

RESOLUCIÓN C.O.E. N° 60

VISTO los Decretos Acuerdos de Necesidad y Urgencia N° 260/20, 297/20, sus prorrogas y modificatorios, y 520/20 del Poder Ejecutivo Nacional, y los DNU N° 1/1-2020, 2/1-2020, sus prorrogas y modificatorios y 11/1-2020, y

CONSIDERANDO

Que el Poder Ejecutivo Nacional, por DNU N° 260/20, amplió en nuestro país la emergencia pública en materia sanitaria establecida por la Ley N° 27.541 por el plazo de un (1) año en virtud de la pandemia de COVID-19 declarada con fecha 11 de marzo del corriente año por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Que la velocidad en el agravamiento de la situación epidemiológica a escala internacional requirió, pocos días después, la adopción de medidas inmediatas para hacer frente a la emergencia dando lugar al dictado del DNU N° 297/20, por el cual se dispuso el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" durante el plazo comprendido entre el 20 y el 31 de marzo del corriente año. Plazo que fue prorrogado sucesivamente por los DNU N° 325/20, N° 355/20, N°408/20, N°459/20 y N°493/20 hasta el 07 de junio de 2020, inclusive.

Que, a partir del 8 de junio de 2020 entró en vigencia el DNU N°520/20 que establece un nuevo marco normativo con tratamiento diferenciado por zonas según la situación epidemiológica imperante en cada área.

Que, en consonancia con las medidas dispuestas a nivel Nacional, el Poder Ejecutivo, por DNU 1/1 del 13 de marzo de 2020, ratificado por ley 9226, declaró la Emergencia Epidemiológica en todo el territorio Provincial, y suscribió, mediante los DNU N°2/1-2020 y N°4/1-2020, N°6/1-2020, N°8/1-2020, N°9/1-2020, N°10/1-2020 y N°11/1-2020 a las medidas dispuestas por el Poder Ejecutivo Nacional.

Que la evolución favorable de los indicadores relativos a la epidemia de COVID-19 en el territorio de la Provincia torna factible la habilitación gradual de actividades, siempre que estas se lleven a cabo dentro de los parámetros normados por los protocolos específicos.

Que, en tal sentido, el Interventor de la Caja Popular de Ahorros de la Provincia eleva a conocimiento de este comité la propuesta de PROTOCOLO PARA HABILITACION DE AUTOCINE EN HIPODROMO DE SAN MIGUEL DE TUCUMAN.

Que, ante ello, corresponde fijar un ordenamiento de la referida actividad, a los efectos de organizar su funcionamiento y de precisar pautas para su desarrollo, de conformidad con las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública de la Provincia.

Por ello,

EL SECRETARIO DEL
COMITÉ OPERATIVO DE EMERGENCIAS
RESUELVE:

ARTICULO 1° - APROBAR el "PROTOCOLO PARA HABILITACION DE AUTOCINE EN HIPODROMO DE SAN MIGUEL DE TUCUMAN" que como Anexo forma parte integrante a la presente Resolución.

ARTÍCULO 2° . - DEJAR ESTABLECIDO que el cumplimiento de los procedimientos previstos en el protocolo aprobado es exclusiva responsabilidad de los ejecutantes, quienes, además deberán tomar las medidas y recaudos complementarios que fueran necesarios para garantizar, en cada caso en particular, el cumplimiento de las medidas de distanciamiento social e higiene y seguridad.

ARTÍCULO 3° . - DEJAR ESTABLECIDO que la Autoridad solicitante será la encargada de fiscalizar el adecuado acatamiento del protocolo aprobado en el artículo 1° de la presente Resolución, así como del cumplimiento de las disposiciones al respecto contenidas en el DNU N° 520/20, y de las recomendaciones actuales y las que en el futuro dicte el Ministerio de Salud Pública de la Provincia.

ARTÍCULO 4° . - COMUNICAR.




CLAUDIO ADOLFO MALFY
MINISTRO DE SEGURIDAD

PROTOCOLO PARA HABILITACION DE AUTOCINE EN HIPODROMO DE SAN MIGUEL DE TUCUMAN.

