



PUNTOS CRÍTICOS HABILITACIÓN OPERATIVA

**Procedimientos Operativos
RA-VIP-PO-PCHO-01**

CINÉPOLIS

Revisión 01: 30 de Julio de 2015.

Cancela y sustituye: Ninguno.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis (incluyendo a cualquiera de sus empresas afiliadas y/o subsidiarias, o a aquellas que de tiempo en tiempo formen parte del Grupo Cinépolis). Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

Hoja de Firmas

Elaboró
Diana Amaya Consultor Senior de Procesos

Revisó
Camilo García Gerente Regional R.A.

Autorizó
José María Ortega Gerente de Operaciones

Índice

1. Descripción del Proceso	4
2. Puntos Críticos.....	6
2.1. Cocina Industrial / Subalmacenes	7
2.2. Taquilla	32
2.3. Lobby y Pasillos	38
2.4. Baños.....	46
2.5. Salas	56
2.6. Proyección y Sonido.....	67
2.7. Protección Civil	76
3. Tabla de Cambios	Error! Bookmark not defined.

1. Descripción del Proceso

Objetivo

Esta herramienta de auditoría tiene como objetivo alinear los procesos de habilitación establecidos de las áreas que se evalúan: Cocina industrial/sub-almacenes, Taquilla, *lobby* y pasillos, baños, salas, proyección y sonido y protección civil.

Frecuencia

La frecuencia con que se debe aplicar esta evaluación es de por lo menos una vez al mes, en todos los conjuntos de la marca Cinépolis.

Horario de Aplicación

Esta evaluación puede ser aplicada entre una y dos horas antes de la primera función, dependiendo el tamaño del conjunto y número de negocios que tenga.

Personas Involucradas en la Auditoría¹

Durante la aplicación de la herramienta, es indispensable la presencia del Gerente Regional y Gerente de Conjunto y/o el Gerente en turno.








Forma de Evaluar

La herramienta se aplica a través de diferentes tipos de verificación. En caso de que el cine cumpla con los criterios establecidos, se deberá calificar con un “SI”, en caso contrario, un “NO” y cuando la situación no aplique un “NA”.

En caso de que el Gerente Regional se percate que no ha habido un seguimiento real a los hallazgos detectados en intervenciones pasadas, o que detecte una desviación grave, podrá adicionalmente sancionar la falta con 5 puntos.





¹ En caso de que se compruebe que esta herramienta de auditoría no se aplica de forma correcta y bajo los criterios establecidos, se sancionará a las personas involucradas a través de un acta administrativa o penalización de su compensación económica variable.



La simbología utilizada en este documento para determinar el método de revisión es la siguiente:







	Verificación visual.
	Verificación oral.
	Verificación auditiva.
	Verificación sobre registros.
	Verificación a base de tiempo.
	Verificación sobre el sistema computacional.
	Verificación mediante un cálculo o análisis.





2. Puntos Críticos





2.1. Cocina Industrial / Subalmacenes



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 %</p>	<p>1. Se cuenta con material de limpieza básico (líquido multiusos, franela, etc.): Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que cada punto de venta cuente con limpiador multiusos, paño o franela y que en el área se tenga escoba, recogedor y traperero. • Que los implementos estén limpios y en buen estado. • Que no se encuentren a la vista de los clientes, y en un lugar aparte del área de preparación de alimentos, que estén en percheros y repisas, no sobre el suelo. 	
	<p>Equipo que se habilite</p>	<p>2. El estado físico y de operación del equipo de cómputo (POS, cajón, impresora) de todos los negocios es el adecuado, 40 minutos antes de la primer función: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que el equipo de cómputo (POS) se encuentre limpio (libre de polvo o manchas), en buen estado (no roto, raspado, con golpes o rayones) y listo para operar. ○ Que las impresoras estén libres de polvo o manchas, y que éstas impriman textos completos, con color uniforme y no tenue. ○ Que el área donde se encuentra el cajón esté limpia y libre de objetos ajenos al área. ○ Que todo el equipo de cómputo se encuentre habilitado y listo para operar 40 minutos antes de la primera función. ○ Que el cableado no se encuentre a la vista del cliente y que esté limpio y ordenado. ○ Que el POS tenga el letrero de entrega de ticket en color negro y letras blancas. 	 <p>40 min</p>



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Los que se habiliten para la apertura</p>	<p>3. Las sesiones de los vendedores de dulcería y alimentos que van a aperturar se encuentran habilitadas/fondeadas, y el personal correspondiente se encuentra en su POS asignado, todo esto 40 min antes de la primer función: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que las sesiones de POS de todos los sub-puntos de venta y tabletas que se vayan a aperturar, estén habilitadas en sistema por lo menos 40 minutos antes de la primera función (CashDesk). ○ Que las impresoras de los puntos de venta que se vayan habilitar, cuenten con papel térmico. ○ Que exista un rollo de papel térmico de repuesto al 100 %, para cada punto de venta. ○ Que si algún negocio del área de alimentos no se abre 40 minutos antes de la primera función, se coloque el letrero con el horario de atención, el área debe funcionar por lo menos 7 horas diarias. ○ Que el Vendedor cuente con su fondo (dotación de morralla) y éste coincida con el asignado por el sistema (el fondo se debe entregar en el punto de venta). ○ Que el Vendedor corresponda a la persona registrada en sistema y que porte el uniforme de acuerdo a los criterios enlistados en la herramienta de PCA. 	




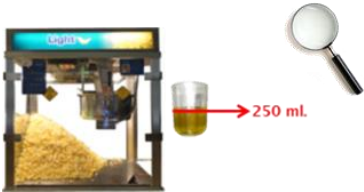
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Los programados para la apertura</p>	<p>4. El personal punto de venta cuenta con las herramientas de trabajo necesarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Validar que el vendedor cuente con esfero, detector de billetes falsos, sello de cancelado y marcador Sharpie. 	
	<p>Bitácoras de cada negocio de alimentos</p>	<p>5. Se cuenta con la bitácora de habilitación/inhabilitación, completa y correctamente llenada:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que la bitácora se encuentre completa y firmada. Se debe de archivar por lo menos un mes. ○ Que cada negocio cuente con su bitácora de habilitación/inhabilitación. 	
	<p>Todos los equipos</p>	<p>6. Todos los equipos Cocina Industrial que se requieren para elaborar/calentar productos se encuentran en buen estado de limpieza, mantenimiento y operación, son encendidos 60 minutos antes de empezar la primera función:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los equipos sean encendidos 60 minutos antes de la primer función, si los dispensadores de queso para nachos tienen bolsas en su interior éstos deberán estar encendidos siempre. ○ Que si el warner (calentador) del pan para <i>hotdog</i> (<i>perro caliente</i>) cuenta con contenedor para agua, esta sea cambiada diariamente, este limpia, libre de residuos y se encuentre a $\frac{3}{4}$ de su capacidad. ○ Que en el caso de las palomeras éstas se enciendan 70 minutos antes de la primera función. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>1 muestra por tipo de producto</p>	<p>7. Todos los insumos y productos de Cocina Industrial/subalmacenes se encuentran listos para la venta 40 minutos antes de la primera función: Validar Productos listos para la venta</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Salchichas calientes ○ Pan para <i>hot dog</i> caliente. ○ Que 40 minutos antes de la primera función se tengan los productos calientes listos para venta. ○ Que cuando se tengan salchichas del día anterior, se pongan a calentar para su venta en horario de alta afluencia, para evitar su deterioro. ○ Que se cuente con pan tipo <i>baguette</i> y <i>croissant</i> 40 minutos antes de la primera función. ○ Que la mesa fría esté acomodada y con todos los insumos disponibles de acuerdo a la guía rápida vigente. ○ Que hayan pasteles exhibidos y que éstos se encuentren en buen estado. ○ Que se cuente con masa para crepas preparada. ○ Que la mesa para crepas esté acomodada y con todos los insumos disponibles de acuerdo a la guía rápida vigente. <p>Productos listos para la venta en apertura Productos listos <i>sushi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta/Salsa Tampico ○ Camarón ○ Salmón ○ Surimi/Cangrejo ○ Pepino ○ Aguacate ○ Camarón empanizado ○ Mango ○ Queso doble crema 	  

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Queso crema ○ Rib Eye (filete de carne) ○ Alga Nori y alga amarilla ○ Arroz Preparado (<i>Shari</i>) ○ Salsa de Soya ○ Salsa <i>kushiague</i> ○ Salsa oriental ○ Salsa chipotle ○ Wasabe ○ 	
	<p>Una por sabor</p>	<p>8. Se cuenta con Crispetas/Popcorn/canchitas de todos los sabores recién hechas y éstas son mezcladas con las sobrantes de un día anterior (si quedaron):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Validar que las Crispetas/Popcorn/canchitas de todos los sabores estén recién hechas y mezcladas con las del día anterior. <p>Nota: Las Crispetas/Popcorn/canchitas del día anterior, deben ponerse a calentar (<i>warmer</i>) 70 minutos antes de hacer la primera función.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que la primera carga de Crispetas/Popcorn/canchitas debe salir 30 minutos antes de la primera función. 	
	<p>Equipos habilitados</p>	<p>9. Las temperaturas de todos los equipos de dulcería y alimentos son las correctas:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que la del calentador de pan y la del asador de salchichas sea 120 °F. ○ Que la del dispensador de mantequilla líquida sea 100 °F. ○ Que la de las creperas sea 250 °C para curar y 200 °C para operar ○ Que la de la gratinadora sea 260 °C (debe durar un minuto). 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Que la de la plancha sea 180 °C. ○ Que la de la mesa fría sea 2 °C ○ Que la de la freidora APW sea 180 °C ○ Que la del horno de convección sea a 200 °C ○ Que la del calentador de queso sea 140°F 	
	<p>Torre que se habilita</p>	<p>10. El sistema fountain se encuentra en buen estado de mantenimiento y operación: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que al accionar las válvulas, los colores de refresco coincidan con el sabor correspondiente. ○ Que el indicador del manómetro de los tanques de dióxido de carbono no se encuentre debajo de 600 PSI o en la zona roja. ○ Que el depósito de hielo esté libre de cualquier residuo y con hielo en ³/₄ de su capacidad. ○ Que los tanques de dióxido de carbono estén sujetos con cadena o en su colmena. ○ Que si se cuenta con fábrica de hielo, al empujar la palanca de hielo salga de forma correcta. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Por lo menos dos vitrinas y exhibidores de todas las áreas</p>	<p>11. El acomodo de todos los exhibidores (refrigeradores, congeladores, bins, vitrinas) y porta insumos de Cocina Industrial está de acuerdo a instrucciones: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que las vitrinas estén de acuerdo al acomodo definido en la guía rápida y que se exhiba el precio de los productos (en preciadores corporativos). ○ Que todos los exhibidores tengan la iluminación encendida (durante toda la jornada), estén en operación o no. ○ Que la fecha de los productos de las vitrinas este vigente y sea posterior a la fecha de vencimiento de los productos del punto de venta y que coincida con las registradas en la bitácora. ○ Que se lleve la bitácora de rotación de producto por vitrina debidamente diligenciada. ○ Que los exhibidores de nachos estén llenos al 100 % en la parte frontal del exhibidor en líneas de 3, no de lado y con el contenedor de queso hacia la parte de atrás del exhibidor. ○ Que todos los pasteles sean exhibidos en platos de porcelana. ○ Que la rotación de los productos de vitrina sea semanal para evitar que los productos den una mala imagen. ○ Que se lleve la bitácora de rotación de vitrinas y pasteles debidamente diligenciada. ○ Que las caducidades de los productos en la vitrina refrigerante sean posteriores a las de los productos en punto de venta y que coincidan con las registradas en la Bitácora de rotación de vitrina de pasteles. ○ Que el acomodo de la vitrina refrigerante corresponda a la guía rápida vigente. ○ Que el acomodo del exhibidor del pan para <i>baguette</i> sea de acuerdo a la guía rápida vigente. ○ Que el acomodo de congeladores y refrigeradores esté de acuerdo al manual de MHA. 	 <p>Vitrinas con pocos productos y sin preciadores.</p>



