

Protocolo para Salas de Cines

- El horario de funcionamiento autorizado es de **lunes a domingos de 10:00hs a 00:30hs**.
- Es obligatorio el uso de **tapabocas** (cubre boca, nariz y mentón), la **frecuente higienización de manos** con alcohol en gel y **respetar el distanciamiento social**.
- Se recomienda difundir de forma audiovisual las medidas de prevención frente al COVID-19, además de contar con carteles fácilmente visibles.
- El aforo máximo autorizado, será del **70%**.
- Entre función y función, deberá existir un lapso **no inferior a 15 minutos**, tiempo en el que se realizará la limpieza y sanitización de la sala.
- Se fomentará la venta de entradas a través de **medios digitales**, pudiendo implementarse tickets electrónicos.
- Se recomienda limitar el contacto con los clientes, por lo cual, se deberá eliminar o reemplazar el corte físico de las entradas manteniendo un control de lectura visual o a través de lectores digitales de la entrada.
- En el sector de espera, se deberá demarcar/señalizar en el piso la distancia de seguridad de 2 metros entre personas.
- Toda persona que pretenda ingresar al establecimiento, se le deberá controlar la temperatura corporal. En ningún momento podrá superar los **37.5°C**.
- Los asientos serán numerados y los clientes deberán respetar su ubicación. De igual manera, existirá un control "in situ" por parte del personal del cine.
- En cada una de las salas, se verificará la correcta disposición de los asistentes según el criterio de distanciamiento referido.
- Las butacas deberán estar delimitadas en burbujas de a dos, no pudiendo en esta primer etapa modificarse dicha distribución. En caso de requerirse aumentar la burbuja en más de dos butacas, los organismos técnicos municipales, analizarán la propuesta.
- En caso de hacer uso de lentes 3D, estos deberán ser higienizados y desinfectados después de cada uso debiendo permanecer en reposo (fuera de uso) por un tiempo no menor a 24 horas. Los lentes 3D descartables, deberán entregarse en un envase cerrado.
- **En los kioscos/buffets:** se deberán reemplazar las cartas/menús tradicionales para evitar la manipulación. En las barras y cajas se deberán colocar dispensadores de alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o sanitizantes. Deberán eliminarse los elementos y equipamientos de uso común.

CONTAGIA
RESPONSABILIDAD