



PROTOCOLO PARA EVENTOS SOCIALES EN SALONES

SOLICITUD: La solicitud de autorización deberá ser presentada por el organizador del evento, quien será el responsable del cumplimiento de los protocolos que se aprueben y de las infracciones que cometan o puedan cometer los asistentes al mismo, debiendo precisarse:

- a) El local en donde se realizara el evento;
- b) Tipo de evento;
- c) Nómina de asistentes, horario de realización, servicios contratados en cada caso y demás datos de utilidad.

CAPACIDAD: Se autorizara el 50% de la capacidad habilitada para cada salón, con los siguientes recaudos:

- a) Las mesas se dispondrán a una distancia de tres (3) metros entre una y otra, disponiendo las sillas distanciadas un metro y medio (1.5) entre sí, (en caso de cumplimentarse los dos requisitos anteriores a la vez y fueran suficientes las dimensiones del salón, la capacidad podrá ampliarse hasta un 60%).

MEDIDAS Y RECOMENDACIONES GENERALES:

- b) En los sanitarios, tanto de mujeres como de varones, se contara con personal encargado de la limpieza y desinfección constante, quienes estarán a cargo a su vez de controlar que se cumplan las medidas de distanciamiento recomendadas mientras se espera el ingreso. En los sanitarios se dispondrá jabón líquido, toallas descartables y alcohol en gel o 70/30.
- c) Los ingresos de las personas que presten servicios deberán ser diferenciados del ingreso a invitados.
- d) Se dispondrá cartelería con recomendaciones sanitarias.
- e) En el ingreso del salón habrá personal (provisto con tapabocas) que recibirá a los invitados realizando la desinfección de manos con alcohol 70/30 o alcohol en gel y controlando la temperatura en cada caso.
- f) Los invitados deberán ingresar al salón provistos de tapaboca hasta que la persona encargada indique cuál será su mesa o burbuja, y será obligatorio utilizarlo en los espacios compartidos donde no se pueda mantener las distancias recomendadas.
- g) Las empresas encargadas de prestar los diferentes servicios en el evento (gastronómicos, barras, sonido, iluminación, fotografías, etc.), contarán con un protocolo establecido en el cual deberán tomarse en cuenta todas las medidas preventivas establecidas para covid-19.



h) La organización del servicio gastronómico deberá llevarse a cabo disponiendo para la atención una persona por mesa o burbuja de invitados, si se contara en la lista de invitados con personas residentes en otras localidades se dispondrá para ellos el uso exclusivo de una mesa o burbuja.

i) Todas las personas que se encarguen de los servicios necesarios para la realización del evento harán uso de tapaboca en todo momento.

j) Todos los elementos utilizados por los comensales, (platos, vasos, cubiertos, etc.) serán de uso personal para la ocasión, no permitiéndose el autoservicio de alimentos.

k) En los salones y todas las salas que se utilicen para la realización del evento, la ventilación será de manera natural, en el caso que se necesitara climatización de los mismos se procederá a ventilar los espacios de manera natural el mayor tiempo posible.

l) El titular del evento deberá contar con lista de invitados donde se mencionara nombre y apellido DNI, dirección y localidad. Si se contara con una lista de invitados para la traspasada, y la capacidad edilicia lo permitiera, se deberá de igual manera contar con los datos personales, debiendo el ingreso al salón realizarse en los rangos horarios habilitados al día del evento, cumpliendo cada uno con las medidas sanitarias establecidas en los puntos e) y f).

ll) Si se dispusiera barra de tragos, los mismos se expenderán en envases descartables de uso exclusivo para cada solicitante. Las personas que se presenten en la barra para solicitar un trago harán uso de tapaboca si no se pudiera cumplir la distancia recomendada de 2 metros.

m) Si los salones contaran con predio lindante al aire libre, y las condiciones climáticas lo permitieran, se recomienda la organización de los momentos de esparcimiento en ese sector.

n) En todos los sectores se dispondrá de alcohol en gel o 70/30 para la desinfección de manos, como así en cada mesa.

Se deja establecido que la autorización del evento quedara sin efecto si la situación sanitaria, al momento del mismo, pondría en riesgo la salud de los participantes o de los ciudadanos de la localidad.