

ESTIMADA COMUNIDAD

Colegio Trehwela's

FEBRERO 2024

En **Aramark**, estamos muy comprometidos con seguir mejorando la experiencia de nuestros clientes y consumidores, es por esto que los invitamos a confiar la alimentación de sus hijos, entendiendo que nuestra misión es aportar al sano crecimiento de ellos a través de la entrega de un menú equilibrado y rico

En esta misma línea, nos es muy grato poder anunciar que seguiremos este 2024 con la plataforma de compra online de **Servicios de Alimentación en Colegios**, con nuestro **Portal Colegios Aramark**, en donde también podrán acceder al menú mensual.



¿EN QUÉ CONSISTE EL PORTAL?

Proporcionar a apoderados una sesión propia donde puedan registrar y gestionar a sus Alumnos y otorgar visibilidad de sus compras, sean tickets y/o planes de alimentación, además del número de consumos disponibles e información de vencimientos.

¿CÓMO ES EL PROCESO DE COMPRA?

- 1 Ingrese a <https://colegios.aramark.cl>.
- 2 Realice su registro, indicando correo y cree su contraseña.
- 3 Acceda a su sesión de usuario y comience a asignar a sus Alumnos y Colegio.
- 4 Desde su sesión, dispondrá de un acceso directo a nuestro Portal de Compras.



IMPORTANTE: Solo se podrán comprar tickets por esta plataforma.

TODOS LOS VALES TIENEN FECHA DE CADUCIDAD.

VALORES

Ticket diario \$4.834.-

DESCUENTOS

- 20 Tickets **3% dcto**
- Semestre **12% dcto**

Como compañía entendemos que pueden existir imponderables, y por ello, siempre privilegiaremos la entrega del servicio de alimentación a todos los alumnos que lo soliciten, con un rango de tolerancia de 5 días máximo, para que los Apoderados puedan regularizar la situación. Luego de este plazo, el sistema se bloqueará hasta que el pago sea realizado.

Agradeciendo su cooperación y buena recepción, se despide

Gerencia de Empresas & Educación Aramark Chile

Administrador de Casino: Alison Villaroel Villarroel-Alison@aramark.cl

Jefa de Operaciones: Liliana Castro Castro-Liliana@aramark.cl

ALIMENTACIÓN NUTRITIVA Rica y Segura!

Todas nuestras preparaciones se rigen según las siguientes bases:



LEY N° 20.606

Utilizamos únicamente productos libres de sellos.



COCINA SALUDABLE

Nuestro método de cocción es exclusivamente al horno, vapor o agua.

% BAJO ENCARNES MAGRAS GRASA

Utilizamos sólo carnes magras en nuestros menús.



LEGUMBRES

Incorporamos legumbres 2 veces por semana.



POSTRES SALUDABLES

preparados con ingredientes naturales.



MÁS HIDRATACIÓN

Libre consumo de agua purificada y agua saborizada con fruta natural en todos nuestros comedores.



CHARLAS NUTRICIONALES DIDÁCTICAS Y DEPORTIVAS EN INGLÉS CON NUTRICIONISTAS

Nuestro equipo de profesionales dicta talleres, charlas y cursos de alimentación saludable, nutrición y nutrición deportiva. (Consultar con Administrador y/o Jefe de Operaciones)



CONFÍA EN NUESTRA CALIDAD

- Tomamos muestras microbiológicas a nuestros alimentos y superficies para asegurar la inocuidad bajo el marco del REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DS977 RSA.
- Semestralmente nuestros manipuladores se realizan exámenes médicos.
- Realizamos auditorías de buenas prácticas de manufactura (BPM) con empresa certificada SGS.



ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

Realizamos actividades en nuestros comedores para generar experiencias entretenidas.