



## **Olivia Catering SRL**

### **PROCOLO COVID-19**

#### **INTRODUCCION :**

Frente al nuevo escenario que dispone la emergencia sanitaria global a raíz de la pandemia COVID-19, a la cual adhiere el Gobierno Nacional y Provincial , resulta necesaria la implementación de Protocolos y capacitaciones con el propósito de brindar información necesaria en relación al virus, síntomas, formas de contagio y procedimiento ante posible caso sospechoso, así como incorporar metodologías de buenas prácticas en higiene y prevención, a ser aplicadas por empleados, proveedores y clientes.

#### **OBJETIVO :**

Cumplir con lineamientos de higiene y seguridad sanitaria en tareas laborales y servicios a efectos de minimizar la propagación del virus COVID-19 y cuidar la salud de nuestros empleados, clientes y proveedores.

Lograr realizar Eventos Controlados y Organizados de manera responsable, minimizando riesgos y colaborando en el hecho de desestimar los eventos clandestinos, hoy fuente de posibles contagios masivos, siendo de esta manera un aporte a los estados municipales.

Reactivar fuentes laborales.

#### **ALCANCE :**

Este protocolo es aplicable a trabajadores, clientes y proveedores.





## **PROTOCOLO :**

### **Personal :**

- \* Capacitación, concientización y divulgación de protocolo de medidas Preventivas y Acciones frente a Coronavirus.
- \* Control de temperatura a todo el personal de manera diaria.
- \* Túnel de Sanitización ( Homologado por autoridades sanitarias).
- \* Entrega y control de uso de Elementos de Protección Personal ( Barbijos, guantes, cofias, etc)
- \* Elementos de sanitización ( Alcohol en proporciones establecidas, alcohol en gel, toallas descartables)
- \* Desinfección e higiene de espacios y elementos de trabajo.
- \* Cartelería instructiva y de información.

### **Salones:**

Espacios cerrados y al aire libre, adecuados, asegurando las distancias interpersonales establecidas, según disposición del Ministerio de Salud.

- Salón Patagonia: Capacidad permitida 55 personas
- Salón Zabaleta: Capacidad permitida 80 personas
- Globa del parque: Capacidad permitida 135 personas
- Casona: Capacidad permitida 10 personas
- Parques al aire libre : Globa : Capacidad permitida 200 personas  
Zabaleta : Capacidad permitida : 70 personas.  
Patagonia : Capacidad permitida 30 personas.





### Evento :

Tiempos del evento: 6 horas.

Desarrollo del Evento :

- \* Se exigirá al cliente firma de Contratos de Aceptación y Cumplimiento de Protocolos de seguridad Sanitaria.
- \* Presentación de DDJJ sanitaria de cada invitado.
- \* Exigencia a cada invitado del cumplimiento de normas de seguridad establecidas ( Uso de barbijo, distanciamiento social, etc) .
- \* Registro de la temperatura corporal en el ingreso de cada invitado.
- \* Túnel de Sanitización ( Homologado por autoridades sanitarias).
- \* Puestos de Sanitización , cartelería instructiva y de información.
- \* Espacios y mobiliario manteniendo distanciamiento de 1.5 mts.
- \* Entretenimientos mediante herramientas digitales.
- \* Espectáculos manteniendo protocolos de seguridad.
- \* Pista de baile al aire libre, sectorizada y con límite de ocupación.
- \* Máscara protectora COVID-19.

### Menú :

- \* Realizado bajo normativas de higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos incluyendo acciones que garantizan seguridad sanitaria.

### Barra de tragos :

- \* Instalada con barrera protectora sanitaria y atención individual.

### Mobiliario:

- \* Mesas preparadas para un máximo de 5 comensales, manteniendo distancias acorde a protocolos.

Blanco :

- \* Higienizado y desinfectado en lavadero industrial a mas de 60° C.





### Vajilla, cristalería y cubertería:

- \* Higienizada y desinfectada a temperatura superior a 80°.