Objetivo del protocolo:

Establecer lineamientos generales que deben cumplir los concurrentes a la sala en el marco de emergencia sanitaria debido al COVID 19.

Generales:

La sala estará ubicada en el anillo central del hipódromo de San Miguel de Tucumán, capacidad de, hasta 400 vehículos, con un distanciamiento entre sí de 4 mts., hacia ambos lados.

Cuenta con una calle de acceso determinada solo a tal fin y una calle de salida de idénticas características (foto).

Por cada función se habilitará el ingreso de vehículos 1hs antes del inicio del evento y hasta 30 min. Luego de terminado el mismo.

La cantidad de ocupantes por vehículo será hasta, máximo, 4 personas.

El sonido de lo emitido en pantalla será transmitido por Frecuencia modulada (FM).

La venta de entradas será NO PRESENCIAL, y se realizara a través de plataformas digitales.

Se venderá alimentos y bebidas sin alcohol con metodología delivery desde los food truck hasta los vehículos, la compra se realizara vía mensajes de wsp a una central de pedidos exclusiva a tal fin.

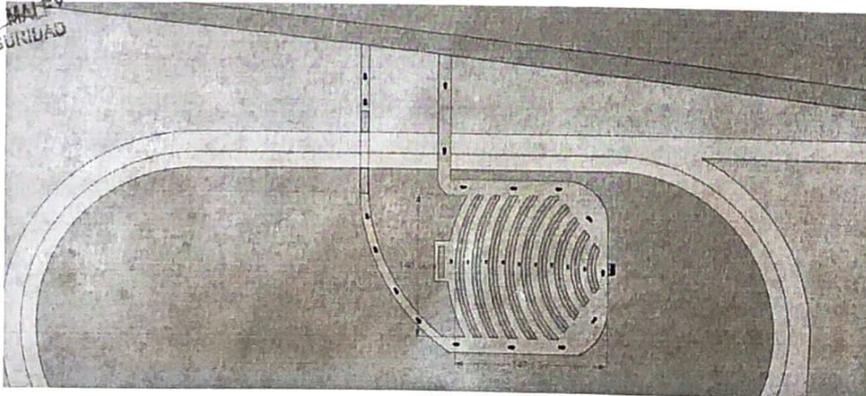
El predio contara con personal dedicado a la seguridad, recepción, acomodadores, limpieza, vendedores, todos cumpliendo con todas las exigencias de bioseguridad establecidas por la OMS.

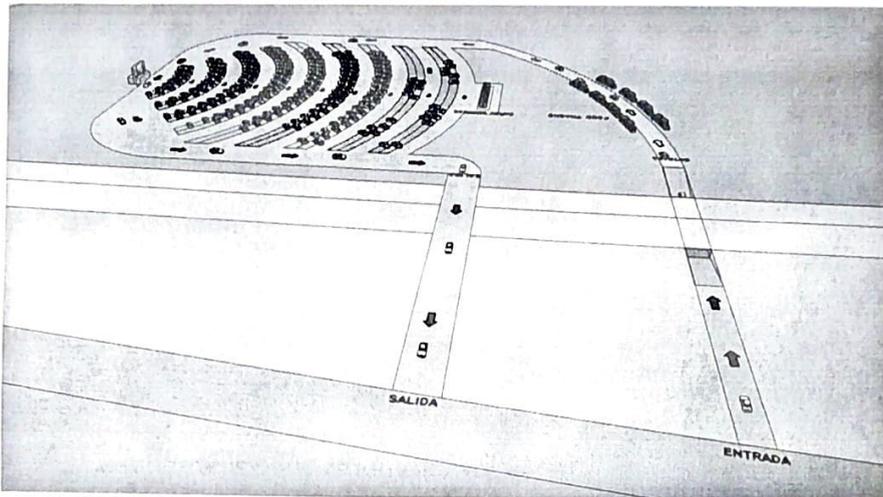
Accesos:

Se permitirá el acceso al predio únicamente, en vehículos de pequeño y mediano porte, quedando excluidas motocicletas, bicicletas y camiones.

