

Protocolo Sanitario para Salones de Fiestas y Barbacoas adaptado al
Club Fuerza Aérea.

Eventos: aprobación por el MSP.
Hasta 60 PERSONAS

Índice:

1. Medidas informativas generales para el personal, socios y usuarios.
2. Medidas de protección para personal e invitados.
3. Protocolos de Trabajo, higiene general y limpieza de los salones/barbacoas.
4. Aforo y horario de barbacoas/salones.
5. Personal a contratar en barbacoas/salones.

Este protocolo pretende establecer principios comunes de carácter informativo, medidas de seguridad y protocolos de actuación que permitan la recuperación de la actividad en el uso de salones y barbacoas, por parte de los Socios y Usuarios del CFA, asegurando las medidas sanitarias contra el COVID-19.

Los principios básicos sobre el que se sustentará la reapertura de los salones/barbacoas, serán los de mantener las debidas medidas de higiene, controlar el acceso del personal, socios, usuarios y proveedores, así como el control estricto de las medidas de higiene.

Para ello se han tenido en cuenta los diferentes protocolos utilizados por la Asociación de Salones de Fiesta del Uruguay y en recomendaciones hechas por el Ministerio de Salud Pública. El contenido de este protocolo se adaptará a las instrucciones sanitarias que dispongan las autoridades y cualquier medida adicional que se consideren oportunas.

Se deberá estar firmemente comprometidos con la seguridad e higiene de los salones/barbacoas, personal, socios y usuarios.

Se utilizarán soluciones desinfectantes con alcohol al 70%, amonio cuaternario y soluciones de hipoclorito de sodio.

1. Medidas generales para el personal, socios y usuarios:

Para poder facilitar que el personal, socios y usuarios, tengan presentes las medidas informativas sanitarias en los salones/barbacoas, se deberá hacer el uso de cartelería informativa en los salones/barbacoas, en webs, redes sociales y al momento de confirmar la reserva del salón/barbacoa.

Se mantendrá informado al personal de las nuevas normas y se valorizará su correcto cumplimiento.

Se realizará la limpieza con alcohol de toda la vajilla y cristalería luego de realizar los lavados.

2. Medidas de protección para personal, proveedores e invitados.

Personal:

Se exigirá al personal el cambio de ropa de calle al momento de ingreso al local.

El uso del tapabocas y cofias a las personas que están en la cocina será obligatorio.

Se sugiere evitar el uso de joyas, anillos, relojes y celulares.

El cabello se llevará recogido.

En caso de utilizar celulares, se deberán desinfectar periódicamente con alcohol isopropílico para que no sufran daños.

Será obligatorio, el lavado frecuente de manos y utilización de alcohol en gel antes de entregar cualquier alimento a los clientes.

- Personal con síntomas o COVID19 positivo:

Si un integrante del personal presenta síntomas de COVID19, éste deberá informar de inmediato su situación al Sargento de Semana y al Gerente del Club.

De no encontrarse en el Club Fuerza Aérea al presentar síntomas, deberá permanecer en su casa hasta que sea atendido por su cobertura médica.

En caso que se encuentre realizando tareas en el Club Fuerza Aérea, el Sargento de Semana/Gerente, deberán llamar a su cobertura médica o al SEMM, para que un médico establezca el diagnóstico.

Si el personal fuera derivado a un centro asistencial, se deberán seguir los lineamientos establecidos por el MSP, aislando a las personas que tuvieron contacto estrecho con dicho personal y realizando la correspondiente limpieza y desinfección profunda del sector donde desarrolló su tarea.

Si el personal fuera derivado a su casa por prevención, se deberá informar su evolución diariamente.

Si un personal fuera diagnosticado COVID19 positivo, se deberán seguir los lineamientos establecidos por el MSP para las personas que tuvieron contacto estrecho con ella. Además se deberá realizar una limpieza y desinfección profunda del sector o del establecimiento donde cumplió su tarea, debiéndose solicitar la realización de los test correspondientes al resto del personal, aún en los casos que no presenten síntoma alguno.

- Proveedores:

La recepción de la materia prima e insumos, deberá efectuarse en la puerta, no estando habilitado el ingreso de los proveedores al sector de producción. Estos deberán ser recibidos por el personal del área.

- Usuarios e invitados:

Se deberá tener una perfecta trazabilidad de las personas que concurren a las reuniones sociales, debiéndose trabajar en forma conjunta con el socio/usuario.

Para ello el socio/usuario, deberá tener la lista actualizada durante la reunión de la nómina de invitados, con sus correspondientes números telefónicos. El formulario vacío, será entregado por el Club Fuerza Aérea al inicio del evento.

El personal que ha sido contratado para mantener la limpieza del salón/barbacoa, controlará la temperatura de todos los invitados antes del ingreso al salón. En caso que la misma exceda 37,3°, se deberá prohibir el ingreso al mismo.