### Proveedores del Evento:

- \* Contrato de Aceptación y Cumplimiento de Protocolos de seguridad Sanitaria.
- \* Control de cumplimiento de normativas de seguridad sanitaria ( Barbijos, distanciamiento, etc) y presentación de DDJJ donde indique estado de sanidad de cada trabajador.
- \* Registro de temperatura corporal de cada trabajador que ingrese al establecimiento.
- \* Ingreso a través de Túnel de Sanitización.
- \* Desinfección de materiales y elementos.
- \* Mínimo contacto con el personal de esta organización.

### Servicio de limpieza:

- \* Higiene y sanitización de forma completa de las superficies de los salones, previo al comienzo del armado , durante y su finalización.
- \* Desinfección de todos los elementos y materiales que ingresen al evento.
- \* Los residuos producidos, serán dispuestos en doble bolsa resistente, evitando su derrame.
- \* Limpieza de manera frecuente, mesas, picaportes, sanitarios, etc, desde el armado, durante el evento y el desarme del mismo.
- \* Ventilación de los espacios.

### Proveedores Olivia :

- \* Exigencia de cumplimiento de normativas y protocolos de seguridad COVID-19
- \* Mínimo contacto con personal del establecimiento.
- \* Entrega de materia prima y/o materiales en espacio establecido.
- \* Desinfección de todos los productos antes de ser ingresados al establecimiento.
- \* Ingreso a través de Túnel de Sanitización.