Una vez ingresado, de manera digital se validara el ticket y asignara la ubicación correspondiente colocando una placa identificadora en el parabrisas del vehículo.

Personal de seguridad tomara la temperatura corporal de todos los ocupantes del vehículo con pistola térmica, en caso de que ninguno supere los niveles térmicos preestablecidos por norma, un acomodador le dará indicaciones para su correcta ubicación en la dársena a fin de respetar el distanciamiento entre vehículos colindantes.





Compra de alimentos:

Una vez ubicado en la dársena correspondiente, desde el interior del vehículo

El espectador podrá solicitar a la central de comida lo deseado, se informará el monto y el espectador deberá informar el medio de pago para determinar el vuelto, (en caso de existir), que será entregado en bolsa desinfectada. El pedido será entregado en la ventanilla por personal designado a tal fin.

Todos los residuos generados deberán ser depositados en recipientes ubicados a la salida del predio.

Uso de baños:

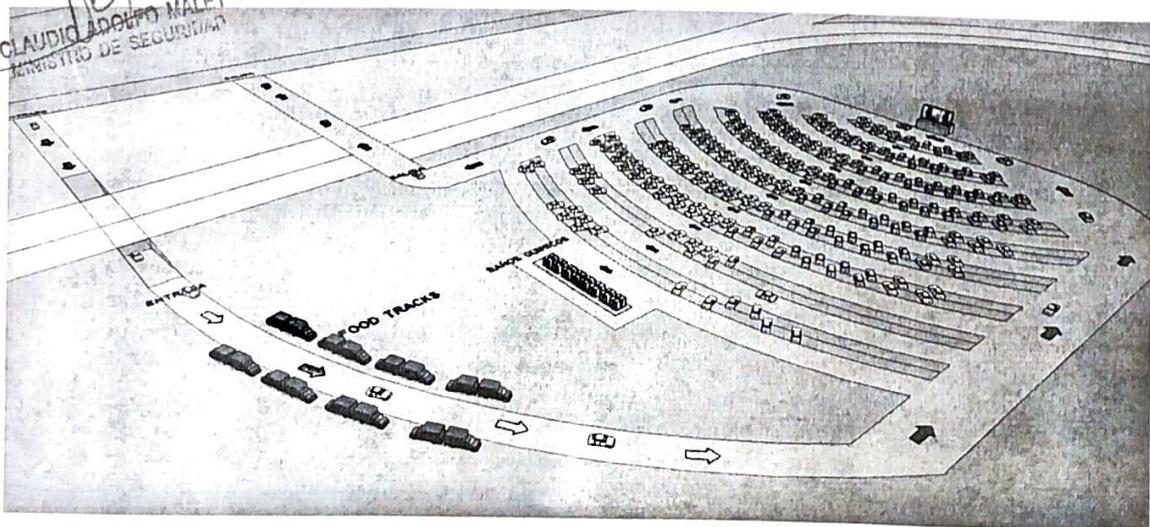
El predio constará de servicios de baños químicos, los cuales serán desinfectados por personal a cargo en intervalos de 1 hora.

En caso de que el espectador desee hacer uso de los baños deberá dirigirse en el vehículo sin detenerse hasta llegar a dicha zona, ningún espectador tiene habilitado el tránsito peatonal dentro del establecimiento.

Salida:

Una vez concluido el evento, el espectador, deberá aguardar las indicaciones de los acomodadores para poder retirarse utilizando la única calle designada para salida del predio.

En todo momento se evitará el contacto directo de los ocupantes del vehículo con el personal interno.



