

RESOLUCIÓN 33/2020

MINISTERIO DE JUSTICIA, GOBIERNO Y CULTO (M.J.G.y C.)

Aprobación de Protocolos.

Del: 14/12/2020; Boletín Oficial 30/12/2020.

VISTO:

El EXD-12140871/20; y,

CONSIDERANDO:

Que, atento a las condiciones epidemiológicas y a la evaluación de riesgo en las distintas jurisdicciones, las autoridades provinciales dictan medidas a fin de limitar la circulación en horarios o por zonas, pudiendo establecer requisitos adicionales para su realización, con el fin de evitar situaciones que puedan favorecer la propagación del virus SARS-CoV-2;

Que la pandemia que afecta al planeta en su conjunto ha establecido la necesidad del trabajo conjunto y mancomunado de los servicios sanitarios, de las instituciones y de todos los actores sociales a los efectos de minimizar los riesgos de propagación de tan silencioso enemigo;

Que conforme a los últimos acontecimientos sanitarios en la Provincia, resulta necesario contar con protocolos para la actividad de Casinos; Alojamientos Turísticos; Campings; Balnearios y Piscinas; Albergues Transitorios; Reencuentros Esenciales; Actividades Físicas y/o Deportivas, Etapa Riego Muy Alto; Visita de familiares de internos alojados en los Complejos Penitenciarios; Funcionamiento de las Área Naturales Protegidas y Apertura de Parques Provinciales;

Que como corolario de lo anterior, en ejercicio de las facultades previstas, corresponde dictar el Acto Administrativo pertinente;

Por ello y en uso de sus atribuciones,

El Ministro Secretario de Estado de Justicia, Gobierno y Culto resuelve:

Artículo 1°.- Aprobar, el Protocolo de Actividad Casino, que como Anexo A forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 2°.- Aprobar, el Protocolo para Alojamientos Turísticos, que como Anexo B forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 3°.- Aprobar, el Protocolo para Camping, que como Anexo C forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 4°.- Aprobar, el Protocolo para Balnearios y Piscinas, que como Anexo D forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 5°.- Aprobar, el Protocolo para Albergues Transitorios, que como Anexo E forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 6°.- Aprobar, el Protocolo para Reencuentros Esenciales, que como Anexo F forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 7°.- Aprobar, el Protocolo para la realización de Actividades Físicas y/o Deportivas. Etapa Riego muy alto, que como Anexo G forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 8°.- Aprobar, el Protocolo para visitas de familiares de los internos alojados en los Complejos Penitenciarios, que como Anexo H forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 9°.- Aprobar, el Protocolo para el funcionamiento de Área Naturales Protegidas que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 10.- Aprobar, el Protocolo para Apertura de Parques Provinciales, que como Anexo J forma parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 11.- Derogar toda disposición que se oponga a la presente.-

Art. 12.- Hacer saber al Comité Operativo de Emergencias (C.O.E.), Ministerios y Secretarías de Estado del Poder Ejecutivo Provincial. -

Art. 13.- Registrar, comunicar y archivar.

Dr. Fabián Antonio Filomena Baigorria, Ministro Secretario de Estado de Justicia, Gobierno y Culto

ANEXO A

PROTOCOLO DE ACTIVIDAD CASINOS

1.- OBJETIVO:

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar por la prestación de servicio en salas de juegos tragamonedas, definiendo medidas básicas para trabajadores, empleadores y clientes con el objeto de, coadyuvar el sostenimiento de la actividad económica, garantizando la salud con operaciones seguras y eficientes.

2.- ALCANCE:

Se definen los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio de esparcimiento en salas de juego, tragamonedas, establecimiento de servicios con juegos de azar vía máquinas electrónicas o “tragamonedas” autorizados a operar por la autoridad de aplicación, alcanzando a los trabajadores, clientes, proveedores y el establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- REQUISITOS GENERALES:

1.-Circular con DNI

2.-Es de carácter obligatorio el cumplimiento del PROTOCOLO DE REGISTRO Y TRAZABILIDAD de clientes. El cliente deberá exhibir DNI y los establecimientos validar identidad. Se deberá adoptar la modalidad de Registro y Trazabilidad electrónico a través de la App Trazar.

3.-Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar la asistencia a los locales alcanzados por el presente protocolo.

4.-Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento físico en los espacios de ingreso y sector de atención al público; a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Los establecimientos deberán contar con registro permanente de su ocupación, es decir la cantidad de clientes dentro del establecimiento, pudiendo para tal fin utilizar registro informático de los ingresos, egresos y ocupación.

La disposición de las máquinas de juego será bajo la modalidad: una encendida y una apagada, con la colocación de barreras físicas entre las mismas, de un material que sea de fácil lavado y desinfección.

5.-Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento físico, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.

6.-Se eliminarán de los establecimientos de juegos de azar el mobiliario de ambientación general que no esté directamente vinculado a la prestación del servicio de juego de tragamonedas, por ejemplo: sillas, sillones, mesas y similares, priorizando así liberar los ambientes favoreciendo a una mejor circulación de personas.

7.-División de la zona de ingreso y egreso: La regla general será la independencia y sólo en casos justificados podrá señalizarse con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda

persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento físico, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

8.-Sólo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con tapaboca correctamente colocado, quienes deberán permanecer dentro del establecimiento con el mismo, siendo éste de carácter obligatorio.

9.-Control de Temperatura: Se tomará la temperatura de los clientes con termómetros especiales a distancia. En caso de arrojar temperaturas mayores o iguales a 37.5 grados, se impedirá el ingreso, solicitando a la persona que realice el aislamiento y comunicación a la autoridad sanitaria.

10.-Desinfección de manos: personal del establecimiento rociará las manos del cliente con solución con base de alcohol. Se deberán colocar múltiples estaciones de higiene de manos dispersos en el establecimiento en zonas de cajas, salida de baños, pasillos y egreso del local.

11.- Se deberá antes y después de cada actividad, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos utilizados. Se recomienda para la desinfección el uso de lavandina (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

12.- Se suspenden los servicios de provisión de alimentos y bebidas dentro del establecimiento, especialmente los sectores de autoservicio del cliente, por ejemplo, dispensers de agua.

13.- En los lugares donde se generen filas de clientes, se colocarán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social.

14.- Se suspenden todas las promociones y espectáculos en vivo dentro del establecimiento que generen mayor flujo clientes.

15.- Ventilar los ambientes de manera permanente, como mínimo cada 2 horas.

16.- Se deberá asignar personal de limpieza a los sanitarios u otro espacio cerrado que sea de uso compartido, de tal modo que asegure la limpieza y desinfección antes y después de su uso. Restringiendo su utilización al mínimo.

17.-Si hubiera coincidencia en el lugar asignado a la espera, se deberá asegurar la distancia de seguridad preventiva y obligatoria de 2 metros como mínimo.

18.-Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.

REQUISITOS GENERALES PARA LOS TRABAJADORES.

1.-Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de tapabocas y/o mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

2.-No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Como medida preventiva, el empleador podrá realizar la medición de temperatura de los trabajadores (la que no debe superar en ningún caso 37,5°C).

3.-Elementos de protección personal (EPPs)

- Los trabajadores deberán llevar, durante la permanencia en el local, uniforme que deberá ser provistos por el empleador.

- Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal.

- Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

- Los trabajadores recibirán capacitaciones para la correcta utilización, conservación retiro, descarte e higiene de los EPPs.

- Los EPPs deben colocarse antes de iniciar cualquier actividad y ser retirados después de estar fuera de la zona de exposición.

- Para tareas donde se manipulen materiales o elementos que se consideren contaminados es factible el uso de guantes de protección solamente para la tarea que involucre la

manipulación posible de contaminación y luego se deben retirar y desechar los guantes utilizados. La prevención se debe basar en la limpieza y desinfección.

- Los EPPs que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.

4.- Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%, lo que se deberá realizar antes de empezar con las actividades diarias, luego de manipular elementos de trabajo, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con el servicio al cliente. Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.

5.- Al realizar el relevo de un puesto o cambio de turno, se debe limpiar y desinfectar adecuadamente el recinto y elementos utilizados (controles, teclado, mouse, pantallas, herramientas, pisos, pasamanos, escritorios, picaportes, etc.).

6.- En vestuarios, poner a disposición alcohol líquido.

7.- En los comedores de personal:

- Se habilitarán turnos de comida rotativos minimizando cantidad de trabajadores, asegurando distanciamiento a 1 persona cada 2.25 metros cuadrados, de espacio circulante y de 1 metro entre respaldo y respaldo, con perfecta higiene del sector y de los elementos.

- Se intensificará higiene general.

- La vajilla, mate y otros utensilios deberán ser individuales y no pueden compartirse

8.- Si los trabajadores presentan síntomas de enfermedad compatibles con COVID-19, deberán notificar de inmediato a la empresa y llamar a los números telefónicos de la autoridad sanitaria competente.

9.- Los trabajadores deberán quitarse la ropa de la calle y cambiarla por ropa de trabajo al fin y el inicio de la jornada laboral.

