



Lineamientos POPC19 VIP

Lineamientos para Salas VIP:

- Mapa plastificado para marcar butacas ocupadas
- Comanderos y corredores con cofia, cubrebocas y careta
- Servicio de frazadas inhabilitado (primera fase)
- Carro de servicio habilitado con lineamientos especificados
- Butacas limpias y sanitizadas grado hospitalario
- Código QR en mesas luminarias para visualizar menú
- Señalamientos de distanciamiento social en salida de emergencia
- Se cuenta con bitácora "control de salas" y "entrada en salas"
- Contar con atomizador Suma Break Up / Desengrasante #7L
- Contar con atomizador Sanitizante Alpha HP / Sanitizante #16L
- Habilitar área para lavado de paños en la parte inferior de los carros de servicio, en contenedores con sanitizante.
- Botoneras, menús, mesas luminarias limpias y sanitizadas
- Gel antibacterial individual para uso exclusivo de corredores y comanderos
- Retirar menús físicos de las mesas luminarias o mesas de butacas

Protocolo Operativo Post Covid19

Criterios higiénicos RSB:

- Entregar la orden en un solo tiempo
- Desinfección de botonera y PIN PAD en cada uso del cliente
- Garantizar que el 100% de los alimentos que salgan de cocina, se transporten con cubierta de policarbonat
- Se suspende el uso de cubiertos de acero inoxidable (primera fase), se estarán usando de plástico
- Asegurar que los corredores y comanderos realicen lavado de manos cada 30 minutos.



¡Gracias!