



PROTOCOLO FIESTAS SEGURAS Y EVENTOS CULTURALES

- 1) Se deberá avisar del evento al teléfono, correo, app etc con 7 días de anticipación por parte del organizador del evento.
- 2) Se llevará un registro con datos de los Integrantes de cada burbuja Familiar y/o Natural, que figurara en la Nota Presentada por el/los organizadores del evento, para asegurar que no tienen síntomas y que se responsabilizarán de cumplir con los protocolos vigentes en el establecimiento, brindando además nombre completo, DNI, domicilio, número de teléfono y fecha del evento.
- 3) **PERMANENCIA:** será de hasta un 90% de la capacidad del local respetando las medidas de bioseguridad y cuyo máximo no excedan de 100 personas.
- 4) Se debe mantener una distancia mínima de 2 mts entre comensales de mesas contiguas (entre respaldos de sillas más próximas).
- 5) En los salones de eventos y clubes debidamente habilitados para la realización de casamientos, fiestas de 15 años, cumpleaños y eventos culturales en general con un máximo establecido de no más de 100 (cien) personas.
- 6) Las familias deben estar ubicadas en su mesa respetando la burbuja sanitaria.
- 7) **GRUPOS DE RIESGO:** Las personas incluidas dentro del grupo de riesgo, que presenten patologías previas o comorbilidades, deberán ser ubicadas en mesas especialmente ubicadas, teniendo en cuenta la ventilación y las salidas de emergencia.
- 8) No se podrá utilizar sistemas de humo artificial y/o sustancias similares.
- 9) Las mesas contarán con manteles lavables y cada una con un rociador que contendrá alcohol al 70%.
- 10) Los encargados de atención en mesas desinfectarán, ante cada cambio de plato.
- 11) **SHOWS Y ESPECTÁCULOS:** En los shows, espectáculos musicales o de animación, se deberá mantener un espacio de seguridad entre el escenario y el público de tres (3) metros.
- 12) **BAILE Y MOVIMIENTOS RECREATIVOS:** Está prohibido el uso de pistas de baile. Los bailes o movimientos recreativos, podrán realizarse con el grupo o burbuja sanitarias correspondiente a cada mesa, manteniendo el distanciamiento.
- 13) Habrá en el establecimiento señalización de circulación. Se colocaran carteles informativos sobre higiene de manos y uso obligatorio del tapabocas en lugares visibles y en los sanitarios. Además, se indicarán de manera visibles las zonas de higiene (alcohol en gel), como así también se colocarán carteles que indican la obligación de contar con tapabocas, mascarilla o barbijo, pudiendo sólo quitarse al encontrarse en la mesa de la burbuja en que se encuentra anotada, debiendo estar colocado para hacer uso de los espacios comunes (sanitarios e ingresos). El Protocolo estará a disposición de quien lo requiera, en la zona de Ingreso, la cual está perfectamente identificada con cartelería.
- 14) Se garantizarán y asegurará la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies y espacios de circulación de manera constante. Estarán a disposición



en todo momento dispensadores de alcohol en gel en las distintas zonas del establecimiento, baños, a la entrada y salida del establecimiento.

- 15) **CONTROL DE ACCESO DE LAS PERSONAS INVITADAS.** Se observarán y mantendrán los siguientes criterios: a) En el punto de control del acceso se deberá formar fila respetando 2 mts. de distancia entre personas o grupo de burbuja familiar. b) Se asignará una persona para el control de acceso c) Para el ingreso a los establecimientos habilitados será OBLIGATORIO presentar el PASAPORTE SANITARIO (carnet de vacunación físico o digital emitido por la autoridad sanitaria competente.) El grado de inmunización obligatorio será de por los menos un (1) dosis de la vacuna contra el COVID 19, acompañado del DNI para acreditar la identidad de la persona, como así también a través de las App habilitadas por ejemplo Mi Argentina. d) Se controlará la temperatura corporal que sea menor que 37,5°C. previendo medidas de higiene del termómetro. e) Se aplicará alcohol en gel en manos a cada persona. (tanto al ingreso como al egreso del establecimiento). f) Se colocará Alfombra Sanitizante en cada lugar de Ingreso del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento.
- 16) Se tratará de evitar la salida de los concurrentes al exterior, en caso de hacerlo, se repetirá el procedimiento.
- 17) Se orientará y dirigirá al cliente hacia la mesa que le correspondiere.
- 18) Si alguien del personal o invitado presentase síntomas, deberá: abstenerse de concurrir, e informar a la brevedad.
- 19) Se llevará un registro con todos los datos del Personal que trabaja. Sólo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social, tapabocas bien colocado (cubriendo nariz, boca y mentón).
- 20) La atención a los participantes será a través de un mismo empleado para cada burbuja y utilizando siempre un mismo espacio.
- 21) En caso de detección de un caso sospechoso, que manifieste síntomas de COVID-19. La persona será aislada en un sitio bien ventilado donde no tenga contacto con otros concurrentes dispuesto exclusivamente para estas situaciones, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinentes.
- 22) Se utilizarán los parlantes para dar aviso del cumplimiento de las normas de bioseguridad.
- 23) Al finalizar la fiesta, las personas encargadas de organizar el ingreso, deberán organizar la salida ordenada de los invitados para así evitar las aglomeraciones de personas en los accesos al salón, siempre respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- 24) Se recomienda hasta un máximo de 5 (cinco) personas por burbuja familiar o grupo natural por mesa.
- 25) **ZONA SANITARIOS:** a) La concurrencia a las zonas de aseos a baños será siempre individual. b) El personal de limpieza verificara el uso del alcohol en gel, al ingreso y egreso. c) Se colocarán alfombras sanitarias en la puerta de los baños. d) Se tendrán elementos de limpieza exclusivos de cada sanitario. e) Cada sanitario deberá contar con toallas de papel descartables, jabón líquido y alcohol