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Todos los sub-puntos de venta</p>	<p>12. Se cuenta con un stock ideal definido por subalmacén y éste cuenta con los requisitos establecidos: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que antes de la apertura todas las áreas de sub-puntos de venta hayan sido abastecidas para llegar al inventario ideal definido por cada conjunto. ○ Que al comparar el <i>stock</i> ideal contra el Historical stock variance report, las cantidades de los productos coincidan en ambos. <p>Nota: El inventario del stock ideal deberá ser definido por cada conjunto, por temporada, por día o bloque de días.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que el <i>stock</i> ideal sea publicado en las áreas de sub-puntos de venta (sin estar a la vista del cliente) y para ser válido deberá contar con la firma del Gerente de Conjunto. 	
	<p>1 equipo por tipo</p>	<p>13. Los equipos de preparación de Cocina Industrial/sub-almacenes se encuentran calibrados, acorde a lo establecido: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que para todos los equipos de los sub-puntos de venta o Cocina Industrial se cuente con una bitácora, donde se lleve el registro de las calibraciones. ○ Que los equipos sean calibrados semanalmente. <p>Dulcería.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que las cantidades de aceite sean: Palomera sal y light 250 ml aceite. Palomera caramelo 300 ml aceite <p>Nota: en el caso de las ollas de 16 oz, las medidas son a la mitad.</p>	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Que al validar la calibración de las palomeras ésta no deberá hacerse con la primera carga de palomitas. Antes de realizar la prueba se debe revisar que la manguera de la lata de aceite no se encuentre doblada. ○ Que el dispensador de queso sea de 3 oz por acción. ○ Que al presionar el botón de servido el vaso se debe llenar por encima de la línea superior, correspondiente a su tamaño en las torres <i>fountain</i>. <p>Alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que el molino de café, al momento de hacer un <i>espresso</i> doble, el tiempo debe ser de 20 a 25 segundos, en forma de cola de rata, no a chorros ni a cuenta gotas, en color oro miel. ○ Que el termómetro esté calibrado, al meterlo en agua con hielo durante 20 segundos tiene que marcar 0 °C. 	
	<p>1 por tipo</p>	<p>14. El estado físico y de operación de los utensilios de Cocina Industrial/sub-almacenes es el adecuado:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los cucharones para hielo estén limpios y sanitizados; en un recipiente sanitizante diluido de grado alimenticio (no deben estar en el contenedor de hielo). ○ Que los siguientes utensilios estén limpios y en buen estado: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cucharones para servir palomas; colgados en el gancho dentro de las palomeras. ○ Cucharas medidoras y sazonadores para elaborar palomitas. ○ Pinzas para pan <i>hot dog</i> (<i>perro caliente</i>). ○ Que los utensilios de alimentos estén limpios, sanitizados, en buen estado y libres de residuos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuchillo eléctrico/sierra ○ Cuchillo Sushi /sierra ○ Colador ○ Onzeros ○ Tazas medidoras 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Rastrillos para elaboración de crepas ○ Porta filtro ○ Cepillo limpio ○ Espátulas y miserables ○ Sifones y mamilas ○ <i>Makisu</i> ○ <i>Hangiris</i> (arroceras de madera) ○ Palas para arroz ○ Que los utensilios de alimentos de sushi congelado, estén limpios: <ul style="list-style-type: none"> ○ Recipiente con agua y hielo ○ Bolsas de plástico tipo Ziploc limpias ○ Pala para arroz y tabla de picar y piedra afiladora en ambos casos ○ Que los utensilios de bar, estén limpios y sanitizados: <ul style="list-style-type: none"> ○ Piedra afiladora ○ Jigger ○ Cuchara mezcladora ○ Cocktelera ○ Mamilas dosificadoras ○ Cucharón de hielo ○ Descorchador ○ Exprimidor (manual o grande) ○ Destapador 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	100 % mueble	<p>15. El estado físico y de operación del mobiliario del área de Cocina Industrial/Sub-almacenes es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que la barra se encuentre limpia, incluso debajo de los equipos de POS, sin golpes, despostillados, puertas bien fijadas, pintura o formica en buen estado. ○ La limpieza de los cajones y del interior de las puertas. ○ Que no haya objetos personales ajenos a la barra. ○ Que la contra barra se encuentre limpia, incluso debajo de los equipos de gaseosa, palomeras, refrigeradores, congeladores de helados, <i>warmer</i> de pan, asador de salchichas; sin golpes, despostillados, puertas bien fijadas. ○ Que la barra esté libre de dispensadores de pitillos/carrizos/pajillas/sorbetes, y servilleteros (deben estar en el condimentero). 	
	100 % del área	<p>16. El estado físico, limpieza, mantenimiento y operación del piso y techo es el adecuado en Cocina Industrial y todos los negocios: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que el piso esté limpio, sin manchas y/o grasa, incluso los rincones y debajo de los muebles. ○ Que el techo (plafones o tabla roca) se encuentre limpio (libre de grasa, manchas, polvo) y en buen estado (sin grietas, áreas con humedad o sin pintura). ○ Que las paredes se encuentren limpias (libres de grasa, manchas, polvo) y en buen estado (sin grietas, áreas con humedad o sin pintura). 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Todos los menús y plasmas</p>	<p>17. El estado físico y de operación de los menús y/o plasmas de todos los negocio es el correcto: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los menús cumplan con lo autorizado según la guía rápida vigente. ○ Que los impresos no estén rotos, dañados o despintados, que exhiban información correcta y vigente de promociones o productos. ○ Que los precios en exhibición correspondan a los cargados en sistema; Tomar por lo menos 3 diferentes productos (los de mayor rotación), al azar y confirmarlo. ○ Que la tipografía sea uniforme en cuanto a tipo de letra, tamaño y color. ○ Que las plasmas estén limpias, libres de polvo o manchas; funcionando con imagen clara, colores nítidos y sin fallas intermitentes en la imagen. Exhibiendo información de promociones y productos correctos (validar precios) y vigentes. ○ Que si alguna se encuentra fuera de servicio, el espacio esté cubierto con una lona en buen estado de alguna película, con la parte blanca (sin impresión) hacia la vista del cliente o con un durantrans de esa medida. ○ Que si se cuenta con cajas de luz, los menús estén en duratrans. ○ Que si se cuenta con acrílicos con luz indirecta, los menús estén en papel mate, para que puedan leerse. ○ Que cualquier falla en las plasmas se debe encontrar con su respectivo seguimiento a través del soporte Máximo, en caso de no ser así el reactivo se debe penalizar. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	50 % de los equipos y fábrica de hielo	<p>18. El estado físico, de operación y limpieza de los equipos de Cocina Industrial/sub-almacenes es el adecuado:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que las palomeras estén limpias, en buen estado, con copete según sabor; la olla esté limpia por dentro y por fuera sin manchas, residuos o grasa; los filtros estén libres de residuos o grasa; motor del <i>warmer</i> libre de residuos o grasa por dentro y fuera; área del copete libre de residuos o grasa; compartimiento inferior y puertas, libres de residuos o grasa, sin manchas, puertas limpias, completas y sin daños; debajo de la palomera limpio. ○ Que las campanas de extracción y o filtros estén limpios y en buen estado. ○ Que la báscula se encuentre limpia sin presencia de oxidaciones en las superficies de contacto con alimentos. ○ Que la iluminación de todos los equipos esté encendida durante la operación. ○ Que la mesa fría esté en buen estado, limpia y funcionando a una temperatura de 2 °C. ○ Que las <i>blenders</i> se encuentren limpias, libres de residuos y funcionando correctamente. ○ Que el asador de salchichas esté en buen estado, libre de residuos y grasa en su interior y exterior. ○ Que el dispensador de queso esté en buen estado, libre de residuos o manchas en su interior y exterior, validar el ventilador del motor. ○ Que la torre de refrescos esté en buen estado, libre de residuos o manchas en su exterior; las boquillas estén limpias y sanitizadas; limpio debajo de las rejillas y el depósito de hielo limpio. ○ Que los refrigeradores no tengan a la vista salchichas, que estén limpios en su interior y exterior, revisar el ventilador del motor. ○ Que los exhibidores de nachos se encuentren en la contra barra en buen estado y limpios en su interior y exterior. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Que la plancha se encuentre limpia: libre de residuos, manchas, grasa, polvo o derrames. ○ Que la arrocera se encuentre limpia: libre de residuos, manchas, grasa, polvo o derrames y en buen estado: con el resorte del soporte interior bien tenso, no torcido o chueco. ○ Que el termo para arroz se encuentre: limpio: libre de residuos, manchas, grasa, polvo o derrames. ○ Que la gratinadora se encuentre en buen estado y limpia. ○ Que la cafetera se encuentre en buen estado, limpia, sin residuos (bagazo) en los filtros. ○ Que la freidora se encuentre en buen estado, limpia, con la bitácora de cambio de aceite por lo menos cada 10 días (se debe revisar diariamente el aceite luego de colarlo y validar que se vea el fondo de la freidora, de lo contrario de debe cambiar aunque no hayan pasado 10 días del último cambio), el resto de los días se debe colar el aceite. ○ Que las creperas estén en buen estado y limpias. ○ Que la fábrica de hielo en su contenedor esté libre de objetos, en buen estado, limpia, con su bitácora de máquina de hielo actualizada; que los recipientes de hielo estén limpios; que el hielo se sirva con cucharones específicos (no vidrio); que los carritos estén en buen estado y limpios; que las palas estén en buen estado, limpias y en un lugar visible. 	
	<p>100 % del área</p>	<p>19. El estado físico, mantenimiento, limpieza, orden y operación de los condimenteros es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los muebles de los condimenteros se encuentren limpios, sin manchas, sin raspaduras, golpes o desgastes. ○ Que los insumos se encuentren frescos y en buen estado, no putrefactos, secos o contaminados. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Que los condimenteros se cambien diariamente, al cierre todos los insumos se deben vaciar en un recipiente para lavar todos los insertos y utensilios. ○ Que al realizar una descarga de todos los sifones, se verifique que hayan sido purgados (no salga agua). ○ Que el condimentero esté abastecido con cantidades suficientes, sin tener exceso de insumos (dependiendo del día y temporada), durante toda la operación. ○ Que el gel sanitizante esté disponible para los clientes a un costado del condimentero. ○ Que los cajones donde van los recipientes del condimentero tengan hielo de forma que hagan contacto con el contenedor. ○ Que los condimenteros cuenten con todos los productos establecidos según la guía rápida vigente. ○ La frescura de la mantequilla. El tiempo de frescura es de tres días, por ello no debe de estar más de ese tiempo sin cambiarse. ○ Que los insertos de verdura cuenten con cucharones o pinzas limpias, sin oxidaciones o rotas. ○ Que el nivel de salsas y verduras sea acorde al nivel de asistencia, para evitar el deterioro de estos insumos. ○ Que los condimenteros exhiban los letreros corporativos de cada uno de los insumos (deben ser del mismo tipo, no son válidas combinaciones de formatos o colores). ○ Que los letreros corporativos se encuentren en buen estado, limpios, legibles: no rotos ni despostillados. ○ Que la mantequillera del condimentero de Dulcería tenga el letrero corporativo en una imagen tipo imán. ○ Que los condimenteros cuenten con un bote de basura con bolsa negra en su interior bien fajada, libre de cualquier residuo ya que aún no comienza la operación, estén limpios: por dentro y por fuera, sin líquidos debajo de la bolsa. ○ Que los botes sean lavados por lo menos una vez a la semana. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	1 mes documentado	<p>20. Existe y se aplica un rol de actividades de limpieza diaria (superficial y profunda), para todos los negocios y cocina: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que exista un rol de limpieza diaria impreso, en donde se especifiquen las tareas de aseo superficial y profundo, el cual debe ser por área de alimentos. ○ Que el rol indique la frecuencia de las actividades, así como el responsable de hacerlo. ○ Que el rol esté a la vista de los colaboradores del área. 	
	3 muestras por tipo de producto	<p>21. Los productos de Cocina Industrial y el resto de los negocios están elaborados y/o porcionados de acuerdo a la receta vigente: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los nachos estén porcionados correctamente, entre 124 y 126 gramos contando el blíster sin el contenedor de queso. Nota: Para Perú los nachos se porcionan de 108-110 gramos contando el blíster. ○ Que todos los productos porcionados tengan etiqueta de porcionado. Nota: Debe contener la siguiente información nombre del manipulador y fecha de porcionado. ○ Que se cumpla la receta de las palomitas: Mantequilla: 250 ml aceite, 32 g de saborizante y 900 g de maíz. Caramelo: 300 ml de aceite, 794 g de Glaze Pop y 900 g de maíz. Nota: Esto para ollas de 32 oz, para ollas de 16 oz se debe usar la mitad de cada insumo. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Por lo menos 1 muestra por tipo de producto</p>	<p>22. Todos los productos a la venta se encuentran durante su tiempo de frescura: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que en los puntos de venta no haya productos caducados poniendo énfasis en: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Bag in box</i> de menor rotación. ○ Bebidas embotelladas. ○ Carnes frías. ○ Papas espiral recién elaboradas, no deben de estar más de 30 minutos en el exhibidor. ○ Dulces y chocolates ○ Pan para <i>hot dog</i> y baguis ○ Quesos para crepas, baguis y nachos ○ Jugos de bar ○ Vinos de mesa (no deben estar vinagrados) ○ Pescados y mariscos ○ Vegetales ○ Salsas y aderezos ○ Sushi congelado ○ Pizzas 	


