



MANUAL OPERATIVO DE MARCA

ÍNDICE

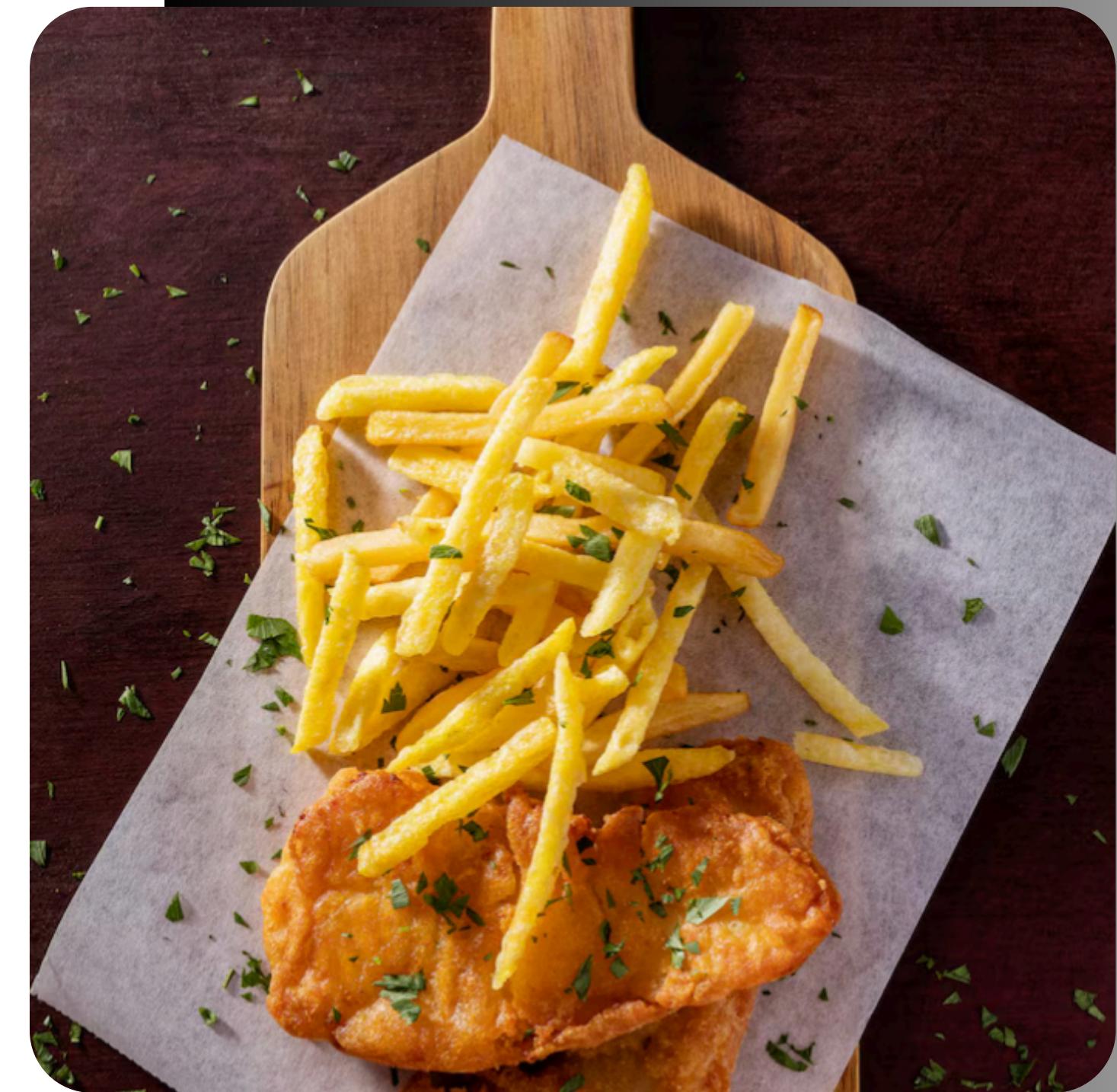
- 01** INTRODUCCIÓN
- 02** IDENTIDAD VISUAL
- 03** ESTÁNDARES SANITARIOS Y DE HIGIENE
- 04** PREPARACIÓN DEL PRODUCTO
- 05** DESPACHO Y ENTREGA
- 06** PROHIBICIONES
- 07** CONTROL DE CALIDAD
- 08** CONTACTO PARA ASISTENCIA

INTRODUCCIÓN

Bienvenido/a a **BIGMILA**. Nuestra misión es ofrecer las mejores milanesas artesanales, garantizando calidad en cada preparación, cumpliendo altos estándares de higiene, presentación y servicio.

