

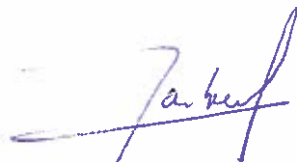
Mendoza, 26 de Mayo de 2020

Sr. Gobernador  
de la Provincia de Mendoza  
Dr. Rodolfo Suarez.-  
S-----/-----D.-


**Ref. Propuesta de protocolo reapertura de atención al público del sector gastronómico.**

Los que suscriben: **Humberto Montivero**, en su carácter de Secretario General de la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos (UTHGRA) Seccional Mendoza; **Fernando Barbera**, en su carácter de Presidente de la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA) y **Ulpiano Suarez**, en su carácter de Intendente de la Ciudad de Mendoza, tienen el agrado de dirigirse al Sr. Gobernador para poner a su disposición una propuesta de protocolo sanitario que ha sido elaborado por las partes firmantes de la presente, para cuando Usted considere oportuna y segura la reapertura con atención al público de los establecimientos gastronómicos de la Ciudad de Mendoza.

Quedando a su disposición y de la autoridad sanitaria provincial, a efectos de analizar tanto el protocolo elaborado como las demás cuestiones que deban contemplarse ante la eventual reapertura de la actividad, saludan a Usted atentamente.

  
BARBERA  
AEHGA

  
Dr. ULPIANO LEANDRO SUAREZ  
INTENDENTE  
Municipalidad de la Ciudad de Mendoza

  
Montivero  
Sec. Gen. UTHGRA

**BASES PROTOCOLO REAPERTURA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON ATENCIÓN AL PÚBLICO – CIUDAD DE MENDOZA**

**GENERALIDADES:**

El presente documento contiene una propuesta sobre los principios y normas de higiene aplicables a los establecimientos gastronómicos en respuesta a su reapertura en el actual contexto de pandemia por COVID 19.

Fue elaborado por la Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, el Departamento de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes del Gobierno de Mendoza, UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos- Seccional Mendoza) y AEHGA (Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza), contemplando de este modo, la articulación de los actores principales del rubro.

Los mismos están formulados para restaurantes, parrillas, pizzerías, sandwicherías, bares, cafés y confiterías, y se ponen a disposición del Gobierno Provincial para su evaluación a través del Comité de Vigilancia, Atención y Control del Coronavirus, cuando se considere que se puede proceder a la atención al público de manera segura para el personal, como para los potenciales clientes.

El Gobierno Provincial y los Municipios deberán difundir y comunicar este protocolo a los efectos de hacer llegar la información a la población, incluyendo los medios para realizar denuncias en caso de falta de cumplimiento de algunas de las pautas establecidas.

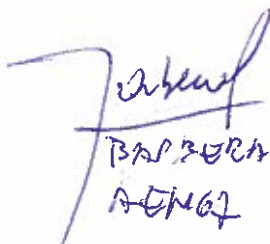
Restaurantes, parrillas, pizzerías, sandwicherías, bares, cafés y confiterías no podrán hacer uso de la barra. Asimismo, los establecimientos con buffet autoservice deberán reconvertir esta modalidad en servicio a la mesa, evitando así la circulación del cliente y contaminación del lugar y respetando las pautas del presente protocolo.

Pautas sanitarias a cumplir por:

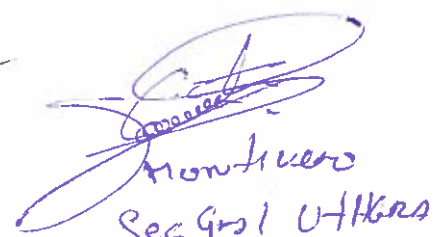
**A) El establecimiento gastronómico:**

**- Salón:**


- 1) Solo podrá funcionar al 50% del factor ocupacional.
- 2) Los restaurantes, parrilla, bares y confiterías sólo podrán funcionar con reserva previa. La reserva deberá ser confirmada por un medio electrónico con los datos de la misma: nombre del restaurante, parrilla, bar, confitería, horario de la reserva, nombre y DNI de quienes asistirán. Esta confirmación servirá como comprobante de circulación. A los fines del presente se recomienda concurrir al comercio de cercanía y no habrá limitaciones en razón del número de DNI para la concurrencia, no obstante, sí regirá para la persona que realiza la reserva, cuya terminación de DNI deberá estar entre las habilitadas a circular el día de la reserva. Se procura es que este tipo de salidas, sea una salida programada.