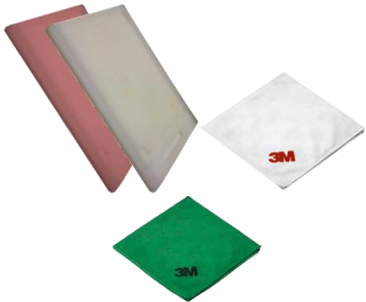
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Por lo menos 2 muestras	<p>23. Todos los productos congelados cumplen con los criterios definidos:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los alimentos crudos estén en la parte inferior del refrigerador. ○ Que la temperatura de los refrigeradores y congeladores se debe tome con termómetros digitales con escala de un grado con rango para refrigeración o congelación según el que aplique; para los equipos con termómetro incorporado se debe revisar semanalmente la calibración con otro termómetro. ○ Que la temperatura de los alimentos refrigerados sea la adecuada, debe ser entre 0.5 °C y 4 °C ○ Que la temperatura de los alimentos congelados sea la adecuada, debe ser entre -16 °C y -18 °C ○ Que los alimentos no estén almacenados en cajas, lonas o mallas, a menos que estos se requieran para su adecuada conservación. ○ Que se tengan bitácoras con los registros de temperaturas de todos los equipos, realizados en cada inicio de turno por lo menos. ○ Que al medir la temperatura de alguno de los siguientes productos, ésta no sea mayor a -18 °C <ul style="list-style-type: none"> ○ Pizzas ○ Pan Baguis ○ Pasteles ○ Pescados y mariscos ○ Carne ○ <i>Boneless (Filetes deshuesados)</i> 	 <p>MIN 0 °C MAX 4 °C</p>





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Todas las áreas de preparación de alimentos</p>	<p>24. El estado físico, mantenimiento, limpieza y operación del área de preparación de alimentos es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que no existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, como: equipos en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas o encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado. ○ Que las rejillas se encuentren limpias y en buen estado de mantenimiento. ○ Que el lavado de los artículos de limpieza se realice en lugares distintos de donde se preparan alimentos. ○ Que si hay tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc. pasando por encima de estas áreas, estén en buenas condiciones de mantenimiento, limpias y sin goteras. ○ Que los focos o fuentes de luz cuenten con protecciones para evitar cualquier accidente por sobrecalentamiento en los focos. ○ Que al solicitar la bitácora de limpieza diaria de cocina a su encargado, ésta tenga registros del mantenimiento y limpieza de las coladeras. ○ Que las coladeras, canales y trampas de grasa cuenten con sus rejillas y/o tapas y que no expidan malos olores. ○ Que haya iluminación suficiente y adecuada para las actividades ahí realizadas, no deben existir áreas oscuras. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>3 productos que requieran preparación y 3 snacks</p>	<p>25. La preparación de alimentos se lleva a cabo conforme a los lineamientos establecidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Revisar que se cuente con el Wall-chart con el procedimiento de lavado de verduras y en un lugar visible. ○ Revisar que se cuente con las normas de higiene en los accesos e interior del área. ○ Solicitar el lavado de alguna verdura para verificar que los alimentos de origen vegetal se laven en forma individual o manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuaguen con agua potable y desinfecten con el químico indicado en la región. ○ Verificar que la descongelación de los alimentos se realice por refrigeración, cocción o bien por exposición a microondas para su inmediato cocimiento, nunca dejarlos a temperatura ambiente (a excepción del pan). ○ Validar que la caducidad de los productos porcionados, no sea mayor a 48 horas. ○ Verificar que las etiquetas de fecha solo se utilicen al porcionar. ○ Revisar que al preparar los alimentos no se toquen las partes de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y pitillos/sorbetes/pajillas/carrizos que puedan estar en contacto con los alimentos o con la boca del comensal. 	







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 % del personal en contacto con alimentos</p>	<p>26. El personal se presenta a laborar con buen estado de salud: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que el personal no se presente con signos de enfermedades como: Tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos o bebidas. ○ Que el personal se presente a laborar con buen estado de salud. <p>Nota: Se puede preguntar a cualquier empleado qué sucede si se presenta a trabajar enfermo.</p>	




Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	100 %	<p>27. En el área de preparación de alimentos se tienen y se utilizan únicamente los accesorios y/o elementos necesarios para su operación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Revisar que no existan ni sean utilizados artículos ajenos a las áreas de preparación de alimentos o artículos personales (ropa, cosméticos, etc.). ○ Verificar que no exista ningún material de limpieza (jarcería) almacenado en el área de cocina (solo se permite su uso durante la habilitación o inhabilitación). <p>Nota: Únicamente se permiten los químicos usados para el lavado y desinfección de verduras y utensilios, estos deben estar bajo el lavadero/lavaplatos/pileta de lavado.</p>	
	100 % del personal preparador de alimentos	<p>28. Se cuenta con la Técnica de Lavado de Manos y ésta se encuentra en un lugar visible:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificar que se conozca y aplique la Técnica de Lavado de Manos. ○ Pedir a algún empleado del área de alimentos que se lave las manos para verificar que lo haga conforme al procedimiento de la Técnica de Lavado de Manos. ○ Revisar que en el área de preparación de alimentos se cuente con por lo menos una estación exclusiva para el lavado de manos. ○ Verificar que cuente con lo siguiente: Jabón líquido antibacteriano, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. (En caso de usar toallas desechables se requiere un tacho/caneca/vertedero para basura con bolsa de plástico, cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el tacho/caneca/vertedero de basura). ○ Revisar que se cuente con el Wall-chart de la Técnica de Lavado de manos en un lugar visible cerca del área asignada para el lavado 	







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		de manos, lavadero/lavaplatos/pileta para lavar verduras o lavabo usado exclusivamente para el lavado de manos).	
	100 % áreas de preparación de alimentos	<p>29. Se respetan los lineamientos establecidos para evitar la contaminación de los insumos utilizados:</p> <p>Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que durante la revisión ningún empleado haga lo siguiente: fume, coma, beba, estornude, tosa, escupa o masque en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos o bebidas, materias primas y envase primario. ○ Que se cuente en lugares visibles con los letreros de área libre de humo. ○ Que se utilicen las tablas, cuchillos destinados para los alimentos crudos y listos para servirse, identificados por nombre o color. ○ Que las superficies en contacto con los alimentos que se empleen sean de material sanitario e inerte, así como que se encuentren limpias y sanitizadas. ○ Que los trapos utilizados en el área de alimentos se encuentren limpios, en buen estado y sin malos olores. Así como que se conozca y respete la colorimetría de los mismos. 	







