



A los efectos de la realización de Eventos en espacios en áreas cubiertas, **Parada Eventos** 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 **Parada Eventos**.

En este punto se informará y solicitará lo siguiente:

- a. El evento se realizará en espacios cubiertos con ubicación de las mesas y de los asistentes con distancia entre los mismos, el sector Niños separado de los adultos con Personal exclusivo. Utilizando el 35% de la capacidad total del Salon.
- 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 del Salón.
- c. Las mesas serán conformadas para que se utilicen por un máximo de 4 a 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

A los efectos de la realización del evento **Parada Eventos** 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 más máscara o antiparras por parte del personal de **Parada Eventos** 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 previa 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 de **Parada Eventos** 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.
- 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 lugar haya más de 2 personas. Se realizará la limpieza del mismo en periodos no mayores a 1 hora y se dejará registro de la limpieza realizada.
 - n) En el establecimiento se elaboran alimentos tanto para adultos como niños con los recaudos y protocolos establecidos para el sector, como así también el manejo de catering sin personal que pueda traer la parte contratante.

El ingreso al establecimiento del personal de catering se realiza por un sector independiente al ingreso de los invitados al evento.

- o) El responsable de **Parada Eventos** consultará periódicamente la ausencia de síntomas compatibles con COVID 19 en el personal.
- p) El personal de **Parada Eventos** tendrá obligación de informar al encargado al momento de tomar conocimiento de un caso de COVID19 positivo con el que hubiere tenido contacto estrecho.
- q) En caso de detectarse durante la realización del evento un caso sospechoso de COVID19 dentro del personal se deberá:
1. Aislar al trabajador.
 2. Contactarse con el municipio e informar que hay una persona considerada caso sospechoso de COVID-19.
 3. Evitar el contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia indique como proceder.
 4. Una vez que el trabajador considerado sospechoso se retiró de las instalaciones, se deberá realizar limpieza y desinfección de todo objeto o superficie que hubiere estado en contacto con el mismo.
 5. El encargado deberá comunicar a las autoridades del establecimiento y ART sobre lo acontecido.

Gerencia General Parada Eventos