



Lineamientos generales la reapertura discotecas, locales bailables, salones de fiesta o similares

El objetivo del presente documento es establecer la metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por el nuevo coronavirus 2019 (COVID-19) en ámbitos que suponen un mayor riesgo epidemiológico y sanitario, como son las discotecas, locales bailables, salones de fiesta o similares.

En virtud de la pandemia de COVID-19, resulta necesario proteger la salud de los trabajadores, empresarios, clientes y proveedores del lugar, implementar procedimientos y medidas adecuadas de higiene y seguridad en el trabajo para minimizar las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos de higiene.

Se efectúan recomendaciones generales para que los titulares de discotecas, locales bailables, salones de fiesta o similares, tomen las acciones necesarias con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 respecto de sus empleados y clientes del establecimiento y puedan, asimismo, tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y/o confirmado dentro del Local bailable.

A tal fin, deberá darse cumplimiento a lo establecido por las áreas competentes respecto a la tramitación de permisos, seguros y toda aquella norma que sea aplicable al cumplimiento local para su funcionamiento.

1. Medidas previas a la reapertura

- 1.1. El personal del establecimiento deberá haber finalizado el esquema de vacunación completo (dos dosis en el caso de vacunas de dos dosis) contra COVID-19 al menos en los 14 días previos a la apertura. Este dato podrá verificarse tanto con la aplicación Vacunate PBA como a la app Mi Argentina (celular) o bien con el certificado en formato papel.
- 1.2. Se comunicará a todo el personal que no deberán asistir en caso de síntomas respiratorios compatibles de COVID-19 o con confirmación de COVID-19 por un plazo de 10 días, así como también en caso de contacto con un caso confirmado de COVID19 en los últimos 10 días. Para ello se facilitara el otorgamiento de las licencias correspondientes.
- 1.3. El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de





- trabajadoras/es en caso de aislamiento del grupo hasta que hayan cumplimentado el período correspondiente.
- 1.4. Se deberán realizar capacitaciones, ensayos y ejercicios para el personal en las medidas de cuidado definidas para este ámbito.
 - 1.5. Se deberá proveer elementos de protección personal a los trabajadores (barbijo tricapa y máscara, para el personal de limpieza además guantes) e insumos de limpieza (elementos de higiene para manos y superficies).
 - 1.6. Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en base a turnos rotativos de trabajo, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico y respetar el uso de tapaboca nariz en todo momento por las/los trabajadora/es.
 - 1.7. Se designará al menos un/a responsable del espacio, a los fines de coordinar, facilitar el cumplimiento de las medidas de cuidado acorde a estos lineamientos y registrar y comunicar cualquier inconveniente dificultad de implementación. Este personal asignado verificará el cumplimiento por parte de los asistentes y personal del uso de tapabocas, distanciamiento social dentro del establecimiento, como en las inmediaciones del lugar para ingresar, como en todos lugares donde puedan originarse filas, tales como: baños, escaleras y otros.
 - 1.8. Se designará como mínimo dos personas por acceso, una/o a cargo del proceso de sanitización, higiene, control de temperatura y síntomas, y otro para acompañarlos en el ingreso.
 - 1.9. Se deberá asignar personal de limpieza a los sanitarios que además deberá velar por que ingrese el número de personas permitidas acorde al aforo (ver punto 1.10). Asimismo, asegurar el distanciamiento social en el caso de que haya dos o más personas en espera.
 - 1.10. El coeficiente de ocupación de los espacios para los asistentes será del 50% de aforo de la superficie destinada a tal fin. Los lugares destinados deberán poseer un perímetro y superficie definida, para poder controlar y verificar el aforo del 50%. Deberá colocarse un letrero visible del exterior a la entrada, indicando cantidad de personas que podrán ingresar por aforo.
 - 1.11. Si el establecimiento lo permite, se deberá priorizar el uso de espacios al aire libre.
 - 1.12. Se establecerán circuitos de entrada y salida para reducir el riesgo de aglomeraciones durante el desplazamiento de los concurrentes al local. Se deberá prever abrir la mayor cantidad de ingresos posibles para evitar las concentraciones de ingreso,