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Todos los que habilitan</p>	<p>30. Los Comanderos cuentan con todos los aditamentos necesarios para brindar el servicio de RSB, 40 minutos antes de la primera función:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que cuenten con bolígrafo/lapicero, linterna con buen funcionamiento, mandil largo, marcador para detectar billetes falsos, radio y <i>headset</i> (por lo menos uno), tableta, impresora inalámbrica y datafono, rollo papel térmico para tableta y datáfono, y uno de repuesto para cada equipo. ○ Que si no cuentan con sistema deberán tener adicional calculadora, comandas manuales y lista de precios. ○ Que conozcan las sugerencias vigentes, los productos que estén agotados, las promociones y/o productos a impulsar. 	
	<p>Todos los que habilitan</p>	<p>31. Los Corredores cuentan con todo lo necesario para comenzar a operar, 40 minutos antes de la primera función:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que los corredores cuenten con mandil/delantal largo, complementos como mostaza, mayonesa, salsa de tomate, servilletas, etc. 	



2.2. Taquilla

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Área de Taquilla</p>	<p>1. Se cuenta con material de limpieza básico (limpiador multiusos, franela, etc.): Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el área cuente con limpiador multiusos, paño o franela, escoba, recogedor y traperero. • Que los implementos estén limpios y en buen estado. • Que no se encuentren a la vista de los clientes y estén en percheros y repisas, no sobre el suelo. 	
	<p>Muestra de boletos</p>	<p>2. Se cuenta con boletos de emergencia, para la venta en caso de ocurrir algún inconveniente con el sistema:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar que en gerencia se cuente con un <i>stock</i> de boletos manuales disponibles. • Solicitar al Gerente en Turno que presente los boletos manuales. 	
	<p>Equipo que se habilite</p>	<p>3. El estado físico y de operación del equipo de cómputo (POS, cajón, impresora) de Taquilla es el adecuado, 40 minutos antes de la primera función: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el equipo de cómputo se encuentre limpio, en buen estado y listo para operar. • Que el cableado no se encuentre a la vista del cliente, esté limpio y ordenado. • Que el área donde se encuentra la impresora esté limpia y libre de objetos ajenos al área. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> • Que las impresoras se encuentren limpias, libres de manchas, e imprima textos completos con color uniforme y no tenue. 	
	<p>Las sesiones de los vendedores que van a aperturar</p>	<p>4. Las sesiones de los vendedores de Taquilla que van a aperturar se encuentran habilitadas/fondeadas, y el personal del área se encuentra en su POS asignado, todo esto 40 minutos antes de la primera función : Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las sesiones de POS que se vayan a aperturar estén habilitadas en sistema por menos 40 minutos antes de la primera función (Cash Desk). • Que el fondo (dotación de morralla) del Vendedor coincida con el asignado por el sistema. • Que la apertura de turno sea 40 minutos antes de la primera función. • Que el fondo de morralla sea entregado al trabajador en el punto de venta y no en el área de valores. • Que el Vendedor corresponda a la persona registrada en sistema y que porte el uniforme de acuerdo a los criterios enlistados en la herramienta PCA. • Que las impresoras de los puntos de venta de los negocios que se vayan habilitar, cuenten con un rollo o bloque de boletos conectado. • Que exista un rollo o bloque de boletos al 100% de repuesto, para cada punto de venta en el área de Taquilla. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Los programados para la apertura</p>	<p>5. El personal de Taquilla cuenta con las herramientas de trabajo necesarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> Validar que el vendedor cuenta con esfero, calculadora, detector de billetes falsos y/o esfero/lapicero/plumón, sello de cancelado y marcador. 	
	<p>Validar bitácoras</p>	<p>6. Se cuenta con la bitácora de habilitación/inhabilitación del negocio, completa y correctamente llenada:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que se encuentren completamente diligenciadas y con la firma de la persona encargada de hacer las actividades. Que la bitácora de habilitación/inhabilitación del día se encuentre en una carpeta que también contenga el histórico de por lo menos un mes. 	
	<p>Área de Taquilla</p>	<p>7. El estado físico, de mantenimiento, limpieza y operación de pisos, techos y paredes es el adecuado:</p> <p>Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que las paredes estén limpias y en buen estado. Que el piso esté limpio y en buen estado. Que el techo esté en buen estado, sin luces fundidas. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Área de Taquilla</p>	<p>8. El estado físico, de mantenimiento, limpieza y operación del mobiliario en general es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el mostrador se encuentre limpio, incluso debajo de los POS. • Que los cajones e interior de las puertas se encuentren limpios: libres de polvo o manchas. • Que no haya objetos ajenos al área. • Que el mostrador se encuentre en buen estado: con las puertas bien fijas, sin golpes, despostillado ni con la pintura o formica dañada. • Que las sillas del área estén en buen estado de mantenimiento y limpieza, deben garantizar que sean ergonómicamente correctas para el trabajo y la posición no genere enfermedades de carácter ocupacional. 	 
	<p>Todos los plasmas</p>	<p>9. El estado físico, de operación y orden de las plasmas es el adecuado: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las plasmas estén limpias (al frente y detrás), operando, mostrando la información correcta con la imagen de las películas, sin fallas intermitentes, con colores nítidos e imagen clara. • Que en el caso de que la pantalla no contenga alguna imagen de las películas en programación, se cuente con un soporte del área correspondiente. • Que no haya cables a la vista del cliente. • Que los <i>trailers</i> de las películas sean de películas en cartelera o próximos estrenos. 	 



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Todas las taquillas automáticas</p>	<p>10. El estado físico, de mantenimiento y operación de la(s) taquilla(s) automática(s) es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la impresora cuente con un rollo de papel térmico conectado y uno de repuesto. • Que se encuentre bien ubicada (enfrente de Taquilla) de manera que sea la primera opción de venta de boletos y no la última (a lado de Taquilla o en el fondo). • Que se encuentren libres de polvo, residuos o manchas en su interior y exterior. • Que se encuentren en buen estado sin golpes o rayaduras y con la imagen frontal autorizada. • Que tengan el protector de pantalla de Cineticket activado. • Que en países donde el cliente debe formar el <i>voucher</i> bancario. Las taquillas no podrán operar sin una persona que garantice la firma de los mismos. • Que tenga el cableado organizado y esté lo menos posible a la vista del cliente. • Que la taquilla no tenga sonido. 	



2.3. Lobby y Pasillos




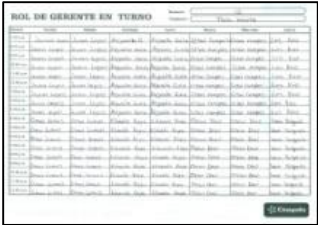
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 % de las rejillas</p>	<p>1. Los ductos y rejillas del aire acondicionado se encuentran limpios y en buen estado: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las rejillas estén limpias, sin polvo ni manchas. • Que estén bien colocadas y en buen estado. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>2. Los accesorios y equipos de operación de lobby y pasillos (arquillas, unifilas, canecas/tachos/vertederos, tapetes, escaleras eléctricas y elevadores) se encuentran en buen estado físico, de mantenimiento, limpieza y operación, 40 minutos antes de la primera función: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las unifilas estén libres de polvo o manchas, sin golpes, abolladuras, rotos, oxidados o rayados, con su respectiva calcomanía y con las cintas limpias, sin chicles pegados. • Que las unifilas que no estén en uso o se encuentran en mal estado, que éstas se encuentren resguardadas en alguna bodega y no en el lobby. • Que la arquilla se encuentre limpia, libre de manchas, sin objetos personales y/o alimentos, sin rapaduras o golpes, con la calcomanía de logo Cinépolis VIP en buen estado. • Que las arquillas estén habilitadas y las unifilas estén ordenadas 40 minutos antes de la primera función. • Que los botes de basura estén limpios por dentro y por fuera, en buen estado (no rayados, despostillados, oxidados o quebrados) y sin basura. • Que los canecas/tachos/vertederos tengan bolsa negra del tamaño del bote, bien fajada y perfectamente ajustada. • Que el tapete corporativo esté limpio, libre de manchas o residuos, que esté en buen estado: no roto, decolorado o ilegible el logotipo. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> • Que si cuenta con escaleras eléctricas, éstas se encuentren limpias y haya continuidad en el movimiento de los escalones cuando esté funcionando, se puede segmentar el funcionamiento pero deberán estar encendidas entre las 15:00 y las 22:00 • Que el elevador se encuentre limpio y funcione correctamente. • Que el panel de botones de control del elevador funcione correctamente: iluminación en la selección del botón y rápida respuesta al presionarlo. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>3. El piso, techo y paredes del lobby se encuentran en buen estado físico, de mantenimiento y limpieza, 40 minutos antes de la primer función: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que 40 minutos antes de la primera función el piso esté libre de manchas, residuos de grasa, líquidos derramados, palomitas o basura tirada. • Que el piso no esté opaco o con piezas rotas. • Que si a una pieza de piso le hace falta un pedazo, cuente con el reporte en Máximo, si no el reactivo debe penalizarse. • Que si una pieza del piso se encuentra estrellada se debe dejar como observación para su seguimiento. • Que si cuenta con piso laminado, éste se encuentre en buen estado, sin moho, raspaduras, despegado o despostillado. • Que el techo esté limpio y en buen estado. • Que las paredes no estén sucias ni peladas, que estén pintadas en forma homogénea, sin huecos, grietas o capas desprendidas. • Que si hay resanes, éstos no se encuentren despintados, abultados o de otro color. • Que no haya humedad en los techos o en las paredes. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Toda el área</p>	<p>4. El proceso de limpieza del piso es conforme al criterio establecido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar que para la limpieza del piso solo se utilice agua y un trapeador limpio. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>5. La iluminación del lobby y pasillos es suficiente, de acuerdo al criterio establecido:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las luces estén apagadas hasta 40 minutos antes de la primera función, a menos que estén limpiando el área, que no haya áreas oscuras. • Que solo haya focos con luz blanca y no combinaciones de tipos de luz. • Que no existan líneas de focos fundidos o sin encender, un solo foco se penaliza. 	






