

BODAS  
QUERÉTARO

FAM *trip*





# Protocolo Integral de Prevención, Higiene y Sanitización: FAM TRIP QUERETARO 2021.

---



Hoy más que nunca estamos comprometidos con la salud de todos, es por ello que les compartimos el procedimiento que se llevará a cabo en la realización del FAM Trip Queretaro 2021, con la finalidad principal de que tanto Proveedores, invitados y colaboradores tengamos una mayor tranquilidad antes, durante y después del evento.



Todo el personal involucrado en el desarrollo del evento está capacitado para llevar todas las medidas y protocolos de protección recomendados por las autoridades del Estado:

- Evitar el contacto entre personas.
- Lavado frecuente de manos.
- Uso de gel sanitizante.
- Uso de cubrebocas o careta durante recorridos, traslados y actividades.
- Desinfección o sanitizante de elementos manipulables.
- El cubre bocas es obligatorio.
- Sana distancia.

# PROTOCOLO DE PERSONAL Y PROVEEDORES:



### III

## Cada Proveedor en cada momento.

### ◆ Antes del evento...

---

Cada una de las empresas contratadas deberán enviar 3 días antes una lista de todo el equipo que ingresará a los venues, nombre y registro de síntomas de los últimos 14 días,

### ◆ Al llegar a las instalaciones...

---

Todo el personal involucrado en montaje, día de boda y desmontaje tendrá que responder un breve cuestionario de identificación de síntomas, pondrá gel en manos y se le tomará la temperatura.

Deberán usar cubrebocas al ingresar y durante su permanencia en los venues Así mismo toallitas húmedas para hacer desinfección constante de dispositivo móvil, gel antibacterial individual y guantes de ser necesario.

### ◆ Antes, durante y después del evento...

---

Todo el personal que se involucra deberá hacer uso de sus uniformes solo dentro de las instalaciones, es decir, al llegar a la Hacienda deberán cambiarse de ropa, no llegar con el uniforme puesto, de esta manera reducimos el riesgo de exposición durante su traslado. (Ejemplo: Coordinación, meseros, DJ, Vigilantes, Cocina, Valet Parking...). Excepto proveedores de entrega - descarga - salida.

Sanitizar antes de su llegada TODO el equipo y material que ingresará a las instalaciones por ejemplo: sillas, mesas, cables, bocinas, periqueras, flores, bases, manteleria, parrillas, uniformes, etc...

A cada proveedor se le asignará un horario de montaje y desmontaje, mismo que tendrá que ser respetado para evitar aglomeraciones y contratiempos uno de otro. En el caso de tener que comer durante su permanencia en la Hacienda deberán llevar alimentos para evitar que salgan a buscar comida local.

Alimentos de proveedores y colaboradores: El área de comedor será el único espacio donde pueden ingerir alimentos. Pensamos como opción el salón grande, ya que lo eventos, por temas de distancia serán en explanada.

# PROTOCOLO INTERNO POR PROVEEDOR



# Venues

Al ingreso se facilitará tapete sanitizador de calzado, gel antibacterial y termómetro para verificar la temperatura de todos sus visitantes; así como un breve cuestionario de identificación de síntomas, mismo que ayudará como registro de visitas.

Se asignará un acceso único para ingreso de proveedores, tendrá que ser respetado y evitar estar saliendo y entrando en repetidas ocasiones.

Los Venues llevará un protocolo de desinfección de espacios , así como la ventilación de áreas cerradas.

En las instalaciones de los venues encontrarás a tu alcance módulos de gel antibacterial; así mismo recomendamos hacer lavado de manos constante. También encontrarás infografías con puntos importantes a considerar.

El recinto podrá negar acceso a personas que no cumplan con los requerimientos y protocolos establecidos.



# Cocina

---

## Antes del evento:

- Sanitizar todo el equipo de trabajo.
- El transporte de traslado deberá tener medidas de higiene.
- Cajas de plástico deberán ir cerradas o emplayadas.

## Al llegar al venue:

- Verificar que el área asignada se encuentre en óptimas condiciones de higiene.
- Asignar áreas limpias (Elaboración - producción) y sucias (escamoteo y lavado) de forma separada.
- Dirigirse a baños o área asignada para ponerse uniformes.

