

Colegio Cumbres



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, nutritivo y sabroso.

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

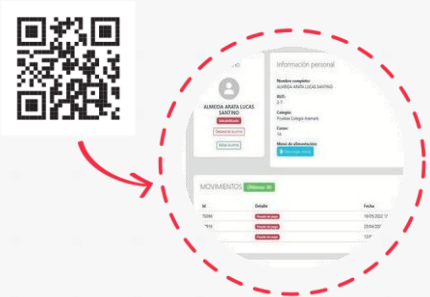
¿EN QUÉ CONSISTE EL PORTAL?

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

Este año 2025 podrán encontrar la opción de generar una tarjeta única e intransferible disponible para todos nuestros usuarios.

¿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 \$4.934

DESCUENTOS

- Mes completo **GRATIS 1 ticket**
- Semestre completo **GRATIS 9 tickets**
- Compra del año completo **GRATIS 20 tickets**

Cambio precio desde el lunes 17 marzo

Como compañía entendemos que existen 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 3 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

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.

0% 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.

ESTRUCTURA DE MENÚ COLEGIO CUMBRES

Todos nuestros menú mensuales se conforman de dos opciones integrando lo siguiente:



Pollo
2-3 veces a la semana



Carne
2-3 veces a la semana
Molida, picada, entera



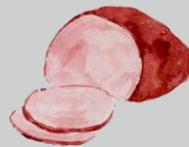
Cerdo
1 vez a la semana



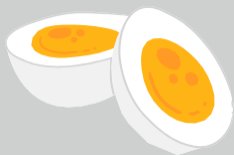
Legumbres 1 vez a la semana



Pescado
1 vez a la semana



Jamón de pavo
1 vez al mes



Huevo
1 vez al mes



BAJO ENCARNES MAGRAS GRASA



Libre consumo desde segundo ciclo a cuarto ciclo



Libre consumo todos los ciclos