

PROTOCOLO SEGURIDAD SANITARIA

MEDIANAS EMPRESAS

COMEDORES DE PIEDRA SA DE CV

PARQUE RECREATIVO

CAMINO A LA SABANA No. 1406, LA TRINIDAD

TEPANGO, C.P. 74365 ATILXCO, PUEBLA

Atlixco, 10 de Octubre 2021

Contenido

Datos generales de la empresa	1
Categorización del centro de trabajo	2
1. Identificar el tipo de actividad	3
2. Identificar el nivel de riesgo epidemiológico	3
3. Determinar el tamaño de centro de trabajo	3
4. Identificar características internas del centro de trabajo	3

4.1 Personal en situación de vulnerabilidad o mayor riesgo de contagio por área	3
4.2 Personal que tiene a su cargo el cuidado de menores de edad, personas adultas mayores, personas en situación de vulnerabilidad o mayor riesgo de contagio	3
4.3 Áreas o departamentos con los que cuenta el centro de trabajo	3
Estrategias generales de promoción de la salud y seguridad sanitaria en el entorno laboral	3
A) Promoción de la salud	3
B) Protección a la salud	4
B1) Sana distancia	4
B2) Control de ingreso-egreso	5
B3) Medidas de prevención de contagios en la empresa	7
B4) Uso de equipo de protección personal (EPP)	8
Vigilancia y supervisión	8
Medidas de protección para la población vulnerable en centros de trabajo ubicados en regiones designadas de alerta alta y media	8
Medidas de seguridad sanitaria en el entorno laboral	8
1. Planeación y vigilancia	8
2. Medidas de ingeniería o estructurales	9
3. Medidas administrativas u organizacionales	9
4. Equipo de protección personal	10
5. Información y capacitación	10
6. Promoción a la salud	11
ANEXOS	11
Anexo 1. Clasificación de las actividades esenciales	11
Anexo 2. Niveles de riesgo epidemiológico	13
Anexo 3. Clasificación de las actividades esenciales	15
Anexo 4. Lista de medidas para empresas medianas	15

Datos generales de la empresa

Nombre de la empresa:	
Comedores de Piedra SA de CV	
No. Folio de autoevaluación:	Actividad económica o Sector:
COVID5003939941	Parque recreativo
Registro patronal:	RFC:
D94-21055-10-0	CPI1001122C6
Domicilio:	
Camino a la Sabana No. 1406, La Trinidad Tepango, C.P. 74365	

Nombre:	Correo electrónico:	Teléfono:
Aurora Yazmin Lopez Magallan	ventas@xtremo.mx	2225051147

Categorización del centro de trabajo

1. Identificar el tipo de actividad

Parque recreativo

2. Identificar el nivel de riesgo epidemiológico

Alto

3. Determinar el tamaño de centro de trabajo

Mediana empresa

4. Identificar características internas del centro de trabajo

4.1 Personal en situación de vulnerabilidad o mayor riesgo de contagio por área

0

4.2 Personal que tiene a su cargo el cuidado de menores de edad, personas adultas mayores, personas en situación de vulnerabilidad o mayor riesgo de contagio

0

4.3 Áreas o departamentos con los que cuenta el centro de trabajo

Administración

Operación

Mantenimiento

Servicio

Atención al cliente

Alimentos

Estrategias generales de promoción de la salud y seguridad sanitaria en el entorno laboral

En este apartado se deberá colocar de manera general los lineamientos establecidos en el centro de trabajo relacionado con el Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas publicado en el Diario Oficial de la Federación el viernes 29 de mayo de 2020.

A) Promoción de la salud

- Capacitación al personal vía CLIMSS (Sobre COVID-19 y Regreso Seguro al Trabajo)
- Capacitación interna de higiene y sanitización.
- Identificación de riesgo en cada área de trabajo con la finalidad de capacitar correctamente a cada integrante.
- Se torga EPP a cada integrante del equipo.
- Mediante reglamento interno se prohíbe compartir EPP, así como equipo de trabajo.
- Se promueven medidas de prevención con el personal para llevar a cabo en casa, así como en el transcurso de transporte al trabajo.
- Incorporación de comité para seguimiento de medidas para prevención de contagios.
- Promoción de salud física y mental mediante medios de comunicación de la empresa, pantallas grupos de whatsapp y señalética de apoyo.

B) Protección a la salud

- Aforo total del parque sin contingencia 12,000 personas, por lo que nuestro aforo se limita a 40% máximo por día.
- El aforo será controlado mediante boletaje y reservaciones.
- Al llegar al número máximo durante el día se realizara cierre de vialidades con acceso exclusivo al parque para evitar el ingreso de más personas a las áreas de estacionamiento.

- A lo largo de todo el recinto se cuentan con cámaras de video vigilancia instrumento que sirve de apoyo para supervisar sean llevadas a cabo las medidas marcadas en este protocolo, sin dejar de lado las supervisiones por parte del comité.
- Uso de termómetro digital para control de temperatura en usuarios, proveedores y colaboradores.
- En caso de detectar un caso con temperatura mayor a 37.2°C en el filtro se procederá al aislamiento inmediato junto con todos sus acompañantes para su valoración y de ser necesario devolución de sus accesos para retirarlos de las instalaciones, así como informar a los supervisores para activar la sanitización de las áreas de contacto.
- Uso de cubrebocas, caretas y/o goggles protectores obligatorio para personal, usuarios y proveedores, antes, durante y a su salida del parque.
- Barreras físicas y/o marcas en el piso en lugares que no sea posible contar con distanciamiento de 1.5m.
- Disposición de gel antibacterial con alcohol al 70%, tanto en áreas de clientes como de colaboradores y proveedores.
- Áreas para el lavado de manos, con disposición de agua, jabón y toallas de papel.
- Desinfección y sanitización de todas las áreas de contacto en general con solución de cloro al 0.5%.
- Limpieza constante de baños con solución clorada al 0.5%.
- En áreas de alimentos se cuenta con tarja desinfección de herramientas de trabajo (cubertería, platos, tablas, etc.), con solución de cloro al 0.5%.
- Limpieza y/o desinfección de todos los alimentos antes de su procesamiento.
- Limpieza de mesas al terminar cada servicio y a la llegada de nuevos clientes con solución clorada al 0.5%.

B1) Sana distancia

- Aforo total sin contingencia: 12,000 personas por lo que nuestro aforo máximo sería el 40% por día.
- El aforo será controlado mediante boletaje y reservaciones.
- Monitores a cargo de organizar accesos y recorridos para garantizar la distancia de 1.5 m entre los visitantes y colaboradores.
- Marcas en el piso con una distancia entre sí de 1.5 mts., para cuidar la sana distancia en caso de que los clientes deban esperar a su ingreso.
- Distancia entre mesas.

B2) Control de ingreso-egreso

Colaboradores:

Al ingreso:

- Uso obligatorio de EPP y gafete de identificación.
- Uso del tapete sanitizante en las entradas al establecimiento, con solución clorada al 0.5%.
- Sanitización corporal.
- Toma de temperatura con termómetro infrarrojo.
- Lavado y desinfección de manos a su llegada.
- En caso de detectar un caso con temperatura mayor a 37.2°C en el filtro se procederá al aislamiento inmediato junto con todos sus acompañantes para su valoración y de ser necesario retirarlos de las instalaciones, así como informar a los supervisores para activar la sanitización de las áreas de contacto.
- Se habilita área de ingreso y otra de salida, para evitar cruce de personas.
- Llenar bitácora de asistencia y medidas COVID-19.
- Evitar saludar de mano, beso o abrazo.