Para asegurar una adecuada prevención contra el Coronavirus COVID 19, el personal deberá observar las siguientes medidas:

- a) El establecimiento deberá disponer al lado de la puerta de entrada, alcohol diluido al 70% o en gel y el personal deberá desinfectarse las manos antes de ingresar al mismo, frotándolas tal como se indica en el ANEXO II de lavado de mano de la presente.
- b) El saludo habitual entre compañeros de trabajo, o personal afectado a realizar cualquier actividad del autocine y con otras personas en general, no deberá incluir contacto físico alguno entre los mismos.
- c) Siempre que sea posible se deberá mantener una distancia de 2 m entre las personas que se hallen en los establecimientos.
- d) Durante toda la jornada de trabajo el personal de cualquier especialidad (venta y reserva de entradas, acomodadores, seguridad, FoodTrucks con servicio de delivery y salud, etc.) deberá utilizar barbijos.
- e) Se deberá toser o estornudar en el pliegue del codo, o cubriéndose nariz y boca con una servilleta o pañuelo descartable, el que será tirado inmediatamente en el residuo de desperdicios.
- f) Si debe limpiarse la nariz o la boca lo deberá hacer con pañuelo o servilleta descartable, procediendo también a desecharlos en el recipiente de desperdicios.
- g) En todos los casos deberán lavarse las manos con agua y jabón como se indica en el ANEXO II de lavado de manos de la presente Norma, o frotarse las manos con alcohol o desinfectante a base de alcohol.
- h) No se deberán compartir vasos, platos, cubiertos, comidas y bebidas, ni objetos personales.
- i) Independientemente de la tarea que el trabajador esté realizando, no deberá dejar pasar más de 30 min. sin lavarse las manos con agua y jabón, de la forma en que se indica en el ANEXO II lavado de manos de la presente Norma, o frotárselas con alcohol líquido o en gel, o haberlas expuesto dentro de ese período, a una solución de lavandina al 5%. (Caso de la limpieza de baños).
- j) En cualquier momento en que considere conveniente lavarse las manos, lo deberá hacer, independientemente de lo expuesto en el punto anterior, o para una desinfección más rápida, el trabajador podrá proceder a frotarse las manos con alcohol en gel que deberá estar disponible en los lugares de trabajo.
- k) Se deberá evitar tocarse la cara, especialmente los ojos, la nariz y la boca, pues esas son las 3 vías de entrada del virus a nuestro cuerpo. De no poder evitarlo, previamente a hacerlo se deberá refregar las manos con alcohol en gel o usar un pañuelo o servilleta descartable, la que inmediatamente deberá depositarse en el recipiente de desperdicios. Nunca guardarlo para un futuro uso.



CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

Medidas generales de protección a cargo del establecimiento:

- a) Mantenerse informado sobre las nuevas medidas que adopten las autoridades sanitarias nacionales y las del lugar donde se encuentra radicado el establecimiento, para disponer su cumplimiento en forma inmediata.
- b) Ubicar un dosificador de alcohol en gel a la entrada del establecimiento, y en distintos lugares del mismo, para uso de cualquier persona que se encuentre en él.
- c) Capacitar al personal sobre la naturaleza, vías de contagio, consecuencias de enfermarse del COVID-19, como así también sobre las medidas que deberá observar en su lugar de trabajo para evitar el contagio.
- d) Tomar acciones para que el personal vaya adquiriendo los hábitos necesarios que aseguren el respeto a todas las normas sanitarias, para lograr su mejor protección contra el COVID-19.

- e) Tomar la fiebre a su personal antes de ingresar al establecimiento, no permitiendo su entrada si la misma supera los 37,5 °C, o si el empleado manifiesta tener dolor de garganta, tos o dificultades para respirar. En tal caso se proveerá al trabajador afectado de un barbijo y anteojos o mascarilla para el viaje de regreso a su domicilio con la recomendación de solicitar asistencia médica inmediata.
- f) El próximo ingreso del trabajador afectado, solo será permitido contra presentación de un certificado médico que lo habilite a trabajar.
- g) Evitar que el personal declarado en cuarentena ingrese al establecimiento durante la misma, y su reincorporación debe hacerse en base al certificado médico que lo habilite a trabajar.
- h) Disponer todo lo necesario para que los empleados puedan cumplir con las medidas de prevención detalladas en esta Norma y de todas aquellas adicionales que considere conveniente, proveyendo a los mismos de todos los elementos necesarios a esos fines.
- i) Asegurar que en todos los baños de su establecimiento se disponga de jabón, alcohol en gel y toallas de papel para uso de empleados, espectadores, como así también de recipientes adecuados para el descarte de estas últimas.

