DECRETO N° 618/20
Concordia, 29 de Mayo de 2.020.

VISTO:

El Decreto Nº 260/2020 del P.E.N., y sus prórrogas, las Resoluciones de los Ministerios Nacionales, los Decretos Provinciales y Municipales derivados de la declaración de emergencia sanitaria, el Decreto Municipal N° 536, con resguardo de acuerdos protocolares de comportamiento con autorización administrada, y;

CONSIDERANDO:

Que en virtud de la Pandemia declarada por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) en relación con el coronavirus COVID-19, el Estado Nacional, mediante el Decreto 260/2020, amplió la emergencia pública en materia sanitaria establecida por Ley N° 27.541, por el plazo de UN (1) año;

Que con fecha 19 de marzo de 2020 el PODER EJECUTIVO NACIONAL decretó, mediante DNU Nº 297/2020, el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" en el marco de la emergencia sanitaria declarada por la pandemia;

Que el ARTICULO 2° del Decreto 297/2020 establece que durante el la vigencia del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", las personas deberán permanecer en sus residencias habituales o en la residencia en que se encuentren, no pudiendo desplazarse por rutas, vías y espacios públicos, con el fin de prevenir la circulación y el contagio del virus COVID-19 y la consiguiente afectación a la salud pública y los demás derechos subjetivos derivados, tales como la vida y la integridad física de las personas; con las excepciones previstas en el ARTICULO 6° de la misma norma;

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

DECRETO N° 618/20
Concordia, 29 de Mayo de 2.020.

Que el artículo 6º del cuerpo legal citado, enumera dentro de las excepciones al cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio" y de la prohibición de circular, a las personas afectadas a las actividades y servicios declarados esenciales en la emergencia;

Que mediante Decreto de Necesidad y Urgencia N° 325/2020, de fecha 31 de marzo de 2020, el Gobierno Nacional decidió prorrogar la vigencia del Decreto N° 297/2020 hasta el 12 de abril inclusive;

Que en fecha, de fecha 11 de abril de 2020, el Gobierno Nacional decidió nuevamente prorrogar el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" hasta el día 26 de abril de 2020;

Que en fecha 26 de del corriente, mediante DNU N° 408, el Gobierno Nacional decide prorrogar hasta el día 10 de mayo de 2020 inclusive, la vigencia del Decreto N° 297/20, prorrogado por los Decretos Nros. 325/20 y 355/20 y sus normativas complementarias;

Que el artículo 3° del DNU N° 408, habilita a los Gobernadores y las Gobernadoras de Provincias decidir excepciones al cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio" y a la prohibición de circular, respecto del personal afectado a determinadas actividades y servicios, en Departamentos o Partidos de sus jurisdicciones, previa aprobación de la autoridad sanitaria local y siempre que se dé cumplimiento, en cada Departamento o Partido comprendido en la medida, a los requisitos exigidos por los siguientes parámetros epidemiológicos y sanitarios;

Que el Gobierno Provincial, mediante Decreto N° 624, de fecha 4 de mayo de 2020, autorizó el desarrollo en todo el ámbito de la provincia de Entre Ríos de las actividades comerciales, servicios y oficios en el marco de lo dispuesto en el art. 3° del DNU N° 408/20, con sujeción a las

ACTITUR Prestadores

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

DECRETO N° 618/20
Concordia, 29 de Mayo de 2.020.

recomendaciones del COES y modalidades que establezcan los gobiernos municipales en cada localidad, cumpliendo estrictos protocolos sanitarios;

Que mediante DNU N° 459/20, de fecha 10 de mayo de 2020, el Gobierno Nacional fijó una nueva prórroga del Decreto N° 297/20 (que fuera a su vez prorrogado por los Decretos Nros. 325/20, 355/20 y 408/20), prorrogando asimismo por idéntico plazo la vigencia de toda normativa complementaria dictada respecto del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", desde la entrada en vigencia del Decreto N° 297/20 hasta el día de su dictado;

Que a través del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 493, el Poder Ejecutivo dispuso extender hasta el día 7 de junio de 202 inclusive, la vigencia del decreto N° 297/20, que estableció la cuarentena el 20 de marzo, prorrogado en sucesivas oportunidades, al igual que toda la normativa complementaria dictada respecto del aislamiento social, preventivo y obligatorio;

Que al igual que en anteriores oportunidades, la medida se dictó teniendo en consideración el impacto de la pandemia en cada jurisdicción a fin de facilitar la habilitación de actividades económicas en forma paulatina de conformidad a cada situación epidemiológica; siempre en base a las decisiones del Ministerio de Salud de la Nación que es quien determina las condiciones que deben ser exigidas como requisito previo a la habilitación de funcionamiento de determinadas actividades en cada Partido o Departamento de las jurisdicciones provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos aires;

Que el DNU 493/20 prorroga para los Departamento o Partidos de las jurisdicciones provinciales con hasta QUINIENTOS MIL (500.000) habitantes, que los Gobernadores de las provincias puedan decidir

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

DECRETO N° 618/20
Concordia, 29 de Mayo de 2.020.

excepciones al aislamiento y a la prohibición de circular, al personal afectado a determinadas actividades y servicios, siempre que se verifiquen positivamente los parámetros epidemiológicos y sanitarios que se han establecido con base científica, exigiendo como requisito que el tiempo de duplicación de casos no sea inferior a QUINCE (15) días, además de la existencia de un protocolo que contemple, como mínimo, el cumplimiento de las recomendaciones e instrucciones de la autoridad sanitaria nacional;

Que el Gobierno Provincial, mediante Decreto N° 736, de fecha 27 de mayo de 2020, autorizó en todo el territorio de la provincia el desarrollo de actividades gastronómicas y hoteleras, limitada esta última a personas exceptuadas del aislamiento social, preventivo y obligatorio o que deban acompañar a familiares o personas allegadas por razones de salud; sujetas a la habilitación por acto expreso de las autoridades municipales o comunales correspondientes;

Que en nuestra ciudad no se han notificado casos de COVID-19 en los últimos días, extremo que nos permite avanzar sobre la necesidad de flexibilizar actividades que incluyan la gastronomía y la hotelería, sectores que han sido especialmente perjudicados por la situación de emergencia, siempre siguiendo estrictos protocolos de bioseguridad y recomendaciones del COES;

Que esto último se requiere por cuanto la prioridad en la emergencia sanitaria es la salud de los ciudadanos y, por tanto, el cumplimiento de las normas emanadas del comité organizador de la emergencia sanitaria –COES-, como así también las requeridas por el Ministerio de Salud de la Nación, devienen necesarias y jurídicamente obligatorias;

ACTITUR Presidencia

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

DECRETO N° 618/20
Concordia, 29 de Mayo de 2.020.