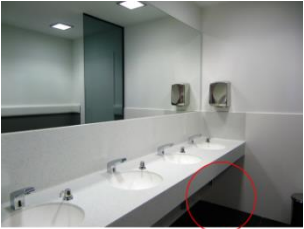
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Toda el área</p>	<p>6. El estado físico, de mantenimiento, limpieza y operación del área de pasillos de acceso y hall de salida es el adecuado, 40 minutos antes de la primera función: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la alfombra o piso de acceso a pasillos y salidas de emergencia esté limpia (libres de manchas), libre de malos olores, en buen estado y sin basura tirada. • Que la alfombra esté en buen estado: no rota o deshilachada. • Que la publicidad esté limpia y en buen estado y sea de películas en cartelera o próximos estrenos. • Que las escaleras de salidas de emergencia estén limpias y en buen estado, no rotas, opacas o manchadas, y que no tengan publicidad que dificulte el tránsito por las mismas. • Que las tomas eléctricas tengan su tapa y estén limpias y en buen estado. • Que las cajas de luz se enciendan 40 minutos antes de la primera función. • Que las cajas de luz tengan afiche de una película que no se haya estrenado o se esté proyectando en esa sala, y esté centrado estilo María Luisa; en buen estado y limpias sin rastros de cinta a la vista. 	





	<p>Toda el área</p>	<p>7. El estado físico, de mantenimiento, limpieza, orden y operación del mobiliario del área de mesas y/o lounge es el adecuado:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que en el caso de contar con pantalla o televisor se cumpla con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> ○ No tener cables a la vista. ○ Funcionar correctamente. ○ Transmitir el acoplado de <i>trailers</i> actual. ○ Proyectar el acoplado sin volumen. ○ Los DVD's deben contar con el botón de "Replay" o tener esta función programada. • Que las mesas y sillas estén limpias y libres de cualquier basura y/o chicles pegados o líquidos derramados. • Que las mesas no tengan rastros de pegamentos (por material promocional) y se estén bien pintadas o barnizadas. • Que las mesas y sillas estén bien niveladas y balanceadas (sin movimiento) y con sus partes bien fijas. • Que los sillones y centros de mesa estén limpios: sin basura, palomitas, chicles pegados o líquidos derramados. Nota: revisar la parte inferior de los sillones así como la unión entre el respaldo y el asiento para verificar su limpieza. • Que la limpieza de los sillones de vinipiel se realice por lo menos dos veces por semana. 	
---	---------------------	---	---





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Toda el área</p>	<p>8. La radio en el cine se encuentra encendida y escuchándose claramente en la versión correcta, 40 minutos antes de la primera función: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encienda 40 minutos antes de la primera función y se escuche durante toda la operación sin interrupciones. • Que la grabación escuchada sea la vigente y coincida con la que se encuentra en la liga o FTP donde se actualiza de forma sistemática. • Que el sonido de la radio en el cine sea el suficiente para entenderse claramente y permitir el dialogo entre la gente. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>9. Existe un rol diario de Gerente en Turno y la persona que habilita corresponde con la marcada en dicho documento: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que exista un responsable de la apertura del cine (debe estar en piso y no en oficina) y que coincida con la registrada en el rol de Gerente en Turno. • Que el rol de Gerente en Turno esté impreso y ubicado en un lugar visible de la gerencia. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Arquillero que habilita	<p>10. Se cuenta con un responsable de acceso, el área cumple con los criterios establecidos y el arquillero cuenta con las herramientas necesarias, 40 minutos antes de la primera función:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el arquillero esté en su arquilla por lo menos 40 minutos antes de la primera función. • Que el personal de arquilla porte el uniforme de acuerdo a los criterios establecidos en PCA. • Que el arquillero cuente con horario, ligas, bolígrafo, radio, material de limpieza (franela y limpiador de superficies) opcional. 	
	Puertas de ingreso	<p>11. Las puertas, portón o cortinas eléctricas de acceso al lobby se encuentran en buen estado de operación, físico y limpias. Están abiertas al público 30 minutos antes de la primer función:</p> <p>Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el acceso de los clientes al lobby esté disponible 30 minutos antes de la primera función. • Que las puertas funcionen correctamente, que no tenga golpes o agujeros, que no esté doblada; que estén limpias y libres de grasa o polvo. 	






2.4. Baños






Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Todos los baños	<p>1. Todos los WC/baños/servicios higiénicos se encuentran disponibles: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que todos los sanitarios con que cuenta el cine para los clientes estén en las condiciones adecuadas de funcionamiento para su uso. • Que en el caso de estar fuera de servicio se cuente con el soporte de sistema Máximo. 	
	Todos los baños	<p>2. Los cuartos de aseo de baños se encuentran limpios y en buenas condiciones de mantenimiento y operación: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los cuartos de aseo no tengan implementos de limpieza en el piso, que tengan un perchero para colgar las escobas, traperos y recogedores de basura. • Que no haya malos olores en el cuarto. • Que se cuente con un repisa en la cual se encuentre un repuesto de papel higiénico, uno de jabón para manos y uno de toalla para manos • Que el cuarto esté ordenado, limpio y en buen estado, los implementos de limpieza también deben estar limpios. • Que no haya basura resguardada en este cuarto. 	
	Todos los lavamanos	<p>3. Debajo de los lavamanos de los baños se encuentra limpio y en buenas condiciones de limpieza y operación: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el espacio debajo de los lavamanos esté limpio y en buen estado. • Que en el caso de contar con mueble cerrado al frente se debe lavar de forma periódica así no esté a la vista de los clientes. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Todos los baños</p>	<p>4. Las instalaciones en general se encuentran recién limpias: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentren recién limpiados sin manchas visibles, basura tirada o malos olores. • Que los artículos de limpieza no se encuentren a la vista del cliente. 	
	<p>100 % de equipos</p>	<p>5. El estado físico y de operación de las tazas de baño es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las tazas de baño se encuentren limpias y libres de sarro. • Que no tengan fugas ni se encuentren tapados. • Que en caso de no contar con fluxómetros, los <i>push</i> o palancas para descargar operen de forma correcta. • Que los sensores o activadores de los mismos equipos estén operando correctamente, se accionen máximo 10 segundos después de haber sido utilizado y que arrastren completamente todos los desechos. • Que la tubería esté libre de sarro y óxido. • Que las tazas no tengan piezas o accesorios flojos. • Que las tazas tengan asiento, esté bien fijo y abajo. 	







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 % de los equipos</p>	<p>6. El estado físico y de operación de los mingitorios es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los mingitorios se encuentren limpios y libres de sarro. • Que no tengan fugas ni se encuentren tapados. • Que en caso de no contar con fluxómetros, los <i>push</i> o palancas para descargar operen de forma correcta. • Que los sensores o activadores de los mismos equipos estén operando correctamente, se accionen máximo 10 segundos después de haber sido utilizado y que arrastren completamente todos los desechos. • Que la tubería esté libre de sarro y de óxido. • Que los mingitorios/orinales tengan tapete o rejilla y pastilla para olores con el aroma activo. • Que los mingitorios/orinales no tengan chicles o basura en el interior. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>7. El estado físico, de limpieza y operación de los pisos, techo y paredes es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los pisos y paredes se encuentren limpios, libres de derrames, manchas, papeles o basura tirada; en buen estado: no rayados, sin abolladuras o agrietado. • Que si tienen resanes, éstos sean de buena calidad: no abultados o con diferencias de color. • Que el techo esté limpio, en buen estado: No agrietado, despintado o con humedad y sin telarañas. • Que el piso no tenga charcos o fugas de agua. • Que las paredes estén libres de humedad. • Que en el caso de contar con techo falso, las láminas deben estar en buen estado, bien puestas, sin manchas y el techo bien nivelado. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 % de equipos</p>	<p>8. El estado físico y de operación de las mamparas y percheros es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las mamparas se encuentren limpias, libres de polvo o manchas y en buen estado: sin grafitis, abolladuras ni rotas. • Que las mamparas estén bien sujetas al muro. • Que existan percheros y éstos estén limpios, totalmente fijos y en buen estado. • Que los percheros en el baño para personas con capacidades especiales estén a una altura menor, de manera que una persona en silla de ruedas los pueda usar. • Que las puertas se abran y cierren sin bloqueos; que los cerrojos funcionen. 	<div style="text-align: center;">  <p>Puertas con cerrojos en mal estado</p> </div>
	<p>100 % de equipos</p>	<p>9. Es estado físico y de operación de los lavamos y espejos es el adecuado: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los lavamanos se encuentren limpios, libres de charcos, manchas, golpes, desgaste y sin basura encima. • Que las llaves se encuentren fijas (sin movimiento) y que no tengan fuga. • Que la superficie de los lavamos no esté opaca o manchada por el agua. • Que los espejos cuenten con remates si aplican. • Que los espejos se encuentren limpios, libres de rayaduras, manchas y despostillamientos. • Que no se refleje el orificio de la parte de atrás del lavamanos, de ser así debe haber una placa que cubra este espacio. 	<div style="text-align: center;">  <p>Espejos con luz averiada</p> </div>







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	100% de equipos	<p>10. En caso de contar con llaves tipo “push”, el tiempo del chorro de agua es de 5 a 8 segundos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar que el chorro de agua tenga una duración de 5 a 8 segundos (en el caso de contar con llaves tipo “push”) y que las llaves de sensor se accionen al poner las manos debajo de ellas. <p>Nota: Se debe regular la presión del agua para evitar que el lavamanos se salpique de agua.</p>	
	Todos los baños	<p>11. No existen olores desagradables y el sistema de extracción funciona correctamente:</p> <p>Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la extracción esté funcionando 40 minutos antes de la primera función. • Que las rejillas de extracción y/o aire acondicionado se encuentren limpias y en buen estado: No rotas o dañadas. • Que no existan olores desagradables. 	
	100 % de los botes	<p>12. El estado físico, de limpieza y de operación de los vertederos/canecas de basura es el adecuado:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentren en buen estado, bien pintados, no rayados ni despostillados, oxidados o quebrados. • Que los vertederos/canecas de los cubículos tengan tapa giratoria. • Que cada uno tenga una bolsa negra bien fajada y perfectamente ajustada. • Que estén libres de cualquier residuo ya que aún no comienza la operación. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentren limpios por dentro y por fuera, libres de polvo, manchas o líquidos debajo de la bolsa o al interior del bote. • Que las tapas de los vertederos/canecas de basura estén limpias y en buen estado. 	
	<p>Bitácoras de ambos baños</p>	<p>13. Se cuenta con la bitácora de baños debidamente llenada, por lo menos 40 minutos antes de la primera función: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que exista una bitácora de baños por género y que ésta haya sido llenada por lo menos 10 minutos antes de la apertura, ya sea por el Gerente en Turno o el Encargado de baños. • Que existan registros en las bitácoras de baños de por lo menos un mes atrás. • Que los baños sean revisados cada 20 minutos según la bitácora y supervisado cada hora por el Gerente en Turno o supervisor operativo, esto se valida con las respectivas firmas. • Que la bitácora esté resguardada en el cuarto de baños. • Que la bitácora se lleve hasta el inicio de la última función. <p>Nota: Es necesario tener personal en baños que realice el proceso de limpieza hasta que se vaya el último cliente.</p>	
	<p>100 % de equipos</p>	<p>14. El estado físico y de operación de los secadores de manos es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se active al pasar las manos si es de sensor o al oprimir el botón si no cuenta con sensor. • Que se encuentre limpio y que no esté rayado. • Que tenga suficiente potencia para secar las manos en menos de un minuto. 	


