

SparkClean

— Limpieza & Sanitización —



PROTOCOLO DE REACTIVACIÓN

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	3
MARCO NORMATIVO	4
SANA DISTANCIA	7
RECOMENDACIONES GENERALES	9
PROTOCOLO DE REAPERTURA	11
PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS	12
PROTOCOLO DE INGRESO EMPLEADOS	13
PROTOCOLO DE INGRESO VISITANTES	16
PROTOCOLO PARA LA REINCORPORACIÓN DE LOS TRABAJADORES	18
PROTOCOLO PARA ESCUELAS	21
PROTOCOLO PARA RESTAURANTES	23
PROTOCOLO PARA PLAZAS	28
PROTOCOLO PARA HOTELES	31
INFORMACIÓN DE PRODUCTOS SANITIZANTES	34

INTRODUCCIÓN

Por más de 30 años hemos desarrollado productos químicos ecológicos especializados en la desinfección y sanitización.

Como empresa creemos en la innovación, la calidad y transparencia.

Siempre comprometidos con nuestros clientes a entregar soluciones integrales, efectivas y ecológicas.

INSTITUCIÓN	REFERENCIA	REGISTRO
COFEPRIS	RUTA	RTD-39500
SAGARPA	No	Q7239
SAGARPA	LICENCIA ZOOSANITARIA	03260
KOSHER	No	1003655
IMSS	INCLUSIÓN DE PROYECTOS	D/YUC/04/95
DUNS	No	813182128
FDA	FDA LABELER CODE	77396





MARCO NORMATIVO

NOM -001-STPS-2008

Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.

NOM-017-STPS-2018

Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.

NOM-030-STPS-2009

Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

NOM-019-STPS-2011

Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

La *Ley Federal del Trabajo* establece en el artículo 132, fracción XVI que es obligación de los patrones que las instalaciones de los centros de trabajo cuenten con condiciones en materia de seguridad, salud y medio ambiente en el trabajo, a efecto de prevenir accidentes y enfermedades laborales. De la misma manera, el artículo 134 de la misma Ley, establece las obligaciones de las personas trabajadoras en materia de seguridad y salud.

Por otra parte, el **Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo (RFSST)**, la **NOM-030-STPS-2009** sobre servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo y la **NOM-019-STPS-2004** sobre la constitución, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo, establecen el marco de actuación en cuanto a medidas de prevención y organización a favor de la salud entre empleadores y trabajadores en los centros de trabajo.

A mayor detalle, la **NOM-030-STPS-2009** establece en su numeral 7, inciso c) que los centros de trabajo del país, según su actividad, escala económica, procesos de trabajo, grado de riesgo y ubicación geográfica, tienen la obligación de incorporar e implementar las recomendaciones que emitan las autoridades competentes, para lograr una mayor efectividad y contribuir de manera colectiva a la labor de mitigación de emergencias y contingencias sanitarias.

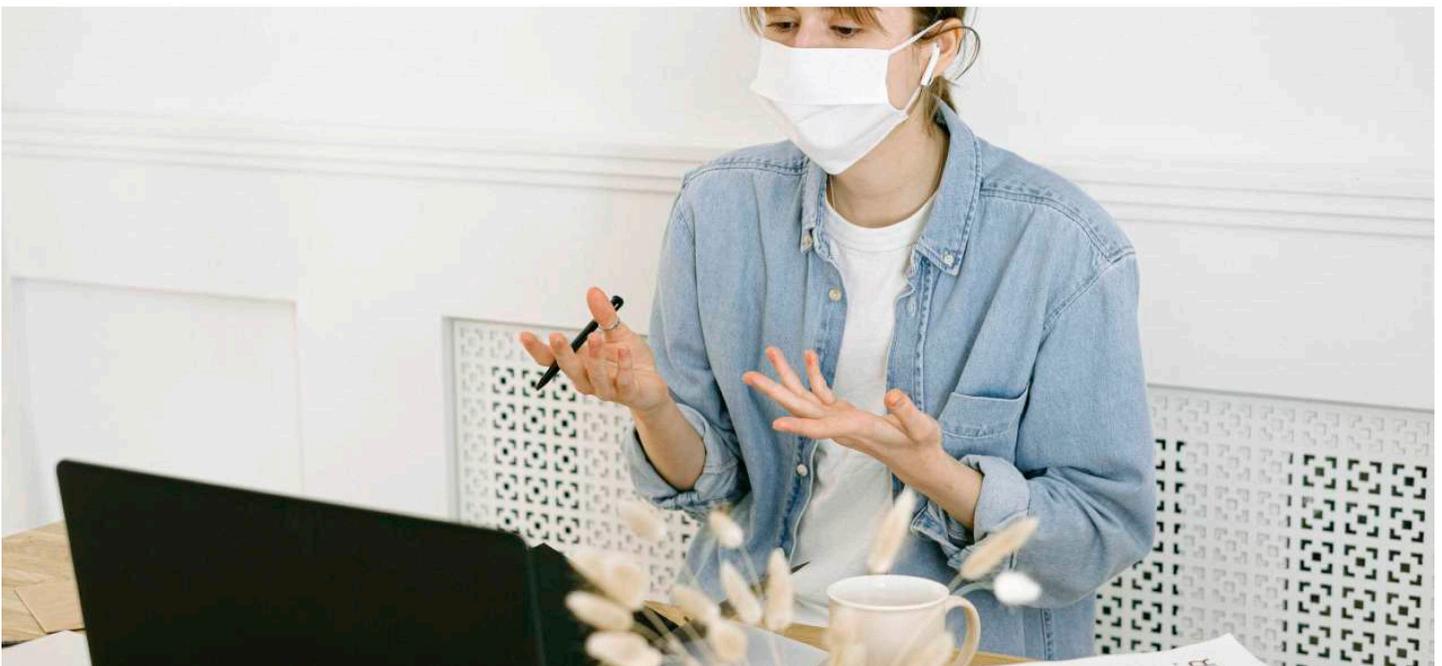
Asimismo, de conformidad con los artículos 147 y 148 de la Ley General de Salud, los particulares están obligados a colaborar con las autoridades sanitarias en la lucha contra enfermedades epidémicas, por lo que la Secretaría de Salud puede auxiliarse de todos los servicios médicos existentes en el país en la lucha contra las epidemias, incluyendo los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo.