Que por todo ello, siguiendo las directivas de los gobiernos nacional y provincial, y en virtud de las atribuciones conferidas por el Decreto Nacional de Necesidad y Urgencia N° 297/2020 y sus prórrogas, la Ley N° 10.027, modificada por Ley N° 10082, CAPITULO III "Competencia y Atribuciones de los Municipios", ARTICULO 11°, inc.3, Decreto Provincial N° 736/20 y la Ordenanza Municipal N° 37.079:

EL PRESIDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA EN USO DE SUS LEGITIMAS ATRIBUCIONES
D E C R E T A

ARTICULO 1°) AUTORIZASE a los comercios afectados a la actividad hotelera al desarrollo de la actividad únicamente para el alojamiento de personas exceptuadas del aislamiento "social, preventivo y obligatorio" o que deban acompañar a familiares o personas allegadas por razones de salud, debiendo ajustar su funcionamiento al estricto cumplimiento del Protocolo que como Anexo I forma parte integrante del presente decreto.-

ARTICULO 2°) AUTORIZASE a los comercios afectados a la actividad gastronómica y afines al desarrollo de la actividad dentro de la franja horaria que va desde las 07:00 horas a las 24:00 horas, debiendo ajustar su funcionamiento al estricto cumplimiento del Protocolo que como Anexo II forma parte integrante del presente decreto.

ARTICULO 3°) La Municipalidad de Concordia, junto a las autoridades nacionales y provinciales competentes, se reservan el derecho de revocar la presente medida en caso de incumplimiento.-

ARTICULO 4°) Comuníquese, regístrese, publíquese y oportunamente archívese.

ACTITUR Presidente
ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA
DEPARTAMENTO EJECUTIVO

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ANEXO I

PROTOCOLO para SERVICIO DE HOTELERIA y afines

Recomendaciones generales para el establecimiento

En las primeras instancias de flexibilización del ASPO:

a) Solo se podrá alojar a viajeros que se desplacen por razones laborales relacionadas con la actividad de la ciudad.
b) La ocupación de alojamiento no debería superar en la primera fase de la flexibilización el 50% de las unidades de alojamiento de cada establecimiento
c) La ocupación de las habitaciones deberá ser en base SINGLE. Solo podrían compartir habitación aquellas personas que viajando por motivos laborales, se desplacen en la misma unidad de transportación
d) Los espacios comunes deben ser utilizados al 50% de su capacidad manteniendo como mínimo una distancia de 2 metros con otras personas.
e) Se desaconseja servir el desayuno el desayuno en ambientes comunes y se prohíbe el servicio de desayuno buffet (Se sugiere el servicio de desayuno seco a la habitación, TakeAway, y/o disponer cafeteras o pavas eléctrica y menaje en las habitaciones).
f) Se prohíbe realizar eventos y encuentros.
g) Se debe disponer de alcohol en gel o una solución de 70% de alcohol y toallas de papel desechables para uso del huésped tanto en la recepción y aquellas áreas que tengan un mostrador, como en el ascensor, para el uso de la botonera disponiendo además de cestos de residuo con bolsa y tapa a pedal o sin tapa para descartar el papel.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

JUAN FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

h) Colocar información visible para huéspedes, clientes y colaboradores de cómo y cuáles son sus medidas de prevención y cuidado específicas por áreas. Ampliar la comunicación electrónica y verbal.
i) Evitar el material impreso en las habitaciones y áreas públicas del establecimiento. Puede utilizarse dicho material plastificado, lo que permite adecuada limpieza y desinfección.
j) Envolver en film el control remoto y posnet para su mejor desinfección.
k) El personal del establecimiento debe contar con adecuada provisión de barbijos y guantes descartables debiendo utilizar dichos elementos de protección personal (EPP) que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en las áreas públicas del hotel y al interactuar entre ellos y con los huéspedes
l) La administración del establecimiento deberá informar, mediante cartelería fija, a empleados y huéspedes sobre su correcta manipulación y uso de los EPP.
m) Llevar un registro, digital en lo posible, de acciones que se tomen indicando fecha, hora y responsable. Guardar partes de limpieza, mantenimiento, bajas laborales, etc.

Recomendaciones para personal

En vista de la facilidad de dispersión del virus del COVID por medio de pacientes asintomáticos y la facilidad de contagio, el **personal debería**:

a) Tal como dispone el instructivo para el sector hotelero a partir del decreto 260/20, diariamente los trabajadores deberán presentar de forma virtual ante su empleador una declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio. Por

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BADANO
SECRETARIO DE COORDINACIÓN DE GESTIÓN
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

tanto los trabajadores/as deberán proceder a la toma de su temperatura corporal antes de salir de su domicilio con destino a su trabajo, y mantener su certificado de DDJJ de salud vigente de la APP **CuidAR**, presentándola al ingreso de su turno laboral.

b) El mismo procedimiento deberá solicitarse a los trabajadores de empresas tercerizadas que concurran al Hotel. la forma de verificación puede ser la App **CuidAR,** Mantener las manos alejadas de la cara, especialmente los ojos, la boca y la nariz.

c) Asegurarse de seguir las pautas de una buena higiene respiratoria

d) Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, frotándose toda la superficie de la mano, (el dorso, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas) durante al menos 40/60 segundos siguiendo los procedimientos de la OMS.

e) Recordar hacerlo inmediatamente al llegar al establecimiento; después de limpiar una mesa, las habitaciones; después de tocar ropa de cama, toallas, lavar la ropa, después de tocar superficies de contacto como pasamanos, manijas de las puertas, botón de ascensor, escritorios, etc. En los puestos de trabajo donde el empleado no tenga fácil acceso a un lugar donde lavarse las manos con agua y jabón, debe proveérsele de alcohol en gel o solución de alcohol 70/30. Ej.: mucamas.

f) Todo personal que tenga contacto con huéspedes barbijo o tapa bocas. Colocárselos previa higienización con agua y jabón o alcohol gel. Se puede considerar la protección de las manos (guantes descartables) y ojos en aquellos espacios que lo requieran (gafa o careta). El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

g) Siempre que sea posible, el personal deberá mantener las distancias mínimas de seguridad tanto entre empleados como en la interacción con los clientes.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION Y
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

h) Evitar el saludo físico, incluido dar la mano, tanto con el resto del personal como con los clientes.

i) Realizar la desinfección de todos los objetos que se comparten con otros empleados del departamento o con clientes (teclados PC, calculadoras, teléfonos, impresoras, etc.) luego de cada interacción. Cubrir aquellos que así lo permitan con film de plástico para su más rápida desinfección.

j) Se recomienda al personal no compartir artículos personales y cubrir heridas o cortes con un apósito impermeable.

k) No beber de la misma botella, siempre utilizar botellas o vasos personalizados y no intercambiar artículos con otros.

l) En el caso de que sea permitido tomar mate, cada empleado deberá tener su propio equipo, pudiéndose compartir excepcionalmente el termo.

m) Recomendar a los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas y utilizar los ascensores individualmente.

n) Exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar.

o) El uniforme de trabajo deberá ser lavado con mayor frecuencia y en líneas generales no se debería permitir la salida del personal a la calle en horario laboral portando e mismo.

p) La administración debería tomar la temperatura de los empleados al ingresar al establecimiento. Si alguna persona arroja temperatura elevada, se deberá dar aviso al sistema sanitario.

