

# REUNIONES SEGURAS EN AVELLANEDA

---

AVELLANEDA – PCIA. DE BUENOS AIRES

## **PROTOCOLO DE PREVENCION PARA REUNIONES FAMILIARES EN SALONES DE AVELLANEDA**

**OBJETIVO:** Cuidar la salud y desarrollar la actividad comercial dentro de los lineamientos del presente protocolo, Según disposiciones del Ministerio de Salud y Trabajo.

**ALCANCE:** Este protocolo es aplicable a todas las personas que asistan al Salón, ya sean invitados o trabajadores.

### **ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL FESTEJO:**

Los eventos deberán gestionarse con reservas previas para garantizar el tope máximo de personas, y poner en conocimiento del cliente el presente Protocolo.

También se le informará de la necesidad que cada asistente debe firmar una Declaración Jurada de Salud y responsabilidad. (ANEXO 1)

Además se deberá notificar al cliente sobre lo establecido por la autoridad sanitaria nacional dónde que plantea evitar la asistencia a personas mayores de 60 años y personas de riesgo. El anfitrión que efectuó la reserva será responsable por el cumplimiento de las normas por parte del resto del grupo asistente.

El cliente contratante deberá informar al Salón en el caso que días posteriores al evento haya resultado positivo de CAVID-19 alguno de los asistentes.

### **EL ESPACIO**

- Cada Salón se ajustará a recibir el 50% de la capacidad de personas, que figura en la habilitación comercial y con un límite de 80 personas como máximo. Siempre respetando las pautas de distanciamiento social preventivo y obligatorio.
- Exhibición de los cuidados preventivos mediante CARTELERIA, especificando las normas de prevención para el correcto desarrollo del evento. Se exhibirá Cartelería y/o Folletería reglamentaria provista por el Gobierno Municipal.
- ACCESO: Acceso único para todas las personas que ingresen (ya sean invitados, empleados, animadores). Se montará un control sanitario, dónde se tomará la temperatura con dispositivo infrarrojo, se pedirá la higienización de manos con alcohol en gel y del calzado en la alfombra sanitizante. Si alguna persona presentara una temperatura mayor a 37,5° no podrán ingresar y deberá comunicarse con el centro de Atención de Salud de Buenos Aires (148). Al ingresar, todas las personas deberán firmar una Declaración Jurada de Salud. Se adjunta ANEXO 1
- Todo el personal deberá llevar Tapaboca reglamentario, que cubra nariz boca y mentón durante la duración del evento. Deberán contar con uniforme y zapatos exclusivamente destinados para el trabajo, cambiándose al llegar al establecimiento.
- En los espacios comunes los invitados deberán usar su tapaboca o barbijo, cubriendo nariz, boca y mentón.

---

## REUNIONES SEGURAS EN AVELLANEDA

---

- Aquellos Salones que cuenten con espacio exterior al aire libre, deberá priorizar poner las mesas en este espacio, si el clima lo permite.
- Evitar los saludos con contacto.
- Animación: En el caso de ser necesaria una animación, se desarrollará con el debido distanciamiento. Favoreciendo las Animaciones de juegos desde las mesas, Humoristas o Artistas que no genere aglomeración ni contacto.
- Se permitirá los bailes coreográficos de grupos reducidos, en la cual debe mantenerse una distancia mínima entre cada individuo de 5 mts. Lineales, para lo que se desmarcara en el piso la zona de trabajo.
- Se impedirá el uso de Peloteros y Juegos de Mesa o Plaza, teniendo en cuenta la imposición del Distanciamiento Social. Hasta nueva resolución de las autoridades de Gobierno.
- USO DE LOS SANITARIOS: El establecimiento deberá proveer los elementos para una correcta higiene de manos, con suficiente agua fluida y jabón. Quedarán prohibidas las toallas de tela, debiéndose colocar dispensers de toallas de papel para el secado de manos. Sólo se podrá ingresar al baño de a una persona por vez. Se deberá contar con un Personal de Limpieza higienizando asiduamente los sanitarios, grifos y superficies.
- Al finalizar el evento deberá ser ventilado el espacio en forma natural. Se deberá antes y después de cada evento, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios utilizados. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Se debe realizar esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empaparlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto. SILLAS, MESAS, MESADAS, PICAPORTES, ESPEJOS, AZULEJOS, y toda superficie que es esté en contacto con la gente.

