



CAMARA EMPRESARIA DE DISCOTECAS Y BARES DE LA PCIA DE BS. AS.

PROTOCOLO DE APERTURA DE ACTIVIDADES

La pandemia por COVID-19, a partir del 20 de marzo de 2020 el Aislamiento Social Obligatorio, provocando en todas las actividades que no fuesen consideradas esenciales una interrupción total en su funcionamiento, en nuestro caso en particular supimos en un primer momento que ***“seríamos unas de las actividades primeras en cerrar y ultimas en abrir”*** esta situación claro esta ocurre en todo el territorio nacional, en nuestro caso en particular y teniendo en cuenta a nuestros representados y la necesidad de establecer un protocolo de reinicio de actividades y luego de realizar consultas con expertos en la materia hemos llegado a la siguiente conclusión.

El reinicio de las funciones puede generar una lógica inquietud en el personal que va a participar de ellas. Para abordar estas preocupaciones es imprescindible informar a los colaboradores sobre la existencia de un plan integral de carácter progresivo, asesorado por expertos, y ya aprobado por las autoridades locales correspondientes.

El presente protocolo queda sujeto a posibles actualizaciones en virtud al dinamismo que plantea la situación epidemiológica general.

1. CAPACITACION DEL PERSONAL

Como sistema protocolares nos vemos en la necesidad al reinicio de las funciones tomar todas las medidas precautorias respecto al personal y las propias inquietudes lógicas que estos pudieran tener respecto a las medidas sanitarias, en un claro concepto de estricto cumplimiento.

- la franja etaria que debe cumplir tareas de atención al público no debe ser de riesgo
- Testeo de temperatura, gusto y olfato
- Que no posea ningún síntoma de naturaleza alguna (dolor de garganta/ tos / falta de aire)
- Que haya estado en contacto con alguna persona con covid + dentro de las ultimas 72 hs
- Tener alguna enfermedad preexistente como diabetes /hepática /renal/ cardiaca/ cardiaca y/o respiratoria

PERSONAL ATENCION AL PÚBLICO

Elaborar una **lista con los nombres y datos de contacto** de todos los trabajadores

1.- Todo el Personal será provisto de ropa de trabajo que será utilizada en cada turno, y que deberá ser dejada para su posterior sanitación, se proveerá al mismo de los lugares correspondientes para la entrega y disposición de los mismos terminados cada turno (punto 2 en la referencia a corregir)

2.- El personal de atención de barras deberá utilizar máscaras y barbijos al igual que guantes de látex

3.- Tener en su poder y a la mano en forma portátil alcohol e gel y por lo menos 5

4.- barbijos descartables sellados en envases asépticos para entregar en caso de requerirse

5.- El personal de limpieza y mantención de baños deberá estar provisto de todos los elementos de limpieza de cada sector como de su correspondiente alcohol en gel portable, guantes de goma y delantal identificable

6.- El personal de seguridad deberá trabajar con barbijo y guantes de látex y el equipo normal de trabajo, (punteros laser y Handy)

- **Alertar a todo el personal** sobre la necesidad de consultar al servicio de salud ante la presencia de fiebre, dolor de garganta, tos o cualquier otro síntoma compatible con COVID-19. Las personas que tengan síntomas no deberán concurrir a su lugar de trabajo y deberán consultar de inmediato.
- El **equipamiento técnico y cualquier otro elemento de trabajo** deberá ser manipulado solo por los empleados técnicos que vayan a realizar la operación, ya que debe intervenir la cantidad mínima de personal. En aquellas situaciones en que se requiera mover equipamiento entre dos personas se deberá utilizar la máscara facial además del tapabocas.
- **RECEPCION DE MERCADERIA- DESINFECCION DE ENVASES- CARGA DE BARRAS**
Cada vez que se reciba la mercadería las botellas cerradas deben ser lavadas con agua lavandina y secadas, para su almacenamiento o por cada lugar de despacho.