Recomendaciones para la administración

La administración deberá:

a) Capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19 de

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación.

b) Capacitar a los empleados sobre los procedimientos del hotel para aislar e informar los casos de inmediato a la gerencia para reducir la exposición
c) Planificar las actividades de capacitación en horarios laborales, asegurándose que todo el personal se capacite, pudiendo ser brindadas por la misma empresa o por una entidad externa.
d) Realizar dichas capacitaciones preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e ideal de 2 metros, la densidad de ocupación del espacio donde se dicte el curso no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros^2
e) Coordinar los horarios de los Empleado/as para evitar la aglomeración de personas en los puestos de trabajo.
f) Implementar un protocolo de uso de los elementos de protección personal (EPP) que facilitará al personal.
g) Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento. Asignar una persona de contacto dentro del establecimiento, para atender las consultas o inquietudes de huéspedes, clientes o personas externas al hotel vinculadas al COVID 19.
h) Difundir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono.
i) Organizar un comité de crisis con los responsables departamentales, para gestionar todas las acciones a realizar desde la implementación de medidas preventivas hasta políticas de comunicación y supervisar su cumplimiento.
j) Definir a través del comité de crisis, ante cualquier situación que afecte al establecimiento en el contexto de la actual situación

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

epidémica por coronavirus COVID-19, generando una política clara y coordinada de información a los diferentes públicos.

k) Tener preparada una declaración a medios y clientes por la posibilidad de que un pasajero de positivo al Covid19

l) Mantener comunicación actualizada y continua con los empleados. Es importante que todos conozcan la existencia de los problemas de salud vinculados con los síntomas previstos para el COVID 19.

m) Realizar las entrevistas con clientes utilizando medios digitales, y de requerirse una instancia presencial, mantener distancia mínima de 2 metros, utilizando EPP. No entregar propuestas escritas, manejar todo de manera electrónica

n) Fomentar por diversos medios la utilización de medios electrónicos de pago

Comunicación

La administración debe contemplar la definición de pautas de comunicación en dos niveles

Interna: manteniendo una fluida comunicación con el personal a través de carteleras y por medios digitales para recordar los procedimientos y en caso de cualquier cambio en la dinámica de la pandemia.

Externa: difundiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Y exhibiendo en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono en diferentes idiomas. Incentivando así a visitantes y personal a tomar decisiones para cuidarse y cuidar al prójimo, con señalización y cartelería indicativa y persuasiva y la implementación de técnicas de Wayfinding[1].

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBUZ
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

En este contexto, la administración del establecimiento debe:

a) Asignar una persona de contacto dentro del establecimiento, para atender las consultas o inquietudes de clientes o personas externas al hotel vinculadas al COVID 19.
b) Dar a conocer al personal a la persona que actuará como único portavoz oficial ante los medios de comunicación (puede ser el Gerente General o la persona designada del establecimiento) y dejar en claro que otros empleados no pueden aceptar entrevistas con los medios ni hacer ningún comentario a los mismos.
c) Tener preparada una declaración a medios y clientes por la posibilidad de que un pasajero de positivo al Covid19
d) Mantener comunicación actualizada y continua con los empleados. Es importante que todos conozcan la existencia de los problemas de salud vinculados con los síntomas previstos para el COVID 19.

Procedimiento de reserva de una habitación

Solo se aceptaran huéspedes con reserva previa realizada por los medios electrónicos de que disponga el establecimiento, la misma será acompañada de una DDJJ (también virtual, evitando la manipulación de papel) en la que además de datos referidos a la salud, contendrá: fecha de llegada y salida del establecimiento, la ciudad de origen inmediato del pasajero y datos de la ciudad de destino inmediato de su recorrido, así como datos de contacto de su domicilio permanente. La solicitud de estos datos atiende a la necesidad de poder contactarlo de manera inmediata en caso que se detectaran viajeros que dieran positivo de Covid-19 en el establecimiento y que hubieran compartido tiempo de estadía con el viajero.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

Se deberá informar al pasajero sobre las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible que por razones de higiene y seguridad, deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.

La reserva de habitaciones deberá contemplar la utilización de las unidades de manera alternada, facilitando así los tiempos requeridos para la instancia de limpieza y desinfección de las mismas.

Acceso al establecimiento

El establecimiento dispondrá a un lado de la puerta de ingreso y tanto en el exterior como en el interior, un dispenser de alcohol en gel y expendedor de toallas de papel, así como un cesto de residuos para el descarte de los mismos. Este punto de desinfección podrá ser omitido cuando el establecimiento cuente con puertas corredizas que hagan innecesario la manipulación de picaportes, barras y/o cristales para ingresar y egresar del establecimiento.

En el piso del lado exterior del establecimiento se dispondrá a modo de felpudo, de un trapo de piso embebido en una solución de agua con lavandina (ver apartado desinfección) para que quien ingresa pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos. Se sugiere la colocación de un segundo trapo, dentro del establecimiento para proceder a una segunda limpieza. Dichos trapos se lavarán cada 8/10 clientes de tránsito o 2 horas (lo que ocurra primero)

En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBIERA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

Recepción

a) En el área de recepción se deberá demarcar con elementos visibles y fácilmente identificables, señales cada 2 m. que permitan identificar y mantener la distancia de seguridad requerida.

b) El mostrador de recepción deberá contar con una barrera transparente de separación (acrílico, poliuretano, vidrio, etc.) que aísle al pasajero y personal.

c) Asimismo deberá contar con dispenser de alcohol en gel y toallas de papel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento, y disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier persona que pueda estar enferma. Es muy importante actualizar la relación con quien brinde el servicio de "área protegida".

El personal de recepción deberá

a) Disponer de acceso a alcohol en gel, alcohol para rociar (preparado 70/30) y toallas de papel descartables para desinfectar su espacio de trabajo;

b) Proceder a desinfectar: las manijas de equipajes, los carros y espacio de almacenamiento de equipaje, manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, las llaves de las habitaciones, el monitor de la computadora, el teclado (cubrir el teclado de la computadora con un film transparente, haciendo más fácil su limpieza), el mouse, el teléfono y el mostrador y/o escritorio de recepción.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARRIOS
SECRETARIO DE COORDINACIÓN DE GESTIÓN
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

c) Utilizar cubre bocas de manera permanente durante la interacción con el viajero.

d) Consultar a los y las huéspedes en el momento del check-in, si presentan síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, conforme criterios del Ministerio de Salud de la Nación.

e) En lo posible, tomar la temperatura al viajero que ingresa, utilizando un termómetro sin contacto (infrarrojo) y de superar la misma los 37,5º avisar a las autoridades sanitarias.

f) Utilizar guantes descartables para toda transacción que requiera contacto con elementos del huésped (entrega de documentación, pago, etc.), y con posterioridad a la transacción proceder a desinfectar los mismos con alcohol (70/30).

g) Una vez realizado el check in, entregar al huésped, en bolsa de plástico transparente y cerrada, los elementos requeridos para su ingreso a la habitación y utilización del equipamiento. Dichos elementos habrán sido desinfectados de manera correcta antes de proceder al doble embolsado y constarán de: llaves de la habitación, controles remotos de los aparatos correspondientes (los mismos deberán estar recubiertos de papel film protector para facilitar su desinfección) .En los casos que el establecimiento lo considere, dicha bolsa puede ser acompañada de un kit de higiene de bienvenida, el que puede contener guantes descartables, barbijo o tapa boca, botella de alcohol en gel, paquete de pañuelos descartables, etc.).

h) La folletería que habitualmente se entregaba al huésped al momento de su ingreso, será reemplazada por un código QR disponible para lectura en el separador vertical existente en el mostrador de recepción. Toda la información del establecimiento y la ciudad se proveerá por tanto en formato electrónico (redirigiendo a la web).

