

Este es el protocolo para la apertura de locales gastronómicos habilitados desde este jueves

27 mayo, 2020



El ejecutivo provincial redactó las medidas a cumplir tanto para clientes, empleados y proveedores de bares, restaurantes y cafés. Habrá que tener declaración jurada y se deberá respetar la terminación del DNI, entre otras disposiciones. Mañana estará disponible el decreto provincial que reglamenta la medida.

El Gobernador Rodolfo Suarez anunció vía twitter la reapertura paulatina de restaurantes, bares y cafés. La [resolución nacional](#) a cargo del jefe de Gabinete Nacional, Santiago Cafiero, que lleva la firma de la Decisión Administrativa 903/2020, habilita a Mendoza a decidir sobre la autorización de la actividad gastronómica. A partir de ello, el Ejecutivo provincial trabajó en la redacción de un protocolo a seguir.

Mañana estará disponible el decreto provincial que reglamenta la medida.

La atención deberá ser reducida al 50% de su capacidad, con reserva previa, sólo en locales de proximidad y no podrán asistir más de seis personas, además los asistentes deberán firmar una declaración jurada de salud. Por otro lado, el documento de la persona que realice la reserva deberá coincidir con el día habilitado de la salida y será el responsable del grupo. Estos comercios podrán recibir público desde este jueves, de 7 a 23 hs y se permiten grupos de seis personas por mesa.

Además, el mandatario provincial aclaró que los locales gastronómicos que se encuentren dentro de los shoppings o centros comerciales y tengan salida a la calle también pueden funcionar. También pueden hacerlo los hoteles que tienen restaurantes en sus instalaciones.

Comprobante de reserva para circular hasta el local

Es muy importante que el local emita electrónicamente un comprobante de la reserva para los clientes, el cual les servirá de certificado para circular hasta el lugar. El horario de atención permitido es de 7 a 23 hs, las mesas deberán guardar entre sí una distancia mínima de 2 metros y sólo se pueden sentar grupos de seis personas.

Prohibiciones

Se prohíbe la modalidad bufet autoservicio, no se podrán habilitar los espacios de juegos infantiles y se debe reemplazar servilletas de tela por servilletas de papel entre otras cuestiones a tener en cuenta.

Medidas de prevención

Siempre se debe respetar el distanciamiento social, la higiene de manos, toser o estornudar en el pliegue del codo y el uso

adecuado de tapabocas (debe cubrir nariz, boca y mentón). Los traslados preferentemente deberán ser a pie o en vehículos particulares dejando de lado el transporte público de pasajeros.

En tanto, las personas que tengan síntomas respiratorios o que hayan estado en el exterior en los últimos 14 días, no podrán asistir a los locales gastronómicos. Se sugiere tomar la temperatura de los clientes al ingreso mediante el uso de termómetros infrarrojos homologados.

Todos deben completar la declaración jurada para asistir

Tanto el personal que trabaja en los locales gastronómicos como los proveedores y los clientes deben rellenar la declaración jurada de salud para asistir que pueden descargar desde [aquí](#) .

Multas

Cualquier incumplimiento será sancionado con una multa de cinco mil pesos para los infractores, y de cincuenta mil para los establecimientos. Son los municipios de la Provincia los que pueden controlar, en forma concurrente con la Provincia, el cumplimiento de las normas. Lo recaudado de las multas será destinado a los sistemas de salud de la Provincia o del Municipio, según quien hubiere constatado la infracción.

Monitoreo permanente

El Gobernador aclaró en diálogo con los medios locales: “Mientras más flexibilizamos medidas, más consciencia tenemos que tener del peligro y tomar los recaudos que todos recomiendan. Esto se va logrando porque en Mendoza tenemos un alto grado de cumplimiento que nos permite ir avanzando. Vamos a monitorear todo de forma permanente y si vemos algún tipo de incumplimiento vamos a retroceder”.

