

# GUÍA RÁPIDA Spyral

CA-TRA-GR-SP-00





Maquina de helados (Días de lavado)



Maquina de helados (Días sin lavado)



Punto de venta



Contenedores



Porcionado de toppings



Exhibidores



Insumos



Complementos



Limpieza General

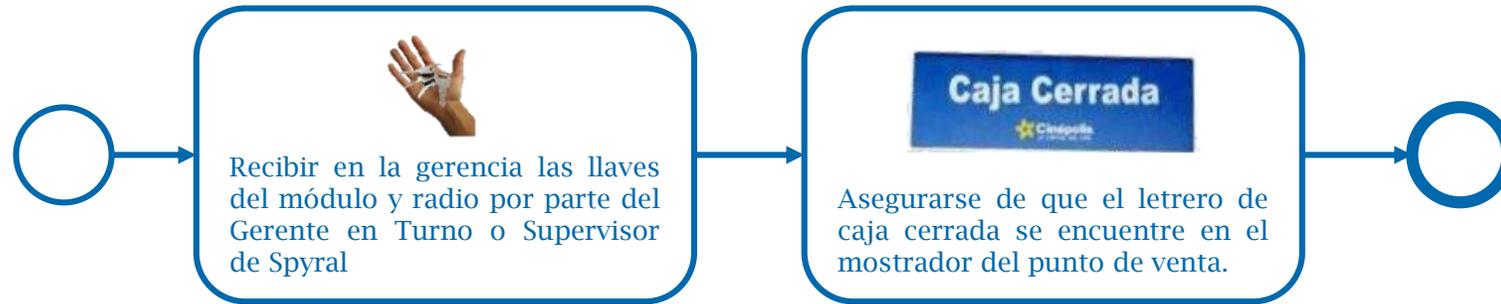
Batidora



Iniciar Habilitación



Apertura de turno





Presionar el botón de espera para desactivar este modo.



Presionar el botón de congelado.



Colocarse guantes de plástico y retirar los tubos aireadores en ambas tolvas jalando hacia arriba. Al terminar quitarse el guante.

Aflojar los empaques del tubo aireador con la herramienta "uña", tallar los tubos aireadores con el cepillo grande de cerdas blancas y lavar según el proceso de utensilios.



Con el otro extremo del cepillo doble (lado de cerdas oscuras), tallar el orificio del tubo aireador y lavar según el proceso de utensilios.



Tallar las superficies exteriores de los tubos aireadores con la esponja de la fibra esponja y lavar según el proceso de utensilios.



Quitar las espesas de los tubos aireadores, tallar el interior de éstos con el cepillo doble (lado de cerdas claras) y lavar según el proceso de utensilios.



Tallar con el cepillo pequeño las ranuras de los empaques del tubo aireador para retirar residuos de lubricante y helado.



Tallar las espesas con el cepillo más delgado del tipo llavero, lavar según el proceso de utensilios. Eliminando cualquier residuo de lubricante por dentro y fuera.



Enjuagar tanto los tubos aireadores como las espesas y secarlas perfectamente con papel toalla. Según el proceso de utensilios

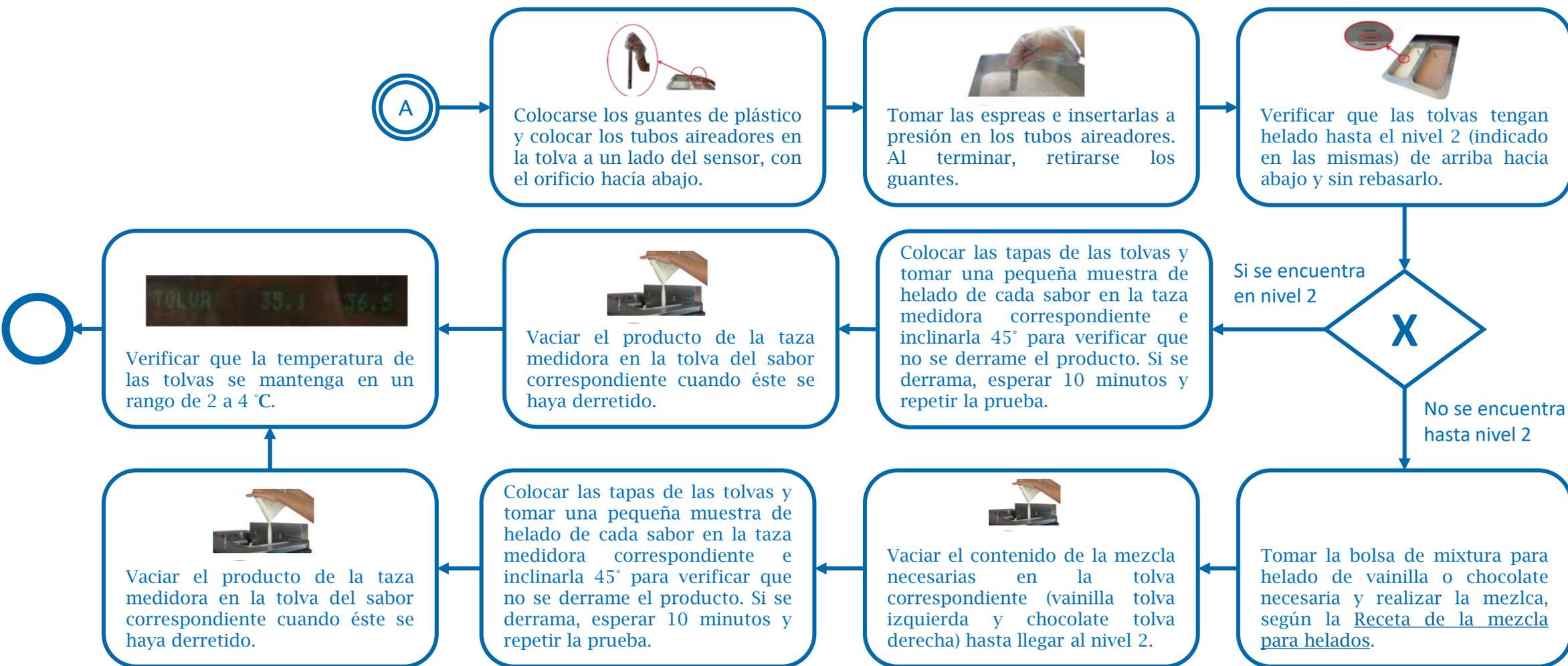


Poner una cantidad considerable de lubricante grado alimenticio en la zona de los empaques de los tubos aireadores y de las espesas.

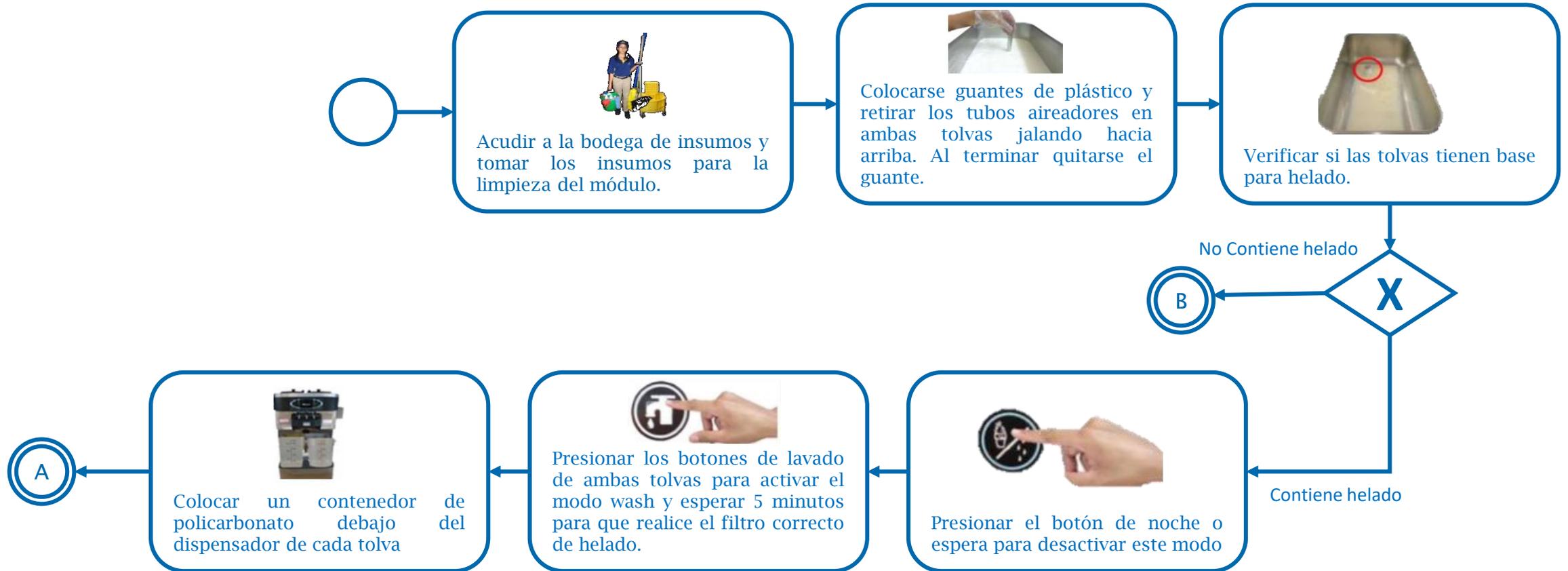


Limpiarse las manos con papel toalla para quitar el lubricante y secar los tubos aireadores también con papel toalla.

Spyral  
Habilitación Máquina de Helados  
(Días sin lavado)  
CA-TRA-GR-SP-00



Los días de lavado de maquina son: Martes, jueves y sábados.



Nota: El contador de limpieza deberá indicar el número de horas acumuladas desde que se realizó la última limpieza a la máquina. Nunca deberá acumular más de 72 horas.



Nota: \*Bajar las palancas dispensadoras hasta que vacíe toda el agua, esta debe salir limpia y clara sino se debe repetir el paso.

Una vez que se retire la puerta, el panel de la maquina empezará a contar el tiempo disponible para realizar la limpieza de los cilindros donde se colocan los batidores. El tiempo disponible es de 5 minutos y la tolva deberá superar los 75° de temperatura.

C



Quitar las estrellas jalando a presión hacia abajo y colocarlas en la cubeta



Sacar el perno jalándolo hacia la derecha, ir quitando cada una de las palancas conforme van saliendo y colocarlo junto con las palancas en la cubeta



Desmontar los 3 émbolos de las palancas jalándolos hacia abajo.



Quitar dos de los seguros de la puerta de forma cruzada y girando hacia la izquierda.



Quitar los cojinetes y los purgadores de la puerta y colocarlos en la cubeta



Sacar la puerta jalándola y colocarla en la cubeta.



Quitar dos los seguros restantes girando hacia la izquierda.



Colocar una cubeta debajo de la puerta para que en ésta caiga el agua sobrante y poderla desechar. .



Retirar los empaques de la puerta con las manos y colocarlos en la cubeta.



Sacar los batidores de la máquina de helados jalándolos hacia afuera, quitar sus cuchillas jalándolas y colocar las piezas en la cubeta.



Tallar los cilindros con agua y el cepillo grande



Retirar los residuos de helado con una fibra esponja utilizando únicamente el lado de la esponja para no rallar el equipo

D

Nota: Las cuchillas y empaques deben cambiarse cada 3 meses o en caso de que se rompan, si fuera necesario un cambio, registrarlo en la Bitácora de mantenimiento preventivo vigente y solicitar al Supervisor que la firme.

D



Sacar los ejes de los batidores de los cilindros de la máquina de helados, quitarles los empaques y colocar las piezas en la cubeta.



Retirar el excedente de grasa del sello del motor de los cilindros de la máquina haciendo giros con el cepillo negro.



Limpiar el cepillo de cerdas negras con un papel toalla.



Secar los cilindros de la máquina de helados con paño blanco.



Lavar los batidores como lo indica el lavado de utensilios. Utilizar solo el lado de la esponja para no rallar la pieza.



Lavar las cuchillas como lo indica el lavado de utensilios, asegurándose de no dejar residuos de helado.



Tomar la cubeta con las piezas a lavar, el lubricante y los cepillos de lavado y dirigirse al área de lavado de utensilios



Retirar las bandejas de goteo laterales y central de la máquina de helados.



Aflojar los empaques del tubo aireador con la herramienta "uña", tallar los tubos aireadores con el cepillo grande y lavar según el lavado de utensilios.



Tallar con el cepillo pequeño las ranuras de los empaques del tubo aireador para retirar residuos de lubricante y helado



Quitar las espumas de los tubos aireadores, tallar el interior de éstos con el cepillo doble (lado de cerdas claras) y lavar según el lavado de utensilios.



Tallar las superficies exteriores de los tubos aireadores con la esponja de la fibra esponja y lavar según el lavado de utensilios.

E

E



Con el otro extremo del cepillo doble (lado de cerdas oscuras), tallar el orificio del tubo aireador de acuerdo al lavado de utensilios.



Tallar las espreas con el cepillo más delgado del tipo llavero y lavar de acuerdo al lavado de utensilios, eliminando cualquier residuo de lubricante por dentro y fuera.



Tallar con el cepillo tipo escobetilla y lavar de acuerdo al lavado de utensilios, las salidas de helado en el exterior de la puerta de la máquina.



Tallar los orificios de las entradas de las válvulas de la puerta con el cepillo mediano ancho y lavar de acuerdo al lavado de utensilios

Lavar los cojinetes de acuerdo al lavado de utensilios:

- Cepillo grande para tallar el exterior.
- Cepillo pequeño para tallar el interior.
- Esponja de la fibra esponja para complementar la limpieza



Tallar los orificios de la puerta con el cepillo flexible y lavar de acuerdo al lavado de utensilios.



Tallar el lado interior de la puerta utilizando el cepillo mediano ancho y lavar de acuerdo al lavado de utensilios.



Tallar los orificios de las válvulas de purgado de la puerta con el cepillo mediano delgado.

Lavar las palancas de la puerta de acuerdo al lavado de utensilios utilizando:

- Cepillo grande para tallar las superficies
- Esponja de la fibra esponja para retirar residuos de helado.
- Cepillo pequeño para tallar los orificios donde se introduce el perno



Aflojar los empaques de los émbolos con la herramienta "uña" y tallarlos con el cepillo pequeño.

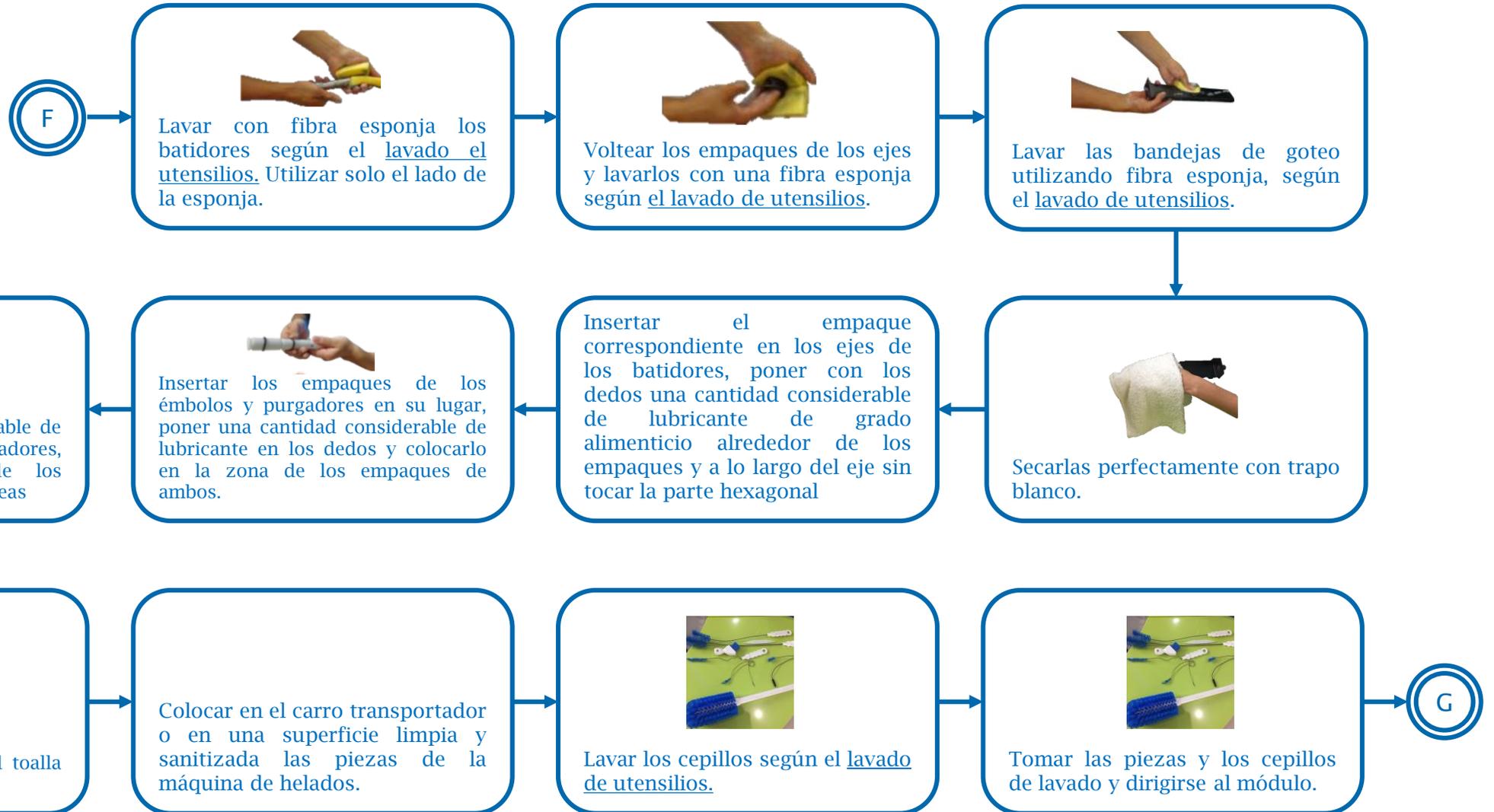


Lavar los empaques de la puerta utilizando el lado amarillo de la fibra esponja, de acuerdo al lavado de utensilios.