Permanencia

- Revisar estaciones de gel al inicio y durante sus labores que se encuentre abastecida.
- Uso de EPP.
- Limpieza y sanitización de áreas y equipo de contacto con soluciones cloradas al 0.5%.
- Se prohíbe uso de joyería o corbatas.
- Al toser o estornudar hacerlo con el pliegue del codo.
- No tocar ojos, nariz o boca.
- Lavado constante de manos.
- Personal en áreas de caja promover pagos con tarjeta, posterior a cada uso o recepción de efectivo limpiar maquinas, plumas, así como realizar lavado de manos (desinfección del dinero en caso de que los pagos sean en efectivo).
- Llenado d bitácoras para seguimiento de protocolos por área.
- El consumo de alimentos se realiza en áreas destinadas de acuerdo a los horarios de cada área.

Termino de labores

- Uso de EPP.
- Toma de temperatura.
- Llenado d bitácoras para monitoreo de temperatura.
- Al mínimo síntoma se informa de inmediato para realizar aplicación de protocolo establecido.

Proveedores

Al ingreso:

- Uso obligatorio de EPP.
- Uso del tapete sanitizante en las entradas al establecimiento, con solución clorada al 0.5%.
- Sanitización corporal.
- Toma de temperatura con termómetro infrarojo.
- Lavado y desinfección de manos con el gel antibacterial, a su llegada.
- En caso de detectar un caso con temperatura mayor a 37.2°C en el filtro se procederá al aislamiento inmediato junto con todos sus acompañantes para su valoración y de ser necesario retirarlos de las instalaciones, así como informar a los supervisores para activar la sanitización de las áreas de contacto.
- Se habilita área de ingreso y otra de salida, para evitar cruce de personas.
- Llenar bitácora de medidas COVID-19.
- Evitar saludar de mano, beso o abrazo.

Permanencia

- Uso de EPP.
- Limpieza y sanitización de productos a entregar con soluciones cloradas al 0.5%.
- Se prohíbe uso de joyería o corbatas.
- Al toser o estornudar hacerlo con el pliegue del codo.
- No tocar ojos, nariz o boca.

Salida

- Toma de temperatura.
- Sanitización corporal

- Llenado de bitácoras para monitoreo de temperatura.
- Uso de EPP.
- Al mínimo síntoma se informa de inmediato para realizar aplicación de protocolo establecido.

Visitantes: Para el control de visitantes se trabaja mediante taquilla y reservación, se comunica claramente las nuevas medidas que se están implementando y se solicita información breve si es que se padece alguna enfermedad crónica. (Todas las recomendaciones son supervisadas por los monitores y supervisores) Horario: 05:30-23:00

Al ingreso:

- Uso obligatorio de EPP.
- Se realiza una breve encuesta para identificación de personas vulnerables.
- Uso del tapete sanitizante en las entradas al establecimiento, con solución clorada al 0.5%.
- Sanitización corporal.
- Toma de temperatura con termómetro infrarojo.
- Lavado y desinfección de manos con el gel antibacterial, a su llegada.
- En caso de detectar un caso con temperatura mayor a 37.2°C en el filtro se procederá al aislamiento inmediato junto con todos sus acompañantes para su valoración y de ser necesario devolución de sus accesos para retirarlos de las instalaciones, así como informar a los supervisores para activar la sanitización de las áreas de contacto.
- Se habilita área de ingreso y otra de salida, para evitar cruce de personas.
- Evitar saludar de mano, beso o abrazo.

Permanencia

- Con apoyo de monitores se da seguimiento del uso correcto de cubrebocas.
- Al toser o estornudar hacerlo con el pliegue del codo.
- No tocar ojos, nariz o boca.
- Lavado constante de manos.
- Mediante los monitores de apoyo se organizan a lo largo del recorrido para evitar aglomeraciones.
- El consumo de alimentos se realiza en áreas destinadas, se prohíbe el consumo ambulatorio.
- Personas en situación de vulnerabilidad se les da acompañamiento especial con apoyo de monitores a lo largo del recorrido.

Salida

- Toma de temperatura.
- Sanitización corporal.
- Uso correcto de cubrebocas.
- Al mínimo síntoma se informa de inmediato para realizar aplicación de protocolo establecido.
-
- Lavado las manos frecuentemente con agua y jabón o un desinfectante de manos 70% alcohol.

B3) Medidas de prevención de contagios en la empresa

PROMOCIÓN DE LAS SIGUIENTES MEDIDAS, CON SEÑALETICAS Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN INTERNA:

- Lavado las manos frecuentemente con agua y jabón o un desinfectante de manos con

70% alcohol.

- Mantener una distancia de seguridad mínima de 1.5 m con el resto de los usuarios.
- Utilizar cubrebocas en todo momento y mascarilla cuando no sea posible mantener el distanciamiento físico.
- No tocar ojos, nariz o boca.
- Cuando tosas o estornudes, cúbrete la nariz y la boca con el codo flexionado o con un pañuelo.
- Ante cualquier síntoma, quédate en casa.
- En caso de que tengas fiebre, tos o dificultad para respirar, busca atención médica.
- Desinfección constante de superficies, mobiliario y equipo de trabajo.
- Plantilla de personal capacitada para desarrollo de actividades de manera segura.
- Implementación del menú e información en áreas donde los clientes puedan verlo sin necesidad de tener contacto.
- Se invita a realizar pago con medios electrónicos evitando así contacto con efectivo en caso de recibir efectivo se realiza la desinfección del dinero, así como lavado de manos del trabajador y se invita a los clientes a utilizar el gel antibacterial de las estaciones o lavado de manos.
- Llenado de bitácoras.
- Mantener estaciones de gel e insumos abastecida.
- Mantener áreas limpias y desinfectadas.
- Se prohíbe el uso del celular durante las actividades.

B4) Uso de equipo de protección personal (EPP)

- Cubrebocas obligatorio en todo momento.
- Lentes transparentes o caretas de protección de acuerdo al área de trabajo.
- Guantes.

Vigilancia y supervisión

- Monitores a cargo de vigilar que colaboradores, clientes y proveedores respeten las instrucciones ante la “nueva normalidad”.
- Personal a cargo de promover el lavado constante de manos por parte de los colaboradores.
- Monitores a cargo de tomar temperatura en los colaboradores y monitorear su salud.
- Personal a cargo de que las áreas sean desinfectadas y sanitizadas de manera recurrente o posterior a su uso.

Medidas de protección para la población vulnerable en centros de trabajo ubicados en regiones designadas de alerta alta y media

- Mesas en áreas abiertas (terraza).
- Control del volumen de clientes dentro del establecimiento, a no más del 40%.
- Mantener distancia mínima de 1.5 mts entre mesas y clientes.
- Uso de equipo de protección como cubrebocas, caretas o goggles y guantes.
- En caso de recibir adultos mayores de 60 o personas vulnerables, se les asignará mesa o espacio con mayor privacidad.

Medidas de seguridad sanitaria en el entorno laboral

En este apartado se deberá colocar la evidencia documental o fotográfica solicitada en el Anexo 4. Lista de medidas para empresas medianas.

1. Planeación y vigilancia

Se dará seguimiento puntual a todos los colaboradores para evaluar que estén llevando a cabo todas las medidas de seguridad, higiene, limpieza y cuidado personal, así como las prácticas que se establecieron ante la nueva situación.

- Mediante bitácoras y supervisiones se realiza el seguimiento y cumplimiento de todos los lineamientos.
- Acciones correctivas, preventivas y programas de promoción para la salud de los trabajadores.
- Personal a cargo de mantener la atención de emergencias y contingencias sanitarias que recomienden o dicten las autoridades competentes.
- Uso de la tecnología como medio para la capacitación de los colaboradores.
- Se realizan programas informativos para la prevención de contagios.
- Se realizan pláticas constantes de sensibilización ante la emergencia sanitaria.
- Motivar a quedarse en casa si no se siente bien y seguir las recomendaciones para asistir a la unidad de salud.
- Se colocan folletos informativos en todas las áreas del parque para promover las buenas prácticas.