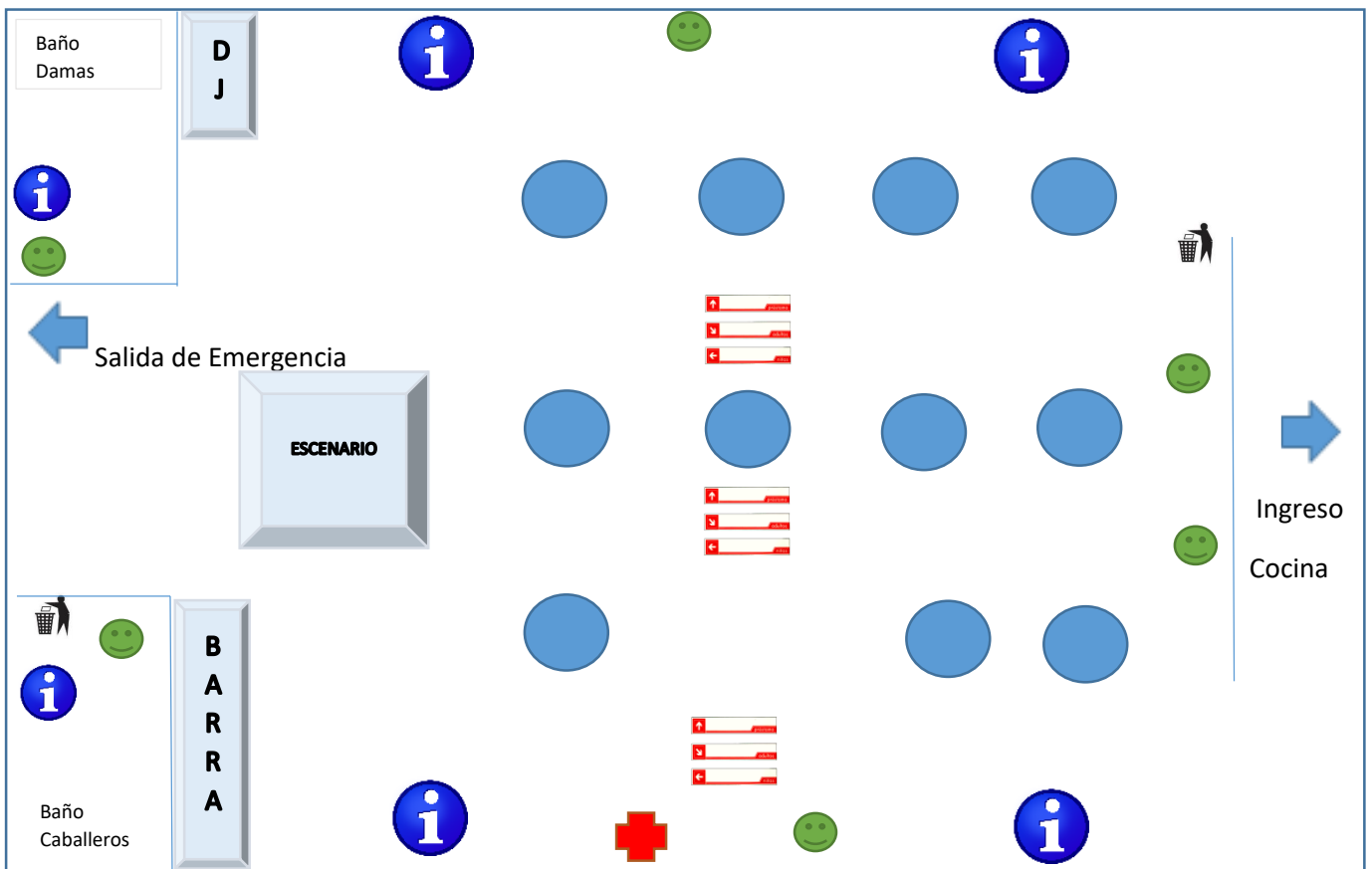




## Planos

### Salón Patagonia

Capacidad: 55 personas (2 líneas de 4 mesas y 1 línea de 3 mesas)



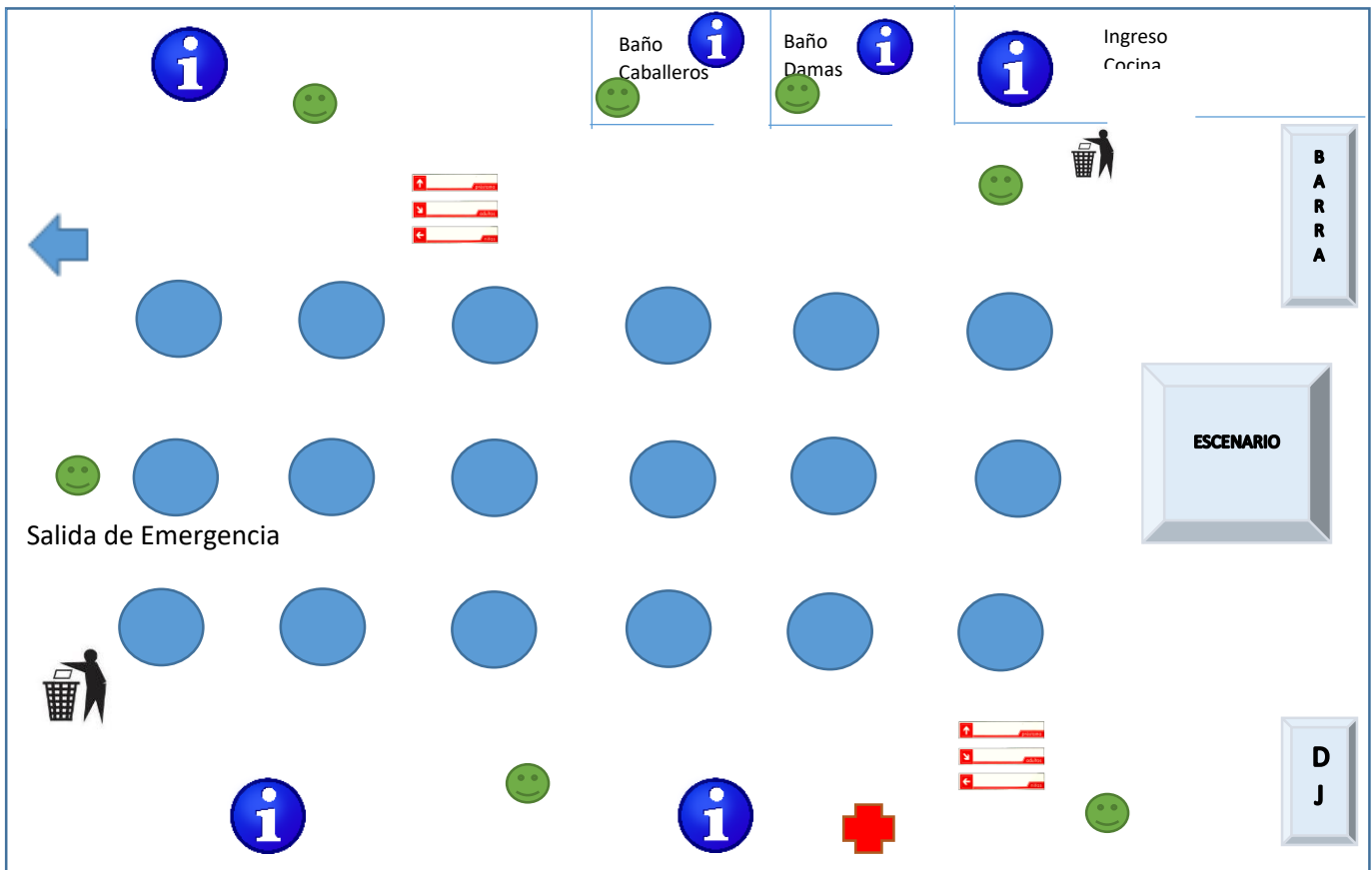
**OLIVIA CATERING SRL**  
[www.oliviacatering.com.ar](http://www.oliviacatering.com.ar)  
Ruta 22 Km 1.230 - Neuquén  
Tel: (0299) 155 - 814590





