PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOCALES GASTRONÓMICOS PARA PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19

Este protocolo se encuentra en revisión permanente en función de la evolución y nueva información que se disponga de la pandemia en curso.

1. OBJETIVO

El objetivo del presente documento es el de establecer pautas generales para que los titulares de establecimientos dedicados a la actividad gastronómica tomen las acciones necesarias en el ámbito de la realización de aquellas con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 respecto de empleados y clientes/concurrentes al establecimiento y puedan, asimismo, tomar las medidas o implementar un plan de acción a seguir ante la ocurrencia de casos sospechosos, confirmados y contactos estrechos acorde a las normas dictadas por los organismos jurisdiccionales.

El presente protocolo constituye una recomendación de atender a los presupuestos que lo integran, el cual puede ser ampliado o modificado en base a la situación epidemiológica, a la particularidad de la actividad sobre la cual le será de aplicación el presente documento y cualquier otra que resulte significativa a fin de salvaguardar la salud de las personas.

2. ALCANCE

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado, afectado a establecimientos dedicados a la actividad gastronómica e incluye a los titulares de aquel, como así también a los clientes/concurrentes/proveedores al mismo.

3. RETORNO A LA ACTIVIDAD LABORAL PRESENCIAL

De conformidad con lo establecido en la Resolución Conjunta 4/2021 (RESFC-2021-4-APN-MS) de los Ministerios de Salud y Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, los empleadores y las empleadoras podrán convocar al retorno a la actividad laboral presencial a los trabajadores y las trabajadoras, incluidos los dispensados y dispensadas de la misma por encontrarse comprendidos en los incisos a), b) y c) del artículo 1° de la Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL N° 207/2020 y sus modificatorias, que hubieren recibido al menos la primera dosis de cualquiera de las vacunas destinadas a generar inmunidad adquirida contra el

COVID-19 autorizadas para su uso en la República Argentina, independientemente de la edad y la condición de riesgo, transcurridos CATORCE (14) días de la inoculación.

En el caso de tratarse de trabajadores y trabajadoras de la salud con alto riesgo de exposición, dispensados del deber de asistencia al trabajo por encontrarse comprendidos en los incisos b) y c) del artículo 1° de la Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL N° 207/2020 podrán ser convocados una vez transcurridos CATORCE (14) días de haber completado el esquema de vacunación en su totalidad, independientemente de la edad y la condición de riesgo.

Exceptuase de lo precedentemente expuesto a las personas incluidas en el artículo 3°, incisos V y VI de la Resolución N° 627/2020 del Ministerio de Salud de la Nación y sus modificatorias y complementarias.

4. COEFICIENTE DE OCUPACIÓN Y TOPE

Ventilación del local

El coeficiente de ocupación del aforo será de un máximo del 70% en relación a la capacidad máxima habilitada, siempre y cuando el establecimiento cuente con 10 renovaciones de aire por hora. Dicha ventilación puede ser natural y/ o a través de sistema de AA central con 100% TAE (toma de aire exterior).

En caso de contar con 8 o 9 renovaciones de aire por hora el aforo será de un 25% y, para los casos de 6 y 7 renovaciones, será de un 20%.

En caso de no encuadrarse con lo establecido en los párrafos anteriores, se deberán realizar intervenciones que garanticen dicha ventilación (incremento de ventilación natural y/o renovaciones por medio de inyección y extracción forzadas de aire).

En caso de no resultar suficiente con las intervenciones mencionadas, para alcanzar los estándares requeridos se deberá complementar con sistemas de filtrado tipo HEPA.

5. PAUTAS DE HIGIENE GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

5.1. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DE LOS EMPLEADOS Y TITULARES DE AQUELLA

5.1.1. RESPECTO DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN GENERAL

Se deberán revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en base a turnos rotativos de trabajo o cohortes de trabajadores para reducir el intercambio de personas, y disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, como son, entre otras:

- Se debe mantener la distancia interpersonal de al menos 2 metros.
- Uso de cubrebocas en todo momento tanto para el personal como para las personas ajenas al establecimiento.
- No acudir al trabajo en caso de presentar cualquier síntoma compatible con sospecha de infección por Covid-19. Informar al superior.
- Toser o estornudar sobre el pliegue del codo o utilizar pañuelos descartables.
- No llevarse las manos a la cara.
- Procurar que los ambientes se encuentren bien ventilados.
- Desinfectar con jabón, detergente y/o alcohol los objetos que se usan con frecuencia.
- En caso de presentar síntomas, aunque sean leves, no automedicarse e informar inmediatamente a su superior.
- Evitar dar la mano, abrazar o besar a otras personas.
- No compartir el mate, vajilla, ni utensilios.