Respetando la disposición geográfica de cada comercio y su forma de funcionamiento, considerando que cada local dispone de un depósito de mercadería, el mismo deberá dejar libre un 30% libre de su espacio disponiéndolo, para la limpieza de los envases recibidos. Por cada turno de su actividad los envases utilizados deberán ser repasados en solución de alcohol 70/30 en agua embebida en un trazo tipo rejilla o que absorba, es fundamental que en cada, turno ya sea en depósito y/o en barra se realicen estos procedimientos en forma habitual y rutinaria cada vez, que se inicie y finalice la actividad de atención al público.

- **ELEMENTOS DE SERVICIOS PARA BEBIDAS (VASOS- SORBETES)**

- Todos los vasos, fraperas y elementos de contacto que se entreguen al público asistente deberá ser descartable dichos elementos serán provistos por el personal de barras previo fajinado con alcohol en solución 70/30
- Las bebidas despachadas se servirán en vasos descartables
- Cada vaso en el caso de tragos se entregara con un sorbete que deberá estar cerrado
- En el caso de entregar

Todos los trabajadores recibirán una **formación especial sobre COVID-19**, incluyendo los síntomas más frecuentes, las vías de contagio, la importancia y técnica de la higiene de manos y la limpieza y desinfección, entre otros aspectos

Seguir siempre las normativas dispuestas por las autoridades sanitarias nacionales y de cada jurisdicción.

Establecer pautas concretas de prevención de la transmisión viral tanto para el personal involucrado en el trabajo como para el público asistente.

Guiar las acciones a seguir en caso de presentarse un caso de COVID-19 positivo, que incluyen la identificación rápida, el seguimiento y el eventual aislamiento de los contactos estrechos del caso confirmado.

Al ingreso y de modo de relevamiento para futuras invitaciones tomada de datos, no solo para realmente re invitarlos sino para poder brindar a las autoridades los datos de las personas que asistieron en caso de algún COVID+ y su consecuente seguimiento.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO

Entendemos que en la reapertura de los locales primero abrirán los bares con sus mesas y sillas, como tal, y posteriormente la actividad bailable, por lo consiguiente, es dable de aclarar que todas las discotecas en su amplio espectro tienen una amplia gama de habilitaciones como confitería bailables, con diferentes tipos de anexos de restaurantes, pubs y demás, por lo tanto podrían comenzar a abrir sus puertas utilizando sus instalaciones como bares y sus vips y mobiliarios de mesas y sillones a tal efecto, esto es para amortizar la gruesa brecha entre una actividad y otra y para desalentar a cualquier oportunista a desvirtuar la actividad.

MEJORAS EN ESPACIOS GENERALES

- En el caso de la **ventilación forzada** de los espacios de trabajo se aumentara la capacidad de inyección y extracción de aire como así también antes del prendido de música dejar abierta todas las puertas internas que desemboquen en pulmones que renueven aire.
- Se **incrementará la frecuencia de limpieza de los espacios de permanencia y tránsito de público** (sala, recepción, pasillos y baños).
- Se **aumentará la frecuencia de higiene de los lugares de trabajo**
- Se **proveerá de elementos de higiene y prevención de contagio** (alcohol en gel) en los ingresos a salas, baños y espacios de trabajo. Además, se exhibirá material instructivo en lugares visibles. A modo de islas sanitizantes

Medidas generales de prevención

Estas medidas deberán implementarse independientemente de la presencia o no de público y de su cantidad.

RECOMENDACIONES VISUALES

Todos los espacios de trabajo (oficinas, pistas ,barras o sanitarios) **deberán contar con cartelería que informe acerca de las medidas de prevención:** correcto lavado de manos, correcto uso de tapabocas, adecuada higiene respiratoria.

Las recomendaciones visuales suelen ser de utilidad, como recordatorios en todos los puntos de acceso a las instalaciones. Se sugiere su ubicación en lugares fácilmente visibles para el público general.

ADECUADA HIGIENE DE MANOS

El lavado de manos es fundamental para toda persona perteneciente al espectáculo: organización, producción, colaboradores y público.

Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo:

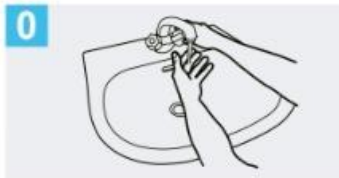
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer o manipular alimentos.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, equipos, etc.
- Después de manipular dinero o llaves, etc.
- Después de utilizar los sanitarios.

Se sugieren dos técnicas sencillas que requieren de un correcto conocimiento de sus pasos y características:

- Lavado con agua y jabón.
- Higiene con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel).

El lavado de manos requiere asegurar insumos básicos como el jabón líquido o espuma en un dispensador y toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire.

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado con agua y jabón debe durar al menos 40 segundos. Debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la siguiente ilustración.



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

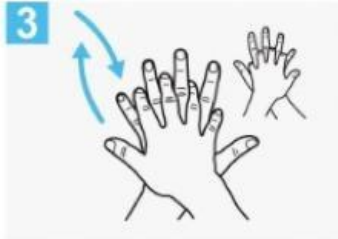
La higiene con soluciones a base de alcohol se debe realizar de la siguiente manera:

1a

Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b**2**

Frótese las palmas de las manos entre sí;

3

Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8

Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

ADECUADA HIGIENE RESPIRATORIA

Se refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al hablar, toser o estornudar. Se logra implementando las siguientes pautas:

- Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o con un pañuelo descartable al toser o estornudar. Luego desechar los pañuelos utilizados en el cesto de basura más cercano.
- Higienizarse las manos después de toser o estornudar (con agua y jabón o con alcohol en gel).
- Los cestos para el desecho de los pañuelos usados no deben requerir de manipulación para su uso. Deben ser de boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.

- Es recomendable la disposición de dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.
- Usar tapabocas o barbijo casero que cubra la nariz, la boca y el mentón.

DESINFECCION DE SUPERFICIES Y OBJETOS

La contaminación de superficies y objetos es una de las potenciales vías de transmisión de las infecciones respiratorias. Por ello, las superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión.

Se recomienda la desinfección diaria, pero esta frecuencia depende del tránsito y de la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

En el caso de butacas de tela se debe rociar las mismas con soluciones de alcohol para su desinfección. Respecto a la higiene de las superficies alfombradas, la misma deberá llevarse a cabo con aspiradoras o algún otro método de limpieza en seco, sobre todo entre funciones.

Para otro tipo de superficies que así lo permitan, antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza húmeda de las superficies con agua y detergente. Esto tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

Limpieza húmeda

La forma sugerida es siempre la limpieza con trapeador o paño húmedo, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.). Se recomienda la técnica de doble balde y doble trapo:

- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia hacia la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua.

Desinfección

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Así se logra una rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.

El proceso requiere: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):

- Colocar 10 ml (2 cucharadas) de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua. De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l se debe colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección.
- Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar la superficie.

El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección: tapabocas, guantes de goma y calzado cerrado.

MEDIDAS A DESARROLLAR

- **VENTILACION DE AMBIENTE**

La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas, debe hacerse con regularidad para permitir el recambio del aire. Es fundamental proceder a la ventilación (abriendo puertas y ventanas o con ventilación forzada que implique recambio de aire) de la sala antes y después de cada función. Aumentar la inyección y extracción de 25 a un 30 %, ya sea agregando equipos de ventilación forzada o mejorando los existentes a modo que se prevea este cálculo de manera eficiente para obtener la circulación y renovación de aire necesaria.

