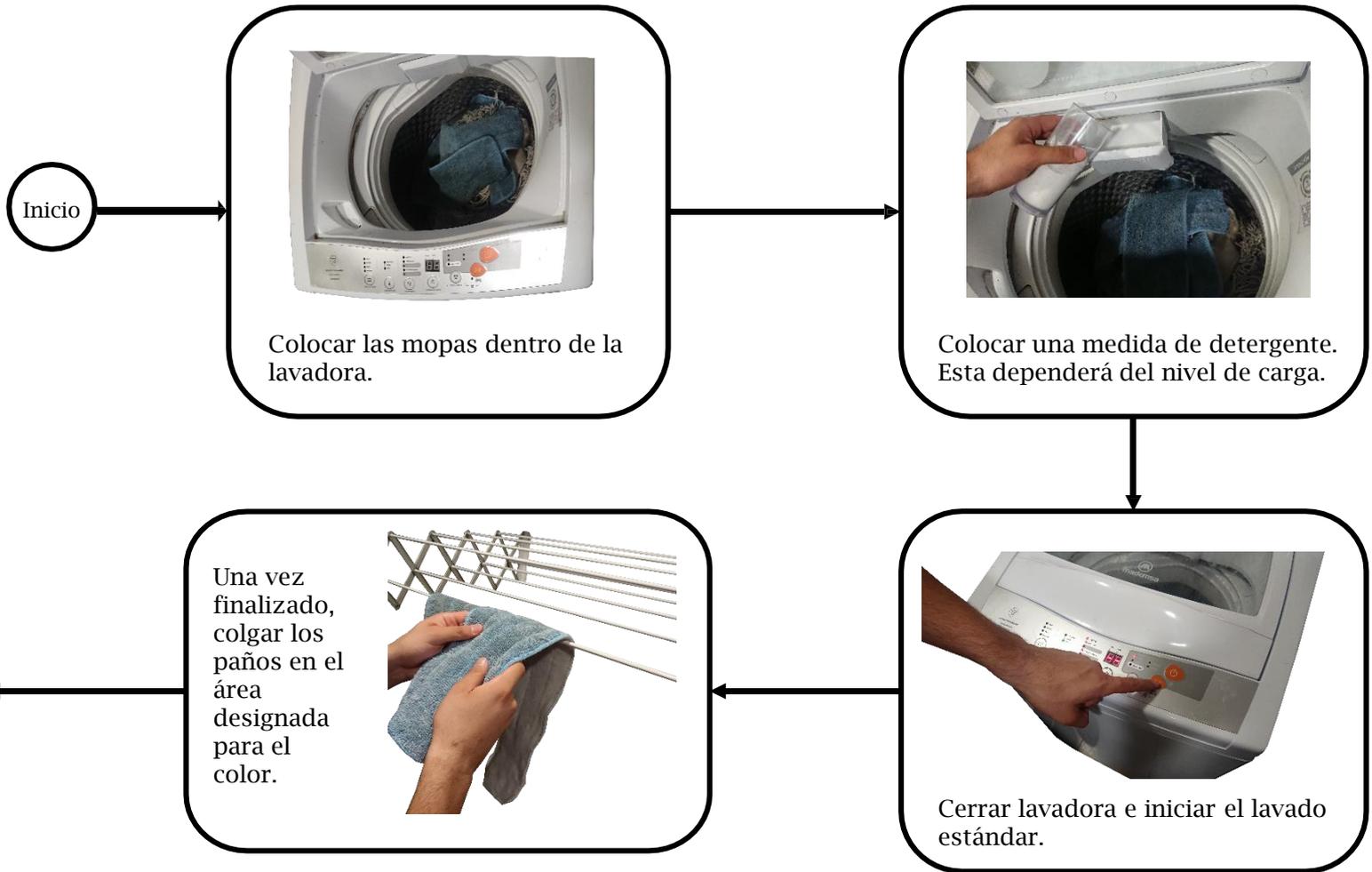


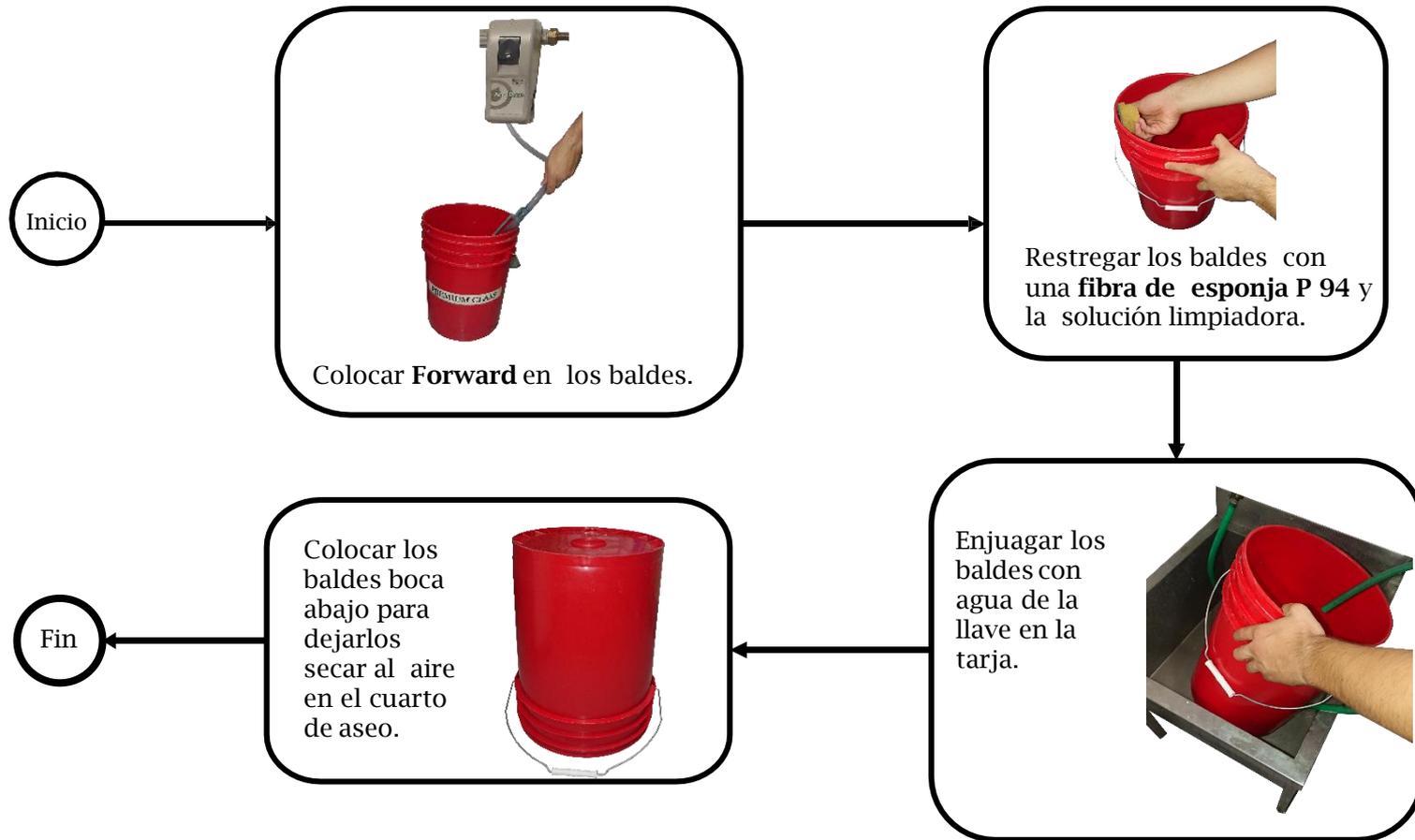