5.1.2. RESPECTO DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RELACIÓN AL PERSONAL

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, se recomienda:

- Controlar la temperatura de los trabajadores previo a la entrada al establecimiento, la cual debe ser menor de 37.5ºC. Asimismo, interrogar acerca de la presencia de síntomas. En caso de presentar fiebre y/o síntomas compatibles con sospecha de COVID, no ingresar al trabajo, consultar a su cobertura de salud o a la UFU más cercana en CABA/llamar al 148 (PBA) en caso de tener cobertura pública exclusiva.
- Informar la presencia de síntomas compatibles con sospecha de Covid-19.
- Mantener una distancia social de 2 metros con el cliente con demarcación visible, para puestos de trabajo como cajeros y mesones de atención.
- Desinfectar su lugar de trabajo con alcohol antes y después de atender.
- Aquellos que manipulen alimentos reforzarán la higiene de las manos, con el lavado frecuente con agua y jabón o el uso de alcohol gel.

- Lavado de manos

<u>Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón:</u>

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos. El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.

En caso de no tener acceso a agua y jabón:

Higiene de manos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). Es importante hacerlo frecuentemente sobre todo:

- Antes y después de comer, manipular alimentos.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Luego de haber tocado superficies de uso público: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño.

Adecuada higiene respiratoria

La higiene respiratoria se refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar. Esto es importante, sobre todo,

cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe:

- Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar. Descartarlo inmediatamente.
- Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
- Higienizar las manos después de toser o estornudar.

5.1.3. HIGIENE Y DESINFECCIÓN DEL AMBIENTE

- Se deberá mantener el ambiente laboral bien ventilado.
- Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 10% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador.
- Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección. Se deberán reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo e incrementar la limpieza de mostradores, pasamanos, entrega de mercadería, escritorios, computadoras, teléfonos, pisos, manijas y picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto.
- Se deberá realizar la limpieza del sector antes de comenzar y después de finalizar la jornada de trabajo.
- El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición (respiratoria y de manos).
- En el caso de tareas de limpieza y desinfección, se recomienda seguir las medidas de seguridad e higiene.

5.1.4 HIGIENE DEL PERSONAL

Asegurar la provisión de agua potable, jabón y toallas descartables en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo**.**
Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección.

5.1.5. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

Los elementos de protección serán seleccionados de acuerdo a la actividad y tarea a desarrollar por el trabajador. No obstante, el equipamiento debe constar para el caso de todos los trabajadores de un cubrebocas.

Se entiende por protector facial a cualquier elemento, no barbijo, confeccionado en cualquier material que mantenga protegida y cubierta la zona de nariz, boca y mentón y que evite quede espacio entre el protector y la cara.

Los trabajadores/as cuya actividad comprenda la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria. Todos los trabajadores deberán usar en todo momento tapabocas.

Los elementos básicos de protección serán provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:

- Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
- El uso de guantes está restringido al personal de limpieza y aquellos que ya lo usaban previo a la pandemia, por protección relacionada con la tarea.

5.1.6. TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Mantener la limpieza de los depósitos de residuos con el kit de desinfección húmeda (consistente en limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua).

5.1.7. LIMPIEZA DE AMBIENTES DE TRABAJO

Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “técnica de doble balde - doble trapo”. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:

1° fase: *Proceso de limpieza*:

1. Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
2. En el balde Nº 1 agregar agua y detergente.
3. Sumergir el trapo Nº 1 en balde Nº 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
4. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
5. Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N° 2 con agua.

2° fase: *Proceso de desinfección:*

1. En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
2. Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
3. Dejar secar las superficies.