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

i) Por la contaminación que puede generarse a partir del equipaje y/o vehículos del huésped, es de preferencia NO brindar servicios de botones y/o valet parking sino pedir a cada cliente que estacione su vehículo y lleve su equipaje. De ser inevitable la prestación del servicio, el personal del hotel debe colocarse, antes de iniciar el mismo, guantes descartables que desechará una vez estacionado el vehículo y/o llevado el equipaje. Con posterioridad a ello procederá a realizar el correcto lavado de manos.

j) Al momento del check out se enviará al huésped su resumen de cuenta por medios digitales (mail, whatsapp) o se lo facilitará por vía telefónica y una vez dado el acuerdo se procederá a realizar la facturación digital la que también será remitida vía mail eliminado la utilización del papel.

k) La dirección del establecimiento, deberá contemplar la colocación de una caja o urna en recepción, que permita a los huéspedes dejar las llaves y controles de las habitaciones para que el personal de recepción proceda luego a su desinfección.

l) Al momento de recibir el pago, se sugerirá preferencia por medios electrónicos e independientemente de que se acepte el método o se abone en efectivo, el personal que realizará el cobro debe colocarse guantes y desinfectar los mismos luego de efectuar el procedimiento.

m) En el caso de que se abone con tarjeta de crédito/débito, se facilitará el posnet al cliente para que sea él quien proceda a realizar el procedimiento de lectura, evitando por tanto la manipulación del plástico por parte del empleado

IMPORTANTE: La administración del establecimiento deberá informar diariamente al área de turismo municipal (o al organismo que centralice la información) la cantidad de alojados y remitir fotografía del DNI y de

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FLAVIO MOLINA CARBOCA
SECRETARIO DE COORDINACIÓN
GUBERNAMENTAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

Certificado de Circulación Única de los huéspedes, motivo del viaje y lugar de origen de los mismos a (mail que concentrará la información)

Espacios comunes

En referencia a las capacidades y disposición de mobiliario en espacios comunes se recomienda:

a) Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria
b) Disponer del mobiliario respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
c) En desayunadores y salones comedores la disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla (ocupada), de una mesa a otra sea superior a 1,5 m.
d) Sugerir (mediante indicaciones legibles y ubicadas en lugar visible) el uso individual de los ascensores o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina.
e) Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición

Circulación

Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

JOSEFINA CECILIA BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.

Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

Sugerir a los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.

Procedimientos de limpieza

Consideraciones generales

Estudios científicos indican que el coronavirus puede permanecer activo Entre 2 y 3 días en superficies de plástico y de acero inoxidable hasta 24 horas en las de cartón y papel 4 horas en las de cobre hasta 3 horas después de la aerosolización (Las gotículas dispersadas al toser y estornudar precipitan dentro del metro de distancia a la persona que las expele por su tamaño, salvo que las acarree una corriente de aire)

Por esto, además de las medidas mencionadas y públicamente conocidas, las medidas sugeridas a continuación incitan a:

a) Establecer rutinas periódicas de L&D en áreas comunes y en especial en perillas, picaportes, biromes y otros objetos de uso compartido.
b) Cubrir con material plástico (film, bolsa) los equipos y papeles (control remoto, posnet, teclados, menú, instructivos) para facilitar su limpieza y desinfección continua (L&D) en caso de no poder digitalizar o eliminar su uso.
c) Evitar el intercambio de papel/ cartón.
d) Mantener ventiladas las habitaciones y lugares cerrados favoreciendo la ventilación cruzada.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

e) Limpiar y desinfectar el calzado de quienes provienen del exterior del hotel al ingresar.

Limpieza: El primer paso para prevenir la dispersión del coronavirus es limpiar las superficies en húmedo con una solución jabonosa (la estructura lipídica del coronavirus lo hace soluble en soluciones jabonosas). Evitar la limpieza en seco (escoba, plumero, aspiradora) para que no se disperse el virus en el aire. Una vez limpio se pasa a la desinfección.

Desinfección: Utilizar siempre dilución recién preparada. Verificar fecha de vencimiento de la solución clorada (lavandina). Para lograr las concentraciones recomendadas a partir de cloro comercial de debe diluir, según su concentración, de la siguiente manera:

Cloro al 5-6% (50-60 g/L): añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.

Cloro al 4% (40g/L): añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua. Como ejemplo: una cuchara de sopa equivale a 15ML.

En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizará etanol al 70%.

Por otra parte, al momento de la re apertura del establecimiento hacer una limpieza y desinfección general, teniendo en cuenta también el circuito del agua.

Contar con suministro suficiente de:

- Materiales de limpieza descartables, como paños y toallas de papel.
- Delantales, barbijos y guantes descartables. Recordar que estos se usan y descartan ante el primer uso, atención especial en el

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

caso de los guantes y la contaminación por contacto en la atención de casos confirmados.

- Productos de limpieza y desinfección. En lo posible contar también con productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos (evitan deterioro).
- Contar con aspiradora en el caso de tener el establecimiento superficies alfombradas
- Tener acceso a una máquina de limpieza a vapor para desinfectar muebles blandos, alfombras, etc. en áreas o habitaciones donde ha ocurrido una enfermedad (un contratista especializado puede ser mejor la opción para emprender este trabajo).
- Las sábanas y toallas limpias deben almacenarse en un armario cerrado y manipularse, procesarse y transportarse por separado de la ropa usada.

El personal de limpieza

- Las personas que realicen estas tareas deberán contar con todos los EPP (guantes, delantal y cubre bocas) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados y evitar el posible contacto con el virus.
- Las mucamas deben lavarse las manos antes y después de cada interacción con un huésped y una habitación.
- Los servicios y aseos de las habitaciones deberán realizarse todos los días sin huéspedes en el interior.
- Se deberán cambiar todos los blancos periódicamente.
- No se debe ingresar el carro de limpieza en la habitación.
- El procedimiento específico de limpieza y desinfección de la habitación será efectuado primero con agua y detergente, y posteriormente con un desinfectante.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GOBIERNO
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- En caso de presentarse casos sospechosos de COVID en el establecimiento, las mucamas deben usar guantes descartables, barbijo, y podrán colocarse un camisolín, gafas y cubre zapatos descartables para cubrir su uniforme. Estos elementos deben ser descartados en bolsas de color rojo, cada vez que terminan de limpiar la/s habitación/es donde se alojen huéspedes sospechosos o confirmados de COVID 19.