Tallar con el cepillo tipo escobetilla las estrellas de salida de helado, de acuerdo al lavado de utensilios.

F



G

Colocar los ejes de los batidores en el orificio correspondiente de la máquina y presionar hasta escuchar un “clic” y girarlos en ambos sentidos para asegurar que no se muevan.

Insertar a presión las cuchillas en los batidores e introducir cada uno de ellos en cada orificio de la máquina de helados perfectamente alineados con el eje.



Estirar los empaques de la puerta y colocarlos en la base de los cojinetes asegurándose de que embonen correctamente.



Colocar los cojinetes asegurándose de que la parte plana quede del lado de la puerta



Sujetar la puerta a la máquina colocando los tornillos largos en la parte superior y los cortos en la parte inferior, atornillándolos hacia la derecha y de manera cruzada.



Colocar la puerta introduciendo las barras en los orificios de la máquina de helados.



Colocar los purgadores en los orificios que se encuentran a los costados de la puerta.

Insertar los émbolos lubricados en los orificios de la puerta, presionando hacia arriba hasta que topen. Asegurarse de que la ranura se encuentre centrada y de colocar el émbolo con empaque doble en el centro.



Limpiar con papel toalla los residuos de lubricante que hayan quedado en los contornos de los orificios de purgadores y émbolos.

Introducir el perno por el orificio de lado derecho del despachador de helado, colocar las palancas una por una conforme se vaya introduciendo. Una vez introducido, girarlo hacia abajo hasta que tope para asegurarlo.



Tomar las estrellas con las cejas dirigidas hacia adelante y colocarlas a presión debajo de cada dispensador.



Colocar las bandejas de goteo laterales y central de la máquina de helados

H

H



Encender la máquina colocando en posición "ON" el switch de encendido.



Vaciar media cubeta de sanitizante Suma Eden en ambas tolvas.



Colocar los tubos aireadores acostados y espreas dentro de las tolvas para sanitizar ambas piezas.



Presionar los dos botones de lavado para activar el modo wash en ambas tolvas.



Levantar los purgadores y bajar las 3 palancas dispensadoras hasta que se haya vaciado toda el agua limpia.



Agregar agua limpia en las tolvas para enjuagarlas.



Levantar los purgadores y bajar las 3 palancas dispensadoras hasta que se haya vaciado todo el sanitizante



Transcurridos 5 minutos, colocar una cubeta debajo de los dispensadores de ambas tolvas.



Presionar los botones de lavado de ambas tolvas para desactivar el modo wash.



Subir las palancas dispensadoras y bajar los purgadores.

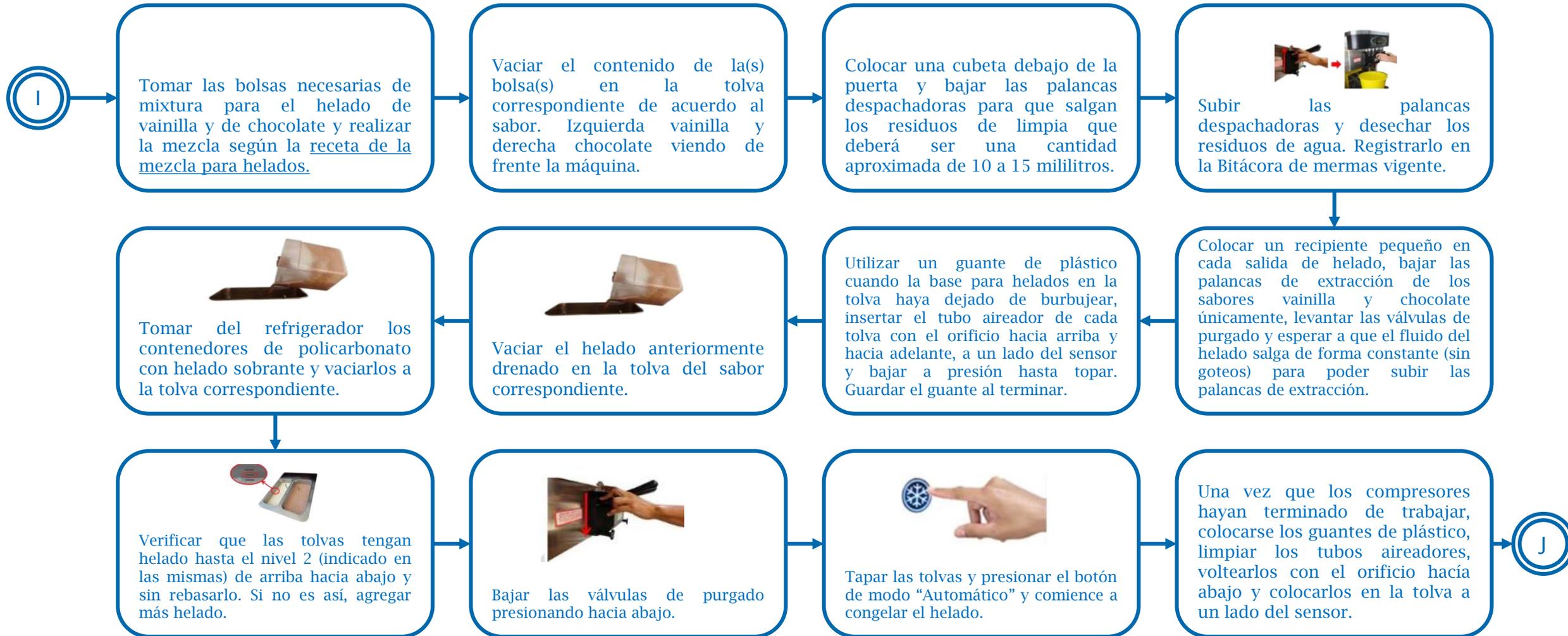


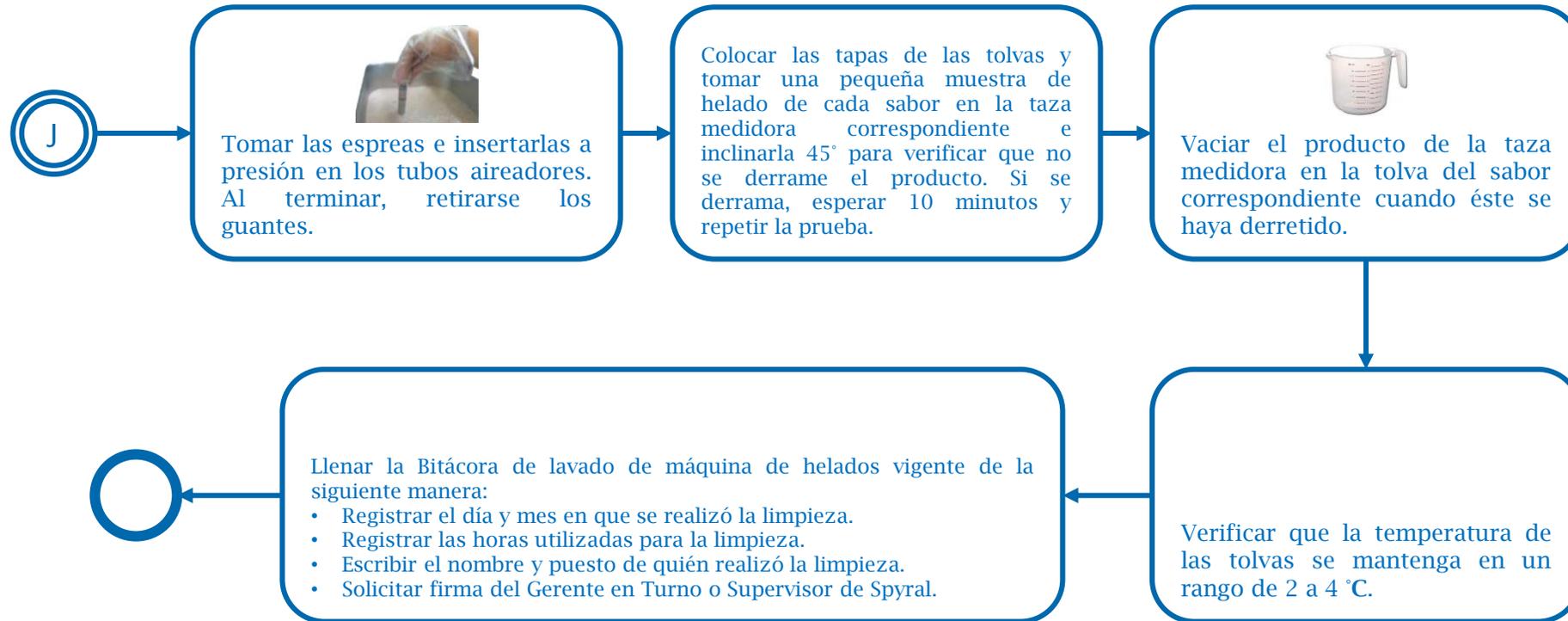
Verificar que el display indique "UNIDAD LIMPIA" y el contador de limpieza se encuentre en ceros "00".

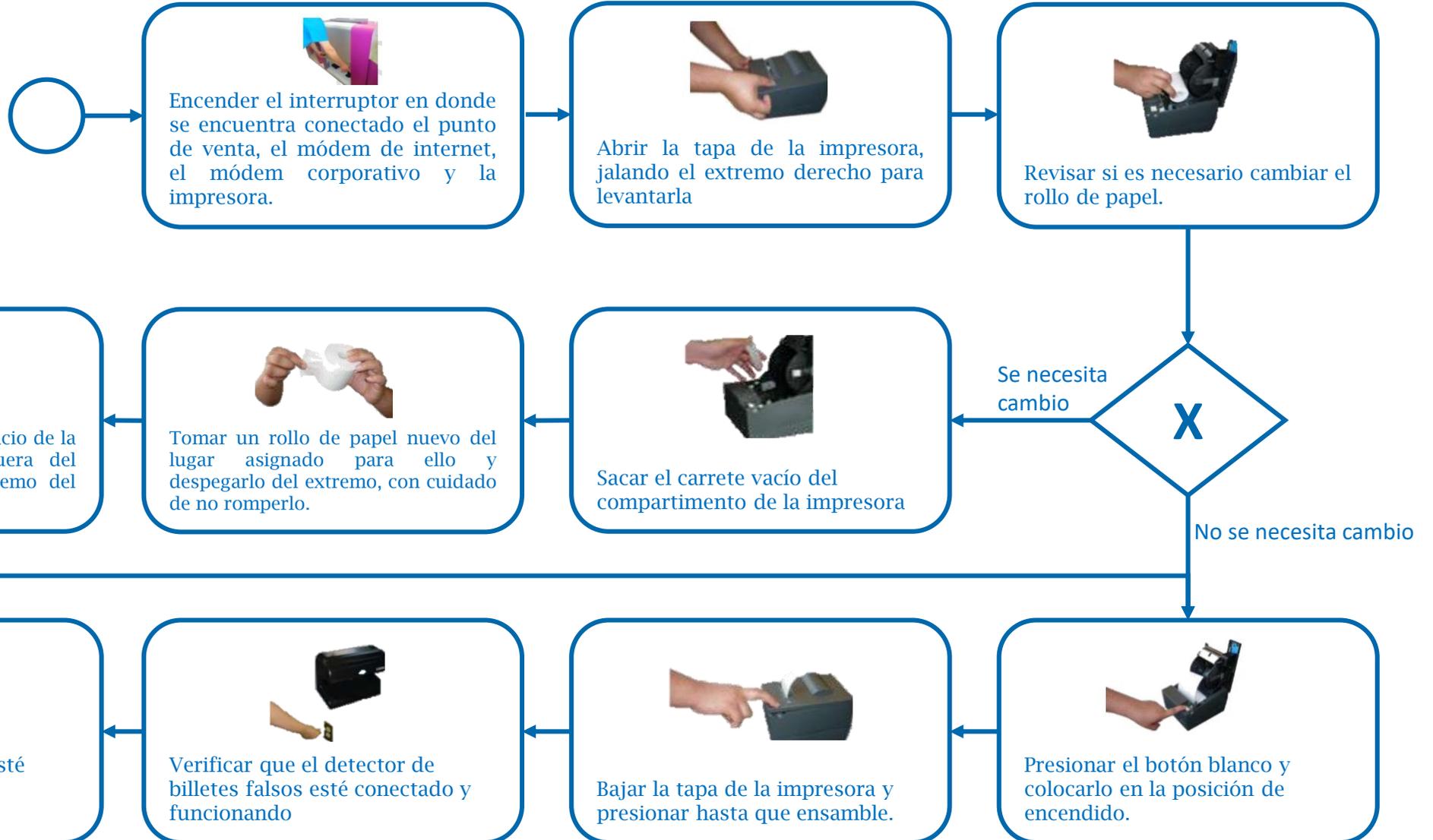


Retirar los tubos aireadores y espreas de ambas tolvas.

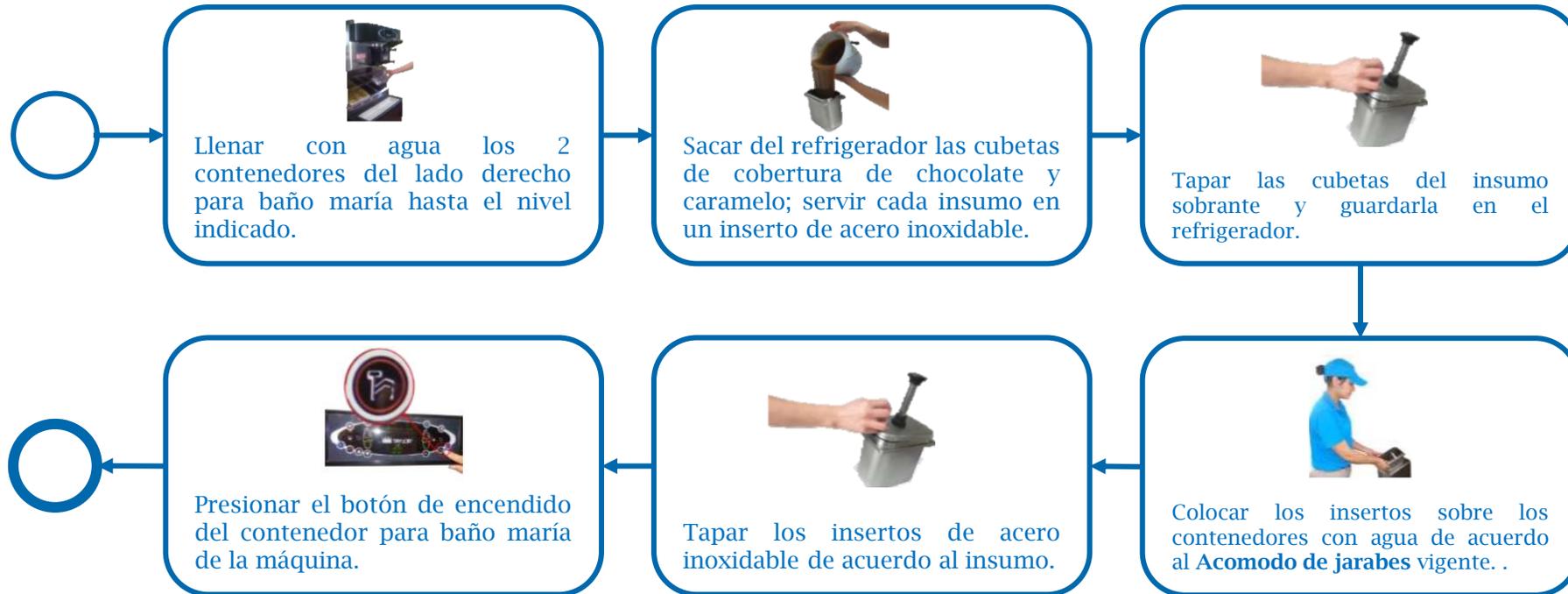
I







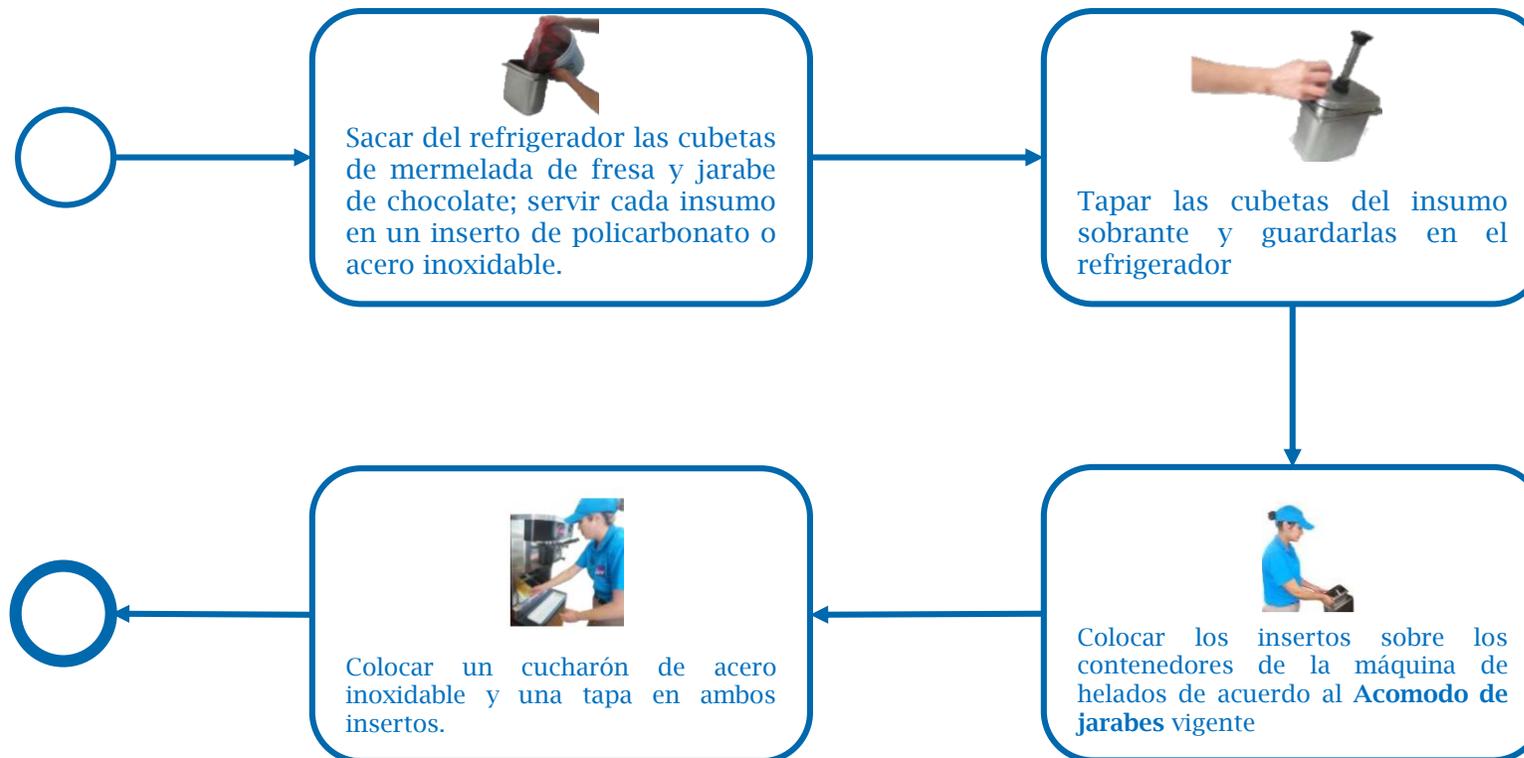
Spyral  
Habilitación Contenedores  
Cubierta de chocolate y jarabe de caramelo  
CA-TRA-GR-SP-00