## Durante el evento:

- El personal de cocina deberá portar red (en caso de tener cabello largo, el mismo tendrá que recogerse).
  - Uso de cubrebocas.
  - Uso de guantes en caso de ser necesario, esta dependerá de la actividad que se esté desarrollando (ejemplo: cortes de carnes o verduras).
  - Establecer alarmas para lavado general de manos sin salir de área de cocina.
  - Los encargados de escamoteo y lavado de cristalería y cubiertos deberá portar en todo momento cubrebocas, mandil y guantes.
  - En el área de escamoteo, se requiere 1 persona que reciba los platos y en seguida se ponen a remojar en una tina con agua clorada.
- 





# Meseros

---

## Durante el evento:

- Uso de cubrebocas obligatorio desde su llegada a la Hacienda.
- Portar individualmente gel antibacterial
- Uso de atomizador con mezcla sanitizante o mezcla de agua/cloro (combinado 90% agua 10% cloro) para desinfección superficies, equipo de trabajo, losa, etc.
- Limpiones limpios y desinfectados.
- Cada que un invitado pida una bebida se le asignara un vaso limpio y desinfectado.
- Al servir los alimentos se pide tocar el plato lo menos posible.
- El montaje de la mesa será completo y con debida limpieza / sanitización.
- Cada tres mesas contará con servicio de barra individual, de esta forma garantizamos la higiene y cuidado en la manipulación de vasos, platos y cubiertos.

# Flores o Decoración

## Antes del evento:

- Se sanitiza con generadores de ozono los espacios donde se elaborará el armado de centros de mesa, colgantes; etc, y material manipulable para su elaboración como tijeras y bases; así mismo al momento de la instalación del producto elaborado.
- Las flores, follajes y oasis serán sanitizados con generador de ozono ya que este es el único tratamiento que se puede emplear directa e indirectamente a la flor sin que se maltrate.
- Trata de avanzar lo mayor posible de centros de mesa en tus oficinas o espacios de trabajo. De esta forma agilizamos el montaje y permanencia en las instalaciones del evento.

---

## Montaje:

- A la llegada al recinto deberás sanitizar nuevamente todos los elementos que están ingresando.
- No dejar flores ni follaje tirado en el piso, llevar plasticos para cubrir piso y así poder levantar más rapido.
- Trabajar en orden y por áreas.
- Llevar contenedores de basura para mantener el área lo más desinfectada y limpia posible.
- Lavado o desinfección constante de manos.



# Alquiladoras

(Mobiliario, mantelería, cubiertos,  
platos base, copas...)

## Antes del evento:

- Sanitización de todo el mobiliario como: sillas, mesas, barras, periqueras, pista de baile, templetes, equipo de audio, entre otros.
- En el caso de mantelería, servilletas, fundas, cojines o todo lo que sea de tela deberá ser lavado previo al evento.
- En el caso de los cubiertos, loza, platos base deberán ser desinfectados y guardados en cajas de plástico cerradas o emplayadas para su entrega. (Materiales como plásticos, acero, cristal, resina y metal se debe lavar con jabón y cloro)
- La mantelería se embolsará para entrega.

## Montaje / Entrega:

- El equipo se entregará a la persona responsable del evento, tendrá que ser la persona que realizó la renta de los servicios, la misma verificará que el equipo venga en óptimas condiciones, emplayado, sellado, cantidades correctas y siguiendo todas las medidas de higiene y seguridad.

## Desmontaje /Recolección:

Será importante extremar precauciones debido a que el equipo del servicio que ofreció estuvo en contacto con personas.

