



SALONES DE EVENTOS

CEDULA PARA ESTABLECIMIENTO SEGURO

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO: No. CEDULA: _____ FECHA: _____

Denominación o Razón social: _____

Domicilio: _____

Herramienta de evaluación para **SALONES DE EVENTOS, PALAPAS Y JARDINES**, para acceder al Distintivo de Establecimiento Seguro.

Se deberá comprobar el cumplimiento de cada uno de los requisitos, de contar con prueba de su debido cumplimiento se marcará la casilla “**Si**” y de no ser así, se marcará la casilla “**No**”. Al finalizar cada sección se totalizarán las respuestas y se escribirá el número de respuestas “**Si**” y “**No**”.

ESTRATEGIAS ADICIONALES PARA PREVENIR Y CONTROLAR LA PROPAGACIÓN DEL SARS-COV-2 (COVID-19)			
Nº	Requisitos	SI	NO
1	¿Orienta y capacita a sus trabajadores o proveedores en las medidas de seguridad sanitaria establecidas para prevenir y controlar la propagación del SARS-CoV2 (COVID-19) en el ejercicio de su trabajo y en caso de que presenten síntomas compatibles con el SARS-CoV2 (COVID-19) permite a los trabajadores el regreso a casa?		
2	¿Se ha Instalado un filtro sanitario previo al ingreso del personal y usuarios para aplicar gel antibacterial con base alcohol al 70%? No se debe permitir la entrada al establecimiento sin cubrebocas.		
3	¿Se ponen a disposición del personal y de los usuarios, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria?		
4	¿En el establecimiento, se garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos?		
5	¿Se garantiza la ventilación de ambientes cerrados?, para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal.		
Total			



RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO

Nº	Requisito	SI	NO
1	En caso de contar con área de cocina y preparación de banquetes, ¿Cuenta con () Aviso de Funcionamiento (gratuito), () Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, () Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos? NOM-251 (gratuito). Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.		
2	Las mesas y sillas ¿están ubicadas a una distancia de 1.5, metros?, conforme a los lineamientos de sana distancia; ¿se limpian y desinfectan previo a cada uso, con un paño limpio con líquido desinfectante, y se coloca gel antibacterial o desinfectante para fomentar la higiene de las manos?		
3	¿Se cumple con la disposición del acuerdo vigente, sobre el porcentaje de capacidad instalada en el establecimiento? Y el uso obligatorio de cubre bocas, cubriendo nariz y boca		
INFORMACIÓN HACIA EL VISITADO: Si requiere información sobre la atención para COVID-19 llame a los teléfonos 834 3 18 63 20 y 834 3 18 63 21 de la Secretaría de Salud. Si requiere información sobre este proceso de Distintivo Establecimiento Seguro, favor de escribir al correo establecimiento.seguro@tam.gob.mx .			
Total			

OBSERVACIONES GENERALES

Firma del verificador

Firma del responsable o propietario