



POLIFORUM LEÓN
PASIÓN POR TU ÉXITO

PROTOCOLO GENERAL

PARA PROVEEDORES

POLIFORUM LEÓN
SANO Y PROTEGIDO

#VisitanteResponsable



PROTOCOLO GENERAL

PARA PROVEEDORES.

1. Poliforum León cuenta con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19 en accesos para proveedores.
2. Se establece un control de entrada para proveedores, con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura superior a 37.5°C, y/o con síntomas de resfriado (congestión nasal o conjuntival, tos, lagrimeo, aspecto febril). Para los casos sospechosos o confirmados de COVID-19, se designa un área de estancia y aislamiento en el servicio médico del recinto.
3. En todo momento, se promueve y respeta el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo) entre personas. Donde sea aplicable, los accesos cuentan con marcas en el piso o barreras.
4. Los accesos para el proveedor así como las áreas de servicio cuentan con solución gel base alcohol al 70%.
5. El proveedor debe utilizar cubre bocas en todo momento, debiendo usarlo de manera correcta y cambiarlo constantemente.
6. Todo proveedor que ingrese a Poliforum León, debe portar uniforme limpio y adecuado.



PROTOCOLO GENERAL

PARA PROVEEDORES.

7. Se dispone de tapetes impregnados de solución desinfectante en accesos para proveedores al recinto (acceso a pié). La solución desinfectante se realiza conforme a las indicaciones del fabricante (etiquetado e información del producto).

8. Para evitar aglomeraciones en accesos de proveedores, se elaboraron horarios escalonados. Se obliga a cada proveedor a entregar su mercancía e insumos de acuerdo a los horarios estipulados.

9. Se Realiza el desempaque o desembalaje de insumos y mercancías con guantes, o bien, al terminar las maniobras, deben lavarse las manos o usar solución gel base alcohol al 70%.

10. El proveedor de alimentos y bebidas debe respetar los lineamientos establecidos en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, y los descritos en la NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos Manejo Higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H".



#VisitanteResponsable



POLIFORUM LEÓN
PASIÓN POR TU ÉXITO

POLIFORUM LEÓN
SANO Y PROTEGIDO

www.poliforumleon.com