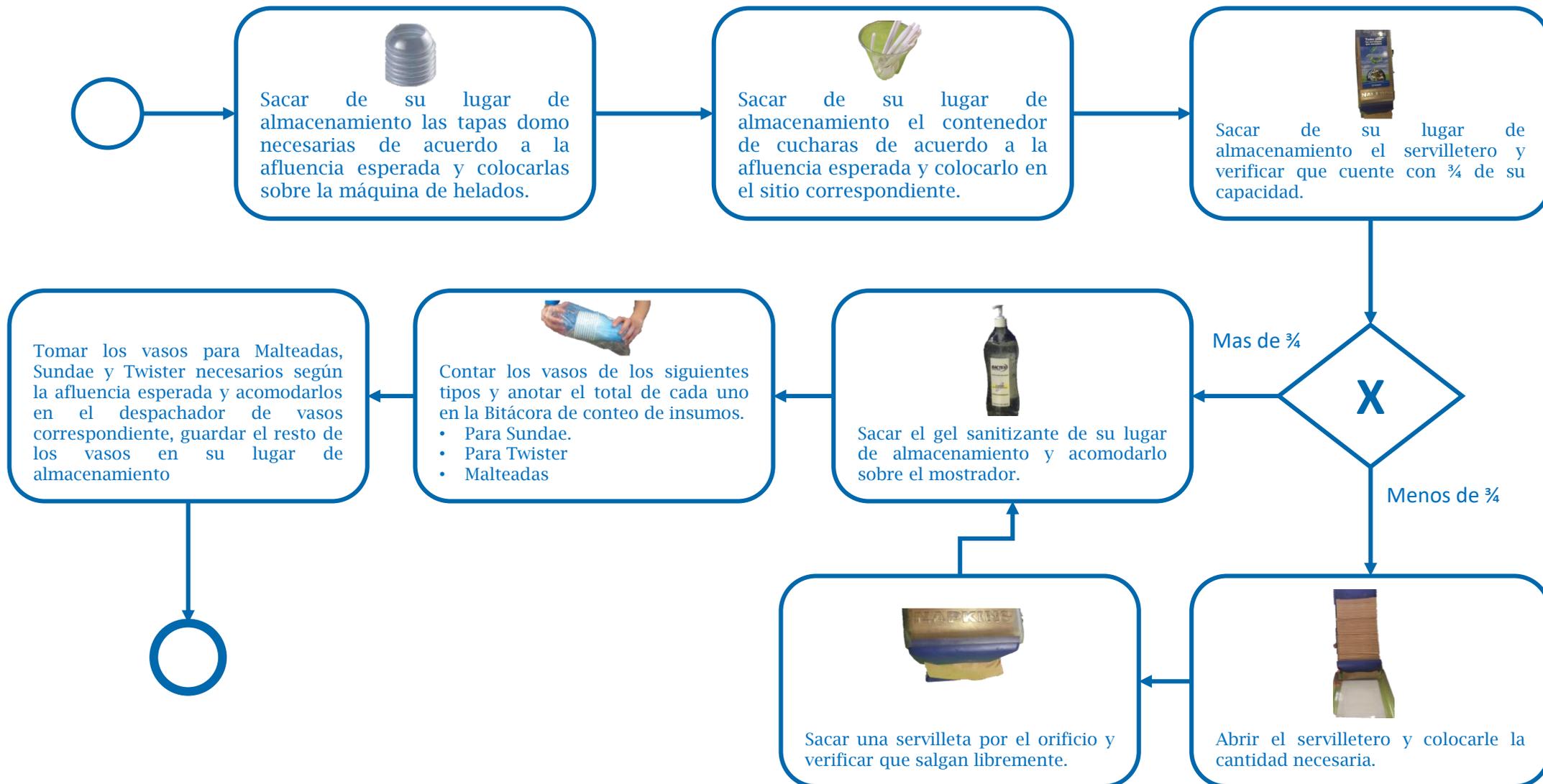


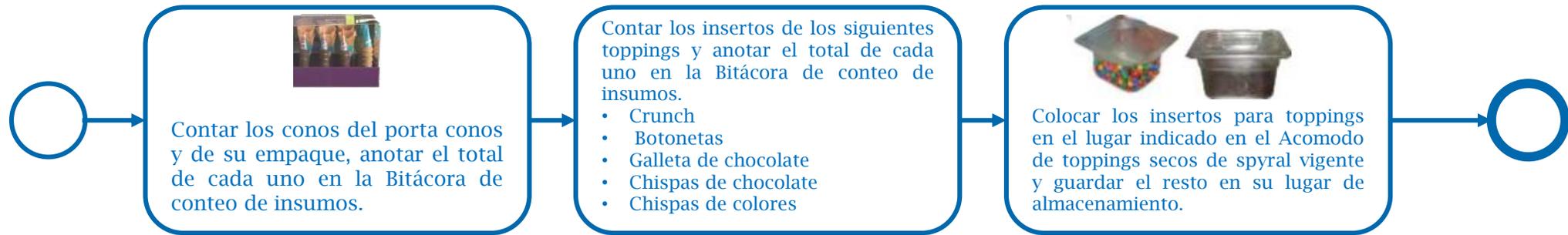
Importante:

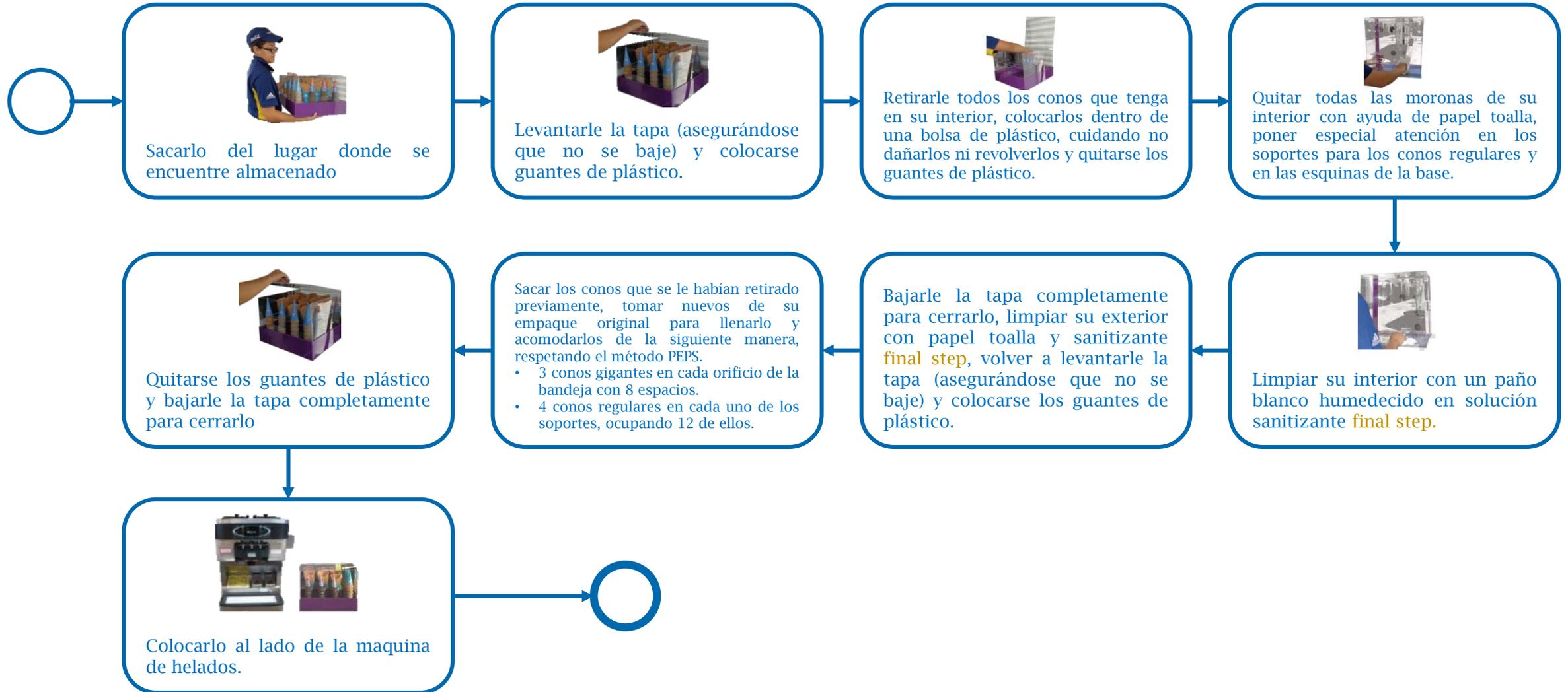
- Para el caramelo, colocar una tapa con sifón.
- Para la cobertura de chocolate, colocar una tapa y un cucharón de acero inoxidable

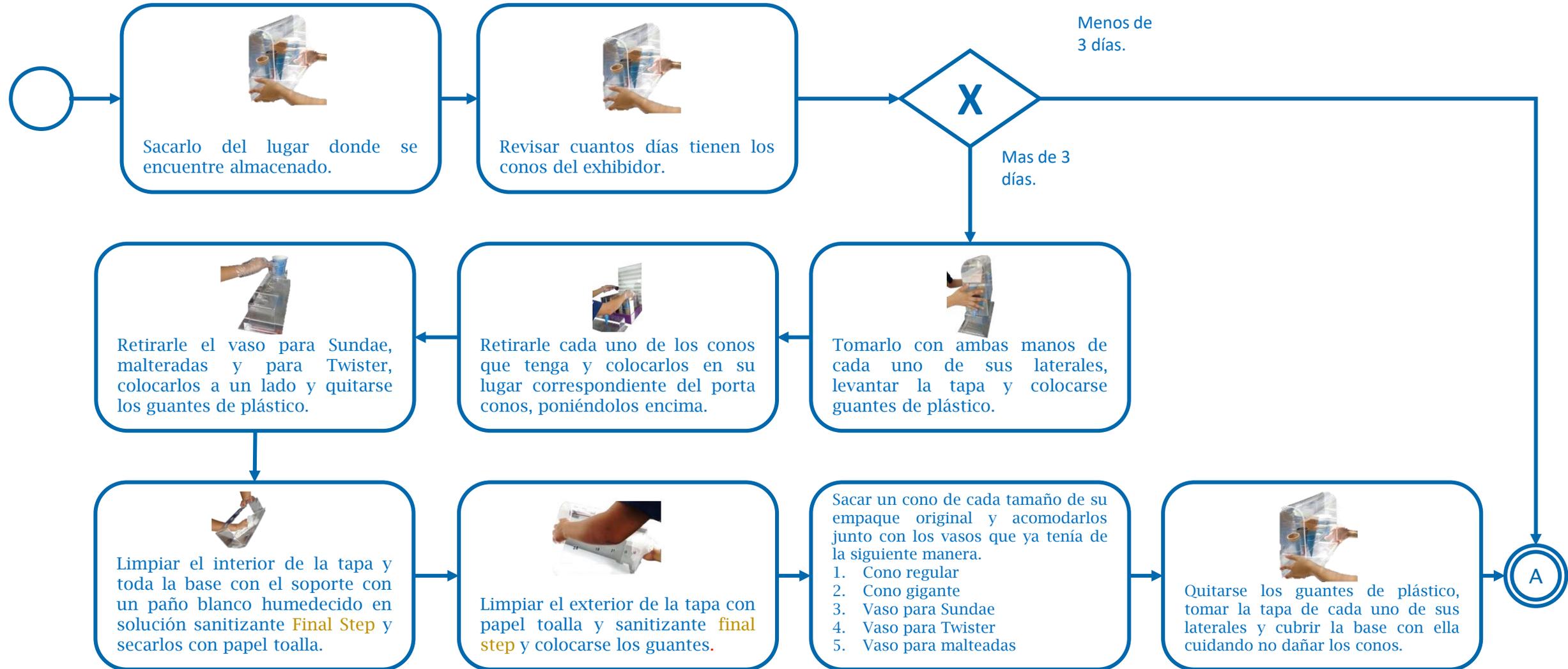
Spyral  
Habilitación Contenedores  
Mermelada de fresa y jarabe de chocolate  
CA-TRA-GR-SP-00









