

PROTOCOLO SANITARIO POST COVID-19

- ✓ Jabón, solución hidroalcohólica, pañuelos desechables de uso individual y mascarillas de cortesía (en caso de olvido) a disposición.
- ✓ Limpieza: ciclos más frecuentes, rutinas profundizadas, productos específicos, formación adaptada.
- ✓ Catering: cumplimiento y control estricto de la normativa higiénico-sanitaria tanto en producto como en personal y gestión del servicio. Presentación individual y packaging de un solo uso.
- ✓ Guía de buenas prácticas claramente enseñada en todo el local.
- ✓ Material de oficina de un solo uso.
- ✓ Ventilación periódica de las instalaciones.
- ✓ Temperatura mantenida entre 23°C y 26°C.
- ✓ Reforzamiento de la limpieza de los filtros de aire y aumento del nivel de ventilación de los sistemas de climatización.
- ✓ Gestión de los residuos ordinarios respetando los protocolos de separación.
- ✓ Personal MeetBox con mascarillas y guantes en despacho cerrado.