

<b>Condiciones de Operación</b>	CdMx	EdoMex
<b>HORARIOS</b>	<b><u>7:00 a 18:00 hrs</u></b>	<b><u>6:00 a 18:00 hrs</u></b>
Atención a clientes en espacios abiertos (techados o no), tales como terrazas, jardines, patios, mesas al exterior, balcones, entre otros.	SI	SI
Separación de 1.5 mts entre mesas, con un máximo de 4 comensales por mesa	SI	SI
<b>NO música en vivo o ambiental</b>	<b>NO</b>	SI
Después de la 18:00 hrs Sólo servicio para LLEVAR	SI	SI
Restaurantes de los Centros y Plazas comerciales podrán abrir respetando lo solicitado por las autoridades		SI
Autoridades deberán facilitar los trámites para el acondicionamiento de espacios abiertos	SI	SI
Realizar trabajos de sanitización en ductos de ventilación y campanas de cocina.	SI	SI
<b>Utilización de Código QR</b>	SI	<b>NO</b>
Contar con ventilación natural o mecánica	SI	SI
<b>LIMPIEZA y DESINFECCIÓN:</b> (Establecer protocolos) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continua de lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales y verticales, aristas y cualquier otro elemento de fácil alcance para los clientes, empleados y proveedores</li> <li>• Profunda y general del suelo, paredes, muros y ventanas, además de incrementar la limpieza de sanitarios, evitar el uso de toallas de tela por lo que se deberá contar con dispensadores de toallas de papel desechable.</li> </ul>	SI	SI
<b>Fomentar pago por medios electrónicos (CoDi) y, en su caso, colocar la propina en los lugares señalados</b>	SI	<b>NO</b>
<b>COCINAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Delimitar espacios de trabajo y actividades procurando la sana distancia</li> <li>• Instalar dispensadores de gel antibacterial en las estaciones de trabajo</li> <li>• Reforzamiento de las buenas prácticas de higiene en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación</li> </ul>	SI	SI
<b>HIGIENE PERSONAL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitación sobre la importancia del lavado de manos en cada cambio de actividad, así como las reglas sobre sana distancia;</li> <li>• Registro de temperatura al ingreso y egreso de cada turno con de termómetros o sensores de no contacto</li> <li>• Proporcionar al personal cubre bocas y careta facial</li> </ul>	SI	SI

<p><b>FUNCIONAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesas deberán montarse al momento delante de los comensales, eliminando todo elemento innecesario (servilleteros, propaganda, decoraciones etc:</li> <li>• Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico tales como menús digitales o desechables o bien pizarras.</li> <li>• La mantelería NO deber usarse para dos servicios.</li> <li>• Condimentos, salsas y extras deberán servirse al momento y en porciones individuales.</li> </ul>	SI	SI
<p><b>MEDIDAS DE ACCESO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer señalamientos y/o barreras físicas para ingreso y salida, guardando sana distancia.</li> <li>• Utilizar tapetes sanitizantes o alternativas similares</li> <li>• De ser posible, mantener siempre las puertas abiertas</li> <li>• Evitar el uso de áreas de espera y vestíbulos;</li> <li>• Contar con dispensadores de gel antibacterial al 70% de alcohol.</li> </ul>	SI	SI
<p><b>PROVEDURÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas ajenos.</li> <li>• Proveedores y prestadores de servicios ajenas al restaurante deberán contar con protocolos específicos para Covid-19;</li> <li>• Tener zonas y horarios para recepción de productos. (uso obligatorio de cubre bocas y sana distancia)</li> <li>• Eliminar de los productos los empaques de cartón y plástico antes de entrar al almacén, cámaras o zona de elaboración de alimentos.</li> </ul>	SI	SI