# Salón Zabaleta

Capacidad: 80 personas (6 Líneas de 3 mesas cada una)



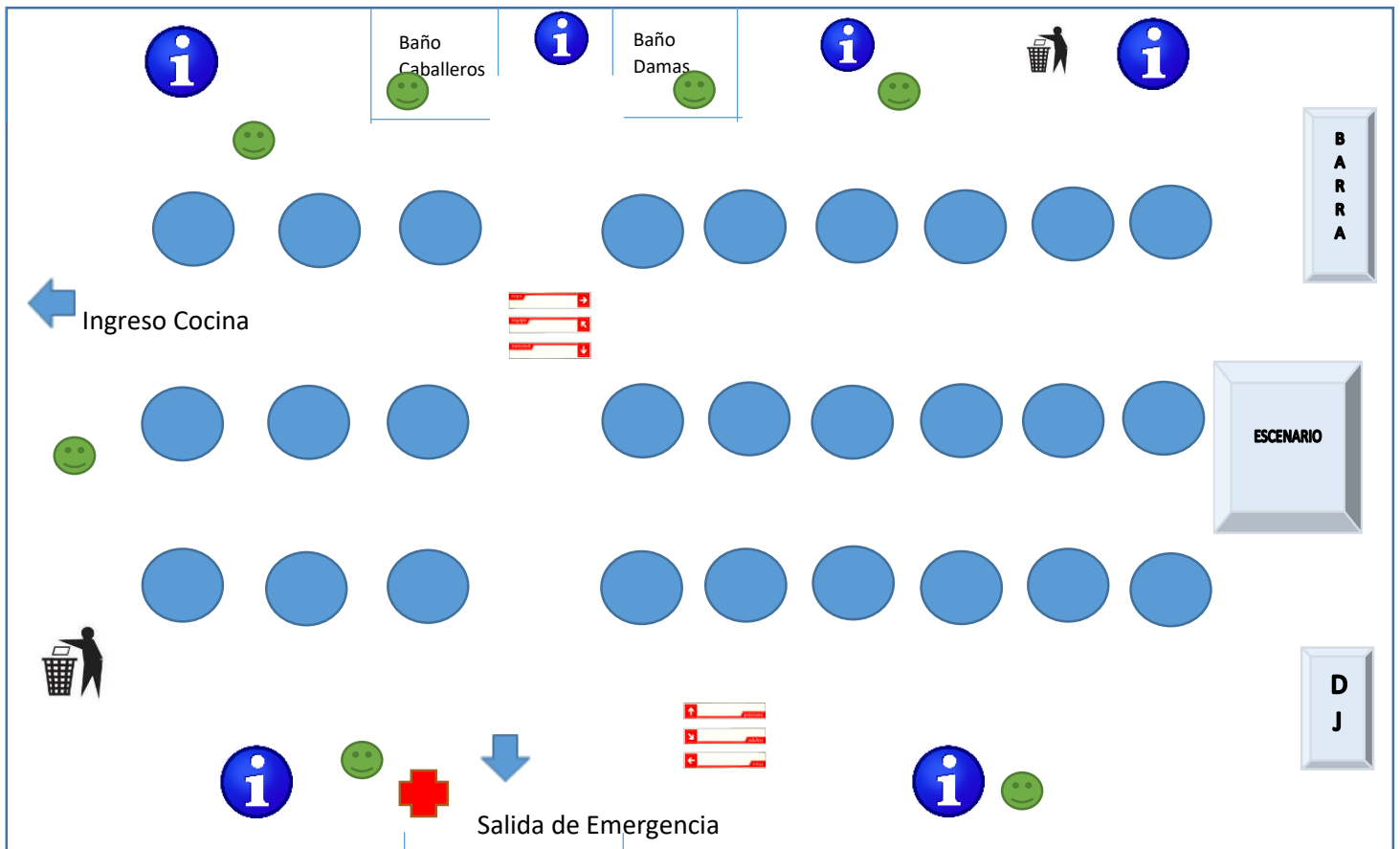
**OLIVIA CATERING SRL**  
[www.oliviacatering.com.ar](http://www.oliviacatering.com.ar)  
Ruta 22 Km 1.230 - Neuquén  
Tel: (0299) 155 - 814590





