

PROTOCOLO DE ACTIVIDADES

EVENTOS SOCIALES

El establecimiento/organización que haga uso de su propio espacio o ceda el mismo para la realización del evento social al aire libre o en espacios cerrados, **deberá notificar a la Municipalidad de Junín con una antelación no menor a 5 días previos a la realización de la actividad**, presentando nota ante MESA DE ENTRADAS de Rivadavia 80, o enviándola vía mail a la siguiente casilla de correo electrónico: mesadeentradas@junin.gob.ar, con la nota firmada de puño y letra y escaneada. En la nota indicará el día y la hora en la que se desarrollará el evento, y la dirección del establecimiento. Deberá estar fechada y firmada, con aclaración.

EN LO GENERAL: protocolo de Gastronómicos obrante en la página web de la Municipalidad de Junín.

EN LO PARTICULAR: protocolo elaborado por el sector de Eventos sociales:

Antes, durante y después de cada evento:

- **Desinfección** de todos los elementos y materiales que ingresan al espacio del evento, utilizando alcohol al 96% en proporción 70/30, con agua lavandina comercial 10 ML por cada litro de agua o amonio cuaternario en espuma (evita el deterioro).
- Ingreso único de personas mediante controles y procedimientos de sanidad: Scanner de temperatura, lavado de manos con jabón o alcohol en gel.
- Puestos de **alcohol en gel** visiblemente distribuidos en toda la locación, desde el armado del evento hasta el desarmado el mismo.
- **Obligatoriedad de limpieza constante con alcohol o lavandina** (en las proporciones anteriormente mencionadas) en todas las superficies que son manipuladas con alta frecuencia como pasamanos, picaportes, baños, mesas, entre otras; desde el armado del evento hasta el desarme del mismo, proporcionado por el personal de limpieza de la locación o tercerizado, utilizando máscaras protectoras y guantes.
- **Ventilación:** como recomendaciones mínimas de ventilación se puede consultar la Guía de recomendaciones generales para los sistemas de ventilación y climatización en el marco de la pandemia por COVID-19 disponible en:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha_tecnica_ventilacion_agosto_2020.pdf
y en Ficha técnica Ventilación y COVID-19 en la Industria disponible en:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha_tecnica_ventilacion_y_covid_150920.pdf
En caso que no se cuente con ventilación natural exterior, se deberá garantizar renovaciones por medio de inyección y extracción de aire forzada y/o complementar renovaciones faltantes con recirculaciones de aire por medio de sistema de filtrado.
- Uso de guantes y cubre boca nariz para todo el personal.
- AFORO:

PROTOCOLO DE ACTIVIDADES

-Al aire libre hasta 100 personas.

- **En espacio cerrado: 30% del aforo, siendo el límite 100 personas.**

- Mesa de comensales presentadas con cantidad de sillas respecto al espacio de distanciamiento vigente: hasta 8 por mesa.

- **Duración máxima del evento 4 horas para disminuir el tiempo de exposición.**

- **El horario será el de gastronomía: lunes a jueves hasta 1 am, viernes, sábados, domingos y feriados: hasta 2 am.**

- Los residuos producidos por todas las áreas deberán ser dispuestos en doble bolsa resistente evitando el que su contenido pueda dispersarse durante el traslado a eliminación.

- Disponer de los números de teléfono de los centros de salud de emergencia de médica y hospitales privados para solicitar asistencia e información sanitaria ante cualquier persona que puede estar enferma.

- Desinfectar diariamente el área de trabajo donde recibe a los clientes.

- Coordinar los horarios de los diferentes servicios para evitar la aglomeración de personas en los puestos de trabajo.

- No compartir artículos personales.

Particularidades del armado.

- Sanitización completa de las superficies de la locación previo al comienzo del armado durante el mismo a cargo del salón.

- Disposición de las locaciones con tiempo suficiente al momento del evento para distribuir el armado de todos los proveedores permitiendo la cantidad de personas habilitadas según la normativa vigente.