Este manual establece las pautas obligatorias para operar bajo la marca **BIGMILA**.

El cumplimiento estricto de estas normas garantiza la confianza de nuestros clientes y preserva la integridad de la Marca.



IDENTIDAD VISUAL

LOGO OFICIAL:

Solo se podrá utilizar el logo provisto, sin alteraciones.



NEGRO PROFUNDO: #000000
BLANCO PURO: #FFFFFF

PROHIBIDO:

Usar cajas o bolsas genéricas o no oficiales. Utilizar envoltorios improvisados.

PACKAGING OFICIAL:

Caja de milanesa personalizada con logo visible. Bolsas oficiales (si se proveen). Stickers de cierre si corresponde.



ELON
SOLUCIONES INTELIGENTES

ESTÁNDARES SANITARIOS Y DE HIGIENE

Todo el personal operativo debe:

Usar guantes descartables para manipular alimentos.

Usar cofia o gorro y uniforme limpio.

Lavarse las manos correctamente antes de manipular alimentos o empaques.

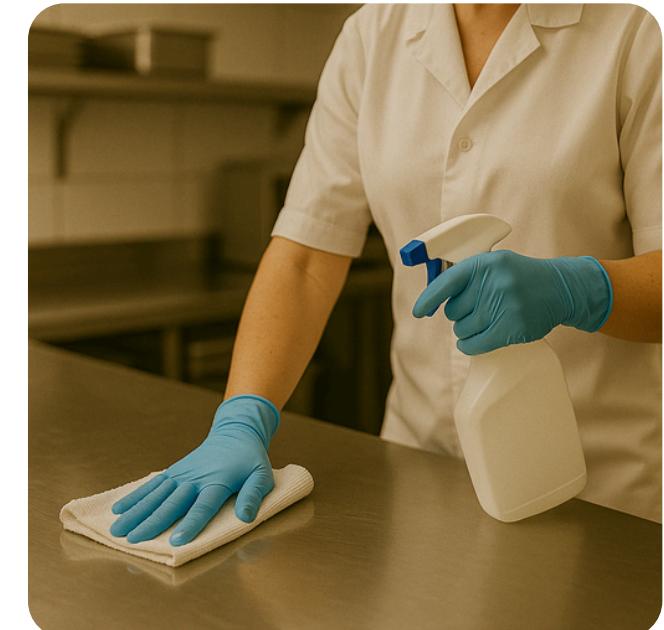
Mantener superficies de trabajo limpias y sanitizadas.

Utilizar productos de limpieza aptos para la industria alimentaria.

Conservar la materia prima (carnes, rebozados, aderezos) en temperaturas adecuadas.

Importante:

La falta de cumplimiento implicará la revocación inmediata del uso de la Marca.





PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

Las milanesas de BIGMILA deben ser:

Cocidas al punto justo: doradas y crocantes.
Presentadas de forma atractiva y ordenada.
Sin quemaduras excesivas ni cocción
insuficiente. Acompañadas de guarniciones
cuando corresponda. Despachadas dentro del
tiempo máximo: no más de 10 minutos
después de la cocción.

DESPACHO Y ENTREGA

Antes de colocar las milanesas en la caja:
Verificar estado de cocción, presentación y temperatura.

Una vez empaquetado:
Cerrar la caja de forma segura.
Colocar sticker de cierre si aplica.
Entregar el pedido en caja limpia y adecuada para transporte.

Prohibido:
Entregar productos sin embalaje o con embalaje incorrecto.



PROHIBICIONES

ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO:

- Despachar productos ajenos a BIGMILA utilizando su packaging oficial.
- Usar cajas o bolsas no autorizadas.
- Alterar recetas, tamaños o ingredientes sin autorización escrita.
- Despachar productos fríos, deteriorados o mal presentados.
- Operar sin cumplir requisitos legales de habilitación y normas sanitarias.

CONTROL DE CALIDAD

Se realizarán auditorías periódicas (presenciales o virtuales) para verificar:

Condiciones sanitarias. Correcto uso de imagen de marca. Calidad en la preparación y entrega del producto.

Consecuencias del incumplimiento:

Suspensión inmediata del uso de la Marca.
Penalidades contractuales.
Terminación de la licencia de uso.





CONTACTO PARA ASISTENCIA

Ante cualquier duda o necesidad de soporte operativo, contactar:

Área de Calidad - BIGMILA

Email: RuizLoayzaRP@gmail.com

Teléfono/WhatsApp: +5411 7067 2422

¡GRACIAS POR SER PARTE DE BIGMILA!

Cuidemos juntos la calidad, la higiene y el valor de nuestra Marca.



ELON
SOLUCIONES INTELIGENTES