



Revisa que cumplas con los siguientes requisitos



- Se cuenta con 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 en está infografía
- 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



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

Protocolo Operativo Post Covid19

Superficies a Sanitizar

- Realizar proceso de sanitizado en todas las superficies plásticas donde haya tenido contacto con el cliente, como: portavasos, descansabrazos, pasamanos, barandales, puertas, asientos para niños, charolas de servicio
- Equipos de loza, tarjas, botes, racks para resguardo de loza, charolas de servicio
- **Bar:** Manijas de refrigeradores, puertas de ingreso, Vitamix, Botellas, Tarja de lavado
- **Cocina VIP:** Controles y botones de freidoras, manijas de canastillas de freidoras, puertas, manijas y botones de hornos, manijas de neveras y congeladores, llaves de lavaplatos, cafetera, blender, bin del hielo, manijas de carros transportadores (de hielo y servicio)
- Garantizar procesos de limpieza y desinfección grado hospitalario en cocina y vajilla

Operación

Toma en cuenta lo siguiente:

- Mantener temperatura de las salas entre 24°C y 26°.
- Mantener abiertas las puertas de acceso a salas entre funciones
- Monitor de sala debe revisar distanciamiento social entre funciones
- Condimentos y aderezos porcionados en blisters
- **Para aquellos cines VIP donde el acceso sea por el lobby del cine Tradicional y cuente con los filtros de acceso, no será necesario habilitar el filtro para el lobby VIP**
- Empacar las servilletas, cubiertos, agitadores e insumos de acuerdo al Anexo Medidas Higiene Entrega de Servilletas VIP
- Ofrecer al cliente gel antibacterial una vez finalizada la transacción
- Al cancelar el llamado, se debe limpiar la botonera utilizando el paño verde con sanitizante.

VIP

Carro de servicio:

- Primer nivel: menús limpios y sanitizados
- Segundo nivel: Artículos para uso de comanderos (gel sanitizante, paños, recipiente con sanitizante)
- Tercer nivel: menús utilizados por los clientes en proceso de limpieza.

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 policarbonato
- 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
- Comanderos con un recipiente de gel sanitizante individual.

Toma en cuenta lo siguiente:

- Asegurar la colocación y estado físico de los stickers (código QR) para los menús digitales.

Químicos: Sanitizante Alpha HP / Sanitizante #16L
Suma break Up / Desengrasante #7L