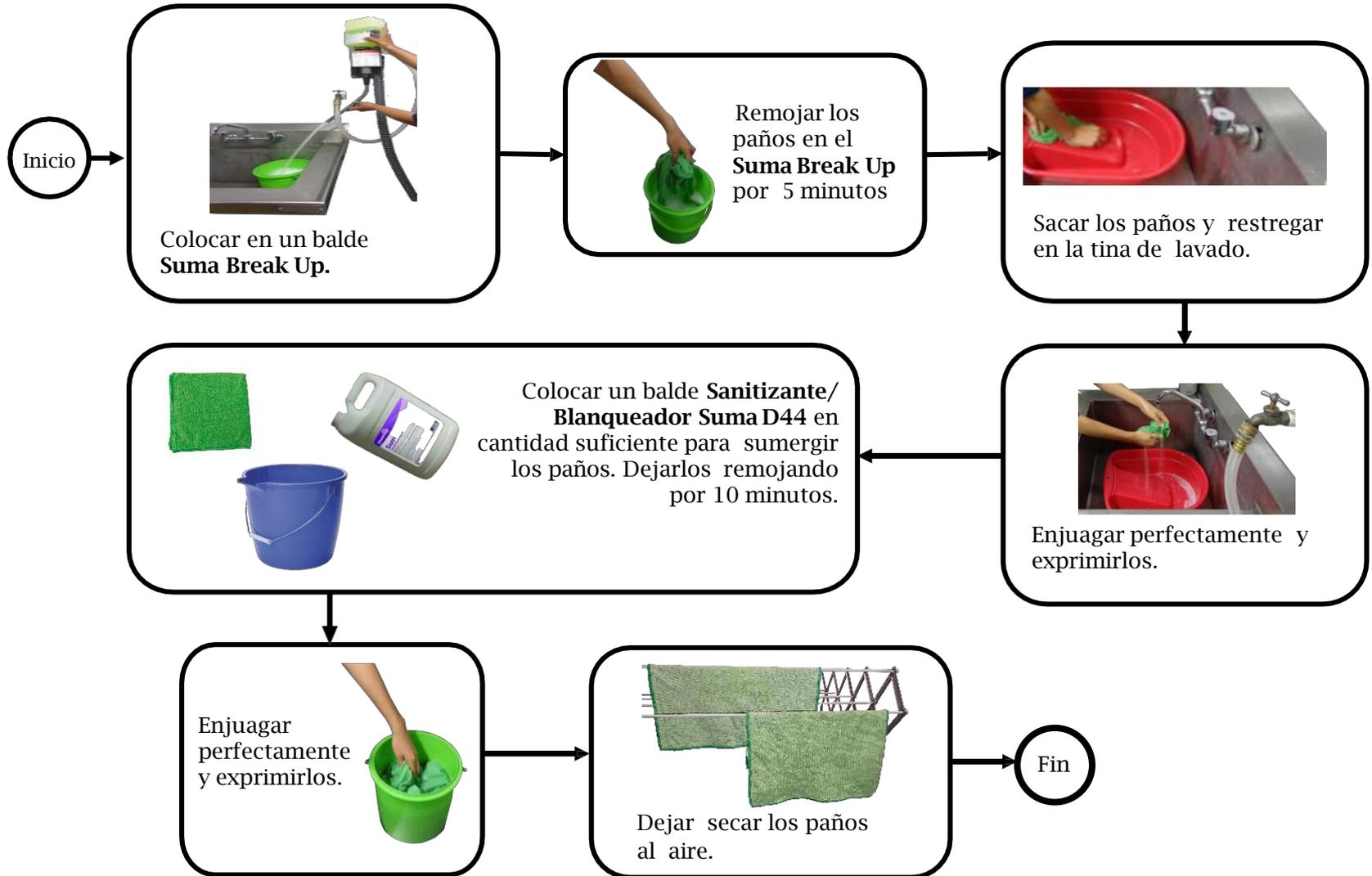