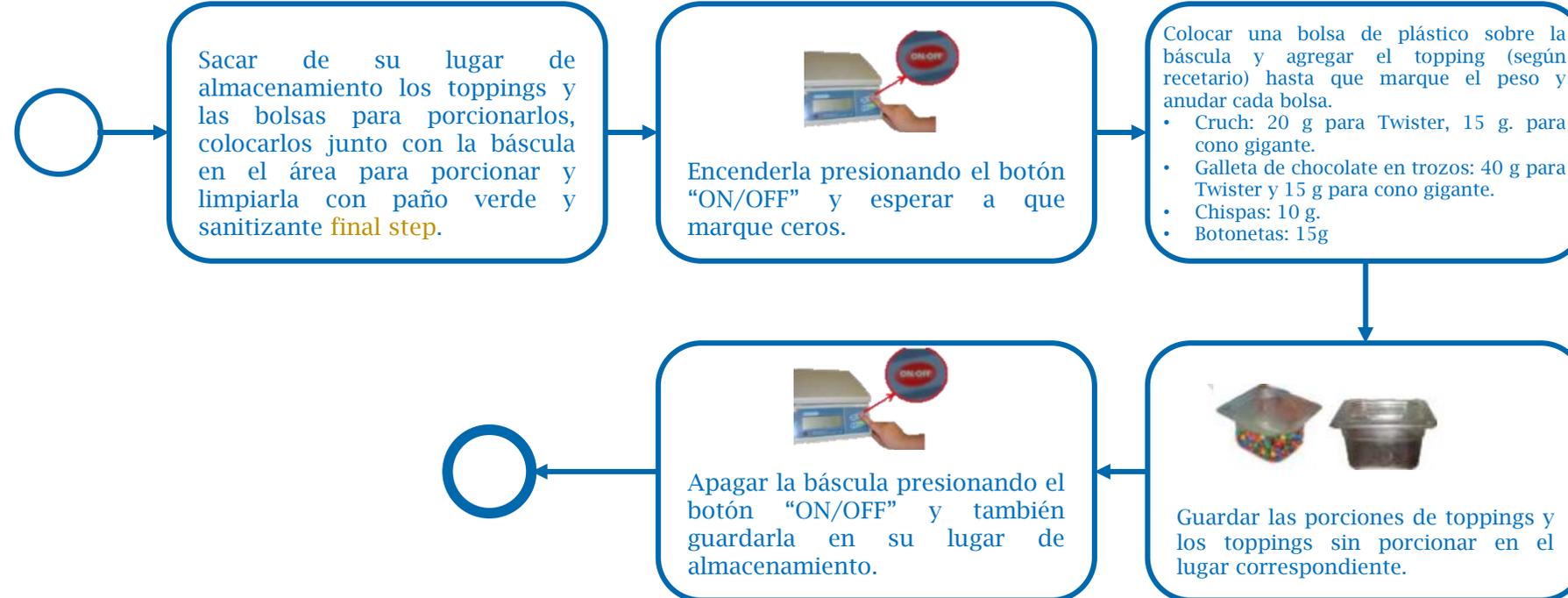


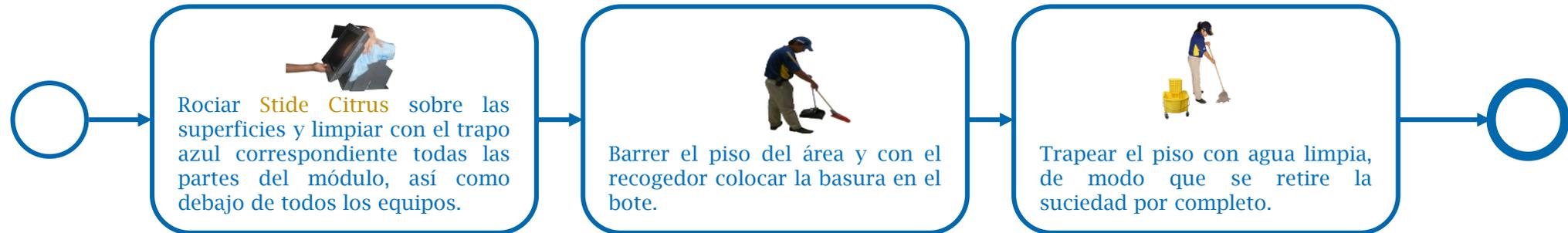


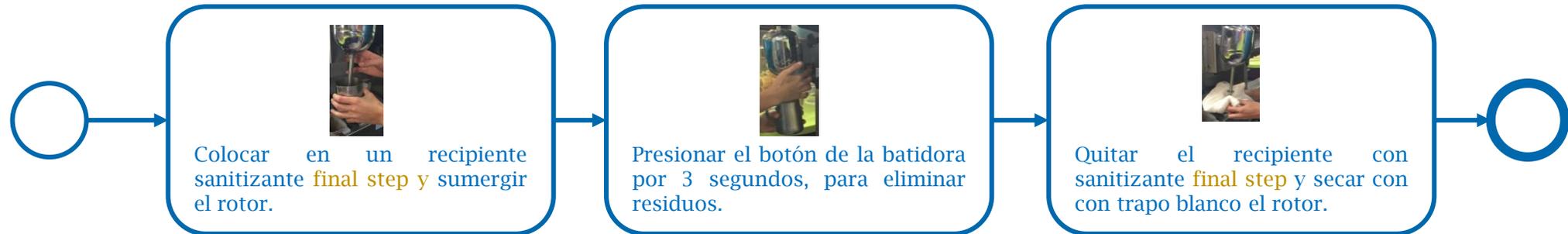
## Spyral

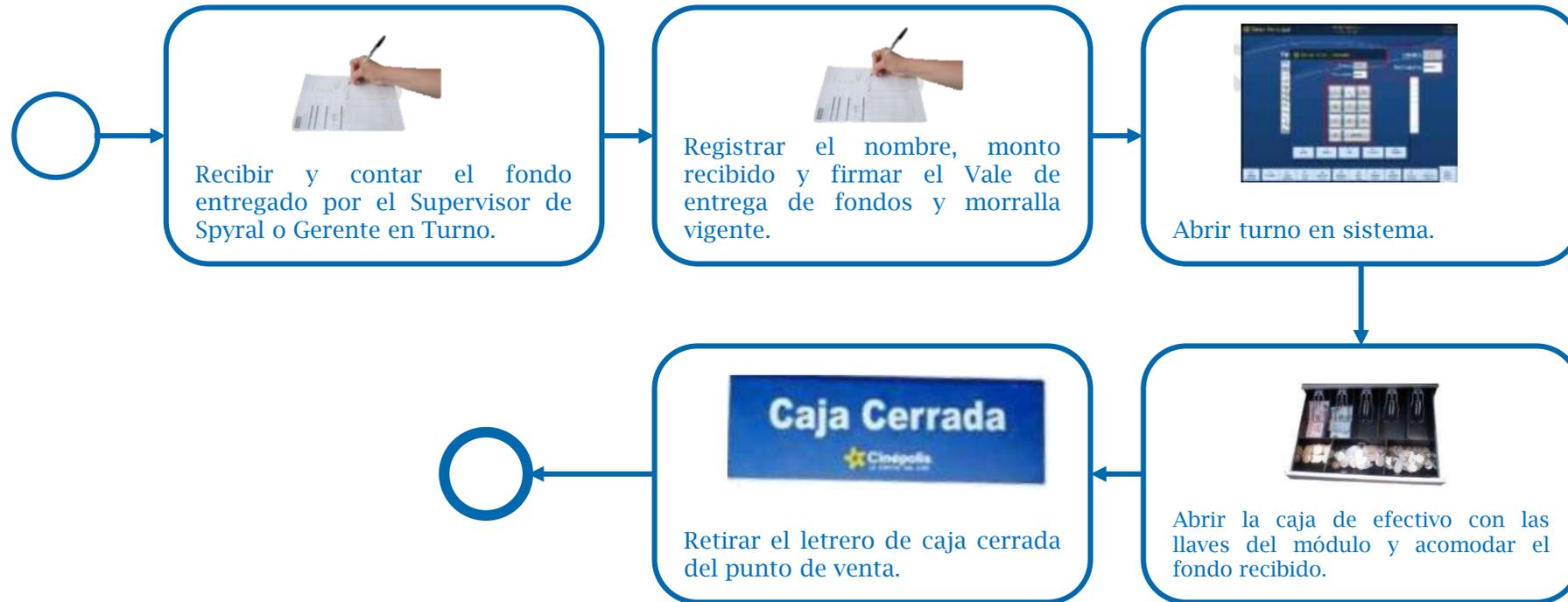
### Habilitación Porcionado de Toppings

CA-TRA-GR-SP-00



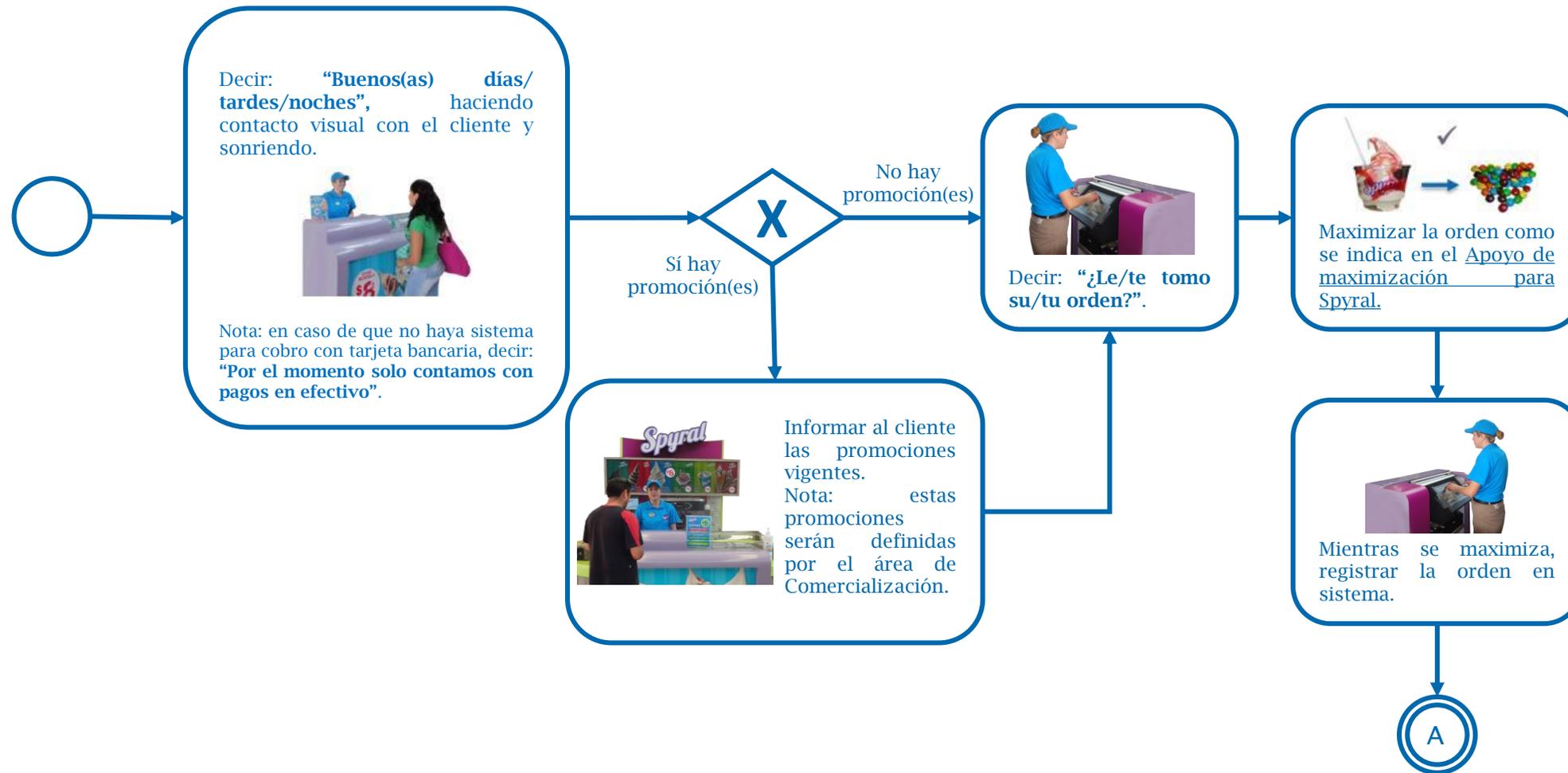








Técnica de Venta



A



Solamente que el cliente no haya presentado un cupón a precio cero, decir: **“En un momento le/te cobraría “xx.xx” y dependiendo de la forma de pago, realizar lo siguiente:**

- Efectivo. Decir: **“Recibo “xx.xx”** y dejar el efectivo en la barra, a la vista del cliente. Guardarlo en la caja de efectivo hasta que se despida al cliente.
- Tarjeta bancaria. Recibir la tarjeta y decir: **“¿Me permite(s) su/tu identificación por favor?”**, una vez pasada la tarjeta bancaria devolverla de manera inmediata al cliente\*, impreso el *voucher* decir: **“Su/tu firma por favor”**. Se debe revisar que las firmas del *voucher* y la identificación coincidan.

**\*El cinepolito en el único momento que debe tener la tarjeta bancaria del cliente es solamente para pasarla por el datáfono o punto de venta.**

Nota: revisar las medidas de seguridad en las transacciones según la guía correspondiente vigente. En caso de que no se cumpla alguna de estas medidas, decir: **“¿Cuenta(s) con alguna otra forma de pago?”**.



Preparar el helado ordenado por el cliente con las manos sanitizadas previamente.\*



Sanitizarse las manos tomando una aplicación de gel.



Entregar el *ticket* diciendo: **“Le/te entrego”** y además, entregar cambio o *voucher* según aplique.



Entregar la orden diciendo: **“Su/tu orden es xxxx”**.



Despedir al cliente diciendo: **“¡Que disfrute(s) su/tu helado, lo/te esperamos pronto!”**, haciendo contacto visual con el cliente y sonriendo.

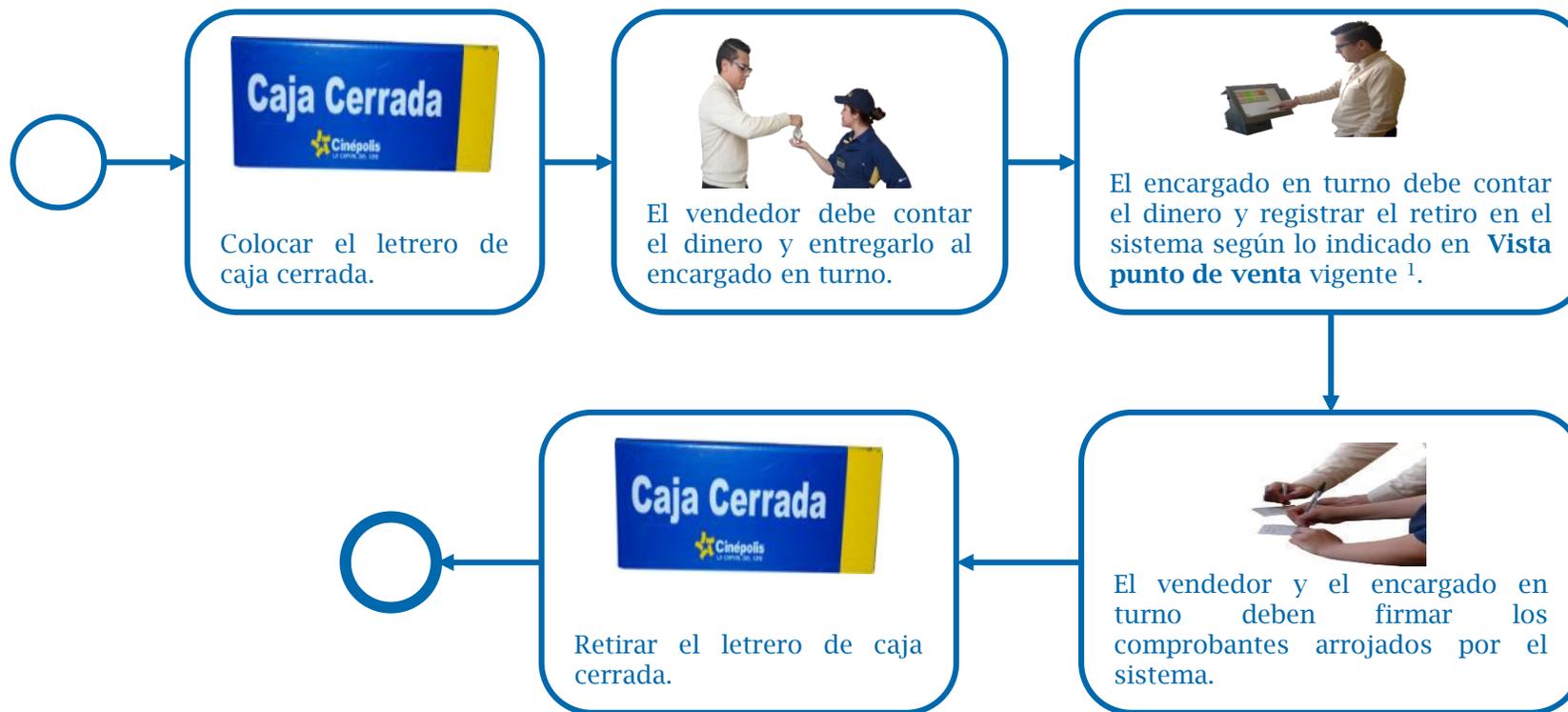


Importante:\*En caso que el cliente solicitó un cono, colocarle una servilleta al cono.

En caso de que se detecte un billete falso, llamar al Supervisor o Gerente en Turno para que boletine al cliente en los demás módulos, regresar el billete y solicitar otra forma de pago, dando tiempo a que llegue el Supervisor o Gerente en Turno.



Recuperación de fondos

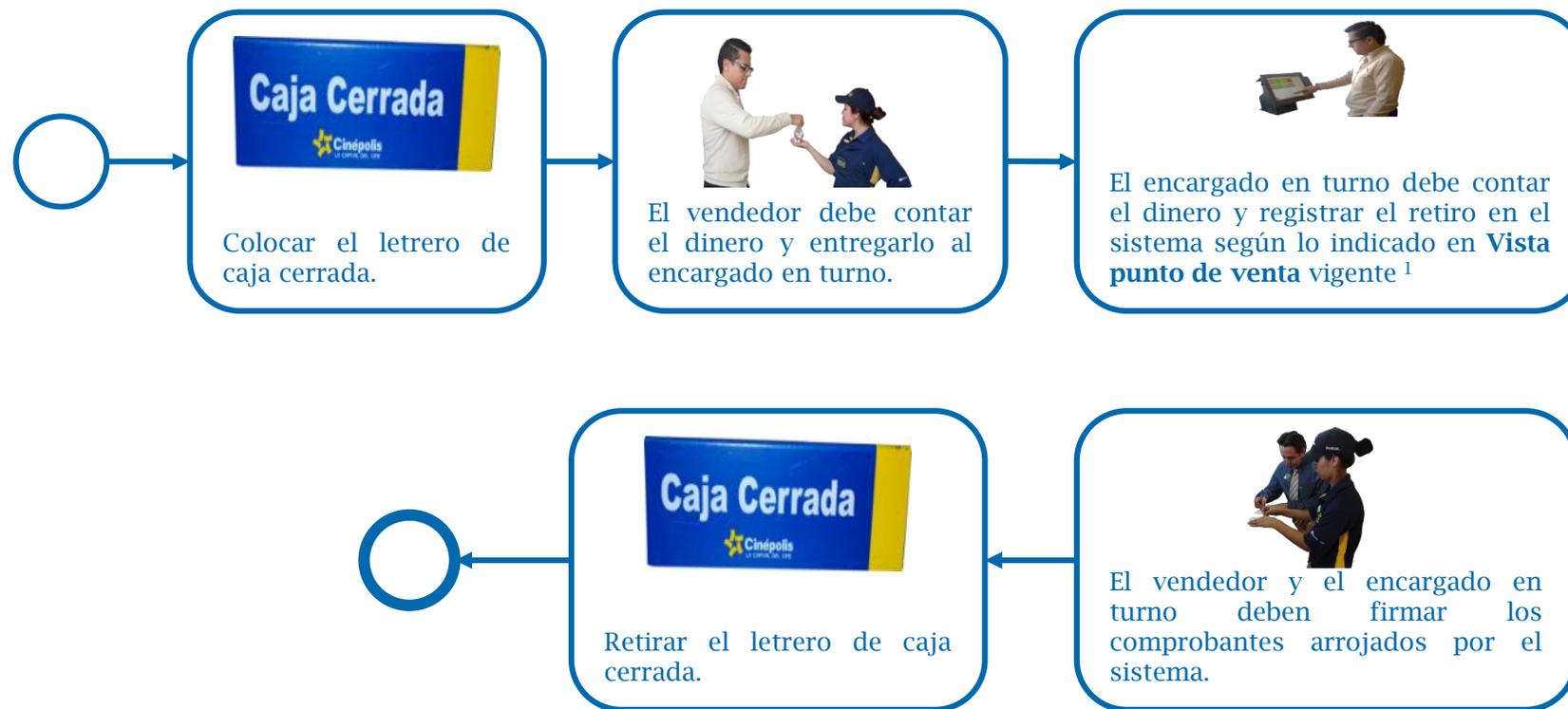


<sup>1</sup> El manual correspondiente a este proceso, es independiente a este documento y se puede consultar en la plataforma.

Nota: Antes de cualquier retiro y debe recuperarse en billetes. Si se tiene algún cliente, esperar a que se atienda, antes de cerrar caja. Al llegar a la cantidad límite de dinero el sistema indica automáticamente que se debe realizar un retiro de efectivo.



Retiro de efectivo



<sup>1</sup> El manual correspondiente a este proceso, es independiente a este documento y se puede consultar en la plataforma.

