	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>SGSST-PB-001</b>
		<b>Fecha emisión:</b>
		<b>Fecha actualización: N/A</b>
		<b>Versión: 01</b>

## Indicaciones y recomendaciones sanitarias para restaurante


### 1. Ocupación del restaurante.

En situaciones normales, el restaurante tiene una capacidad de aforo para 68 personas. No obstante, con el fin de asegurar el distanciamiento social, éste funcionará al 25% con una ocupación habilitada de 18 personas.

### 2. Ingreso de clientes al restaurante.

Para el ingreso al restaurante de clientes externos se ha dispuesto la siguiente ruta:

1. Para el ingreso al hotel y al área del restaurante es obligatorio el uso de tapabocas.
2. Inicialmente se hace la desinfección de calzado por medio del tapete de desinfección al igual que la higiene de manos mediante el dispensador de alcohol glicerinado dispuesto a la entrada del hotel, para posteriormente ser tomada su temperatura en el área de recepción.
2. Después de tomada la temperatura en el área de recepción, se hará envío del formulario de Estado de Salud través de WhatsApp para su diligenciamiento. Los datos proporcionados serán manejados acorde a la política de tratamiento de datos del Hotel Vizcaya Real SAS.
3. Seguidamente, se hace el desplazamiento a la mesa mientras que el mesero da la bienvenida. La carta se encuentra proyectada en las pantallas planas del restaurante.
3. Se da al cliente un tiempo de espera de aproximadamente 5 minutos para posteriormente tomar la orden, recibir la carta y marchar el pedido. La carta al momento de ser entregada debe ser desinfectada y puesta en su sitio.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>SGSST-PB-001</b>
		<b>Fecha emisión:</b>
		<b>Fecha actualización: N/A</b>
		<b>Versión: 01</b>

4. Lista la orden, se lleva a la mesa al comensal.

5. Finalizado el plato, se pasa a recoger la bandeja para llevarla directamente al área de lavado.

Para tener en cuenta: en caso de que la persona desee algo más se puede hacer el llamado al mesero levantando el brazo.

6. Se procede al cobro del servicio.

En caso de pago con tarjetas, se dispondrá el datafono el cual será desinfectado antes y después de su respectivo uso con paño antibacterial.

En caso de pago con efectivo, se recibirán los billetes, se entregarán las devueltas. Después de cada manipulación de dinero y del cierre del servicio, es obligatorio el lavado de manos por parte del mesero de turno.

7. Finalizado el cobro, se hace la invitación al cliente a lavar sus manos y retirado este, se hace la limpieza y desinfección de mesa y silla.

### **3. Restaurante para huéspedes.**

En el caso de los huéspedes se incentivará el uso del roomservice para evitar aglomeraciones en el restaurante y el pago se hará a través de cargo a la habitación.

En caso de hacer uso del restaurante, se aplicará el mismo protocolo de ingreso a clientes.