

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares) DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

Condicionamientos para el Funcionamiento

- ✓ Se autorizará el funcionamiento de los locales gastronómicos (Restaurantes, Cafeterías y Bares) estableciendo como días y horario de atención al público:
 - Los días lunes, martes, miércoles y jueves en el horario de 07 a 20 hs.
 - Los días viernes, sábados y domingos en el horario de 08 a 00 hs.
- ✓ Las modalidades autorizadas para los locales gastronómicos serán:
 - ✓ *Sistema de entrega puerta a puerta (DELIVERY)*
 - ✓ *Retiro en local gastronómico con punto de entrega en puerta del comercio (TAKE AWAY)*
 - ✓ *Retiro en local gastronómico con autorización de consumo en in-situ en espacios abiertos tanto públicos como privados (TAKE AWAY PLUS)*
- ✓ No se permitirá el ingreso y/o permanencia de clientes y/o cualquier persona ajena a la nomina de personal dentro de las instalaciones.
- ✓ Se deberá difundir y colocar cartelera sobre las medidas de prevención específicas y recomendaciones acerca del Coronavirus COVID-19, y números de teléfonos de emergencias médicas en lugares fácilmente visibles para el público general y clientes.
- ✓ No se podrá utilizar vajilla, cubiertos y/o mantelería, se deberán reemplazar por insumos descartables (platos, cubiertos, vasos y servilletas descartables, etc.), los mismos serán desechados luego de su uso.
- ✓ Deberán eliminarse los elementos y equipamientos de uso común (servilleteros, aderezos, vinagreras, saleros, aceiteras, etc.) y cualquier tipo de elemento decorativo, deberán reemplazarlas por envases individuales tipo monodosis desechables.
- ✓ No se podrá mantener contacto físico con el cliente, y debe limitarse al contacto mínimo durante la atención.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares)

DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

- ✓ En los accesos a los establecimientos se deberá colocar dispensadores de alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o sanitizantes a disposición de los clientes y repartidores.
- ✓ Se colocarán barreras físicas tipo mamparas o pantallas para separar al trabajador de los clientes en el punto de entrega, limitando el ingreso de los clientes a los salones comerciales.
- ✓ Se deberá definir una zona/espacio específico para la entrega de pedidos con los espacios necesarios para que tanto el personal como los clientes puedan cumplir con las medidas de distanciamiento de seguridad de 2 metros como mínimo, y se permita una adecuada distribución del flujo de despacho, asegurando la operatividad.
- ✓ Se deberá reemplazar las cartas/menús tradicionales para evitar la manipulación, podrá reemplazarlos por elementos descartables, letreros visibles en las paredes, uso de códigos QR y/o cualquier otra opción que no implique el riesgo de contaminación por contacto.
- ✓ Proveer a cada uno de las personas que ocupen las cajas de alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o sanitizante para la higienización adecuada de las manos.
- ✓ En caso de que cliente opere con dinero en efectivo, y no haya otra opción, el personal que manipule el dinero deberá desinfectarse las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción.

En caso de considerarlo, podrá hacer uso de guantes de nitrilo para el manejo y contacto con dinero en efectivo.
- ✓ Establecer turnos de corte para que el personal de cajas pueda de forma frecuente realizar el lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ Se deberá atender a una persona a la vez, salvo que disponga de más de un punto de entrega (*Pickup Point*), y la distancia entre estas debe ser de al menos de 2 metros, permitiendo el distanciamiento de seguridad, de todos modos, se realizará una única fila para la atención de clientes.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares)

DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

- ✓ Para facilitar el distanciamiento de seguridad, como medida preventiva se deberá designar un responsable de local comercial que dispondrá de todas las medidas para evitar aglomeraciones y controlar que los clientes/repartidores mantengan la distancia de seguridad establecida a fin de evitar posibles contagios.
- ✓ Se recomienda el uso de medios de pago electrónico, en caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito. Se deberán desinfectar tanto las tarjetas como el posnet con solución de hidroalcohólica entre cliente y cliente.