Finalmente, es de destacarse que esta Guía incorpora las medidas de la “Jornada Nacional de Sana Distancia” por COVID-19 promovida por la Secretaría de Salud, así como las establecidas en el “Acuerdo por el que se establecen las medidas preventivas que se deberán implementar para la mitigación y control de los riesgos para la salud que implica la enfermedad por el virus SARS-CoV-2 (COVID-19)”, del 24 de marzo de 2020; las del “Acuerdo por el que se establecen acciones extraordinarias para atender la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV-2” de fecha 31 de marzo de 2020; así como las actualizaciones a éste emanadas del “Acuerdo por el que se modifica el similar por el que se establecen acciones extraordinarias para atender la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2, publicado el 31 de marzo de 2020”, de fecha 21 de abril de 2020.



Artículo 134. Son obligaciones de los trabajadores

- I.- Cumplir las disposiciones de las normas de trabajo que les sean aplicables;
- II.- Observar las disposiciones contenidas en el reglamento y las normas oficiales mexicanas en materia de seguridad, salud y medio ambiente de trabajo, así como las que indiquen los patrones para su seguridad y protección personal;
- III.- Desempeñar el servicio bajo la dirección del patrón o de su representante, a cuya autoridad estarán subordinados en todo lo concerniente al trabajo;
- IV.- Ejecutar el trabajo con la intensidad, cuidado y esmero apropiados y en la forma, tiempo y lugar convenidos;
- V.- Dar aviso inmediato al patrón, salvo caso fortuito o fuerza mayor, de las causas justificadas que le impidan concurrir a su trabajo;
- VI.- Restituir al patrón los materiales no usados y conservar en buen estado los instrumentos y útiles que les haya dado para el trabajo, no siendo responsables por el deterioro que origine el uso de estos objetos, ni del ocasionado por caso fortuito, fuerza mayor,
- VII.- Someterse a los reconocimientos médicos previstos en el reglamento interior y demás normas vigentes en la empresa o establecimiento, para comprobar que no padecen alguna incapacidad o enfermedad de trabajo, contagiosa o incurable;
- VIII.- Poner en conocimiento del patrón las enfermedades contagiosas que padezcan, tan pronto como tengan conocimiento de las mismas;





SANA DISTANCIA

Podemos propagar el virus antes de saber que estamos enfermos, por esto, es importante, mantener siempre una distancia de 1.50 metros entre las personas, así ayudaremos a desacelerar la propagación del COVID-19.

Para practicar el distanciamiento físico, ten en cuenta:

- Lavarte continuamente las manos con agua y jabón, al menos durante 20 segundos

1. MOJA TUS MANOS
2. APLICA SUFICIENTE JABÓN
3. ROTA LAS PALMAS
4. LUEGO LOS DORSOS
5. AHORA TALLA LOS DEDOS ENTRELAZADOS
6. TALLA LOS PULGARES
7. LUEGO LOS NUDILLOS
8. ENJUAGA BIEN CON AGUA
9. Y SÉCATE MUY BIEN CON UNA TOALLA
10. APLICAR SANITIZANTE EN GEL PARA REDUNDANCIA SANITARIA





- La práctica de la etiqueta respiratoria: cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del brazo.
- Mantener una sana distancia (al menos a 1.5 m)
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Mantener tu negocio ventilado y limpio.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en oficinas, sitios cerrados, transporte, centros de reunión, entre otros.

IMPORTANTE

Quédate en casa, si estas dentro de estos grupos vulnerables.

- Si eres una persona de 60 años o más
- Si vives con cáncer o VIH/Sida
- Si vives con diabetes
- Si estás embarazada
- Si tienes una enfermedad cardiorrespiratoria, pulmonar o asma
- Si vives con hipertensión
- Si tienes obesidad mórbida