REQUISITOS PERSONA DE SEGURIDAD Y CONTROL DE INGRESOS

1.- Utilizar los elementos de protección personal y mantener el distanciamiento físico, preventivo y obligatorio, mínimo de 2 metros.

2.- Velar por el orden de la espera de clientes, haciendo respetar el distanciamiento físico.

3.- Realizar la toma de temperatura y el registro y trazabilidad de los clientes.

4.- El personal de seguridad y control de ingresos deberá higienizarse las manos antes y después de cada manipulación los utilizados en el puesto de control.

REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE LIMPIEZA

1.- Deberán limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante a base de alcohol al 70% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el salón.

2.- Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso: Pisos de material lavable, pisos de madera lustrados o plastificados.

3.- La terminal de pago electrónico, la superficie de contacto de las butacas y las barreras físicas divisorias serán desinfectadas antes y después de su uso. Deberá haber personal destinado a la limpieza de la superficie de las máquinas tragamonedas la cual deberá realizarse después de cada uso y no podrá ser utilizada por otra persona hasta que no esté limpia.

4.- Las superficies altamente tocadas tendrán una frecuencia de limpieza cada una hora. Entre ellas: mostrador caja de pagos, barandas de escaleras, picaportes, botoneras de ascensor, respaldar de sillas, sanitarios y elementos de uso operativo como llave de máquinas, celulares, etc.

5.- Los espacios de uso común tendrán una frecuencia de limpieza cada cuatro horas. Entre ellas: oficinas, comedores de personal y zona de tránsito de trabajadores.

6.- Los espacios de menor circulación tendrán una frecuencia de limpieza una vez por día. Entre ellas: depósitos, almacenes, pasillos interiores, cuartos de tableros y grupo electrógenos y recintos internos de bajo tránsito en general.

7.- En el área de clientes, los establecimientos serán divididos en zonas y en ellas se realizarán desinfecciones y limpieza profunda de máquinas, pisos, butacas y cualquier superficie de contacto de clientes, bloqueando las mismas con señalización especial para

realizar los trabajos.

8.-El personal de limpieza y desinfección ambiental deberá recibir capacitación en medidas de prevención de infecciones.

9.-El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: tapaboca, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular y guantes.

10.-Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros. La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

11- Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Se emplearán detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente.

Pisos de material lavable:

Limpieza en seco: Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco con aspiradora provista de filtro de agua, la que deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se le agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal. No se deberá tocar nunca la boquilla de aspiración ni el interior de los tubos de succión. Si eso ocurriese se deberá lavar las manos inmediatamente con agua y jabón más desinfectante. Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

Limpieza húmeda: La forma sugerida prevalentemente es la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo:

- 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

Desinfección de las superficies: Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos valiéndose de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. 4. Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

12.-Sanitarios destinado a Clientes: se deberá asignar personal de limpieza a los sanitarios asegurando e intensificando la limpieza y desinfección de las áreas destinadas a uso. Deberá constar en un registro colocado en el baño cuando se realizó la limpieza y quien la efectuó con la firma del empleado, la misma se deberá efectuar como mínimo una vez por hora. El resto de los sectores que no sean destinados al uso deberán ser anulados. Asimismo, asegurar el distanciamiento físico en el caso de que haya dos o más clientes en espera.

REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE CAJAS DE PAGO

- 1.- El cajero deberá higienizarse las manos con alcohol en gel cada vez que termine de atender a un cliente y con agua y jabón cada 30 minutos aproximadamente. Es de carácter obligatorio el uso de tapaboca.
- 2.- Las filas de espera se demarcarán en el piso para respetar la distancia física.
- 3.- Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.
- 4.- Se incrementarán los límites de pago manual en máquinas a los efectos de incentivar el cobro de premios en la Terminal de Pago Autoservicio.
- 5.- Los tickets, comprobantes y dinero no se entregarán en mano sino serán apoyados en el mostrador. Luego de la operación se realizará la limpieza con solución en base a alcohol.

REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE ATENCION TÉCNICA

- 1.- Utilizar los elementos de protección personal y mantener el distanciamiento físico.
- 2.- Velar por el orden de la espera de clientes, haciendo respetar el distanciamiento físico.
- 3.- Se brindará asistencia en la máquina, distanciando al cliente mientras dure el proceso de atención de la incidencia.
- 4.- Luego de finalizar el servicio técnico en una máquina de juegos, el trabajador deberá realizar la desinfección del puesto de juego.

REQUISITOS PARA EL CLIENTE

- 1.-Frotarse las manos antes de entrar al local con alcohol en gel provisto por el establecimiento.
- 2.-El cliente deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, deberá hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- 3.- Debe respetar toda la señalización que el local implemente a fin de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
- 4.- Obligación de utilizar tapaboca a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento.
- 5.- Permanecer en los puestos de juego con sus partidas activas y no podrán deambular por los pasillos.
- 6.- Respetar el distanciamiento físico recomendado evitando cualquier tipo de contacto físico.
- 7.- Realizar la higiene de manos con alta frecuencia, informándole que se disponen de estaciones de higiene con provisión de alcohol en gel dentro del local, ubicados en los siguientes sectores:
 - Ingreso al establecimiento
 - Salida de baños
 - Caja de Pagos y/o Terminal de Cobro Electrónico Autoservicio.
- 8.- Deberá registrarse, según lo establecido por el Protocolo de Trazabilidad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA PROVEEDORES

- 1.- Para la recepción de materiales, insumos y/o alimentos, se debe asignar un lugar para dejar éstos con un mecanismo de aviso, a fin que otro trabajador espere y lo retire oportunamente, manteniendo el distanciamiento físico. Este se deberá higienizar constantemente.
- 2.- Implementar cartelería en el ingreso de lugares sobre las medidas preventivas y distancia entre personas, y también, en caso de ser necesario, en la espera en la vía pública.
- 3.- Se debe prestar atención especial en la desinfección de las mercaderías recibidas.
- 4.-La atención por consultas y pago a proveedores será de manera telefónica y digital.
- 5.-Los proveedores que deban ingresar a la propiedad deberán: desinfectar todo el calzado del personal (fundamentalmente la suela) con solución desinfectante (preferentemente alcohol reducido en 30% con agua) aplicado a distancia con pulverizador. De la misma manera, también se deberá desinfectar las manos antes de ingresar a la propiedad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA MANIPULACION DE RESIDUOS

1. Los depósitos de residuos deben mantener la higiene y desinfección.
- 2.-Para su manipulación, se utilizarán los EPPs para protección de ALTO RIESGO.
- 3.-Se identificarán y señalizarán lugares destinados a la disposición de los elementos de higiene, desinfección y EPP descartados.

ANEXO B

PROTOCOLO PARA ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

1.- OBJETIVO

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar por la prestación de servicio de Alojamiento Turístico y quienes conforman la cadena de valor del turismo, definiendo medidas básicas para trabajadores, empleadores y clientes en la provincia de San Luis, que habiliten la atención al público.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los empleadores, trabajadores, proveedores, como la de los clientes.

2.- ALCANCE

Se definen los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio de Alojamiento Turístico, alcanzando a los hoteles, bungalows, complejos de cabañas, apart hoteles, residenciales, posadas, departamentos, casas de alquiler temporario, hostels y complejos termale, en todas sus categorías, destinados a proporcionar habitación o residencia temporal que implique por lo menos un pernocte. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- CONSIDERACIONES GENERALES

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada. Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19.

4.- REQUISITOS GENERALES

a. Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar en la medida de lo posible la asistencia a los locales alcanzados por el presente protocolo.

b. El uso del tapaboca es obligatorio en los espacios comunes. Su uso no reemplaza las medidas de distanciamiento social (mínimo 2 metros), debe considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima como así también mientras se circula o se comparte espacios en común. El “tapabocas” hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19 (ver Protocolo Uso de Distintos tipos de Tapaboca).

c. Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los diferentes espacios, a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

d. Deberá atender exclusivamente mediante el otorgamiento reservas y las mismas deberán ser con intervalos de tiempo entre una y otra para evitar las aglomeraciones en

espera.

e. Deberá implementar, con carácter obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad, a través de la aplicación "TRAZAR".

f. Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento. Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

g. Anular los espacios de recepción que generen aglomeraciones de personas. En todos los espacios en común queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.

h. Dividir la zona de ingreso y egreso, manteniendo en todo momento la independencia y sólo excepcionalmente, se deberá señalizar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

i. Disponer en lo posible un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

j. Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados para el cliente. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

k. Ventilar regularmente los ambientes cerrados, asegurando circulación del aire, tratando de mantener siempre ventanas o puertas abiertas para generar recambio permanente de aire.

l. Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.

m. Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco), Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;... Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010 Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos. En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes

al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.

n. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluídos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.

o. Se deberá declarar un responsable de Seguridad e Higiene, quien estará a cargo de la aplicación y capacitación del presente protocolo, durante su vigencia.