Nota: La cantidad de retiros dependerá de la afluencia y flujo de efectivo. Es responsabilidad del Vendedor, solicitar retiros, cuando cuente con altas cantidades de efectivo. Si se tiene algún cliente, esperar a que se atienda, antes de cerrar caja. Al llegar a la cantidad límite de dinero el sistema indica automáticamente que se debe realizar un retiro de efectivo. No se deben realizar retiros en un mismo punto de venta de manera consecutiva, deben trascurrir por lo menos 15 minutos.

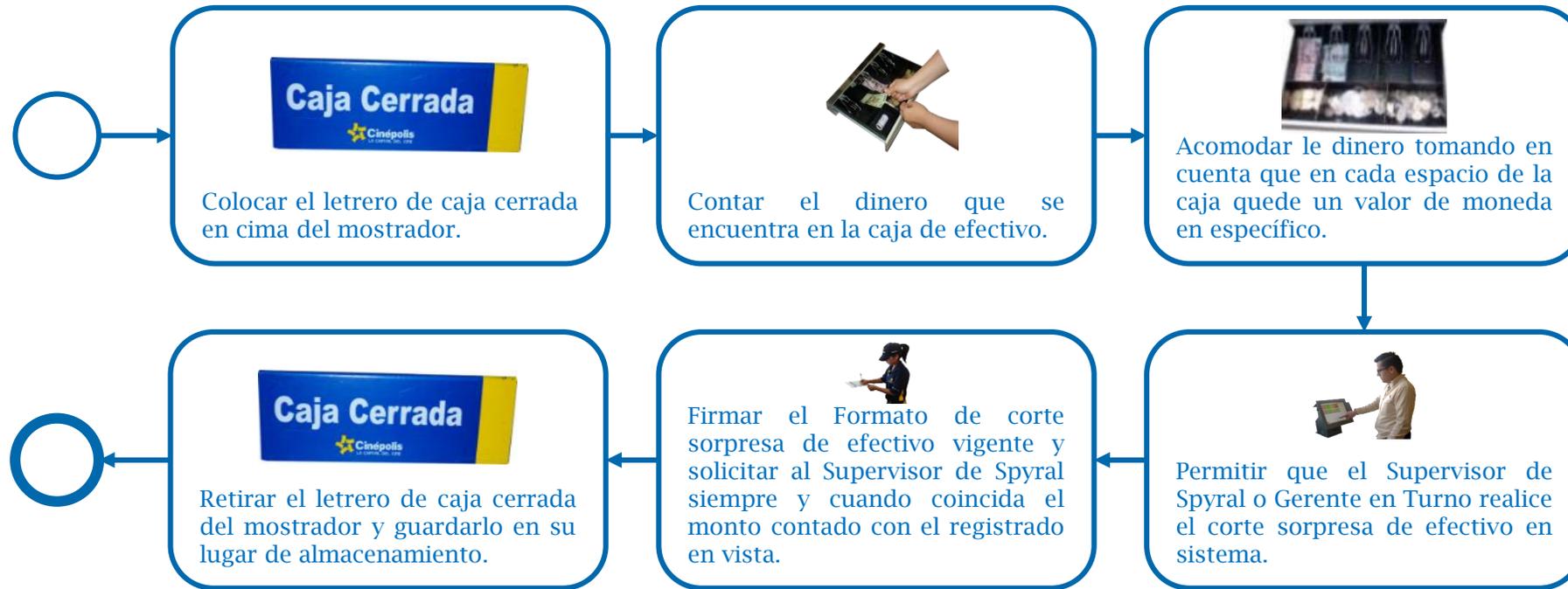


Corte sorpresa de  
efectivo



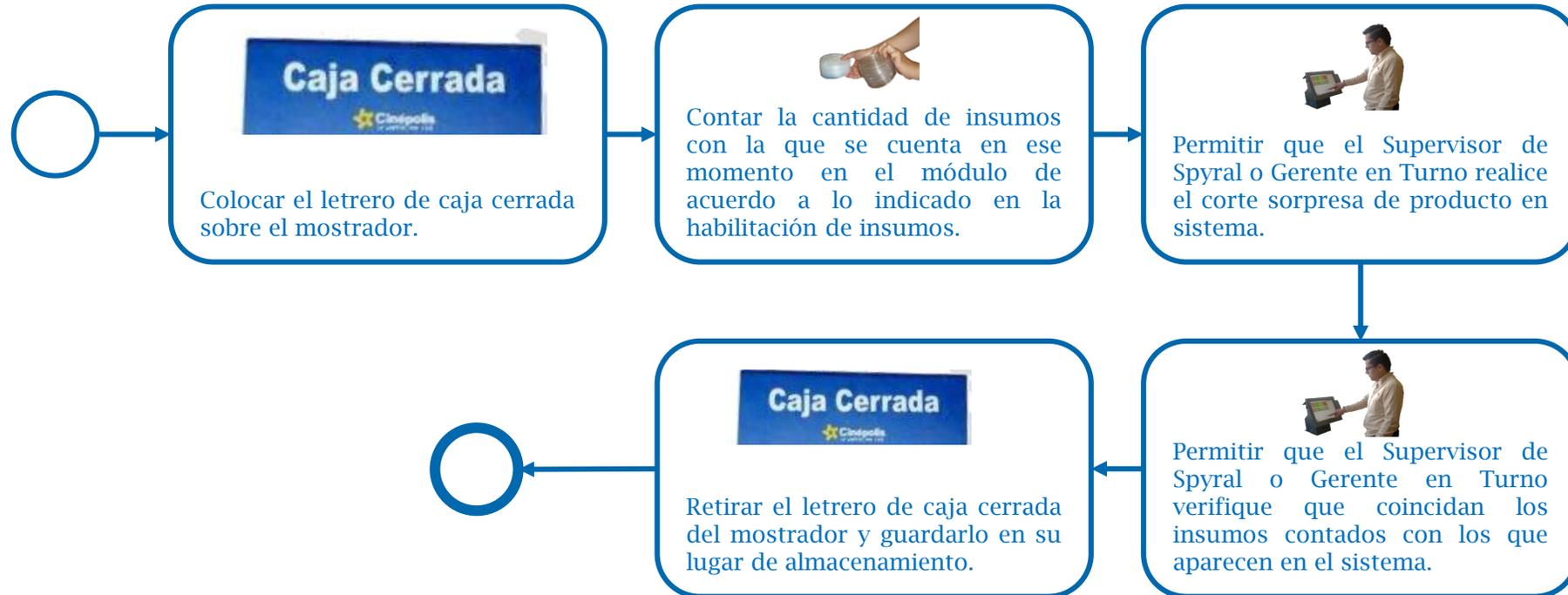
Corte sorpresa de  
producto

## Spyral Corte Sorpresa de efectivo CA-TRA-GR-SP-00



Importante: En caso de no coincidir con el corte sorpresa por motivo de algún faltante o sobrante:

- Faltante: Firmar el Vale de caja por el monto faltante emitido por el Supervisor de Spyral o Gerente en Turno.
- Sobrante: Entregar el excedente al Supervisor de Spyral o Gerente en Turno
- Al momento de contar el efectivo se debe tomar en cuenta que el fondo también se encuentra en la caja, para descontarlo del total y obtener la cantidad vendida



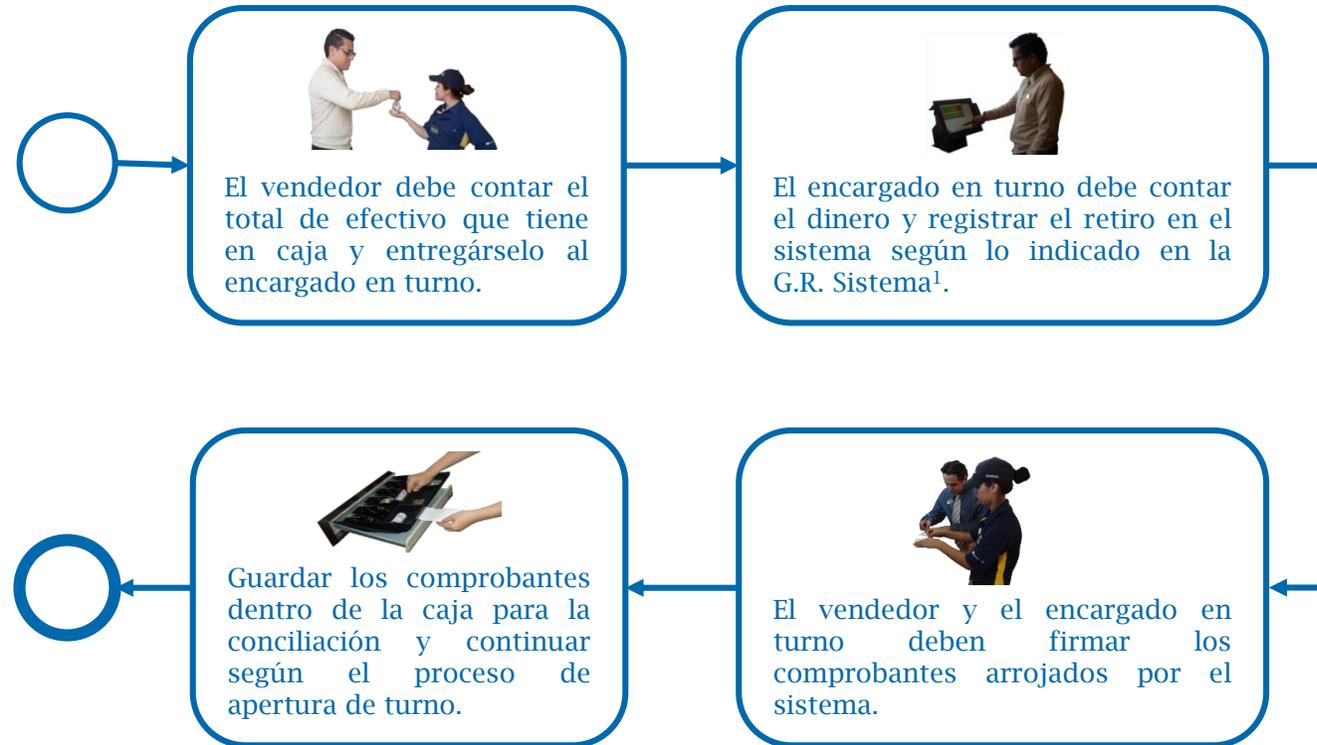
Importante: En caso de no coincidir con el corte sorpresa por motivo de algún faltante o sobrante:

- Faltante: Firmar el Vale de caja por el monto faltante emitido por el Supervisor de Spyral o Gerente en Turno.
- Sobrante: Entregar el excedente al Supervisor de Spyral o Gerente en Turno

**Caja Cerrada**



Corte sorpresa de  
efectivo



<sup>1</sup> El manual correspondiente a este proceso, es independiente a este documento y se puede consultar en la plataforma.

