**Protocolo para la reapertura de Eventos en “Hotel Sol del Pacífico S.A. de C.V.”**

 ● En el área de cocina: limpiamos y desinfectamos las líneas de preparación, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.

● Los trapos de limpieza pasan por un proceso de desinfección cada que sea necesario.

9. En los baños (WC) de las áreas de Salones, garantizamos que se cuente con suficiente jabón (líquido) y secadores, para asegurar que los clientes puedan realizar un correcto lavado y secado de manos.

10. Establecemos un filtro de supervisión en todos los accesos del evento, tanto para el personal como para los usuarios y proveedores, el cual consiste en la toma de temperatura con termómetro digital, aplicación de gel antibacterial, con base alcohol al 70%, en manos al ingreso del establecimiento y un tapete sanitizante impregnado se solución clorada en la entrada. Restringimos el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 ºC, o con evidencia de síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo). Ante estos casos se debe informamos amablemente que por su seguridad y la de las personas que se encuentran a su alrededor, debe retirarse del establecimiento, usar cubrebocas, aislarse en su domicilio y solicitar atención médica en caso de requerir.

11. Para la ubicación de las mesas respetamos el distanciamiento físico mínimo de 1.5 metros entre el respaldo de las sillas. ● La ocupación por mesa será: ● Mesa de 1.80 metros de diámetro – 8 personas. ● Mesa de 1.50 metros de diámetro – 6 personas.

12.Colocamos en las mesas la menor cantidad de loza, plaqué y cristalería posible y se asegurará que previo a su colocación pase por el proceso de limpieza correspondiente.

13. Para el lavado de loza se utiliza el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar. Aseguramos el correcto embalaje de la loza, plaque y cristalería para su transporte, asegurando que se mantengan limpias y aisladas hasta el momento de su colocación.

14. Evitamos utensilios comunes en la mesa, como servilleteros, salseros o similares. Procuramos entregar porciones individuales a los asistentes.

15. Los alimentos preferentemente se sirven directamente a los asistentes.

16. Con relación a la pista de baile: Se debe proponer al cliente la alternativa de no contar con pista de baile a fin de reducir el riesgo durante su evento. Las pistas de baile quedan restringidas en su capacidad, por lo que se sugiere que se mantenga una distancia prudente entre cada pareja de baile.

17. Todo personal que atienda directamente a los usuarios debe usar como mínimo cubrebocas o careta. El personal de cocina debe de utilizar red, cubre boca y de acuerdo con la actividad guantes. Los guantes, los desechamos después del cambio de cada actividad, el uso de guantes no sustituye el lavado de manos.

18. Los cubrebocas, deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada. El cubrebocas debe reemplazarse cuando se humedezca o ensucie. 19. Los guantes (cuando el tipo de actividad requiera su uso) deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada. El uso de guantes no sustituye el lavado de manos y se deberá tener especial cuidado en el retiro correcto de los mismos y evitar tocarse la cara, con los guantes. 14. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, todos deberán hacer uso de cubrebocas.

20. Los usuarios deben ser conscientes de su responsabilidad por sus acciones mientras usan las instalaciones. Si no pueden o no quieren cumplir con los requisitos de uso, el usuario debe retirarse de las instalaciones.

21. Los usuarios deben respetar el horario del establecimiento, respetar las medidas de prevención implementadas por el establecimiento, uso de cubrebocas, distanciamiento físico, lavado de manos, estornudo de etiqueta, respetar las indicaciones de flujo y circulación, así como las marcas de Sana Distancia establecidas dentro del área, respetar las indicaciones del personal.

22. Si sabe que pertenece a alguno de los grupos de riesgo, evitar la asistencia al establecimiento. Lavarse las manos de manera frecuente con agua y jabón o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70% .

23. El asistente debe utilizar cubrebocas de manera permanente, únicamente se podrá retirar para ingerir alimentos o bebidas, posterior a esto deberá colocarse cubriendo nariz y boca; se debe utilizar el cubrebocas incluso al momento de hablar y cuando transite por áreas comunes.

24. Para mayor seguridad del asistente, además del cubrebocas se recomienda el uso de gafas de protección ocular o careta.

Atentamente: Gerencia