- **REDUCCION DEL PUBLICO AL 50%**

Que el factor de ocupación en la etapa de inicio de actividades y hasta que las autoridades de contralor los dispongan comiencen con un 50 % de su capacidad de utilización real por mt², de sus concurrentes, teniendo en cuenta que si cada uno dentro de sus posibilidades edilicias puede ampliar las vías de escape a los efectos de mejor tanto sea la aireación como el desalojo sin aglomeraciones, sin perturbar, con transmisiones sonoras que sean consideradas no aptas, según normas IRAM 4062

- **FORMA DE INGRESO –VENTA DE TICKETS- TOMA DE DATOS**

Para el ingreso del Público se prevé un sistema de venta anticipado a través de reservas por Watts up, Instagram o cualquier medio digital a los efectos de que el público venga con grupos, y puedan ser ubicados de manera sectorizada.

Durante el ingreso se tomara la temperatura de todos los concurrentes, cada uno deberá ingresar con la reserva correspondiente y tendrán los datos necesario, de no tener reserva o ticket de preventa abonara por caja de ingreso y se les tomara los datos de cada uno de los que asistan a cada evento, asimismo.

Cada concurrente debe ingresar con barbijo y suministrara colocándole en las manos alcohol 70/30 en sus manos para el ingreso.

- **PROCEDIMIENTO INTERNO Y EGRESO DEL PUBLICO**

Se le entregara un volante (flyer) explicativo y a modo de reglamento del uso de los vasos en forma de descartable de no compartirlos, y redactar un explicativo respecto al uso y reglamentación de las instalación como la de los baños que no podrán ingresar más de 2 personas a la vez, a fin de no permitir el aglomera miento.

A los 30 minutos antes del fin de cada función o baile comenzar desde el fundamento del baile comenzaremos a poner tipos de música que no motive la actividad bailable, y avisar al publico que se procederá al cierre, y que paulatinamente se encenderán las luces blancas. Hasta prenderlas en un 100% al momento del desalojo, la idea es lograr que no ocurra desalojo alguno y que se empiece a retirar la gente por etapas asi se deba extender el horario de cierre, teniendo en cuenta la importancia de cerrar lo mas temprano posible, lo importante es mantener el trato amigable y no producir alteración que produzca alguna situación de conflicto, sino por el contrario.

- **MEDIDAS PREVENTIVAS SANITIZANTES**

si bien no se recomienda el uso de túneles sanitizantes ni luces con rayos UVC, ya que al momento no está comprobada su efectividad al momento de apertura se verá la situación de su ubicación y colocación de cada lugar de ser necesario.

Alfombras húmedas antibacteriales, que serán removidas y cambiadas asiduamente Islas Sanitizantes redistribuidas que tendrán, suficiente alcohol en gel, toallitas descartables, barbijos descartables y alcohol líquido, estarán dispuestas según la cantidad de mt2 de cada establecimiento (1 cada 200 mts 2)

2. Qué hacer ante un caso sospechoso o confirmado

Ante la presencia de síntomas en alguno de los colaboradores o artistas es fundamental el contacto inmediato con el sistema de salud y el aislamiento de la persona con síntomas hasta tanto se confirme o se descarte el caso. La autoridad sanitaria llevará a cabo la investigación epidemiológica con el fin de definir la conducta a tomar con los contactos estrecho del caso sospechado o confirmado.

Se consideran contactos estrechos del caso sospechoso o confirmado a aquellos que hayan permanecido por más de 15 minutos a una distancia menor a 1,5 metros sin las medidas de protección recomendadas.

En caso de notificarse un caso confirmado entre los asistentes a un espectáculo, deberá proporcionarse a la autoridad sanitaria un listado con la nominalización de los asistentes.

Este protocolo ha sido evaluado por médicos especialistas y epidemiólogos destacados quienes han brindado su apoyo y conocimiento, entendiendo nuestra problemática y necesidades, agradecemos su colaboración.

Desde esta Cámara empresaria entendemos la necesidad de brindar tranquilidad a nuestros asociados y seguridad al público concurrente, por tal motivo ponemos a disposición de este Ministerio, este PROTOCOLO a los efectos de realizar el consenso que se considere necesario para el inicio de las actividades.

CARLOS LOPEZ
PRESIDENTE

GERARDO JARA
SECRETARIO

GUSTAVO MUSTONI
DIRECTOR DE PRENSA