- que de existir deben ser espaciadas por grupo cada 2 mts de distancia por personal de seguridad.
- 1.13. Se establecerán los protocolos de higiene y desinfección de superficies de alto contacto (barrales, barras de apoyo, sanitarios), frecuencia, planillas de registro y soluciones a utilizar. Se recomienda la limpieza húmeda de superficies y desinfección con hipoclorito de sodio al 5%, alcohol al 70% u otra solución aprobada. El protocolo de limpieza de los espacios de uso común está sugerida cada dos horas. Para más información <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/recomendaciones-limpieza-y-desinfeccion-de-material-sanitario-superficies-y-ambientes>.
 - 1.14. En los espacios a utilizar se deberá garantizar la ventilación cruzada para que el aire circule, de manera continua garantizando un flujo de aire permanente, sin que se acumulen aerosoles. No se recomienda una apertura intermitente. En el caso de que cuente con sistemas centrales de ventilación, calefacción o aire acondicionado, los sistemas deben funcionar desde 2 horas antes con el mayor recambio de aire exterior y hasta 2 horas después de que se ocupe el edificio. Utilizar extractores para remover el virus por desplazamiento del aire hacia el exterior. Utilizar ventiladores que incrementen la velocidad de intercambio del aire interior-exterior con ventanas y/o puertas abiertas. Evitar ubicar los ventiladores de manera tal que puedan provocar que el aire contaminado fluya directamente de una persona a otra.
 - 1.15. Se deberá prever mediciones periódicas de Dióxido de carbono cuando se realicen los eventos y registrar los mismos en base a las condiciones normales de uso según lo estipulado por aforo, en los ambientes cerrados, verificando la correcta concentración de dióxido de carbono (CO2) en el ambiente según la [GUÍA DE PREVENCIÓN DE TRANSMISIÓN POR AEROSOL](#) publicada por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Ciencia e Innovación Tecnológica de la Nación, donde el límite no debe superar las 800 ppm. Si no se puede mantener el CO2 lo suficientemente bajo mientras las personas se encuentren térmicamente cómodas, se necesitan acciones alternativas, por ejemplo, reducir el número de personas que utilizan el espacio. Un nivel alto de CO2 en un ambiente interior es indicativo de alto riesgo de transmisión siempre que haya varias personas y de que una de ellas esté infectada.
 - 1.16. En el caso de que haya playa de estacionamiento, los accesos al mismo se harán de forma de cumplir con el aforo establecido. Los ingresos de vehículos particulares en los estacionamientos se habilitarán por zonas con el fin de establecer un buen





- control del tránsito y circulación internas, garantizando una buena ventilación.
- 1.17. Se deberá prever la instalación de postas sanitarias con dispensa de alcohol en gel y/o alcohol al 70% en todos los sectores.
 - 1.18. Será de exhibición obligatoria en cada una de las áreas del establecimiento y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, ventilar ambientes, prohibición de compartir objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. La demarcación en pisos podrá ser una medida disponible con separaciones de 2 metros en todo el establecimiento.
 - 1.19. Se deberá acondicionar los espacios señalizando y colocando a disposición del público información y cartelería sobre las líneas de atención ciudadana en relación a las recomendaciones y medidas generales de protección y prevención, principalmente en lugares fácilmente visibles para el público general.

