**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN**

**Unidad de Administración**

Coordinación de Conservación y Servicios Generales

Coordinación Técnica de Administración de Activos

División de Arrendamiento y Comercialización

**ASPECTOS TÉCNICOS DE IMAGEN PARA SUPERFICIES**

 **INSTITUCIONALES PERMISIONADAS**

**PRESENTACIÓN.**

Los aspectos técnicos de imagen tienen como finalidad determinar los criterios que el Permisionario deberá observar en el diseño, presentación, y servicio de los módulos, kioscos o máquinas autoexpendedoras que ocupen una superficie institucional**,** con una visión de calidad y calidez en la prestación de los servicios.

Adicionalmente a lo señalado en el presente documento el Permisionario deberá cumplir y acatar las disposiciones señaladas en el oficio número 09-53-84-1100/1346 del 27 de junio de 2008, emitido por la Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria.

**IMAGEN EXTERIOR DEL MÓDULO.**

* Mantener en buen estado físico el módulo o máquina autoexpendedora que se encuentre funcionado; perfectamente pintado, que los colores que utilice sean uniformes evitando que éstos contrasten con los colores que maneja el Instituto. Es importante respetar los colores y arquitectura Institucional.
* Abstenerse de dar un uso adicional al espacio permisionado, los utensilios de trabajo o cualquier otro instrumento que requiera para el desarrollo de su actividad comercial, ya sea para difundir, volantear, colocar propaganda, publicitar, promocionar productos y/o servicios de un tercero, distintos al objeto autorizado.
* Tener a la vista la lista y precios de los productos que se comercialicen.
* Contar con los señalamientos correspondientes cuando se cuente con sanitarios, lavabos, extintores, depósito de basura, botiquín, etc.
* Mantener un orden en la ubicación de los productos a comercializar.

**DELIMITACIÓN DE SUPERFICIE.**

* Se deberá ocupar únicamente el número de metros cuadrados autorizados, incluyendo mesas, sillas o barras.

**LIMPIEZA.**

* Mantener limpio el módulo instalado, así como el perímetro donde se encuentre ubicado, retirando los desechos o envases de los productos que comercialice.
* Contar con gel antibacterial a la vista de los consumidores.
* Instalar un depósito de basura inorgánica y orgánica para que el personal o derechohabiente del Instituto coloque los desechos de los productos que hayan consumido.
* Mantener limpios los utensilios y/o aparatos electrónicos que se ocupen para la preparación de los productos a comercializar.
* Aplicación de fumigación para el control de plagas.

**PRESENTACIÓN DEL PERSONAL.**

* Uso de uniforme limpio y en buen estado.
* El personal contratado por el permisionario deberá conservar una buena higiene personal.
* Uso de guantes, cubre bocas y redes para el cabello en la preparación de alimentos.
* Uso de gafetes de identificación.

**SEGURIDAD EN EL TRABAJO.**

* Respetar las medidas de seguridad y protección civil que maneja el Instituto.
* Contar con un botiquín de primeros auxilios para su uso en caso de accidente (quemaduras por bebidas calientes, intoxicación, etc.).
* Contar con un extintor.
* Verificar que las conexiones eléctricas se encuentren en buen estado.
* Colocar los cables eléctricos de tal forma que no obstruyan las áreas transitables. De resultar que algunos de ellos atraviesen zonas de tránsito, deberán instalarse adecuadamente cubriéndolos con canalizaciones al piso, empleando molduras negras resistentes al tránsito y señalizadas con líneas amarillas.
* No dejar expuestos los utensilios para la preparación de alimentos (cuchillos, sartenes, etc.).
* No se podrá hacer uso de tanques de gas para la elaboración y/o preparación de los alimentos, por lo que deberán sustituirlos por equipos eléctricos que no representen un riesgo para el Instituto.
* Mantener cerca los manuales de instrucciones de los equipos que se ocupan con regularidad.
* Emplear señalamientos en caso de que los pisos se encuentren húmedos y secar inmediatamente los derrames de líquidos en el suelo.
* En el caso de aparatos eléctricos y/o electrónicos, mantenerlos en estado óptimo y utilizarlos e introducirlos conforme a las disposiciones normativas.

**CALIDAD EN EL SERVICIO Y PRODUCTOS A COMERCIALIZAR.**

* El personal que contrate el permisionario deberá mantener un trato amable y de buen servicio al cliente.
* Los productos a comercializar no deberán exceder la fecha de caducidad.
* Los productos a comercializar deberán mantenerse en óptimas condiciones para su consumo, según sea el caso (leche, jamón queso, bebidas gaseosas, frutas y verduras).
* Comercializar solamente alimentos y bebidas saludables de acuerdo a las Políticas generales para el otorgamiento de Permisos de Uso Temporal Revocable.

**SERVICIOS.**

* Los módulos mayores a 30 m2 con giro de alimentos deberán instalar servicios sanitarios sustentables para su personal, trabajadores y/o derechohabientes del Instituto, con ahorradores de agua y cierre automático

eléctrico en lavabos, mingitorios sin uso de agua, muebles para inodoro de bajo consumo, considerando la accesibilidad de personas discapacitadas.

* Con el propósito de disminuir riesgos de accidentes y brindar mayor seguridad a la derechohabiencia, personal del IMSS, visitantes y público en general, durante su permanencia en instalaciones del Instituto, los permisionarios que cuenten con kioskos y/o fuentes de sodas menores a 30m2, del giro alimentos y bebidas, no podrán hacer uso de tanques de gas para la elaboración y/o preparación de los alimentos que ofrecen en sus negocios, por lo que deberán sustituirlos por equipos eléctricos que no representen un riesgo para el Instituto, dando un plazo de 45 días naturales a partir de que se les notifique de manera oficial esta medida para su observancia. En caso de negativa por parte del permisionario se procederá a la revocación del permiso otorgado, dado que se pone en riesgo el interés institucional, debiendo seguirse lo previsto en el instrumento legal formalizado.
* Para el caso de las cafeterías y restaurantes, éstos deberán contar con tanques de gas estacionario debidamente instalado y en perfecto estado de funcionamiento, además de exigir al permisionario su permanente mantenimiento, recomendándole, coordinarse para este punto con el área de Protección Civil respectiva.