Prácticas en el parque

- Se comunica claramente a los clientes, a su llegada, las nuevas prácticas que se están implementando y se pide informen al personal si se padece alguna enfermedad crónica para implementar el protocolo de cuidado para ellos.
- Se designan entradas y salidas para evitar aglomeración de personas.
- Se limita la capacidad de clientes dentro del parque, priorizando ocupar áreas al aire libre.
- Se realizan limpieza profunda 2 veces por semana, de todas las áreas del establecimiento y fumigación 1 vez al mes.
- Se fomenta el pago mediante tarjeta de débito o crédito para evitar la manipulación de efectivo.
- Se limpian las terminales electrónicas de manera constante y al uso de cada cliente. En caso de manejarse efectivo, el colaborador tiene la indicación de lavarse y desinfectarse las manos.
- Limpieza frecuente de baños con soluciones cloradas al 0.5%.
- Limpieza constante de espacios comunitarios, mobiliario y superficies que se toquen con mucha frecuencia, como: manijas, puertas, interruptores, mesas, sillas, grifos, etc, con soluciones cloradas al 0.5%.
- Para las personas en situación de vulnerabilidad se otorga un seguimiento a lo largo del recorrido con el apoyo de monitores y otorgar espacios al aire libre exclusivo.

2. Medidas de ingeniería o estructurales

- Se colocan estaciones de gel al ingreso y a lo largo del recorrido.
- Túnel sanitizante y tapete.
- Termómetros al ingreso del parque y al ingreso al show.
- Señalética de apoyo en todo el recorrido.
- Audios de apoyo con medidas de prevención.
- Recorrido marcado para evitar cruce de personas.
- Se construye una entrada y una salida para evitar cruce de personas.
- En las áreas de baños se colocan marcas para separar lavabos y sanitarios.

3. Medidas administrativas u organizacionales

Se trabaja en un regreso seguro al trabajo, que consta en horarios escalonados al ingreso y horario de comida, así como platilla de personal reducida.

Constancia interna de acreditación del Comité para el retorno seguro al trabajo

Comité para un retorno seguro al trabajo ante COVID-19	
Responsable de protocolos y actualizaciones	Aurora Yazmín López Magallan
Supervisores de protocolos de los colaboradores	Mónica Johana Juárez Sánchez Eduardo Alejandro Arenas Ponce
Promotor de la salud entre colaboradores	Víctor Manuel Mercado Coutle
Supervisor de protocolos para usuarios	Michel Arenas Ponce

Las medidas y protocolos se promueven mediante medios de comunicación internos, tales como reglamentos, grupos de whatsapp, redes sociales, boletines o circulares donde se informa a toda la plantilla laboral sobre las actualizaciones de los Decretos o indicaciones de las autoridades así como la promoción constante de lavado de manos, uso de cubrebocas, evitar saludar de mano, beso o abrazo, evitar tocar cara, ojos, nariz o boca, permanecer en sus áreas de trabajo y no compartir EPP.

Proveedores ingresan por el mismo filtro y se lleva a cabo las medidas que el resto de los usuarios, como es sanitizado de calzado, filtro de sanitización corporal, toma de temperatura y uso obligatorio de EPP.

En las áreas de sanitarios se encuentra personal fijo para limpieza y desinfección constante así como la organización de los usuarios.

En las áreas comunes se encuentra personal a cargo de realizar limpieza y sanitización constante.

Los supervisores son los responsables de la realización correcta y puntual de todos los protocolos.

4. Equipo de protección personal

Se otorga el equipo de protección personal específico de acuerdo a cada área de servicio y se prohíbe compartir entre compañeros.

5. Información y capacitación

Se realizan capacitaciones internas así como vía CLIMSSS.

6. Promoción a la salud

ANEXOS

Anexo 1. Clasificación de las actividades esenciales

1	Rama médica, paramédica, administrativa y de apoyo en todo el Sistema Nacional de Salud.
2	Sector farmacéutico, tanto en su producción como en su distribución (farmacias).
3	La manufactura de insumos, equipamiento médico y tecnologías para la atención de la salud
4	Disposición adecuada de los residuos peligrosos biológicos-infecciosos (RPBI)
5	Limpieza y desinfección de las unidades médicas en los diferentes niveles de atención
6	Las involucradas en la seguridad pública y la protección ciudadana, defensa de la integridad y la soberanía nacionales; la procuración e impartición de justicia
7	Actividad legislativa en los niveles federal y estatal
8	Financiera
9	Recaudación tributaria
10	Distribución y venta de energéticos, gasolineras y gas
11	Generación y distribución de agua potable
12	Industria de alimentos y bebidas no alcohólicas, mercados de alimentos,
13	Supermercados, tiendas de autoservicio, abarrotes y venta de alimentos preparados
14	Servicios de transporte de pasajeros y de carga
15	Producción agrícola
16	Producción pesquera
17	Producción pecuaria
18	Agroindustria

19	Industria química
20	Productos de limpieza
21	Ferreterías
22	Servicios de mensajería
23	Guardias en labores de seguridad privada
24	Guarderías y estancias infantiles

25	Asilos y estancias para personas adultas mayores
26	Refugios y centros de atención a mujeres víctimas de violencia, sus hijas e hijos
27	Telecomunicaciones y medios de información
28	Servicios privados de emergencia
29	Servicios funerarios y de inhumación
30	Servicios de almacenamiento y cadena de frío de insumos esenciales
31	Logística (aeropuertos, puertos y ferrocarriles)
32	Las relacionadas directamente con la operación de los programas sociales del gobierno
33	Las necesarias para la conservación, mantenimiento y reparación de la infraestructura crítica que asegura la producción y distribución de servicios indispensables; a saber: agua potable, energía eléctrica, gas, petróleo, gasolina, turbosina, saneamiento básico, transporte público, infraestructura hospitalaria y médica, entre otros
34	Empresas de producción de acero, cemento y vidrio
35	Servicios de tecnología de la información que garanticen la continuidad de los sistemas informáticos de los sectores público, privado y social.
36	Empresas y plataformas de comercio electrónico,
37	Minas de carbón
38	Las empresas distribuidoras de carbón mantendrán sus actividades de transporte y logística

39	Industria de la construcción
40	Minería
41	Fabricación de equipo de transporte

Anexo 2. Niveles de riesgo epidemiológico

Máximo	Sólo se encuentran en operación las actividades esenciales.	<ul style="list-style-type: none"> • Se activan los protocolos para favorecer el trabajo en casa. • Asegurarse de que existe distancia de 1.5 metros entre personas; cuando esto no se pueda cumplir, se dotará de Equipo de Protección Personal (EPP) a las personas trabajadoras. • Colocar barreras físicas en las estaciones de trabajo, comedores, etc. • Incrementar la frecuencia en el transporte y alternar asientos. • El personal vulnerable debe trabajar desde casa. • E s t a b l e c e r escalonamientos y flexibilización de horarios y turnos.
		Filtro de ingreso y egreso de trabajadores.