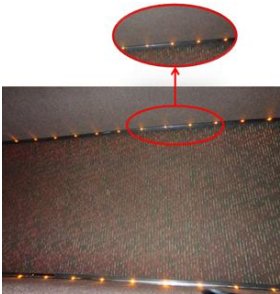

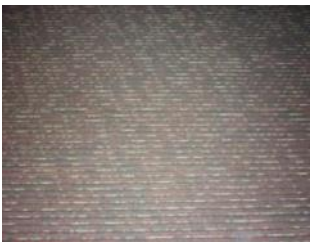
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 % de equipos</p>	<p>15. El estado físico y de operación de los dispensadores/despachadores de papel toalla es el adecuado y cuentan con insumos suficientes: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentre limpio sin rayones o polvo. • Que al jalar las hojas salgan libremente, que no se atoren o se rompan. • Que tenga más de ¼ de papel toalla disponible. 	
	<p>100 % de equipos</p>	<p>16. El estado físico y de operación de las jaboneras es el adecuado y cuentan con los insumos suficientes: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentre limpio sin rayones o polvo • Que tenga más de un ½ de jabón en el cartucho. • Que al accionar el botón despachador, el jabón salga libremente. • Que no tenga fugas o lagrimeo de jabón líquido. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 % de equipos</p>	<p>17. El estado físico y de operación de los dispensadores/despachadores de papel higiénico es el adecuado y cuentan con insumos suficientes: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentre limpio, sin rayones o polvo. • Que al jalar el papel salga libremente. • Que cuenten con más de 1/4 de papel higiénico disponible. 	
	<p>100% de equipos</p>	<p>18. El estado físico y de operación de los cambiadores de pañales y porta bebés es el adecuado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el cambiador de pañales y asiento para niños se encuentre limpio y en buen estado: sin rayones, roto ni despostillado. • Que el broche del cinturón del cambiador y porta bebés funcione correctamente. • Que al bajar la tapa del cambiador de pañales, ésta se quede fija. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>19. La iluminación y señalización se encuentra en buenas condiciones físicas y de operación: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que no existan áreas oscuras, líneas de focos fundidos o sin prender. Con uno o más focos fundidos el reactivo se penaliza. • Que no haya combinaciones de tipo de luz, solo deberán existir focos con luz blanca. • Que las señales de acceso se encuentren limpias, en buen estado y con iluminación si aplica. • Que toda la señalización al interior de los baños esté limpia y en buen estado: no despintada, levantada de las puntas, desprendida ni torcida. 	




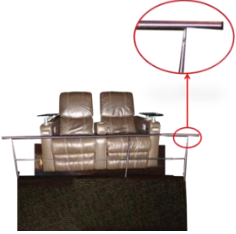


2.5. Salas



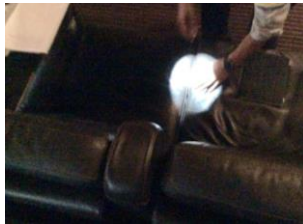
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Mínimo 3 salas	<p>1. La sala se encuentra lista 40 minutos antes de arrancar la función: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la sala se encuentre lista para operar 40 minutos antes de arrancar la función. • Que el techo no tenga fisuras. 	
	Mínimo 3 salas	<p>2. Las bocinas laterales de las salas se encuentran limpias y operando correctamente: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las bocinas funcionen de forma correcta, que se perciban los efectos y no se escuchen zumbidos. • Que las bocinas estén limpias y libres de polvo. 	
	Mínimo 3 salas	<p>3. Los ductos y rejillas del aire acondicionado se encuentran limpios y en buen estado: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el techo no tenga fisuras. • Que no haya humedad en el techo. • Que los extractores de aire acondicionado se encuentre limpios, libres de polvo y manchas. 	


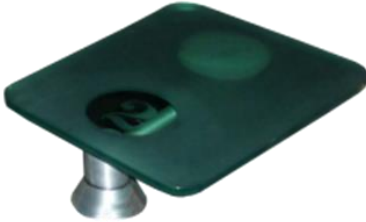

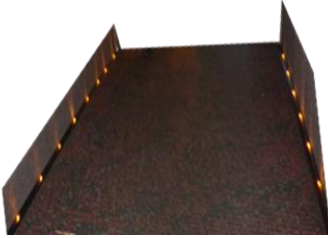
Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>4. Las molduras y puertas de acceso a salas se encuentran en buen estado físico y de operación: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las puertas de acceso a salas estén limpias, libres de polvo o manchas. • Que los abultados tengan acrílico de piso a techo o hasta donde empiecen las partes curvas, para evitar su deterioro. • Que los brazos neumáticos de las puertas estén limpios y en buen estado. • Que las puertas no cuenten con tope o pata de cabra. • Que las molduras de los pasillos de entrada a las salas se encuentren completas, fijas y limpias. • Que los marcos y las mirillas estén limpias y en buen estado. • Que los marcos de las puertas se encuentren limpios y sin manchas. • Que solo cuenten con tensor de pared las salas que estén afuera del control de arquilla y que éstos estén en buen estado y cuenten con acrílico debajo del receptor de pared. • Que las puertas cierren y abran de forma correcta. • Que la pintura de las puertas de acceso se encuentre sin raspaduras, decoloraciones o manchas. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>5. Las líneas de policarbonato de acceso a las salas y escalones se encuentran en buen estado físico y de operación: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que tanto la línea como la unión con la pared se encuentren limpias, libres de polvo, suciedad, palomitas, etc. • Que las líneas se encuentren en buen estado: No rotas ni estrelladas. 	
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>6. La alfombra de acceso, foro y escalones se encuentra en buen estado físico y de operación: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la alfombra de acceso a salas y foro se encuentre limpia, libre de manchas, residuos, chicles, etc. y en buen estado: no rota ni deshilachada. • Que la alfombra esté bien adherida al piso. • Que la alfombra de los pasamanos se encuentre sin roturas o deshilachada (se debe recubrir con moldura la parte superior que es la que tiene mayor desgaste). • Que se cuente con equipo para aspirar y lavar la alfombra; que el personal esté capacitado para usar. • Que las alfombras estén secas y que para su limpieza se haya utilizado el químico correspondiente. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>7. Existe un tacho/vertedero/caneca de basura en el interior de la sala y éste se encuentra en buen estado físico, limpio y de operación: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que exista un tacho/vertedero/caneca de basura en el frente de la sala, que éste esté limpio por dentro y por fuera, con una bolsa en el interior de color negro, bien puesta y totalmente libre de cualquier residuo (ya que aún no comienza la operación). • Que se encuentre en buen estado: bien pintado, no rayado, despostillado, oxidado ni quebrado. • Que las tapas de los tachos/vertederos/canecas de basura estén limpias y en buen estado. 	
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>8. Detrás de las pantallas está limpio y libre de cualquier objeto o residuo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar que detrás de las pantallas esté limpio u libre de objetos (no debe ser utilizado como basurero ni como bodega). 	 <p>Residuos de alimentos y basura</p>



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>9. Dentro de las salas se percibe un olor agradable (neutro):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar que el olor de la sala sea agradable: sin olor a suciedad, basura ni humedad. 	
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>10. Los pasamanos se encuentran en buen estado físico y de operación:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los pasamanos y barandales se encuentren limpios y en buen estado de mantenimiento (fijos y pintados). • Que la alfombra de los lados esté en buen estado y que la parte superior cuente con protección en madera negra mate. 	
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>11. Los escalones se encuentran en buen estado físico y de operación:</p> <p>Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el antiderrapante (antideslizante) de los escalones no tenga ninguna silicona, o cualquier otro químico para brillar superficies. • Que los tóvilis estén bien sujetos. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 %</p>	<p>12. Los sillones en general se encuentran en buenas estado físico y de operación: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la piel o vinipiel de las butacas se encuentre limpia, sin manchas y en buen estado de mantenimiento. • Que se tenga la bitácora de reportes de butacas dañadas, al corriente y con fechas de reparación o con su respectivo seguimiento. <p>Nota: En caso de ser necesario, validar que fue enviado en tiempo y forma, la solicitud de refacciones/arreglo de butacas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En las butacas la limpieza, libre de manchas, residuos y en buen mantenimiento: <ul style="list-style-type: none"> ○ Piel ○ Respaldo ○ Coderas ○ Porta vasos fijos a la butaca ○ Descansapiés ○ Mesa de cristal integrada a la butaca ○ Cables de conexión en buen estado • Que el funcionamiento de las butacas sea el correcto: <ul style="list-style-type: none"> ○ Estén separadas al menos 10 cm de la grada ○ El respaldo se incline al 100 % ○ El descansapiés funcione correctamente. • Que la mesa de servicio se encuentre alineada con respecto al brazo de la butaca y no gire sola (revisar que los chicotes y ligas se encuentren en buen estado así como bien fijos para asegurar que no suceda esto). 	<div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">No debe haber residuos de alimentos entre los asientos.</p>