- Ingreso único para todo el personal y obligatoriedad de pasar por cada control sanitario que sea requerido.

- Control del armado por parte de la locación y organizador para que se respete lo anteriormente mencionado.

Particularidades el desarrollo del evento

- Envío previo de protocolo de medidas preventivas y procedimientos con los que se desarrollará el evento (invitados y proveedores).

- Exhibición de cuidados preventivos durante el desarrollo del evento. (Mediante pantallas, y cartelería etc.)

- Capacitación en todo el personal que está en contacto permanente con invitados a cargo de la autoridad sanitaria competente.

- Registro de los invitados a través de una persona recepcionista que instruya a los invitados a una distancia mínima de 2 metros.

- Solicitar a los invitados el uso de tapabocas.

- Se hace hincapié a los invitados que respeten las normas establecidas.

Particularidades del personal:

- **Obligatoriedad del uso de barbijos, máscaras y guantes.** Recordar las pautas de

PROTOCOLO DE ACTIVIDADES

distanciamiento social mínimo indispensable.

- **Desinfección de consolas y elementos de trabajo** regularmente con productos de limpieza de un solo paso por ejemplo el uso del alcohol 70/30 o amonio cuaternario en espuma que evita deterioro.
- Utilización de barreras de acrílico protectoras en sector de DJ para la protección de invitados y del mismo servicio.
- Espacios de trabajo con distanciamiento mínimo indispensable para cada puesto con alcohol en gel.

Artista shows y entretenimientos

- Obligatoriedad de mantener distanciamiento social entre el público y el artista ubicando el escenario de modo tal que cumple la distancia correspondiente. No se podrá hacer participar a los invitados en el escenario durante la presentación.
- Uso individual de micrófonos con cobertores desechables.
- El personal afectado a la técnica o producción de los espectáculos deberá tener contacto mínimo con el personal que se encuentra en el salón, sólo lo estrictamente profesional.
- El espacio designado a camarines o afines deberá cumplir con todos los requerimientos anteriores mencionados, luego de cada presentación se debe desinfectar el espacio antes de volver a utilizarlo.

Particularidades del catering y barras de tragos

- Aplicar las normas de higiene y buenas prácticas de manipulación de elaboración de los alimentos.
- Es obligatorio el uso de barbijo y tapabocas, y guantes.
- Sanitizar y desinfectar los productos y envases antes de guardarlos en la heladera y cámara de fríos o depósitos. Retirar los envoltorios originales cuando sea posible.
- Mantener al personal que no está involucrado en la preparación de alimentos lejos de la cocina y de los almacenes de alimentos.
- Desinfectar las manijas de las puertas, las placas de empuje, las barandas, las estaciones de preparación y los utensilios, cubiertos, cristalería etcétera.
- Asegurar que el personal de cocina mantenga una distancia mínima de 2 metros entre ellos.
- Utilizar guantes descartables barbijos y gorro de papel o tela en todo momento durante el servicio.
- En las barras de trago, las copas, y/o vasos deberán ser descartables o limpiarlos con un paño húmedo embebido en solución alcohol 70/30, para su posterior devolución al invitado.

Particularidades del desarme

- Disposición del tiempo prolongado para distribuir el desarmado de todos los proveedores permitiendo la cantidad de personas habilitadas según las normativas vigentes.
- Obligatoriedad de las medidas de seguridad para todo el personal que ingrese a la locación al igual que el armado del evento.
- Desinfección de los elementos al retirarlos de la locación para evitar la propagación.

*Se sugiere considerar el protocolo de desarrollo de eventos culturales con concurrencia de hasta CIEN (100) personas al aire libre, aprobado por Decisión Administrativa de Nación 2101/2020 de fecha 25/11/2020, y asimismo, el protocolo de artes escénicas y artes musicales en espacios cerrados con y sin asistencia de espectadores aprobado por Resolución provincial 136/2020 del 27/11/2020.