<p style="text-align: center;">Alto</p>	<p>Operación plena de actividades esenciales y operación reducida en actividades no esenciales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se activan los protocolos para favorecer el trabajo en casa. • Presencia de personal al 30% de las actividades no esenciales. • Asegurarse de que existe distancia de 1.5 metros entre personas; cuando esto no se pueda cumplir, se dotará de EPP a las personas trabajadoras. • Colocar barreras físicas en las estaciones de trabajo, comedores, etc. • Incrementar la frecuencia en el transporte y alternar asientos. • Establecer escalonamientos y flexibilización de horarios y turnos. • Prestar atención permanente en la población vulnerable • Reforzar de ingreso y egreso de trabajadores.
<p style="text-align: center;">Intermedio</p>	<p>Actividades acotadas en el espacio público y actividad económica plena.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorecer el trabajo desde casa. • Asegurarse de que existe distancia de 1.5 metros entre personas. • Colocar barreras físicas en las estaciones de trabajo, comedores, etc. • Incrementar la frecuencia en el transporte y alternar asientos. • Prestar atención permanente a la población vulnerable. • Mantener activo el filtro de ingreso y egreso de trabajadores.
<p style="text-align: center;">Cotidiano</p>	<p>Reanudación de actividades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de todo el personal en el centro de trabajo. • Implementación de medidas de protección de la salud. • Prestar atención permanente a la población vulnerable.

Anexo 3. Clasificación de las actividades esenciales

--	--	--

Micro	Todas	Hasta 10
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30
	Industria y servicios	Desde 11 hasta 50
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100
	Servicios	Desde 51 hasta 100
	Industria	Desde 51 hasta 250
Grande	Servicios y Comercio	Desde 101
	Industria	Desde 251

Anexo 4. Lista de medidas para empresas medianas

Lista 1. Planeación y vigilancia

1 Indispensable	Se designa un comité o persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas para la Nueva Normalidad en el marco del COVID-19. Dicho comité o persona responsable deberá realizar las siguientes actividades:	Documental		X	
1.1 Indispensable	Lleva a cabo la categorización del centro de trabajo, con el fin de identificar las medidas que deberán ser implementadas.	Documental		X	
1.2 Indispensable	Se cerciora que las estrategias generales de control son correctamente implementadas.	Documental		X	
1.3 Indispensable	Se mantiene informado de las indicaciones de la autoridad federal para, en su caso, comunicar a la población trabajadora sobre nuevas medidas que deban implementarse.	Documental		X	

<p>1.4 Indispensable</p>	<p>Se identifica a la población en situación de vulnerabilidad para la implementación de las medidas de protección necesarias.</p>	<p>Documental</p>	<p>X</p>		
<p>1.5 Indispensable</p>	<p>Se constata la correcta implementación de todas las medidas en la empresa o el centro de trabajo</p>	<p>Documental</p>	<p>X</p>		

Lista 2. Medidas de ingeniería o estructurales

<p>2</p>	<p>El centro de trabajo cuenta con entradas y salidas exclusivas del personal; en caso de que se cuente con un solo acceso, éste se divide por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.</p>	<p>Fotográfica</p>	<p>X</p>		
<p>3</p>	<p>En caso de ser posible, cuenta en los accesos al centro de trabajo con tapetes desinfectantes o alternativas similares, o en su caso, se otorgan protectores desechables de calzado.</p> <p><i>* No se recomienda el uso de arcos desinfectantes.</i></p>	<p>Fotográfica</p>	<p>X</p>		

4	En su caso, los tapetes desinfectantes o alternativas similares hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones del 0.5%.	Fotográfica	X		
5	En su caso, se repone el líquido desinfectante de los tapetes desinfectantes cada que lo requieren; en caso de jergas saturadas con hipoclorito de sodio al 0.5%, se asegura que éstas estén limpias y saturadas de la solución desinfectante. Puede colocarse una jerga limpia y seca para eliminar el exceso del líquido de las suelas de los zapatos.	Fotográfica	X		
6	Se cuenta en los accesos con dispensadores de alcohol al 60% o gel desinfectante base alcohol al 60%.	Fotográfica	X		
7	Se cuenta con sensores de distancia (termómetros o cámaras infrarrojas) para la determinación de la temperatura corporal.	Fotográfica	X		
8	Se cuenta con un área de estancia específica para casos detectados con temperatura corporal mayor a 37.5 °C.	Fotográfica	X		

9	Se cuenta en los accesos de las áreas comunes con lavamanos con jabón, agua y toallas de papel desechable, o en su caso, con dispensadores de alcohol al 60% o gel desinfectante base alcohol al 60%.	Fotográfica	X		
10	Para el caso de vestidores o casilleros, se cuenta con señalizaciones o marcas en el piso indicando el lugar que podrá ocupar la persona trabajadora, respetando siempre la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.	Fotográfica			X

11	Para el caso de cafeterías o comedores, se cuenta con barreras físicas en la misma mesa separando a un comensal de otro (las barreras separan el frente y los laterales de cada persona trabajadora), así mismo, la distancia entre mesas asegura la distancia mínima entre personas trabajadoras de 1.5 metros.	Fotográfica	X		
12	En caso de contar con sistemas de extracción en áreas comunes se deberá vigilar que funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros acorde a lo establecido por el proveedor.	Fotográfica			X

13	Se cuenta con señalización en piso o en asientos de los espacios que deberán ocupar las personas trabajadoras en las salas de reuniones o áreas de espera, cuidando la distancia de al menos 1.5 metros entre personas.	Fotográfica	X		
14	En áreas comunes se favorece la ventilación natural (vestidores, casilleros, comedores, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera o recepción, etc.).	Fotográfica	X		
15	En los espacios donde se encuentran concentrados dos o más personas trabajadoras a menos de 1.5 metros, las áreas de trabajo se encuentran delimitadas por barreras físicas protegiendo el frente y laterales de las personas trabajadoras.	Fotográfica	X		
16	Cuenta con señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo, respetando siempre la distancia mínima entre cada puesto de trabajo de al menos 1.5 metros.	Fotográfica	X		
17	En caso de contar con sistemas de extracción en áreas administrativas se deberá vigilar que funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros acorde a lo establecido por el proveedor.	Fotográfica	X		

18	Las personas trabajadoras cuentan con dispensadores de alcohol al 60% o gel desinfectante base alcohol al 60%.	Fotográfica	X		
19	En áreas administrativas se favorece la ventilación natural en los lugares que es posible.	Fotográfica	X		
20 Indispensable	En caso de que el proceso productivo lo permita, las estaciones de trabajo se delimitan con barreras físicas lavables, fijas, móviles, colgantes, etc., en caso contrario, las estaciones de trabajo se delimitan	Fotográfica	X		

	con señalizaciones o marcas en el piso asegurando la distancia mínima de 1.5 metros entre trabajadores.				
21	Si la estación de trabajo lo permite, el trabajador cuenta con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70% en su lugar de trabajo; en caso contrario, los dispensadores de desinfectantes se ubican en los accesos al proceso productivo.	Fotográfica	X		

22	En caso de contar con sistemas de extracción en estas áreas, estos funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros acorde a lo establecido por el proveedor. Si el centro de trabajo no cuenta con estos sistemas, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Fotográfica			X
23	Se favorece la ventilación natural en los lugares que es posible.	Fotográfica	X		
24	Los sanitarios cuentan con lavabos en condiciones adecuadas de operación (son funcionales y cuentan con agua y jabón).	Fotográfica	X		
25	Se cuenta con dispensadores de toallas de papel desechables.	Fotográfica	X		
26	En los sanitarios se favorece la ventilación natural.	Fotográfica	X		