  
BARBARA  
ARNEZ

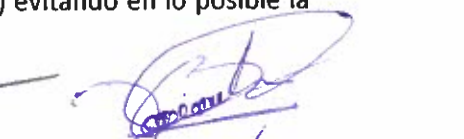
  
Dr. ULPIANO LEANDRO SUAREZ  
INTENDENTE  
Municipalidad de la Ciudad de Mendoza

  
Montenegro  
Sec. Gral UTHGRA

- 3) Los cafés, pizzerías y sandwicherías, por la naturaleza de la actividad, podrán funcionar sin reserva previa, no obstante, en relación a estos comercios registrá lo dispuesto en el Protocolo General para Actividades Exceptuadas del Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio, incluido en el Anexo del Decreto Provincial N°563. Los establecimientos podrán establecer un tiempo máximo de permanencia de los clientes en el establecimiento.
- 4) El horario de funcionamiento restaurantes, parrillas, bares, cafés y confiterías, será de 08:00 hs. a 23:00 hs., por lo que en el supuesto de restaurantes, parrillas, bares y confiterías, no podrán otorgarse reservas luego de las 22:00 hs.
- 5) La ocupación por mesa deberá ser de hasta cuatro (4) personas, siempre que se respete la distancia mínima de 1,50 metros entre personas.
- 6) Deberá respetarse una distancia mínima de 2 metros entre cada mesa ocupada.
- 7) Exhibir cartelera referida a las principales medidas preventivas (aseo de manos, distanciamiento social, estornudar y toser cubriendo nariz y boca, etc.)
- 8) Mantener los espacios ventilados.
- 9) Al ingreso y salida del establecimiento y en las mesas, el salón deberá contar con sanitizante de manos (alcohol en gel o solución de alcohol) a disposición del cliente.
- 10) La mesa debe encontrarse completamente despejada y debe ser de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección. Deberá utilizarse individuales o manteles de papel madera descartables.
- 11) Las servilletas de tela deberán ser reemplazadas por servilletas de papel.
- 12) Los elementos del "servicio de mesa" (panera, hielera, alcuza, aderezos, servilletas, etc.) deberán contar con pinzas, evitando que estos productos sean tomados con la mano y colocarse al momento del servicio, no permanecerán en las mesas una vez finalizado el mismo. En cada recambio deberán ser desinfectados con solución de alcohol 70/30.
- 13) Las tareas de desinfección y limpieza en el salón (mesas, pisos) deberán realizarse con cada rotación de los clientes.
- 14) El uso de la carta papel deberá ser reemplazado por un medio electrónico a definir por cada establecimiento. Se sugiere: envío de carta por whats app, por mail, exhibición en cartelera, por video sin fin en leds, entre otros.
- 15) La toma de comanda por parte del mozo deberá realizarse por un medio electrónico que el establecimiento disponga (tablet, celular corporativo, etc.) evitando en lo posible la

  
BALLENA  
AEN62

  
DR. ULPIANO LEANDRO SUAREZ  
INTENDENTE  
Municipalidad de la Ciudad de Mendoza

  
Montevideo  
Sec. Gral. Uthman

manipulación de papeles y biromes. En caso de utilizar estos elementos, deberá realizar la desinfección con alcohol de los mismos.

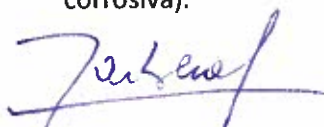
- 16) El cobro deberá efectuarse preferentemente por medios electrónicos (tarjetas de crédito o débito, mercado pago, pay pall, etc.), evitando en lo posible el uso de billetes.

- **Baños:**

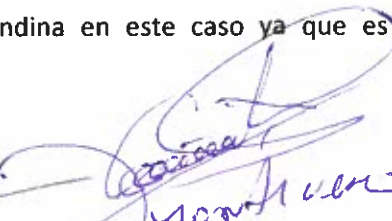
- 1) Deberán contar en todo momento con jabón líquido, sanitizante de manos (alcohol en gel) y toallas de papel descartables para la higiene de clientes y del personal.
- 2) La limpieza y desinfección se realizará con una frecuencia no superior a una hora, llevando al día los registros de POES (procedimientos operativos estandarizados).
- 3) Se deberán desinfectar pisos, paredes, artefactos y picaportes con lavandina.

