



ANEXO II – ORDENANZA N° 1.805/20 PROTOCOLO PARA RESTAURANTES, BARES Y CONFITERÍAS DE TREVELIN

I. INTRODUCCIÓN

Ante la necesidad de plantear un marco general de pautas debido a la pandemia del COVID- 19, se hace imperioso adoptar hábitos personales y procedimientos laborales que tiendan a la prevención del virus en establecimientos gastronómicos.

Por tal motivo, la Corporación Municipal de Trevelin a través de la Secretaría de Turismo ha elaborado de forma mancomunada con la Cámara de Comercio, Industria, Producción y afines de la ciudad de Trevelin y sus Parajes (CaCIPaT) el presente instrumento, el cual se ha redactado bajo los lineamientos de fondo y forma impartidos en el “Protocolo COVID-19 para Establecimientos gastronómicos”, elaborado por el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación en conjunto con el Instituto de Calidad Turística Argentina (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Asociación Hoteles de Turismo (AHT), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), y las provincias a través del Consejo Federal de Turismo.

II. OBJETIVO

Es de vital importancia y urgencia dar respuesta a las necesidades del sector gastronómico, afectado por las medidas que restringen su actividad, con lo cual el presente protocolo tiene como objetivos fundamentales:

- Generar nuevos hábitos de conducta que garanticen mayor seguridad y confianza a clientes y restaurantes visitados.
- Introducir el valor de la seguridad sanitaria para el personal, comensales y proveedores.
- Promover espacios y tratos interpersonales amigables, solidarios y respetuosos, libres de discriminación.
- Contribuir a preservar las fuentes de trabajo del sector.

III. MEDIDAS GENERALES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

- a) Se recomienda ofrecer servicio de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.

Ordenanza N° 1805/20. Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de Trevelin, el día 22 de septiembre de 2020, en la IV Sesión Especial del año 2020. Registrada bajo Acta N° 12/20.



- b) La capacidad máxima del establecimiento gastronómico no podrá exceder el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la capacidad total habilitada. Sin perjuicio de ello, la autoridad de aplicación podrá reducir la capacidad conforme a los criterios sanitarios que crea pertinente.
- c) Se dispondrán las mesas de tal manera que queden separadas por una distancia de dos (2) metros. Las mesas deberán armarse para ser ocupadas como máximo, por cuatro personas, a excepción de tratarse de grupo familiar primario de más de cuatro miembros. Se permite el uso de barras para personas solas, respetando la distancia de dos (2) metros entre asientos.
- d) Los espacios infantiles deberán permanecer cerrados, debiendo restringirse de forma visible el ingreso a las áreas de juego.
- e) Enumerar las mesas, procurando no alterar su ubicación, toda vez que la disposición de las mismas será relevante para el Ministerio de Salud en caso de activarse el protocolo por coronavirus.
- f) Implementar un *Registro de Comensales*, el cual deberá constar de los siguientes datos: Número de mesa, Apellido y Nombre del comensal, Tipo y N° de documento, Provincia/Ciudad de residencia, Dirección, Teléfono de contacto, Fecha, Hora de ingreso, Hora de egreso. El registro deberá ser completado por el personal del establecimiento. En caso de que surja por parte del personal del establecimiento gastronómico alguna inquietud acerca de la Provincia/Ciudad de procedencia declarada por el comensal, el mismo podrá efectuar la correspondiente consulta ante las autoridades sanitarias y/o policiales locales.

A su respecto resultará de aplicabilidad el **ANEXO III** de la Ordenanza aprobatoria del presente protocolo.

El mentado registro deberá encontrarse a disposición de las autoridades municipales, sanitarias y de seguridad. El mismo podrá exhibirse ante las autoridades en formato físico (papel) o en formato digital.

- g) Todo el personal utilizará tapabocas y/o barbijo obligatorio.
- h) En el ingreso del establecimiento gastronómico, el personal deberá asegurar:

Desinfección de calzado: Disponer de un felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante.

La solución desinfectante del felpudo se deberá renovar cada 2 (dos) horas. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 (ocho) a 10 (diez) clientes de tránsito continuo o cada 2 (dos) horas.

Desinfección de manos: Disponer de gel o soluciones alcohólicas a fin de que los clientes desinfecten sus manos antes de tomar ubicación en las mesas. Asimismo, se deberá disponer de al menos un recipiente con alcohol en gel o solución sanitizante sobre cada mesa.

- i) Se recomienda brindar opciones de pago a través de medios digitales, evitando de esta manera la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.
- j) Se requiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.



