

## **PROTOCOLO PARA EL DEPORTE TENIS DE MESA**

### **1- Ingreso**

Se deberá llevar a cabo una trazabilidad, control, registro de clientes, trabajadores y/o terceros por medios informáticos o cualquier otro medio eficiente para el cumplimiento de tal fin, donde se detallen nombre y apellido, DNI, domicilio, teléfono, días y horarios que asistieron al lugar.

Control de temperatura: cada persona (tanto empleados, clientes y visitantes) debe estar sujeta a la comprobación de temperatura. Aquellos que se nieguen a tomar la temperatura, o tengan una temperatura igual o superior a 37.5° no serán admitidos.

Se colocarán marcas en el suelo para delimitar distancias en las filas para ser atendidos por la administración y para el ingreso.

Se instalarán barreras de seguridad de acrílico en áreas donde se realizan transacciones.

El proceso de “check in” deberá realizarse sin contacto físico.

A la entrada, se le entregará a cada cliente un vaporizador para limpieza previa y posterior de los elementos utilizados.

Se le exigirá para la entrada, su propia botella y su propia toalla. Aquellos que no traigan no serán admitidos.

### **2- Ventilación del local**

La capacidad del salón no debe superar el 30 % de la capacidad habilitada.

Todos los espacios deberán adoptar las medidas necesarias para asegurar la mayor ventilación y recambio de aire de los espacios comunes.

Se debe garantizar la ventilación natural continua de todos los espacios o renovación forzada con extractores.

Aquellos lugares que no cuentan con la posibilidad de cumplir con la ventilación necesaria (espacios de ventanas fijas sin aperturas al exterior), deberán ser restringidos en su uso.

### **3- Recepción:**

Minimizar la utilización de la recepción.

Se deben canalizar todas las reservas a través de medios on-line o por teléfonos.

Los entrenadores y/la asociación fijarán los días de práctica y los turnos.

El pago de los servicios se realizará a través de tarjeta de crédito/débito o transferencias on-line.

Secretaría.

Los vestuarios estarán inhabilitados.

### **4- Campo de Prácticas**

Se debe garantizar la distancia social, dejando no menos de 3 metros entre los jugadores y entre mesa y mesa.

Se colocará al fondo de cada campo de juego un lugar para colocar objetos personales, elementos de juego de cada jugador y el kit de higiene personal.

El jugador deberá llevar sus propias pelotas de juego.

Cada jugador deberá tener su propio kit de alcohol en gel, toallas descartables, que utilizará antes de empezar la práctica y cada vez que sea necesario, y al finalizar la práctica.

No se realizarán competencias ni torneos de Tenis de Mesa.

El uso del tapaboca será obligatorio durante todo momento de circulación, quedando exceptuado su uso, solo en el momento específico de realizar la actividad.

### **5- Baños**

Se deberá efectuar la limpieza y desinfección de la totalidad de los baños con soluciones de lavandina al 2% y/o alcohol al 70% como mínimo cada tres horas.

Los dispensadores automáticos de agua, jabón y toallas descartables deben estar permanentemente con sus productos.

#### **6- Cantinas y Ventas de Productos**

Permanecerán cerrados.

#### **7- Mantenimiento del Lugar de Juego-Empleados**

Se deberá garantizar la distancia social entre los trabajadores.

Las entradas y salidas al trabajo serán escalonadas.

Se desinfectarán las mesas como elementos de juego entre turnos.

La asignación de trabajo se realizará en forma virtual, mediante celulares, PC, etc.

No se realizarán reuniones, descanso ni comidas en grupo.

#### **8- Ingreso al Club**

No se podrá ingresar al club sin el turno ya asignado.

El uso del tapaboca es obligatorio.

#### **9- Elementos de Juego**

No se permite limpiar las manos con la superficie de las mesas.

Cada jugador deberá tener su propio kit compuesto por toallas descartables para secado, líquido para limpiar gomas y alcohol en gel, que colocará en el sector habilitado para tal fin y para su uso exclusivo atrás de su sector de juego.

Las redes y las mesas de juego permanecerán armadas y no podrán ser desplazadas durante la jornada de práctica.

#### **10- Mantenimiento de la Cancha-Empleados**

Se establecerán equipos de trabajo diferenciados en la plantilla de mantenimiento.

Las entradas y salidas del trabajo serán escalonadas.

Se desinfectará las mesas e instalaciones con lavandina al 2% y/o alcohol al 70% entre turnos.

La entrada y salida del personal será de forma individual.

La asignación de trabajo se realizará en forma virtual, mediante celulares, PC, etc.

No se realizarán reuniones, descansos ni comidas en grupo.