5.1.8. LIMPIEZA DE SUPERFICIES QUE PUEDAN HABER ESTADO EN CONTACTO CON INDIVIDUOS CONFIRMADOS COVID

Se tendrá en cuenta que los detergentes eliminan la suciedad y la materia orgánica disolviendo el polvo, aceites o grasa, para luego facilitar su eliminación con el enjuague, por lo cual es importante lavar con detergente, luego enjuagar con agua limpia y desinfectar con hipoclorito de sodio al 10 % según sea el caso (método del doble balde/doble trapo), o realizar la higiene utilizando amonios cuaternarios a partir de la quinta generación o monopersulfato de potasio (MPP, método de limpieza y desinfección simultánea en un solo paso). Los amonios cuaternarios de quinta generación son limpiadores de superficies usados preferentemente porque tienen bajo nivel de corrosión sobre las superficies inanimadas, amplio espectro para la actividad microbiana y fácil de usar.

Respecto de las pautas de limpieza, se recomienda:

- el uso de detergentes de óptima calidad;
- la fricción para remover la suciedad y los microorganismos;
- que aquella preceda al proceso de desinfección;
- que sea realizada de modo tal que prevenga la dispersión de polvo o suciedad.

Asimismo, se deben evitar actividades que favorezcan el levantamiento de partículas en suspensión, las cuales serán permitidas solamente en áreas administrativas y fuera del horario de atención.

5.2. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DEL PÚBLICO EN GENERAL (CLIENTES, CONCURRENTES Y TODA PERSONA AJENA AL ESTABLECIMIENTO)

5.2.1. USO OBLIGATORIO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN QUE CUBRAN NARIZ, BOCA Y MENTÓN.

En virtud de la Resolución de Firma Conjunta N° 15/MJGGC/GCABA/20 y su modificatoria N° 17/MJGGC/20 son de uso obligatorio los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en locales

comerciales, en dependencias de atención al público, para circular en transporte público o transporte privado cuando haya dos o más personas y para circular y permanecer en el espacio público.

Se exceptúa de dicha obligación a las personas que por razones de salud no puedan portar el tapabocas. En esta circunstancia deberá respetarse la distancia interpersonal mínima de 2 metros.

5.2.2. ACCESO AL ESTABLECIMIENTO

- Se debe colocar cartelería visible en el establecimiento, con información actualizada sobre métodos de prevención para el COVID- 19.
- Se debe poner a disposición del público, alcohol en gel o sanitizante en accesos a los establecimientos.
- Señalizar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento.

5.2.3. SERVICIO DE RESTAURANTE. ATENCIÓN AL CLIENTE

- Solo se podrá ofrecer el servicio con reserva anticipada de mesa a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de permanencia en el espacio para cada cliente/reserva y cumplimiento del distanciamiento social. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.
- Se deberá exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior del local, presentar la carta en formato digital, descartable o plastificada para facilitar su desinfección, y evitar transmisión por contacto.
- Durante el ingreso y la permanencia de personas en las instalaciones del establecimiento se debe requerir el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas lo exijan. Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.
- Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- La vajilla se lavará con agua caliente y detergente y una vez seca, se desinfectará con alcohol al 70%.

- Los utensilios, platos, vasos, etc. se colocarán en la mesa con la llegada de los comensales.
- Brindar el servicio con personal propio del establecimiento.
- No está permitido el autoservicio de alimentos, solo platos a la carta, en porciones individuales.
- Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.
- Las bebidas se expenderán cerradas en botella o lata.
- Se recomienda desestimar el uso de elementos compartidos que sean de difícil desinfección.
- Los insumos correspondientes al "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al comensal por el personal de servicio en el momento del mismo. Para evitar su contaminación, estos elementos no deben quedar en las mesas. Las piezas de pan y el hielo no deben tomarse con las manos. Deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante el uso de pinzas de uso exclusivo para cada producto. Tanto las pinzas como las hieleras y recipientes deberán limpiarse y desinfectarse entre servicios.
- El personal de servicio deberá suministrar a los comensales cuando ocupen la mesa, alcohol en gel para desinfección de manos.

5.2.4. EN EL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO -DISPOSICIÓN DEL MOBILIARIO- CIRCULACIÓN

- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua, jabón y toallas descartables en sanitarios, asegurando su reposición.
- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- Siempre que sea posible se aislará al trabajador de las personas externas al establecimiento. Asimismo, de ser posible, se colocarán mamparas o pantallas para separar al/los trabajador/es del público en general.
- Disponer contenedores de residuos en el interior del establecimiento.