5.- REQUISITOS GENERALES PARA LOS TRABAJADORES

a. Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: cocineros, ayudantes, recepcionistas, mozos, personal de limpieza, personal de mantenimiento.

b. Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antiparras o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

c. No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello el departamento de Recursos Humanos deberá implementar mediante técnicas sencillas como: medición de temperatura sin contacto por medio de termómetros infrarrojos y/o por medio de cuestionarios sencillos el monitoreo de las personas trabajadoras. En el caso de que una persona manifieste síntomas deberá llamar al 107 y establecer medidas para aislar a la persona, para lo cual se sugiere se designe un lugar para tal fin.

d. Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.

e. Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

f. Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.

g. Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal o lavado de manos en seco con alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida. El secado de manos debe ser realizado con material descartable. El Tiempo recomendado para el lavado de manos húmedo es de 40-60 segundos.

h. Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.

i. Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.

j. Evitar el uso de joyas, pelo suelto y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

k. Se deberá informar y capacitar a los empleados del alojamiento en reconocimiento de síntomas de la enfermedad. Planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros.

l. Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público. En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe mantener ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo. Para el uso del transporte público, se exige una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros. Usar tapaboca. Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar. Al regresar a casa, retirar el barbijo desde el elástico

evitando tocar el frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable). Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

m. Organización del trabajo: A los fines de contribuir al distanciamiento social o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas pueden ser las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. Extremar las medidas de protección sanitarias. Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida. Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado. Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico. Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en los lugares de trabajo. De ser posible, asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

6.- REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN

a. Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc.) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

b. Los lugares donde se generen filas, como en el exterior, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y será el recepcionista el responsable de mantener esto bajo control.

c. Gestión de reservas: Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.

d. Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos. En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero)

e. Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los que deben ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento

f. Garantizar un periodo de tiempo de por lo menos 6 horas entre ocupaciones de una misma habitación/departamento, a fin de garantizar la limpieza y desinfección completas de superficies, elementos y equipos de cada unidad habitacional.

7.-CHECKIN Y CHECKOUT

a. Cumplir durante los procesos de check-in y check-out las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido.

b. Habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.

c. De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a los huéspedes en el momento del check-in si presentan síntomas compatibles con COVID-19.

d. Priorizar el uso de medios digitales al proceso del check-in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.

e. Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento el distanciamiento social, como así también el factor de ocupación, no pudiendo este exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

f. Informar a los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, se puede brindar esta información en formato digital.

- g. Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- h. Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- i. Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- j. Evitar en una primera etapa, el servicio de bell boy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- k. Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previa a su reutilización.

8.- REQUISITOS PARA ESPACIOS COMUNES

1.- Disposición del mobiliario:

- a. Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias recomendadas. En caso que no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- b. En desayunadores, salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas vigente y según lo establecido en el Factor de Ocupación.
- c. En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- d. En hostels el uso de los sanitarios quedará sujeto a la cantidad de personal que garantice la limpieza y desinfección de los mismos de manera frecuente cada 15 minutos. El requisito será como mínimo un personal de limpieza por cada batería de baños en forma permanente.
- e. Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

2.- Circulación:

- a. Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- b. Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c. Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d. Sugerir a los clientes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- e. La utilización de piscina, spa y gimnasio, podrá ser utilizada según los protocolos específicos de la provincia.

9.- REQUERIMIENTOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 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. La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

1.-Desayuno:

- a. Evitar la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet, se recomienda que personal del establecimiento los asista, utilizando elementos de protección personal y sirva a cada uno de los clientes.

- b. Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.
- c. Flexibilizar el horario de desayuno. Ampliar el horario de desayuno propicia un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social.
- d. Ofrecer la reserva previa de horario, lo que permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno y el cumplimiento del distanciamiento social.
- e. Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- f. Se deberá implementar una adecuada política de lavado de vajilla, como mínimo, lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

2.- Salón comedor:

- a. Ampliar el horario del comedor o brindar servicio de comida mediante reservas, para un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina, y cumplimiento del distanciamiento social.
- b. No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.
- c. Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- d. Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- e. Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- f. Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- g. Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.
- h. Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- i. Se sugiere retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.

3.- Área de cocina:

- a. Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- b. Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y trazabilidad.
- c. Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- d. Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.
- e. 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.
- f. Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- g. Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes

de consumir.

h. Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según lo determina el presente protocolo: 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. Se deberán higienizar manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

4.-Recepción de mercadería:

a. Se definirá y acordará con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.

b. Evitar el contacto con los transportistas. Mantener la distancia mínima establecida.

c. El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.

d. En caso que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso, con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro 100 ml de lavandina en 10 litros de agua.

e. Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

10.- LIMPIEZA INTERNA

Housekeeping

1.-Generalidades

a. Incorporar frecuencia adecuada en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.

b. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.

c. En desayunador y salones comedores limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.

d. Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.

e. Ventilar los salones de desayuno y comedor después de cada servicio.

f. Limpiar y desinfectar las zonas externas.

g. Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar con frecuencia adecuada y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

h. Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable entre otros- en sanitarios y espacios comunes.

i. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

j. Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros. La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Sólo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

k. Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto. Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los

utensilios. La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias. El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

2.- Pisos de material lavable:

a. Limpieza en seco: Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la que deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

b. Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

c. La forma es primordialmente la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

d. Desinfección de las superficies Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso es sencillo y requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

3.- Habitaciones y blancos:

a. Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.

b. Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el checkout, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.

c. Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.

d. Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.

e. Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.

f. No sacudir la ropa para lavar.

g. Se recomienda para ropa que soporte altas temperaturas, que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completo con agua 60-90°C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.

h. Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.

i. Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.

j. Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

k. Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.

l. Desinfectar las superficies altamente tocadas como picaportes, interruptores, teléfonos,

control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.

m. Usar productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.

n. Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.

o. No ingresar carros de limpieza en la habitación.

p. Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de Covid-19, en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patológico.

q. Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener la distancia mínima establecida del cliente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.

11.-REQUERIMIENTOS DE MANTENIMIENTO

a. Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.

b. Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

c. Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

d. Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

e. En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán extremar las medidas de protección sanitaria, tanto de personal involucrado como huéspedes. Disponer de un registro de estas acciones.

Residuos

a. Proveer de bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.

b. Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.

c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).

e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

12.- DETECCIÓN DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público en su página web Coronavirus

Argentina.gob.ar de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.

a. En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso al servicio de área protegida contratado por el establecimiento, la asistencia al viajero o al 107.

b. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán permanecer en su habitación, donde no tenga contacto con otras personas y extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas).

c. El establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

13.- DETECCIÓN DE UN CASO COVID-19 POSITIVO O CONTACTO ESTRECHO

a. Si el huésped debiera hacer cuarentena por ser Covid positivo o por ser contacto

estrecho, y las autoridades de salud certifican que se encuentra en condiciones de regresar a su domicilio, deberá abandonar el establecimiento junto con todo su grupo de viaje y regresar a su ciudad de residencia habitual.

b. Si un integrante del grupo de viaje es Covid positivo y las autoridades de salud advierten que es necesaria su internación, el grupo de viaje que lo acompaña podrá:

i. Regresar a su ciudad de residencia habitual si están en condiciones de regresar y por sus propios medios.

ii. Hacer la cuarentena correspondiente en alguno de los establecimientos destinados para tal fin por las autoridades sanitarias.

c. En todos los casos, los huéspedes deberán abandonar el alojamiento, pudiendo coordinar con el establecimiento la reprogramación de los días no utilizados de su reserva para otras fechas disponibles.

d. Los costos que se deriven de traslados y/o adicionales ante la detección de casos sospechosos o positivos serán asumidos por los huéspedes.

ANEXO C

PROTOCOLO PARA CAMPINGS

1.- OBJETIVO:

El presente protocolo tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar por los establecimientos que ofrecen Servicio de Camping y quienes conforman la cadena de valor del turismo que habiliten la atención al público, definiendo medidas básicas para trabajadores, empleadores y clientes en la provincia de San Luis.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los empleadores, trabajadores, proveedores, como la de los clientes.

2.- ALCANCE:

Se definen los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio en Campings, alcanzando a Camping Públicos y Privados, en todas sus categorías, “Autocamping”, “Alojamiento en Carpa”, “Camping por Día”, destinados a proporcionar servicios de sanitarios, proveedurías y recreación, entre otros. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- CONSIDERACIONES GENERALES:

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada.

Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19.