Medidas específicas de Food Trucks:

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas anteriormente de esta Norma (Medidas Generales).

CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

- a) La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, efectuando un repaso del mismo con una solución de lavandina al 5%.
- b) Se colocarán trapos de piso con lavandina diluida en agua. Este será colocado del lado de adentro de la puerta de acceso al FoodTrucks, quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo. En el caso de salir e ingresar nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 10 ingresos de tránsito, o cada 2 horas, lo que ocurra primero.
- c) Durante la jornada laboral se dará cumplimiento a las medidas detalladas en el ítem anterior (Medidas Generales) de esta Norma.
- d) Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- e) Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza, deberá lavar y desinfectar los pisos como se indica en el ANEXO IV de la presente Norma.
- f) Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad.
- g) También se deberá limpiar mediante un trapo humedecido con solución desinfectante a base de lavandina al 5% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el FoodTrucks.
- h) Dar estricto cumplimiento a las normas de manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados en esta emergencia no afecten ni los insumos ni los platos preparados.
- i) Para la preparación de la solución desinfectante a base de lavandina, se puede seguir el procedimiento detallado en el ANEXO IV de esta Norma.

Medidas específicas para manipulación de alimentos:

- a) Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- b) Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar pisos, paredes, superficie y equipos a utilizar.
- c) Mantener distancia entre persona a persona de 1 m, en caso contrario deberá utilizar barbijo con recambios no mayor a 3 horas.
- d) Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- e) Se deberá mantener silencio en la cocina, evitando conversaciones innecesarias, a fin de evitar la propagación de saliva sobre los alimentos.
- f) Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, asegurar: Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- g) Lavar y desinfectar vajilla con detergente y agua caliente (60° o más), mas repaso de alcohol.
- h) Ventilar todas las zonas después de cada turno.
- i) Preparar una solución de agua y lavandina (4 gotas de lavandina, por litro de agua), para la desinfección de las frutas y verduras. (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).
- j) Se prohíbe el uso de celular en las zonas de trabajo.
- k) Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud, cuando:

- Al ingresar a la cocina.
- Al manipular basura.
- Al toser.
- Al 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 se realicen otras tareas.

Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

Medidas específicas para servicio de entrega de comida (delivery)

- a) Difundir entre los repartidores el protocolo preestablecido.
- b) Deberán usar barbijo o tapaboca.
- c) Los repartidores deben esperar afuera del FoodTrucks, haciendo una fila y manteniendo una distancia de al menos 1,5 metro entre ellos.
- d) Deberá disponer de alcohol en gel o alcohol al 70%, para desinfectarse a las manos previamente al recibir el pedir, al entregar el pedido al cliente y al recibir el pago.



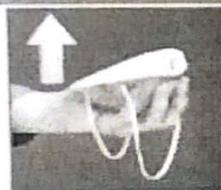
CLAUDIO ADOLFO MAILEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

- e) Todos los pedidos saldrán con doble bolsa. Asegurarse que la bolsa se encuentre bien cerrada, para evitar contaminación externa.

ANEXO I -USO ADECUADO DE BARBIJOS

- ✓ Barbijos Sociales / Tapaboca-nariz concientización
- ✓ Lávese las manos antes de colocarse y luego de quitarse el barbijo.
- ✓ Revise que el barbijo este en buenas condiciones, si parece estar dañado reemplace por otro en mejores condiciones.

Colocación del barbijo



Coloque el barbijo en la palma de su mano con la parte que se coloca sobre la nariz tocando los dedos.



Agarre el barbijo en la palma de la mano (con la mano ahuecada), dejando que las bandas caigan sobre la mano. Sosténgalo debajo de la barbilla, con la parte que se coloca sobre la nariz mirando hacia arriba.



