



# ***SERVICIO GASTRONÓMICO***

**PROTOCOLOS Y  
RECOMENDACIONES**

**DENUNCIAS: 105**  
**WHATSAPP: +54 9 387 221-0983**



# **MEDIDAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO GASTRONÓMICO**

1. El servicio debe realizarse mediante **reserva previa**.
2. La **clientela debe respetar lo dispuesto para salidas**, según terminación de DNI finalizado en número par o impar (a excepción de familias de grupo primario).  
**Domingos sin restricción según DNI.**
3. Las personas solo podrán concurrir a locales gastronómicos **dentro del municipio de su domicilio**.
4. Gestión de los espacios: **el establecimiento debe utilizar el 50% de su capacidad**.
5. Disposición de las mesas: **entre el respaldo de la silla y la siguiente silla** debe existir una distancia **superior a 1,5 mt.**
6. **Demarcación de ingresos y egresos de los clientes.** (Distancia mínima 1,5 mts).
7. Se debe **comunicar y exhibir las medidas de prevención y seguridad del establecimiento**.
8. **El uso del barbijo es obligatorio.** No se permitirá el ingreso sin el mismo, hasta el servicio de comidas.
9. **Obligatorio la desinfección de manos al ingreso y ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes**, y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.
10. **El servicio de mesa debe ser provisto al momento de cada servicio.** Los cubiertos y copas se entregarán desinfectados en cada servicio.

**DENUNCIAS: 105**  
**WHATSAPP: +54 9 387 221-0983**



# **MEDIDAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO GASTRONÓMICO**

11. **Se deben eliminar elementos de autoservicio** (saleros, aceiteras, etc.) **y el servicio de Buffet.**
12. Se **recomienda** el uso de **individuales y servilletas descartables.** Se prohíbe el uso de manteles de tela.
13. Se debe **exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, u optar por código QR o pantallas.** Se puede optar por el uso de la tecnología y aplicaciones móviles, en la elección de platos y bebidas, como también para la solicitud del pedido y realización del pago.
14. Se debe optar por el **pago electrónico, con posterior desinfección de posnet.** Minimizar el pago en efectivo.
15. **Asegurar la ventilación adecuada del salón y áreas generales.**
16. **Lavado frecuente de manos, en cada servicio de mesa** (al servir platos, colocar utensilio) **y recambio** (retiro del servicio de mesa).
17. Después del **intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador** se realizará **desinfección de manos.**
18. **Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio.**
19. **Limpiar y desinfectar mostradores, barandas, picaportes, puertas, llaves, etc. periódicamente.**
20. **Limpiar y desinfectar las superficies del sanitario como mínimo 4 veces al día** y según la frecuencia del uso.

**DENUNCIAS: 105**  
**WHATSAPP: +549 387 221-0983**