4.- REQUISITOS GENERALES:

a. Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar la asistencia a los locales alcanzados por el presente protocolo.

b. El uso del tapaboca es obligatorio en los espacios comunes. Su uso no reemplaza las medidas de distanciamiento social (mínimo 2 metros), debe considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima como así también mientras se circula o se comparte espacios en común. El “tapabocas” hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19 (ver Protocolo Uso de Distintos tipos de Tapaboca).

c. Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los diferentes

espacios, a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Estas medidas deben contemplarse en espacios cerrados y en espacios abiertos, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como recepción, proveeduría, sanitarios y vestidores, estacionamiento, mantenimiento y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

d. Deberá implementar, con carácter obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad a través de la aplicación “TRAZAR”.

e. Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del establecimiento y en lugares fácilmente visibles cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. Ésto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento. Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

f. Anular los espacios de ingreso que generen aglomeramientos de personas. Y en todos los espacios comunes queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.

g. Dividir la zona de ingreso y egreso, priorizándose la independencia y eventualmente la posibilidad de señalizar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que sea responsable del cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

h. En el ingreso a espacios cerrados se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del establecimiento y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.

i. Disponer sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

j. Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados para el cliente. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

k. Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces al día, asegurando circulación del aire.

l. Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.

m. Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco) Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;... Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010 Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter

público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos. En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.

n. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.

o. Se deberá declarar un responsable de Seguridad e Higiene, quien estará a cargo de la aplicación y capacitación del presente protocolo, durante su vigencia

5.- REQUISITOS PARA LOS TRABAJADORES

a. Se deberá clasificar, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: ayudantes, personal de limpieza, personal de mantenimiento

b. Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antiparras o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

c. No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello se deberán implementar técnicas sencillas como: medición de temperatura sin contacto por medio de termómetros infrarrojos y/o por medio de cuestionarios sencillos el monitoreo de las personas trabajadoras. En el caso que una persona manifieste síntomas deberá llamar al 107 y establecer medidas para aislar a la persona, para lo cual se sugiere se designe un lugar para tal fin.

d. Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.

e. Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

f. Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.

g. Lavado de Manos: el lavado de manos se realizará siempre con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida. El secado de manos debe ser realizado con material descartable. El Tiempo recomendado de lavado para el lavado de manos es de 40-60 segundos.

h. Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.

i. Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.

j. Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

k. Se deberá informar y capacitar a los empleados del establecimiento asegurándose que todo el personal tenga conocimientos sobre las medidas a adoptar. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros.

l. Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público. En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la

desinfección del interior del mismo. Para el uso del transporte público, debe una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros. Usar tapaboca. Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar. Al regresar a casa, retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar la frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable). Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

m. Organización del trabajo: A los fines de contribuir al distanciamiento social o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas pueden ser las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido, extremando en todos los casos. Las medidas de protección sanitarias.

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento, garantizando durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.

- Promover la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.

- Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.

- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en los lugares de trabajo.

- Priorizar la asignación de turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

6.- REQUISITOS DE INGRESO AL PREDIO

a. Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

b. Los lugares donde se generen filas, como en el exterior, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social y será el recepcionista el responsable de mantener ésto bajo control.

c. Cumplir durante los procesos de ingreso y salida las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido.

d. De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a clientes en el momento del ingreso. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de COVID-19. (completar con lo que corresponda)

e. Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso de ingreso y salida tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.

f. Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento el distanciamiento social, como así también el factor de ocupación, no pudiendo éste exceder en ningún momento de 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

g. Informar a los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, en formato digital, de manera preferente.

h. Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.

i. Minimizar incentivar la utilización e intercambio de documentos u objetos.

7.-GESTIÓN DE RESERVAS

a. Informar las medidas preventivas que el establecimiento adopta.

b. Solicitar el uso de medios digitales de pago. En caso que el mismo se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero)

c. Adelantar por mail u otro medio electrónico la confirmación de la reserva, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los que podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.

d. La ocupación total del establecimiento (en todas sus categorías “Autocamping”, “Alojamiento en Carpa”, “Camping por Día) quedará sujeta al factor de ocupación de 1 persona cada 2,25 mts cuadrados de espacio circulante-

8.- REQUISITOS PARA ESPACIOS COMUNES EN ESPACIOS ABIERTOS Y CERRADOS (quinchos, comedores, salas de juegos, asadores, juegos)

Generales

- a. Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas.
- b. En salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas vigentes y según lo establecido en el Factor de Ocupación.
- c. El uso de los asadores compartidos deberá estar organizado por turnos para cada grupo de viaje y delimitado el espacio por parcelas con elementos de señalización apropiados.
- d. Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.
- e. El uso de los sanitarios quedará sujeto a la cantidad de personal que garantice la limpieza y desinfección de los mismos cada 15 minutos. El requisito será como mínimo un personal de limpieza por cada batería de baños en forma permanente.

Circulación

- a. Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- b. Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c. Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d. Sugerir a los clientes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- e. En principio se sugiere no permitir el ingreso a la piscina, salvo que para la implementación se apliquen los protocolos específicos de la provincia.

9.- REQUERIMIENTOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN PROVEDURIAS, QUINCHOS Y SALONES COMEDORES.

- 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. La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.
- c. Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

Área de Cocina en proveedurías, quinchos y salones comedores.

- a. Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- b. Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y trazabilidad.
- c. Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- d. Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.

e. 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.

f. Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

g. Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.

h. Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según lo determina el presente protocolo: 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. Se deberá higienizar manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

Recepción de Mercadería

a. Se sugiere, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería

b. Evitar el contacto con los transportistas. Mantener la distancia mínima establecida.

c. Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.

d. El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.

e. En caso que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso, con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro 100 ml de lavandina en 10 litros de agua.

f. Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

10.-LIMPIEZA

a. Incorporar una mayor frecuencia de la habitual en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.

b. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.

c. En quinchos y salones de usos múltiples limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.

d. Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.

e. Ventilar los quinchos y salones de usos múltiples después de cada uso.

f. Limpiar y desinfectar las zonas externas.

g. Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

h. Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable entre otros- en sanitarios y espacios comunes.

i. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

j. Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros. La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro

de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

k. Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto. Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios. La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias. El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

l. Pisos de material lavable. Limpieza en seco: es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal. Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

m. La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

n. Desinfección de las superficies Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso es agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para la limpieza y desinfección. 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

11.-REQUERIMIENTOS DE MANTENIMIENTO

Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.

a. Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

b. Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

c. Mantener la climatización en espacios cerrados en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

RESIDUOS

a. Proveer bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.

b. Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.

c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).

e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo

descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

12. DETECCIÓN DE UN CASO SOSPECHOSO

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público.

a. En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso al servicio de área protegida contratado por el establecimiento, asistencia al viajero o al 107.

b. El establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

ANEXO D

PROTOCOLO PARA BALNEARIOS y PISCINAS

1.- OBJETIVO:

El presente protocolo tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención a adoptar por todos aquellos establecimientos que brindan servicios como balneario turístico y deportes náuticos en periles, costas de ríos y piscinas recreativas, independientemente de su tipología, en el territorio provincial, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de trabajadores de todo el sector.

2.- ALCANCE:

Se definen los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio en balnearios públicos y privados, piscinas recreativas de clubes sociales y alojamientos turísticos destinados a proporcionar servicios como sanitarios y recreación, para la actividad balnearia y los deportes náuticos, entre otros. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- CONSIDERACIONES GENERALES:

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada.

Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19.

4.- REQUISITOS GENERALES:

a. Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar la asistencia a los balnearios y piscinas alcanzados por el presente protocolo.

b. El uso del tapaboca es obligatorio en los espacios comunes. Su uso no reemplaza las medidas de distanciamiento social (mínimo 2 metros), debe considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima como así también mientras se circula o se comparte espacios en común. El “tapabocas” hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19 (ver Protocolo Uso de Distintos tipos de Tapaboca).

c. Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los diferentes espacios, a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Estas medidas deben contemplarse en espacios cerrados y en espacios abiertos, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como ingreso, proveeduría, sanitarios y vestidores, estacionamiento, mantenimiento y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

d. Deberá implementar, con carácter obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad a través de la aplicación “TRAZAR”.

e. Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del balneario o piscina y en lugares fácilmente visibles, cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. Ésto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento. Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

f. Anular los espacios de ingreso que generen aglomeramientos de personas. En todos los espacios comunes queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.

g. Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible debe priorizarse la independencia, realizando en caso de no ser posible la correspondiente señalización con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

h. En el ingreso a espacios cerrados y/o cercados se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del establecimiento y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.

i. Disponer preferentemente un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

j. Se deberá antes y después de cada usuario, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

k. Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces al día, asegurando circulación del aire.

l. Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.

m. Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco) Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;... Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010 Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros

y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos. En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.

n. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.

o. Se deberá declarar un responsable de Seguridad e Higiene, quién estará a cargo de la aplicación y capacitación del presente protocolo, durante su vigencia.

p. Se deberá declarar un bañero, guardavidas o responsable de la seguridad de los bañistas y deportistas.

q. El uso de los sanitarios quedará sujeto a la cantidad de personal que garantice la limpieza y desinfección de los mismos, de manera frecuente cada 15 minutos. El requisito será como mínimo un personal de limpieza por cada batería de baños en forma permanente.

