



Instructivo clientes con servicio completo

Estimado cliente, el presente documento norma las medidas que mantendrá a usted y sus invitados seguro de que las instalaciones cuentan con todos los protocolos adecuados para prevenir el COVID-19.-

1.- Realice su ingreso y el de sus invitados por la puerta principal, esto les permitirá desinfectar su calzado en el pediluvio.

2.- Antes de ingresar al quincho, desinfecte sus manos con alcohol gel disponible en el dispensador. A su vez, previo al ingreso será tomada su temperatura. El rango adecuado va desde los 97°F (36.1°C) hasta los 99°F (37.2°C). **Una temperatura de más de 100.4°F (38°C) casi siempre indica que usted tiene fiebre a causa de una infección o enfermedad, lamentablemente y según protocolo de SERNATUR no se permitirá el ingreso a nuestras instalaciones de quien presente dicho parámetro.**

3.- La persona encargada, les dará la bienvenida, procurando que el ingreso se realice respetando las medidas de sanitización.

4.- Los registros de aseo y desinfección estarán disponibles por si desea consultarlos, sólo debe requerirlos a la persona encargada.

5.- Ya que su evento consta de servicio de comida, las medidas de cuidado e higiene, se detallan a continuación:

- a) El acceso y salida del quincho Fogón será exclusivamente por la puerta principal.
- b) El área de fumadores está establecida en el hall o mampara del acceso principal del quincho, solicitando a los clientes utilizar colillero para depositar sus colillas. **Las colillas al basurero, no al suelo.**
- c) La puerta de servicio junto al fogón, es de uso exclusivo para los funcionarios del parque, no obstante, permanecerá abierta sólo a modo de salida de emergencia, en caso contrario los clientes deben utilizar sólo la puerta principal.
- d) Desayuno: será servido a la mesa por lo que se solicitará a los clientes NO dejar carteras, mascarillas o celulares sobre esta, para eso, se dispondrá de un espacio que estará señalado.
- e) Chaquetas pueden ser dejadas en el respaldo de las sillas o en los colgadores en el hall hacia los baños.



- f) El cliente dispondrá de agua en todo momento, a través de un dispensador de 10 litros y vasos desechables.
- g) Almuerzo: será servido a la mesa y al igual que para el desayuno, se solicitará a los clientes NO dejar carteras, mascarillas o celulares sobre esta. Los menús han sido modificados para evitar el uso de jarras, ensaladas y servicios comunes. Todo será servido al plato o en el caso de ensaladas, estas serán individuales. Bebidas serán servidas por el personal a cargo. Si su servicio incluye café, té o infusión de hierbas, este será servido en vasos térmicos desechables o tazas según lo requiera el cliente.
- h) Once: al igual que el desayuno, será servido a la mesa, NO dejar carteras, mascarillas o celulares sobre esta.

6.- Ya que su evento consta de servicio de actividades, las medidas de cuidado se detallan a continuación:

- a) La salida hacia las áreas verdes, será exclusivamente por la puerta principal.
- b) El o los guías encargados de las actividades esperarán a su grupo junto al área de juegos para niños.
- c) El o los guías a cargo, los llevarán al lugar donde se realizará la actividad, entregando las instrucciones necesarias que permitan el correcto desarrollo de esta.
- d) Dada la situación del COVID-19, se mantendrá restricción respecto de algunas de las actividades que ofrecemos, restricciones que se detallan en documento adjunto.
- e) Una vez finalizadas las actividades, el ingreso al quincho por parte de los clientes, será exclusivamente por la puerta principal.
- f) El acceso por la puerta de servicio es de uso exclusivo del personal del parque.

7.- Respecto del uso de los baños, se han cambiado los basureros abiertos a basureros con tapa, es importante que los papeles sean depositados al interior de estos, lavarse las manos y depositar el papel toalla en el basurero correspondiente.

8.- El dispensador de alcohol gel estará disponible para uso en todo momento que el cliente así lo desee.

9.- Para toda consulta o requerimiento especial, el cliente debe comunicarse con la persona encargada, quien se identificará al momento de darles la bienvenida. Todo requerimiento especial en cuanto al servicio de comidas, debe ser informado previo



al evento con a lo menos 2 días de anticipación, esto se refiere a platos diferentes a los contratados (vegano, vegetariano, etc.)

10.- El uso de mascarillas es obligatorio, especialmente durante la realización de actividades.

11.- Esperamos con estas medidas poder brindarle siempre el mejor servicio, teniendo la confianza de que estamos preocupados por su bienestar y el de nuestros colaboradores.