La banda superior (en barbijos de banda única o doble banda) se coloca sobre la cabeza, descansando en el área superior de la parte de atrás de la cabeza. La banda inferior se coloca alrededor del cuello y debajo de las orejas. ¡No cruce las bandas una sobre la



Coloque la punta de los dedos de ambas manos en la parte superior del gancho de metal que cubre la nariz (si tiene gancho). Deslice hacia abajo la punta de los dedos, para moldear el área y que tome la forma de la nariz.

Para quitarse el barbijo



¡No toque la parte de adelante del barbijo!
¡Puede estar contaminada!



Quítese el barbijo halando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza, sin tocar el barbijo y haciendo lo mismo con la banda superior.



Tire el barbijo en el recipiente de desechos
¡Lávese las manos!

Revisión del ajuste



Coloque ambas manos sobre el barbijo y aspire un poco de aire para revisar si se ajusta totalmente a su cara.



Con las manos todavía tapando completamente el barbijo, bote el aire por la nariz y la boca. Si siente que el aire se filtra, no hay un ajuste adecuado.



Si el aire se filtra alrededor de la nariz, reajuste la pieza de la nariz según lo indicado. Si el aire se filtra por los lados de la mascarilla, reajuste las bandas a los lados de la cabeza hasta que obtenga un ajuste adecuado.



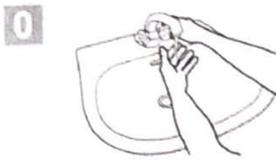
Si no puede obtener un ajuste y sello adecuado, pida ayuda o pruébese otro tamaño o modelo.

CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

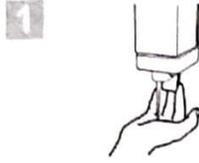
ANEXO II- LAVADO DE MANOS.

Procedimiento de lavado de manos.

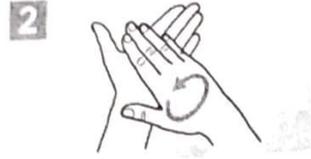
Esta operación debe realizarse en un tiempo no menor a 40 - 60 segundos cada vez que se realice.



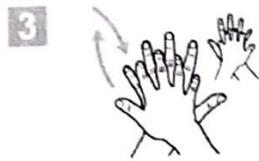
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



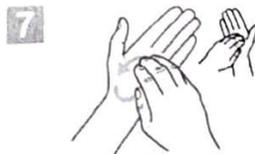
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

ANEXO III PREPARACION DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE DE HIPOCLORITO DE SODIO

La solución desinfectante de lavandina debe tener una concentración del 5% de hipoclorito de sodio, su elemento activo.

La solución desinfectante que necesitamos, se puede preparar con lavandina concentrada disolviendo 1 litro de la misma en 19 litros de agua, o con lavandina común disolviendo 2 litros de la misma en 18 litros de agua. La lavandina a utilizar debe ser de marca reconocida que asegure su calidad, y en su envase debe figurar la fecha de envasado ya que su efecto desinfectante dura solo 4 meses si el envase se encuentra cerrado.

Por otra parte se debe tener en cuenta que la solución desinfectante preparada según lo indicado más arriba, mantiene sus propiedades desinfectantes solo por 24 horas en recipiente cerrado y opaco.

ANEXO IV LIMPIEZA y DESINFECCIÓN DEL PISO

Pisos de material lavable:

La limpieza y desinfección deberá hacerse de la siguiente manera:

1.1 Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, se procederá el barrido con escoba o escobillón puede optarse por una primera limpieza en seco.

1.2 A la limpieza en seco le seguirá la limpieza y desinfección húmeda mediante el trapeado con una solución de lavandina al 5%. El secado se hará dejando pasar 15 min para lograr el mayor efecto desinfectante de la lavandina.

ANEXO V PREPARACION DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE DE ALCOHOL ETILICO

La solución desinfectante de alcohol etílico (alcohol medicinal) se puede preparar de la siguiente manera

Se debe usar alcohol etílico al 96% que se puede adquirir en farmacias y droguerías y se debe mezclar 700 cc de ese alcohol con 300 cc de agua potable para obtener la solución desinfectante deseada conocida también como solución de alcohol 70/30