5.- REQUISITOS PARA LOS TRABAJADORES

a. Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: ayudantes, bañeros, personal de limpieza, personal de mantenimiento.

b. Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antiparras o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

c. No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello, se deberán implementar técnicas sencillas como: medición de temperatura sin contacto por medio de termómetros infrarrojos y/o por medio de cuestionarios sencillos el monitoreo de las personas trabajadoras. En el caso que una persona manifieste síntomas deberá llamar al 107 y establecer medidas para aislar a la persona, para lo que se sugiere se designe un lugar para tal fin.

d. Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.

e. Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

f. Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.

g. Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida. El secado de manos debe ser realizado con material descartable. El Tiempo recomendado de lavado para el lavado de manos es de 40-60 segundos.

h. Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.

i. Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y final de la jornada laboral.

j. Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

k. Se deberá informar y capacitar a los empleados del establecimiento asegurándose que todo el personal tenga conocimientos sobre las medidas a adoptar. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la

distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros.

l. Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público. En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe mantener ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo. Para el uso del transporte público, debe tenerse en cuenta, una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros. Usar tapaboca. Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar. Al regresar a casa, retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar la frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable). Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

m. Organización del trabajo: A los fines de contribuir al distanciamiento social o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.

- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.

- Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.

- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en los lugares de trabajo.

- Asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico), preferentemente.

6.- REQUISITOS DE INGRESO AL AGUA

a. Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

b. Los lugares donde se generen filas, como en el ingreso a la piscina, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social, y será el personal de piscina o bañero el responsable de mantener esto bajo control.

c. Cumplir durante los procesos de ingreso y salida las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido.

d. De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a las y los clientes en el momento del ingreso. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de COVID-19.

e. Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso de ingreso y salida tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.

f. Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos para ingreso, manteniendo en todo momento el distanciamiento social, como así también el factor de ocupación, no pudiendo este exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

g. Una vez completo el aforo establecido, los usuarios no podrán acceder al agua hasta que no salgan otros usuarios.

h. Delimitar el uso del recurso agua dentro de un carril o espacio de nado:

- En piscinas: bandas flotantes.

- En ríos y lagos: sistema de boyado.

i. Garantizar el descanso del recurso agua organizando el ingreso por turnos respetando:

- El aforo de 2.25 mts. cuadrados por persona en espacios circulantes.

- Espacios de descanso del recurso agua de 15 minutos entre uso y uso.

- j. Informar a los clientes las medidas adoptadas por el balneario y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- k. Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- l. Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.

Circulación:

- a. Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- b. Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c. Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d. Sugerir a los clientes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.

7.-GESTIÓN DE RESERVAS

- a. Informar las medidas preventivas que el establecimiento adopta.
- b. Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pago. En caso de que el mismo se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero).
- c. Adelantar por mail u otro medio electrónico la confirmación de la reserva, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los que deben ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.
- d. La ocupación total del balneario o piscina (en todas sus categorías) estará sujeta al aforo sugerido de 2.25 mts cuadrados por persona en espacios comunes y en el espacio del agua.

8.-LIMPIEZA

- a. Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de barandas, veredines, duchas, mamparas y todos los elementos que impliquen contacto con los usuarios.
- b. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.
- c. Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- d. Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- e. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.
- f. Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros. La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.
- g. Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto. Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios. La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias. El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

9.-REQUERIMIENTOS DE MANTENIMIENTO

- a. Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos
- b. Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- c. El uso de los sanitarios quedará sujeto a la cantidad de personal que garantice la limpieza y desinfección de los mismos de manera frecuente cada 15 minutos. El requisito será como mínimo un personal de limpieza por cada batería de baños en forma permanente.

En las piscinas:

- d. Mantener el nivel de cloro libre residual en los rangos de valores determinados entre 0,5 y 2 mg/L y el pH (grado de acidez de agua) entre 7,2 y 8,0; según la OMS en estos valores se eliminan todos los virus y bacterias patógenos. Un cloro más alto a 8 y un pH más bajo que los valores límites mínimos de la mencionada recomendación, no aportan nada más que mayores gastos innecesarios de productos, formación de subproductos indeseados y desequilibrios del agua. El valor recomendado de Alcalinidad debe mantenerse entre 80-120 ppm.
- e. Bajar velocidades de filtración y tiempos de recirculación. En función de los medios de cada instalación, bajar las velocidades de las bombas si hay variadores o filtrar con una bomba en vez de dos si hay varias bombas para ahorrar energía.
- f. Además, se deberán realizar las siguientes operaciones:
 - Diariamente: medir, tres veces por día, los niveles de cloro y pH; ajustarlos si es necesario a lo indicado (cloro libre residual: 0,5 / 2 mg/L y pH: 7,2 / 8,0); comprobar visualmente el estado del agua, especialmente en formación de algas en ángulos muertos y esquinas; revisar altura del agua en rebosaderos.
 - Tres veces por semana: continuar con las limpiezas del fondo debido a que las algas proliferan con temperaturas templadas; efectuar hipercloración con 10 mg/L de cloro durante 24 horas si se detecta presencia de algas.
 - Semanalmente: limpiar filtros y efectuar otros mantenimientos de rutina que se consideren necesarios.

Residuos

- a. Proveer bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b. Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

10. DETECCION DE UN CASO SOSPECHOSO

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público.

- a. En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso al servicio de área protegida contratado por el establecimiento, seguro de asistencia al viajero o al 107.
- b. La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

ANEXO E

PROTOCOLO PARA ALBERGUES TRANSITORIOS

1.- OBJETIVO

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar por los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento por horas, en la modalidad de “albergue transitorio” definiendo medidas básicas para trabajadores, empleadores y

clientes en la provincia de San Luis, que habiliten la atención al público.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los empleadores, trabajadores, proveedores, como la de los clientes.

2.- ALCANCE

Se definen los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio de alojamiento por horas, en la modalidad de “albergue transitorio” cuyo servicio consiste en proporcionar habitación o residencia temporal por turnos e implica menos de un pernocte. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- CONSIDERACIONES GENERALES

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada. Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19.

4.- REQUISITOS GENERALES

1. Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar la asistencia a los locales alcanzados por el presente protocolo.

2. El uso del tapaboca es obligatorio en los espacios comunes. Su uso no reemplaza las medidas de distanciamiento social (mínimo 2 metros), debe considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima como así también mientras se circula o se comparte espacios en común. El “tapabocas” hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19 (ver Protocolo Uso de Distintos Tipos de Tapaboca).

3. Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los diferentes espacios, a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

4. Deberá atender exclusivamente mediante el otorgamiento de reservas y las mismas deberán asegurar intervalos de tiempo entre una y otra para evitar la aglomeración en espera.

5. Deberá implementar, con carácter Obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad a través de la aplicación “TRAZAR”.

6. Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento. Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

7. Anular los espacios de recepción que generen aglomeraciones de personas. Y en todos los espacios en común queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.
 8. Dividir la zona de ingreso y egreso. Se priorizará la independencia, señalizando cuando no sea posible; con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.
 9. Se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.
 10. Disponer en lo posible un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.
 11. Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados para el cliente. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.
 12. Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces al día, asegurando circulación del aire.
 13. Fomentar el pago con tarjetas de débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.
 14. Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco) Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;.... Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010 Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos. En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.
 15. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
 16. Se deberá declarar un responsable de Seguridad e Higiene, quien estará a cargo de la aplicación y capacitación del presente protocolo, durante su vigencia.
- 5.- REQUISITOS GENERALES PARA LOS TRABAJADORES**
- a. Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: recepcionistas, personal de limpieza, personal de mantenimiento.
 - b. Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antipara o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

- c. No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello el departamento de Recursos Humanos deberá implementar mediante técnicas sencillas como: medición de temperatura sin contacto por medio de termómetros infrarrojos y/o por medio de cuestionarios sencillos el monitoreo de las personas trabajadoras. En el caso de que una persona manifieste síntomas deberá llamar al 107 y establecer medidas para aislar a la persona, para lo cual se sugiere se designe un lugar para tal fin.
- d. Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.
- e. Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.
- f. Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.
- g. Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. El secado de manos debe ser realizado con material descartable. El tiempo recomendado de lavado para el lavado de manos es de 40-60 segundos.
- h. Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.
- i. Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- j. Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.
- k. Se deberá informar y capacitar a los empleados del establecimiento en reconocimiento de síntomas de la enfermedad. Planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros.
- l. Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público. En el uso de medios de transporte individuales o específicos deberá mantenerse ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo. Para el uso del transporte público es obligatorio la higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros. Usar tapaboca. Evitar las aglomeraciones en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar. Al regresar a casa, retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar la frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable). Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.
- m. Organización del trabajo: A los fines de contribuir al distanciamiento social o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas pueden ser las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida. Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado. Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico. Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en

los lugares de trabajo. Cuando corresponda asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico), preferentemente.

6.- REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN. PROCESO DE CHECK IN

- a. Será requisito obligatorio el registro de todos los clientes al ingreso mediante un sistema de check in personal, a través de la aplicación “trazar”.
- b. Garantizar un periodo de tiempo de por lo menos 6 horas entre ocupaciones de una misma habitación/departamento, a fin de garantizar la limpieza y desinfección completas de superficies, elementos y equipos de cada unidad habitacional.
- c. Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc.) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.
- d. Los lugares donde se generen filas, como en el exterior, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social siendo el recepcionista el responsable de mantener esto bajo control.
- e. Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos. En caso que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero)
- f. Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento el distanciamiento social, como así también el factor de ocupación, no pudiendo éste exceder en ningún momento: 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- g. Informar a los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- h. Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- i. Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- j. Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- k. Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previa a su reutilización.

