

CINTERMEX

PROTOCOLOS SANITARIOS DE EVENTOS
100% DE AFORO PERMITIDO



* Última actualización: Marzo 2022





CONTENIDOS



1. PROTOCOLOS DEL RECINTO

- 1.1 ¿Quiénes accesan?
- 1.2 Requisitos de acceso
- 1.3 Nuestro personal
- 1.4 Nuestro espacio
- 1.5 Nuestro equipo

2. PROTOCOLOS DE EVENTOS

- 2.1 Densidad en eventos
- 2.2 Ferias y exposiciones
- 2.3 Congresos, convenciones y reuniones
- 2.4 Banquetes sociales

3. PROTOCOLOS DEL RESTAURANTE

- 3.1 Requisitos de acceso
- 3.2 Protocolos internos



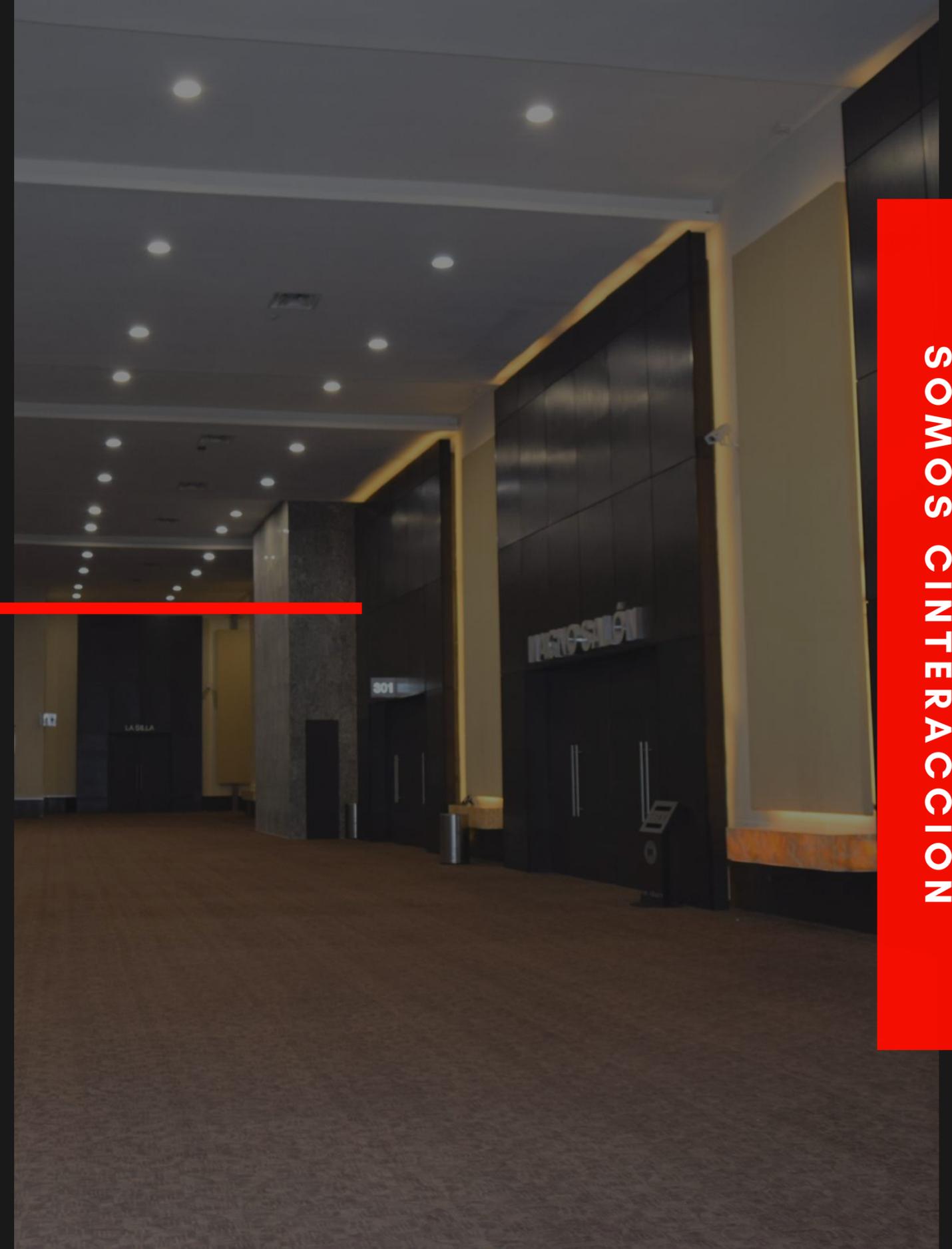
1. PROTOCOLOS DEL RECINTO

PREPARADOS PARA RECIBIRTE

Un edificio seguro en donde se cuida cada aspecto de sanidad desde los espacios, los equipos y a las personas.