5.2.5 SERVICIO

- La distancia entre las mesas deberá ser como mínimo de 2 metros y la distancia, entre los comensales en cada mesa deberá ser de 2 metros.
- Las mesas y superficies deberán limpiarse y desinfectarse luego de que se retire cada comensal y previo a que se siente uno nuevo.
- Las personas deberán mantener una distancia de 2 metros en todo momento.
- Se deberá demarcar un pasillo que contemple ambos sentidos de circulación, de como mínimo 2 mts (1 mt para cada lado de circulación), el cual deberá encontrarse libre de objetos.
- El uso de ascensores será reservado exclusivamente para personas con discapacidad o movilidad reducida.
- El pasillo deberá guiar al cliente hacia los sanitarios y hacia la salida del local.
- Se debe evitar la aglomeración y la permanencia de personas en la vía de circulación.
- Se debe colocar un punto de higienización con alcohol en gel o sanitizante en cada uno de los espacios y mesas.
- En caso de haber sillones de tela, deberán cubrirse con tela plástica a fin de poder desinfectarlos con alcohol al 70% entre cada servicio.

5.2.6 ÁREA DE COCINA - ÁREA DE PRODUCCIÓN

- Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.
- Uso de cubrebocas.
- Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Limpiar y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros al inicio y durante las tareas.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70ºC y mantener la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego, desinfectar con alcohol al 70% o lavandina al 10%
- Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con dos gotas de lavandina apta por

litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.

- Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón preferentemente. De no estar disponible, alcohol en gel o alcohol al 70%. La higiene de manos deberá cumplirse: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.
- Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos se abstenga de ingresar a la cocina y a los almacenes de alimentos.

5.2.7 RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

- Definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y aplicar asimismo un procedimiento de recepción de mercadería.
- Mantener la distancia mínima establecida con proveedores y/o transportistas, evitando su ingreso.
- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante de lavandina al 10%.
- Durante el procedimiento de recepción de mercadería lavar frecuentemente las manos con agua y jabón y/o alcohol al 70%.

5.2.8 EN COCINA Y SANITARIOS

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las y los clientes.
- Para el lavado mecánico, la temperatura del agua debe ser superior a 80°C.
- En el área de cocina, limpiar y desinfectar, al inicio y cierre de cada turno de trabajo los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros.
- Limpiar con agua y detergente y desinfectar los sanitarios al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando un desinfectante doméstico que

contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección, preparado el mismo día que se va a utilizar. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su efectividad. Llevar el correspondiente registro que permita realizar el control de la caducidad del producto.

- En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente con lavandina al 10%.
- Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.

5.2.9. COBRO- MEDIOS DE PAGO

Se recomienda el uso de medios de pago electrónicos. En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto las tarjetas como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol.

En la medida de lo posible, se recomienda usar mamparas o pantallas en las cajas de cobro que aseguren la protección de vendedor/cliente.

5.2.10. PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN JURADA ANTE LA AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL

Cada establecimiento deberá presentar la declaración jurada (ANEXO I) ante la Agencia Gubernamental de Control a través del canal electrónico comunicacion_agc@buenosaires.gob.ar mediante la cual manifieste que da cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente protocolo. La misma debe estar suscripta por un profesional competente.

6. EVENTOS SOCIALES EN “CASA DE FIESTAS PRIVADAS Y/O FIESTAS PRIVADAS INFANTILES” Y “LOCAL DE BAILE CLASE “C” AUTORIZADOS CON CARÁCTER EXCEPCIONAL Y TRANSITORIO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES GASTRONOMICAS

Los eventos sociales podrán llevarse a cabo en establecimientos privados cuya habilitación (otorgada o en trámite con libramiento al uso) sea compatible con dichas actividades.