### **ALIMENTOS BEBIDAS Y PRESENTACION DE MESAS:**

1. La ubicación de los invitados se hará en mesas por grupos familiares convivientes, hasta un máximo de 6 personas por mesa con el debido distanciamiento de las sillas. Entre mesa y mesa un mínimo de 2,50 metros de distancia. No podrán intercambiarse de mesa. Para facilitar el cumplimiento de este requisito, es necesario armar previamente con el cliente como van a estar integradas cada mesa.
2. En cada mesa deberá haber 1 envase con válvula de alcohol en gel, servilletas o papel descartable. Evitar la mantelería de tela y en el caso de utilizarla deberá cubrirse con un protector nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlo después de cada evento. La mantelería plástica deberá ser higienizada con lavandina diluida.
3. Las servilletas deben ser de papel, sin excepción.
4. Se recomienda vajilla descartable. En el caso de ser de losa o vidrio es esencial fajinar con alcohol 70% en las mesas. Uso individual de cada persona, no deberá ser compartida.

## REUNIONES SEGURAS EN AVELLANEDA

---

5. Los clientes podrán traer los Alimentos para los invitados (Lunch), presentados en bandejas x cada mesa envueltos en film. Evitando la manipulación de Alimentos x parte de empleados.
6. No se presentarán alimentos en forma de Buffet, para evitar aglomeración y manoseo de los alimentos y superficies. Tampoco isla de cafetería y mates.
7. En el caso de las BEBIDAS que ingresen, los envases deberán ser sanitizados correctamente antes de ingresar a las heladeras.
8. En el caso de ser necesario un servicio de Catering, este deberá regirse bajo el protocolo adjunto en (ANEXO 2)

### **ACLARACIÓN:**

- Las reuniones familiares podrán realizarse en el horario comercial de 08 a 00 hs.
- Cada evento a realizar deberá ser cargado con fecha y horario en la planilla cargada en Drive compartida con la Secretaría de Comercio de Avellaneda.
- No pueden hacer publicidad de apertura por ninguna vía de red social (Facebook, Instagram, etc).

**El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales; y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.**

**ANEXO - 1**

**DECLARACION JURADA**

EL / LA QUE SUSCRIBE.....

DNI N°..... CON DOMICILIO EN.....

.....

EN CASO DE MENORES:

EN MI CARÁCTER DE MADRE – PADRE – TUTOR O ENCARGADO DE ( NOMBRE, PELLIDO Y DNI DEL MENOR).....

.....

MANIFIESTO QUE EN LOS ULTIMOS 21 DIAS NO HE/HA EXPERIMENTADO NINGUN SINTOMA ASOCIADO A COVID-19

Síntomas comunes: Fiebre mayor a 37,5° - Cansancio - Dolor muscular - Tos Seca.

Algunas personas han experimentado también: Pérdida del gusto y olfato – Congestión y secreción nasal – dolor de garganta y cuerpo.

MANIFIESTO NO HABER TENIDO CONTACTO DIRECTO CON ALGUNA PERSONA CON COVID-19

LOS DATOS CONSIGNADOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA SON VERIDICOS. HACIENDOME RESPONSABLE CIVIL Y PENALMENTE EN CASO DE FALSEAR LOS MISMOS

.....  
Firma

.....  
Aclaración

Fecha del Evento:.....