SOMOS CINTERACCIÓN



1.1 ¿QUIÉNES ACCESAN?



COLABORADORES / CONDÓMINOS

Asistentes de manera permanente al edificio (oficina y operación).



MONTADORES

Staff encargado de montaje y desmontaje del evento.



PROVEEDORES

Proveeduría del recinto o del cliente (evento).



CLIENTES

Organizadores de eventos y su *staff* de logística.



EXPOSITORES

Staff de comercialización durante el evento.



VISITANTES

Asistentes, conferencistas, invitados, instructores, etc.



1.2 REQUISITOS DE ACCESO



CUBRE-
BOCAS



GEL
MANOS



LAVADO
MANOS

EMPLEADOS



COCINA



CONDÓMINOS



CLIENTES



EXPOSITORES



PROVEEDORES



VISITANTES



1.3 NUESTRO PERSONAL

- Personal debidamente capacitado en protocolos de sanidad.
- Uso de cubrebocas de todos los colaboradores al servicio de visitantes y proveedores.
- Reuniones de trabajo por videoconferencia o presencial en salas de juntas.



1.4 NUESTRO ESPACIO



- Limpieza y sanitización de áreas comunes, baños, bodegas, almacenes, cocina, salas y salones.
- Sanitización de áreas de contacto común como escaleras, elevadores, máquinas expendedoras, cajeros, pasamanos y puertas.
- Limpieza y sanitización de piso del pasillo principal (Arcada).
- Basureros de residuos peligrosos biológicos infecciosos para el público en general (cubre bocas, guantes, pañuelos desechables).
- Mayor frecuencia de cambio de los filtros de aire de los equipos de aire acondicionado.

1.5 NUESTRO EQUIPO

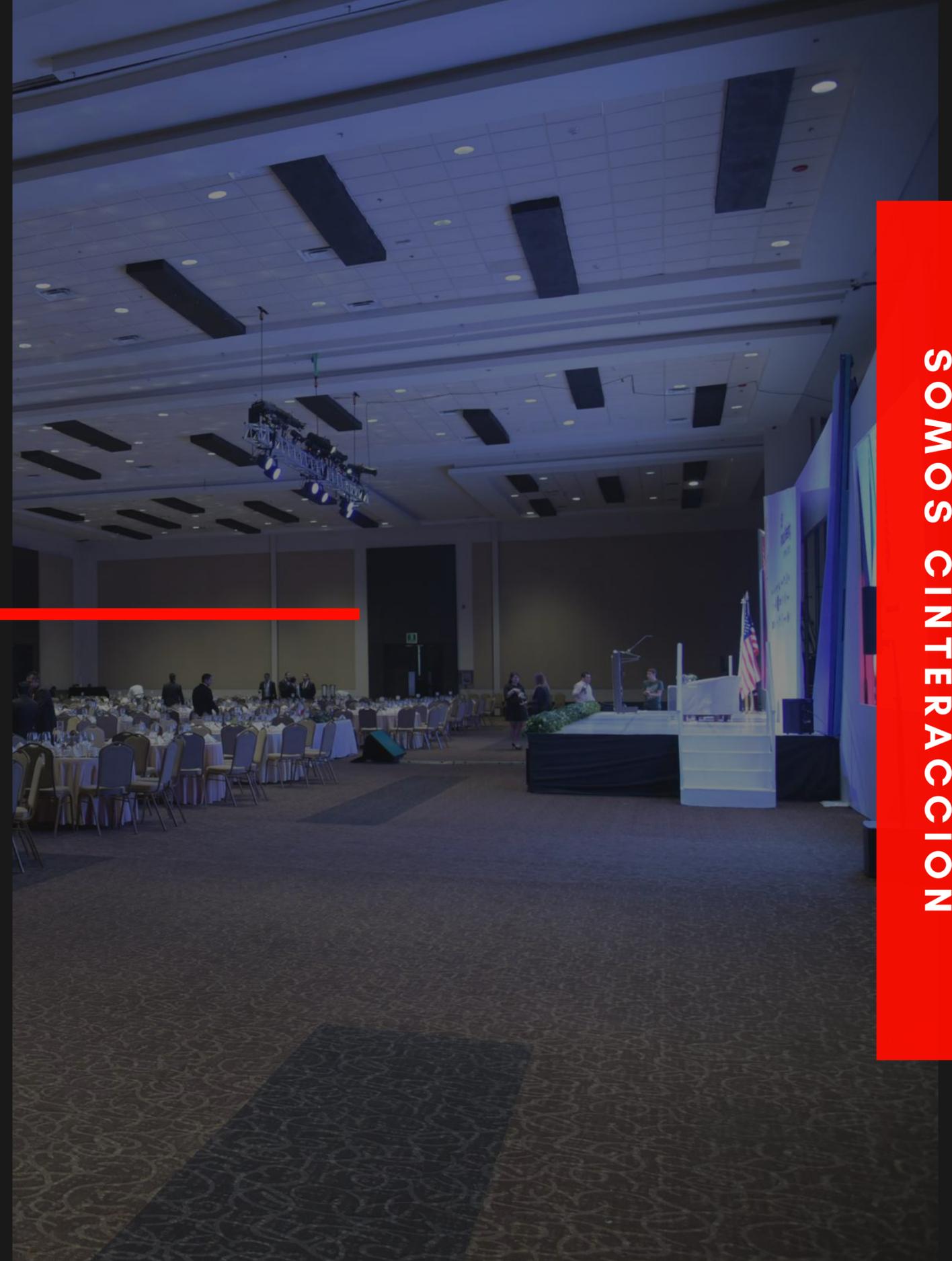
- Sanitización a equipos de apoyo audiovisual, tarimas, grúas y accesorios.
- Sanitización a mobiliario (sillas, mesas, loza, plaqué, etc.).
- Limpieza y sanitización de vehículos utilitarios, y restricciones de capacidad máxima según el tipo de transporte.