Lista 3. Medidas administrativas u organizacionales

<p>27 Indispensable</p>	<p>Se cuenta con protocolos de acceso con filtro sanitario que incluya la determinación de la temperatura corporal al ingreso y egreso de la empresa. En caso de no ser posible determinar la temperatura corporal al egreso de las instalaciones, ésta deberá tomarse antes de que concluya el turno en las estaciones de trabajo donde se ubican los trabajadores.</p>	<p>Fotográfica y Documental</p>	<p>X</p>		
<p>28 Indispensable</p>	<p>Cuenta con lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas en materia de higiene, sana distancia, uso obligado de cubrebocas que debe seguirse al ingreso, permanencia y salida del lugar.</p>	<p>Documental</p>	<p>X</p>		
<p>29</p>	<p>Se facilita el teletrabajo a las personas que, por sus condiciones de salud, edad avanzada, embarazo o lactancia lo ameriten.</p>	<p>Documental</p>		<p>X</p>	
<p>30</p>	<p>Si el teletrabajo no es posible, se cuenta con horarios escalonados de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite concentraciones de personas trabajadoras en las instalaciones en determinados horarios y espacios de trabajo.</p>	<p>Documental</p>	<p>X</p>		

31	Las reuniones de trabajo se realizan preferentemente por teléfono o videoconferencia, en caso contrario, se cuida la sana distancia, higiene respiratoria, limpieza y desinfección del lugar, mesas, sillas y objetos de uso común, antes y después de cada reunión.	Documental	X		
32	Para el caso de cafeterías o comedores, el personal de caja, cocina y meseros, cuentan con cabello recogido y cubrebocas.	Fotográfica	X		
33	En caso de no contar con barreras físicas, se implementan horarios escalonados en comedor, casilleros, vestidores, cafeterías, etc., que eviten aglomeración de personas trabajadoras.	Documental	X		
34	Se limita la realización de eventos sociales.	Documental	X		
35 Indispensable	Cuenta con protocolos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies, objetos de contacto y de uso común, que incluyen lavar con agua, jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% (equivalente a 5000 ppm).	Documental	X		

36	Cuenta con mecanismos de supervisión o verificación del cumplimiento a los lineamientos de sana distancia (tecnológicos, visuales, documentales, etc.) que deben seguir las personas trabajadoras.	Documental	X		

37	Se supervisa que las soluciones de agua y jabón no se mezclen con algún otro producto químico.	Documental	X		
38	Se supervisa que la solución de hipoclorito de sodio a 0.5% (5000 ppm) se prepare de manera diaria y que no se mezcle con ninguna otra sustancia química; en caso de contar con tiras reactivas para la determinación de la concentración de hipoclorito de sodio en ppm, podrá almacenarse la solución siempre y cuando se asegure no disminuir su concentración en más de un 10%.	Documental	X		
39	Se supervisa que los dispensadores de alcohol gel al 60% cuenten con las cantidades necesarias por turno de trabajo.	Documental	X		
40	Se supervisa que los dispensadores de toallas desechables de papel cuenten siempre con disponibilidad para las personas trabajadoras.	Documental	X		
41	Cuenta con el suficiente número de contenedores (botes de basura) en diversos puntos para arrojar cubrebocas usados o maltratados.	Documental	X		
42	Promueve y comunica una buena higiene respiratoria en el lugar de trabajo, tal como cubrir la boca y nariz con el codo flexionado o un pañuelo de papel al toser o estornudar.	Documental	X		

<p>43</p>	<p>Recomienda a la persona trabajadora que priorice las opciones de movilidad (traslado de casa al trabajo y viceversa) que faciliten mantener la distancia interpersonal, promoviendo el uso obligado de cubrebocas y protección ocular o facial durante el trayecto.</p>	<p>Documental</p>	<p>X</p>		
<p>44</p>	<p>En caso de que la empresa cuente con transporte para sus personas trabajadoras, se tienen consideradas medidas que minimizan el riesgo de exposición, tales como: limpieza y desinfección de la unidad antes de subir a las personas trabajadoras, determinación de temperatura corporal antes de subir al autobús (en caso de que se identifique alguna persona trabajadora con temperatura mayor a 37.5 °C no se le permitirá subir, se le solicitará regresar a casa, se tomará registro de sus datos para comunicarlo al área de recursos humanos y servicio médico de la empresa, quien posteriormente lo contactará para dar indicaciones de cuidados de la salud), se otorga desinfectante de manos a las personas trabajadoras al momento de subir al transporte y se refiere el uso obligado de cubrebocas y protección ocular o facial durante el trayecto.</p>	<p>Fotográfica y Documental</p>	<p>X</p>		

5	Cuenta con un código de ética que establece lineamientos de no discriminación para las personas que hayan tenido COVID-19 o convivido con algún familiar sospechoso o confirmado.	Documental	X		
46	Se cuenta con lineamientos de restricción de viajes locales o internacionales; en caso de que sea necesario viajar, se cuenta con los lineamientos sobre las medidas preventivas que deben cumplirse antes, durante y posterior al viaje.	Documental			
47	Se informa a las personas trabajadoras que el uso de accesorios (joyería, corbatas) puede ser un reservatorio de virus y demás microorganismos.	Fotográfica y Documental	X		
48	Se tienen lineamientos sobre no compartir entre las personas trabajadoras: celular, utensilios de cocina, EPP, papelería, plumas, etc.	Documental	X		
49	Se tienen lineamientos para que las personas trabajadoras cuiden la distancia social con sus compañeros de al menos 1.5 metros, así como en aquellos lugares donde no sea factible, se haga uso obligado de cubrebocas y protección ocular o facial.	Documental	X		
50	Se promueve a través de comunicados (escritos o digitales) el lavado de manos frecuente, higiene respiratoria, sana distancia, etc.	Fotográfica	X		

Lista 4. Equipo de protección personal

51	Se le proporciona a la persona trabajadora el equipo de protección personal acorde al tipo de factor de riesgo al que se encuentra expuesto durante su jornada laboral.	Fotográfica	X		
52	Durante el tiempo que la persona trabajadora no tiene exposición a agentes químicos contaminantes del ambiente laboral, se le proporciona cubre bocas y protección ocular y facial o se cuida la sana distancia de al menos 1.5 metros entre personas trabajadoras.	Fotográfica	X		
53 Indispensable	Se les proporciona a todas las personas trabajadoras del centro de trabajo cubrebocas y protección ocular o facial, según lo permita el puesto de trabajo; en aquellas áreas que por su tamaño y distribución de equipos sea complejo, se mantienen distancias mínimas de al menos 1.5 metros entre las personas trabajadoras.	Fotográfica	X		
54	Para el caso de personas trabajadoras que tienen contacto con público, se les proporciona cubrebocas y protección ocular o facial (el protector facial u ocular puede omitirse si se cuenta con barreras físicas y se mantiene la distancia de 1.5 metros entre persona trabajadora y cliente).	Fotográfica	X		
55	Las protecciones oculares o faciales que se otorgan a la persona trabajadora permiten amplia visibilidad, preferentemente con protección lateral y superior y son antiempañantes.	Fotográfica	X		

56 Indispensable	Todas las personas trabajadoras tienen acceso a agua, jabón, toallas desechables de papel, así como a alcohol al 60% o gel desinfectante para la manipulación del equipo de protección personal.	Fotográfica	X		
------------------	--	-------------	---	--	--

Lista 5. Información y capacitación

57	Fomentar y brindar confianza para que el personal se retire ante la presencia de síntomas de la enfermedad, a través de la simplificación de trámites de incapacidad y la eliminación de descuentos por ausencia.	Documental	X		
58	Se informa sobre la estrategia de retorno a actividades y la Nueva Normalidad, así como de sus implicaciones en el centro de trabajo.	Documental	X		
59 Indispensable	Se tiene un programa de capacitación para el personal directivo o gerencial de las acciones a realizar en la empresa para prevenir y evitar cadenas de contagio por COVID-19; puede hacerse uso del material de CLIMSS que se ubica en la liga siguiente: https://climss.imss.gob.mx/ .	Documental	X		