Además el mandatario aclaró que los locales comerciales que se

encuentran dentro de los shoppings y centros comerciales, deberán esperar algunos días más para su habilitación. “Sabemos muchas veces que los centros comerciales son lugares de paseo, nosotros tenemos que evitar las aglomeraciones. Estamos trabajando en los protocolos, vamos a esperar unos días más a ver cómo funcionan los cafés y los restaurantes y ahí vamos a ir evaluando junto al Comité Epidemiológico, si ya damos el otro paso. Ya hicimos el trámite en nación para estar habilitado cuando sea el momento”, explicó el jefe del ejecutivo provincial.

Protocolo para locales gastronómicos

GENERAL y SALÓN

- Las presentes disposiciones serán de aplicación obligatoria para todos los comercios relacionados con la gastronomía, cualquiera sea su naturaleza. Incluye los que se encuentran ubicados en el interior de paseos o centros comerciales, siempre que los mismos tengan salida directa al exterior (aire libre).
- Se deberá concurrir exclusivamente con reserva previa realizada por medios no presenciales, con excepción de cafés, heladerías y locales de comida rápida, en los cuales no será necesario la reserva previa.
- La reserva servirá como comprobante de autorización para circulación. A tal efecto el local deberá comunicar por algún medio electrónico la confirmación de la reserva.
- Podrán efectuar la reserva los clientes a quienes le corresponda salir ese día según su terminación de DNI, quienes podrán acudir acompañados por personas con cualquier terminación de DNI, siendo la persona que efectuó la reserva responsable por el cumplimiento de las normas por parte del resto del grupo.
- En todos los casos, los establecimientos deberán registrar a los clientes y sus acompañantes, determinando fehacientemente día y hora de permanencia,

los que deberán ser registrados según la ficha adjunta del presente protocolo.

- Las fichas confeccionadas para la registración de los clientes deberán ser mantenidas en custodia por el local o empresa por un plazo mínimo de 30 (treinta) días.
- Se sugiere evitar la asistencia de personas mayores y/o incluidas en los denominados grupos de riesgo.
- Sólo se autoriza la asistencia a los comercios de proximidad. A tal fin se definen las zonas consideradas de proximidad:
 - Gran Mendoza, comprende los departamentos de Capital, Godoy Cruz, Guaymallén, Las Heras, Luján de Cuyo, Maipú y Lavalle.
 - Valle de Uco, comprende los departamentos de San Carlos, Tunuyán y Tupungato.
 - Zona Este, comprende los departamentos de La Paz, Rivadavia, Santa Rosa, San Martín y Junin.
 - Zona San Rafael
 - Zona Malargüe
 - Zona General Alvear
- Horarios de atención: Se permitirá la apertura entre las 07.00 y las 23.00 horas, según decisión de cada establecimiento.
- Los clientes deberán concurrir y utilizar adecuadamente el tapabocas, durante todo el tiempo que resulte posible.
- La capacidad máxima permitida para los salones de los restaurantes será de hasta el 50% (cincuenta por ciento) del factor ocupacional. Igual criterio se utilizará para veredas en caso de corresponder.
- Las mesas deberán guardar entre sí una distancia mínima de 2 metros. (Lo mismo vale para las mesas de las veredas). Las mesas se dispondrán, como máximo, para seis personas.
- La disposición de las mesas deberá ser de tal forma que

las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro (recomendación de OMS).

- Será obligatorio disponer de un recipiente con alcohol en gel o solución sanitizante sobre cada mesa para uso de los clientes.
- Exhibir cartelera referida a las principales medidas preventivas (aseo de manos, distanciamiento social, estornudar y toser cubriendo nariz y boca, etc.)
- Mantener los espacios ventilados
- No realizar degustación de alimentos y/o bebidas.
- Se prohíbe la modalidad bufet autoservicio.
- No se podrán habilitar los espacios de juegos infantiles.
- Reemplazar servilletas de tela por servilletas de papel.
- No compartir utensilios para comer con otras personas.
- El personal del establecimiento deberá sugerir a los clientes higienizar manos antes y después de consumir alimentos.
- El personal que asiste a los comensales deberá incentivar a los clientes a realizar una desinfección de las manos con los productos que disponga en la mesa.
- Se sugiere envolver los cubiertos lavados y desinfectados en bolsitas individuales para evitar contaminación posterior a la sanitización.
- Los insumos correspondientes al “servicio de mesa” (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al cliente por el personal de servicio en el momento. Para evitar su contaminación, estos elementos no deben quedar en las mesas.
- Tender a evitar o minimizar la interacción entre comensales (marcando vías diferentes o separadas para el ingreso y egreso del local, así como para los baños, eliminando la utilización de lugares de uso común como los “salad bars” y No permitiendo la utilización de sectores de juegos para niños)