7.-LIMPIEZA INTERNA

1.-Generalidades

- a. Incorporar una adecuada limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
- b. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.
- c. Limpiar y desinfectar las zonas externas.
- d. Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- e. Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- f. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.
- g. Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros. La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.
- h. Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. No se deben rociar las superficies

con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empaparlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto.

Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios.

La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias. El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

i. Pisos de material lavable: Limpieza en seco: es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se le agrega algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal. Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

l. La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

m. Desinfección de las superficies Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso es sencillo y requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para la limpieza y desinfección. 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

2.-Habitaciones y blancos

a. Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre somier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.

b. Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el check-out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.

c. Cuando el cliente abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.

d. Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado la ropa usada.

e. Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.

f. No sacudir la ropa para lavar.

g. Se recomienda para ropa que soporte altas temperaturas, que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completo con agua 60-90° C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.

h. Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.

i. Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.

j. Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

- k. Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- l. Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- m. Usar productos de limpieza de un solo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.
- n. Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.
- o. Evitar todo tipo de amenities y folletería que no resista un proceso de higiene segura.
- p. No ingresar carros de limpieza en la habitación.
- q. Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de Covid-19, en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patológico.
- r. Todo el personal del establecimiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener la distancia mínima establecida del cliente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.

8.-REQUERIMIENTOS DE MANTENIMIENTO

1.-Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.

- a. Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- b. Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- c. Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

2.-Residuos

- a. Proveer de bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b. Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

9. - DETECCIÓN DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público en su página web Coronavirus | Argentina.gob.ar de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.

- a. En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso al servicio de área protegida contratado por el establecimiento o al 107.
- b. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán permanecer en su habitación, donde no tenga contacto con otras personas y extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas).
- c. La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

ANEXO F

PROTOCOLO PARA REENCUENTROS ESENCIALES

Objetivo:

El objeto del presente protocolo es ofrecer a la población las medidas de cuidado apropiadas para restablecer progresivamente los contactos esenciales. Los vínculos con personas significativas son de fundamental importancia para el desarrollo pleno de los seres humanos, resultando especialmente relevantes para incrementar el bienestar en los planos psicológico, emocional, y con efectos potencialmente beneficiosos para el sistema inmunológico en el organismo.

Alcance:

- 1.-Dicho encuentro no podrá contar con un número mayor al de 20 personas en el domicilio.
- 2.-Se recomienda evitar la concurrencia o presencia de personas consideradas dentro del grupo de riesgo, personas mayores a 60 años, personas con factores de riesgo y embarazadas.
- 3.-Las personas con síntomas compatibles a COVID-19, no deben concurrir o presenciar dicho encuentro.

Recomendaciones inter dure el encuentro:

- Lavarse las manos frecuentemente con jabón líquido y agua.
- Evitar tocarse la boca, ojos y nariz.
- No compartir elementos de uso personal: vajilla, vasos, cubiertos, platos, mate, etc.
- Evitar el contacto físico con las personas que estén en el lugar.
- Mantener el distanciamiento social mínimo 2 metros.

ANEXO G

PROTOCOLO PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES FISICAS Y/O DEPORTIVAS

ETAPA RIESGO MUY ALTO

1.-Alcance:

El presente Anexo de ampliación define los requisitos a tener en cuenta para ser implementados en la cuarta Etapa calificada como Riesgo Muy Alto. Esta etapa es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

Etapa RIESGO MUY ALTO: Actividades físicas y/o deportivas, en espacios cerrados, con contacto, con elementos en común, ejemplo: fútbol, vóley, handball, basquet, hockey, cestoball, beisbol, rugby.

Está prohibida la realización de estos deportes en espacios públicos donde NO se pueda aplicar el protocolo de trazabilidad.

2.- Requisitos Generales:

1.- Circular con DNI.

2.-Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo o embarazadas, evitar la asistencia a los establecimientos alcanzados por el presente protocolo.

3.-Deberá atender exclusivamente mediante el otorgamiento de turnos debiendo garantizar el factor de ocupación. Las reservas deberán asegurar intervalos de tiempo no menor a 30 minutos entre una y otra para asegurar la limpieza y desinfección de los elementos utilizados y evitar las aglomeraciones. Con respecto al tiempo de duración de los turnos estarán comprendidos entre los 45 minutos como mínimo, hasta las 2 horas como máximo por bloque horario. Según la necesidad y característica de cada disciplina, atleta o criterio profesional del entrenador y/o gimnasio y/o club.

4.- Deberá implementar, con carácter obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad a través de la aplicación "TRAZAR".

5.-Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social, fuera de la cancha, en los diferentes espacios: a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable.

6.-Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir bebidas, termos, geles, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo

aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.

En la entrada de la sala o salón de trabajo deberá colocarse un cartel en un lugar visible, especificando los metros cuadrados que se usa para entrenar y la capacidad de alumnos por turno que incluirá el personal que trabaja en el mismo. En caso que el establecimiento posea varios ambientes, sectores o dependencias, cada una de ellas deberá a su vez tener el cartel en la entrada y dentro de cada recinto con la fuerza efectiva y metros cuadrados que posee el sector.

Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

7.-Será obligatoria la limpieza de los elementos, tales como arcos, redes, barandas y pelotas, por personal de mantenimiento entre cada turno de uso de estos.

8.-Dividir la zona de ingreso y egreso. Establece como regla general la independencia y excepcionalmente, señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

9.-Se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.

10.-Se deberá antes y después de cada cliente que finalice su rutina deportiva con utilización de elementos, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

11.-Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos una vez que finalice cada turno, asegurando circulación del aire.

12.- Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.

13.-Se hace indispensable protocolizar la reapertura de manera segura, mediante una Declaración Jurada en la que todos los clientes-socios-alumnos que se inscriban aseguren respetar los protocolos establecidos en prevención de COVID-19; de informar inmediatamente (cuando presente síntomas compatibles con Covid-19), que no se presentará a las clases porque se sienten enfermos, y manifestar en caso de haber estado en contacto con personas contagiadas o con síntomas, dicha circunstancia.

14.-Disponer de elementos de kit higiene personal: alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%.

15.- Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida se debe realizar antes y después de realizar la actividad física. El secado de manos debe ser realizado con material descartable, en lo posible o una toalla limpia.

16.- Vestimenta: los materiales que no sean descartables deben ser lavados a 60 grados, después de realizar cada actividad física, procurando que no estén en contacto con las demás prendas del hogar. Está prohibida la entrega de prendas por parte del establecimiento, las mismas deben ser de uso personal por parte de deportista/cliente.

17.- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

18.- Todos los materiales descartables deben ser renovados para cada actividad.

19.-Se prohíbe la realización de actividades físicas y deportivas a personas con síntomas compatibles con COVID-19.

20.-Cada disciplina contemplada en esta Etapa Riesgo Alto, debe tomar como referencia general las normativas del Protocolo PARA LA REALIZACION DE ACTIVIDAD FISICA Y DEPORTIVA Y EL PRESENTE ANEXO, redactando y estableciendo su propio protocolo de Práctica Deportiva, adecuándolo a sus instalaciones.

21.- Si realiza su registro por primera vez, deberá hacerlo a través de la página <http://produccion.sanluis.gov.ar/>. En caso de haber realizado su registro con anterioridad en dicha página, sólo deberá enviar su protocolo al correoprotocolo.sanluisdeportes@gmail.com, en formato pdf. En caso de ampliar el número de empleados, también deberá informarlo al mismo correo.

22.-Está prohibido el uso de dispenser de cualquier líquido de hidratación.

24.-Con respecto al ingreso y egreso al recinto, se deberá esperar afuera del mismo manteniendo el distanciamiento social o en sus respectivos vehículos, ingresando una vez que el personal del establecimiento les dé el aviso para el acceso (puede ser por cualquier medio, con cartel, señal lumínica, en forma verbal, una señal o demás adaptación que coordinara cada establecimiento) de esta manera se evitara el cruce de turnos y aglomeración en la salida y entrada.

25.-Los establecimientos que cuenten con Bar o Bufet, los mismos deberán respetar lo establecido según protocolo ACTIVIDADES DE BARES Y RESTAURANTES.

3.- Requisitos generales para los trabajadores:

1.- Se deberá clasificar, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: recepcionistas, instructores, personal de limpieza, personal de mantenimiento.

2.-Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y anteojos de protección o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

3.-No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.).

4.-Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.

5.- Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el local: uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

6.- Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60 grados.

7.- Lavado de Manos: Sé deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse frecuentemente (antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida). El secado de manos debe ser realizado con material descartable.

8.-Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.

9.-Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.

10.-Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.