Limpieza de áreas comunes

- Extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, Especialmente en las áreas comunes.
- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26ºC, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros, a pesar de que estos no protegen del COVID.
- Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida
- Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen
- Limpiar y desinfectar: las manijas de las puertas, las placas de empuje, las barandas, ascensores, escaleras, marcos de ventanas, computadoras, teléfonos, teclados, mouse, pantallas táctiles, superficies de recepción y conserjería.
- Es preferente no habilitar los baños públicos. De habilitarse los mismos, se deberá proceder a realizar la desinfección de los mismos luego de cada uso y/o mantenerlos provistos de elementos de higiene y desinfección

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Desinfectar los carros de limpieza, el gabinete de llaves maestras y sus llaves. Debe realizarse un control del recambio de los elementos de limpieza dado que el desgaste favorece la colonización, Por ej.: baldes
- Desinfectar y limpiar los filtros del sistema de aire fresco mensualmente. Rociar con desinfectante las salidas del aire acondicionado.
- En el caso de que se utilicen, Implementar una adecuada política de lavado de vajilla

Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar para pisos y otras superficies la "**técnica de doble balde – doble trapo**". Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente e hipoclorito de sodio (lavandina), dos baldes y dos trapos:

1. Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común

2. En el balde Nº 1 agregar agua y detergente.

3. Sumergir el trapo Nº 1 en balde Nº 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.

4. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

5. Enjuagar con trapo Nº 2 sumergido en balde Nº 2 con agua

6. Desinfección: Balde Nº 2 (limpio) colocar el agua con lavandina recién preparados sumergir trapo Nº 2 y escurrir y friccionar en las superficies.

7. Dejar seca.

Limpieza de oficinas

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Desinfectar diariamente el monitor de la computadora, el teclado, el mouse y el teléfono.
- Desinfectar las manijas de las puertas y escritorios.
- Cubrir el teclado de la computadora con un film transparente, haciendo más fácil su limpieza y desinfección

Limpieza de habitaciones ocupadas

- El personal de limpieza deberá realizar el servicio utilizando guantes.
- Proceder a la limpieza de la habitación siguiendo los procedimientos tradicionales pero prestando atención a los siguientes detalles.
- En una primera instancia se deberá abrir las ventanas para permitir la correcta ventilación de la habitación, y proceder a realizar el servicio de limpieza con las mismas abiertas.
- Se evitará sacudir blancos y suaves, de ser necesario se procederá a pasar la aspiradora por los suaves y/o se los retirara para lavado.
- Se lavarán los pisos y se desinfectarán todas las superficies de contacto del huésped como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- Se recomienda la utilización de productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.
- En caso de contar con alfombra, se utilizará aspiradora para la limpieza de los pisos
- Se deberá capacitar al personal para identificar y neutralizar posibles riesgos de contaminación cruzada que se puedan generar a raíz del uso de los mismos materiales sin su previa desinfección en el procedimiento de limpieza entre distintas habitaciones

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos, guantes descartables y bolsas de basura.
- Los objetos perdidos encontrados, serán colocados en bolsa plástica, la que deberá desinfectarse y guardarse en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.

Limpieza de habitaciones de salida

- Una vez realizado el check out, el establecimiento dejará liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, profunda limpieza y desinfección. Lo que implica que
- Al momento del chequeo de la habitación por parte de la mucama, deberá abrir las ventanas para la renovación del aire y dejarlas abiertas por tres horas antes de ingresar a realizar la limpieza y desinfección profunda
- La limpieza de los muebles y artefactos se realizará con un paño húmedo en solución de agua con lavandina, dejando actuar la misma 5 minutos y enjuagando luego con un paño humedecido con agua limpia
- Realizar rotación del colchón en sentido y lado con cada check out
- La limpieza de los pisos deberá realizarse utilizando la técnica de doble balde - doble trapo
- Adicionalmente a los artículos antes mencionados, limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, cerrojos, ventanas, muebles en general, controles remoto, de luz y temperatura, caja fuerte, todas las amenidades que lleven las habitaciones y los productos de frigo bar. Cubrir los elementos como controles remoto con funda o film plástico para facilitar su limpieza

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Evitar sacudir la ropa, la misma debe ser inmediatamente embolsada. Limpiar con vapor los artículos como alfombras, cortinas, lámparas y muebles; en ambientes bien ventilados. No colgarlos.
- Al retirar los blancos, el personal deberá tener especial cuidado en no apoyar los mismos a su cuerpo, y depositarlos en una bolsa que vaya directamente al servicio de lavandería
- La ropa sucia no debe clasificarse en las habitaciones.
- El lavado de blancos deberá realizarse con agua caliente y secado por calor.
- Quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.

IMPORTANTE: En la medida de lo posible, la habitación debería permanecer preferentemente un día vacía antes de volver a ocuparse

Habitaciones de aislamiento

El establecimiento debe disponer de habitaciones de aislamiento que siempre estén vacías, limpias, contiguas y ubicadas en un mismo piso, separadas del resto de habitaciones ocupadas del establecimiento, con el fin de acoger a posibles grupos de convivencia (clientes que viajan juntos) que puedan presentar síntomas, o bien casos confirmados.

Habitaciones con pacientes sospechosos de contagio

En caso de presentarse casos sospechosos de COVID en el establecimiento, y deber tener que prestarse servicios varios, las mucamas deben usar guantes descartables, barbijo, y podrán colocarse un camisolín, gafas y cubre zapatos descartables para cubrir su

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

uniforme. Estos elementos deben ser descartados en bolsas de color rojo, cada vez que terminan de limpiar la/s habitación/es donde se alojen huéspedes sospechosos o confirmados de Covid-19.

En el caso que el personal de mantenimiento debe ingresar indefectiblemente a una habitación donde se encuentre alojado un huésped con síntomas de Covid-19, o confirmación de dicha enfermedad, deberá protegerse con el equipo correspondiente (camisolín, barbijo, anteojos, guantes descartables y cubre zapatos de friselina). Todo ese equipo deberá desecharse a la salida de la habitación en una bolsa roja.

Solo ingresar a la habitación en caso de extrema necesidad y con los EPP sugeridos.

Para la L&D de estas habitaciones utilizar EPP completo (barbijo tipo N95, guantes de nitrilo, protección ocular y mameluco descartable). Proceder a su L&D según protocolo.

Diferenciar los elementos de limpieza utilizados de una habitación a otra, utilizar rollos de papel descartable.

Realizar una disposición especial del material de limpieza y residuos de estas habitaciones utilizando el sistema de doble bolsa y ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.

Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del cliente

Procedimientos en lavandería

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- El personal de lavandería deberá manipular blancos y suaves utilizando las medidas de EPP correspondientes (barbijos, delantal y guantes)
- Se debe clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.
- No debe sacudirse la ropa para lavar.
- La ropa sucia debe lavarse con un desinfectante aprobado o una solución de blanqueador compatible. El material que no puede limpiarse debe eliminarse como residuo peligroso. Las prendas textiles deben lavarse en forma mecánica en ciclos completos a 60-90°c.
- Desinfectar de manera permanente carros, percheros, la ventana de atención al personal, la computadora, teléfono y las llaves maestras.
- Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.
- Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.
- En caso de no poder lavar los suaves de manera frecuente, se recomienda colocar los mismos a la exposición del sol por al menos una hora por cada uno de los lados.
- Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.

