

PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL



Pautas y Protocolos COVID-19

1 - Control de temperatura al personal y huéspedes del hotel

Al ingresar a la finca que alberga al hotel, el personal de seguridad procederá a tomar la temperatura de todos los huéspedes y personas que visiten el hotel y restaurant La Rosa.

Este mismo procedimiento se aplicará a los empleados del hotel. En caso de detectarse algún síntoma se aplicarán de manera inmediata los protocolos contemplados por la Provincia de Salta para COVID-19.

2 - Distanciamiento Social

Se tomarán estas medidas entre los miembros del hotel y también entre ellos y los huéspedes. Este distanciamiento se aplicará dentro y fuera del establecimiento y en todas las áreas comunes, como ser recepción, restaurant, sala de estar, pasillo, lobby, etc.

Queda prohibido todo saludo que implique contacto físico dentro del hotel, ya sea entre compañeros o entre personal del hotel y huéspedes.

3 - Higiene y lavado de manos

Promover el lavado asiduo de manos con agua y jabón. En casos de no ser posible, se dispondrá alcohol en gel en todas las áreas necesaria. Se recomienda la aplicación del mismo 1 vez cada 20 minutos y/o luego de manipular cualquier pertenencia ajena o de huéspedes.

4 - Tapabocas

Todo el personal del hotel deberá utilizar tapabocas durante su turno de trabajo y guantes de látex. Ambos deberán ser cambiados cada 3 horas.

5 - Plan de capacitación para el personal

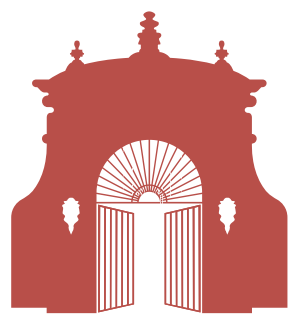
Se dictarán capacitaciones regulares para todo el personal del hotel y restaurant sobre nuevos procedimiento y reglamentación respecto a COVID-19.

6 - Área de Recepción:

Mantener distancia de por lo menos 2 metros con los huéspedes y entre empleados del hotel.

Evitar manipular valijas o equipaje de huéspedes. En caso que se solicite deberá realizar con guantes de látex.

Al momento de intercambiar elementos con los huéspedes como puede ser tarjeta de crédito, billetes, llaves de habitaciones, se realizará desinfección de los mismos, de manos y de las



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL



Pautas y Protocolos COVID-19

superficies manipuladas.

Toda persona previo a su registro debe completar una declaración jurada provista por el Ministerio de Salud Pública 387-4360229.

Durante el proceso de registro de cada huésped se informará de las medidas de seguridad y prevención tomadas por el hotel.

Se ampliará horarios de check in y check out para evitar acumulación de huéspedes en la recepción del hotel.

Se recomienda a huéspedes nacionales a utilizar la App Mi Argentina para evitar la manipulación de documentos.

Reforzar la desinfección de objetos de trabajo como computadoras, teléfonos, posnet durante varias veces en cada turno de trabajo

7 - Área de Ama de llaves

Mantener distancia de por lo menos 2 metros con los huéspedes y entre empleados del hotel.

Utilizar guantes de látex y tapabocas al momento de realizar las tareas de limpieza en las habitaciones.

Airear y ventilar todas las habitaciones por más tiempo del habitual.

Se utilizarán únicamente productos sanitizantes aprobados por la OMS para la prevención del COVID- 19 tanto para habitaciones, áreas públicas, restaurant, vestuarios, comedor de personal y oficinas, siempre aplicando las técnicas de limpieza adecuadas.

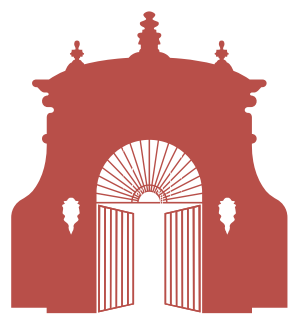
Se reforzará la limpieza y desinfección de áreas públicas y Restaurant del hotel.

8 - Restaurant y Alimentos y Bebidas

Se dispondrán las mesas en el área del restaurant de manera tal que se respete la distancia mínima de 1.5metros entre el respaldo de silla a silla y mesa a mesa.

Limpiar y desinfectar todo el establecimiento antes de la apertura y al finalizar la jornada.

Limpiar y desinfectar manijas de puertas y ventanas, mesas, sillas, cartas, alcuza, bandejas, individuales, perillas de lavatorios del baño, etc. al ingreso y/o egreso de los comensales



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL



Pautas y Protocolos COVID-19

El servicio de mesa deberá ser provisto al momento de cada servicio, no podrá dejarse preparado previamente y no podrán quedar en la mesa después de cada servicio.

Deberán usar individuales de fácil limpieza (cuero, eco cuero, siliconas, etc.) o deberán ser descartables; si son re- utilizables deberán ser limpiados y desinfectados antes de cada servicio.

Se destinarán distintos sectores del salón para colocar dispensadores de alcohol en gel o solución tópica de alcohol (alcohol al 70%; limpiar frecuentemente los botones de los dispensadores.

Se prohíben servicios tipo buffet con manipulación directa de alimentos por parte de los clientes.

Los baños deberán ser limpiados y desinfectados por lo menos tres veces en cada jornada laboral (medio día; noche); y dejar a disposición agua con lavandina en spray para la desinfección del sanitario luego del uso de cada cliente.

Todo el personal de cocina recibirá capacitaciones frecuentes sobre nuevas medidas de higiene y seguridad a contemplar por COVID-19. Se intensificarán el lavado y desinfección de manos y de todas las superficies y espacios de trabajo.

Asignar días y horarios específicos para la entrega de proveedores. Luego de esto proceder a la desinfección de todos los productos que ingresan al área de cocina para su posterior almacenamiento.

Se recomienda no manipular elementos personales como celulares durante la jornada laboral.

Mantener el distanciamiento social entre compañeros. Organización de horarios de trabajo escalonados para evitar varias personas al mismo tiempo en la cocina.

9 - Personal de Oficina

Se habilitará momento de tele trabajo (home office)

Se intensificará el lavado de manos, desinfección de utensilios de trabajo, ventilación de espacios de trabajo y distancia entre escritorios de trabajo.



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL



Pautas y Protocolos COVID-19

10 - Área de Mantenimiento y Jardinería

Ampliar la distancia con los huéspedes durante toda la jornada de trabajo.

Intensificar el lavado y desinfección de manos durante toda la jornada laboral.

11 - Mantener tranquilidad, calma y prudencia



En caso de detectar síntomas o cuadros similares a los de la enfermedad dentro del hotel, ya sea de huéspedes o personal del hotel. Informar al gerente general para que el mismo pueda dar aviso a las autoridades sanitarias locales de manera inmediata. Aislar a la persona mientras se esperan instrucciones sanitarias