Caja Cerrada



Cierre de Turno



Insumos



Conciliación de insumos



Punto de Venta



Contenedores



Complementos



Maquina de helados



Exhibidores

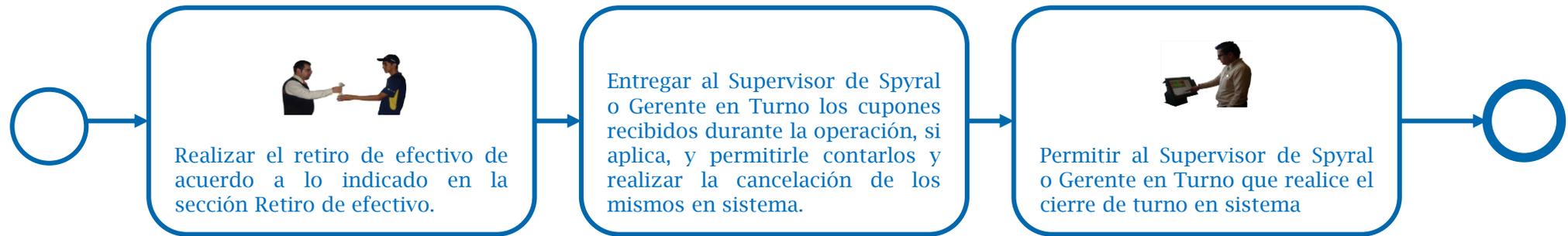


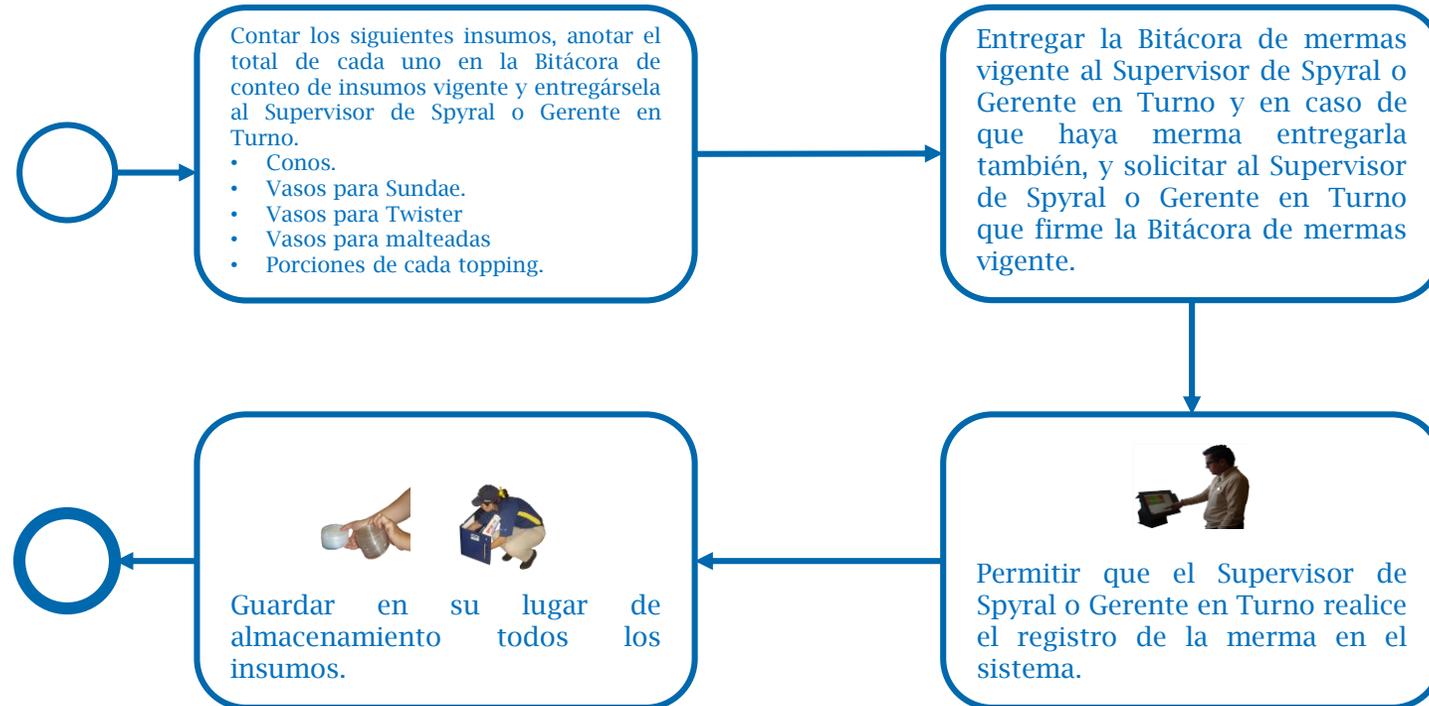
Limpieza General

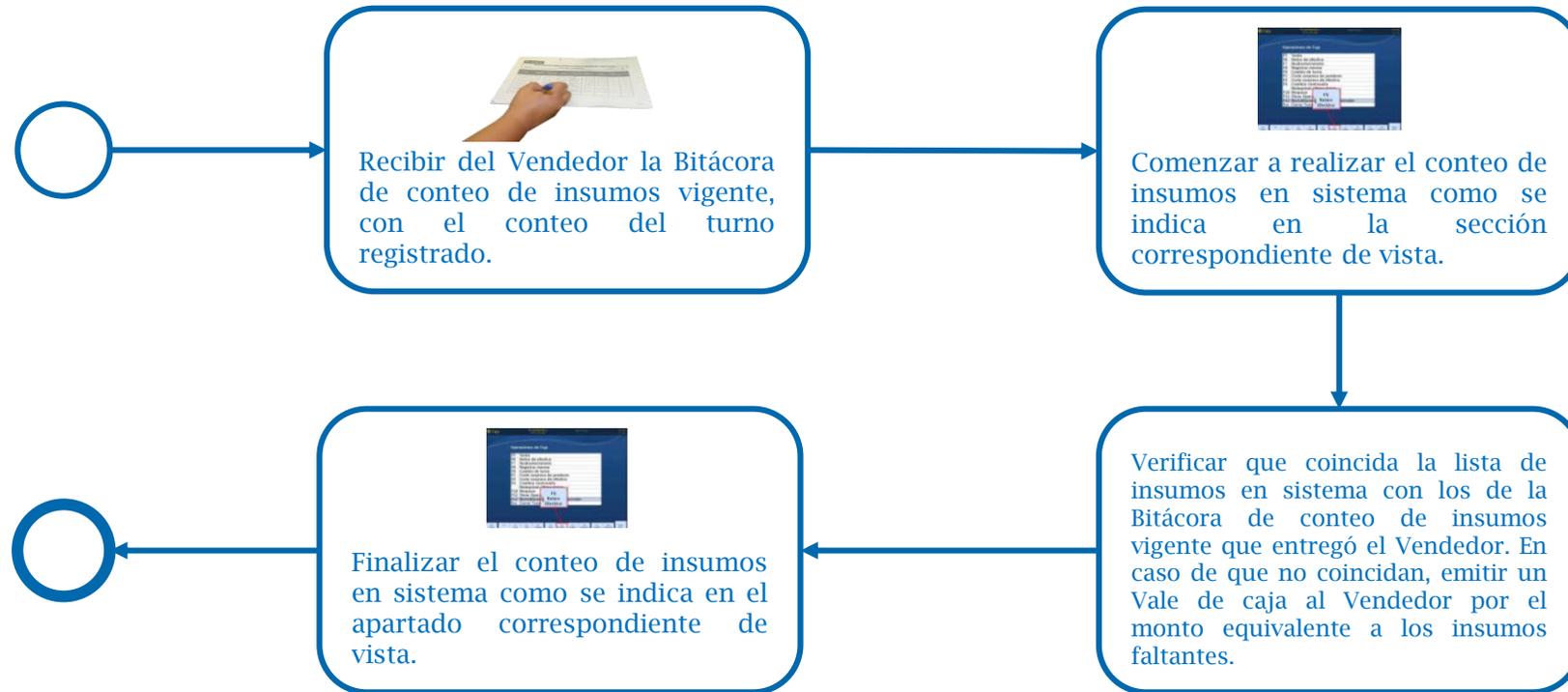
Caja Cerrada



Finalizar Inhabilitación



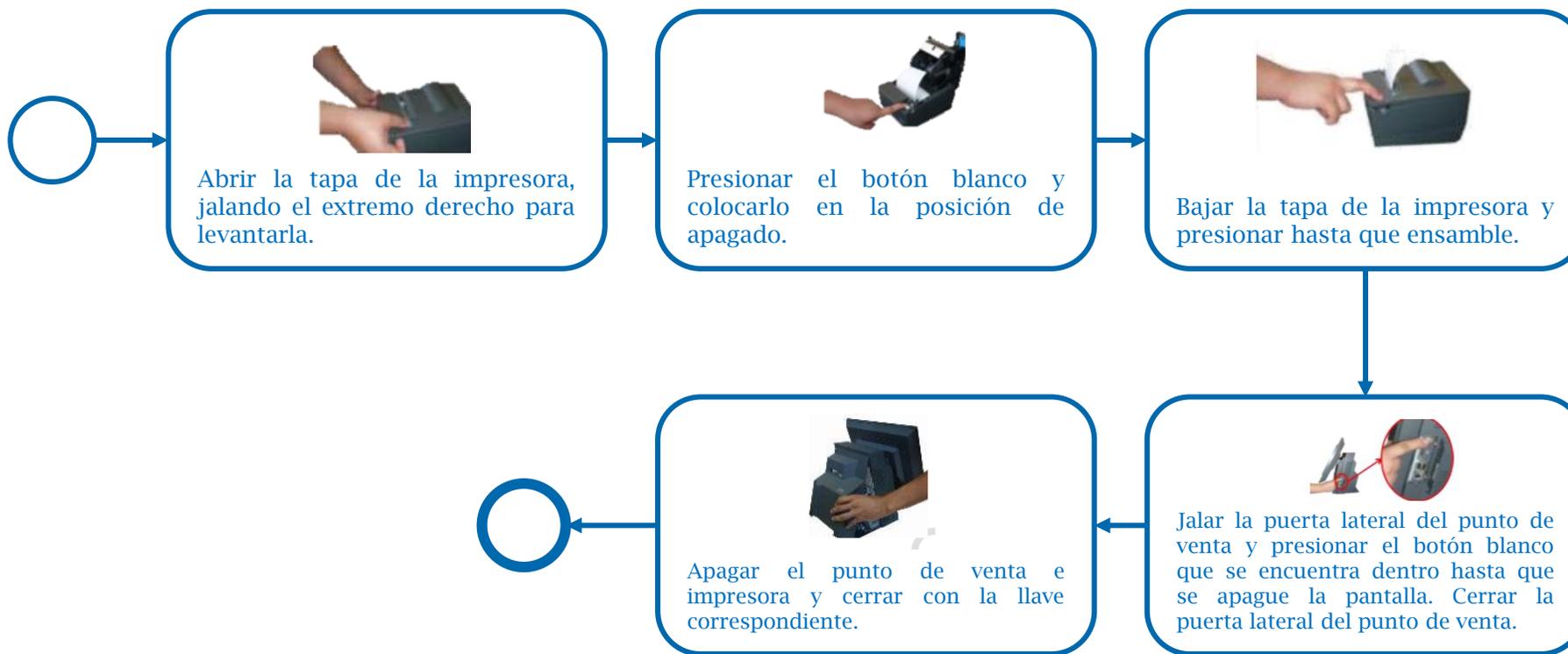


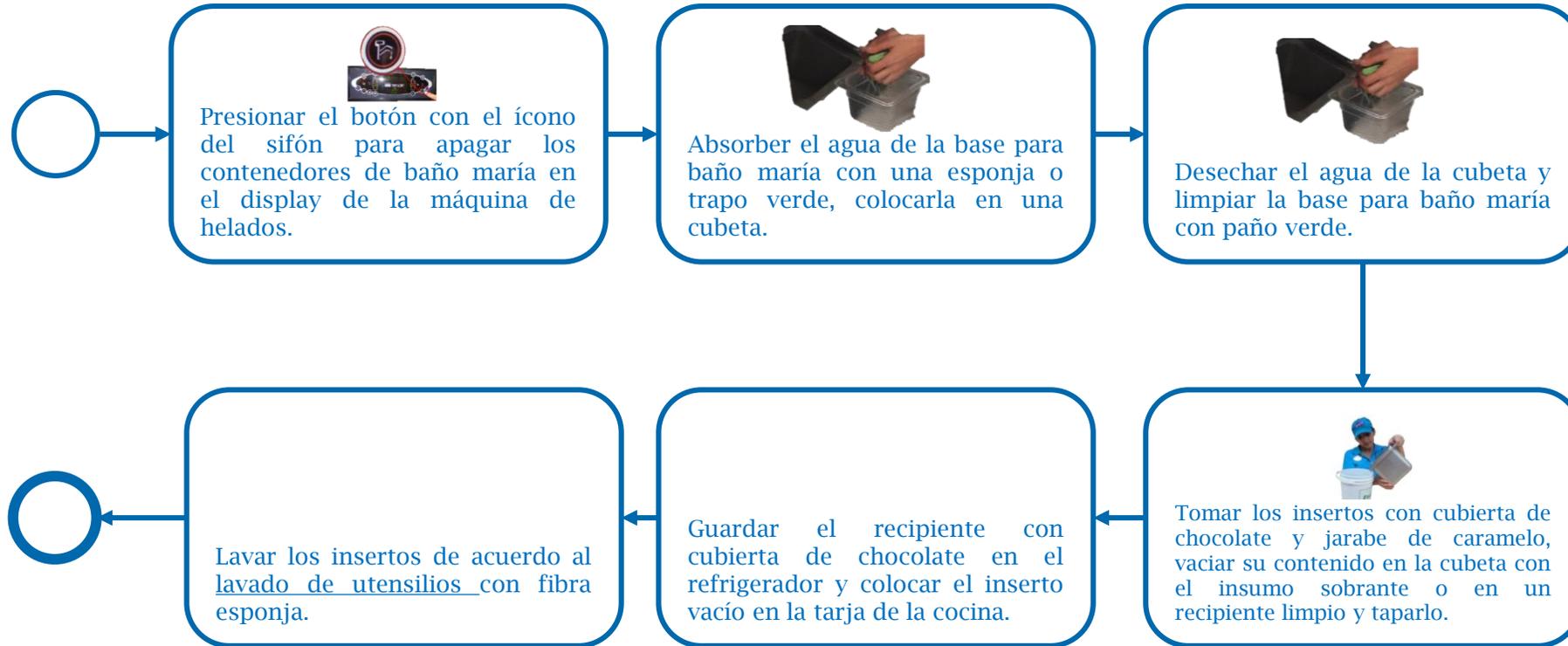


# Spyral

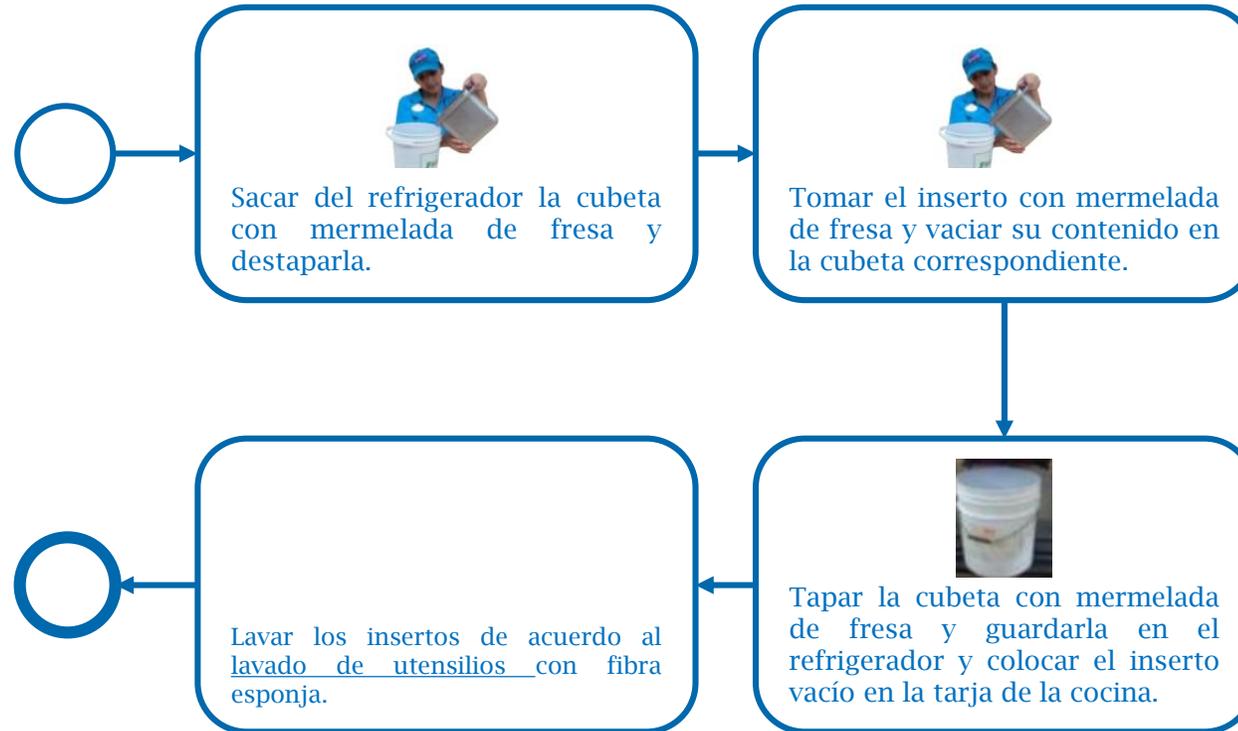
## Inhabilitación Punto de Venta

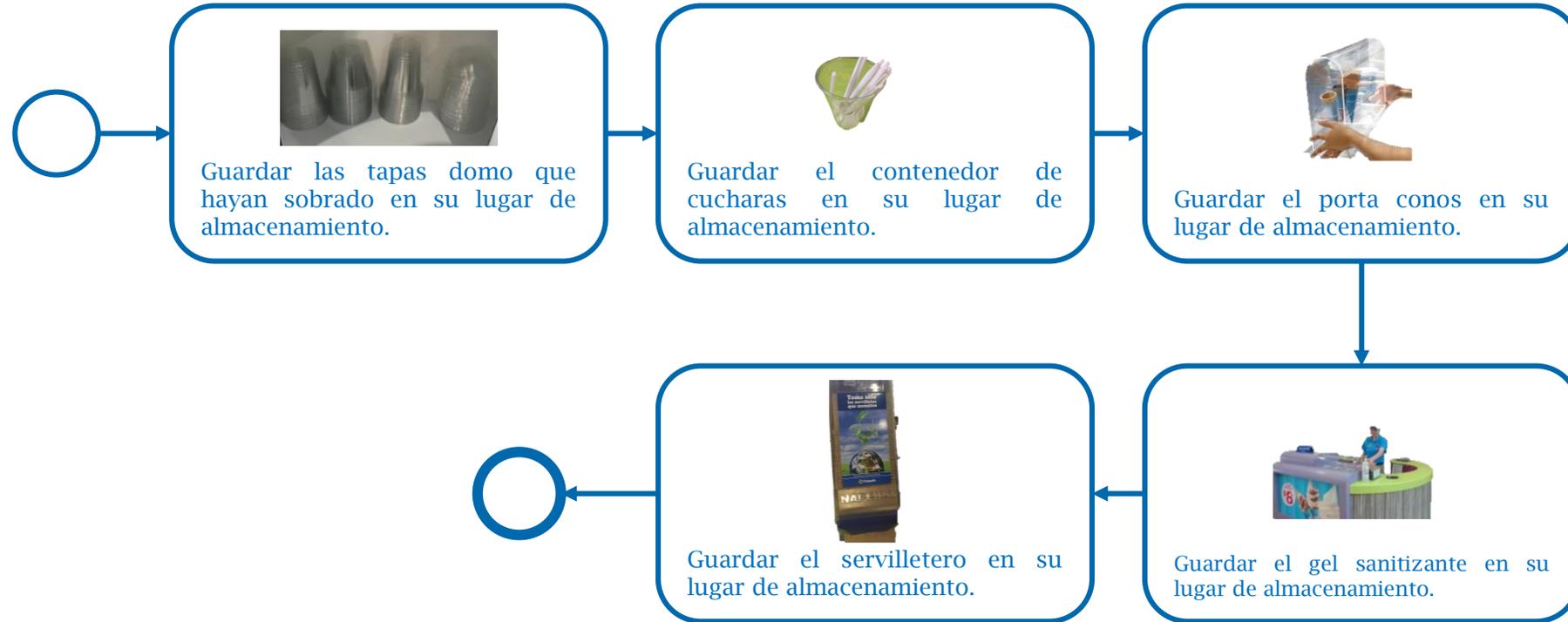
CA-TRA-GR-SP-00





Spyral  
Inhabilitación Contenedores  
Mermelada de fresa y jarabe de chocolate  
CA-TRA-GR-SP-00