2. PROTOCOLOS DE EVENTOS

LISTOS PARA HACER NEGOCIOS

Cada tipo de evento cuenta con características únicas, y en cada una de ellas se procurará la seguridad de todos los que lo integran.



SOMOS CINTERACCIÓN

2.1 DENSIDAD EN EVENTOS



FERIAS Y EXPOSICIONES

- La medida mínima de *stands* será de 3x3 m².
- Sugerencia: 2 personas por stand (3x3 m²).
- La distancia mínima por pasillo será de 3 m.



CONGRESOS, CONVENCIONES Y REUNIONES

- Distancia de 2 m en pasillos.
- Sugerencia: 3 personas por mesa lineal de 2.44 m.
- Sugerencia: 2 personas por stand de 3x3 m².



BANQUETES SOCIALES

- Distancia de 2.5 m entre mesas.
- Sugerencia: 8-10 personas en mesa redonda de 1.50 m.

2.2 FERIAS Y EXPOSICIONES

RECOMENDACIONES

- Limpieza y sanitización de los equipos de carga, embalaje y mobiliario del *stand* y cualquier objeto de punto de contacto (terminales bancarias, plumas, etc.).
- Higiene constante de expositores que atienden al visitante.
- Sugerencia: sustituir el uso de materiales impresos por digitales.