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>100 %</p>	<p>13. El estado de operación, mantenimiento y limpieza de las mesas y lámparas de servicio es el adecuado: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que ninguna luminaria se encuentre chueca ni fundida. • Que no falte ninguna luz de mesa. • Que las mesas estén limpias, libres de óxido y en buen estado de mantenimiento. • Que las lámparas de servicio se apaguen antes de comenzar el Cineminuto corporativo y se enciendan al iniciar los créditos. 	
	<p>100 %</p>	<p>14. La iluminación (tívolis, lámparas de emergencia y luces laterales) y señalización de la sala se encuentran en buen estado físico y de operación: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el tívoli de acceso a la sala y todos los escalones estén encendidos; con alta intensidad de luz y la línea completa. • Que si una parte del tívoli no funciona (prende) o se encuentra dañada, se debe considerar penalización, si se tiene una baja intensidad solo se deja como observación. • Que no haya cables expuestos en los acrílicos de numeración de letras y filas de los escalones. • Que los letreros de “salida”, “salida de emergencia” y lámparas de emergencia estén limpios, en buen estado y operando al 100 %. • Que las salas se encuentren apagadas (iluminación y aire acondicionado), hasta 20 minutos antes de la primera función. • Que los señalamientos de acceso a salas se encuentren limpios y en buen estado: no rotos, rayados ni despintados. • Que los indicadores del número de sala se encuentren encendidos, limpios y en buen estado: no rotos, rayados ni despintados. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
		<ul style="list-style-type: none"> Que no haya luces laterales fundidas. 	
	<p>100 %</p>	<p>15. La temperatura está dentro del rango de confort:</p> <ul style="list-style-type: none"> Validar que la temperatura de la sala se encuentre entre 22 °C y 24 °C. <p>Nota: la medición de la temperatura se debe tomar en una pared a la mitad de la sala con un termómetro láser.</p>	
	<p>100 %</p>	<p>16. La radio en el cine se encuentra encendida y escuchándose claramente en la versión correcta, 10 minutos antes de la primera función:</p> <p>Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que se comience a escuchar en la sala 10 minutos antes de la primera función. Que la grabación escuchada sea la vigente y coincida con la que se encuentra en la liga o FTP donde se actualiza de forma sistemática. Que el volumen de la radio en el cine sea el suficiente para entenderse claramente y permitir el diálogo entre la gente. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Toda la sala</p>	<p>17. El estado de operación y mantenimiento de la luz de llamado es el adecuado: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que todas las lámparas de llamado funcionen correctamente. • Que todas las luminarias funcionen y que las butacas estén conectadas, al igual que las mesas con luminarias. • Que funcionen correctamente y que se encuentren limpios, libres de residuos y en buen mantenimiento, que no hayan focos fundidos para llamar a los Comanderos. 	
	<p>Mínimo 3 salas</p>	<p>18. Las salidas de emergencia se encuentran en buen estado físico y de operación y no están cerradas/bloqueadas: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentren libres de obstáculos. • Que operen correctamente, se abran al presionar las barras de pánico y cierren sin dificultad. • De contar con brazos neumáticos que se encuentren limpios y en buen estado. • Que no utilicen patas de cabra/topes para mantenerlas abiertas. • Que se encuentren limpias, libres de polvo o manchas. • Que los marcos se encuentren limpios y sin manchas. • Que no tengan candados o cualquier otro dispositivo de seguridad que dificulte su rápida apertura. • Que cuenten con señal que identifique que es una salida de emergencia. • Que cuenten con una lámpara de emergencia cercana a ellas. • Que ninguna señal de emergencia esté tapada por objetos o publicidad. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	1	<p>19. Existe y se aplica un rol de actividades de limpieza diaria (superficial y profunda): Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que exista un cronograma de limpieza de salas, impreso, en donde se especifiquen las tareas de aseo superficial y profundo. • Que el cronograma abarque todas las áreas de la sala e indique la frecuencia y responsable de las actividades. • Que tenga la firma diaria del responsable de validar que las actividades se realizaron. • Que sea conocido por el personal que hace la limpieza de la sala, interrogándolos al respecto. 	





2.6. Proyección y Sonido





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Toda el área</p>	<p>1. La puerta de acceso se encuentra con llave y sólo el personal autorizado tiene acceso al área:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisar que las puertas de acceso al área de proyección estén bajo llave y que las cerraduras funcionen correctamente. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>2. Existe un proceso definido para la administración de los discos duros de las películas, y éste se aplica:</p> <p>Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que en los DOREMI Show Vault solo se saquen los discos duros para acelerar la descarga de la película, pero al terminar deben armarse inmediatamente. Que el material no se encuentre golpeado o húmedo, así mismo que no lo espongan al sol ni lo acerquen a campos magnéticos fuertes. Que no haya discos duros colgando mientras se cargan. Que el personal revise el contenido y cableado (datos y alimentación) antes de la descarga de la película. 	
	<p>Todas las ventanillas</p>	<p>3. El estado físico, de mantenimiento, limpieza y operación de las ventanillas es el adecuado:</p> <p>Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que las ventanillas se encuentren limpias, libres de manchas, etc. Nota: Se deben limpiar con limpia vidrios y paño muy fino. Que las ventanillas estén en buen estado: no flojas ni rayadas. Que los clips de sujeción se encuentren completos. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Equipo TMS</p>	<p>4. Se cumple con los procesos establecidos para el uso del TMS y NOC: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los equipos se encuentren encendidos, tanto el servidor como el swich. • Que todas las salas digitales estén dadas de alta en el TMS. • Que todas las salas y el TMS tengan por lo menos el 30 % de memoria libre. • Que todas las salas digitales estén en línea. • Que los proyectores siempre estén encendidos. 	
	<p>Toda el área</p>	<p>5. Las condiciones físicas, de mantenimiento, limpieza, orden y operación del área de casetas son las adecuadas: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las casetas se encuentren limpias y ordenadas en: pisos, paredes, canaletas y superficies (anaqueles). • Que para la limpieza del piso no se barra, únicamente se use mopa y trapeador. • Que si en la caseta hay bodegas, éstas se encuentren en buen estado (mantenimiento) y totalmente ordenadas y limpias. • Que los pisos, paredes, techos, anaqueles y canaletas se encuentren en buen estado de mantenimiento: no estrellados, rayados, con huecos ni capas de pintura desprendidas. • Que las puertas de acceso estén limpias y en buen estado. • Que los tachos/canecas/vertederos de basura no se encuentren a más de 2/3 partes de su capacidad; que estén limpios en su interior y exterior y sin líquidos en la parte interna. • Que los utensilios de limpieza estén en un lugar asignado para ello. • Que no haya zapatos o ropa en el área. • Que el área de escaleras de acceso esté limpia, libre de basura y en buen estado. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Toda el área	<p>6. No existe ningún tipo de accesorio o equipo sobre el piso, es decir, todo se encuentra ordenado, en buen estado, limpio y sobre anaqueles: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que no haya absolutamente nada de material filmico, de limpieza o cualquier otro sobre el piso. • Que todo se encuentre sobre anaqueles y ordenado. 	
	Toda el área	<p>7. Las condiciones físicas, de mantenimiento, limpieza, orden y operación de los baños del área de casetas son las adecuadas: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los baños se encuentren limpios, libres de derrames, manchas, papeles, basura tirada o malos olores. • Que los implementos de limpieza estén en percheros y limpios, no sobre el piso. • Que los baños se encuentren en buen estado de mantenimiento: sin fugas, golpes ni accesorios flojos o rotos. • Que los baños cuenten con agua, jabón líquido antibacterial, papel higiénico, tacho/caneca/vertedero para basura con bolsa negra y tapa oscilante o de pedal, toalla de manos o secador de aire. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Toda el área</p>	<p>8. No existen distractores en casetas: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las casetas estén libres de objetos personales, lockers, sillas/sillones/butacas, electrodomésticos, televisores, computadoras personales, celulares/reproductores de música. • Que existan relojes a la vista de los proyeccionistas y éstos cuenten con la hora correcta (sincronizados con la hora nacional). • Que no haya nada ajeno al área pegado en las paredes o carteleras. • Que no haya rodillos en las paredes de proyección. 	
	<p>40 % de los proyectores</p>	<p>9. Las condiciones físicas, de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y de operación de los equipos de proyección son las adecuadas: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los equipos de proyección estén limpios y libres de polvo o manchas. • Que los equipos de proyección y sonido se encuentren operando correctamente, en caso de falla se debe contar con reporte. • Que para el cambio de focos se cuente con equipo: careta, guantes, pechera y mangas o chamarra especial. • La limpieza de los equipos digitales: superficies del proyector digital, lente digital, Real D (2 polarizadores 3D), servidor (DOREMI) y filtros del aire. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>40% de los equipos</p>	<p>10. Las condiciones físicas, de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y de operación de los racks de sonido son las adecuadas: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentren limpias, libres de polvo, manchas o cualquier residuo grasoso, las superficies internas y externas del: procesador, monitor, crossover, amplificadores, no break, bases y paredes del rack de sonido. • Que los ventiladores de extracción de todos los equipos estén libres de polvo. 	
	<p>100% de los equipos</p>	<p>11. Las condiciones físicas, de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y de operación de los servidores y TMS, son de acuerdo a lo requerido: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los servidores se encuentren limpios: libres de polvo o manchas y que estén fijos en su estructura. • Que el TMS se encuentre limpio y libre de polvo, que cuente con luz para poder trabajar en él y que sus puertas se mantengan cerradas y en buen estado. 	









Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Tres meses de historial</p>	<p>12. Se cuenta con la bitácora de películas y focos, así como con los calendarios de limpieza, completos y correctamente llenados: Validar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se lleven las bitácoras de: películas digitales y 35 mm, focos, calendario de limpieza. • Que se cuente con el M.O. Proyección y sonido, impreso en el área de casetas y firmado por el Supervisor de Proyección y Sonido y el Gerente. • Que todos los formatos estén llenos al 100 % y firmados por el responsable de la actividad y el Supervisor de Proyección y Sonido. • Que la bitácora de focos de cada sala coincida con las horas registradas en el TMS. • Que todas las bitácoras se lleven de forma veraz, es decir, que coincida el llenado con la realidad (Ejemplo: Bitácora de limpieza llena y equipo limpio). 	
	<p>Bodega de resguardo</p>	<p>13. Se cuenta con una bodega para el resguardo de material regional, kit, ésta se encuentra con llave y está limpia: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la bodega esté cerrada bajo llave. • Que la bodega esté limpia y organizada. • Que los repuestos no estén en el piso, que estén resguardados y bien acomodados: no se caigan o maltraten. 	