11.- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

4.- Requisitos para el personal de limpieza:

1.-La limpieza de los elementos y maquinarias utilizados será obligatoria una vez concluido su uso, para lo que el gimnasio deberá contar con rociadores o pulverizadores (con solución desinfectante a base de alcohol al 70% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia), disponer, en lo posible, de papel descartable para la limpieza

respectiva.

2.-Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza, deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso: Pisos de material lavable, pisos de madera lustrados o plastificados.

3.-El personal de limpieza y desinfección ambiental deberá recibir capacitación en medidas de prevención de infecciones.

4.-El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: Barbijo o tapaboca, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular, guantes.

5.-Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros.

La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej.: 20 ml de lavandina de uso doméstico (con una concentración de 55 g/l) en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

6.- Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empaparlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto.

Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el cliente/ socio, se debe realizar la desinfección ambiental y de los elementos.

La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.

El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

Pisos de material lavable:

Limpieza en seco: es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

Limpieza húmeda: La forma sugerida es la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

Desinfección de las superficies Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

7.-Sanitarios Vestuarios: se deberá asignar un personal de limpieza al sanitario/ vestuario

el que deberá velar por el correcto uso de los vestuarios/ sanitarios y que los mismos den cumplimiento con el factor de ocupación, citado en Requisitos Generales, punto 5. Queda prohibido el uso de las duchas y sólo se podrán utilizar los baños y cambiadores. El resto de los sectores que no sean destinados al uso deberán ser anulados. Se deberá antes y después que cada cliente finalice la utilización del sector, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios.

ANEXO H

PROTOCOLO DE VISITA DE FAMILIARES DE INTERNOS ALOJADOS EN LOS COMPLEJOS PENITENCIARIOS

1.- Objetivo:

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar al momento de llevar a cabo la visita de los familiares a los internos alojados en los Complejos Penitenciarios, definiendo medidas básicas para personal penitenciario, familiares e internos de la provincia de San Luis.

Que tal medida es necesaria a los fines de coadyuvar con la resocialización de los internos, garantizando el sostenimiento del lazo familiar del interno; evitando así conflictos de convivencia que devienen de las consecuencias negativas del encierro.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto del personal penitenciario, familiares e internos.

2.- Alcance:

Se definen las medidas que permitirá en forma gradual el ingreso de visitas de familiares a internos que se encuentran privados de libertad.

Toda acción determinada en el presente alcanza tanto al personal penitenciario, a familiares e internos.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- Consideraciones Generales:

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada.

4.- Requisitos Generales para el Ingreso:

1.- Sólo podrán ingresar al Complejo Penitenciario Provincial, hasta dos (2) familiares por interno, (pudiendo optar por dos adultos o 1 adulto y 1 menor de edad) recomendando no asistir las mujeres embarazadas, personas mayores de 60 años y personas con factores de riesgo.-

Todo ello con el fin de utilizar el 50 % de la capacidad de cada una de las unidades de los Complejos Penitenciarios.

2.- Se confeccionará un listado en el que cada interno mencione a 3 familiares adultos y 3 familiares menores de edad, que podrán concurrir a visitarlo, con intervención del Servicio Social de cada Complejo. Al efecto, se tendrá en cuenta el carácter voluntario para los internos y que el presente representa una medida excepcional durante la vigencia de las medidas preventivas dispuestas por las autoridades Nacionales y Provinciales en base al estatus epidemiológico: Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio.-

3.- Se fiscalizará, previo al ingreso a los diferentes Complejos, que la visita acredite su identidad, mediante Documento Nacional de Identidad.-

4.- A cada familiar que ingrese, se le tomará la temperatura, la que no debe ser superior a 37.5°; caso contrario no podrá ingresar a dicho Establecimiento. Como así también comprobar la ausencia de síntomas compatibles con COVID-19 por parte del personal responsable del Área de Sanidad de los distintos complejos penitenciarios.-

5.- Al momento de realizar la requisa corporal y de los elementos con los que ingresare la visita, el personal penitenciario deberá contar con tapabocas y protector facial.

En el caso de la requisa corporal, la misma se realizará en los boxes asignados a tal efecto, utilizándose la mitad de su capacidad a los efectos de mantener el distanciamiento social,

preventivo y obligatorio.-

En relación a la requisita de los elementos traídos por la visita, se efectuará higienizando con agua y lavandina en la mesada en la que se colocarán dichos elementos, utilizando el personal guantes a tal fin.

Una vez, concluida la requisita corporal y de los elementos, se realizará una desinfección total de cada uno de los espacios y objetos utilizados para llevar a cabo dicha tarea.

Tanto el personal como la visita deben contar con elementos de higiene (alcohol al 70%).

6.- Será de exhibición obligatoria en cada uno de los espacios comunes del Complejo Penitenciario, en cada una de las unidades del mismo y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.-

Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.-

7.- Cada unidad deberá dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino se deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto se deberá asignar personal penitenciario que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.-

8.- Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los espacios: salón de visitas, sanitarios, entre otros; a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. La disposición de las mesas debe ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 1 metro, evitando la simultaneidad de las visitas y que los lugares donde se realicen se encuentren suficientemente ventilados.-

9.- Se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro de la unidad, y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.-

10.- Anular todo lugar de uso común que no sean las mesas establecidas para la visita.-

11.- Cada Unidad organizara las autorizaciones de las visitas de tal manera que la población penal que reciba visita, no supere el 15% de los internos alojados por día. También podrá considerarse otras metodologías de selección en relación al número de población penal o lugar de asiento de cada unidad penal.-

12.- En el Complejo N° 1: se dispondrá que los turnos de visitas serán de los días Martes, Miércoles, Sábados y Domingos; en horario matutino y vespertino, siendo de 09:00 a 12:00 hs. por la mañana (matutino) y de 14:00 a 17:00 hs. por la tarde (vespertino); sin posibilidad de extensión alguna.

Para los familiares de la ciudad de Villa Mercedes, el turno de visita será los días Sábado y Domingo de 09:00 a 12:00 hs. por la mañana.-

13.- En relación al Complejo N° 2 “Pampa de la Salinas”, los días establecidos para visitas serán los días martes y sábado para los familiares de la ciudad de Villa Mercedes y los días miércoles y domingo para los familiares de la ciudad de San Luis, en el horario de 10:00 hs. a 15:00 hs.

Para los familiares que se trasladen por medios propios, los días de visita serán los días jueves y viernes de 10:00 hs. a 15:00 hs.-

En el caso de los familiares que sean trasladados en el transporte que es subsidiado, por la Comisión Permanente de Derechos Humanos, en los días y horarios mencionados en el párrafo anterior, el traslado de los mismos será de la mitad en la capacidad del colectivo,

coordinando desde la Comisión ut supra mencionada, la asignación de lugares.

Los traslados de familiares que están a cargo de la Comisión de Derechos Humanos, serán todos los fines de semana.-

En ningún caso superará la cantidad de 55 visitantes por día.-

14.- Se ejercerá el control en el exterior del Penal a efectos que las visitas que egresan del Complejo Penitenciario; no se aglomeren junto con los familiares que se encuentran a la espera de ingresar al interior del establecimiento, agilizándose los procedimientos de control conforme a las disponibilidades del personal.-

15.- Se debe respetar la distancia de dos (2) metros y recomendamos evitar el contacto físico.

16.- Cuestionario para el Familiar y/o Referente Afectivo que va a ingresar al S.P.P.

1. ¿Tiene fiebre o la ha tenido en los últimos 14 días?

2. ¿Ha tenido síntomas respiratorios (incluyendo tos) en los últimos 14 días?

3. ¿Ha viajado fuera del país o de la provincia en los últimos 14 días?

4. ¿Ha estado en contacto con alguna persona con confirmación o sospecha de COVID-19?

5. ¿Ha estado en contacto estrecho con personas que presentaban cuadro respiratorio agudo en los últimos 14 días?

Si el familiar y/o referente afectivo que concurre a la residencia, responde de manera afirmativa a alguna pregunta de las antes mencionadas no se deberá permitir el ingreso al establecimiento y dar aviso a las autoridades sanitarias (llamar al 107) y cumplir con las normas de aislamiento social vigentes hasta que el 107 le dé instrucciones específicas de cómo proceder.

REQUISITOS GENERALES DE CUMPLIMIENTO PARA PERSONAL PENITENCIARIO, FAMILIARES E INTERNOS:

1.- Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo y de visita, el uso de barbijos o mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

El único caso en el que se dispensará del uso del tapabocas, será cuando la visita junto con el interno se encuentren ya en la mesa que compartirán y se encuentren consumiendo alimentos durante su turno. En todos los casos se encuentra PROHIBIDO compartir objeto como: mate, tazas, cucharas, entre otros.-

2.- No podrá ingresar al establecimiento ningún familiar que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc).-

3.- Disponer en lo posible un sistema de turnos rotativos, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.-

4.- Cada unidad deberá confeccionar un registro de cada uno de los familiares que ingresen, solicitando Nro. de D.N.I., Dirección, Teléfono e Interno al que visita. Aplicando el Protocolo de Trazabilidad definido.-

5.- Se encuentra expresamente prohibido el contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.-

6.- Ante el uso los sanitarios, se deberá desinfectar en forma constante, por parte del personal penitenciario asignado a tal fin cada vez que un familiar o interno lo utilice.