Artículos no lavables:

- Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- Colchones: En caso de estar el colchón sin funda de plástico se sugiere su rotación en sentido y lado cada vez que se realiza el check out.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO DARROZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Se recomienda cubrir la almohada con una funda de plástico, de lo contrario debe lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- Las mantas de lana deben lavarse en agua tibia y luego secarse al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiarse en seco.
- Las colchas deben lavarse con agua caliente y detergente, luego enjuagarse y secarse preferiblemente en una secadora o limpiarse en seco.

Gastronomía en el establecimiento hotelero

En el salón

Cuando el establecimiento brinda servicios de alimentación en sus instalaciones, la administración deberá tomar los siguientes recaudos para la prestación de servicio:

- Colocar kits de desinfección al ingreso al desayunador/comedor (alcohol en gel o solución de alcohol 70%, agua 30%, pañuelos descartables y basureros con tapa a pedal o sin tapa)
- Los huéspedes deberán arribar al salón desayunador/comedor con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.
- Ampliar el horario de desayuno propiciando un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social y/o implementando turnos
- De implementar turnos de desayuno, ofrecer la reserva previa de horario,
- Evitar utilizar manteles, o en su caso cubrirlos con un protector de nylon cristal que facilite su desinfección
- En el caso de usar individuales, cambiarlos luego de cada uso para sui limpieza y desinfección

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Utilizar servilletas de papel
- Trabajar las comidas bajo el sistema de turnos con reservas con la posibilidad de generar dos turnos por comida, con una período intermedio de entre 15 y 30 minutos para desinfectar local y mobiliario entre ambos turnos
- Fomentar el servicio de room service
- Servir platos a la carta que puedan ser encargados con antelación, limitando el aforo y estableciendo horarios diferenciados.
- Utilizar menús digitalizados mediante código QR, si esto no es posible se plastificarán los mismos para poder proceder a su L&D.
- Los salones destinados a la gastronomía se utilizarán al 50% de su capacidad.
- Disponer sillas y mesas de los comedores de tal manera que los respaldos estén a 1,5 mts de distancia entre sí
- No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.
- Eliminar la opción de buffet autoservicio (tanto en comidas como en desayunos) en el caso de brindarse, el mismo será asistido por el personal del establecimiento utilizando elementos de protección y sirviendo a cada uno de los clientes evitando así la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes
- Realizar la L&D de cada mesa entre comensales.
- De no implementarse el sistema de turnos: desinfectar con alcohol al 70% cuando se recibe otro comensal en forma inmediata (la lavandina necesita un tiempo mayor de contacto para actuar, se rocía y se deja actuar 5 minutos).
- En caso que el desayuno y/o la comida no esté incluido en la tarifa y deba ser facturado, sugerir a los huéspedes el cargo a la

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARCO
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

habitación o tarjetas, para evitar la manipulación de manipular dinero.

- Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- Se sugiere retirar los productos de los frigobar en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.

En la cocina

Para el funcionamiento del área de cocina de un establecimiento se recomienda:

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas al tiempo que se mantienen las distancias interpersonales mínimas recomendadas (al menos1,5 metros e idealmente 2 metros) y considerando que la densidad de ocupación no puede exceda a 1 persona cada 2,25 metros2.
- Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.

- Cocinar los alimentos por encima de los 70ºC y mantener adena de frío, conservarlos a temperatura humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%. Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras. (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).
- Cumplir con las medidas de higiene respiratoria indicadas por la OMS
- Higienizarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%. Al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.

Recepción de mercadería

- Se sugiere definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite la aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- Evitar el contacto con los transportistas. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros
- Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso embebido en una solución de agua con lavandina (ver apartado desinfección) en la puerta de ingreso. El mismo será lavado y/o reemplazado al menos cada 2 horas.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.
- En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso al establecimiento.
- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento se debe proceder a la desinfección de la misma. Desinfectar los envases originales, luego almacenar en cámaras o depósitos.

Gestión de residuos

El establecimiento debería contemplar las siguientes pautas para el tratamiento de residuos especiales generados en el marco de la Pandemia:

- Si se utiliza ropa de trabajo descartable, proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP.
- Cerrar y reemplazar las bolsas cuando las mismas lleguen al 80% de su capacidad
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca). Proceder a la desinfección de los cestos antes de colocar nuevas bolsas
- Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- Para el caso de residuos de habitaciones con casos sospechosos, realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria adoptando las instrucciones del Ministerio de Salud

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FABIAN SOSA BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

de la Nación: "COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena" [2](https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19).

Otros servicios

- En principio se sugiere no permitir el ingreso a la piscina, spa y gimnasio, salvo que la autoridad sanitaria de su jurisdicción indique lo contrario. Esto podría variar según la fase de la pandemia.
- Cuando el establecimiento cuente con servicios anexos, tales como SPA. Gimnasio y Piscinas, y la autoridad sanitaria de la jurisdicción considere que se puede habilitar el uso de dichas instalaciones, se deberá contemplar la implementación de los siguientes procedimientos:
- Agendar **turnos** para garantizar el distanciamiento social en SPA, piscinas y gimnasios
- Mantener los locales ventilados.
- Limpiar y desinfectar entre los turnos.
- Publicar el aforo de cada espacio en un lugar visible.
- En piscinas externas se recomienda mantener un aforo acorde al perímetro de la misma y considerando 1,5 mts de distanciamiento social. Se sugiere la demarcación de dichos espacios.
- Hasta tanto se verifique el comportamiento del virus en lugares con vapor, se recomienda que en los lugares de generación de vapores, se realice una ventilación forzada entre turnos de al menos media hora.
- Si la actividad es agitada y provoca transpiración (gimnasios) aumentar el distanciamiento social.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

- Evitar la generación de corrientes de aire mientras haya dos personas o más en un gimnasio para evitar la dispersión de gotículas.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBUL
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ANEXO II

PROTOCOLO para ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN SERVICIOS GASTRONÓMICOS y afines

Recomendaciones generales para el establecimiento

a) La ocupación de local de atención al público no debería superar el 50% de la capacidad de cubiertos disponible manteniendo como mínimo una distancia de 2 metros con otras personas.

b) Tomar los datos personales que permitan contactarlo de manera inmediata en caso que se detectaran comensales que dieran positivo de Covid-19 en el establecimiento y que hubieran compartido tiempo de estadía con el viajero, debiendo llevar un registro de clientes que deberán incluir obligatoriamente los siguientes datos: nombre completo, número de documento nacional de identidad, domicilio o residencia actual y teléfono.

c) Se prohíbe realizar eventos y encuentros de todo tipo y show en vivo.

d) Se debe disponer de alcohol en gel o una solución desinfectante a base de alcohol en todas las mesas.

e) A efectos de evitar la manipulación de papel y otros materiales que puedan propagar el virus, las cartas tradicionales deben remplazarse por cartas virtuales disponibles mediante la lectura de código QR, en el caso de no ser posible prescindir de la carta en papel, las páginas de la misma deberán ser plastificadas para facilitar la desinfección luego de cada uso.

f) Se sugiere envolver en film los controles remotos y posnet para su mejor desinfección.

