****

**PIZZERÍA NUEVA VERONA**

MANUAL TÉCNICO DE SUCURSAL

#### INTRODUCCIÓN

El presente manual técnico contiene las especificaciones determinadas por especialistas para operar correctamente una sucursal de Pizzerías Nueva Verona. El material detallado en este manual es para consulta y referencia del personal operativo y técnico especializado de cada sucursal y no está sujeto a modificaciones (a excepción de aquellas indicadas por perito autorizado por Pizzerías Nueva Verona S.A. de C.V.)

En caso de encontrar alguna anomalía o discrepancia entre el contenido y la realidad de alguna sucursal, favor de reportarlo al teléfono: 01-800-7898-4000 y al correo electrónico: administracion@pnv.com

*Versión revisada y actualizada: Septiembre 2022*

#### ÍNDICE

1. Producto estrella.
2. Productos adicionales.
3. Instalaciones de sucursal.
4. Mobiliario, equipo y herramientas.
5. Mantenimiento, limpieza y seguridad.
6. Permisos y licencias.
7. Seguros y proveedores.

**PRODUCTO ESTRELLA**

Sin duda, y después de 10 años de tradición, el producto estrella de Pizzerías Nueva Verona es la Pizza Romeo. Nuestra receta 100% italiana nos ha ubicado en el gusto de la clientela y es en buena medida lo que nos ha permitido crecer como empresa.

**Pizza Romeo**

* Disco de masa de harina blanca (750 gr).
* Salsa de jitomate marca Heinz (100ml).
* Queso mascarpone (75 gr).
* Pepperoni con finas hierbas (50 gr).
* Aceitunas negras partida (50 gr).
* Champiñones frescos marca Herdez (50 gr).
* Salsa Nueva Verona (50 ml).

*Para proceso de preparación, consultar el manual de procedimientos y los procesos de capacitación para personal de cocina.*

**PRODUCTOS ADICIONALES**

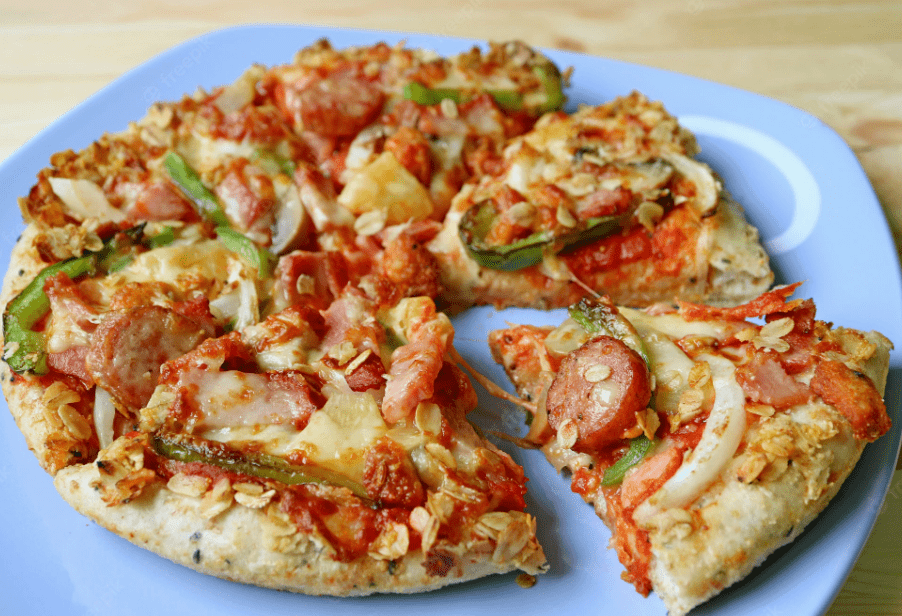
En Pizzerías Nueva Verona, nos encanta llevar la cocina italiana a nuestros clientes. Por ello desarrollamos nuestra ya conocida carta que, además de ofrecer otros sabores y combinaciones de pizza, cuenta con especialidades típicas de la cocina de Roma y nuestra amada Verona para deleite del público.

**Pizza Julieta**

* Disco de masa de harina blanca (750 gr).
* Salsa de jitomate marca Heinz (100ml).
* Albahaca fresca (25 gr).
* Pimiento fresco marca Herdez (50 gr).
* Jitomate deshidratado (50 gr).
* Queso provolone (50 gr).
* Salsa Nueva Verona (50 ml).



**Pizza Nueva Verona**

* Disco de masa de harina blanca (750 gr).
* Salsa de jitomate marca Heinz (100ml).
* Jamón de pechuga de pavo (25 gr).
* Pimiento fresco marca Herdez (50 gr).
* Salchicha italiana (50 gr).
* Queso manchego (50 gr).
* Salsa Nueva Verona (50 ml).

