



10.- PROCEDIMIENTOS COVID-19 PARA EL FORTÍN

- De no haber sido recibido previamente por el área de Reservas, el personal de recepción recibirá el cuestionario sobre Covid-19 completado por el cliente. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, proceder según lo establecido en el “PROTOCOLO DE MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS”.
- Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento la distancia interpersonal o intergrupala mínima establecida, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 grupo familiar cada 2,25 metros cuadrados ó a 2m de distancia. Se pueden utilizar cintas o figuras demarcatorias que delimiten los espacios.
- Ofrecer por algún medio virtual (mail, WhatsApp, código QR, etc.) información sobre la prevención del contagio del virus e información turística sobre el destino y los diferentes atractivos que puede visitar o servicios a los que puede acceder.
- Exhibir en un formato visible al ingreso al restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación.
- Exhibir información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.
- Verificar que se encuentren a disposición de los y las clientes alcohol en gel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento.
- Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- Colocar en el piso señales donde deban ubicarse los mozos y las mozas en los tiempos de espera, asegurando que estén ubicados al menos a 2m de distancia entre ellos y de cualquiera de las mesas.
- Las mesas estarán ubicadas a una distancia de 1,5m entre los respaldos de sillas de una mesa y de otra ó de 2m de cada mesa.
- Detrás de los mostradores se definirán puestos de trabajo delimitados por puntos en el piso y por cintas adhesivas amarillas que aseguren una distancia de 2m entre cada puesto de trabajo. Para que una persona pase de un área a otra, debe esperar que la otra persona abandone el área donde se encuentra.
- Los puestos de las cajas deberán estar separados por una distancia de 2m; en caso de no ser posible, deberán separarse por medio de una mampara. En aquellos puestos en los que no pueda establecerse una distancia mínima de 2m con el cliente, deberá colocarse una mampara de separación con el cliente.
- Asegurar la entrega de las tarjetas con números al salir del salón, destinando un buzón o urna para el depósito de las mismas, para su desinfección previo a su reutilización.
- Realizar una desinfección con solución sanitizante de los mostradores o mesas de atención luego de la atención de cada cliente.
- Los baños públicos de los salones de las operaciones sólo podrán ser utilizados de manera simultánea por dos personas. En la entrada de los baños se colocarán señales en los pisos a una distancia de 2m para la espera de las personas.



- En la entrada del salón se dispondrá solución de alcohol en gel ó alcohol 70-30 en dispenser con aplicador de uso obligatorio para toda persona que ingrese al mismo.
- Los mozos, las mozas y clientes deberán utilizar tapabocas lavable o máscara en todo momento. Los clientes estarán eximidos del uso del tapabocas sólo cuando estén sentados en su mesa.
- Lavar diariamente el uniforme en su casa con agua a temperatura mayor a 60°C. La empresa proveerá dos uniformes para que el colaborador y la colaboradora puedan rotarlos de un día al otro. Al llegar a la casa, antes de saludar a nadie, el colaborador o la colaboradora deben lavarse las manos y luego saludar a su familia. Inmediatamente después deben poner a lavar el uniforme.
- Ofrecer un servicio de buffet asistido, evitando la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los clientes en el servicio. El personal del establecimiento los asistirá, utilizando elementos de protección y sirviendo a cada uno de los clientes en un mostrador con protección de mampara.
- En la parrilla, se ofrecerá el servicio de mostrador con protección de mampara transparente con espacio inferior para servir los cortes y achuras en plato y entregar por debajo de la mampara sobre la bandeja del cliente.
- Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega de comida o de manejo de dinero.
- No disponer utensilios, platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales. Asegurar la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. No utilizar manteles desechables ni utensilios descartables. Las servilletas deben ser de papel sin excepción.
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes y protección respiratoria (Tapaboca). Limpiar y desinfectar los cestos de disposición de residuos.
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización.
- Lavar diariamente el uniforme en su casa con agua a temperatura mayor a 60°C. La empresa proveerá dos uniformes para que el colaborador y la colaboradora puedan rotarlos de un día al otro. Al llegar a la casa, antes de saludar a nadie, el colaborador o la colaboradora deben lavarse las manos y luego saludar a su familia. Inmediatamente después deben poner a lavar el uniforme.

ALMUERZO DEL PERSONAL

- Los colaboradores y colaboradoras almorzarán respetando la distancia mínima de 2m entre las personas. Podrán ubicarse en las mismas mesas siempre que lo hagan en puestos cruzados, dejando libres los dos sitios ubicados a sus costados y el sitio ubicado enfrente de donde se sienten.
- Se definirán turnos de almuerzo para asegurar el distanciamiento social.
- Cada persona desinfectará la superficie donde almuerce antes y después de comer.
- No podrán compartirse utensilios ni vasos.