A saber, establecimientos autorizados bajo los rubros 2.4.1 y 2.4.2 Anexo II de la Resolución N° 84-AGC/19 “Casa de Fiestas Privadas y/o Fiestas Privadas infantiles” y establecimientos que desarrollen los rubros 2.4.7 “Local de Baile Clase “C” hasta 1000 m2” y 2.4.8 “Local de Baile Clase “C” más de 1000 m2”, autorizados por la Agencia Gubernamental de Control con carácter excepcional y transitorio para el desarrollo de las actividades gastronómicas contempladas bajo el rubro 1.5 “Alimentación general y Gastronomía” Anexo II de la Resolución N° 84-AGC/19.

A efectos de la realización del evento, se deberán cumplir con las pautas generales del presente protocolo y asimismo, respetar los siguientes lineamientos respecto de la capacidad de ocupación y demás particularidades:

- La ocupación máxima en simultáneo no podrá exceder las **400 personas**.
- En caso de realizarse **al aire libre** solo podrán desarrollarse en los espacios privados (terrazas o patios) y con un factor de ocupación de **1 persona cada 4 m2.**
- En caso de realizarse en **espacios cerrados** el coeficiente de ocupación del aforo será de un máximo del **70% en relación a la capacidad máxima habilitada**.
- En el supuesto de abarcar tanto espacio cerrado como al aire libre conjuntamente, no se podrá exceder la cantidad máxima de personas en simultáneo establecida en el presente apartado.
- Se recomienda contar con personal destinado a orientar y acomodar a los asistentes.
- En el caso de realizarse más de un evento por día, la entrada y salida del público entre los mismos deberá realizarse con un tiempo prudencial de alternancia.
- La forma de disposición de las ubicaciones del público asistente que permita limitar el aforo se podrá determinar en función a la disposición de cada espacio. Para la correcta distribución de los asistentes, se deberá seleccionar alguna de las siguientes modalidades de distribución:
  - Mesas,
  - Demarcación en el suelo- Burbujas sociales,
  - Sillas distanciadas,

- Estructuras de división de espacios,

Cualquier otra estructura superadora en la que puedan disponerse los asistentes, siempre que se garantice la accesibilidad a personas con discapacidad.

La distancia entre asistentes y entre modalidades deberá ser de 2 metros.

- Únicamente se permitirá bailar en el espacio asignado a cada asistente, sin interactuar con personas asignadas a ocupar otras mesas, estructuras o espacios o elementos de demarcación elegidos.
- La pista de baile no se podrá utilizar a tal fin. Sí se podrá disponer mesas en su perímetro con una separación tal que cumpla con el distanciamiento establecido en el presente protocolo.
- Los concurrentes deberán permanecer en los lugares asignados, excepto para el uso de sanitarios o gastronomía. En la medida de lo posible, se deberán delimitar corredores de sentido único de circulación de personas.
- Se recomienda que los organizadores dispongan de medios digitales o telefónicos para la adquisición de los tickets de acceso al establecimiento - ya sean con costo o gratuitos- con antelación a la fecha de realización del evento.
- El control de entradas podrá realizarse mediante lectores de código QR, códigos de barra o mediante lectura a distancia, sean estas entradas electrónicas (e-tickets) o entradas impresas.

7. ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES

- Realizar difusión masiva de información del COVID-19 a todos los trabajadores e incentivar la consulta temprana ante la presencia de síntomas compatibles con sospecha de infección por Covid-19.
- Brindar conocimiento a los trabajadores sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19.
- Capacitar al personal de las distintas áreas de trabajo.
- Solicitar la colaboración a todo el personal así como a proveedores a los efectos de que puedan manifestar sus síntomas, si los poseen.

8. ACCIONES ESPECÍFICAS

8.1. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE LA SOSPECHA DE CASO

En principio, ante un caso sospechoso, el empleador debe adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID-19, en particular, al "PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19" aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web:

https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19.

8.2. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASO CONFIRMADO DE COVID-19

Confirmado el diagnóstico se procederá a tramitar la licencia del trabajador por enfermedad.

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular, al "PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19", aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web:

https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19".

8.3. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASOS DE CONTACTO ESTRECHO

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular

https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/equipos-salud/protocolos-coronavirus-covid-19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-caso

- Si se identificara que un empleado cumple con criterio de contacto estrecho, deberá cumplir aislamiento domiciliario por un periodo de 14 días, si se confirmara el caso.
- El equipo de seguimiento de contactos estrechos del Ministerio de Salud de la CABA se pondrá en contacto con la persona.