- Uso de cubrebocas obligatorio. Uso de careta (opcional).
- Uso de guantes quirúrgicos.
- Al finalizar la recolección deberá lavarse las manos y usar gel antibacterial



- El equipo de DJ/Grupo Versatil deberá proporcionar un número de WhatsApp visible para la solicitud de canciones
  - No podrá haber más de 2 personas en cabina (DJ e iluminación)
  - Si es necesario que se haga uso del micrófono tendrán que entregarlo con previa desinfección (toallitas en cloro)
- 

# DJ / Grupo Versatil

---

# Barras de Postres y Bienvenida...

VII

## Antes del evento:

- Todo el producto deberá ser preparado y empacado con las medidas sanitarias que recomiendan las autoridades.
- Sanitizar todo el equipo de producción y cajitas.
- Trasladarlas en cajas cerradas o empleadas.

---

## Durante el evento:

- El equipo de producción, montaje y guardia de las barras estará con cubrebocas, careta y guantes en todo momento.
- Las mesas, carritos, decoración como flores u objetos serán sanitizados a su llegada.
- Colocar marcas de distanciamiento. Indicando una sana distancia.
- Los productos no estarán expuestos serán empacados en cajas o bolsas y serán personales.
- Deberá tener uno o dos despachadores, es decir, los invitados no tendrán acceso a manipular los productos.
- Los contenedores a granel deberán estar cerrados en todo momento y sólo serán manipulados por los despachadores.
- Facilitar gel a las personas que se acerquen por el producto.



# Anfitriones

---

## Antes del evento:

- Coordinar horarios de montaje y desmontaje escalonados, tomando en cuenta accesos, tiempos estimados de montaje o entregas.
- Entregar a la administración del Venue un listado de proveedores (hoja de ruta) que ingresarán al lugar, la misma debe incluir: nombre de la empresa, nombres de personas que asisten, horario de llegada y descripción del servicio que van a ofrecer.
- Desinfectar artículos como radios de comunicación, tablas de trabajo, ipads, kit sos, kit de herramientas; etc.

## Durante el evento:

- El equipo de planeación de la boda estará garantizando los protocolos de higiene y seguridad de cada proveedor.
- Traer un kit básico de protección: Gel antibacterial individual, 2 cubrebocas desechables y 1 careta plástica o lentes de protección.
- Lavado de manos frecuente.



# PROTOCOLO DE CEREMONIA

- Recomendaciones:
    - Mantener distancia y respetar los lugares asignados.
    - Comunión Espiritual.
    - Al término de la ceremonia se les solicitará a los invitados que salgan de manera ordenada y tomando su distancia.
- 



# Protocolo de Invitados

---

Se hará llegar a todos los invitados los protocolos de higiene , mismos que deberán seguir durante todo el evento. También se deberá comunicar a los invitados sobre los manifiestos que se deberán firmar a la llegada al punto de encuentro.

A la llegada habrá 3 puntos importantes y obligatorios a considerar:

- Habrá un tapete sanitizador de calzado.
- Se te tomará la temperatura.
- Se proporcionará gel antibacterial.

Otros puntos importantes:

- En caso de que cualquier persona incumpla con los requisitos anteriores se le negará el acceso al FAM Trip.
- En caso de presentar temperatura mayor a 37° o síntomas se canalizarán con el personal de apoyo médico para su evaluación.
- Personas que no se encuentren en la lista de invitados, no tendrán acceso por ningún motivo.
- El evento está considerado para un número exacto de personas.
- Saludo de cortesía: No abrazos, no saludo de mano, no besos.
- Uso de cubrebocas durante toda su permanencia , solo se podrá quitar en horario de alimentos.
- Lavar sus manos constantemente. Mantener una sana distancia entre personas.
- Respetar las señaléticas en los diferentes recintos indicando la sana distancia, ejemplo: fila a tu llegada al recinto, fila para ingreso a baños, entre otras. Así aseguramos el flujo . Hacer un buen uso de las estaciones de gel antibacterial.
- En las instalaciones de todos los venues encontrarás algunas medidas de higiene recomendadas por las autoridades, aconsejamos seguir durante tu permanencia las indicaciones.
- Se pedira previo a su viaje el resultado negativo de prueba PCR realizada en su estado de procedencia
- Al salir de cada recinto se realizara sanitizacion a cada invitado por parte del staff antes del ingreso a su transporte asignado.

BODAS

FAM *trip* MÉXICO

[www.famtripbodas.com](http://www.famtripbodas.com)