

Protocolo sanitario a Implementar en Locales Habilitados por la Intendencia Departamental de Maldonado para funcionar como salones de eventos ante emergencia sanitaria por COVID-19.

- El presente protocolo solamente aplica a los establecimientos habilitados con el giro salón de eventos. En caso que se constate incumplimientos al mismo y/o se realicen eventos en locales que no cuenten con la correspondiente habilitación serán plausibles de sanciones que pueden llegar a la clausura del local.

1- Mobiliario

- Mesas con un máximo de 4 personas.
- La distancia entre mesas no debe ser menor a 2.00 metros y una separación de sillas de 1 m.
- El aforo de la sala no puede superar 1 persona cada 5 mts². No superando un máximo de 60 personas en el local.
- Cada mesa contará con alcohol en gel.
- No se permite pista de baile.
- No se autoriza el uso de barras, mostradores o similares para la permanencia del público, ni mesas en modalidad de "Candy bar", para cumpleaños ya sea infantiles o no.

2- Desarrollo del evento

- No se permite pista de baile, ni música en vivo.
- Sólo se permitirá música para ambientar el evento.

- Capacidad máxima será determinada dependiendo del metraje de cada salón con un máximo de 60 personas.
- SE EXORTA A QUE LOS EVENTOS SEAN PARA FAMILIARES Y ALLEGADOS.
- Se deberá solicitar por parte de los responsables del salón de eventos nombres y números de teléfonos de las personas que asistan al mismo y de los empleados del servicio, de acuerdo a las recomendaciones realizadas por el MSP.

3- Medidas higiénicas

- Se deberá realizar la correcta ventilación de las instalaciones previo a su funcionamiento y durante el evento.
- En cuanto al ingreso de los invitados se asegurará el pasaje por “Corredor Sanitario”, incluyendo control de temperatura y desinfección de manos con alcohol en gel. No permitiendo la entrada de personas que presenten temperatura corporal mayor a 37°C.
- Es obligatorio el uso de barbijos durante el ingreso, circulación y salida del evento, pudiendo quitárselo únicamente cuando están en la mesa, tratando de mantener su uso el mayor tiempo posible. En instancias diferentes a la alimentación, durante la confraternización y charlas se deberá utilizar barbijos para mitigar el riesgo sanitario.
- Adecuadas condiciones de funcionamiento y aseo, siguiendo normativas del MSP.
- Los baños contarán con agua corriente en todos sus artefactos, toallas de papel, jabón líquido dispuesto en sistemas de dispensación y alcohol con difusor o alcohol en gel.
- También se controlará el ingreso a los mismos con barbijo y se exigirá la distancia de 2 metros entre las personas que aguardan ingresar. Todos los baños serán desinfectados luego de cada uso.
- El despacho de alimentos y bebidas en la mesa por parte de personal con barbijo y guantes, siguiendo el **PROTOCOLO DE PAUTAS A CUMPLIR POR EMERGENCIA SANITARIA COVID -19 PARA RESTAURANTES, PIZZERÍAS Y BARES.**
- Se permitirá el uso de mantelería en mesas exclusivas por evento, debiendo ser la misma higienizada y desinfectada previo al evento y al finalizar el mismo.

- Se permitirá el uso de vajilla, siempre y cuando la misma sea sometida a un proceso de lavado y desinfección previo y durante el evento.

4- Cumpleaños Infantiles.

- Se permitirá el uso de castillos inflables, camas elásticas para cumpleaños infantiles, siempre y cuando se tomen las siguientes medidas:
 - Desinfección de los castillos, camas elásticas o cualquier otro juego infantil previo a su uso,
 - Se permitirá un máximo de 4 niños por turno en los juegos.
 - Deberá existir dispensador de alcohol en gel a la entrada del juego y solicitar a los niños se desinfecten las manos antes y después de terminar su turno de juego.

5- Obligaciones

- Horario máximo permitido de duración del evento con los invitados dentro del recinto, será de 3 horas, por lo que el armado y desarmado del local se permitirá 1 hora antes y 1 hora post evento.
- Se priorizará la realización de fiestas infantiles.
- Exhortar a las personas mayores de 65 años y a las portadoras de comorbilidades a no concurrir.
- Cada local que reúna las condiciones establecidas en el presente protocolo, deberá de cumplir con las exigencias estipuladas en el **Decreto Departamental N° 3956/2016**, reglamentado en **Res. Nro. 00421/2017**, sujeto a las acciones y sanciones que pueda determinar la Administración Departamental en caso de incumplimiento.