

## **PROTOCOLO COVID-19**

A los efectos de la realización de Eventos en espacios al aire libre, en áreas semi cubiertas, o en áreas cubiertas con ventilación apropiada la Sub comisión DE SALONES DE EVENTOS BERAZATEGUI tomará las siguientes medidas de control a los efectos de evitar el posible contagio de los asistentes.

A los efectos de poder establecer en forma clara las acciones a tomar y llevar adelante durante la realización de los eventos, se divide en dos fases la presentación de estas medidas:

FASE 1 – Preparación del evento Esta fase inicia con el acuerdo entre la persona u organización que solicita la realización del evento y la Sub comisión DE SALONES DE EVENTOS BERAZATEGUI.

En este punto se informará y solicitará lo siguiente:

a. El evento se realizará en espacios abierto al aire libre y ante la eventualidad de las condiciones climáticas se habilitará un sector semicubierto/cubierto para la ubicación de las mesas y de los asistentes.

b. La persona u organización que solicite la realización del evento deberá proveer a la organización un listado completo de los asistentes y sus números telefónicos. Esta lista se utilizará para efectuar el control de temperatura y asistencia en el ingreso al predio. Dicha lista otorgada por el cliente será tomada en condición de declaración jurada.

c. Las mesas serán conformadas para que se utilicen por un máximo de 6 personas, respetando la distancia social.

d. En la organización y distribución de los asistentes, es responsabilidad de la persona u organización, armar los grupos de forma que en cada mesa se encuentren ubicados por familias o grupos de cercanías.

e. En la realización del evento no se habilitará la pista de baile, por lo que los asistentes deberán respetar la ubicación asignada por el organizador del evento.

f. Formará parte del contrato este documento, que reviste carácter de Declaración Jurada.

FASE 2 – Realización del Evento: LA SUB COMICION DE SALONES DE EVENTOS BERAZATEGUI adoptará las siguientes medidas de control para el desarrollo del mismo considerando todas las medidas necesarias para el desarrollo del evento en condiciones seguras de higiene y seguridad:

a) En la organización de mesas y asistentes se garantizará el distanciamiento social de 2 metros entre cada mesa. La ubicación de las mismas no podrá ser modificada bajo ningún concepto. b) Uso obligatorio de tapabocas con cobertura de boca, nariz y mentón por parte del personal de SUB COMICION DE SALONES DE EVENTOS BERAZATEGUI afectado a las diferentes áreas de atención a los invitados. c) Uso obligatorio de tapabocas con cobertura de boca, nariz y mentón por parte de los asistentes con exclusión al momento de ingesta de alimentos o bebidas. d) Se realizará el control de la temperatura corporal de cada invitado utilizando un termómetro digital infrarrojo e impidiendo el ingreso y permanencia de aquellos que registren temperaturas mayores a 37.5°, como así también de la gente que acompañe a la persona que presente síntomas. e) Implementación de un registro con nombre y apellido de cada invitado, fecha y temperatura corporal al momento del ingreso al establecimiento. f) Previo al inicio del

evento se realizará la sanitización de sillas y mesas. g) La vajilla a utilizar será higienizada con solución de alcohol y agua previo a ser distribuidas en las mesas. h) Colocación en espacios visibles de información sobre medidas de distanciamiento social, adecuada higiene de manos, uso de tapabocas obligatorio y recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. i) Todo el personal asignado al evento realizará un correcto lavado de manos al momento de ingresar al establecimiento, antes y después de manipular alimentos, y posterior a manipular residuos, o en su defecto cada 30 minutos. j) Todo el personal asignado a las tareas utilizará guantes al momento de la atención de los asistentes. k) Todos los alimentos y bebidas serán llevados a la mesa y a cada uno de los comensales. No se realizará bandejeo, ni se instalará salad bar, se sugiere el servicio de bebida personalizada. L) Disposición de alcohol en gel 70 % o solución sanitizante en la entrada del establecimiento, en el área de cocina, sobre el mostrador y sobre cada mesa habilitada. m) El acceso a los sanitarios se hará de forma ordenada, no permitiéndose que en el interior del mismo se aglomere gente. Se realizará la limpieza del mismo permanentemente y se dejará registro de la limpieza realizada. N) El ingreso al establecimiento del personal de catering se realiza por un sector independiente al ingreso de los invitados al evento. o) El responsable del SALON consultará periódicamente la ausencia de síntomas compatibles con COVID 19 en el personal.