Puedes consultar <https://coronavirus.gob.mx>

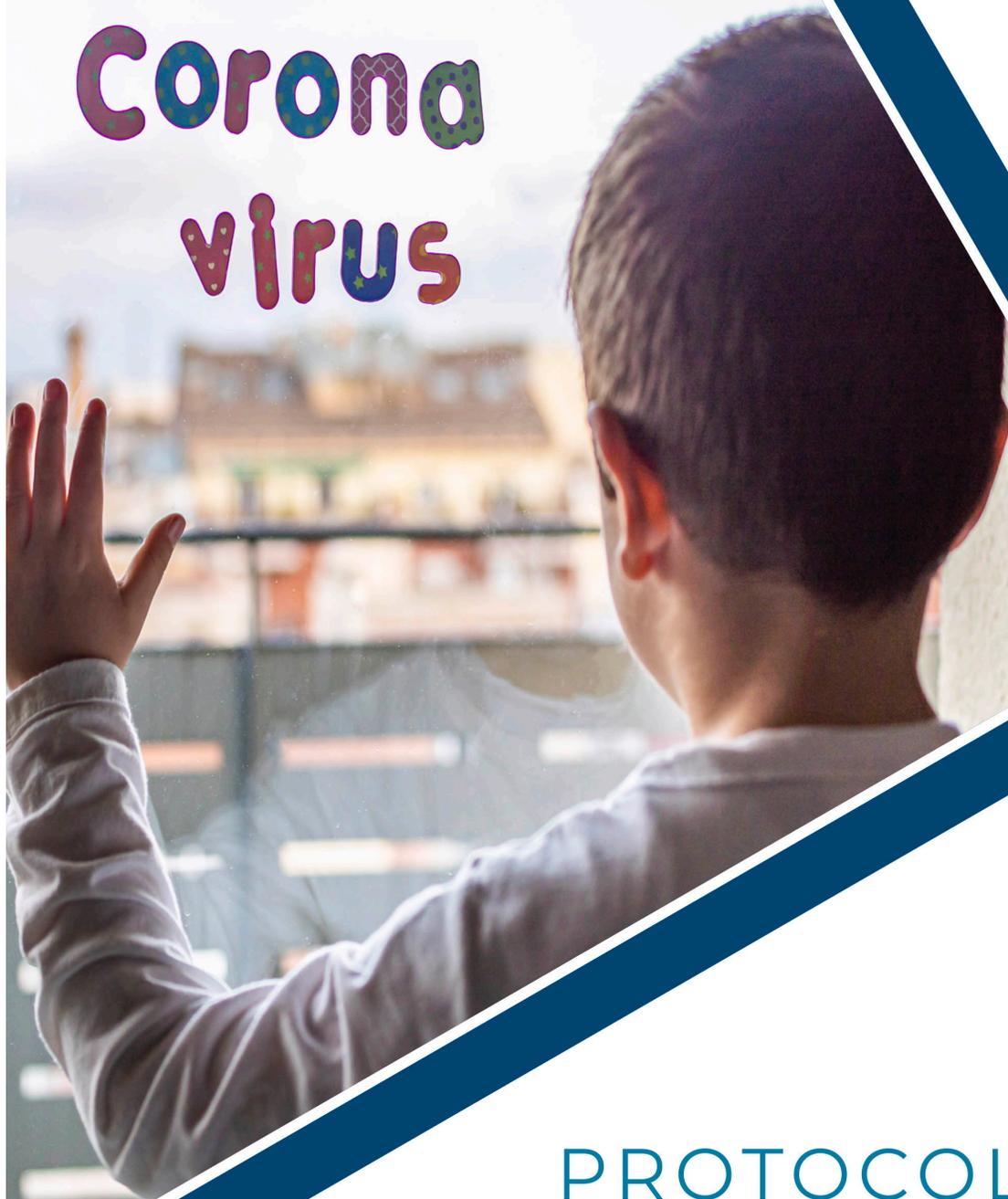
RECOMENDACIONES GENERALES

- Evitar el hacinamiento en espacios y garantizar la oferta permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, sanitizante en gel y toallas desechables para el secado de manos.
- Establecer horarios alternados de comidas, baños y actividades cotidianas para reducir el contacto entre personas.
- Incrementar el número de vehículos destinados al transporte de personal, con el fin de reducir el hacinamiento y reducir la posibilidad de contagios, intentando mantener en manera de lo posible una sana distancia y la ventilación del transporte. Limita el contacto cercano con personas fuera de tu casa y frente a frente con otras personas en lugares públicos como ascensores, porterías, entre otros.
- Evita la realización de reuniones presenciales.
- Limita las interacciones en las filas, servicios de transporte o en tu comunidad.
- Programa tus actividades no laborales para que tu horario de salida y regreso no concuerde con horas de mayor afluencia de público.

SparkClean
— Limpieza & Sanitización —



Corona virus



PROTOCOLO DE
REAPERTURA

PROTOCOLO DE REAPERTURA

El establecimiento deberá calcular el “riesgo de contagio” se utilizará la ecuación siguiente:

$$\text{Controles de Riesgo} \times \text{Nivel de contado entre trabajadores} = \text{Riesgo de contagio}$$

Controles de Riesgo: Se refiere a las medidas de ingeniería administrativas, equipo de protección personal y capacitación otorgada al trabajador, así como a las acciones realizadas en materia de promoción a la salud, el uso de puntos de sanitización de manos y superficies en áreas críticas de contacto y puntos específicos de alto tráfico.

Niveles de contacto entre trabajadores: Se refiere a la frecuencia y tiempo de contacto que puede tener un trabajador con otro, dentro del centro de trabajo, dando a los trabajadores dispensadores personales, para el constante sanitizado de manos y superficies.

Riesgo de contagio: Se refiere a la probabilidad de que los trabajadores puedan adquirir la enfermedad de COVID-19 dependiendo del nivel de contacto con otras personas en el centro laboral y los controles adoptados por la empresa para evitar el contagio, como controles de acceso con tapetes sanitizantes, desinfección de manos, medición de la temperatura y monitoreo de la salud de los empleados.

Centro de trabajo: El lugar o los lugares, tales como edificios, locales, instalaciones y áreas, donde se realicen actividades de explotación, aprovechamiento, producción, comercialización, transporte y almacenamiento o prestación de servicios, en los que laboren personas que estén sujetas a una relación de trabajo (deben ser adaptados con controles antes mencionados).



PROTOCOLO DE LIMPIEZA GRADO SANITARIO DE MANOS

TÉCNICA PARA LAVADO CON AGUA Y JABÓN

 <p>1 Mójate las manos con agua.</p>	 <p>2 Deposita en la palma de la mano una cantidad de JABON GERMICIDA suficiente para cubrir todas las superficies de la mano.</p>
<p>Frótate las palmas de las manos entre sí.</p>  <p>3</p>	<p>Frótate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.</p>  <p>4</p>
 <p>5 Frótate las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados</p>	 <p>6 Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándote los dedos.</p>
<p>Frótate con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa</p>  <p>7</p>	<p>Frótate la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa</p>  <p>8</p>
 <p>9 Enjuágate las manos con agua.</p>	 <p>10 Sécatelas con una toalla de un solo uso a golpecitos.</p>
<p>Usa la toalla para cerrar el grifo.</p>  <p>11</p>	

TÉCNICA DE REDUNDANCIA SANITARIA EN EL LAVADO DE MANOS CON SANITIZANTE EN GEL

 <p>1 Deposita en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies a tratar</p>	 <p>2 Frótate las palmas de las manos entre sí</p>
<p>Frótate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa</p>  <p>3</p>	<p>Frótate las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados</p>  <p>4</p>
 <p>5 Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándote los dedos.</p>	 <p>6 Frótate con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa.</p>
<p>Frótate la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.</p>  <p>7</p>	<p>Una vez secas, tus manos son seguras y puedes manejar alimentos.</p>  <p>8</p>