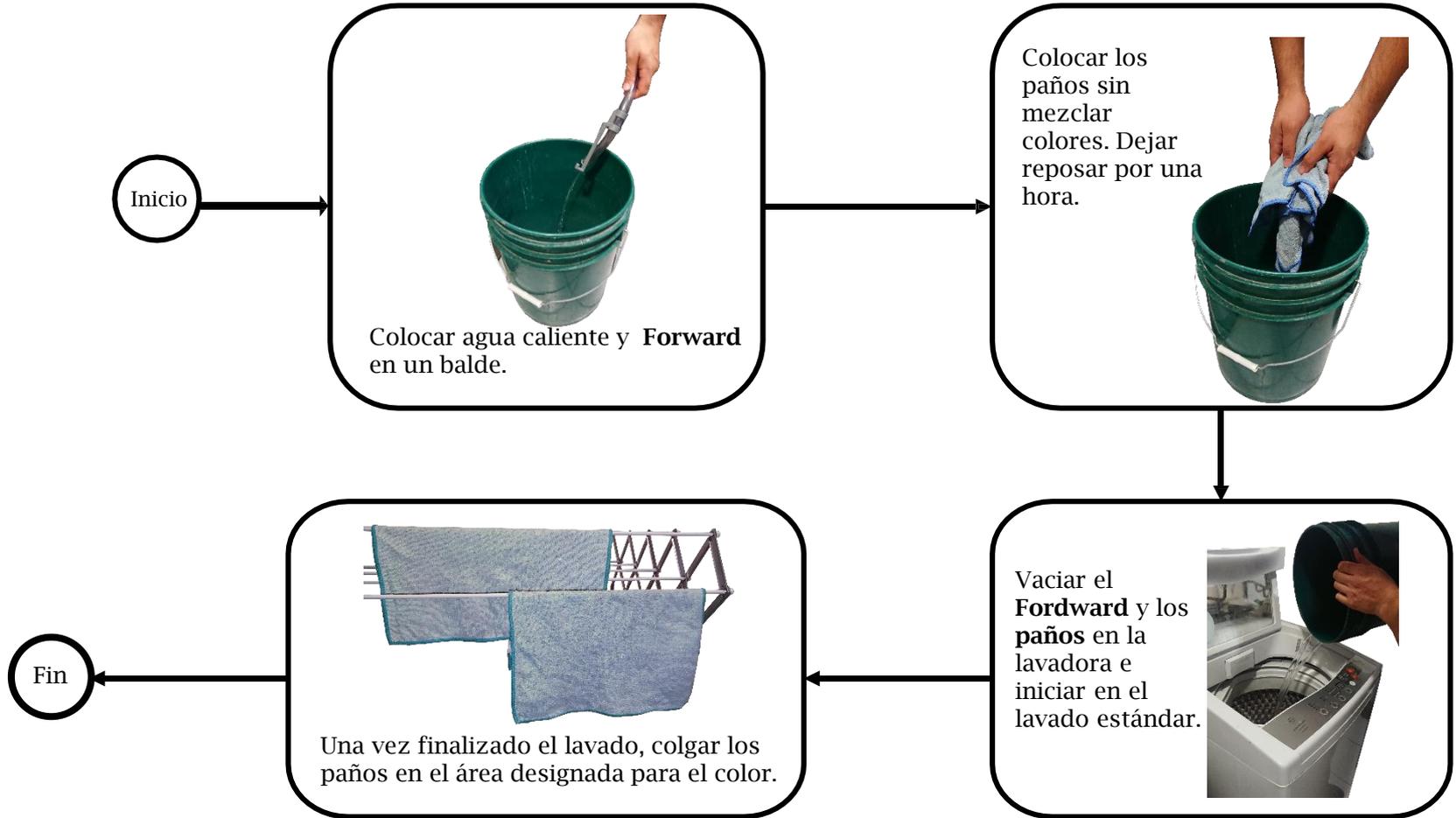




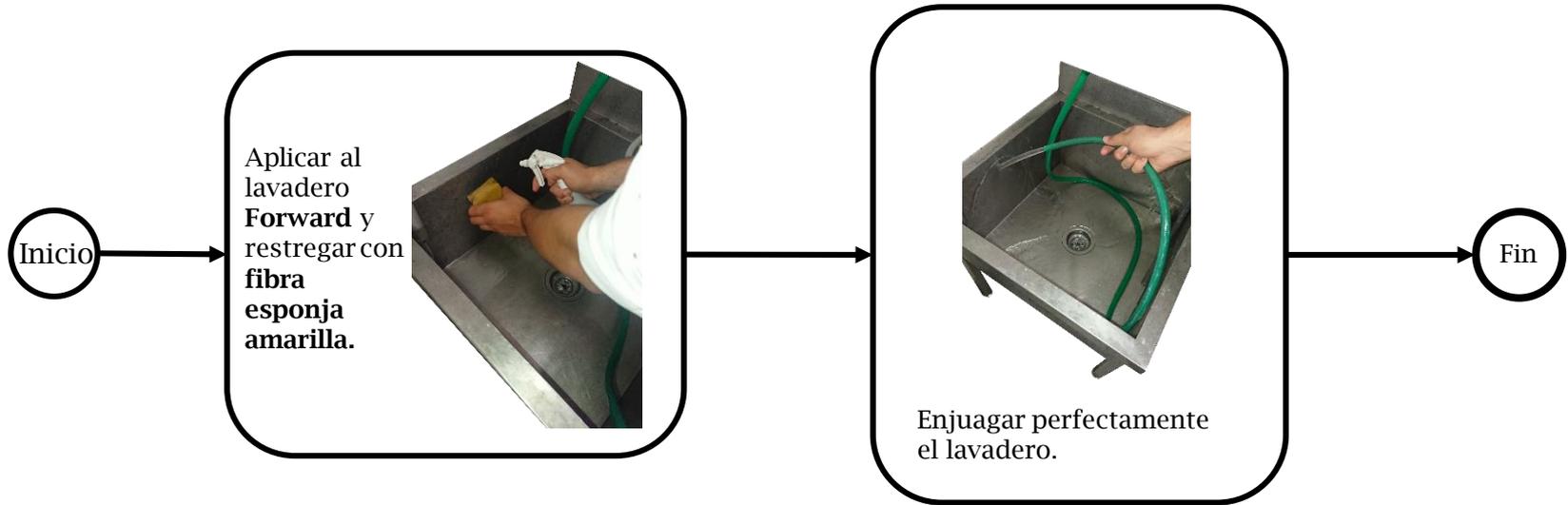
\* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.

