



SERVICIO GASTRONÓMICO

**PROTOCOLOS Y
RECOMENDACIONES**

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

Salta
Ciudad

MEDIDAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO GASTRONÓMICO

1. El servicio debe realizarse mediante **reserva previa**.
2. Gestión de los espacios: **Máximo 4 personas cada 10 mts²**
3. Disposición de las mesas: **entre el respaldo de la silla y la siguiente silla** debe existir una distancia **superior a 2 mts.**
4. **Demarcación de ingresos y egresos de los clientes.** (Distancia mínima 2mts).
5. Se debe **comunicar y exhibir las medidas de prevención y seguridad del establecimiento.**
6. **El uso del barbijo es obligatorio.** No se permitirá el ingreso sin el mismo, hasta el servicio de comidas.
7. **El Comercio debe tener en su ingreso un trapo o felpudo con solución de agua y lavandina**
8. **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.
9. **El servicio de mesa debe ser provisto al momento de cada servicio.** Los cubiertos y copas se entregarán desinfectados en cada servicio.
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 mínimo 3 veces al día.**
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: +54 9 387 221-0983