60	Cuenta con un programa de capacitación y difusión de información que incluya hábitos saludables, estilo de vida, familia, apoyo para el control de enfermedades crónico-degenerativas para evitar complicaciones por COVID19, higiene de manos, higiene respiratoria, higiene del vestido y sana distancia.	Documental	X		
61	En caso de contar con los recursos tecnológicos, da prioridad a éstos para llevar a cabo la capacitación a distancia. Si el centro de trabajo no cuenta con estos recursos, deberá seleccionar No Aplica.	Documental	X		
62	Cuando la capacitación se realiza de manera presencial se asegura la sana distancia entre las personas trabajadoras, el uso de cubrebocas durante todo el proceso de capacitación y se provee de gel antibacterial al ingreso.	Fotográfica	X		
63	Se promueve entre la población trabajadora los principios rectores de este documento, con especial énfasis en la "No Discriminación" para las personas que hayan tenido COVID-19 o hayan convivido con algún familiar que lo tenga o haya tenido.	Documental	X		

64	<p>Cuenta con un programa de salud física y mental para las personas trabajadoras, referente a los cuidados de COVID-19 que incluye un protocolo para manejo de personas trabajadoras sospechosas, contactos, confirmados y su reincorporación laboral; así como de promoción, prevención, atención y seguimiento de los estados de salud en las personas trabajadoras que pueden generar complicaciones por COVID-19.</p>	Documental	X		
65 Indispensable	<p>Cuenta con un instrumento para identificar síntomas y contactos en el trabajo y comunitarios.</p>	Documental	X		
66	<p>Cuenta con herramientas que permitan identificar personas trabajadoras con factores de riesgo para complicaciones por COVID-19. Los centros de trabajo podrán hacer uso de la herramienta en el enlace http://imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones</p>	Documental	X		

67	Cuenta con un plan de supervisión y evaluación del programa de salud física y mental para las personas trabajadoras, referente a los cuidados de COVID19.	Documental	X		
----	---	------------	---	--	--

Lista 6. Promoción a la salud

68	Cuenta con lineamientos para identificar y derivar a las personas trabajadoras que tengan problemas de salud mental al servicio médico o psicológico de la empresa. En caso de no contar con éste se les refiere a los servicios médicos de su centro de seguridad social.	Documental	X		
69	Cuenta con lineamientos para la identificación de factores de riesgo psicosocial, como violencia laboral, carga mental, entorno organizacional, etc.	Documental			
70	Realiza exámenes médicos periódicos que permiten la prevención, atención y control de problemas de salud o da las facilidades para que la persona trabajadora pueda acudir a atención médica fuera de la empresa.	Documental			

71 Indispensable	Cuenta con una guía de actuación para los casos en que una persona trabajadora manifieste síntomas de COVID-19, con la finalidad de protegerlo, así como al resto de las personas trabajadoras y su familia, que incluye	Documental	X		
	lineamientos para manejo de personas trabajadoras sospechosas, contactos, confirmados y su reincorporación al trabajo.				
72	Se promueven en las personas trabajadoras medidas de protección en el transporte público y trayecto, como son la práctica de higiene respiratoria, uso de cubrebocas obligatorio, mantener una sana distancia y hábitos de higiene (no tocarse la cara, con énfasis en nariz, boca y ojos).	Documental	X		

Descripción y plano del evento

1.Objetivo:

Establecer un plan seguro para el regreso a las actividades de manera responsable bajo los lineamientos establecidos por parte de las autoridades correspondientes, cuidando así de nuestros colaboradores, proveedores y visitantes.

Se llevara a cabo del 12 de noviembre 2021 al 09 de enero de 2022.

Horario de 05:30 a 23:00.

El aforo sin contingencia en el recorrido es de 8,000 personas y se habilita venta de boletos

del 50% tomando en cuenta en todo momento que esto podría cambiar debido a las condiciones existentes ante la pandemia COVID-19.

En Brilla se expone un mágico y asombroso recorrido de figuras navideñas y atractivos artes visuales llenas de mucha alegría.

Experimentarás una gran dosis de energía, entusiasmo y armonía visual para disfrutarse y capturarse en imágenes que seguro se quedarán por siempre en la mente y corazón de todos.

El evento está dividido en las siguientes zonas:

- Estacionamiento: A su llegada descienden de sus vehículos y son guiados por nuestros monitores a taquilla.
- Entrada y taquillas: De manera organizada y respetando el distanciamiento realizan la compra de sus boletos.
- Arcos neón: Arcos puestos asimétricos para acompañar al visitante desde la entrada hasta el arco sanitizante, donde encontrarán monitores supervisando la toma de temperatura y primer estación de gel y lavado de manos, si se detecta un caso de temperatura mayor a 37.2°C se procederá al aislamiento inmediato junto con todos sus acompañantes para su valoración y de ser necesario devolución de sus accesos para retirarlos inmediatamente de las instalaciones, así como informar a los supervisores para activar la sanitización de las áreas de contacto.
- Mini villa: Se exponen diversas figuras artísticas embellecidas con luz para armonizar la época de Navidad y se cuenta con un escenario en el cual se llevará a cabo un sketch de 10 min, tres veces cada hora, respetando sana distancia entre los visitantes y colaboradores con apoyo de monitores.
- El gran regalo: Aquí encontraras la exposición de diferentes regalos navideños.
- Reloj cucú y estación del tren: Se cuenta con dos trenes, los cuales llevaran por un recorrido marcado a los espectadores, cada tren contará con un actor mismo que se encargara de otorgar gel antibacterial a cada usuario antes de abordar y estará a cargo de presentar un monólogo explicando las diferentes zonas del evento de manera de stand up interactivo durante 10 min, tres veces cada hora, la desinfección de trenes se realiza al término de cada recorrido.
- Túnel infinito. Túnel adornado con luces azules, cascanueces y copos de nieve que te harán sentir más cerca de la navidad.
- Túnel encantado 3D: Mediante el uso de unos lentes especiales se tendrá la oportunidad de ver miles de puntos de luz convertidos en diferentes figuras navideñas, al final del recorrido los lentes serán entregados al personal para ser desinfectados correctamente.
- Taller de juguetes: Escena decorada como el taller de juguetes de Nikolaus, en el cual se presentará un sketch de duendes junto a la señora Klaus. Duración 10 a 15 min: de 2 a 3 veces por hora de acuerdo al flujo de personas para evitar aglomeraciones.
- Lumina: Junto a la experiencia en el taller de juguetes y a través de un túnel giratorio se continua al mundo helado de Lumina, donde viven seres fantásticos.
- Gran desfile navideño de Nikolaus: Es un espacio dedicado a la magia y a los sueños que se hacen presentes para vivir la navidad, la alegría, el amor y todas las expresiones de buena fe de esta maravillosa época del año.
Tiene una duración de 40 min, al ingreso se cuenta con estación de gel antibacterial y monitores de apoyo para acompañar a los visitantes a sus lugares, posterior a cada función se realiza limpieza y sanitización de los espacios.
- Food trucks (marketplace): Zona designada como descanso y en la que se podrá consumir alimentos, acompañando la experiencia de un carrusel veneciano. Desde esta zona se podrá contemplar espectáculo de fuegos artificiales, el cual se realizará

una vez al día a las 21:00 h.

- Belén: Exposición de figuras que representan el nacimiento de Jesús. Se realiza una pastorela cómica con una duración de 20-25 minutos una vez cada hora.
- Salida de esferas y ángeles: El camino de salida esta acompañada de esferas, ángeles y murales organizados con detalles para exponer un espacio de luz en su estructura y montaje que brinda una vista agradable a los ojos de los visitantes.