7.- El familiar debe respetar toda la señalización que la unidad implemente a los fines de preservar la salud de las visitas, internos y personal penitenciario e instalaciones.-

8.- Se deberá antes y después de cada turno de visita, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados por los familiares y los internos. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.-

9.- Ventilar regularmente los ambientes cerrados entre turnos de visitas, asegurando así la circulación del aire.-

10.- Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse frecuentemente.-

11.- En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.-

ANEXO I

PROTOCOLO PARA FUNCIONAMIENTO DE LAS ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS

El presente Protocolo tiene como objetivo brindar espacios seguros para la recreación, esparcimiento y educación ambiental dentro de las Áreas Naturales Protegidas del Sistema Provincial.

Las recomendaciones aquí vertidas deben ser cumplidas por trabajadores, visitantes y personal de prestaciones de servicios.

Público destinatario

El Protocolo COVID-19 para el funcionamiento de las Áreas Naturales Protegidas está destinado a vecinos, turistas, profesionales y organizaciones que visitan las reservas, viven dentro de ellas o prestan servicios de excursiones y visitas guiadas dentro las Áreas Naturales Protegidas pertenecientes al Sistema Provincial de Áreas Naturales Protegidas para ser aplicado de manera conjunta con otros protocolos de actividades conexas desarrollados en el marco de Covid-19.

Se propone la adopción de medidas preventivas genéricas cuya aplicación no invalida las leyes, normas y regulaciones de habilitación y registro a la que cada actividad se encuentra sometida.

Particularmente alcanza a:

- Visitantes de las Áreas Naturales Protegidas.
- Servicio de excursiones o tours gestionados por Agencias de Viajes que se encuentren habilitadas según la normativa vigente y jurisdicción competente.
- Servicios profesionales de guías de turismo (locales, de sitio, temáticos, provinciales, zonales, coordinadores, baqueanos), que se encuentren habilitados según la normativa vigente y jurisdicción competente.
- Personal de las Áreas Naturales Protegidas.

Recomendaciones Generales

- Implementar el Protocolo de Registro y Trazabilidad de la Provincia de San Luis.
- Requerir el uso obligatorio de “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas”.
- Mantener una distancia mínima entre personas de DOS (2) metros. Esta medida aplica tanto para las trabajadoras y trabajadores como para el público que asista al establecimiento (visitantes, proveedores, etcétera). Las pautas y medidas de distanciamiento se determinan y actualizan según criterios epidemiológicos y sanitarios, con sujeción a la fase y la normativa superior vigente.
- Mantener una distancia con la fauna silvestre de al menos 2 metros.
- No compartir bebidas o alimentos.
- Lavar frecuentemente las manos con agua y jabón o con una solución a base de alcohol. (30% agua, 70% alcohol)

Senderismo

- Implementar el Protocolo de Excursiones y Guías de Turismo.
- Se deberá mantener en todo momento la distancia social mínima establecida de 2 (DOS) metros.
- En casos de congestión en los senderos, y cuando sea imposible usar una ruta alternativa, hacer un alto y permitir el paso favoreciendo el distanciamiento social requerido.
- Circular en grupos, respetando el distanciamiento social, de hasta 10 (DIEZ) personas.
- Los instrumentos utilizados para la práctica deberán ser de uso individual.
- Se encuentra prohibido el contacto físico con cualquier individuo de la fauna silvestre

que pudiera aparecer durante el recorrido.

Consideraciones

- Los días y horarios de apertura de las reservas son:
 - Mogote Bayo: martes a domingos de 9:30 a 17 hs.
 - RAMSAR Lagunas de Guanacache, Desaguadero y Bebedero: Lunes a domingo de 8 a 13 hs y de 17 a 20 hs.
 - Quebrada de las Higueritas: lunes a domingo de 9 a 17 hs.
 - Bajo de Veliz: lunes a domingos de 9 a 18 hs.
 - Reserva Florofaunística La Florida: miércoles a domingo de 15 a 20 hs.
- No se entregará folletería.
- Se deberá respetar, en todo momento, la normativa vigente para las Áreas Naturales Protegidas y las disposiciones de uso que sean emanadas por el personal Guardaparques.
- En los senderos guiados se deberá respetar el número máximo de visitantes de 10 (diez) personas. Se deberán respetar todas las recomendaciones generales vertidas en el presente protocolo.
- El Ministerio de Salud ha definido como grupos vulnerables para COVID 19: personas con diabetes, embarazadas, enfermedad cardiovascular, enfermedad hepática crónica, enfermedad pulmonar crónica, enfermedad renal crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo y mayores de 60 años. A estos grupos de riesgo se les recomienda no participar de actividades que impliquen mientras dure la declaración de emergencia sanitaria.

NO CONCURRIR A LAS ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID 19 -TOS PERSISTENTE, FIEBRE O DIFICULTAD PARA RESPIRAR- O HABER TENIDO CONTACTO ESTRECHO CON UN ENFERMO POR CORONAVIRUS.

ANEXO J

PROTOCOLO DE REAPERTURA DE PARQUES PROVINCIALES

El presente Protocolo tiene como objetivo brindar espacios seguros para la recreación, esparcimiento y educación ambiental dentro de los Parques Provinciales dependientes de la Secretaría de Estado de Medio Ambiente y Parques.

Público destinatario:

El Protocolo COVID-19 para el funcionamiento de los Parques Provinciales está destinado a vecinos, turistas y atletas, para ser aplicado de manera conjunta con otros protocolos de actividades conexas desarrollados en el marco de COVID-19.

Se propone la adopción de medidas preventivas genéricas cuya aplicación no invalida las leyes, normas y regulaciones de habilitación y registro a la que cada actividad se encuentra sometida.

Particularmente alcanza a:

- Visitantes de los Parques Provinciales.
- Servicio de excursiones o tours gestionados por Agencias de Viajes que se encuentren habilitadas según la normativa vigente y jurisdicción competente.
- Servicios profesionales de guías de turismo (locales, de sitio, temáticos, provinciales, zonales, coordinadores) que se encuentren habilitados según la normativa vigente y jurisdicción competente.
- Personal de Parques.

Recomendaciones Generales:

- Implementar el Protocolo de Registro y Trazabilidad de la Provincia de San Luis.
- En las piletas de natación de los parques Zanjitas Pueblo Heroico y del parque Recreativo de Merlo se implementará el Protocolo de la Federación Sanluisense de Deportes Acuáticos, y se dispondrá de Guardavidas Profesionales
- Requerir el uso obligatorio de “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas”.
- Mantener una distancia mínima entre personas de DOS (2) metros. Esta medida aplica tanto para las trabajadoras y trabajadores como para el público que asista al establecimiento (visitantes, proveedores, etcétera). Las pautas y medidas de distanciamiento se determinan y actualizan según criterios epidemiológicos y sanitarios,

con sujeción a la fase y la normativa superior vigente.

- No compartir bebidas o alimentos.

- Lavar frecuentemente las manos con agua y jabón o con una solución a base de alcohol al 70% (30% agua, 70% alcohol).

Actividades permitidas en cada Parque:

Consideraciones:

Los días y horarios de apertura de los parques son:

- Parque de las Naciones (San Luis): todos los días de 08:00 a 22:00 horas.

- Parque Nativo (Potrero de los Funes): todos los días de 08:00 a 22:00 horas.

- Parque Zanjitas (Zanjitas): todos los días de 09:00 a 20:00 horas. Pileta habilitada de lunes a viernes de 14:00 a 20:00 horas. Sábados, domingos y feriados de 10:00 a 20:00 horas.

- Parque Espejo de agua (Villa Mercedes): miércoles a domingo de 12:00 a 20:00 horas.

- Parque Costanera Río V (Villa Mercedes): todos los días de 08:00 a 22:00 horas.

- Parque La Cerámica: todos los días de 8:00 a 22:00 horas

- Parque Monumento al Pueblo Puntano de la Independencia (Las Chacras): todos los días de 8:00 a 22:00 horas.

- Parque Recreativo de Merlo: Lunes a viernes de 6:00 a 20:00 horas. Sábados y domingos de 8:00 a 20:00 horas.

El Ministerio de Salud ha definido como grupos vulnerables para COVID 19: personas con diabetes, embarazadas, enfermedad cardiovascular, enfermedad hepática crónica, enfermedad pulmonar crónica, enfermedad renal crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo y mayores de 60 años. A estos grupos de riesgo se les recomienda no participar de actividades que impliquen mientras dure la declaración de emergencia sanitaria.

NO CONCURRIR A LOS PARQUES PROVINCIALES EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID 19 -TOS PERSISTENTE, FIEBRE O DIFICULTAD PARA RESPIRAR- O HABER TENIDO CONTACTO ESTRECHO CON UN ENFERMO POR CORONAVIRUS.