# Salón Global del Parque

Capacidad: 135 personas (9 Líneas de 3 mesas cada una)



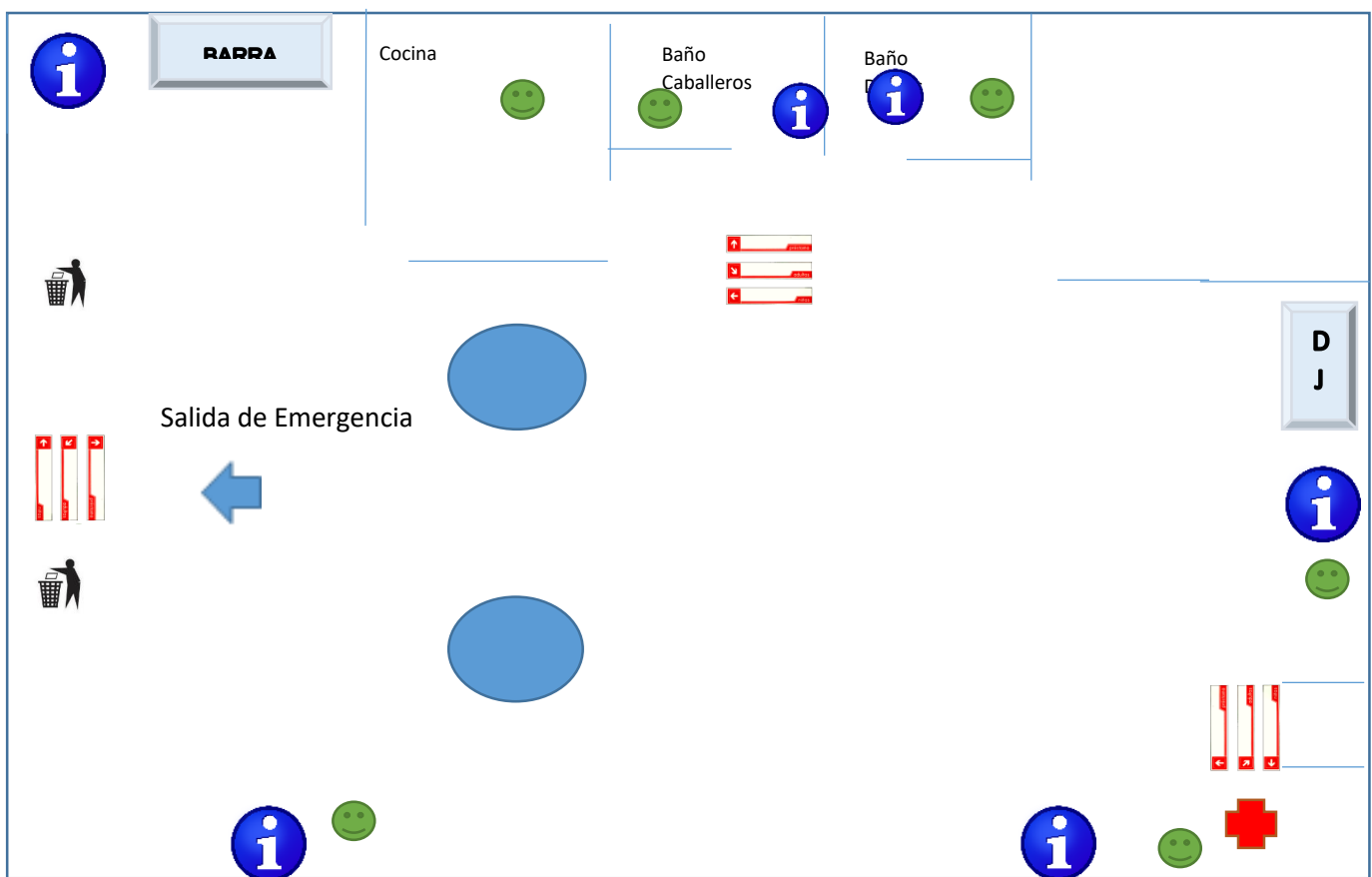
**OLIVIA CATERING SRL**  
[www.oliviacatering.com.ar](http://www.oliviacatering.com.ar)  
Ruta 22 Km 1.230 - Neuquén  
Tel: (0299) 155 - 814590