## ANEXO – 2

### Servicio de Catering

**Se efectúan recomendaciones generales para que los Servicios de Catering tomen las acciones necesarias con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 respecto de sus empleados y comensales**

- Capacitación y concientización del personal:  
El empleador difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19. Comunicar diariamente a las/los trabajadoras/es por Encargados, Supervisores, Gerentes o Dueños, acerca de las nuevas medidas de prevención dispuestas por las autoridades competentes. Para ello es necesario que en el sector Cocina haya afiches o carteles informativos y recordatorios de las normas.
- Todo el personal del catering pasará por el control de Salud al ingresar al Salón, dónde se les tomará la temperatura, se solicitará que se higienicen las manos con alcohol en gel, y el calzado deberá pasar por la alfombra sanitizante. Deberán llenar la Declaración Jurada de Salud. (ANEXO 1) En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo”) que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, **el empleador** dará aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción. **(Llamar al 148) a)** Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso. Deberá comunicar al Salón lo sucedido. Y Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.
- Todo el Personal del Servicio de Catering contará con los Elementos de protección personal que serán provistos por el empleador.  
Al respecto, se debe tener en cuenta que: Son de uso personal, por lo que no se deben compartir. Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables. Máscaras plásticas, Barbijos autorizados por el Ministerio de Salud, guantes de látex para atender las mesas (reemplazables cada hora). Guantes de nitrilo para manejo de mercadería, y se debe realizar la higiene y desinfección de estos, en forma frecuente, y se descartarán al finalizar el evento. Al ingresar deberán quitarse la ropa y calzado y reemplazarla por el uniforme.
- En caso que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua.

---

## REUNIONES SEGURAS EN AVELLANEDA

---

- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.
- Al llegar al Salón deberán Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 0,5% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua o alcohol al 70%.) Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio. Hacer uso del mismo cada 2 horas, y a la apertura y al cierre del local de todas las superficies. Importante: las preparaciones de desinfectantes es conveniente que sea efectuada en el día para que no pierda efectividad con el paso del tiempo.
- Todo alimento deberá llevarse a cada comensal ya servido en su plato, evitando la presentación de alimentos en forma de BUFFET O ISLAS, tanto saladas como dulces. Hasta nuevas disposiciones del Gobierno. Momentáneamente queda suspendida la modalidad de Recepción al comienzo de los Eventos. Desde el ingreso los invitados deberán permanecer sentados en sus mesas.

### **Área de Cocina**

#### **Higiene alimentaria**

- Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Dar estricto cumplimiento a las normas de manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados en esta emergencia no afecten ni los insumos ni los platos preparados.  
Procurar que el personal que no esté involucrado preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Al usar guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y hacer un buen lavado de manos. Siempre lavar las manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos.
- Se deberá mantener el distanciamiento social, mínimo de 2 metros. Se deberá organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas. Cada trabajador/a deberá tener sus propios utensilios y serán de uso personal.
- Los trabajadores de cocina deberán utilizar protectores faciales plásticos además de barbijo de manera obligatoria. También como es uso y costumbre cabello recogido y cofia.
- Hacer hincapié y cumplir con las determinaciones de lavado de manos según lo determina el presente protocolo: al ingresar a la cocina, al manipular basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas. Se deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.

## REUNIONES SEGURAS EN AVELLANEDA

---

- Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%).

### **Área de Salón**

#### **Requisitos para mozas/os:**

- Se le asignará a cada mozo la/las mesas de las cuales será el Único responsable por jornada de trabajo,
- Se colocarán manteles limpios, vajilla de losa y vidrio limpios, la cual deberán fajinar con alcohol al 70% en cada mesa.
- Cada mesa deberá contar con un dosificador de alcohol en gel.
- Obligatorio el uso de servilletas descartables y se ubicará en el centro de la mesa un recipiente apropiado para que los comensales dejen allí las servilletas usadas.
- La bebida deberá ser servida por el mozo/a en cada vaso/copa para evitar la manipulación del envase de varias personas.
- El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente. Y/o cambiarse los guantes de látex.

**El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales; y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.**

#### **ACLARACIÓN:**

- Las reuniones familiares podrán realizarse en el horario comercial de 08 a 00 hs.
- Cada evento a realizar deberá ser cargado con fecha y horario en la planilla cargada en Drive compartida con la Secretaría de Comercio de Avellaneda.
- No pueden hacer publicidad de apertura por ninguna vía de red social (Facebok, Instagram, etc).