*Ilustración 1 Mapa de distribución de zonas Brilla Fest 2021

*Ilustración 2 Layout Brilla Fest 2021

Ilustración 3 Diseño preliminar food-trucks

2. Plan de acción previo:

2.1 Aforo

La capacidad total es de 8,000 personas, se habilita venta de boletos del 40% tomando en cuenta en todo momento que esto podría cambiar debido a las condiciones existentes ante la pandemia COVID-19, con la finalidad de que los visitantes mantengan el distanciamiento social de mínimo 1.5 m de distancia entre si durante su estancia se implementa una planilla de monitores para el cuidado del mismo.

2.2 Comunicación previa y durante el evento

En días previos y durante el evento se realizara una campaña para comunicar los protocolos establecidos para nuestros visitantes:

- Medidas sanitarias
- Se promueve la compra anticipada y reservación.
- Acciones preventivas durante el evento.
- Aforo

- Venta de boletos

La venta de boletos se llevara a cabo en línea y directamente en el lugar, respetando siempre distanciamiento de 1.5 m, delimitando filas y medidas sanitarias.

En conjunto con la boletera se acuerda el aforo límite para bloquear venta de boletos una vez llegado al aforo estipulado.

Se activa política de devolución en caso de presentar síntomas de COVID-19 y no se le permitirá el acceso.

- Acceso y vialidades

Con apoyo de las autoridades locales se realizara la organización de las vialidades y protocolos de seguridad a utilizar para el ingreso al parque, considerando que el público estará dividido por horarios para evitar tráfico y los asistentes tengan conocimiento de las rutas.

2.4.1 Filtro de seguridad

Se realizara una revisión de seguridad y queda prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas, cualquier tipo de alimentos, armas de fuego, objetos punzocortantes.

- Filtros de sanidad

Se elabora plan de protocolos ante contingencia sanitaria.

- Se realiza sanitización de áreas comunes previo y durante el evento de acuerdo al flujo de personas.
- Obligatorio uso de cubrebocas al ingreso y durante el evento.
- Se realiza toma de temperatura al ingreso.
- Se indica lavado y desinfección de manos con gel antibacterial.
- Se prohíbe fumar fuera de las áreas asignadas.
- Se prohíbe el consumo de alimentos o bebidas ambulatorio.

2.6 Área Médica

Durante todo el evento se contara con ambulancia.

- Operativo de protocolos

Accesos: Coordinar y supervisar que el ingreso de los visitantes sea fluido.

- Uso correcto de cubrebocas.
- Toma de temperatura (se prohíbe el acceso a personas que presenten una temperatura mayor a 37.2 °C).
- Lavado de manos

Durante el recorrido: Organizar a los visitantes en cada experiencia evitando aglomeraciones.

- Uso correcto de cubrebocas.
- Aplicación de gel antibacterial al ingreso de todas las experiencias.
- Respetar distanciamiento de 1.5 m entre visitantes.

Recorrido en tren: Organizar y ubicar por familias o grupos.

- Uso correcto de cubrebocas.
- Se proporciona gel al abordar.
- Sanitizar al término de cada recorrido

Show: Ubicar a los visitantes en sus lugares y verificar que se respete la ocupación permitida.

- Uso correcto de cubrebocas.
- Se proporciona gel al ingreso.
- Sanitizar y limpiar al término de cada show.

- **Desarrollo del evento**

3.1 Venta de alimentos

Operación en zona de alimentos

Se solicitara una responsiva a todos los proveedores involucrados donde se indica que todo el personal a su cargo se encuentra en óptimas condiciones de salud, contar con todo su EPP, seguir las medidas en este protocolo, así como las indicaciones del personal a cargo y llenado de bitácoras.

Las áreas de comida rápida dentro de Brilla, también conocidas como zona de alimentos, deberán seguir las indicaciones establecidas en el protocolo elaborado, así como el llevar a cabo las reestructuras necesarias en cuanto al mobiliario y layout del área a fin de dar cumplimiento a las medidas de higiene y de distanciamiento social establecidas por las autoridades.

Las rutinas de limpieza y sanitización de barras, mesas, sillas, botes de basura y baños de acuerdo con el plan de mantenimiento vigente; se deberán ajustar de acuerdo a la afluencia y en su caso incrementar la frecuencia de la limpieza.

Reducción del número de mesas al porcentaje y número de comensales por mesa que la autoridad disponga para cumplir con el distanciamiento social.

Se podrá realizar un sembrado a efectos de tener marcado visualmente los espacios designados que cumplan con la distancia autorizada, esto ayudará a nuestro personal de mantenimiento en el sembrado del mobiliario, así como a nuestros clientes.

Se deberá colocar en cada stand dispensador de gel antibacterial al 70% de alcohol y señalética recordando medidas de prevención, “sana distancia” tanto al momento de ordenar y pagar como al momento de la recolección de los alimentos y consumo ambulatorio.

Personal del parque deberá supervisar que las estaciones de gel se encuentren abastecidas y que el personal cumpla con las medidas marcadas en este protocolo.

Se controlará el acceso a los clientes evitando tener más de tres personas en espera en un stand o food truck y que no exceda la cantidad de comensales de acuerdo a la capacidad instalada.

El área de comercialización deberá solicitar a cada arrendatario que cumpla con las disposiciones de las autoridades en materia de seguridad e higiene, así como con las recomendaciones y lineamientos establecidos por la administración de Brilla y Xtremo Parque.

3.2 Sanitización general de las instalaciones.

El proceso de sanitización se realizará en las siguientes áreas: zona de alimentos, áreas de servicio, sanitarios.

Los proveedores que ejecuten esta actividad deben estar seleccionados por el área de mantenimiento.

Requerir el equipo de protección personal: guantes, mascarilla o cubrebocas.

Como mecanismo de contención de virus y bacterias se deberán sanitizar los tapetes de accesos atomizando los productos sanitizantes autorizados y colocando en seguida tapetes de alfombra para el secado del calzado, ejecutar este proceso varias veces al día para garantizar la efectividad del producto.

Colocar el número suficiente de botes de basura en puntos estratégicos para desechar tapabocas usados o maltratados.

3.3 Suministro de limpieza y desinfección.

El personal que ejecute tareas de limpieza deberá utilizar el equipo el EPP

El personal que ejecute tareas de sanitización y manejo de basura deberá utilizar el equipo el EPP definido.

Es necesario contar con dispensadores de gel antibacterial al 70% de alcohol en filtros de acceso, zonas de comida, módulo de atención-servicio y track comercial.

Dentro de los baños se deberá garantizar la existencia en todo momento de jabón, papel toalla, papel sanitario.

No deberán de mezclarse productos de limpieza.

Se generan nuevas rutinas de limpieza en las áreas de mayor exposición y contacto dactilar con clientes, visitantes y colaboradores

Se impone el refuerzo diario y continuo de sanitización de áreas de alta afluencia de espacios confinados como baños y zonas de comida, así como sus componentes como

lavabos, mamparas, llaves, mesas, sillas, etc.

El personal asignado a cada área deberá mantener la “sana distancia” y es obligación de los colaboradores portar en todo momento el EPP desde el inicio sus actividades y hasta concluir su jornada laboral.

Se adiciona como parte de la rutina que los colaboradores saniticen todo el material y/o herramienta utilizada en la ejecución de sus actividades previo y al cierre de su jornada laboral.

Es responsabilidad que cada colaborador el uso adecuado y el cuidado de su EPP.

El personal de limpieza a cargo de los baños deberá utilizar el equipo el EPP definido

Se realizará la limpieza general habitual de los baños.

Es recomendable colocar dispensadores automáticos para jabón y gel antibacterial al 70% de alcohol.

Colocar señalización con medidas de higiene y prevención.

Los residuos derivados de las tareas de limpieza y sanitización, p.ej., trapos, mechudos, guantes y los EPP desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos.

