

**Protocolo
Covid-19
para la
reapertura de
locales
bailables,
fiestas y
eventos**

URUGUAY 2020

Objetivos:

Contribuir a la nueva normalidad.

Poder reactivar un sector de la economía de forma directa y otros sectores de forma indirecta.

Poder generar espacios de esparcimiento controlados minimizando el riesgo de contagio del Covid-19.

Evitar el surgimiento de espacios clandestinos y sin control que suplan los formales.

Alcance: Locales bailables, fiestas y eventos.

Contralor: Ministerio de Salud Pública e Intendencias Departamentales

Comienzo de aplicación: Lunes 1ro de junio del 2020

Generales:

Los locales contarán con un ingreso máximo del 20% de clientes respecto a su habilitación de espectáculos públicos.

Este protocolo debe ser adaptado de forma constante al desarrollo de la pandemia en nuestro país, tanto flexibilizándolo como como sumándole más medidas de protección para clientes y funcionarios.

En caso de ser necesario se podrá disponer por las autoridades competentes el cierre de los locales que no cumplan con el presente protocolo o la paralización del sector si la realidad del virus y su circulación así lo ameritan.

Todo el personal debe recibir una capacitación sobre las normas sanitarias a aplicar y cómo deben actuar dentro de los locales.

Toda mercadería que llegue al local debe ser desinfectada con alcohol o detergente.

Previo a la apertura:

Los interesados en asistir a un evento en un local suscripto a este protocolo deberán realizar una reserva web con sus datos personales (nombre completo, número de documento, fecha de nacimiento y correo electrónico). La reserva debe hacerse de forma individual no pudiendo una misma persona realizarla para terceros.

Esta reserva se puede efectuar a través de las redes que cada local disponga tanto propias como a través de algún servicio externo contratado por el organizador. Esta inscripción es una reserva y jamás, bajo ninguna circunstancia, debe ser tomada como base de datos tanto por el local o terceros.

La reserva lo que busca es evitar aglomeraciones de personas fuera de los locales intentando ingresar, dado que solamente lo podrán hacer quienes previamente hayan realizado dicho trámite.

Luego de hecha la reserva el cliente debe hacer un pago electrónico al local que incluye el ingreso, bebidas y todas las medidas sanitarias expresadas en este protocolo. Dicho pago busca evitar transacciones dentro del local.

En casos particulares se podrá utilizar pagos electrónicos dentro del local para algunas bebidas o artículos (como cigarrillos o chicles) que no estén incluidos dentro de la entrada general.

Luego de la inscripción se le enviará al cliente un mail con el protocolo que debe cumplir para ingreso y permanencia. En caso de incumplir con algunos de los requisitos no podrá ingresar o permanecer en el mismo perdiendo el pago anteriormente realizado.

Puertas antes de ingreso:

Toma de temperatura con termómetro digital láser a distancia.

Declaración jurada del cliente de que no tiene los siguientes síntomas: fiebre, tos seca, dificultades para respirar, cansancio. El cliente debe firmar dicha declaración donde además el personal del local indicará en la misma la temperatura del individuo firmante antes del ingreso.

Ingreso:

Se debe delimitar una zona "sucia" donde se realice la desinfección de toda persona que ingresa.

Desinfección de manos y celulares con alcohol en gel.

Tapabocas para todos los clientes proporcionados por el boliche.

Dejar abrigos y bolsos en ropería los cuales serán desinfectados con alcohol en aerosol.

Desinfección de calzado en alfombra sanitaria con hipoclorito alcohol.

Utilización de calzado de suela baja para su fácil desinfección.

Dentro del local:

Extractores prendidos todo el tiempo.

Prohibición de contacto físico.

Uso obligatorio de tapabocas.

Control por parte de la seguridad del local del cumplimiento cabal de estas medidas.

Baños:

Ingreso de a una persona.

Obligatoriedad de lavado de manos.

Control por parte del local del cumplimiento de estas medidas.

Bebidas:

Materiales descartables.

Vasos plásticos de un solo uso.

Utilización de sorbitos en los tragos.

Tachos de basura para que los clientes tienen vasos, sorbitos, etc.

Personal del local:

Uso obligatorio de tapabocas.

Uso de baño exclusivo y separado de los baños de los clientes.

Toma de temperatura antes de la apertura con registro en una planilla la cual podrá ser exigida para su control diario por las autoridades competentes.

Barras:

Un solo barman por barra.

Para los barman lavado de manos o desinfección con alcohol antes de realizar un trago.

Dispensadores de alcohol en gel para los clientes en cada barra.

Djs:

Un solo dj por cabina.

Shows:

Prohibición de realización de shows.

Sala de fumadores:

Distanciamiento de 1.5mtrs entre las personas debiendo marcar en el piso el lugar donde puede perecer cada individuo .Control por parte del boliche del cumplimiento de esta medida.

Al retiro de los clientes:

Brindarles de forma física o digital un protocolo de desinfección para la llegada a sus casas, con números de contacto e información oficial.

El mismo debe especificar que al ingreso de sus hogares tienen que dejar los calzados en una zona sucia, lavado profundo de manos, desinfección de celulares con alcohol, quitarse el tapaboca por el elástico y descartarlo, poner toda la ropa a lavar y ducharse.

Luego del cierre:

Desinfección total del local.

Limpieza de pisos y baños con hipoclorito y demás superficies con alcohol.