



Revisa que cumplas con los siguientes requisitos



- Gel antibacterial para el cliente
- Sistema UNIFILA, SIN postes y con señalización para distanciamiento social mediante floor graphics
- Mini poster de "uso obligatorio del cubre bocas" colocado a la vista del cliente
- Equipos y barra de servicio limpios y sanitizados
- Mobiliario disponible respetando 2m de distancia entre cada uno.
- PIN PAD con vista hacia el cliente
- Cinepolito con cofia, cubrebocas y careta facial o acrílico de protección
- Cinepolito con las manos lavadas y sanitizadas
- Utensilios para elaboración de alimentos limpios y sanitizados
- Se cuenta con atomizador Sanitizante J512 / Sanitizante #16L (1 atomizador por módulo)
- Se cuenta con atomizador Suma Break Up / Desengrasante #7L (1 atomizador por módulo)
- Se cuenta con 2 paños verdes: 1 para uso y otro de repuesto
- Guía Rápida "Elaboración de Baguis con Verduras" *Para cines con el negocio de Baguis



Es importante asegurar criterios higiénicos del área, se describen a continuación:

Protocolo Operativo Post Covid19

Superficies a Sanitizar

- Puertas de exhibidores de pan, churrera, vitrinas de repostería
- Botones accionadores de equipos como hornos, calentadores de queso
- Superficies de los equipos: Vitamix, cafetera, hornos, gratinadora, etc
- Mesa fría
- Accesorios de preparación como: galopinas, miserables, tazas medidoras, cucharones, cuchillos, recipientes de policarbonato, etc
- Llaves de agua
- Puertas de ingreso
- **Asegurar que después de cada transacción se limpien y saniticen las superficies en contacto con el cliente.**

POS

- **Realizar a la vista del cliente de manera explícita, la sanitización de manos previo a la transacción**
- Asegura sanitizar la barra de servicio y la PIN PAD después de cada transacción
- No llamar al siguiente cliente de la fila para ser atendido, hasta que se haya retirado el que esta siendo atendido.

Pago de Transacción

Toma en cuenta lo siguiente:

- Transacciones con TCC solicitar al cliente la coloque en el mostrador evitando contacto físico y para la devolución, de igual forma, colócala en el mostrador. Para los cines que cuentan con lector habilitado para la TCC, utilizarlo pidiéndole al cliente que acerque el código de barras
- Transacciones con efectivo solicitar al cliente que coloque el dinero en el mostrador evitando contacto físico y para la devolución, de igual forma, coloca el dinero en el mostrador.

Operación

- Los alimentos y complementos son entregados únicamente por el preparador
- **Sanitizar charola de servicio** antes de colocar los productos con trapo verde y J512 / #16L
- **Se recomienda tener dos colaboradores**, un colaborador que realizará la transacción (tomar y cobrar orden) y otro, para la preparación y entrega del producto con previa sanitización de manos
- **Para la elaboración de Baguis**, se deberá colocar la mayonesa y la verdura (jitomate y cebolla) durante la preparación, excepto en aquellas ocasiones donde el cliente indique que no desea
- **Queda estrictamente prohibido recibir promocionales** por parte de los clientes para el llenado de producto, La entrega del producto deberá realizarse exclusivamente con los empaques del cine.

Químicos: Sanitizante J512 / Sanitizante #16L

Suma Break Up / Desengrasante #7L