



Protocolo y Reglamentación Provincial Covid-19

(ANEXO)

SALONES DE EVENTOS

DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN



Protocolo Sanitario para Salones de Eventos de la Provincia de San Juan (Anexo)

Este protocolo se encuentra en revisión permanente en función de la evolución y nueva información que se disponga de la pandemia en curso.

I.OBJETIVO:

El objetivo del presente documento es implementar la pista de baile en los eventos sociales cumpliendo las medidas para prevenir y disminuir el riesgo de contagio del COVID 19. Contempla el análisis y la implementación de los requerimientos necesarios para garantizar las condiciones de seguridad ante posibles contagios en la actividad de locales con baile.

II. ALCANCE:

Creación de un registro único de salones de eventos a cargo del Ministerio de Turismo y Cultura. Este será provisto a la Policía de San Juan y demás organismos del Estado para poder realizar el control.

III. CAPACIDAD MÁXIMA DE PERSONAS

El aforo para pista de baile será del 70% tanto para el interior como el exterior de los salones. Dado que tenemos los espacios para poder cumplir con el distanciamiento y controlar las pistas y dejar espacios libres para la circulación de las personas.

Se seguirá respetando el aforo del 70 % para el momento de la gastronomía en mesas de hasta 8 personas. Manteniendo una distancia de 2 metros entre respaldo de sillas.

IV. HORARIOS AUTORIZADOS

Mismo horario que el sector gastronómico, según normativa vigente a funcionar a partir de las 7.00 am. a 3.30 am., cierre total a las 4.00 am.

Por lo general el horario lo determina el cliente siendo la duración de un evento de aproximadamente 6 a 8 horas. En horario de medio día, tarde o noche. El cual se adapta a la reglamentación vigente al día del evento.

V. HABILITACIÓN DE ESCENARIO PARA SHOWS ARTÍSTICOS Y MUSICALES

Se permite la realización de shows artísticos y musicales arriba del escenario, siempre que se respeten los protocolos sanitarios vigentes y el distanciamiento social obligatorio. Deberá asegurarse el cumplimiento de Protocolos para Músicos realizado por el Ministerio de Turismo y Cultura de la provincia.

VI. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Será obligatorio el uso de barbijo/tapabocas en las inmediaciones del local y hasta realizado el ingreso al mismo.
- En el acceso se tomará la temperatura y dispondrá de alcohol.
- Se consultará sobre la presencia de sintomatología y se debe realizar un control de temperatura previo al ingreso del predio, prohibiendo el ingreso a quienes registren una temperatura de 37,5°C o superior.
- Dentro del establecimiento no es obligatorio el uso de barbijos. Es obligatorio el uso del barbijo para desplazarse solo y pueden sacarse el barbijo dentro de la burbuja designada.
- Los guardias de seguridad deben velar por el cumplimiento estricto del protocolo.
- Aquella persona que no cumpla con las medidas de prevención, será anoticiada y ante su persistencia se la invitará a retirarse del establecimiento, acudiendo si fuese necesario, a la fuerza pública.

VII. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DURANTE EL EVENTO

Los organizadores de esta clase de eventos deben velar por el cumplimiento de las siguientes medidas de prevención durante su desarrollo:

- Limpiar las superficies y los objetos que se usan con frecuencia con lavandina al 10% o alcohol al 70%.
- Desinfectar herramientas y equipos de trabajo con lavandina al 10% o alcohol al 70%.
- Se deben extremar las medidas de limpieza y desinfección en todas las áreas inherentes al desarrollo del evento.
- El personal que realice el armado del escenario, decoración, barras, mesas debe utilizar barbijo y realizar protocolo de higiene de manos, ropa y calzado en dicho sector.
- Todos los equipos de sonido, transmisión y luces al igual que sus periféricos deben ser desinfectados antes del ingreso al establecimiento.
- Todos los instrumentos deben llegar o ser desinfectados antes de ingresar al establecimiento. Los intercomunicadores deben tener uso personalizado (funda descartable para el micrófono e higienización antes y después de su uso).
- Ventilar los ambientes. La ventilación de los ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas debe hacerse con regularidad de 30 minutos para permitir el recambio de aire.

Las siguientes son herramientas para identificar formas de mejorar la ventilación:

Aumentar la introducción de aire del exterior:

- Abra puertas y ventanas, cuando las condiciones climáticas lo permitan, para aumentar el flujo de aire del exterior.

Usar ventiladores para potenciar la efectividad de las ventanas abiertas:

- Una estrategia útil es usar un ventilador de ventana, ubicado de manera segura en una ventana, para extraer el aire de la habitación hacia el exterior, como ventiladores de hastial y ventiladores de techo.