- Ofrecer solución sanitizante en la entrada del establecimiento para garantizar la higiene de manos.
- Disponer en espacios comunes de dispenser de alcohol en gely/o rociadores de solución sanitizante para trabajadores y clientes, (respetar las concentraciones de solución alcohólica al 70%)
- Marcar en el suelo del establecimiento con cintas rojas o azules para que las distancias físicas se puedan mantener más fácilmente, debe ser de 1,5metros entre la barra de despacho y/o cajero y el cliente o mozo ante un pedido.
- Se sugiere tomar la temperatura de los clientes al ingreso mediante el uso de termómetros infrarrojos homologados.
- Evitar en la medida de lo posible la utilización de dinero en efectivo, debiendo preferirse los medios electrónicos de pago.
- Evitar agrupamientos, esto es, mantener la distancia de seguridad, y en caso de producirse filas las mismas deberán ser en las veredas respetando el distanciamiento social.
- Cualquier incumplimiento de lo aquí dispuesto será sancionado con una multa de \$ 5.000,00 (PESOS CINCO MIL) para los infractores, y de \$ 50.000 (PESOS CINCUENTA MIL) para los establecimientos
- Facúltese a los municipios de la Provincia a controlar, en forma concurrente con la Provincia, el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto. El producido de las multas será destinado a los sistemas de salud de la Provincia o del Municipio, según quien hubiere constatado la infracción.

BAÑOS:

- Deberán contar en todo momento con jabón líquido, sanitizante de manos (alcohol en gel) y toallas de papel descartables para la higiene de clientes y del

personal.

- Visibilizar mediante cartelera técnica de Higiene de manos y medidas de prevención COVID-19.
- La limpieza y desinfección se realizará con una frecuencia no superior a una hora, llevando al día los registros de POES (procedimientos operativos estandarizados).
- Se deberán desinfectar pisos, paredes, artefactos y picaportes con lavandina.

Protocolo para el personal que trabaja en locales gastronómicos

- Deberá ser capacitado en los contenidos del presente Protocolo para implementarlo correctamente, en forma previa a la reapertura del establecimiento con atención al público.
- El personal arribará a su trabajo caminando, en bicicleta, moto o cualquier medio de transporte individual. De no ser posible, el empleador deberá disponer los medios de movilidad para su personal.
- Deberá ser provisto de los EPP (Elementos de Protección Personal) necesarios especialmente tapaboca, máscaras, etc.
- Se sugiere tomar la temperatura a los empleados al ingreso de su correspondiente turno, mediante el uso de termómetros infrarrojos homologados
- Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas asociados al COVID 19, el trabajador está obligado a informarlo a sus empleadores, quienes seguirán con el protocolo correspondiente ante esa situación según lo dispuesto por la autoridad sanitaria.
- Si el empleado se encuentra en su domicilio presentando alguno de estos síntomas, debe consultar inmediatamente a su médico de cabecera o al que el empleador determine. NO asistir al lugar de trabajo con síntomas
- En todos los puestos deberán usar tapaboca durante toda

la jornada laboral. En los puestos de caja y barra, además deberán usar la máscara sobre el tapaboca.

- Para todos los puestos del restaurante se sugiere evitar el uso de guantes debido a que es más efectivo el lavado y desinfección frecuente de manos.
- Cada empleado deberá contar con un uniforme y zapatos en el lugar de trabajo (el cual debe mantener en condiciones óptimas de limpieza) para colocarse al momento de ingresar al establecimiento, luego de realizar su higiene personal.
- Deberá desinfectar sus manos con alcohol o realizar lavado exhaustivo de manera frecuente.
- Se sugiere restringir el uso de celulares en la zona de trabajo. En caso de necesidad o urgencia, realizar la higiene de manos correspondiente luego de su uso.
- Se deberá disponer de personal exclusivo para la realización de las tareas de desinfección y limpieza del salón y baño, recepción de proveedores y retiro de residuos, independiente del servicio de salón y cocina.
- Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores evitando situaciones de hacinamiento.
- Mantener el distanciamiento social. La comunicación entre personas debe ser a una distancia prudencial (2 metros).
- No compartir herramientas y/o elementos de trabajo, e higienizarlos de manera frecuente.
- El trabajador antes de retomar sus tareas deberá llenar la declaración jurada de Salud, la que permanecerá en poder de la empresa mientras dure la emergencia sanitaria.