En la medida de lo posible recomendar a los clientes firmar los voucher con bolígrafos personales de manera de minimizar el contacto con las superficies.

- ✓ Se recomienda evitar compartir objetos con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se deberá realizar la desinfección de manos y del objeto utilizado antes y después de dicho intercambio.
- ✓ El servicio al aire libre podrá brindarse siempre que las condiciones climáticas lo permitan, y que en caso de que acontezcan lluvias y/o tormentas deberán indicar a los clientes que no podrán consumir in-situ.
- ✓ Deberá proveer en cantidades suficientes agua potable y jabón para la higienización de manos, al igual que alcohol en gel y/o soluciones hidroalcohólicas en cantidades suficientes tanto para el personal como para los clientes.
- ✓ Se deberá diagramar el espacio donde se formaran las filas.

La fila no deberá interferir en el paso peatonal, sectores de entrada y salida de vehículos ni en el área de servicio de las veredas donde se encuentren las paradas de los colectivos.

- ✓ El personal que ejecute las tareas de limpieza y desinfección deberá poseer capacitación referente a buenos hábitos de higiene, uso de elementos de protección y correctos métodos de limpieza y desinfección de superficies.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares)

DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

Servicio de Gastronomía

- ✓ El servicio de gastronomía brindado deberá ajustarse las indicaciones y lineamientos de buenas prácticas para alimentos y bebidas.
- ✓ El personal que realice la elaboración de alimentos deberá usar los elementos de protección personal:
 - Barbijos.
 - Cofia y/o cabello prolijo y recogido.
 - Ropa y/o uniforme reglamentario.
 - Protector facial (mascara).
 - Guantes de látex.

Los elementos de protección personal deberán cumplir con lo exigido dentro del Código Alimentario Argentino, además, deberán dar cumplimiento a las indicaciones respecto al descarte de los mismos.

Los tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) deberán ser utilizados para ir y volver del trabajo.

- ✓ Los contenedores de alimentos deben estar en lugares alejados al tránsito del personal, para evitar la contaminación.
- ✓ Los alimentos se deberán cocinar por encima de los 70°C, en caso de exhibición se deberá mantener los alimentos protegidos en todo momento, es por ello que debe colocárselos en exhibidores, envueltos con film o en envases cerrados.
- ✓ Las zonas de lavado de manos y utensilios deberá estar abastecida con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel secamanos.
- ✓ El personal no deberá utilizar teléfonos celulares en la zona de trabajo y no podrá usar maquillaje u otros productos cosméticos en exceso.
- ✓ De igual manera, se indica que el personal no deberá trabajar con la ropa que trae de la calle debe contar con uniforme y zapatos exclusivamente destinados para el trabajo.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares)

DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

- ✓ Sanitarios para el personal: En los ingresos a los sanitarios se colocará un felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), debe solicitarse a cada persona que ingrese que limpie la suela del calzado.

Dentro de los sanitarios se encontraran agua potable, jabón y toallas de papel en cantidades suficientes, además habrá alcohol en gel para la desinfección de manos.

MODALIDAD: Sistema de entrega puerta a puerta (DELIVERY)

- ✓ En el caso de operar mediante el uso de delivery o cadetería, se recomienda al establecimiento gastronómico establecer un mecanismo de orden y espera para los repartidores, con el fin de evitar la aglomeración de personas (clientes – repartidores).
- ✓ Se deberá colocar cartelería indicando que los repartidos deben respetar la distancia mínima de seguridad de 2 metros en todo momento, tanto al retiro del pedido como al momento de entrega del pedido.
- ✓ Se deberá empaquetar la mercadería/producto vendido, de tal modo que el paquete quede sellado.
- ✓ La preparación de estos paquetes constará de un *envase primario* (el que tradicionalmente se utilizaba y que solo es manipulado por el vendedor), luego deberá contar con un *envase secundario*, que es el que resguarda el producto y/o mercadería. Este envase secundario pasara por distintas personas (local comercial – repartidores – cliente).
- ✓ Se recomienda comunicar mediante instructivos, tanto a repartidores como a los empleadores, las medias de higiene y seguridad dispuestas en el protocolo, el uso de los elementos de seguridad, el lavado de manos, distanciamiento de seguridad y cualquier otra medida que contribuya al cuidado de la salud pública.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares)

DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

- ✓ Las personas habilitadas para la entrega de productos deben utilizar en todo momento elementos de seguridad: uso obligatorio de tapa boca, nariz y mentón, guantes descartables y alcohol en el gel o solución hidroalcohólica (a base de alcohol al 70%). Asimismo, se sugiere el lavado de manos entre cada viaje, luego de manipular dinero, alimentos, cajas y/o cualquier otro elemento.
- ✓ Se sugiere desinfectar los paquetes (por fuera y por dentro) mediante un pulverizador rociador con una solución desinfectante a base de alcohol, lavandina, amoníaco u otro desinfectante aprobado según indicaciones del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.
- ✓ Se deberá recomendar al cliente que cuando el paquete este en sus manos deberá higienizar nuevamente el producto como lo indican las entidades sanitarias.

MODALIDAD: Entrega en local con punto de retiro en puerta del comercio (TAKE AWAY)

- ✓ En el caso de operar mediante el uso de Entrega en local, se recomienda establecer un mecanismo de orden y espera de los clientes.
- ✓ Las personas que retiren la mercadería deberán mantener una distancia mínima de seguridad de 2 metros, respetando el distanciamiento impuesto por la barrera física colocada en cada uno de los locales.
- ✓ En los sectores donde se forme la fila se deberá señalar y delimitar la distancia referida anteriormente. Se deberá colocar cartelera indicando que el personal que entregue los productos debe respetar una distancia mínima de 2 metros, con quien recepción de la mercadería.
- ✓ Se deberá procurar una atención rápida y expeditiva evitando demoras y permanencias innecesarias.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares)

DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

- ✓ El personal habilitado para la entrega de productos deberá utilizar en todo momento estos elementos de seguridad y de protección personal:
 - ✓ Uso obligatorio de tapaboca (cubre boca, nariz y mentón).
 - ✓ Protector facial (mascara).
 - ✓ Guantes descartables, en caso de manipular dinero.
 - ✓ Uso de alcohol en el gel o solución hidroalcohólica (a base de alcohol al 70%) entre cliente y cliente.

Asimismo, se sugiere el lavado de manos con agua y jabón entre cada viaje, luego de manipular dinero, alimentos, cajas y/o cualquier otro elemento.

MODALIDAD Retiro en local gastronómico con autorización de consumo in-situ en espacios abiertos tanto públicos como privados (TAKE AWAY PLUS)

- ✓ En el caso de operar bajo esta modalidad, se deberá considerar que solo se permitirá la utilización de bancos y/o sillas individuales, cumplimentando con el respectivo distanciamiento de seguridad de 2 metros, siempre y cuando el espacio físico privado o público lo permitiera.
- ✓ En ningún caso se permitirá la utilización de mesas y/o barras.
- ✓ No se permitirá la venta, expendio y/o suministro a cualquier título de bebidas alcohólicas.
- ✓ Se deberán establecer y demarcar los espacios/posiciones determinadas para uso de los clientes. para recomienda establecer un mecanismo de orden y espera de los clientes con el fin de evitar la aglomeración de personas.

La Subsecretaria de Inspección General tiene la facultad de ejercer el control del cumplimiento de las medidas para garantizar las condiciones sanitarias laborales en función de la pandemia. Es por ello que el cuerpo de

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 PROTOCOLO PARA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Restaurantes – Cafeterías – Bares) DENTRO DEL PARTIDO DE SAN ISIDRO

inspectores sancionará o clausurará a las empresas y establecimientos que no cumplan con el presente

Protocolo Municipal.



SI

SAN ISIDRO | MUNICIPIO