en gel. Estos elementos no podrán faltar en ningún momento, el personal de limpieza deberá realizar una inspección visual, constatará su presencia y, en caso de faltante, realizará su reposición inmediata. f) Con la frecuencia razonable al uso, el personal designado hará una limpieza profunda con un rociador de alcohol al 70% de todas las superficies que podrían haber sido manipuladas, esto incluye picaportes, canillas, pisos, paredes cerca de la pileta de lavado de manos. g) Se colocará cartelera en todos los sanitarios sobre el correcto lavado de manos. h) Se debe considerar la capacidad de los sanitarios para calcular el número de asistentes al evento, independientemente de las dimensiones del salón.

26) PERSONAL DE MOZOS: a) Uso obligatorio de guantes de nitrilo o látex. B) Uso obligatorio de barbijo o cubre boca social (cubriendo boca, nariz y mentón).

27) PERSONAL DE BARRA: a) Uso obligatorio de guantes de nitrilo a látex. b) Uso obligatorio de barbijo o cubre boca social.

28) PERSONAL DE COCINA: a) Uso obligatorio del Barbijo social de tela, tapabocas, mascarilla, durante toda la jornada laboral, Opcional: Se puede incorporar el uso de una pantalla de protección facial plástica. De uso individual. (No recomendables por las temperaturas de los hornos). b) Uso obligatorio de Guantes (látex, nitrilo o vinilo). De uso individual y recambio seguido de los mismos. c) No compartir elementos y materiales de trabajo y se deberán higienizar dichos materiales con frecuencia.

29) ZONA SERVICIO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS: a) Se dispondrá Alcohol al 70%, antes, durante y después de finalizada las tareas. b) Personal encargado de aplicar alcohol y agua, soluciones desinfectantes aconsejadas, lavandina en la zona. c) Trapos de piso con desinfectante o lavandina en distintos ingresos. d) Se prohíbe el uso de joyas o bijou en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos. Se deberá llevar el cabello recogido, usando cofia para el mismo. e) El material de protección desechable individual se ubicará en los contenedores ubicados en el sector de residuos que está en el exterior de la cocina, en bolsas desinfectadas. f) Se reduce al mínimo posible la cantidad de personal trabajando en el sector de cocina, teniendo cada persona una tarea asignada y separada, distribuyendo horarios para las mismas. g) Se emplearán elementos de cocina correctamente higienizados y desinfectados con las soluciones de detergente y soluciones de lavandina correspondientes. H) Los alimentos se realizarán bajo estricto cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y de sus POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento). Se les adjuntarán las medidas presentes en este protocolo. i) Los platos previos a la colocación del alimento, para llevar posteriormente a la mesa estarán en perfecto estado de desinfección. J) El personal de cocina no estará en contacto con otros sectores.

30) ZONA DE BARRAS: a) Uso de vasos y elementos descartables. B) Debe mantenerse limpio y desinfectado el área de trabajo. C) Para su atención, se deberá formar fila, respetando el distanciamiento de 2 metros entre personas. Teniendo a disposición alcohol en gel para su utilización.



- 31) SERVICIO DE MESAS:** a) Se individualizarán los elementos (vasos y copas) y los cubiertos en perfecto estado de desinfección individualizados en bolsitas de plásticos. b) Se emplearán manteles de plástico para facilitar la limpieza y servilletas descartables. c) Con respecto a la mesa y dulce y a la torta, los comensales deberán aguardar en sus respectivas mesas a los mozos para que éstos hagan la distribución de las mismas.