Protocolo para los proveedores que trabajan en locales gastronómicos

- Se dispondrá de un horario de recepción de proveedores desde las 07.00 hasta las 13.00 horas.
- Cada local deberá tomar los recaudos para dar turnos con

el fin de evitar la superposición de los diversos proveedores.

- Cada proveedor deberá el mantener la distancia social (2 metros) al momento de entregar la mercadería y utilizar tapaboca.
- La mercadería se deberá dejar en la puerta y el ingreso de la misma al local debe realizarlo el personal del restaurant (sin excepciones).
- Los conductores y empresas proveedoras de alimentos deben garantizar que los contenedores que se utilizan para transportar alimentos se mantengan limpios y sean desinfectados con frecuencia.
- Los alimentos deben estar cubiertos, separándolos de otros productos que puedan causar contaminación y protegiéndolos de cualquier otra contaminación posible durante su traslado. Se recomienda que los conductores y el personal externo, que realiza entrega de mercaderías, no efectúe la descarga y permanezca en sus vehículos.
- Se debe evitar el saludo con contacto físico (besos, abrazos o estrechar manos) con el personal que recibe la mercadería y mantener un distanciamiento físico mínimo de un metro.
- En caso de que el personal externo sea el que realice la descarga, deberá asegurarse de que utilicen tapabocas o máscaras y mantengan el distanciamiento físico.
- Se les debe entregar un desinfectante para manos como soluciones alcohólicas, para que se higienicen sus manos antes de pasar los documentos y manipular la mercadería que deban entregar.
- El personal que recibe la mercadería debe utilizar tapabocas o máscaras y lavarse las manos antes y después de realizar todas las tareas vinculadas con su manipulación y traslado.
- El uso de guantes es opcional. En caso de utilizarlos, se los debe descartar luego de finalizar estas tareas, lavándose las manos antes y después de usarlos.
- Se deben desinfectar los empaques externos de los

alimentos con soluciones en base a alcohol o lavandina.

- La utilización de envases y empaques descartables ofrecen la ventaja de evitar la necesidad de tener que limpiarlos para su devolución.

Protocolo para hoteles con restaurante

- Se autorizará el alojamiento eventual de personas que asistan a los restaurantes ubicados en hoteles, posadas u otro tipo de alojamiento (de ahora en más establecimientos).
- Se seguirá el concepto de cercanía establecido en el presente.
- Los establecimientos que se encuentren afectados a la recepción de personas ingresadas desde fuera de la Provincia, en los términos del art. 2º del Decreto Provincial Nº 657/2020, no podrán adoptar la presente modalidad ni hacer uso de sus salones en la modalidad de restaurante.
- En todos los casos deberá llevar correctamente el Libro de Pasajeros con todos los datos establecidos por la normativa para pasajeros alojados. En caso de que los clientes sólo hagan uso del restaurante, deberán completar la ficha correspondiente adjunta al presente.
- Bajo ninguna circunstancia se permite la habilitación de spa, piscinas ni áreas de recreación comunes.
- No se permite la habilitación de salones para festejos, eventos ni otra modalidad que no sea la de restaurante, y siempre que tal habilitación sea preexistente.
- Se permitirá el uso de salón comedor para desayuno de pasajeros alojados, siempre bajo la modalidad y las normas establecidas para salones de cafés y restaurantes.
- Cualquier incumplimiento de lo aquí dispuesto será sancionado con una multa de \$ 5.000,00 (PESOS CINCO MIL) para los infractores, y de \$ 50.000 (PESOS CINCUENTA MIL) para los establecimientos.