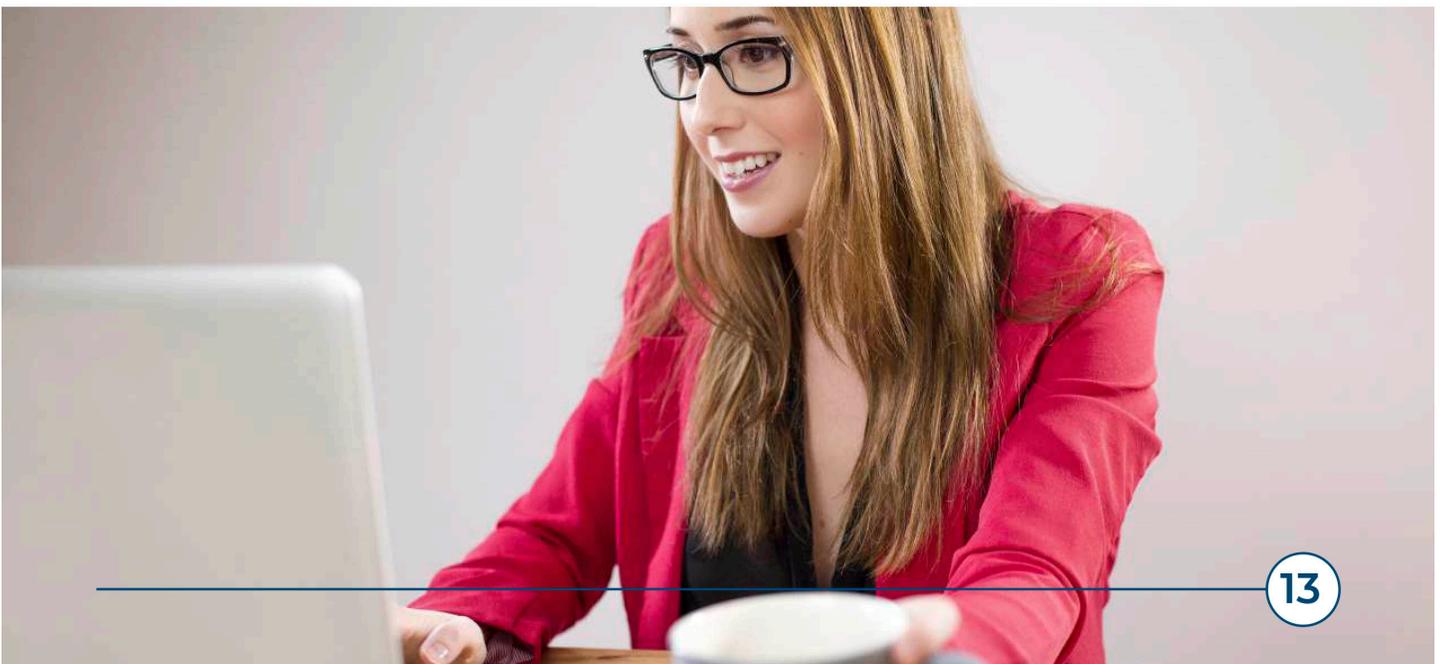
Las manos lavadas incorrectamente son una causa común de enfermedades transmitidas por alimentos. Para evitar que esto ocurra es importante que las personas que manipulan alimentos recurran al lavado meticuloso de las manos como se expresa en este procedimiento.



PROTOCOLO DE INGRESO DE EMPLEADOS

Designar un comité o persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas para la Nueva Normalidad en el marco del COVID-19. Cada empresa debe adoptar un mecanismo diario orientado a controlar que todas las personas que entren a sus instalaciones se encuentren libres de síntomas de COVID-19 y que no tengan contactos estrechos con pacientes contagiados o que tengan nexos epidemiológicos que impliquen un riesgo de contagio. Instrumentación de un control de ingreso salida de las personas trabajadoras, clientes y proveedores que permita lo siguiente:

- 1.- Establecer un filtro de acuerdo con lo establecido en el “Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios [Protocolo para el ingreso y salida de personas en los negocios públicos cerrados](#)” de la secretaría de salud para la identificación de personas con infección respiratoria aguda.
- 2.- Para las personas trabajadoras que se detectaron con signos de enfermedades respiratorias y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de un cubre bocas y remitirlas al domicilio particular y/o servicios médicos.
- 3.- Proporcionar sanitizante en gel para el lavado de manos y verificar el uso apropiado de cubre bocas.



- 4.- En caso de ser posible, colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de sanitizante al 3% o 30 ml x litro, asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante.
- 5.- Establecer entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso, este se deberá de dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.
- 6.- Proveer dispensadores de sanitizante en gel a libre disposición del personal en distintos puntos del centro de trabajo.
- 7.- Proveer productos sanitarios, sanitizantes y equipo de protección personal para todos los trabajadores, incluyendo cubre bocas, lentes protectores y/o caretas.
- 8.- Contar con depósitos suficientes de productos desechables y de uso personal, procurando la limpieza continúa de los mismos.
- 9.- Garantizar que los sanitarios cuenten con lavamanos y con condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón (**MS BODY**) y toallas de papel desechable).
- 10.- Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente del centro de trabajo y los lugares de labor, incluidos los destinados a los servicios de alimentos, de descanso y, en su caso de pernocta, utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus.
- 11.- En caso de ser posible, favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal, además de aquellas áreas de trabajo con gran afluencia de personal.
- 12.- Revisar el funcionamiento de sistemas de extracción, en caso de contar con los mismos, además de dar mantenimiento y cambios de filtro para su correcto funcionamiento.
- 13.- Señalizar en áreas comunes como baños, vestidores, casilleros, cafeterías, comedores y salas de juntas con marcas en el piso, paredes y/o mobiliario recordando la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.



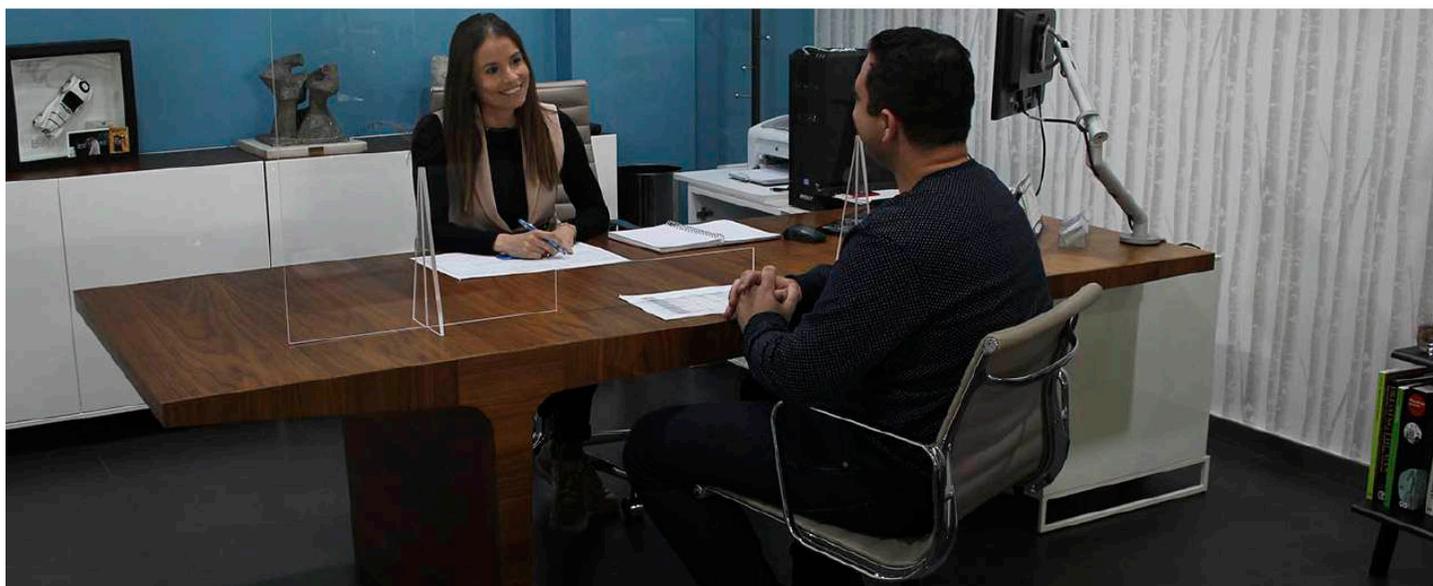
14.- Implementar una política para el uso de las escaleras manteniendo la sana distancia, evitando tocar superficies como barandales para el tránsito dentro del centro laboral; en caso de que por temas de salud o distancia exista la necesidad de hacer uso del elevador, deberá vigilarse el que no existan más de dos personas por metro cuadrado al interior de éste o el uso obligatorio de cubre bocas; la espera para abordar, deberá realizarse en forma de fila (1.5 metros de distancia entre personas) e higiene de manos inmediatamente después de tocar los botones del elevador