g) El personal del establecimiento debe contar con adecuada provisión de barbijos debiendo utilizar dichos elementos de protección personal (EPP) que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el establecimiento y al interactuar entre ellos y con los huéspedes

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

Recomendaciones para el personal

En vista de la facilidad de dispersión del virus del COVID por medio de pacientes asintomáticos y la facilidad de contagio, el personal debería:

a) Proceder a la toma de su temperatura corporal antes de salir de su domicilio con destino a su trabajo, y mantener su certificado de DDJJ de salud vigente de la APP CuidAR, presentándola al ingreso de su turno laboral.
b) Presentar de manera diaria y en forma virtual ante su empleador su declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio. El mismo procedimiento deberá solicitarse a los trabajadores de empresas tercerizadas que concurran al establecimiento.
c) Mantener las manos alejadas de la cara, especialmente los ojos, la boca y la nariz.
d) Asegurarse de seguir las pautas de una buena higiene respiratoria
e) Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, frotándose toda la superficie de la mano, (el dorso, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas) durante al menos 40-60 segundos siguiendo los procedimientos de la OMS.
f) Recordar hacerlo inmediatamente al llegar al establecimiento; después de tomar el pedido, hacer el servicio, limpiar una mesa proceder al cobro y tocar superficies de contacto como pasamanos, manijas de las puertas, barras, mostradores, etc. En los puestos de trabajo donde el empleado/a no tenga fácil acceso a un lugar donde lavarse las manos con agua y jabón, debe proveérsele de alcohol en gel o solución de alcohol 70/30 Ej.: cajero.
g) Todo personal que tenga contacto con usuarios deberá utilizar barbijo o tapa bocas. Colocárselos previa higienización con agua y jabón o alcohol gel. Se puede considerar la protección de las manos (guantes descartables) y ojos en aquellos espacios que lo requieran (gafas o careta). El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar
h) Siempre que sea posible, el personal deberá mantener las distancias mínimas de seguridad tanto entre empleados como en la interacción con los clientes.
i) Evitar el saludo físico, incluido dar la mano, tanto con el resto del personal como con los clientes.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO RAMBOZZI
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

j) Realizar la desinfección de todos los objetos que se comparten con otros empleados o con clientes (registradoras, posnet, teclados de PC, calculadoras, teléfonos, impresoras, etc.) luego de cada interacción. Cubrir aquellos que así lo permitan con film de plástico para su más rápida desinfección.

k) Se recomienda al personal no compartir artículos personales y cubrir heridas o cortes con un apósito impermeable.

l) No beber de la misma botella, siempre utilizar botellas o vasos personalizados y no intercambiar artículos con otros empleados.

m) En el caso de que sea permitido tomar mate, cada empleado deberá tener su propio equipo, pudiéndose compartir excepcionalmente el termo.

n) Exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar.

o) El uniforme de trabajo deberá ser lavado con mayor frecuencia y en líneas generales no se debería permitir la salida del personal a la calle en horario laboral portando e mismo.

p) La administración debería tomar la temperatura de los empleados al ingresar al establecimiento. Si alguna persona arroja temperatura elevada, se deberá dar aviso al sistema sanitario.

Recomendaciones para la administración

La administración deberá:

a) Capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación.

b) Planificar las actividades de capacitación en horarios laborales, asegurándose que todo el personal se capacite, pudiendo ser brindadas por la misma empresa o por una entidad externa.

c) Realizar dichas capacitaciones preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e ideal de 2 metros, la densidad de ocupación del espacio donde se dicte el curso no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros^2

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

d) Coordinar los horarios de los Empleado/as para evitar la aglomeración de personas en los puestos de trabajo.
e) Implementar un protocolo de uso de los elementos de protección personal (EPP) que facilitará al personal.
f) Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento.
g) Difundir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono.
h) Fomentar por diversos medios la utilización de medios electrónicos de pago

Comunicación

La administración debe contemplar la definición de pautas de comunicación en dos niveles:

a) Interna: manteniendo una fluida comunicación con el personal a través de carteleras y por medios digitales para recordar los procedimientos y en caso de cualquier cambio en la dinámica de la pandemia.
b) Externa: difundiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Y exhibiendo en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono en diferentes idiomas. Incentivando así a visitantes y personal a tomar decisiones para cuidarse y cuidar al prójimo, con señalización y cartelería indicativa y persuasiva y la implementación de técnicas de Wayfinding.

En este contexto, la administración del establecimiento debe:

a) Asignar una persona de contacto dentro del establecimiento, para atender las consultas o inquietudes de clientes o personas externas al establecimiento y vinculadas al COVID 19.
b) Dar a conocer al personal a la persona que actuará como único portavoz oficial ante los medios de comunicación (puede ser el Gerente General o la persona designada del establecimiento) y dejar en claro que otros empleados no pueden aceptar entrevistas con los medios ni hacer ningún comentario a los mismos.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

c) Tener preparada una declaración a medios y clientes por la posibilidad de que un cliente de positivo al Covid19
d) Mantener comunicación actualizada y continua con los empleados. Es importante que todos conozcan la existencia de los problemas de salud vinculados con los síntomas previstos para el COVID 19.
e) Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido a COVID-19.
f) Colocar información visible para clientes y colaboradores de cómo y cuáles son sus medidas de prevención y cuidado específicas por áreas. Ampliar la comunicación electrónica y verbal.
g) Informar mediante cartelería fija, a empleados y usuarios, sobre su correcta manipulación y uso de los EPP.
h) Informar, mediante cartelería fija, la cantidad máxima de capacidad del salón respetando el distanciamiento físico
i) Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local. En el caso de exhibirlo en atriles, y contar con varias hojas, las mismas deberán estar plastificadas y deben ser desinfectadas por el personal del establecimiento luego de detectar cada consulto o manipulación
j) Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al Restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si presenta alguno de los criterios de caso sospechoso vigentes, definidos por el Ministerio de Salud de la Nación.

Atención al cliente

Se fomentará la prestación del servicio gastronómico mediante la aplicación de diversas modalidades, a saber: servicios de Restaurante en salón (promoviendo la realización de reserva anticipada), Delivery, y Take Away

Para la prestación de servicios bajo cualquiera de las modalidades, el establecimiento debería:

a) Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACIÓN
DE GESTIÓN
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

b) Comunicar a las y los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud. Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local.
c) Disponer a un lado de la puerta de ingreso y tanto en el exterior como en el interior, un dispenser de alcohol en gel y expendedor de toallas de papel, así como un cesto de residuos para el descarte de los mismos. Este punto de desinfección podrá ser omitido cuando el establecimiento cuente con puertas corredizas que hagan innecesario la manipulación de picaportes, barras y/o cristales para ingresar y egresar del establecimiento
d) Disponer en el piso del lado exterior del establecimiento a modo de felpudo, de un trapo de piso embebido en una solución de agua con lavandina (ver apartado desinfección) para que quien ingresa pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos. Se sugiere la colocación de un segundo trapo, dentro del establecimiento para proceder a una segunda limpieza. Dichos trapos se lavarán cada 8/10 clientes de tránsito o 2 horas (lo que ocurra primero)
e) En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas
f) Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón.