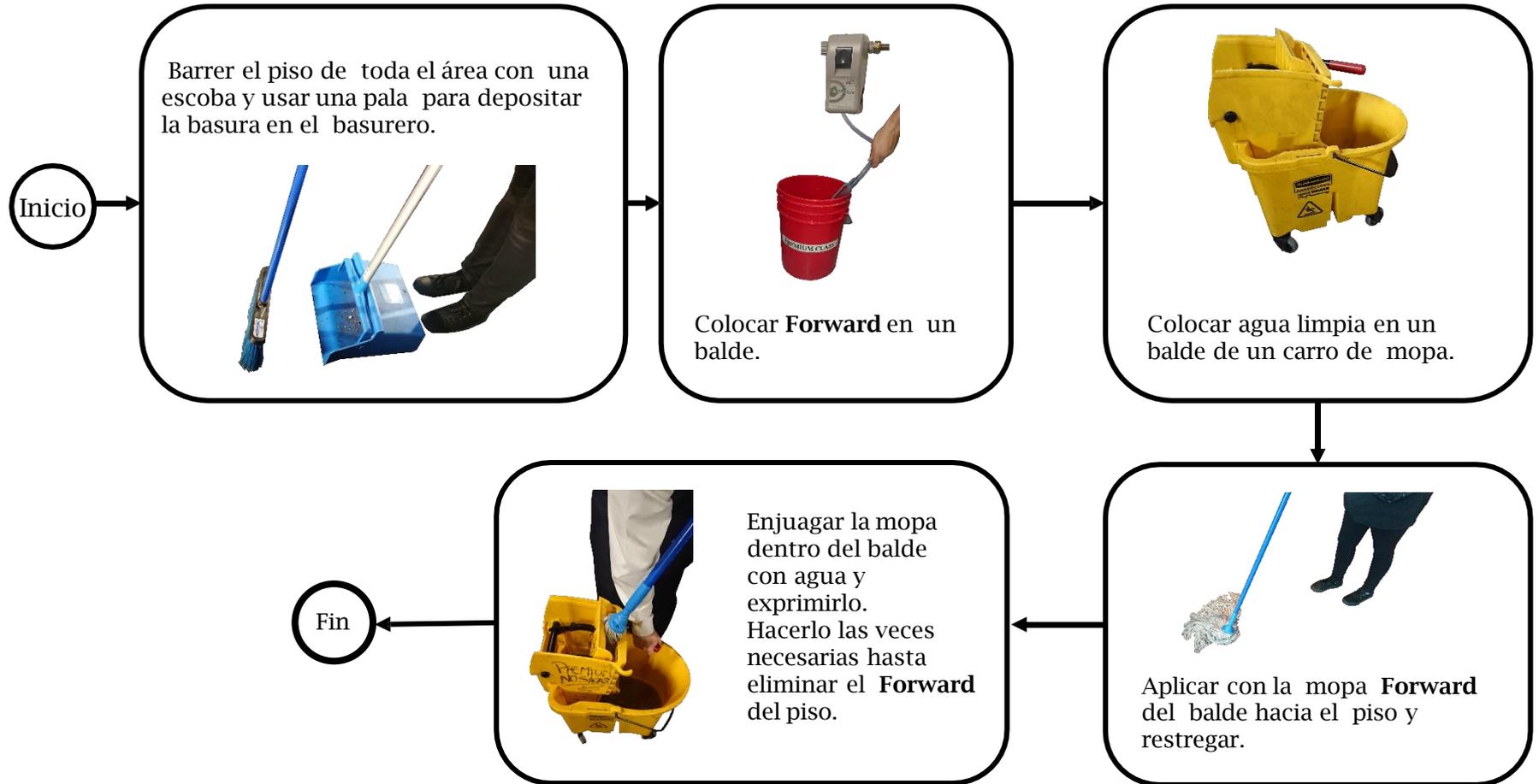
\* El sanitizante / desinfectante debe cambiarse cada dos horas.