15.- Se limita la entrada a personas de los grupos de riesgo (personas embarazadas, de la tercera edad y con enfermedades crónicas; así como niños y niñas).

16.- Asignar una persona que controle el acceso al área y supervise se cumpla con la capacidad.

17.- Se podrán restringir horarios y días de atención.

18.- Colocar en múltiples lugares visibles las infografías oficiales y distribuirlas a través de los medios disponibles.





PROTOCOLO DE INGRESO DE VISITANTES

- Solo se permite la entrada con cubrebocas.
- Se deberá mantener sana distancia de mínimo 1.50 mts entre cada persona.
- Si es posible tomar la temperatura de cada cliente al ingresar.
- Permitir el ingreso de una persona por familia.
- Tener en área de fácil acceso sanitizante en gel y material para el lavado de manos.
- Disponer de un módulo de información respecto a COVID-19.
- No permitir la entrada a personas de grupos vulnerables, niños, niñas, adultos mayores y personas embarazadas.
- Recuerda mencionarle a tu cliente que desinfecte los productos cuando llegue a su casa.
- Recomendar que solo toquen los artículos que comprarán.
- Evitar contacto físico en cualquier momento.
- Al toser o estornudar cubrirse con el antebrazo.

- Como cliente si puede realizar compras y pago online es recomendable.
- Solo una persona de la familia deberá salir a realizar el suministro.
- Al regresar a casa, se recomienda tomar un baño con **MS BODY** antes de entrar en contacto con otro miembro de la familia.
- Evitar en medida de lo posible el tiempo de estancia en áreas comunes o saturadas.

PROVEEDORES

La cadena de abastecimiento comprende la gestión de diferentes actores del proceso que interactúan entre sí en diversos puntos (lugares) y temporalidades, se requiere entonces la sincronía de cada persona que interviene en el proceso en el momento indicado para garantizar el abastecimiento de la empresa en el momento oportuno.

Para evitar incurrir en parálisis por abastecimiento de productos, revisa:

- La variabilidad de tiempos para adquisición de productos.
- La disponibilidad de productos por parte de tus proveedores y si es el caso adelantarse en las órdenes de compra.
- Indaga sobre posibles materias primas o productos sustitutos que permitan continuar tus operaciones comerciales sin desatender la demanda de tus clientes.
- Establecer una política de control de visitas, proveedores y contratistas, con el fin de prevenir. Establecer horarios de entrega acorde a la menor afluencia de clientes.
- No permitir acceso a las instalaciones, si no acuden a ella con cubre bocas.
- Desinfección de vehículos de abastecimiento o distribución
- Limpiar tanto la cabina como la unidad de transporte, por lo menos una vez al día al finalizar las labores
- Se sugiere llevar siempre en la cabina pañuelos y sanitizante en gel para las manos.

- Manipular con guantes el dinero, las llaves, la papelería y otros elementos.
- Rociar agua jabonosa (**MS BODY**) y lavar con cepillo, las áreas utilizadas para recepción de mercancías.
- Designar un área específica para la recepción de mercancías.



PROTOCOLO PARA LA REINCORPORACIÓN DE LOS TRABAJADORES

INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN.

Consiste en las acciones para dar a conocer al personal las medidas de seguridad, higiene, limpieza, cuidados y en general las indicaciones de las autoridades a lo largo de todas las etapas de la Nueva Normalidad.

Se debe tener en cuenta que la mayoría de los trabajadores estuvo cumpliendo con el mandato de aislamiento preventivo, por lo que se interrumpió su ciclo productivo. También se debe valorar el hecho de que las condiciones de trabajo bajo la premisa de prevenir el contagio de COVID-19 altera el ciclo de trabajo tradicional. En este sentido, es necesario que los trabajadores tengan un proceso de reinducción, o capacitación, se comparten información en los siguientes links:

<https://coronavirus.gob.mx>

<https://climss.imss.gob.mx>

Se debe identificar el riesgo individual de los trabajadores con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19 (mayores de 60 años, enfermedades cardiovasculares y respiratorias crónicas, diabetes, insuficiencia renal, inmunosupresión o consumo de medicamentos inmunosupresores, trasplantados, cáncer en tratamiento, enfermedades autoinmunes, obesidad o mal nutrición, embarazadas y fumadores). Una vez identificados se deben implementar medidas de prevención especial, priorizándolos para modalidades de trabajo remoto desde sus casas o adelantando otro tipo de medidas preventivas.

Realiza la autoevaluación de síntomas para que tome las medidas de salud pertinentes antes de ir a trabajar.

Mantente informado sobre las recomendaciones para evitar contagio del COVID-19.

Facilita la toma de temperatura en tu empresa.

Implementa el lavado de manos con el protocolo definido previamente.

Horarios y turnos de trabajo: dada la regla de distanciamiento físico, se debe hacer un ingreso a las instalaciones de manera escalonada.

Permitir el ingreso en horarios diferentes al resto del personal, para evitar los horarios pico en el transporte público o en el transporte de personal.

Medios de transporte y movilidad: se deba privilegiar el uso de vehículo particular, motocicleta, bici y transporte público en ciertas horas.

La empresa facilitará equipos de protección individual a aquellos trabajadores que tengan que desplazarse hasta el centro de trabajo en transporte público, por no poder cumplir con las medidas de la sana distancia.