Servicio de Restaurante

En vista de los requerimientos de distanciamiento físico indicados en este manual, y a los efectos de aumentar la capacidad en cubiertos del establecimiento, se sugiere que los servicios de gastronomía en el salón sean brindados en dos turnos con la aplicación de sistema de reserva y la posibilidad de generar dos turnos por comida, con una período intermedio de entre 15 y 30 minutos para desinfectar local y mobiliario entre ambos turnos.

Al tomar la reserva para la utilización de mesa en el salón, el establecimiento deberá asegurarse de:

a) Informar a los usuarios las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.

b) Deberá contemplarse que por el sistema de turnos puede darse la posibilidad de generación de filas para el ingreso al establecimiento, previendo ello deberá contemplarse la demarcación espacial de la fila de ingreso desde el punto de ingreso y la vereda del local contemplando, de acuerdo a recomendaciones de la OMS la demarcación de puestos de espera cada al menos 1,5 mts lineales, utilizando para ello el elemento gráfico que considere conveniente (líneas horizontales, cubiertos, platos, etc.) La demarcación realizada no debería superar en ninguno de los casos la extensión del establecimiento de referencia

Al momento del servicio se deberá

a) Determinar, exhibir y controlar que no se supere el aforo del establecimiento. calculando el espacio que ocupa un cliente por área de servicio, respetando las pautas de distanciamiento. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, 1 persona cada 2,25 metros^2.

b) La modalidad de utilización de reservas y turnos, permitirá optimizar el uso de los espacios al poder considerar la conformación de grupos naturales que compartiendo mesa posibiliten un mayor aprovechamiento del espacio sin dejar de respetar los parámetros de distanciamiento con otras personas y/o grupos.

c) Colocar kits de desinfección al ingreso del salón (alcohol en gel o solución de alcohol 70%, agua 30%, pañuelos descartables y basureros con tapa a pedal o sin tapa)

d) Disponer sillas y mesas de los comedores de tal manera que los respaldos de las sillas (ocupadas) estén a al menos 1,5 mts de distancia entre sí.

e) Todas las mesas deberán contar con alcohol en gel o solución desinfectante alcohólica.

f) Evitar utilizar manteles, o en su caso cubrirlos con un protector de nylon cristal que facilite su desinfección

g) En el caso de usar individuales, cambiarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección

h) Utilizar servilletas de papel para el servicio, sin excepción.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

i) No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.

j) Presentar la carta en formato digital (página web, código QR) o plastificada para facilitar su desinfección y el cumplimiento del distanciamiento social.

k) Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales y ofrecer bebidas cerradas en botella o lata

l) Eliminar la opción de buffet autoservicio en el caso de brindarse, el mismo será asistido por el personal del establecimiento utilizando elementos de protección y sirviendo a cada uno de los clientes evitando así la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los comensales

m) Implementar una adecuada política de lavado de vajilla evitando utilizar vasos, platos y cubiertos descartables.

n) Realizar la L&D de cada mesa entre comensales.

o) De no implementarse el sistema de turnos: desinfectar con alcohol al 70% cuando se recibe otro comensal en forma inmediata (la lavandina necesita un tiempo mayor de contacto para actuar, se rocía y se deja actuar 5 minutos).

p) Se recomienda brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.

Servicio de comida para llevar o Take Away

Si el establecimiento define prestar servicios bajo la modalidad de comidas para llevar deberá:

a) Para la realización del pedido:

Gestionar los sistemas de realización de pedidos, y tener controlados los tiempos de demora de cada platillo para poder informar al cliente el horario previsto para el retiro de su encargo evitando aglomeraciones y manteniendo el distanciamiento físico indicado. Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual y utilizar el mismo para informar sobre la disponibilidad del pedido, por ejemplo Whatsapp o SMS.

b) Al momento de la entrega:

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBO
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

a. Mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros. La densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros^2
b. Señalizar desde el exterior y en el interior del establecimiento, esa separación en los lugares donde las personas realizan filas para ingresar, retirar y pagar
c. Establecer el uso obligatorio de EPP que cubran nariz, boca y mentón, tanto para el personal como para terceros que deban ingresar y/o permanecer en el lugar
d. Colocar separadores de acrílico o plásticos transparentes a la altura de los rostros para reducir la posibilidad de contagios en los mostradores o sectores de cajas. Dichas superficies deberán desinfectarse de ambos lados pasada la atención de cada cliente.
e. Evitar la concentración de clientes en el local, teniendo en cuenta los momentos de mayor cantidad de pedidos. Se sugiere establecer horarios escalonados de atención.
f. Priorizar la atención de los grupos de riesgo.
g. Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.
h. Minimizar todo contacto directo. Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.
i. Chequear que los paquetes estén perfectamente cerrados.
j. Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.
k. Cuando el retiro del pedido se realice con vehículo, procurar que el/la cliente no baje del mismo.

Servicio de entrega a domicilio o Delivery

Al ofrecer servicios de comida para llevar el establecimiento deberá:

a) Realización del pedido y normas generales
b) Fomentar la realización del pedido con anticipación, ya sea a través de teléfono o de aplicaciones de reparto a fin de que el repartidor o la repartidora acudan al local únicamente a retirar el pedido.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

c) Gestionar los sistemas de realización de pedidos, y tener controlados los tiempos de demora de cada platillo para poder informar al cliente el horario previsto para el envío de su pedido evitando

d) Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina.

Al momento de la entrega

a) En caso de utilizarse mochilas o cajas de traslado en delivery, las mismas deben ser desinfectados previamente a la carga de cada pedido con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.

b) En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas estas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.

c) El repartidor deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.

d) Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual y utilizar el mismo para informar sobre la entrega antes de la llegada del pedido, por ejemplo Whatsapp o SMS; evitando así la posibilidad de generar tiempos de espera en espacios compartidos.

e) El personal afectado a las tareas de distribución casa por casa deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas. Debiendo evitar los contactos directos en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (1,5 mts) de la persona que lo recibe.

f) Preferentemente debe evitarse la manipulación de dinero en el reparto, trabajando de ser posible, con un sistema de entrega prepago u optar por medios de pagos electrónicos.

Gastronomía dentro del establecimiento hotelero

En el salón

Cuando el establecimiento brinda servicios de alimentación en sus instalaciones, la administración deberá tomar los siguientes recaudos para la prestación de servicio:

a) Colocar kits de desinfección al ingreso al desayunador/comedor (alcohol en gel o solución de alcohol 70%, agua 30%, pañuelos descartables y basureros con tapa a pedal o sin tapa)

b) Los huéspedes deberán arribar al salón desayunador/comedor con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

c) Ampliar el horario de desayuno propiciando un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social y/o implementando turnos

d) De implementar turnos de desayuno, ofrecer la reserva previa de horario,

e) Evitar utilizar manteles, o en su caso cubrirlos con un protector de nylon cristal

ALDO DAMIAN ALVAREZ
Secretario de Desarrollo Económico
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

OSCAR FERNANDO BARBOZA
SECRETARIO DE COORDINACION
DE GESTION
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ALFREDO FRANCOLINI
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE CONCORDIA

ES COPIA