# Salón Casona

Capacidad: 10 personas









**OLIVIA CATERING SRL**  
[www.oliviacatering.com.ar](http://www.oliviacatering.com.ar)  
Ruta 22 Km 1.230 - Neuquén  
Tel: (0299) 155 - 814590







## Referencias

-  Mesas y sillas (Cuadrante de 2,7 x 2.7 mts).
-  Sitios con permanente alcohol en gel, jabón, pañuelitos descartables y barbijos.
-  Personal de seguridad auxiliar sanitaria de espacios.
-  Tachos de residuos con tapa accionada a pedal y doble bolsa.
-  Señalética para mantener distancia, donde se deberá respetar la distancia mínima de 1.5 entre personas.
-  Carteles informativos de prevención, metodología de lavado, recomendaciones para uso de baño, etc.





Olivia acondiciona el servicio para reuniones sociales y empresariales tomando las medidas determinadas por la Organización Mundial de la Salud, persiguiendo la protección de la salud y el bienestar de todos los trabajadores de las empresa y sus familias, de todos sus proveedores y sus familias, de los clientes y de la población del país en general.

Bibliografía de referencia:

- FEHGRA - FUNCEI: Recomendaciones para restaurantes, take away y delivery – 01 de Mayo 2020.
- ASSAL: Recomendaciones para la industria de alimentos – Abril 2020.
- FEHGRA: Guía de buenas prácticas – Abril 2020.
- OMS (Organización Mundial de la Salud): COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias – Abril 2020.
- Gobierno de la Provincia de Neuquén.  
Gastronomía: Protocolo de Buenas Prácticas de Higiene, Seguridad y Atención. Emergencia sanitaria Coronavirus ( COVID-19).
- AOFREP, Asociación de Eventos de la República Argentina.  
Protocolo para Eventos. COVID-19
- Técnico en Seguridad Alimentaria: Juan Ignacio Gómez
- Técnica en Seguridad e Higiene: Sonia Vicente.