Se debe indicar al trabajador que al llegar a casa es necesario quitarse el calzado, y limpiar la suela con agua y jabón (**MS BODY**). El trabajador se debe bañar con abundante agua y jabón (**MS BODY**), y hacer cambio de ropa. Igualmente, mantener distancia mínima de 1.50 metros con sus familiares.

Promover que las personas trabajadoras no compartan herramientas.



SparkClean
— Limpieza & Sanitización —



PROTOCOLO DE REAPERTURA ESCUELAS



PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA ESCUELAS

- La sanitización y limpieza de aulas con GERMICIDAS, para lo que se realizarán jornadas de aseo una semana previa al regreso a clases y en cada cambio de turno; y tres filtros de corresponsabilidad; casa, escuela y salón de clases, lo que llevará a que se tenga una dinámica de limpieza rutinaria y desinfección constante de las manos y superficies.
- Se recomienda la nebulización en frío con germicidas de amplio espectro y potencializado con microplata coloidal, en cada cambio de turno o al finalizar las labores de limpieza.
- Garantizar el acceso a agua y jabón o sanitizante en gel en todas las escuelas, debido a que es la forma más efectiva para evitar contagios de Covid-19.
- Cuidado de maestras y maestros en grupos de riesgo.
- Uso de cubrebocas o pañuelo obligatorio.
- Establecer protocolos de sana distancia para las entradas y salidas de los alumnos, colocar en la medida de lo posible un punto de control en los accesos con medición de la temperatura, uso de sanitizante en gel, y un tapete sanitario con sanitizante, recreos escalonados, lugares fijos asignados y asistencia alternada a la escuela por apellido durante el curso remedial.
- Maximizar el uso de espacios abiertos.
- Se establece la suspensión de cualquier tipo de ceremonias o reuniones.



SparkClean
— Limpieza & Sanitización —



PROTOCOLO DE **REAPERTURA** RESTAURANTES



PROCOLO PARA RESTAURANTES

- Previa apertura de restaurantes, se deberá de sanitizar exhaustivamente todo el establecimiento mediante nebulización, desinfección por aspersión con GERMICIDAS a 5 ml x litro y el uso constante de atomizadores con sanitizantes de amplio espectro para la desinfección de áreas y superficies entre servicios.
- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento
- Los ductos de ventilación y campanas de cocina también deberán de ser incluidos en la sanitización con desengrasantes sanitizantes, estos deberán de funcionar adecuadamente y contar con los cambios de filtros de alta eficiencia, acorde a lo establecido por el proveedor.
- Deberá asegurarse que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria en áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común que incluya lavar con desengrasantes y desinfectar con una solución de GERMICIDA a 5 ml x litro.
- Realizar limpieza continua, específicamente en lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de paredes, superficies horizontales, aristas y cualquier otro elemento de fácil alcance para los clientes, empleados y proveedores
- Realizar limpieza profunda y general del suelo periódicamente con Desengrasante Sanitizante

- Limpieza rutinaria en paredes, muros y ventanas con Desengrasante Sanitizante
- Prestar especial atención al área de sanitarios.
- Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos susceptibles
- Evitar por completo el uso de toallas de tela y contar con dispensadores de toallas de papel desechable.

HIGIENE DEL PERSONAL DE COCINA

Establecer normas de trabajo con los equipos de cocina para marcar flujos y que cada persona sepa su puesto, partida o actividad. Se recomienda que la distribución del trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo.

- Respeto al régimen de separación social con una distancia no menos a 1.5 metros.
- Fomentar sistema de reserva en línea.
- Limitar el número de personas a un máximo de 10 por mesa.
- Los gabinetes o sillones tipo booths podrán ser utilizados, por contar con barreras físicas naturales.
- Montar la mesa delante del cliente, con la finalidad de minimizar al máximo el tiempo de exposición de menaje.
- Eliminar elementos que no sean necesarios, como servilleteros, acrílicos y decoraciones.
- Menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico, a través de menús digitales, en caso de utilizar porta menús, deberán de ser sanitizados antes y después de cada uso
- La mantelería deberá de ser cambiada por completo después de cada servicio, lavarse en ciclos de lavado 60°/90°C y manipulada con guantes.
- Todos los condimentos, salsas y extras deberán servirse al momento y porciones individuales.



BUFET Y BARRAS DE ALIMENTOS

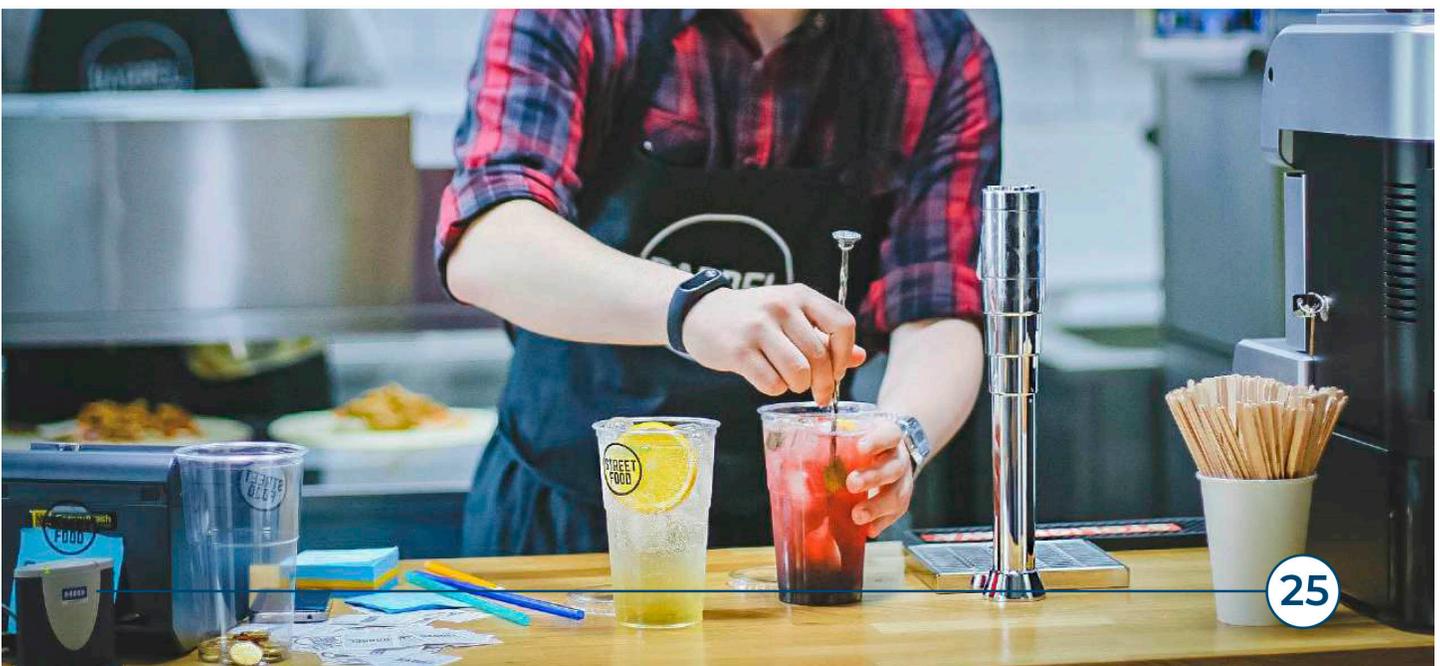
- Deberán contar con cubiertas anti estornudos.
- Un miembro autorizado del STAFF, estará a cargo de servir al comensal y este deberá portar en cada momento careta facial y cubre bocas, así como guantes desechables los cuales deberán cambiarse cada 4hrs. Los utensilios de servicio deberán de ser lavados con **KCLT Lavatrastes**, enjuagados y sanitizados con periódicamente con **MPAO Microplata Coloidal** a 2 ml x 10 litros.
- Señalar y delimitar el área, para evitar que los comensales infrinjan el distanciamiento social que marca la norma.