2. Medidas adicionales durante la apertura

- 2.1. En todas las discotecas, locales bailables, salones de fiesta o similares, se solicitará a los concurrentes en forma obligatoria comprobante de esquema de vacunación completo (dos dosis en el caso de vacunas de dos dosis) contra COVID-19 al menos 14 días previos a la fecha. Este dato podrá verificarse tanto con la aplicación Vacunate PBA como a la app Mi Argentina (celular) o bien con el certificado papel.
- 2.2. Para poder ingresar al lugar se deberá realizar en el/los acceso/s a este, la medición de la temperatura corporal a toda/os lo/as que ingresen. Esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo, estos termómetros deberán estar en óptimas condiciones calibrados y autorizados por ANMAT. **No se permitirá el ingreso a personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C. o síntomas compatibles con COVID-19.**
- 2.3. Será obligatorio el uso obligatorio de tapaboca-nariz, preferentemente barbijo tricapa, para todos los asistentes cubriendo adecuadamente nariz, boca y mentón, el cual solo podrá ser quitado en el caso de consumir alimentos o bebidas.
- 2.4. Se deberá estimular el uso individual (sin compartir) de computadoras, teléfonos fijos y celulares. Higienizar los





mismos cada vez realizado su uso. Realizar la limpieza de teclados, posnet, registradora, scanner, computadoras con un paño humedecido con alcohol isopropílico o un paño de microfibra o alcohol al 70%. Con aquellos dispositivos que no son resistentes al agua se podrán utilizar toallitas limpiadoras que indiquen expresamente que son seguras para equipamientos electrónicos.

- 2.5. Se deberá estimular y facilitar los elementos para la higiene frecuente de manos de los asistentes durante toda la jornada.
- 2.6. Se deberá comunicar diariamente a las trabajadoras y los trabajadores acerca de las medidas de prevención dispuestas por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo.
- 2.7. El establecimiento se reservará el derecho de admisión de toda persona que incumpla o restrinja las medidas sanitarias de este protocolo, en función de la prevención de contagios hacia las personas concurrentes.
- 2.8. Pautas para el servicio gastronómico dentro del establecimiento:**
 - 2.8.1. Se deberán adecuar a su funcionamiento a lo establecido en el "Protocolo Para Los Locales De Gastronomía en El Marco Del Aislamiento Social, Preventivo Y Obligatorio".
 - 2.8.2. Se prohíbe el uso de lugares de uso común, como islas de autoservicios.
 - 2.8.3. El organizador deberá incluir en la Memoria descriptiva o croquis donde se indique dónde y cómo se dispondrán la ubicación de los espacios gastronómicos.
 - 2.8.4. Los stands, trailers, gazebos de venta de comida deben estar distanciados entre sí con una distancia mínima de 2 metros.
 - 2.8.5. Todos los puntos de venta contarán como mínimo con un dispensador de alcohol en gel para el público y para el personal.
 - 2.8.6. Se recomienda prever un sistema de turnos, dispositivos o aplicaciones, de manera de evitar la movilización de gente en simultáneo y su consumo solo podrá realizarse dentro de un sector del área gastronómica que se destine exclusivamente a este fin.
 - 2.8.7. Es recomendable fomentar la utilización de medios de pago electrónico, y que el pedido y el pago de la comida se realicen con anticipación al evento, ya sea en conjunto con la compra de entrada, o mediante aplicación de celular a la que puedan acceder quienes ya han adquirido las entradas.





- 2.8.8. En todos los casos, los pedidos, la entrega y el cobro se efectuarán de manera tal que se minimice la concentración y circulación de público.
- 2.8.9. Se debe respetar entre la rotación de comensales, un tiempo mínimo para desinfectar e higienizar las mesas y todo el espacio utilizado.
- 2.8.10. Las mesas y sillas deberán estar separadas como mínimo 2 metros entre diferentes comensales por mesa. La medición es desde la silla más externa ubicada en la mesa.
- 2.8.11. No podrá haber más comensales en la mesa que la capacidad de la misma, considerando la distancia prudencial que deberán tener entre ellos.
- 2.8.12. Se deberá evitar el contacto de fluidos que provengan de la boca con alimentos o bebidas (ejemplo en cumpleaños, o brindis) en cualquiera de las superficies cercanas. En dichos momentos no podrá haber cerca invitados fuera del grupo conviviente al agasajado.
- 2.8.13. Se debe respetar entre la rotación de eventos, un tiempo prudencial de 30 minutos mínimo, para desinfectar e higienizar todo el establecimiento.





GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: ANEXO I

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.