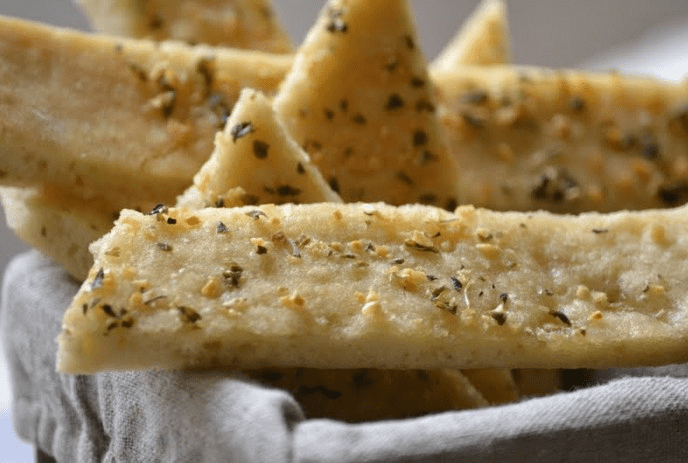
**Ravioli Quattro Formaggio**

* Ravioles de masa de harina blanca (15 gr c/u).
* Queso manchego (10 gr).
* Provolone (10 gr).
* Mascarpone (10 gr).
* Queso de cabra (10 gr).
* Salsa de tomate (10 gr).



**Pan Pizza de ajo**

* Harina blanca (20 gr c/u).
* Harina de ajo (15 gr).
* Mezcla de finas hierbas (10 gr).



**INSTALACIONES PARA SUCURSAL**

Pizzerías Nueva Verona es un establecimiento regulado y que protege la seguridad de clientes y trabajadores por igual. Es por ello que sus instalaciones o la propiedad que sirva como tal están diseñadas a partir del trabajo de especialistas en diseño de cocinas e instalaciones culinarias (Fudtec). Su diseño final debe ser seguido al pie de la letra y las instalaciones a acondicionar debe seguir la distribución mostrada en el plano adjunto a este manual técnico.

A continuación se desglosan los elementos indispensables del espacio a utilizar.

* Espacio de lote de al menos 25 m2.
* Instalación eléctrica funcional (con contrato vigente en CFE), actualizada y aterrizada con capacidad de voltaje de 50W/hr estable.
* Sistema de agua (registrada ante SACMEX) equipada con cisterna de 500 l y bomba de agua funcional.
* Instalación de gas (con cuenta a cargo de ADG gas) con líneas de distribución a 5 tomas dentro del lote.
* Mínimo de 3 accesos (frontal, trasero) habilitados y con posibilidad a modificación de puerta, bisagras y ventanas.
* Muro modificable para la instalación de ventanas y sistema de ventilación.
* Mínimo 2 sanitarios (uno para el área de cocina, otro para clientes).

**MOBILIARIO, EQUIPO E INSTRUMENTAL**

Cada sucursal de Pizzería Nueva Verona está equipada para satisfacer las necesidades de su equipo de operaciones y la demanda del público diario estimado para la zona en la que está ubicada. Además, el mobiliario, equipo e instrumental utilizado en ellas cuenta con la imagen corporativa de Pizzerías Nueva Verona S.A. de C.V., por lo que la presencia de marca queda reforzada en todo momento.

* 1 horno de cocinado rápido (5 x 3m) con temperatura máxima de 300ºC y un rendimiento de gas de 1.5 l/hr.
* 3 refrigeradores verticales marca Cooler con capacidad de 1500 kg para consumibles.
* 1 refrigerador horizontal marca Coleman con capacidad de 2000 l para almacenaje de masa y bebidas.
* Mostrador (4 x .75 m) con logotipos y espacio para registradoras y entrega de mercancía.
* Máquina de refresco marca Contigo con 6 tanques individuales de 40 l de capacidad y máquina de hielos de 25 l de capacidad.
* Plancha de uso múltiple de 3 x 1.50 m para salida de horno, espera y almacenaje de cajas contenedoras.
* 2 hornos de 2 x 2 m para preparado de platillos adicionales con temperatura máxima de 150ºC y rendimiento de gas de .5 l/hr.
* Equipo de cocina de 250 piezas para preparado de pizzas (desglose en apéndice 3 del documento).
* 2 cajas registradoras digitales Koblenz con candado por vía de confirmación de ID y mecanismo de seguridad anti robos.

#### PERMISOS Y LICENCIAS

Desde su inauguración en 2012, Pizzerías Nuevo Verona cuenta con todos los permisos y licencias necesarias para su operación como local comercial de venta de alimentos al público.

**Permiso:**

Venta de alimentos y bebidas

De acuerdo y en regla con las siguientes NOM:

01856  
2367  
9334

**Licencia:** FOLIO 11535435-54535 presentado ante PROFECO y SEGOB

**SEGUROS Y PROVEEDORES**

Cada sucursal de Pizzerías Nuevo Verona está protegida bajo la misma cláusula para PyMES bajo la compañía MetLife.

**Contrato:** 78695455845-C

* **Proveedores**

Para garantizar la frescura de sus ingredientes y la vigencia de bebidas y otros consumibles, Pizzerías Nuevo Verona opera con la ayuda de Cost CO para abastecer a todas sus sucursales (contrato: BFGR-85645).