BARRAS DE BAR

- Se permitirán siempre y cuando se respete el régimen de distanciamiento social de 1.5 metros.
Estas no podrán ser utilizadas como zona de espera.

ÁREA DE NIÑOS

- En esta etapa permanecerán cerradas.



SALONES PRIVADOS Y SALA DE JUNTAS

- Podrán operar siempre y cuando no se exceda el número de 10 personas por mesa.
- Debe aplicarse el mismo protocolo para el montaje de las mesas que en el comedor.

SISTEMA DE PAGOS

- Limite el contacto entre empleados y clientes, fomentando formas de pago electrónicos.
- Desinfectar dispositivos digitales después de cada uso con sanitizante. Limpiar frecuentemente área de caja

MEDIDAS A LA ENTRADA DEL RESTAURANTE

- Si solo hay un acceso al establecimiento, se recomienda el uso de señalizaciones o en su defecto el uso de barreras físicas para el ingreso de entrada y salida.
- Se recomienda el uso de tapetes sanitizantes con sanitizante al 3 % a la entrada y salida de cada establecimiento.
- Mantener de ser posible siempre las puertas abiertas del establecimiento para evitar el contacto con las mismas.
- Intentar eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos.
- Será obligatorio contar con dispensadores de sanitizante
En puntos estratégicos para el uso de clientes, trabajadores y proveedores.

PROTOCOLO PARA LOS PROVEEDORES

- Lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas ajenos al restaurante, en materia de higiene.
- Cerciorarse que tanto proveedores como empresas prestadoras de servicios ajenos al restaurante cuenten con protocolos específicos para COVID-19.
- Establecer zonas y horarios específicos para recepción de productos con los protocolos de higiene.
- Eliminar todos los empaques de cartón y plástico antes de que el producto llegue al almacén, cámaras o zonas de elaboración.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación.

SparkClean
— Limpieza & Sanitización —



PROTOCOLO DE REAPERTURA DE PLAZAS



PROTOCOLO PARA PLAZAS

LINEAMIENTOS GENERALES

- Mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección, así como colaborar con las autoridades sanitarias en los lineamientos que se definan en cada Entidad.
- Utilizar productos químicos para una debida sanitización de las habitaciones y áreas comunes con **GERMICIDA**, así como nuevos sistemas de limpieza, con vapor o lámparas UV.
- Poner énfasis en la desinfección de espacios como, corredores, áreas comunes, comedor, bancas y etc. con **GERMICIDA** o **SANITZANTE**, mediante éstas medidas:
 1. PISOS: cada dos horas.
 2. ELEVADORES: desinfectar botones cada hora.
 3. MANIJAS DE PUERTAS Y BARANDALES: cada hora.
 4. BAÑOS COMUNES: cada hora.
 5. TELÉFONOS COMUNES O PÚBLICOS: cada dos horas.
- Buscar certificaciones de desinfección como las de SparkClean que den garantía a los viajeros. Será recomendable demostrar certificados que acrediten que el alojamiento ha desarrollado procesos de desinfección y limpieza específicos contra el Covid-19.
- Contar con sanitizante en gel en las áreas comunes, baños y accesos en general.
- Verificar que todos los espacios tengan limitaciones de aforo estrictas, reducir la capacidad de al menos un 50%.
- Mantener ventilación constante.
- La plaza debe garantizar que haya suficiente jabón **MS BODY** y toallas de papel en los baños de uso común
- En caso de tener restaurante, este debe registrarse conforme al protocolo emitido para atención a restaurantes.
- En caso de contar con salones de eventos o reuniones estos deberán de registrarse conforme a Protocolo emitido para atención en salones y eventos.



LINEAMIENTOS DE INTERACCIÓN CON LOS VISITANTES

En ninguna circunstancia atender a los clientes alguna persona de los grupos de riesgo.

- Establecer el control de entrada con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de los 37 grados, y/o con síntomas catarrales.
- El valet parking no debe estar en funcionamiento.
- Colocar en las puertas de acceso sanitizante en gel para el servicio de los visitantes.
- Uso de guantes para el cobro de productos o servicios, lavado frecuente de manos con agua y jabón o en su defecto uso frecuente de gel sanitizante.
- Fomentar el pago con tarjetas, limpieza de las TPV tras cada uso con SANITIZANTE, así como el pago electrónico con celular.
- Desinfectar los aparatos de telefonía con SANITIZANTE durante la jornada laboral.
- Evitar aglomeración de clientes dentro de la plaza en áreas comunes. En el proceso de registro mantener una distancia entre los huéspedes de 2 metros.