2.3 CONGRESOS, CONVENCIONES Y REUNIONES

RECOMENDACIONES

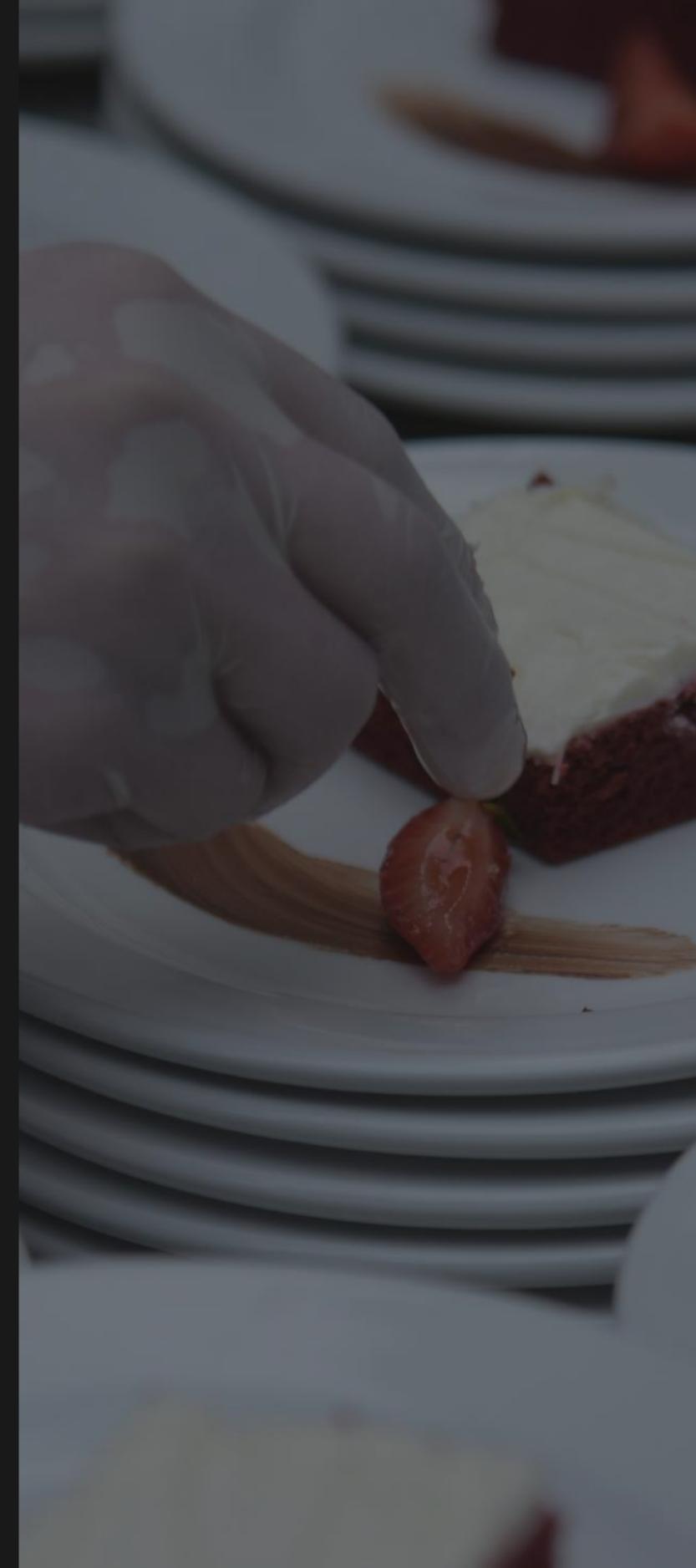
- Los proveedores externos de audiovisual sanitizarán con personal y materiales propios sus equipos.
- Sanitización de plataformas para transporte durante el montaje por cuenta del organizador.
- Instalación de estaciones de gel antibacterial en montaje, registros y puertas de acceso por parte del organizador.
- El uso de cubrebocas es obligatorio durante montaje, evento y desmontaje para montadores, organizadores e invitados.



2.4 BANQUETES SOCIALES

RECOMENDACIONES

- Los equipos en renta deberán venir limpios y sanitizados por el proveedor y serán montados y desmontados por ellos mismos.
- El invitado deberá utilizar el cubrebocas al pararse de su mesa (ej. Ir a sanitarios, ir a pista de baile, etc.).



3. PROTOCOLOS DEL RESTAURANTE

POR EL PLACER DE COMER

LA ARCADA 1200 cuenta con los estándares y protocolos necesarios para que el comensal disfrute de manera segura.



SOMOS CINTERACCIÓN



3.1 REQUISITOS DE ACCESO

 PERFIL DE PERSONA		 CUBRE-BOCAS		 LAVADO MANOS		 GEL
COMENSAL		✓*		✓		✓
CHEF / COCINERO		✓		✓		✓
MESERO / BARMAN		✓		✓		✓
CAJERO / HOSTESS		✓		✓		✓

* El comensal deberá ingresar con cubrebocas y retirarlo al estar en la mesa.

3.2 PROTOCOLOS INTERNOS

- Colocación de estaciones de sanitización al interior.
- Limpieza y sanitización previo a la apertura, así como en el inicio y término de cada servicio.
- Sanitización de charolas y plaqué, así también como de las terminales bancarias en cada uso.
- Eliminación de puntos de contacto como saleros y menús.
- Escaneo del menú por QR Code.





SOMOS CINTERACCIÓN



TE CUIDO YO,
ME CUIDAS TÚ
¡NOS CUIDAMOS TODOS!