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

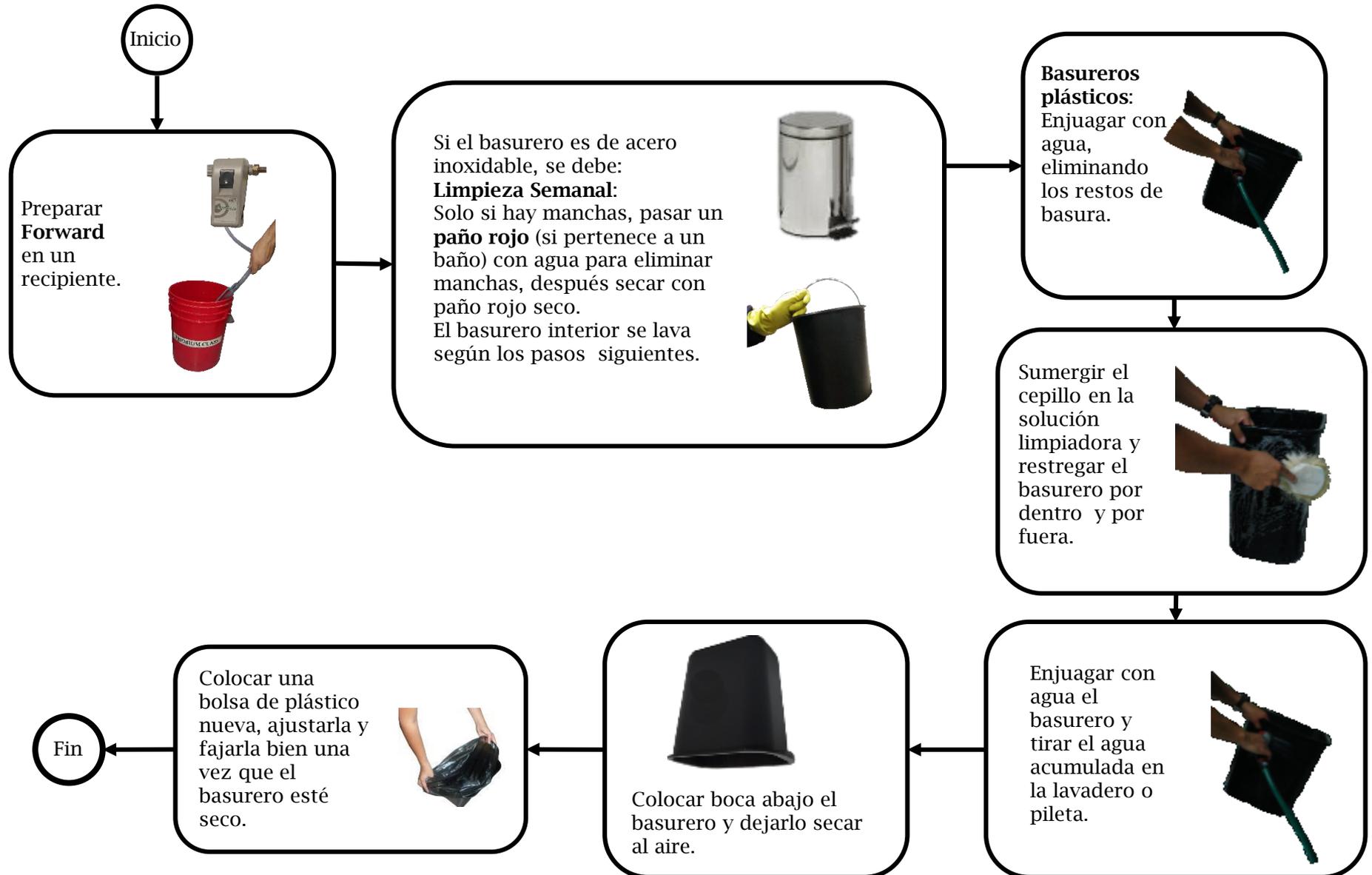








# ANEXOS









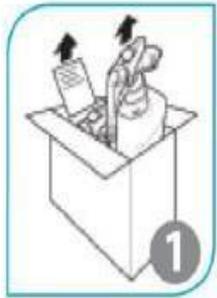
El sistema J-Flex es de dilución automática para la dosificación de los productos concentrados para la limpieza y desinfección. Garantiza una correcta y constante mezcla, entregando producto listo para utilizar, lo que reduce la posibilidad de contacto con el producto químico concentrado, su mal uso, 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:

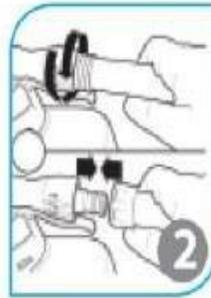


Con el J-Flex puede realizarse limpieza con 3 compartimientos, carro de mopa y por spray, llenando los correspondientes compartimientos. **Éstos deben estar limpios y desinfectados** antes de colocar las soluciones de limpieza.

**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.

# Limpieza VIP

## Anexo– Bitácora limpieza de baños (hombres)

RA-GR-LPVP-CH-01

Región Andina

Bitácoras de Limpieza de Baños HOMBRES																Fecha _____				
Horario de Limpieza	Lavamanos	Espijos	Llave de Agua	Secador Automático	Jabón pl Manos	Papel pl Manos	Piso	Mamparas	Migloritas	Tassa de Baño	Papel Higiénico	Iluminación	Obras Desagradables	Bofea de Basura	Cuartos de Aseo	Accesorios Opm	Responsable de Aseo	Comentarios/ Observaciones	Gerente en Turno	
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 a.m.																				
12:20 a.m.																				
12:40 a.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.																				

# Limpieza VIP

## Anexo– Bitácora limpieza de baños (mujeres)

RA-GR-I PVP-CH-01

Región Andina

Bitácoras de Limpieza de Baños MUJERES													Fecha _____					