8.4. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO

Los establecimientos se comprometen, en la medida que les sea posible y la actividad se lo permita, a promover que las decisiones que se tomen favorezcan el ejercicio de los derechos de los varones y mujeres de manera igualitaria.

Asimismo, deberán evitar reproducir estereotipos de género en su accionar, sobre todo en lo que refiere a las necesidades de cuidado de los hogares de los/as trabajadores/as, reconociendo sus necesidades particulares.

8.5. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Los establecimientos se comprometen a promover que las decisiones que tomen cumplan con lo establecido por la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad (Ley N° 26.378). En virtud de ello, es importante recordar que las personas con discapacidad pueden requerir diversos apoyos y ajustes razonables para la realización de distintas actividades en igualdad de oportunidades.

En el caso de que una persona con discapacidad requiere asistencia, se deberá contemplar y flexibilizar las medidas adoptadas, en la medida de lo posible y siempre que la actividad lo permita para garantizar su plena participación. Siempre es recomendable consultarle cuándo y cómo se debe brindar el apoyo. Ante cualquier duda comunícate con COPIDIS al 5050-9740 - interno 1425 o por correo al copidisinformes@buenosaires.gob.ar.

Buenos Aires Ciudad

ANEXO I

DECLARACIÓN RESPONSABLE

FUNCIONAMIENTO DE LOCALES GASTRONÓMICOS CONFORME PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19

SUJETO REQUIRENTE:

Apellido(s) y Nombre(s) o Razón Social:

Tipo y Nº de Documento del titular: CUIT:

Domicilio Real: Domicilio electrónico:

Firmante: Tipo y Nº de Documento del firmante:

Carácter Legal del firmante:

Teléfono:

PROFESIONAL RESPONSABLE:

Apellido(s) y Nombre(s):

Profesión:

Tipo y Nº de Documento del titular:

Matrícula Nº:

Domicilio Real:

Teléfono:

DATOS DE LA UNIDAD DE USO:

Rubro(s) autorizado(s): Calle:
Nro(s):

Pisos(s): UF:

Sección: Manzana: Parcela:
Partida Matriz:

Partida Horizontal: Mixtura / Área especial:

Superficie habilitada:

DECLARACIÓN JURADA

CUMPLIMIENTO NORMATIVO: El sujeto requirente y el profesional responsable, declaran bajo juramento –en lo que respecta a la responsabilidad que cada uno detenta-, que conocen el régimen jurídico vigente y que la unidad de uso da cumplimiento a todos los requisitos establecidos a los fines de su adecuado funcionamiento.

CONDICIONES DE LA UNIDAD DE USO: El sujeto requirente, declara bajo juramento que se compromete a mantener el establecimiento en las condiciones de higiene, seguridad y funcionamiento exigidas normativamente. Asimismo, se compromete a organizar la actividad de conformidad al Protocolo para la prevención y manejo de casos de COVID-19 aprobado para el funcionamiento del establecimiento. Por su parte el profesional responsable, declara bajo juramento que se da cumplimiento al apartado "Coeficiente de ocupación y tope" del Protocolo para la prevención y manejo de casos de COVID-19 aprobado para el funcionamiento del establecimiento.

VERACIDAD DE LOS DATOS: El sujeto requirente y el profesional responsable, declaran bajo juramento que los datos consignados son correctos, veraces y sin omisiones, asumiendo la responsabilidad administrativa, civil y/o penal por las consecuencias derivadas de falsedades o errores en los mismos.

FIRMA SUJETO REQUIRENTE:
ACLARACIÓN:
DNI:

FIRMA PROFESIONAL RESPONSABLE:
ACLARACIÓN:
DNI:
MATRÍCULA:

Buenos Aires, de de 2___

G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S
"2021 - Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires"

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2021-27250540-GCABA-MDEPGC

Buenos Aires, Lunes 13 de Septiembre de 2021

Referencia: PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOCALES GASTRONÓMICOS PARA PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 18 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2021.09.13 10:20:34 -03'00'

Jose Luis Giusti
Ministro
MINISTERIO DE DESARROLLO ECONOMICO Y PRODUCCION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2021.09.13 10:20:35 -03'00'