**Fecha** -- / -- / ----

Plan de Seguridad Sanitaria para Reactivación Económica

**Datos de la Empresa**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Comercial o Razón Social |  |
| Dirección |  |

**Datos de Encargado(a) Sanitario**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre(s) y Apellidos |  |
| Correo electrónico |  |
| Celular |  |

**Plan Detallado de Reactivación**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Preparación** | **Etapa 1** | **Etapa 2** | **Etapa 3** | **Etapa 4** |
| ***Recomendaciones a partir del Protocolo del Municipio de San Pedro Garza García*** | | | | | |
| *Capacidad y aforo* | Solamente comida a domicilio o para llevar. | Al menos 2 metros de distancia entre mesas y hasta un máximo del 50% de capacidad. |  | Incrementa la capacidad en espacios. | **Regresan en su mayoría las actividades ordinarias con nuevos hábitos de seguridad sanitaria.** |
| *Reservaciones* |  | Reservaciones abiertas a personas fuera de grupos de riesgo, máximo 6 personas por mesa. | Reservaciones abiertas a personas fuera de grupos de riesgo y máximo 10 personas por mesa. | Incrementa la capacidad de grupos. |
| *Espacios comunes*  *Incluye:*  *1. Áreas de recepción*  *2. Sala de espera en baños*  *3. Áreas infantiles* |  | Espacios comunes se mantienen cerrados. | Espacios comunes se reorganizan para que su mobiliario favorezca la sana distancia. | Espacios comunes se abren, manteniendo indicadores de sana distancia. |
| *Limpieza y sanitización* | Protocolo estricto de limpieza y sanitización de espacios tanto para empleados como para el establecimiento. | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Preparación | Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 | Etapa 4 |
| *Preparación*  *(Agregar qué deben de hacer antes de llegar al establecimiento)* |  |  |  |  |  |
| *Llegada*  *(Agregar qué deben de al llegar al establecimiento)* |  |  |  |  |  |
| *Espacio A*  *(Agregar qué medidas se tomarán por espacio, por etapa y cómo)* |  |  |  |  |  |
| *Espacio B*  *(Agregar qué medidas se tomarán por espacio, por etapa y cómo)* |  |  |  |  |  |
| *Espacio C (etc)*  *(Agregar qué medidas se tomarán por espacio, por etapa y cómo)* |  |  |  |  |  |
| *Proceso A*  *(Agregar medidas a tomar por por proceso particular de la recepción, preparación, emplatado y servicio del alimento por etapa)* |  |  |  |  |  |
| *Proceso B*  *(Agregar medidas a tomar por por proceso particular de la recepción, preparación, emplatado y servicio del alimento por etapa)* |  |  |  |  |  |
| *Proceso C (etc)*  *(Agregar medidas a tomar por por proceso particular de la recepción, preparación, emplatado y servicio del alimento por etapa)* |  |  |  |  |  |
| *Servicios*  *(Agregar medidas a tomar por tipo de servicio por etapa)* |  |  |  |  |  |
| *Etcétera* |  |  |  |  |  |

*Recomendamos contemplar en la experiencia completa del usuario (sea el cliente o empleado), desde su llegada a las instalaciones hasta su partida.*

**Protocolo respecto a requerimientos generales del establecimiento**

*(Detallar de acuerdo a la aplicación o circunstancia específica de su establecimiento)*

**Protocolo respecto a empleados(as)**

*(Detallar de acuerdo a la aplicación o circunstancia específica de su establecimiento)*

**Protocolo respecto a ingreso de usuarios**

*(Detallar de acuerdo a la aplicación o circunstancia específica de su establecimiento)*

**Protocolo respecto a uso de materiales, herramientas o equipo**

*(Detallar de acuerdo a la aplicación o circunstancia específica de su establecimiento)*

**Protocolo de detección de infección y atención hospitalaria**

*(Detallar de acuerdo a la aplicación o circunstancia específica de su establecimiento)*

**Protocolo de comunicación de casos y acciones**

*(Detallar de acuerdo a la aplicación o circunstancia específica de su establecimiento)*