- Garantizar que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y propicien una calidad de aire aceptable en el interior de acuerdo al nivel de ocupación de cada espacio.
- Equilibrar o adaptar los sistemas de hvac para aumentar el flujo total de aire hacia los espacios ocupados cuando sea posible.

Mejorar la filtración central del aire:

- Asegúrese de que los filtros de aire tengan el tamaño adecuado y estén dentro de su vida útil de servicio recomendada.
- Inspeccione la carcasa y los portafiltros para garantizar un ajuste adecuado del filtro y reducir al mínimo el flujo de aire que pasa alrededor, en lugar de a través, del filtro.
- Garantizar que los extractores de aire de los baños funcionen con capacidad total cuando el edificio está ocupado.
- Inspeccionar y mantener la ventilación con extractor en áreas como cocinas, zonas de preparación de comidas, etc. ponga en funcionamiento estos sistemas siempre que estos espacios estén ocupados. poner los equipos en funcionamiento incluso cuando el espacio no está ocupado aumenta la ventilación total dentro del edificio ocupado.
- Usar sistemas portátiles de ventilación/filtración de alta eficiencia para partículas (hepa) para ayudar a optimizar la purificación del aire
- Generar flujo de aire desde los espacios limpios a los menos limpios al evaluar y reposicionar, según sea necesario, las rejillas de suministro de aire, las rejillas de aire de escape y/o los ajustes de las compuertas.
- En espacios no residenciales, encienda el sistema de hvac en la configuración de ingreso máximo de aire exterior por 2 horas antes y después de la ocupación del edificio.

VIII. CUIDADO INDIVIDUAL

- Realizar una higiene de manos frecuente con agua y jabón. Uso de alcohol en gel/solución cuando no haya disponibilidad de agua y jabón.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Al toser o estornudar cubrirse la boca con el pliegue del codo, o con un pañuelo desechable.
- Usar barbijo.

- No compartir elementos personales.
- Mantener el distanciamiento social.

IX. DE PREVENCIÓN EN SECTOR DE SANITARIOS

- Los sanitarios se encontrarán en una zona bien señalizada y supervisados por un colaborador garantizando que se respete el distanciamiento social de 2 metros entre personas y verificando que este sector se ventile con frecuencia.
- Los sanitarios tienen que contar con los elementos de higiene necesario para la correcta higiene de manos (toallas de papel, jabón, bolsas y cestos de residuos).
- Los sanitarios se deben limpiar y desinfectar cada 30 minutos.
- En todo momento se tiene que garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene de desinfección de superficies de trabajo con una solución desinfectante a base de alcohol, lavandina, amoníaco u otro.

X. MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO

- Se sugiere la adquisición previa de entrada por medios digitales a fin de evitar la manipulación de dinero efectivo, el control al ingreso de la adquisición de la misma puede realizarse a través de código QR.
- Utilización de aplicación mi argentina para la verificación de vacunación Covid 19.
- Difundir medidas establecidas en protocolo en redes sociales por cada uno de los establecimientos de eventos.
- Realizar difusión masiva de información del COVID-19.
- Brindar conocimiento sobre las principales medidas de prevención frente al Covid 19 y disponer esta información en los establecimientos.
- Se debe comprobar la ausencia de sintomatología y se debe realizar un control de temperatura previo al ingreso del predio, prohibiendo el ingreso a quienes registren una temperatura de 37,5°C o superior.

XI. FOMENTAR LA VACUNACIÓN CONTRA EL COVID

Los organizadores de esta clase de eventos deben fomentar la vacunación contra el COVID-19, a tal fin deben realizar difusión masiva sobre beneficios, puestos y programas de vacunación; descuentos en barra para quienes exhiban carnet de vacunación, un mayor cupo para asistencia a personas vacunadas, poner a disposición del público información relevante que acompañe el plan de vacunación del gobierno.

Se debe cumplir con las recomendaciones emitidas por el Ministerio de Salud Pública para manejos de residuos sólidos urbanos.

Se sugiere que si se realiza triage o declaración jurada para ingreso de local, la misma se realice por medios digitales.

Los gastronómicos deben ajustarse al protocolo aprobado a tal fin.

En casos con sintomatología dentro del local:

- Contar con lugar designado por si alguna persona presenta sintomatología durante el evento.
- Aislar a la persona, proveer elementos de protección personal.
- Comunicarse con servicio médico o autoridad sanitaria.
- Luego de que la persona se retire del lugar realizar la limpieza y desinfección correspondiente.