SparkClean
— Limpieza & Sanitización —



PROTOCOLO DE REAPERTURA DE HOTELES

PROTOCOLO PARA HOTELES

LINEAMIENTOS GENERALES

- Mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección, así como colaborar con las autoridades sanitarias en los lineamientos que se definan en cada entidad.
- Utilizar productos químicos para una debida sanitización de las habitaciones y áreas comunes con **GERMICIDA**, así como nuevos sistemas de limpieza, con vapor, o lámparas UV.
- Poner énfasis en la desinfección de espacios como lobby, corredores, áreas comunes y sanitización en habitaciones con **GERMICIDA** o **SANITIZANTE**, mediante éstas medidas:
 1. PISOS: cada dos horas.
 2. ELEVADORES: desinfectar botones cada hora.
 3. MANIJAS DE PUERTAS: cada hora.
 4. BAÑOS COMUNES: cada hora.
 5. TELÉFONOS COMUNES O PÚBLICOS: cada dos horas.
- Buscar certificaciones de desinfección como las de SparkClean que den garantía a los viajeros. Será recomendable demostrar certificados que acrediten que el alojamiento ha desarrollado procesos de desinfección y limpieza específicos contra el Covid-19.
- Contar con sanitizante en gel en el lobby, áreas comunes y baños para huéspedes.
- Verificar que todos los espacios tengan limitaciones de aforo estrictas, reducir la capacidad de al menos un 50%.
- Mantener ventilación constante.
- El hotel debe garantizar que haya suficiente jabón **MS BODY** y toallas de papel en los baños de uso común.
- En caso de tener restaurante, este debe regirse conforme al protocolo emitido para atención a restaurantes
- En caso de contar con salones de eventos o reuniones estos deberán de regirse conforme a Protocolo emitido para atención en salones y eventos.

LINEAMIENTOS DE INTERACCIÓN CON LOS HUÉSPEDES

En ninguna circunstancia atender a los clientes alguna persona de los grupos de riesgo.

- Establecer el control de entrada con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de los 37 grados, y/o con síntomas catarrales.

- El valet parking no debe estar en funcionamiento.
- Colocar en las puertas de acceso GERMICIDA Y SANITIZANTE EN GEL para el servicio de los huéspedes.
- Utilizar guantes para cobrar, lavado frecuente con agua y jabón **MS BODY**, o en su defecto, con SANITIZANTE EN GEL
- Fomentar el pago con tarjeta, limpieza del TPV tras cada uso con **SANIVIR**, así como el pago electrónico con celular.
- Desinfectar los aparatos de telefonía con **SANIVIR** durante la jornada laboral.
- Evitar aglomeración de clientes dentro del hotel en áreas comunes. En el proceso de registro mantener una distancia entre los huéspedes de 2 metros.

LIMPIEZA DE LA HABITACIÓN

- Poner atención a la salida de los huéspedes en áreas de contacto frecuente tales como cortinas, apagadores, mesas, controles remotos, chapas, teléfonos, tapetes y baños. Estos deben ser sanitizados con **GERMICIDA** antes de que ingrese otro huésped.
- Durante la estancia del huésped, se puede mantener el servicio de limpieza de la habitación a petición del cliente y en el horario que lo solicite, consintiendo solamente en tirar basura y cambio de toallas y amenidades Desinfectando con **SANIVIR** y lavando las manos (**MS BODY**).
- Al menos cada tres días se debe realizar la limpieza completa de la habitación del huésped poniendo énfasis en los puntos marcados del inciso del primer punto.

REGRESO A LAS ACTIVIDADES DE LOS ESPACIOS DE REUNIONES

Servicios de DMS/COS se presentan diferentes lugares, dentro de los cuales se respetará y supervisará el cumplimiento óptimo de cada espacio, así como de los proveedores con los que trabajan:

- Aeropuerto
- Salones de eventos
- Hoteles
- Restaurantes
- Sitios turísticos
- Transporte



LINEAMIENTOS DE INTERACCIÓN CON LOS CLIENTES

1. Medir la temperatura de los clientes durante su acceso al vehículo en caso de no haber sido tomados previamente.
2. No saludar de mano ni de beso, mantener su sana distancia.
3. Cuidar que los participantes mantengan su sana distancia.
4. En puestos de trabajo que no sea posible proceder el lavado de manos de forma frecuente, limpiarse frecuentemente con **SANITIZANTE EN GEL**.
5. Todas las reservaciones y pagos de servicios se deben hacer con previa anticipación. En caso de adeudo pendiente, se debe designar a otra persona para el cobro pendiente y no tener contacto directo con el cliente.
6. En el caso de pagos con terminal punto de venta, deberá estarse desinfectando con **GERMICIDA O SANITIZANTE** previo y posterior a su uso.
7. Botellas de agua consumible deben conservar sello de fábrica, empaçados en porciones de forma individual distribuidas en cada lugar.
8. En caso de detectar a un asistente con síntomas, colocar cubre bocas, notificar a su superior, a autoridad estatal de salud que haya sido reconocida por la secretaría de salud para manejar la infección, se separa del grupo y se aísla y se sigue el protocolo del lugar donde se encuentre.

REGRESO A LAS ACTIVIDADES DE RECORRIDOS TURÍSTICOS

- El coordinador o guía antes de iniciar un tour deberá dar indicaciones de cuidado preventivo a todo su grupo.
- Los pasajeros, previo a tomar el tour; deberán llenar el cuestionario de identificación de factores de riesgo.
- Deben de desinfectar a los participantes con **SANITIZANTE EN GEL**.
- Evitar aglomeraciones durante las visitas a los atractivos turísticos.
- Deberán manejarse grupos no mayores de personas por un solo guía y coordinador, evitando reunirse con otros grupos.
- Todos los participantes en el tour, deberán de usar cubre bocas y en su defecto el coordinador deberá de tener adicionales para proporcionar a los que no traigan consigo.
- El coordinador y/o guía deberá de vigilar que su grupo mantenga la sana distancia durante los recorridos. Aplicar **GERMICIDA O SANITIZANTE** en aquellos objetos que dentro del tour puedan tener contacto con los participantes.
- Cuidar que los participantes puedan tener contacto físico con comerciantes y objetos que no van a adquirir (ver y no tocar).

REFERENCIAS

<https://www.concanaco.com.mx/concanaco-servytur-promovera-los-lineamientos-tecnicos-especificos-para-la-reapertura-de-las-actividades-economicas/>

http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5594138&fecha=29/05/2020

<https://www.forbes.com.mx/noticias-protocolo-9-medidas-regreso-a-clases-sep/>

CONTÁCTANOS



Lic. Alexandra Martínez
Ventas Especiales

Whatsapp: +52 (55) 2095 2984

Email: alexandra.martinez@sparkclean.mx

EVITE RIESGOS
CONTACTENOS AHORA



www.sparkclean.mx