Se exhorta a las personas mayores de 65 años y a las portadoras de comorbilidades, a no concurrir a reuniones de este tipo, se adjunta anexo 1 (población con alta susceptibilidad al COVID-19).

Se solicitará a los padres que mantengan la distancia necesaria al momento de retirar a los niños (en caso de cumpleaños infantiles).

Toda la información de los invitados, socios y usuarios, se archivarán en forma confidencial por 30 días.

Se exigirá el uso del tapaboca al entrar y durante la permanencia en los salones/barbacoas, permitiéndose quitárselo, sólo durante la ingesta de bebidas o comidas.

Se aplicará alcohol en gel a la entrada y salida del local en las manos de las personas.

Los regalos recibidos se recomiendan, que sean guardados en bolsas o recipientes desinfectados y que sean entregados al final del evento.

Se colocará a disposición de los invitados alcohol en gel en puntos estratégicos para la facilitar su uso en: entrada, cerca de la cocina, baños y sector de niños.

No se habilitarán los servicios de guardarropa, ropería o perchero.

3. Protocolos de Trabajo, higiene general y limpieza de los salones/barbacoas.

Las mesas estarán distanciadas a 2 mts entre ellas, no superando las seis personas por mesa.

La duración del evento será de 2 horas y 30 minutos permitiendo el ingreso 30 minutos antes y permitiendo una permanencia máxima de 30 minutos más cuando finalice el mismo.

NO ESTÁ AUTORIZADO EL BAILE

- Dinámica con niños (cumpleaños infantiles):

Se les aplicará antes de la comida, alcohol en gel en las manos de cada uno de ellos.

Se les hará entrega de la comida en forma individual.

Se recomienda en estos eventos, la utilización de vajilla reutilizable, la cual deberá ser higienizada adecuadamente.

Se deben evitar las superficies de contacto. En caso de utilizar implementos como juegos, inflables u otros dispositivos, estos deberán ser debidamente desinfectados, siguiendo las indicaciones del fabricante ver anexo 2 (recomendaciones del MSP para limpieza y desinfección, etc).

Se exhorta a promover que los niños se higienicen las manos previamente y al finalizar las Actividades en donde manipulen o toquen superficies.

- **Higiene:**

Se debe realizar una permanente limpieza y desinfección en los puntos críticos de contacto: puertas, picaportes, mostradores, botoneras de ascensores, pasamanos, etc.

Para ello el personal, rociará y desinfectará las superficies blandas como sofás, almohadones y cortinas con productos desinfectantes en spray y/o aerosol o en su defecto se procederá a su limpieza según su especificidad (lavandería, tintorería, etc).

Se eliminarán objetos que los clientes puedan tocar y/o tomar (folletos, revistas, diarios, etc.).

Con respecto a los baños y vestuarios de uso general, así como otros espacios de uso permanente, se deberán limpiar de manera frecuente, no pudiéndose pasar de más de una hora entre limpieza y limpieza cuando están en uso. En el caso de los baños si su uso es intenso, la limpieza y desinfección deberá de realizarse en lapsos no mayores a 20 minutos.

Se deberán mantener los espacios ventilados, evitándose el uso de aires acondicionado.

Se utilizarán productos con amonio cuaternario o similar, para rociar superficies blandas como cortinas, almohadones, alfombras, sofás, tapizados, etc.

En los servicios sanitarios se deberá disponer en forma permanente de jabón líquido, toallas descartables y papeleras de accionar de pie para su desecho. Así mismo en la puerta debe lucir un letrero con el aforo máximo de personas que pueden estar en forma simultánea en los mismos a efectos de que se pueda mantener el distanciamiento físico (máximo dos personas).

4. Aforo y horario de barbacoas/salones:

Salones Edificio principal: 60 personas por salón.

Barbacoa Caballeros del Aire: 50 personas.

Barbacoa C-3: 30 personas.

Barbacoa Toque y Siga: 20 personas.

Horario matutino: 12:00 a 15:00 horas.

Horario Nocturno: 20:00 a 23:00 horas.

5. Personal obligatorio a contratar en barbacoas/salones:

Se dispondrá en horario diurno y nocturno, de una persona, (en forma exclusiva) a los efectos de realizar y asegurar lo dispuesto en los puntos anteriores, en los salones/barbacoas, con un costo adicional de \$ 1.200 pesos uruguayos.

EL SOCIO / USUARIO SERÁ EL RESPONSABLE ANTE LAS AUTORIDADES DE ASUMIR LOS MONTOS DE LAS MULTAS QUE SE GENEREN POR INCUMPLIMIENTO DEL PRESENTE PROTOCOLO. EN CASO CONTRARIO EL CLUB FUERZA ÁEREA GENERARÁ EL DERECHO DE REPETIR CONTRA LOS INCUMPLIDORES.