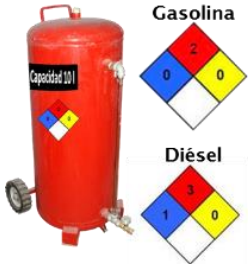




Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Una persona</p>	<p>14. El personal de casetas domina las 8 medidas preventivas del área:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar que al preguntarle al Operador de Proyección y Sonido las 8 medidas preventivas del área de P y S (proyección y sonido) las conozca y las pueda enunciar: <ul style="list-style-type: none"> ○ Contar con el personal adecuado y capacitado para la operación del conjunto (Supervisor de proyección, operadores, monitores de salas). ○ No apagar los equipos de proyección, a menos que sea necesario el reinicio por bloqueos (proyectores, servidores y TMS). ○ Mantener los equipos de proyección libres de polvo (superficies, filtros, ventanas, extractores) de acuerdo a las rutinas de limpieza. ○ No desarmar equipos sin previa autorización y conocimiento, ni permitir cambiar el foco de xenón o realizar cualquier otro servicio a personal no calificado. ○ No mover los ajustes del procesador de audio ni los controles de volumen en los amplificadores. ○ Revisar periódicamente los ajustes de las macros (mascarillas por formato y resolución) para evitar proyecciones incorrectas. ○ Respetar la exhibición de Cineminutos y <i>trailers</i> como la marca, la pauta semanal y los horarios programados por la gerencia y exhibir el reparto completo (créditos). ○ Cualquier mal funcionamiento de los equipos que no se pueda resolver en el conjunto es necesario levantar un soporte en el sistema Máximo. 	





Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Equipo</p>	<p>15. Todas las herramientas requeridas en el área se encuentran organizadas y en buen estado físico de operación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se cuente con todas las herramientas necesarias para realizar el mantenimiento. a los equipos de P&S. • Que las herramientas se encuentren en estantería de forma organizada. 	







2.7. Protección Civil







Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Panel principal</p>	<p>1. El panel principal del sistema contra el de incendios tiene prendido sólo un led verde: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el sistema no esté apagado, se confirma con un led verde que indique activo. Nota: Si se tienen leds ámbar, el sistema está alarmado y necesita mantenimiento correctivo. • Que si se cuenta con un sistema integral de alarmas, los sensores emitan un destello rojo cada 45 segundos o menos. 	 <p>Panel principal</p>
	<p>Panel principal</p>	<p>2. La gerencia tiene disponible e identificadas las llaves para silenciar la alarma del sistema contra incendios (en caso de que sea actividad por accidente): Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que al solicitar a la gerencia las llaves del sistema de alarma, las entreguen en menos de 5 minutos, si no se cumple con el tiempo el reactivo se califica mal. • Que las llaves se encuentren en las oficinas de gerencia, todo el equipo administrativo debe tener conocimiento, para asegurar una respuesta rápida. • Que al accionar la botonera de pánico, los estrobos (pulsaciones de luz) y la alarma emitan las señales audibles y visuales, indicando que funciona correctamente. 	



Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Equipo	<p>3. El sistema integral de bombas cumple con los criterios establecidos: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las tuberías estén señalizadas con el sentido del flujo. • Que el Encargado de Mantenimiento lleve el registro de la bitácora de mantenimiento. • Que no hayan fugas en las conexiones ni en la tubería. • Que el área esté limpia y bien iluminada. 	
	Equipo	<p>4. La bomba jockey del sistema contra incendios arranca correctamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que en cuanto se despresurice la línea, la bomba arranque inmediatamente de manera automática. 	
	Equipo	<p>5. La bomba eléctrica del sistema contra incendios funciona correctamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que cuando se supere la capacidad de abasto de la bomba jockey, arranque inmediatamente. 	
	Equipo	<p>6. La bomba de combustión del sistema contra incendios funciona correctamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Probar la bomba de combustión; solicitar que se corte el suministro de energía eléctrica del equipo, la bomba debe arrancar de manera automática. • Verificar que no haya escurrimientos o fugas de líquido en el motor. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Equipo	<p>7. El tanque de combustible está mínimo a ¾ del nivel total del contenedor: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el medidor del contenedor esté por lo menos a ¾. • Que el tanque tenga su capacidad rotulada. 	
	Mínimo 3	<p>8. El manómetro de la red de hidrantes tiene como mínimo 99.5 psi – 7 kg/cm²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar que en caso de contar con manómetro la presión de los hidrantes tenga como mínimo 99.5 psi – 7 kg/cm². 	
	Mínimo 3	<p>9. La red de hidrantes cuenta en el gabinete con manguera, pitón/chiflón de tres pasos y llave para acoplar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar que cada hidrante cuenta con manguera, pitón/chiflón de tres pasos y llave para acoplar, si falta alguno se penaliza el reactivo. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Mínimo 3</p>	<p>10. Las mangueras de la red de hidrantes se encuentran enrolladas correctamente al interior de su gabinete: Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que en su interior tengan la manguera doblada en espiral con el pitón/chiflón en la parte superior y que ésta se encuentre en buen estado. <p>Nota: También se autoriza que la manguera esté doblada en zigzag con pitón al frente libre.</p>	
	<p>Mínimo 3</p>	<p>11. El vidrio de la red de hidrantes se encuentra en perfectas condiciones, cuenta con la calcomanía “Rompase en caso de incendio”: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el vidrio no esté roto o astillado. • Que no tenga algún objeto ajeno en su interior. • Que el cristal cuente con la leyenda “Rompase en caso de incendio”, en buen estado: no despintado, ilegible y que esté limpio. • Que el hidrante se encuentre limpio en su interior y exterior. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Mínimo 3	<p>12. La red de hidrantes cuenta con señalamiento en buen estado: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que se encuentre señalada su ubicación y que ésta se encuentre limpia y en buen estado: no rota, rayada, despintada ni ilegible. • Que esté a la altura suficiente para que desde la parte más alejada del área se pueda ver. 	
	Equipo	<p>13. El tanque de combustible de la planta eléctrica tiene por lo menos ¾:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar que el medidor del tanque de la planta eléctrica esté por encima de ¾ de su capacidad. 	
	Equipo	<p>14. Al realizar una prueba de operación, la planta eléctrica funciona automática y correctamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar que al suprimir la energía eléctrica, la planta eléctrica entre de forma automática. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	Bitácora	<p>15. Se cuenta con la bitácora de mantenimiento de la planta eléctrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisar que el Encargado de Mantenimiento lleve el registro de la bitácora de mantenimiento. 	
	Toda el área	<p>16. El área de la planta eléctrica se encuentra limpia y libre de basura y objetos ajenos a ella:</p> <p>Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que no se almacenen cartones, cajas u otros objetos ajenos al área. Que se encuentre limpia, en buen estado y libre de basura. 	
	Botiquín	<p>17. Se cuenta con botiquín de primeros auxilios y éste cumple con los criterios establecidos:</p> <p>Revisar</p> <ul style="list-style-type: none"> Que se encuentre cercano al módulo de atención a clientes. Que todos los productos se encuentren en buen estado y vigentes. Que cuente con todos los elementos autorizados para la región. 	

Método de revisión	Muestra	Reactivos	Referencia
	<p>Mínimo 3 personas</p>	<p>18. Se cuenta con brigadas capacitadas, se tiene un punto de reunión señalado y todo el personal lo ubica: Verificar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que el Gerente de Conjunto tenga designado y bien señalado un punto de reunión completamente fuera de sus instalaciones. • Que se cuente con un plan de evacuación preestablecido en donde se identifique este punto y sea conocido por todo el personal. • Que se cuente con evidencia de la realización de simulacros. • Que el cine cuente con brigadas de evacuación, primeros auxilios y contra incendios, identificadas y capacitadas. 	

3. Tabla de Cambios

Revisión	Descripción de Cambios	Fecha
00	Documento Original	30/11/2015
01	<p style="text-align: center;">1. Se eliminaron las siguientes revisiones de productos que no aplican para la región:</p> <p>Productos listos <i>sushi</i> congelado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Yakimeshi</i> mixto pieza ○ <i>Yakimeshi</i> vegetariano pieza ○ <i>Kushiague</i> camarón pieza ○ <i>Kushiague</i> queso pieza ○ <i>Maki</i> California pieza ○ <i>Maki</i> salmón pieza ○ <i>Maki</i> mango pieza ○ <i>Maki</i> Spicy salmón pieza ○ <i>Maki</i> Mar y Tierra pieza. ○ <i>Maki Ebi</i> tempura pieza. ○ <i>Maki Ebi</i> Empanizado pieza. <p style="text-align: center;">2. Se especifica el significado de las siguientes palabras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Warner: Calentador del pan ○ Hot dog: Perro caliente ○ Pasta Tampico: Salsa Tampico ○ Queso Philadelphia: Queso Crema ○ Rib Eye: Filete de carne. ○ Boneless: Filetes deshuesados ○ Mandil: Delantal ○ Mingitorios: Orinales ○ Despachadores: Dispensadores ○ Pata de cabra: Tope ○ Refacciones: Arreglo ○ PyS: Proyección y Sonido. 	30/07/2015

	<ul style="list-style-type: none"> ○ WC: Se complementa con baño/servicios higiénicos, de acuerdo a los usados en Colombia y Perú. ○ Antideparrante: antideslizante ○ Amorol: Silicona, o cualquier otro químico para brillar superficies. ○ Chicotes y ligas: <p style="text-align: center;">3. Se realizan cambios en los siguientes términos usados en la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Popote: Por las usadas en la región: pitillos/carrizos/pajillas/sorbetes. ○ Tarja: Por lavadero/lavaplatos/ fregadero. ○ Bote: Por tacho/caneca/vertedero. ○ Líquido multiusos: Por limpiador multiusos. <p style="text-align: center;">4. Se realizan los siguientes cambios en los criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El queso manchego se cambia por queso gouda. ○ Se agrega la temperatura para el exhibidor de nachos (140°F). ○ Se agrega el porcionado de nachos para Perú: Los nachos se porcionan de 108-110 gramos contando el blíster. ○ Se cambia la temperatura de refrigeración de 0 a 0.5 y de 5 a 4 °C, de acuerdo a las normas de la región. ○ Se elimina el siguiente criterio de revisión: Sushi congelado (Nota: Únicamente el sushi congelado debe estar a -18 °C o menos). ○ Se cambia en el criterio de desinfección de verduras con hipoclorito por el químico autorizado en cada país de la región. 	
--	---	--