Cada persona asignada a la recolección de basura deberá contar con utensilios personales de limpieza, mismos que deberá mantener sanitizados al inicio y al término de su jornada.

3.4 Relación con prestadores de servicios

Todo prestador de servicios debe apegarse a las disposiciones de la autoridad en materia de higiene y prevención derivado de la contingencia sanitaria, p.ej., uso de cubrebocas y distanciamiento físico, en caso contrario serán notificados para retirarse del evento.

Los jefes de área deben notificar formalmente a sus prestadores de servicio del uso del EPP necesario para realizar trabajos y de las reglas de operación de Brilla.

Todo prestador de servicio deberá cruzar por el filtro sanitario antes de realizar sus trabajos y/o entregas y se les tomará la temperatura corporal.

El filtro sanitario de proveedores deberá contar con un dispensador de gel antibacterial al 70% de alcohol.

Los locales de comida y food trucks deberán acatar las disposiciones de la autoridad en cuanto a: aforo permitido, dispensadores de gel, uso de cubreboca, señalización de las medidas de higiene y prevención y medios de confinamiento de residuos de materiales de protección de desechables.

El personal de seguridad del Brilla está facultado para hacer cumplir estas disposiciones.

3.5 Flujo de personas.

El público ingresara de acuerdo al horario de su recorrido y será guiado con apoyo de monitores y señalética.

3.6 Comunicación visual y audio

Al ingreso y durante el recorrido se repetirán mediante audio los protocolos sanitarios, lineamientos y reglamentos a seguir, apoyado con señaléticas y monitores a lo largo de todo el recorrido.

3.6 Organización en áreas de sanitarios

- Se coloca personal permanente para limpieza y sanitización de acuerdo a la afluencia.
- Se organizara a los usuarios para que respeten el distanciamiento de 1.5 m.
- Todas las áreas de sanitarios cuentan con agua, jabón y dispensadores de toallas desechables.

3.7 Salida

Una vez terminado el recorrido las personas serán guiadas a la salida con apoyo de monitores y señalética, al finalizar el día se dará un recorrido en todo el parque para verificar

que no se queden visitantes dentro.

REGLAMENTO PARA EL MANEJO DE RESIDUOS SEPTIEMBRE 2021

El Brilla "Puebla está en el Aire" pone a su disposición el siguiente Reglamento, el cual tiene la finalidad de normar la correcta separación y disposición de residuos.

SECCION I – DEFINICIONES

LA ADMINISTRACIÓN: La persona denominada BRILLA PUEBLA ESTÁ EN EL AIRE que en calidad de "Arrendador" determina las reglas aplicables para la implementación y vigilancia del Plan de Manejo de Residuos durante el Festival.

LOS LOCATARIOS: Son las Personas Físicas o Morales que en la calidad de Arrendatarios, se encuentran en posesión temporal de un Bien Arrendado dentro de BRILLA.

Quienes se sujetan a cada una de las disposiciones señaladas en el presente Reglamento.

PLAN DE MANEJO: Se denomina así el Plan de Manejo de Residuos de Manejo Especial, que en virtud de los Artículos 26, 27, 30, 31 y 32 de la Ley para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos Sólidos Urbanos y de Manejo Especial para el Estado de Puebla, Artículo 10 del

Reglamento para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos Sólidos Urbanos y de Manejo Especial para el Estado de Puebla, se implementa de manera obligatoria a LOS ARRENDATARIOS de PABELLÓN GASTRONOMICO Y ÁREA DE FOOD TRUCKS.

LOS RESIDUOS: Son los materiales o desechos (no definidos como residuos peligrosos) tales como orgánicos, inorgánicos, envases, embalajes, empaques y/o todos aquellos residuos que provienen de cualquier actividad realizada dentro de los establecimientos y/o áreas comunes del BRILLA PUEBLA ESTÁ EN EL AIRE.

BOTES DE BASURA: Estaciones ubicadas en áreas comunes del BRILLA PUEBLA ESTÁ EN EL AIRE, destinadas para la separación de LOS RESIDUOS "de origen" generados por los usuarios. **TAMBO O CONTENEDOR:** Recipientes especiales ubicados al interior de las instalaciones, que son usados por LOS ARRENDATARIOS para la adecuada separación de LOS RESIDUOS.

SECCION II – DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. OBJETO. Este Reglamento tiene como objeto normar el acceso al CENTRO INTEGRAL DE ACOPIO, horarios, uso de botes de basura, tambos y/o contenedores, para el correcto manejo, clasificación, acopio y disposición final de LOS RESIDUOS, en cumplimiento con el PLAN DE MANEJO.

ARTÍCULO 2. APLICACION. El presente Reglamento es aplicable a todos LOS ARRENDATARIOS que arriendan en EL BRILLA PUEBLA ESTÁ EN EL AIRE.

ARTÍCULO 3. RESPONSABILIDAD. LOS ARRENDATARIOS se sujetan a las Reglas de Operación y Administración del BRILLA PUEBLA ESTÁ EN EL AIRE, donde se desprende que **cada arrendatario es responsable de cumplir con este Reglamento.**

ARTÍCULO 4. OBLIGATORIEDAD. El desconocimiento del presente Reglamento no exime a LOS ARRENDATARIOS ni a sus empleados de su cumplimiento, así como tampoco exime de las sanciones que por su incumplimiento devengan.

ARTÍCULO 5. MOBILIARIO PARA DISPOSICION DE RESIDUOS. LA ADMINISTRACION se compromete a proveer a los botes de basura, tambos y/o contenedores suficientes en áreas de uso común y/o CENTRO INTEGRAL DE ACOPIO.

ARTÍCULO 6. SEPARACION Y DEPOSITO DE RESIDUOS. Es obligación de LOS ARRENDATARIOS separar correctamente sus residuos y colocarlos en los contenedores y tambos señalados. También es obligación de LOS ARREDNATARIOS hacer buen uso de los botes de basura, tambos y/o contenedores, evitando su deterioro.

a) LOS RESIDUOS serán separados bajo la siguiente clasificación:

- **Orgánico.** Desechos de comida preparada, servilletas usadas, cualquier residuo de origen vegetal y animal.
- **Inorgánico.** Basura en general (papel sanitario, toallas sanitarias, pañuelos desechables, colillas de cigarros, fibras de aseo, bolsas de botana, envases desechables, etc.).
- **Reciclables (valorizables)**
 - Papel, cartón y revistas. Todas las cajas de cartón deberán colocarse desdobladas y apiladas ordenadamente en el área que corresponda.
 - **Plásticos.** Se identifican mediante el símbolo triangular con el número indicativo en su interior, según su clasificación:

Número 1: PET plástico pet o tereftalato de polietileno

Número 2: HDPE plástico polietileno de alta densidad

Número 4: LDPE plástico polietileno de baja densidad

- Vidrio
 - Latas de Aluminio
 - Latas de Alimentos / Fierro
 - Tetra pack
 - Madera
 - Otros
- En cada CENTRO DE ACOPIO estarán proporcionados los contenedores y tambos para facilitar el correcto manejo de LOS RESIDUOS.
 - Es obligación de los ARRENDATARIOS depositar los residuos en el contenedor o tambo correspondiente, aunque este se encuentre en otro cuarto.
 - Es obligación de los ARRENDATARIOS hacer una pre-separación de RESIDUOS generados en sus establecimientos la cual facilite y acorte el tiempo de separación final en el CENTRO INTEGRAL DE ACOPIO.
 - Queda prohibido que los ARRENDATARIOS crucen las instalaciones del festival con los RESIDUOS fuera de los horarios establecidos.
 - La separación final de LOS RESIDUOS se realiza bajo la supervisión del personal designado por LA ADMINISTRACIÓN, en los horarios que determine el presente Reglamento.