RESOLUCIÓN C.O.E. N°54

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 Nº 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 intendente de Tafí Viejo eleva a conocimiento de este comité la propuesta de "Protocolo para la habilitación de Autocine para la el Municipio de Tafí Viejo" para ser llevado a cabo en predios y bajo la administración de la empresa Experiencia Pacará S.R.L

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,

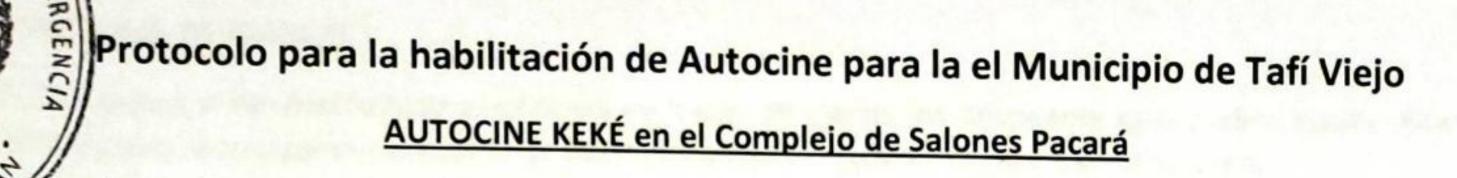
EL SECRETARIO DEL COMITÉ DE OPERACIONES DE EMERGENCIA RESUELVE:

ARTICULO 1° - APROBAR el "Protocolo para la habilitación de Autocine para la el Municipio de Tafí Viejo" 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 contendidas en el DNU Nº 520/20 de las recomendaciones actuales y las que en el futuro dicte el Ministerio de Salud Pública de la Provincia.

ARTÍCULO 4°. - COMUNICAR.



- UBICACIÓN: El autocine estará emplazado en el complejo de salones Pacará, ubicado en Diagonal a Tafí Viejo km 3.5. Dicho complejo cuenta con 2 calles que servirán de entrada y salida: la Calle Pacará será usada como entrada y Camino 14 como salida.
- DURACION DEL PROYECTO: Explotaremos dicho proyecto, los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre de 2.020, tiempo que estimamos que durará la restricción de nuestra actividad principal.
- SALAS: Las SALAS estarán ubicadas en los estacionamientos de nuestro predio. Siendo una PRINCIPAL que comprenderá los estacionamientos de Keké (Pacará 2) y Pacará 3, en una superficie de 2.419mts2, y la SEGUNDA sala el estacionamiento de Pacará 1, con una superficie de \$1.100mts2.
- TIEMPO DE PERMANENCIA EN EL LUGAR: Será el tiempo que dure la función, más 1 antes y hasta 30 minutos terminado el evento, teniendo en cuenta la necesidad de tiempo para acomodar los vehículos y luego la evacuación de ellos.
- CANTIDAD DE PERSONAS POR VECHICULO: Sugerimos un máximo de 3 personas por auto.
- AUDIO: El sistema de audio será a través de frecuencia modulada (FM), sin necesidad de instalar un equipo externo.
- VENTA DE ENTRADAS: Para minimizar el contacto innecesario con el exterior del vehículo, está prevista la venta electrónica de entradas y el posterior ingreso validando el código QR de la misma.
- VENTA DE ALIMENTOS: Con la compra de la entrada está incluido un combo básico de alimento y bebida (pochoclos y gaseosas/aguas). En el caso de necesitar otros alimentos, está prevista la venta de snacks y comidas rápidas dentro de los salones.
- RESIDUOS: Los residuos serán depositados en un contenedor, en la salida del predio, por el mismo conductor.
- PERSONAL: Contaremos con personal de seguridad, porteros/recepcionistas, acomodadores, limpieza, cocineros y venta; con su respectiva protección

PROTOCOLO DE HIGIENE POR COVID-19

• INGRESO AL PREDIO:

enerales:

100 FO FINANCESO al predio será por un solo lugar y solo en vehículo.

E SEGURIDAD E 2. Contaremos con un Túnel desinfectante para los vehículos que ingresen.

- 3. El ticket/entrada del cliente será por un sistema de validación a través de QR, no por cobro manual.
- 4. Los vehículos serán guiados por nuestro personal a sus lugares previamente asignados.
- INGRESO AL SECTOR DE VENTA:
- 1. Contamos con 2 locales amplios para la entrega de comida. NO permitirá el consumo dentro del mismo.
- 2. Se dispondrá el ingreso de los clientes en la modalidad 1 por auto.
- 3. Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
- 4. Las distancias serán delimitadas en el piso del lugar.
- 5. No se colocarán mesa para el consumo en el lugar, solo se permitirá la consumición en el vehículo.
- 6. Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 100). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al local. Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo. El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies.
- 7. Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.

- 8. Será obligatorio el uso de barbijo por parte del cliente.
- PERSONAL DE TRABAJO:
- 1. Al ingresar al establecimiento se realizará un lavado de manos con abundante agua y jabón líquido durante 30 segundos, y se secarán con toallas de papel descartable y serán desechadas en el basurero.

Usarán alcohol en gel (en contacto con las manos durante 20 segundos) cada vez que requiera dirigirse a otro sector, o termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.

- 2. Utilizarán ropa de trabajo específica para la tarea a desarrollar y dependiendo del riesgo al que se encuentran expuestos. La ropa de calle incluyendo el calzado será desinfectada al ingresar al establecimiento con solución hidroalcohólica o aerosol desinfectante.
- 3. Se dispondrá de un lugar para uso de los trabajadores (vestuario) donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio

y fin de la jornada laboral.

- 4. Todos los trabajadores usarán barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.
- 5. Los trabajadores tendrán a su disposición:

Alcohol en gel

Barbijo social de tela

Un correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel)

Rociador con alcohol y agua al 70%

Ropa de trabajo limpia y exclusiva para la atención diaria al cliente.

Lavandina

Trapos de piso

- · BAÑOS:
- 1. Se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social.
- 2. Se colocará personal que desinfecte las superficies después de cada uso (previamente si indicará cuál box deberá ser usado).
- 3. Se dispondrán en cada recinto alcohol en gel y jabón bactericidas.
- · COCINA:
- 1. Al iniciar las tareas se limpiará y desinfectará superficies y equipos a utilizar.
- 2. Se mantendrá distancia entre personas de 1,5 m.
- 3. Se organizará al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- 4. Los alimentos serán seguros e inocuos. Se cocinará los alimentos por encima de los 70° y se mantendrá la cadena de frío.
- 5. Las frutas y verduras serán lavadas con una solución de agua y lavandina para su desinfección.
- 6. La comida (pochoclos, snack, lomitos, pizzas y empanadas y bebidas) será entregada en envases descartables.