Horario de Limpieza	Lavamanos	Especjos	Llaves de Agua	Secador Automático	Jabón p/ Manos	Papel p/ Manos	Piso	Mamparas	Taxas de Baño	Papel Higiénico	Iluminación	Olores Desagradables	Botes de Basura	Accesorios Opn	Cuartos de Aseo	Responsable de Aseo	Comentarios/Observaciones	Generó en Turno
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 a.m.																		
12:20 a.m.																		
12:40 a.m.																		
01:00 p.m.																		
01:20 p.m.																		
01:40 p.m.																		
02:00 p.m.																		
02:20 p.m.																		
02:40 p.m.																		
03:00 p.m.																		
03:20 p.m.																		
03:40 p.m.																		
04:00 p.m.																		
04:20 p.m.																		
04:40 p.m.																		
05:00 p.m.																		
05:20 p.m.																		
05:40 p.m.																		
06:00 p.m.																		
06:20 p.m.																		
06:40 p.m.																		
07:00 p.m.																		
07:20 p.m.																		
07:40 p.m.																		
08:00 p.m.																		
08:20 p.m.																		
08:40 p.m.																		
09:00 p.m.																		
09:20 p.m.																		
09:40 p.m.																		
10:00 p.m.																		
10:20 p.m.																		
10:40 p.m.																		
11:00 p.m.																		

<b>Versión</b>	<b>Descripción de cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	08/05/2019

### Cláusula de Confidencialidad Scanton

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Scanton, S.L. Sociedad Unipersonal Inc. (“**Scanton**”) 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 Scanton, 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, 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 Scanton 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 Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. 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.

