	NORMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CASINOS Y KIOSCOS	N° Revisión: 00
		Página 1 de 4
Revisó: Comité Ejecutivo Fecha : Abril 2014	Aprobó: Gerente General Fecha : Abril 2014	

FUNCIONAMIENTO DE CASINOS Y KIOSCOS

1. Objetivo.

El presente documento tiene por objetivo las normas para asegurar el adecuado funcionamiento de casinos y kioscos de los establecimientos de Coreduc, de acuerdo a normativa existente y contratos de concesión respectivos

Este instructivo obedece a disposiciones emanadas del Consejo de Administración de la Corporación y se deben considerar los siguientes aspectos:

FUNCIONAMIENTO DE CASINOS:

Norma Nº 1: Todo casino que funcione dentro de los establecimientos de la Corporación debe contar y tener al día el contrato de concesión respectivo.

Norma Nº 2: El casino debe contar con autorización sanitaria otorgada por el SESMA en la Región Metropolitana o Departamento del Ambiente en el resto del país. Será responsabilidad del concesionario dar cumplimiento a esta normativa, la cual está basada en lo establecido en el “Reglamento Sanitario de Alimentos”.


Norma Nº 3: El cumplimiento del punto anterior es responsabilidad del Director del establecimiento, tomar todas las acciones que sean necesarias para regularizar a la brevedad alguna situación pendiente al respecto.

Norma Nº 4: Los productos que el kiosco puede ofrecer y vender deben estar estipulados expresamente en el contrato de concesión.

Norma Nº 5: Dentro del personal del casino se debe contar, con una persona manipulador(a) de alimentos que cumpla con requisitos establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Norma Nº 6: La manipulación y/o elaboración de alimentos debe realizarse exclusivamente en los recintos de los casinos.

Norma Nº 7: El personal del casino debe estar vestido con los elementos de higiene necesarios, ya sea, guantes, máscara u otros y delantal de color blanco.

	NORMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CASINOS Y KIOSCOS	N° Revisión: 00
		Página 2 de 4
Revisó: Comité Ejecutivo Fecha : Abril 2014		Aprobó: Gerente General Fecha : Abril 2014

Norma N° 8: El concesionario debe mantener todas las dependencias del casino aseadas diariamente.

Norma N° 9: Para la disposición de la basura, debe contar con receptáculos con tapa y bolsa plástica en su interior y su contenido debe retirarse cada vez que se requiera y al menos una vez al día.

Norma N° 10: Se debe mantener actualizada la oferta semanal de menú y alternativas.

Norma N° 11: El concesionario debe emitir boletas, facturas y/o documentos que exige el giro del negocio.

Norma N° 12: Se debe disponer para calentar alimentos, en forma gratuita, microondas para estudiantes y funcionarios.

Norma N° 13: La mantención de alimentos debe ser en condiciones higiénicas, equipos y de temperatura adecuadas.

FUNCIONAMIENTO DE KIOSCOS:

Norma N° 14: Todo casino y kiosco que funcione dentro de los establecimientos de la Corporación debe contar y tener al día el contrato de concesión respectivo.

Norma N° 15: El kiosco debe contar con autorización sanitaria otorgada por el SESMA en la Región Metropolitana o Departamento del Ambiente en el resto del país. Será responsabilidad del concesionario dar cumplimiento a esta normativa, la cual está basada en lo establecido en el “Reglamento Sanitario de Alimentos”.


Norma N° 16: El cumplimiento del punto anterior es responsabilidad del Director del establecimiento, como asimismo, tomar todas las acciones que sean necesarias para regularizar a la brevedad alguna situación pendiente al respecto.

Norma N° 17: Los productos que el kiosco puede ofrecer y vender deben estar estipulados expresamente en el contrato de concesión.

Norma N° 18: Está prohibido la elaboración de alimentos en los kioscos.

Norma N° 19: El kiosco puede ofrecer:

- Alimentos no perecibles en envase individual y procedente de fábricas autorizadas.

	NORMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CASINOS Y KIOSCOS	N° Revisión: 00
		Página 3 de 4
Revisó: Comité Ejecutivo Fecha : Abril 2014		Aprobó: Gerente General Fecha : Abril 2014

- Todo tipo de productos lácteos de larga vida en envases individuales: leche larga vida sola, con o sin azúcar, yogurt larga vida con edulcorante artificial yogurt con o sin azúcar.
- Néctares y jugos de fruta, larga vida, en envase individual con azúcar o con edulcorante artificial, o mezcla de los mismos.
- Agua mineral con o sin gas, en envase individual.
- Galletas integrales.
- Galletas de agua y soda.
- Galletas y queques dulces en envase individual sin relleno ni recubiertos.
- Queques con fruta, verdura o frutos secos.
- Cereales laminados e inflados, en envases individuales.
- Frutos secos: orejones, ciruelas, higos, pasas, damascos, etc.
- Semillas: almendras, maní, nueces, avellanas (no salados).
- Fruta natural y verdura entera, previamente lavada con agua potable.
- Sandwich provenientes de fábricas autorizadas y debidamente rotuladas, en pan integral o marraqueta, con agregado de pavo, pollo, atún, jamón, huevo, queso bajo en grasa, palta, tomate, porotos verdes, lechuga, mermelada, dulce de membrillo.
- Helado de paleta o en vasito proveniente de fábricas autorizadas y siempre que cuente con equipo de congelación exclusivo.

Norma N° 20: El personal del kiosco debe estar vestido con los elementos de higiene necesarios, ya sea, guantes, máscara u otros y delantal de color blanco.

Norma N°21: El concesionario debe mantener todas las dependencias del kiosco aseadas diariamente. Para la disposición de la basura, debe contar con receptáculos con tapa y bolsa plástica en su interior y su contenido debe retirarse cada vez que se requiera y al menos una vez al día.


Norma N° 22: El concesionario debe emitir boletas, facturas y/o documentos que exige el giro del negocio.

Norma N°23: La mantención de alimentos debe ser en condiciones higiénicas, equipos y de temperatura adecuadas.

Norma N°24: Cualquier situación no contemplada e presente Instructivo será resuelta por el Director del establecimiento.

Facturación de Coreduc por arriendo de Casino o Kiosco equipado:

Norma N°25: En el evento en que Coreduc le entregue en arriendo el casino o kiosco a un concesionario y ese recinto se encuentre equipado con bienes del establecimiento, la

 COR e DUC <small>CAMARA CHILENA DE LA CONSTRUCCION</small>	NORMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CASINOS Y KIOSCOS	N° Revisión: 00
		Página 4 de 4
Revisó: Comité Ejecutivo Fecha : Abril 2014		Aprobó: Gerente General Fecha : Abril 2014

Corporación, deberá emitir una factura afecta a IVA, con la periodicidad y monto que señale el respectivo contrato de arriendo.