- **Cocina:**

- 1) El sector de cocina deberá respetar las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) como lo solicita la Ley 18.284 Código Alimentario Argentino.
- 2) Aumentar la frecuencia del lavado de manos y de superficies y utensilios en contacto con alimentos.
- 3) Para la higiene y desinfección de superficies, pisos y paredes los productos a utilizarse deberán cumplir con las normas de rotulación aprobadas por ANMAT. Los productos recomendados son: solución de lavandina, solución de alcohol o amonio cuaternario. (teniendo en cuenta las características, usos y proporciones de los mismos).
- 4) Deberá contar en todo momento con jabón líquido, sanitizante de manos (alcohol en gel) y toallas de papel descartables para la higiene del personal.
- 5) La vajilla y utensilios deberán ser lavadas con agua caliente y detergente y luego fajnadas con solución de alcohol 70/30.
- 6) Los proveedores no podrán ingresar al establecimiento. Deberán entregar los productos en la entrada o espacio del establecimiento destinado a tal fin, los cuales serán recibidos e higienizados correspondientemente por el empleado encargado de esta tarea.
- 7) Para retiro de residuos se recomienda pulverizar las bolsas con alcohol a 70/30 o amonio cuaternario (no se recomienda la solución de lavandina en este caso ya que es corrosiva).

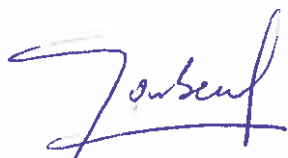
  
BARBER  
ADMN

  
DR. ULPIANO LEANDRO SUAREZ  
INTENDENTE  
Municipalidad de la Ciudad de Mendoza

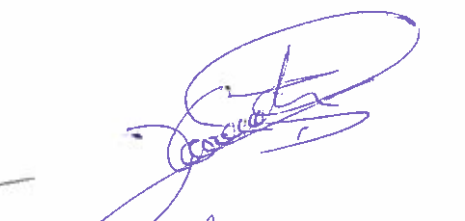
  
Montalvo  
Sec. Gral. UT2604

**B) El Personal gastronómico:**

- 1) Deberá ser capacitado en los contenidos del presente Protocolo para implementarlo correctamente, previo a la reapertura del establecimiento con atención al público.
- 2) Deberá ser proveído de los EPP (Elementos de Protección Personal) que ya eran requeridos por las ART, sumando los requeridos por la actual situación de pandemia: tapaboca, máscaras, etc.
- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) Se deberá controlar la temperatura de todos los trabajadores y en el caso de que algún empleado presente síntomas compatibles con COVID-19 (secreción nasal, tos seca, malestar general como cansancio y dolor muscular, dolor de cabeza, fiebre, dificultad para respirar) deberá respetar el protocolo establecido por el Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza.
- 7) Deberá mantener la distancia de 1,5 metros de cualquier persona.
- 8) Deberá desinfectar sus manos con alcohol o realizar lavado exhaustivo cada 30 minutos.
- 9) No podrá usar el celular en la zona de trabajo. En caso de necesidad o urgencia, realizar la higiene de manos correspondiente luego de su uso.
- 10) 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.
- 11) 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.

  
BARBERA  
AÑÓN

  
Dr. ULRIANO LEANDRO SUAREZ  
INTENDENTE  
Municipalidad de la Ciudad de Mendoza

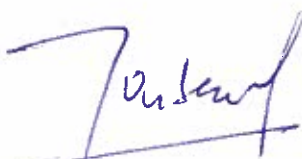
  
Mariana  
Sec. Gral. U.T.G.S.


**C) Los clientes:**

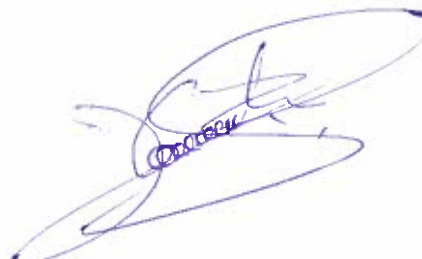
- 1) Deberán asistir con el tapaboca obligatorio. Sólo podrá retirárselo al momento de comer.
- 2) Deberán permanecer en su lugar evitando la circulación innecesaria por el salón.
- 3) Deberán mantener la distancia sugerida de 1,5 metros.
- 4) Deberán evitar compartir utensilios, alimentos y bebidas.
- 5) Deberán respetar los cuidados prioritarios (higiene de manos, estornudar y toser cubriendo nariz y boca, etc.).
- 6) Para el caso de personas mayores de 60 (sesenta) años o incluidos en los denominados grupos de riesgo, se recomienda evitar sus traslados y optar por otras opciones, como el envío a domicilio.

**D) Sanciones por incumplimiento**

Para el caso de que se detecten incumplimientos a esta normativa se aplicarán las sanciones dispuestas en el artículo 3 del Decreto Provincial N°518/2020. Quedan habilitadas para efectuar las correspondientes denuncias el teléfono 911 y la app 148 Mendoza (descarga en playstore), o en la web [www.mendoza.gov.ar/consultas/](http://www.mendoza.gov.ar/consultas/)

  
BARRERA  
AOMG

  
Dr. ULPIANO LEANDRO SUAREZ  
INTENDENTE  
Municipalidad de la Ciudad de Mendoza

  
Mondino  
Sec. Gral. UT2G@A