



Revisa que cumplas con los siguientes requisitos



- Gel antibacterial de piso en la unifila
- Sistema UNIFILA, SIN postes y con señalización para distanciamiento social mediante floor graphics
- Cinepolito con cofia, cubrebocas y careta facial o acrílico de protección
- Equipos y barra de servicio limpios y sanitizados
- Área de Dulcópolis (dulce a granel) inhabilitada
- PIN PAD con vista hacia el cliente
- Rollers y warmers para hotdog habilitados / hotdog empapelados
- Tríos de aderezos y verduras porcionados
- Cinefila inhabilitada (primera fase)
- Cuenta con 2 paños verdes por cada módulo
- Cuenta con Sanitizante J512 / Sanitizante #16L (1 atomizador por módulo)
- Cuenta con Suma Break Up / Desengrasante #7L (1 atomizador por módulo)
- Bote con tapa en la estación de lavado (uso exclusivo para desechar los guantes)
- POS de dulcería inhabilitado (primera fase) servicio a través de comanderos o por medio de la APP de alimentos



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

Protocolo Operativo Post Covid19

Superficies a sanitizar

- Puertas de palomeras, de exhibidores de nachos, de calentadores de queso
- Botones accionadores de equipos como hornos, calentadores de queso, exhibidores de nachos y asador de salchichas
- Dosificadores de equipos ICEE y torres de refrescos
- Manijas de equipos como calentadores de pan, puertas inferiores de palomeras, manijas de neveras, refrigeradores de bebidas y congeladores de helados
- Llaves de agua
- Puertas de ingresos
- Asegurar que después de cada transacción se limpien y saniticen las superficies en contacto con el cliente. *Realizar este proceso enfrente del cliente para que se asegure de dicha limpieza y sanitización.

POS

- Asegura la sanitización de la PIN PAD después de casa uso
- Realizar a la vista del cliente de manera explicita, la sanitización de manos previo a la transacción
- No llamar al siguiente cliente de la fila para ser atendido, hasta que se haya retirado el que esta siendo atendido
- Recomendar a los clientes que sólo 1 haga fila.

Venta & Entrega de Ordenes

- Se recomienda tener 2 colaboradores por POS, uno realiza la transacción (tomar y cobrar orden) y otro, la preparación y entrega del producto.
- En caso de contar con un solo colaborador para realizar la transacción completa (toma de orden, cobro, servido y entrega de orden), se debe realizar el proceso en el siguiente orden:
1. Tomar orden 2. Cobrar orden 3. Sanitización de manos a la vista del cliente 4. Armado o servido de orden y 5. Entrega de orden al cliente.

Operación

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 del cambio, de igual forma, coloca el dinero en el mostrador
- Los complementos (aderezos y verduras) serán entregados por el cinepolito
- Al realizar carga de palomitas NO usar guantes para evitar quemaduras, pero garantizar la correcta sanitización de manos durante todo el proceso
- Sanitizar **charola** de servicio antes de colocar los productos con trapo verde y J512 / #16L
- **Queda estrictamente prohibido recibir promocionales** por parte de los clientes para el llenado de producto, tales como cubetas para palomitas, vasos para refresco, etc. La entrega del producto deberá realizarse exclusivamente con los empaques del cine.

Químicos: Sanitizante J512 / Sanitizante #16L

Suma Break Up / Desengrasante #7L