**PROTOCOLO HOTEL POSADA LOS ALAMOS para el departamento de Alimentos y Bebidas - PREVENCION de COVID-19**

5M PATAGONIA SA establece el siguiente Protocolo de Buenas Prácticas y Prevención de COVID-19. Pudiendo incorporar modificaciones y/o nuevas Prácticas en función de las nuevas Disposiciones o descubrimientos en el área de Salud que pudiera haber en adelante.

**MEDIDAS PREVENTIVAS**

**1- Referidas a Los Colaboradores:**

1. Al ingreso de personas al establecimiento, deberán limpiar la suela de su calzado en los trapos con lavandina en el ingreso, dispuestos para tal fin.
2. El personal de Seguridad tomará su temperatura corporal utilizando un termómetro tipo “pistola” para el cual no hace falta tomar contacto físico.
3. Higienizarse las manos con el alcohol en gel que está disponible en el mostrador o con la solución de alcohol al 70% y agua al 30%.
4. Se completará una Declaración Jurada en relación a la ausencia de síntomas de coronavirus y asunción de responsabilidad.

**La persona que tenga tos, fiebre o dificultad para respirar debe buscar atención médica en forma inmediata. Y no puede ingresar a trabajar**.

1. Uniformarse para la actividad Laboral. El uniforme de trabajo solamente puede ser utilizado dentro de las instalaciones del hotel.
2. En el mismo Vestuario, lavarse las manos con abundante agua y jabón, tal como muestra el instructivo a continuación: 
3. Para la realización laboral, se requerirá al Personal y todo ingresante que se respeten las siguientes pautas:

Lavado efectivo de manos cada 30 minutos

Utilización de alcohol en gel donde no se tiene acceso a lavados.

No llevar manos a la cara, ojos, boca y nariz.

Respetar distancia preventiva de 2 metros entre personas dentro de las Posibilidades.

No compartir bebidas, mate, comida, vasos o similar que tome contacto con los fluidos y saliva.

Estornudar y toser tapando pliegue interno del codo.

Uso de barbijos o tapabocas – los cuales serán provistos por 5M Patagonia SA-

Cumplir todas las medidas promovidas y reglamentadas por el Gobierno, Ministerio de Salud, SRT y demás organismos de Salud internacionales en cuanto a prevención de la enfermedad Coronavirus.

1. Mantener desinfectados los elementos de contacto reiterado por varias personas como manijas o picaportes, barandas, pasamanos, teclados y mouse, herramientas, etc.

**1- b) Referidas a la cocina y la manipulación de alimentos:**

1. Todos los Colaboradores de cocina deben usar barbijo o tapabocas
2. Intensificar la limpieza y desinfección en cocina
3. Mantener las medidas de higiene personal durante la manipulación de alimentos, como el correcto lavado de manos y la utilización de EPP
4. Cocinar los alimentos por encima de los 70°c y mantener la cadena de frío. Conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas.
5. Se Lavará la vajilla con detergente y agua caliente. Luego se desinfectará con alcohol al 70%.
6. Las frutas y verduras deben enjuagarse con agua para eliminar la tierra e impurezas y luego la correcta sanitización: se debe realizar con lavandina Apta para uso Alimentario, certificada por Anmat. La concentración es de 55 gr de cloruro/litro es de: 02 gotas por cada litro de agua, dejar remojando las frutas y verduras pro 20 minutos y enjuagar con agua.
7. Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que al finalizar el servicio no se haya utilizado. Si se realiza el lavado manualmente, asegurarse que la temperatura del agua sea igual o superior a los 80°c.
8. Mantener constantemente ventilados los sectores Luego de cada servicio.
9. Mantener los alimentos cubiertos en todo momento con film.

**1- c) Referidas a los Proveedores:**

1. Evitar el contacto con los transportistas. Mantener la distancia de 2 metros entre personas

 2. Todo el personal de Seguridad y Compras debe usar barbijo o tapabocas

 3. Desinfectarse las manos antes de pasar los documentos y tocar la mercadería

 4. Respetar lo dispuesto por el Protocolo del Municipio para la compra de mercadería

**2) Referidas a la atención al cliente**

1. Todos los colaboradores deben usar barbijo o tapabocas
2. Se contará con un celular de la empresa para uso exclusivo de Humus y tal como se detalla a continuación para optimizar la toma de Reservas.
3. Se Sugiere realizar reserva previa mediante WhatsApp o vía telefónica. Al momento de hacer la reserva ya se solicitarán los datos que exige el Municipio para el registro de los Clientes que sean atendidos aquí.
4. En los casos excepcionales que llegue un cliente sin reserva se lo atenderá igual, siguiendo los cuidados del presente Protocolo.
5. La carta/menú también será enviada por Whats App al momento de la reserva si la misma es realizada por este medio.
6. En la Recepción habrá una Alfombra sanitizante para calzados al ingreso al establecimiento, y Alcohol en gel disponible para la desinfección de manos. Respetar la distancia de 2 metros entre personas.
7. Se utilizarán los sillones que están en ese lobby para que los clientes puedan esperar ser atendidos cómodamente de ser necesario.
8. En las mesas no habrá ningún utensilio, se seteará en el momento en que el comensal se siente (cubiertos, y otros elementos). También se proveerá de alcohol en gel para el uso de los clientes.
9. Se mantendrá distancia de mínima de 1,50 m entre cada mesa dentro del restaurante.
10. Se han retirado las banquetas de la Barra, no está autorizado el servicio en la Barra.
11. Habrá cartas impresas y plastificadas para el cliente que la solicite. La misma deberá ser desinfectada antes y después que la manipule el cliente. También en las Mesas habrá un Código “QR” con el cual se podrá tener acceso desde el celular del cliente al menú.
12. Se informará verbalmente y mediante cartelería a los clientes que utilicen barbijo o tapabocas para circular dentro del restaurante y espacios públicos (al ingresar y luego cuando se levante para ir al baño, por ejemplo).
13. Habrá cartelería en la barra y en los baños respecto a los cuidados personales y responsabilidades de los clientes (uso del baño de a una persona por vez, correcto lavado de manos)
14. Se minimizará el contacto de clientes con el adicionista, será el camarero quien lleve la adición y pago desde la mesa a la Caja.
15. El servicio de desayuno, será Buffet asistido, con productos porcionados, también se podrá solicitar desayuno continental a la habitación.
16. Ante dudas se activa el **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE CASO SOSPECHOSO:**
	1. Dar aviso al Jefe directo o a RRHH
	2. Aislar en el mismo establecimiento hasta la llegada de Personal Sanitario al potencial infectado tomando extremas medidas de prevención el Personal expuesto,
	3. RRHH / Gerencia/ Jefe de Sector se ocupará de activar el aviso a las Autoridades Sanitarias según la Jurisdicción, a los teléfonos publicados.

TELEFONO DE CONTACTO DE AUTORIDAD SANITARIA: 489 999 o 107