

PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE “CASA DE FIESTAS PRIVADAS Y/O FIESTAS PRIVADAS INFANTILES” 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 en “casa de fiestas privadas y/o fiestas privadas infantiles” 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 en “casa de fiestas privadas y/o fiestas privadas infantiles” 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. PAUTAS DE HIGIENE GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

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

4.1.1. RESPECTO DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN GENERAL

Se sugiere 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 sugiere 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

4.1.2. 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 37.5°C. 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.
- Desinfectar su lugar de trabajo con alcohol antes y después de atender.
- Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón: Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos. 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.
- 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.

4.1.3 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.
- 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.

4.1.4 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.

4.1.5 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).

4.1.6. 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 N° 1 agregar agua y detergente.
3. Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 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.

4.1.7. 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.

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

4.2.1. COEFICIENTE DE OCUPACIÓN Y TOPE

El coeficiente de ocupación del aforo permitido será de un 70% en relación a la capacidad máxima habilitada.

En todos los supuestos se deberá garantizar que el establecimiento cuente con renovaciones de 40 m³/h por persona, sin recirculaciones. En el supuesto de contar con recirculaciones, se deberá incluir un filtrado tipo F7 o superior.

En todos los casos, se deberá garantizar renovaciones de 40 m³/h por persona por medio de inyección y extracción de aire forzada y se permitirá complementar renovaciones faltantes con recirculaciones de aire por medio de sistema de filtrado portátil tipo HEPA.

4.2.2. 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.

4.2.3. ACCESO AL ESTABLECIMIENTO

- Para el ingreso de personas mayores de 18 años al establecimiento, se deberá acreditar el contar con al menos una dosis de vacunación contra el COVID-19 aplicada. Para el supuesto de los menores de 18 años, no será exigible contar con dosis de vacuna solo en tanto no se encuentren aún comprendidos en los cronogramas de vacunación que disponga la Autoridad. Este requisito será exigido a medida que dichos grupos etarios sean incorporados al esquema de vacunación.

- No se permitirá el ingreso de ningún asistente que tenga una temperatura igual o superior a 37,5° C al momento del control.
- El organizador deberá contemplar la mejor manera de estructurar los ingresos y salidas y designar personal responsable para el ordenamiento a los fines de evitar la aglomeración de gente en las inmediaciones del establecimiento y en sus accesos.
- Al ingreso del establecimiento, difundir el uso obligatorio del tapaboca.
- Se debe poner a disposición del público, alcohol en gel o sanitizante en accesos a los establecimientos.

4.2.4 DESINFECCIÓN TOTAL DEL PREDIO ANTES DEL COMIENZO DE LA ACTIVIDAD

- En el caso de realizarse más de un evento por día, la entrada y salida del público asistente entre los mismos deberá realizarse con un tiempo prudencial de alternancia.
- Se sugiere la desinfección total del espacio previo al comienzo de un nuevo evento.

4.2.5. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

- La forma de disposición de las ubicaciones que permitan limitar el aforo se podrá determinar en función a la disposición de cada espacio.
- Se sugiere que los asistentes mantengan una distancia de 2 metros entre sí.
- Se deberá utilizar tapabocas en todo momento, salvo para ingerir alimentos y/o bebidas.
- 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, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

4.2.6 SERVICIO GASTRONÓMICO

- Los asistentes 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%.
- Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.
- Se sugiere que las bebidas se expendrán cerradas en botella o lata.
- Se recomienda desestimar el uso de elementos compartidos que sean de difícil desinfección.
- El personal de servicio deberá suministrar a los comensales cuando ocupen la mesa, alcohol en gel para desinfección de manos.
- En el caso de fiestas infantiles se sugiere que las bebidas sean servidas y distribuidas en vasos que se rotulen por el adulto responsable o persona a cargo con el nombre de cada niño, para evitar que otro niño beba del mismo vaso

4.2.7 ÁREA DE COCINA - ÁREA DE PRODUCCIÓN

- Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas. 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.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego, desinfectar con alcohol al 70% o lavandina al 10%
- 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.

4.2.8 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.
- 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%.

4.2.9 SANITARIOS

- Limpiar con agua y detergente y desinfectar los sanitarios 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 dichos espacios.

4.2.10 MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL TRASLADO DE EQUIPOS

En el caso que hubiese que trasladar equipos se dispone:

- Mantener una adecuada higiene de manos antes, durante y después de los desplazamientos que vaya a realizar.
- El vehículo para carga de equipos deberá ser desinfectado e higienizado antes y después del traslado de equipos.
- Ventilar frecuentemente el vehículo y dejarlo al sol cuando sea posible, favorecer la ventilación cruzada de aire, aunque la temperatura sea baja.

- Desinfectar constantemente aquello que manipula de modo usual: el volante, el picaporte y aquello que se encuentre dentro de sus dos metros: vidrio y luneta, por ejemplo.
- Previo a la descarga de equipos se aplica protocolo de higiene de manos.
- Se destinará un sector el cual será señalizado para acopio de materiales, este será diferente para sonido, luces y equipos del artista. En dicho sector se realizará la desinfección previa antes de la apertura de las cajas.
- Para equipos transportados en camiones: coordinar adecuadamente ingresos y egresos de los mismos de modo de evitar congestiones y minimizar los tiempos de carga, descarga y espera.
- El personal que realice el armado/desarme deberá realizar protocolo de higiene de manos.
- Previo al armado deberá ser desinfectado el lugar donde se desarrolle la actividad.
- Todos los equipos de sonido, transmisión y luces, al igual que sus periféricos, deberán ser desinfectados.
- En caso de uso, los intercomunicadores deben tener uso personalizado (funda descartable para el micrófono e higienización antes y después de su uso). Los micrófonos utilizados en el caso anteriormente descrito serán personales y deberá poseer un filtro antipop.

5. ACCIONES ESPECÍFICAS

5.1 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>.

5.2 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>”.

5.3 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/protocoloscoronavirus-covid-19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-casocovid19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-caso>

5.4. 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.

5.5 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 comuníquese con COPIDIS al 5050-9740 - interno 1425 o por correo al copidisinformes@buenosaires.gob.ar.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
"2021 - Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires"

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Buenos Aires,

Referencia: PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE "CASA DE FIESTAS PRIVADAS Y/O FIESTAS PRIVADAS INFANTILES"

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.