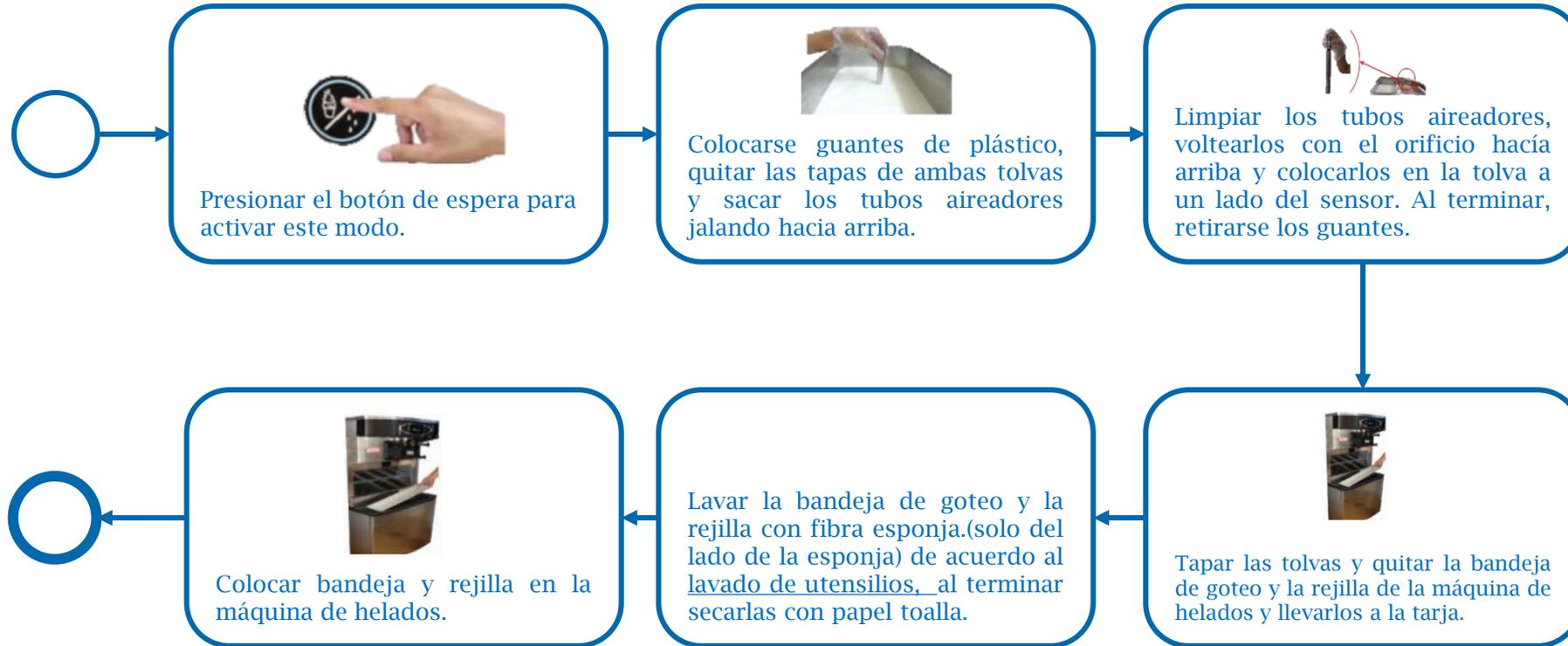


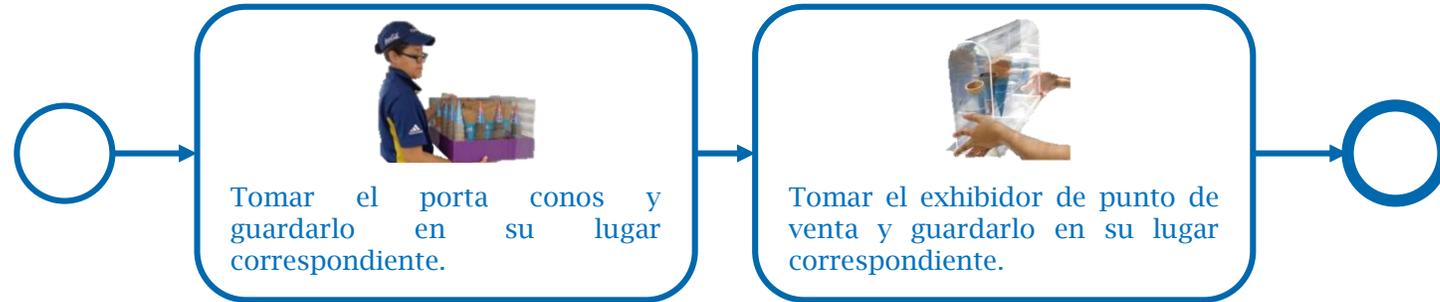


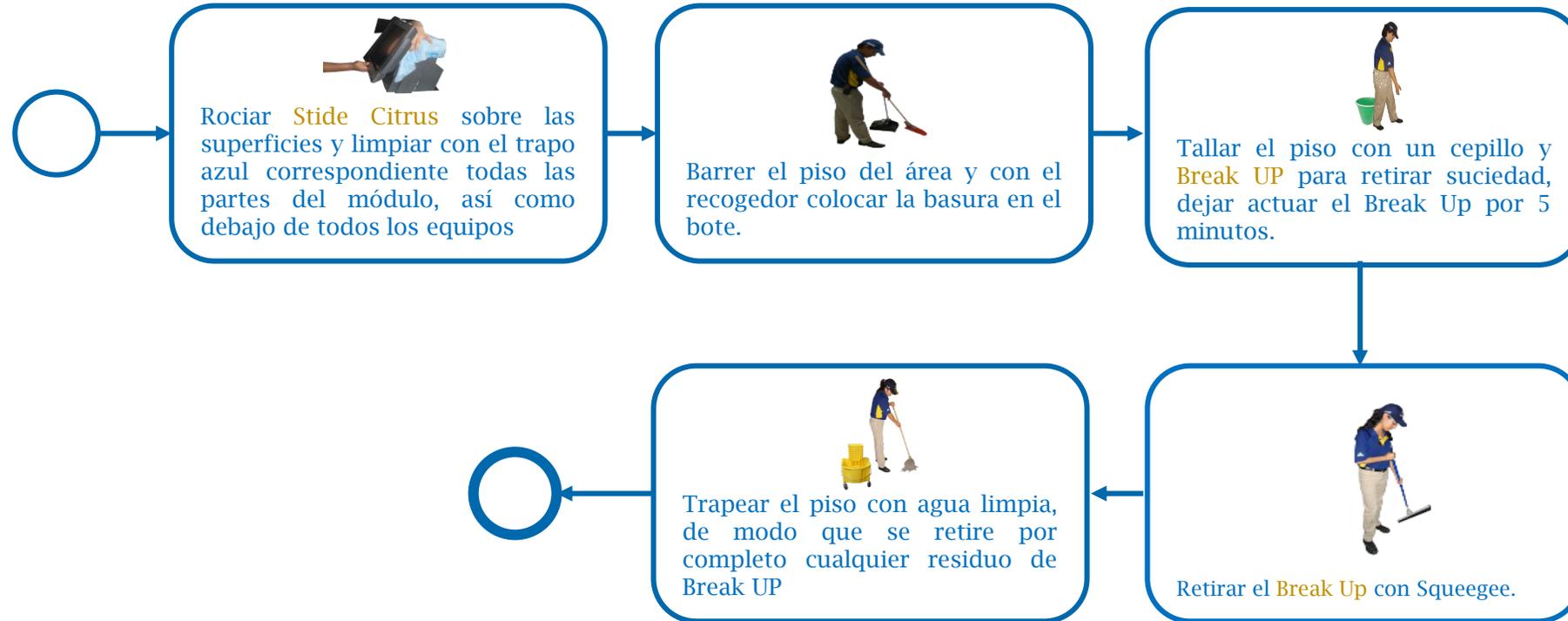
# Spyral

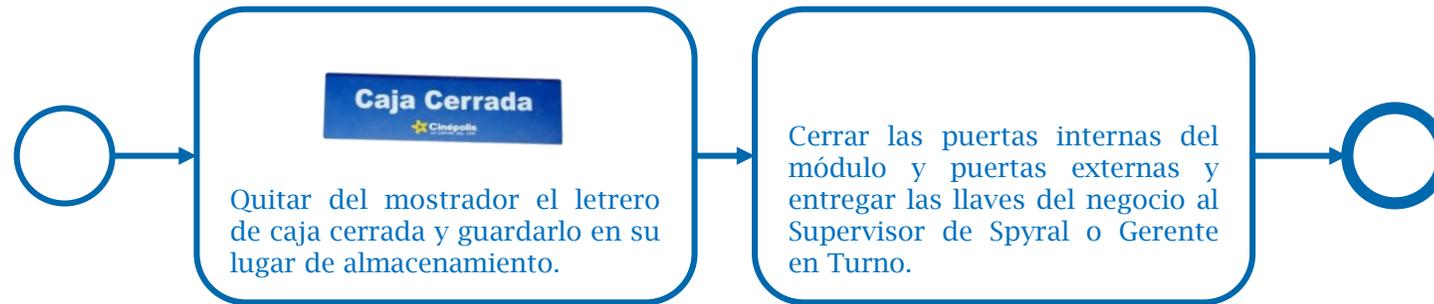
## Inhabilitación Máquina de Helados

CA-TRA-GR-SP-00











Cono Sencillo



Cono Doble



Cono Sencillo con  
chispas



Cono sencillo cubierto



Twister



Sundae



Cono Gigante



Cono sencillo con oreo



Malteadas

Extras

Litros de producto terminado	Gramos mezcla polvo	ML de agua
3,5	1200	2800
7	2400	5600
10,5	3600	8400
14	4800	11200
17,5	6000	14000

Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos.
2. Tomar un cono sencillo del porta conos
3. Colocar el cono inclinado aproximadamente 45° debajo del dispensador del sabor elegido por el cliente y bajar la palanca dando 2.5 vueltas
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el cono simultáneamente
5. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	CONO SENCILLO	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
SPYRAL	CONO SENCILLO	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
SPYRAL	CONO SENCILLO	COMBINADO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	13,5	GRAMOS
			BASE HELADO VAINILLA POLVO	13,5	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA

Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos.
2. Tomar un cono sencillo del porta conos
3. Colocar el cono inclinado aproximadamente 45° debajo del dispensador del sabor elegido por el cliente y bajar la palanca dando 4 vueltas
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el cono simultáneamente
5. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	CONO DOBLE	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	40	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
SPYRAL	CONO DOBLE	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	40	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
SPYRAL	CONO DOBLE	COMBINADO	BASE P/HELADO SUAVE P VAINILLA	20	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	20	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA

### Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos.
2. Tomar un cono sencillo del porta conos
3. Colocar el cono inclinado aproximadamente 45° debajo del dispensador del sabor elegido por el cliente y bajar la palanca dando 2.5 vueltas
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el cono simultáneamente
5. Tomar una porción de 10 g de chispas con una cuchara y esparcirlas sobre el helado.
6. Asegurar que las chispas que no se queden en el helado caigan sobre el recipiente de policarbonato destinado para ello.
7. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado con chispas de colores o chispas de chocolate

## Recetas

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	CONO CHISPAS COLORES	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			CHISPAS DE COLORES	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO CHISPAS COLORES	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			CHISPAS DE COLORES	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO CHISPAS COLORES	COMBINADO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	13,5	GRAMOS
			BASE HELADO VAINILLA POLVO	13,5	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			CHISPAS DE COLORES	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO CHISPAS CHOCOLATE	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			CHISPAS DE CHOCOLATE	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO CHISPAS CHOCOLATE	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			CHISPAS DE CHOCOLATE	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO CHISPAS COLORES	COMBINADO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	13,5	GRAMOS
			BASE HELADO VAINILLA POLVO	13,5	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			CHISPAS DE CHOCOLATE	10	GRAMOS

### Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos.
2. Tomar un cono sencillo del porta conos
3. Colocar el cono inclinado aproximadamente 45° debajo del dispensador del sabor elegido por el cliente y bajar la palanca dando 2.5 vueltas
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el cono simultáneamente
5. Tomar una porción de 10 g de galleta de oreo molida con una cuchara y esparcirla sobre el helado.
6. Asegurar que la galleta que no se queden en el helado caigan sobre el recipiente de policarbonato destinado para ello.
7. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado con galleta oreo molida

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	CONO OREO	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			OREO MOLIDO	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO OREO	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			OREO MOLIDO	10	GRAMOS
SPYRAL	CONO OREO	COMBINADO	BASE HELADO VAINILLA POLVO	13,5	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	13,5	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			OREO MOLIDO	10	GRAMOS

### Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos
2. Tomar un cono sencillo del porta conos
3. Colocar el cono inclinado aproximadamente 45° debajo del dispensador del sabor elegido por el cliente y bajar la palanca dando 2.5 vueltas
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el cono simultáneamente
5. Retirar la tapa del inserto con cubierta de chocolate y dar ligeros golpes al cono para que se asiente el helado
6. Sumergir el helado en la cubierta de chocolate hasta cubrir completamente
7. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado con cobertura de chocolate

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	CONO DIPEADO	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			COBERTURA CHOCOLATE	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO DIPEADO	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	27	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			COBERTURA CHOCOLATE	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO DIPEADO	COMBINADO	BASE HELADO VAINILLA POLVO	13,5	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	13,5	GRAMOS
			CONO SENCILLO	1	PIEZA
			COBERTURA CHOCOLATE	15	GRAMOS

### Preparación:

1. Tomar gel sanitizante, frotárselo en las manos y colocarse un guante de plástico
2. Con la mano con guante tomar un cono gigante por el pico inferior de la "V" que se forma de la unión de la galleta, junto con el protector azul, con la otra mano tomarlo por ese protector y quitarse el guante de plástico.
3. Colocar el cono debajo del dispensador de helado del sabor elegido por el cliente y bajar la palanca para llenar la parte inferior del cono y a la mitad del mismo dar 2.5 vueltas de helado.
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el cono simultáneamente
5. Agregar una cucharada de jarabe de chocolate al helado
6. Tomar una porción de 15 g del topping elegido por el cliente y agregarlo al helado con una cuchara.
7. Si el cliente solicitó un ingrediente extra agregarlo según sea el caso, de lo contrario continuar con el siguiente paso (ver siguiente diapositiva)
8. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado con trozos de chocolate, botonetas y galleta oreo

### Ingredientes extras:

- Caramelo (45 g): agregar en la punta del helado un disparo de caramelo según sea el caso
- Mermelada de fresa (45 g): tomar el cucharón del inserto de mermelada de fresa/jarabe de chocolate y agregar una medida del mismo a la punta del helado
- Topping: tomar una porción del topping elegido por el cliente y agregarla al helado con ayuda de una cuchara de acuerdo a lo siguiente:
  - o 10 g chispas
  - o 10 g oreo molido
  - o 10 g oreo trozos
  - o 20 g botonetas
  - o 20 g chocolate en trozos

## Spyral Receta Cono Gigante CA-TRA-GR-SP-00

### Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	CONO GIGANTE CRUNCH	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	39	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			CHOCOLATE CRUNCH SPYRAL	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO GIGANTE CRUNCH	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	39	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			CHOCOLATE CRUNCH SPYRAL	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO GIGANTE CRUNCH	COMBINADO	BASE HELADO VAINILLA POLVO	19,5	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	19,5	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
SPYRAL	CONO GIGANTE M&MS	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	39	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			BOTONETAS SPYRAL	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO GIGANTE M&MS	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	39	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			BOTONETAS SPYRAL	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO GIGANTE M&MS	COMBINADO	BASE HELADO VAINILLA POLVO	19,5	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	19,5	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
SPYRAL	CONO GIGANTE OREO	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	39	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			Galleta Oreo Trozos Spyral	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO GIGANTE OREO	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	39	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			Galleta Oreo Trozos Spyral	15	GRAMOS
SPYRAL	CONO GIGANTE OREO	COMBINADO	BASE HELADO VAINILLA POLVO	19,5	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	19,5	GRAMOS
			CONO GIGANTE	1	PIEZA
			Salsa de chocolate Spyral	0,88185	ONZAS
			Galleta Oreo Trozos Spyral	15	GRAMOS

### Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos
2. Tomar un vaso para sundae y colocarlo debajo del dispensador de helado del sabor elegido por el cliente
3. Bajar la palanca del despachador dando 2 vueltas siguiendo el contorno del vaso y enseguida otras 2.5 vueltas formando una espiral
4. Cortar el helado subiendo la palanca y bajando el vaso simultáneamente
5. Agregar el ingrediente que desee el cliente de la siguiente manera dependiendo del sabor del sundae:
  - o Sundae de chocolate: agregar jarabe de chocolate en la punta del helado con el cucharón
  - o Sundae de fresa: tomar el cucharón del inserto de mermelada de fresa y agregar una medida del mismo en la punta del helado
  - o Sundae de caramelo: agregar un disparo de caramelo en la punta del helado
6. Si el cliente solicitó un ingrediente extra agregarlo según sea el caso, de lo contrario continuar con el siguiente paso (ver siguiente diapositiva)
7. Entregar el producto al cliente

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado con fresa, chocolate y caramelo



### Ingredientes extras:

- Tomar una porción del topping elegido por el cliente y agregarla al helado con ayuda de una cuchara de acuerdo a lo siguiente:
  - 10 g chispas
  - 10 g oreo molido
  - 10 g oreo trozos
  - 20 g botonetas
  - 20 g chocolate en trozos

## Spyral Receta Sundae CA-TRA-GR-SP-00

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	SUNDAE CARAMELO	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	62	GRAMOS
			SALSA CARAMELO SPYRAL	1,58733	ONZAS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE CARAMELO	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	62	GRAMOS
			SALSA CARAMELO SPYRAL	1,58733	ONZAS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE CARAMELO	COMBINADO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	31	GRAMOS
			BASE HELADO VAINILLA POLVO	31	GRAMOS
			SALSA CARAMELO SPYRAL	1,58733	ONZAS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE FRESA	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	62	GRAMOS
			JARABE FRESA SPYRAL	45	GRAMOS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE FRESA	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	62	GRAMOS
			JARABE FRESA SPYRAL	45	GRAMOS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE FRESA	COMBINADO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	31	GRAMOS
			BASE HELADO VAINILLA POLVO	31	GRAMOS
			JARABE FRESA SPYRAL	45	GRAMOS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE CHOCOLATE	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	62	GRAMOS
			Salsa de chocolate Spyral	1,58733	ONZAS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE CHOCOLATE	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	62	GRAMOS
			Salsa de chocolate Spyral	1,58733	ONZAS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	SUNDAE CHOCOLATE	COMBINADO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	31	GRAMOS
			BASE HELADO VAINILLA POLVO	31	GRAMOS
			Salsa de chocolate Spyral	1,58733	ONZAS
			VASO P/SUNDAE 8 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA

### Preparación:

1. Tomar gel sanitizante y frotárselo en las manos
2. Tomar un vaso para Twister y colocarlo debajo del dispensador de helado del sabor elegido por el cliente
3. Agregar 3 vueltas de helado y cortar el helado subiendo la palanca y bajando el vaso simultáneamente
4. Dar pequeños golpes sobre la mesa al vaso para distribuir el producto de manera uniforme
5. Tomar una porción del topping elegido por el cliente y agregarla al helado con ayuda de una cuchara de acuerdo a lo siguiente:
  - 20 g oreo en trozos
  - 15 g de botonetas
  - 10 g de chocolate en trozos
6. Agregar 3 vueltas más de helado al vaso para llenarlo y cortar el helado subiendo la palanca y bajando el vaso simultáneamente
7. Dar pequeños golpes sobre la mesa para distribuir el producto de manera uniforme

**Preparación:**

8. Tomar una porción del topping elegido por el cliente y agregarla al helado con ayuda de una cuchara de acuerdo a lo siguiente:
  - 20 g de oreo en trozos
  - 15 g de botonetas
  - 10 g de chocolate en trozos
9. Presionar el botón de encendido y batir solo 5 segundos
10. Si el cliente solicitó un ingrediente extra agregarlo según sea el caso, de lo contrario continuar con el siguiente paso (ver diapositiva siguiente)
11. Entregar el producto al cliente
12. Limpiar las paredes del equipo y el batidor con el paño blanco

Sabores: Vainilla, Chocolate y Combinado con chocolate en trozos, botonetas y galleta oreo

### Ingredientes extras:

- Jarabe de chocolate/Mermelada de fresa (45 g): tomar el cucharón del inserto de mermelada de fresa/jarabe de chocolate y agregar una medida del mismo al helado
- Topping: tomar una porción del topping elegido por el cliente y agregarla al helado con ayuda de una cuchara de acuerdo a lo siguiente:
  - 10 g chispas
  - 10 g oreo molido
  - 10 g oreo trozos
  - 20 g botonetas
  - 20 g chocolate en trozos

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	TWISTER M&MS	M&M'S Vainilla	BASE HELADO VAINILLA POLVO	88	GRAMOS
			BOTONETAS SPYRAL	30	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER OREO	OREO Vainilla	BASE HELADO VAINILLA POLVO	88	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
			Galleta Oreo Trozos Spyral	40	GRAMOS
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER CRUNCH	CRUNCH Vainilla	BASE HELADO VAINILLA POLVO	88	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
			CHOCOLATE CRUNCH SPYRAL	20	GRAMOS
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER M&MS	M&M'S Chocolate	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	88	GRAMOS
			BOTONETAS SPYRAL	30	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER OREO	OREO Chocolate	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	88	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
			Galleta Oreo Trozos Spyral	40	GRAMOS
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER CRUNCH	CRUNCH Chocolate	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	88	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
			CHOCOLATE CRUNCH SPYRAL	20	GRAMOS
			CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER M&MS	M&M'S Combinado	BASE HELADO VAINILLA POLVO	44	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	44	GRAMOS
			BOTONETAS SPYRAL	30	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER OREO	OREO Combinado	BASE HELADO VAINILLA POLVO	44	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	44	GRAMOS
			Galleta Oreo Trozos Spyral	40	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER CRUNCH	CRUNCH Combinado	BASE HELADO VAINILLA POLVO	44	GRAMOS
			BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	44	GRAMOS
			CHOCOLATE CRUNCH SPYRAL	20	GRAMOS
			VASO P/TWISTER 12 OZ	1	PIEZA
SPYRAL	TWISTER CRUNCH	CRUNCH Combinado	CUCHARA SPYRAL	1	PIEZA