IV. ÁREA DE SERVICIO

- a) El personal del establecimiento deberá conocer en detalle lo prescripto en el presente protocolo.
- b) Los “servicios de mesa” (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al comensal en el momento del servicio, a fin de evitar su contaminación. El pan y el hielo deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante pinzas de uso exclusivo para cada producto. Las pinzas, las hieleras y las paneras deberán limpiarse y desinfectarse entre servicios.
- c) No se permitirá la degustación de productos.
- d) Las servilletas de tela deberán ser reemplazadas por servilletas de papel, como así también los manteles. Se sugiere el uso de individuales de papel, cuerina o similar.
- e) Los cubiertos a utilizar por los clientes deberán ser desinfectados y colocados en bolsas individuales.
- f) Si algún alimento o utensilio ha sido expuesto a un estornudo o tos de cualquier cliente, se desechará inmediatamente o desinfectará.

V. OBLIGACIONES DE LOS COMENSALES/CLIENTES

- a) Al ingreso, el comensal deberá limpiar la suela del calzado en el felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante, como así también sanitizarse las manos.
- b) Los comensales deberán proporcionar obligatoriamente al personal del establecimiento gastronómico los datos dispuestos en el apartado III., inciso f) del presente protocolo. De constatarse su incumplimiento, el comensal responderá de conformidad al régimen de sanciones determinado en el artículo 9° de la Ordenanza aprobatoria del presente protocolo.
- c) No compartir copas, vasos, tazas o los utensilios para comer alimentos o bebidas con otras personas.
- d) Cumplir con las determinaciones de lavado, desinfección de manos según las pautas difundidas por la O.M.S. al ingresar al establecimiento y después de ir al baño. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- e) Los clientes que no dispongan de ubicación para sentarse, deberán esperar afuera del establecimiento, respetando un distanciamiento mínimo de DOS (2) metros entre sí.

VI. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO

- a) El establecimiento gastronómico se ventilará todos los días y entre turnos.
- b) Se limpiarán y desinfectarán los pisos y otras superficies del salón, antes de abrir, entre turnos y al finalizar el turno.
- c) Las superficies de contacto frecuente (computadoras, relojes de fichada, cajas registradoras, terminales de cobro de tarjetas, teclados, dispositivos electrónicos en general, picaportes, mostradores, perillas, llaves de luz,



canillas, bachas, etc.) recibirán una limpieza húmeda y se desinfectarán al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando un desinfectante doméstico que contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección, preparado el mismo día que se va a utilizar. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las veinticuatro horas dado que pierde su efectividad.

- d) Los sanitarios deberán ser limpiados y desinfectados correctamente en todas sus superficies, cada una (1) hora.
- e) Los baños deberán contar con dispensadores de jabón líquido y/o solución desinfectante, toallas de papel o secadores de mano.
- f) Se asegurará la limpieza y desinfección de mesas y superficies en contacto con los comensales, luego que se retire cada comensal y siempre antes que ingrese uno nuevo.

VII. EXHIBICIÓN DE INFORMACIÓN

- a) El presente protocolo, será de exhibición obligatoria por parte del personal de los establecimientos gastronómicos, debiendo exponerse en lugares destacados que permitan la fácil visualización.
- b) Se deberá exhibir el cartel indicador de capacidad máxima de comensales, el cual se encontrará rubricado por el titular de la habilitación comercial y por el funcionario y/o agente municipal actuante.
- c) Los establecimientos gastronómicos dispondrán en sus sectores de atención al público de banners, audios u otro material de difusión referido a la prevención del COVID-19.
- d) Deberá disponerse de carteles obligatorios de cómo y cuándo lavarse las manos en cocina, baños y salón.

VIII. PROVEEDORES

- a) Se deberá cumplimentar toda disposición dictada por el Departamento Ejecutivo Municipal en relación al ingreso de transportes de mercadería.
- b) Implementar un *Registro de Proveedores*, el cual deberá constar de los siguientes datos: CUIT de la empresa, Apellido, Nombre y D.N.I. del transportista/repartidor, Provincia/Ciudad de procedencia, Teléfono de contacto, Fecha, Hora de ingreso, Hora de egreso. En lo posible, los datos deberán ser solicitados con antelación a la entrega de mercadería con el objeto de reducir el tiempo de permanencia.
- c) El ingreso de mercadería, como así también el de proveedores, no deberá coincidir con el ingreso de los clientes. En su defecto se coordinarán horarios para que los mismos no coincidan.
- d) Limpiar y desinfectar toda la mercadería que ingrese al lugar.



IX. SERVICIO DE DELIVERY

- a) Difundir entre los repartidores el presente protocolo.
- b) Los repartidores deberán usar tapabocas y/o barbijo obligatorio.
- c) Los repartidores deberán desinfectarse las manos previamente a recibir el pedido, al entregar el pedido al cliente y al recibir el pago.