## { Receta Malteada Fresa }

Verter **4 Oz de Leche entera** en el vaso de 16 Oz



Colocar **6 vueltas de base de vainilla** en el vaso



Colocar 2 Oz de **Mermelada de Fresa** en el vaso



Colocar tapa domo

**Batir por 15 segundos** en Vitamix



Decorar con **Crema batida**



Verter  $\frac{1}{2}$  Oz de **mermelada de fresa sobre la crema**



Entregar con servilleta y pajilla



Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	Malteada Fresa	FRESA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	85	GRAMOS
			JARABE FRESA SPYRAL	58	GRAMOS
			LECHE	120	MILILITROS
			VASO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA
			PAJILLA SPYRAL	1	PIEZA
			TAPA DOMO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA

*Spyral*

{ Receta Malteada Oreo }

Verter **4 Oz de Leche entera** en el vaso de 16 Oz



Colocar **6 vueltas de base de Chocolate** en el vaso



Agregar **30gr de oreo en polvo**



Colocar tapa domo

**Batir por 15 segundos** en Vitamix



Decorar con **Crema batida**



Decorar con **Oreo molido**

**OREO**



Entregar con servilleta y pajilla

*Malteadas*

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	Malteada Oreo	OREO	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	85	GRAMOS
			LECHE	120	MILILITROS
			OREO MOLIDO	30	GRAMOS
			PAJILLA SPYRAL	1	PIEZA
			VASO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA
			TAPA DOMO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA

*Spyral*

## { Receta Malteada Cookies & Cream }

Verter **4 Oz de Leche entera** en el vaso de 16 Oz



Colocar **6 vueltas** de **base de Vainilla** en el vaso



Agregar 30gr de oreo en polvo



Colocar tapa domo

**Batir por 15 segundos** en Vitamix



Decorar con **Crema batida**



Decorar con **Oreo molido**

**OREO**



Entregar con servilleta y pajilla

*Malteadas*

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	Malteada Cookies and Creme	COOKIES AND CREME	BASE HELADO VAINILLA POLVO	85	GRAMOS
			LECHE	120	MILILITROS
			OREO MOLIDO	30	GRAMOS
			VASO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA
			PAJILLA SPYRAL	1	PIEZA
			TAPA DOMO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA

*Spyral*

## { Receta Malteada Chocolate }

Verter **4 Oz de Leche entera** en el vaso de 16 Oz



Colocar **7 vueltas de base de Chocolate** en el vaso



Colocar tapa domo



**Batir por 15 segundos** en Vitamix

**Decorar con Crema batida**



Verter **½ oz de jarabe de chocolate**



Decorar con **chispas de chocolate**



Entregar con servilleta y pajilla

*Malteadas*

Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	Malteada Chocolate	CHOCOLATE	BASE HELADO CHOCOLATE POLVO	105	GRAMOS
			LECHE	120	MILILITROS
			Salsa de chocolate Spyral	0,33814	ONZAS
			VASO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA
			PAJILLA SPYRAL	1	PIEZA
			TAPA DOMO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA

*Spyral*

## { Receta Malteada Vainilla }

Verter 4 Oz de  
Leche entera  
Santa Clara en el  
vaso de 16 Oz



Colocar **7 vueltas**  
de **base de**  
**vainilla** en el vaso



Colocar tapa  
domo



**Batir por 15**  
**segundos** en  
Vitamix

Decorar con **Crema**  
**batida**



Verter  $\frac{1}{2}$  oz de  
**jarabe de**  
**caramelo**



Entregar con servilleta y  
pajilla



Recetas:

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	Malteada Vainilla	VAINILLA	BASE HELADO VAINILLA POLVO	105	GRAMOS
			LECHE	120	MILILITROS
			VASO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA
			PAJILLA SPYRAL	1	PIEZA
			TAPA DOMO 16 OZ SPYRAL	1	PIEZA

*Spyral*

## { Importante }

Para el éxito de toda prueba piloto **es necesario que el Supervisor y/o Encargado de la isla estén monitoreando que se recomienden las innovaciones en la técnica de venta**, de manera que los clientes los conozcan y prueben.

**En cuanto a receta es necesario:**

- Que las vueltas de helado, necesitan estar pegadas a la pared del vaso de esta forma aseguramos entregar cantidades adecuadas.
- Seguir la receta al 100%, para evitar alterar la textura y apariencia de la malteada.



**Fresa**

6 vueltas vainilla

**OREO**



**Oreo**

6 vueltas Chocolate

**OREO**



**Cookies & Cream**

6 vueltas vainilla



**Chocolate**

7 vueltas Chocolate



**Vainilla**

7 vueltas vainilla

Agrupador Estadístico	Nombre del combo o producto	Sabor	Receta		
			Producto Base	Cantidad	Unidad de Medida
SPYRAL	EXTRA	-	BOTONETAS SPYRAL	20	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	CHOCOLATE CRUNCH SPYRAL	20	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	Galleta Oreo Trozos Spyral	20	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	CHISPAS DE COLORES	10	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	OREO MOLIDO	10	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	COBERTURA CHOCOLATE	15	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	Salsa de chocolate Spyral	1,58733	ONZAS
SPYRAL	EXTRA	-	JARABE FRESA SPYRAL	45	GRAMOS
SPYRAL	EXTRA	-	SALSA CARAMELO SPYRAL	1,58733	ONZAS
SPYRAL	EXTRA	-	CHISPAS DE CHOCOLATE	10	GRAMOS

# ANEXOS

Spyral  
Receta de la mezcla en polvo para helados  
CA-TRA-GR-SP-00



Importante: Se mezcla en una proporción 30% de base seca y 70% de agua . Después esto va directamente a la tolva; normalmente se prepara lo que se va a gastar en el día. Ahora, si al final del día queda producto y la máquina mantiene la temperatura de refrigeración (0 a 5°C) se puede dejar ahí. La mezcla puede estar bajo temperaturas de refrigeración 5 días.





Paño blanco  
Superficies que tienen contacto  
directo con alimentos



Paño verde  
Superficies donde se  
manipularán alimentos pero no  
de manera directa



Paño azul  
Superficies generales



Paño amarillo  
Superficies de baños

## PRIMERA MAXIMIZACIÓN\*

Se busca incrementar el tamaño de los productos.

Si el cliente no menciona el tamaño del producto decirle: “¿Cono doble está bien?”

O bien, mencionarle que por una diferencia de \$xx.xx se puede llevar el producto de mayor tamaño

### Ejemplo



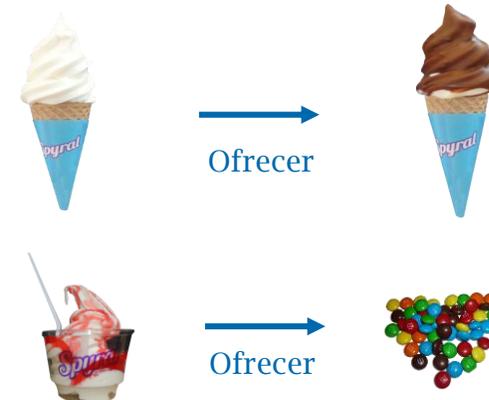
## SEGUNDA MAXIMIZACIÓN

Se busca incorporar extras al pedido de acuerdo a los productos solicitados por el cliente.

Sugerir al cliente: “Con cobertura de chocolate ¿está bien?”

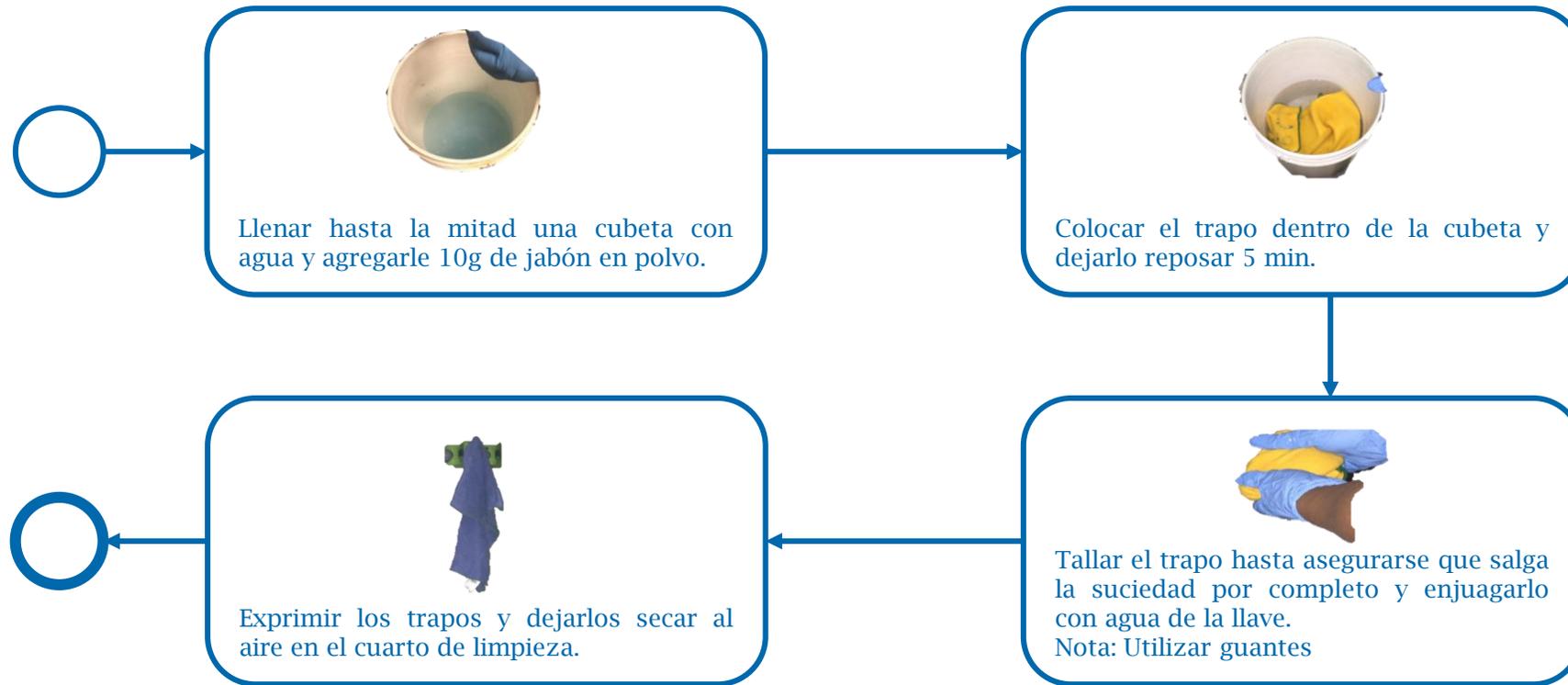
O bien, mencionarle que por una diferencia de \$xx.xx puede agregar un ingrediente extra a su orden: “Por \$x.xx más le puedes agregar M&M's, chocolate Crunch o galleta Óreo a tu helado. ¿Gustas cambiar tu orden?”

### Ejemplos

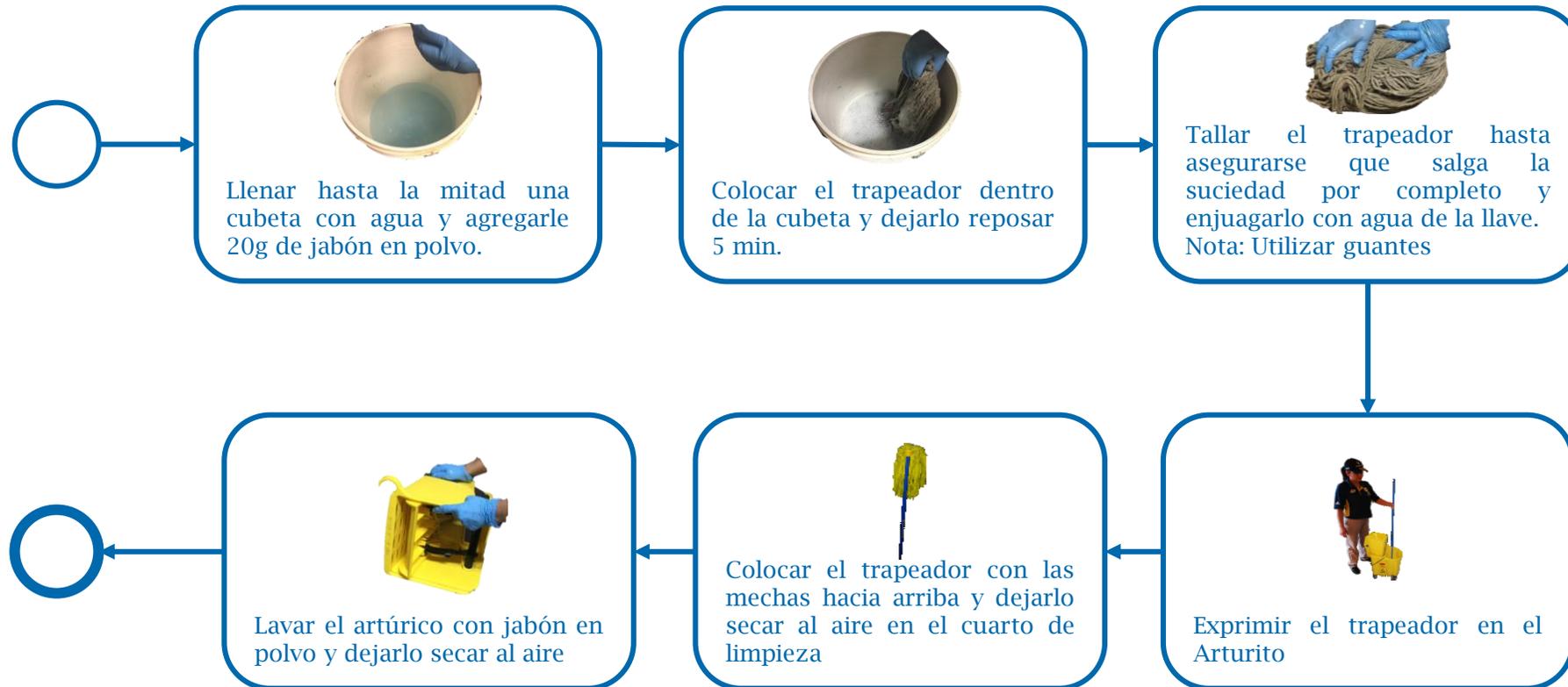


\* La primera maximización aplica solamente para cono sencillo, cono cubierto y cono con chispas.

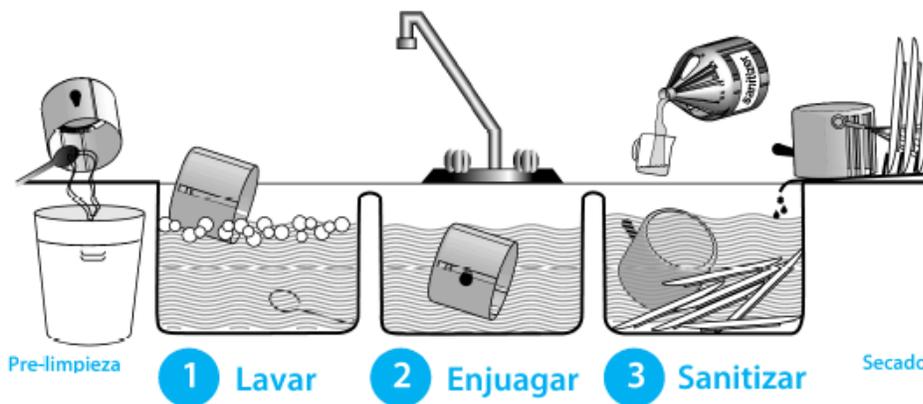
Coffee Tree  
Lavado de utensilios  
(Trapos)  
CA-TRA-GR-LMOP-01



Syral  
Lavado de utensilios  
(Trapeador)  
CA-TRA-GR-SP-00



## Técnica de 3 pasos



Suma Supreme  
En casos de mucha grasa o  
suciedad utilizar Break Up y dejar  
actuar de 3 a 5 minutos

### Su uso:

Este método se usa para lavar, enjuagar, sanitizar y dejar secar al aire equipos pequeños utensilios, piezas de equipos desmontables y utensilios que caben en el sistema de tres compartimientos y que no se dañarán al sumergirlos en agua.

### ¿Por qué 3 pasos?

La razón es para hacer más eficiente el proceso de lavado y desinfección de utensilios; reduciendo el tiempo del proceso, reduciendo el gasto de agua por volúmenes muy altos de utensilios por lavar y utilizando al máximo las soluciones desengrasantes, detergentes y sanitizantes.

### ¿En qué consta?

Consta en llenar cada una de las tarjas de solución detergente, agua y sanitizante estando preparadas para sumergir en inmersión utensilios de cocina e incrementar la remoción de suciedad para el caso del desengrasante, sin necesidad de un tallado excesivo, enjuagar en una tarja aparte, sin contaminar la solución desengrasante, y desinfectando al igual, garantizando una mayor vida útil de la solución desinfectante a través del tiempo.

Final Step 512  
Sumergir por completo, acción inmediata

1. UTILIZAR LA TARJA DE LAVADO DE MANOS



2. HUMEDECER MANOS, ANTEBRAZOS Y CODOS



3. COLOCAR JABON EN LAS MANOS



4. FROTAR LAS PALMAS



5. FROTAR ENTRE LOS DEDOS



6. TALLAR LAS PUNTAS DE LOS DEDOS



7. FROTAR LOS PULGARES



8. TALLAR LOS ANTEBRAZOS



9. REMOVER TODO EL JABON



10. LIMPIAR LAS UÑAS CON EL CEPILLO



11. TOMAR DOS TOALLAS



12. SECARSE



13. UNTARSE ALCOHOL EN GEL





## SUS.Scanton US

### 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. (“**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, 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.