

## **ANEXO I**

### **PROTOCOLO SANITARIO, DE FUNCIONAMIENTO DE BARES, RESTAURANTES, CAFETERIAS, ROTISERIAS Y HELADERIAS**

#### **CAPÍTULO I**

##### DISPOSICIONES GENERALES

#### **ÁMBITO MATERIAL:**

El presente protocolo se aplicará a todos los ciudadanos del Partido de Bolívar.

#### **ÁMBITO ESPACIAL:**

No obstante la vigencia establecida, las disposiciones del presente protocolo serán adaptadas, modificadas y complementadas conforme al estado de evolución en nuestra ciudad de la pandemia de COVID19.

#### **ÁMBITO PERSONAL:**

El presente protocolo será aplicable a todas las personas físicas del Partido de Bolívar. A tal fin se recomienda a las personas consideradas dentro del grupo de riesgo y los menores de hasta 15 años de edad no asistir a establecimientos gastronómicos.

#### **AUTORIDAD DE APLICACIÓN:**

- Secretaría de Salud
- Secretaria de Asuntos Agrarios, Promoción Industrial, Comercio y Valor Agregado.

#### **AUTORIDAD DE COMPROBACIÓN:**

- Departamento de Inspección, dependiente de la Agencia Municipal de Seguridad Vial “Jorgito Martínez Boero”

### **AUTORIDAD DE JUZGAMIENTO:**

- Juzgado Municipal de Faltas

## **CAPÍTULO II**

### DISPOSICIONES PARTICULARES

### **ACTIVIDADES INCLUIDAS**

El Protocolo COVID-19 para Establecimientos Gastronómicos está destinado a todos aquellos establecimientos que brindan servicios de gastronomía en el territorio del Partido de Bolívar, 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 las y los trabajadores de todo el sector.

### **REGISTRO:**

Para poder desarrollar las actividades antes mencionadas, se deberá realizar en forma obligatoria los siguientes registros:

- 1) El comercio se registra una sola vez en [www.bolivar.gob.ar/comercios](http://www.bolivar.gob.ar/comercios) y después en cada dispositivo (computadora / celular) que use solamente ingresará el CUIT o DNI.
- 2) El comerciante ingresará el DNI de la persona que visitó su local, y el sistema validará si la persona ya ha sido registrada por alguno de los comercios registrados.

En ese caso, lo único que tiene que hacer es confirmar la visita, y en el caso de que no haya sido cargada, ingresará los datos personales y confirmará la visita, agregando además el número de mesa en la cual estuvo sentada la persona.

De este modo, esta persona ya queda registrada y no le deberán tomar los datos en otros comercios.

### **DIAS Y HORARIOS AUTORIZADOS:**

Los establecimientos gastronómicos podrán funcionar durante los días viernes, sábados y domingos y feriados, durante el horario de 8.30 a 00:00 hs, sin excepción.

## **ORGANIZACIÓN GENERAL**

El presente Capítulo comprende las Recomendaciones para el desarrollo de Protocolos en el marco de la pandemia, del Ministerio de Salud de la Nación de fecha 26 de mayo de 2020. <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001961cnt-covid-19-modelorecomendaciones-desarrollo-protocolos-pandemia.pdf>

Las mismas serán de aplicación con sujeción a la fase en que se encuentre y las medidas vigentes en su jurisdicción.

### **a. MEDIDAS DE PREVENCIÓN**

#### **1) Recomendaciones visuales**

Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de 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 las medidas de higiene y seguridad adoptadas por la institución.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/prevencion>

En cuanto a las características de la definición de caso, la misma se establece en forma dinámica en el sitio:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

#### **2) Distanciamiento social**

Debe mantenerse una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etcétera).

Evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de manos.

Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo.

No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.

El uso de barbijo o tapabocas no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.

Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios al 50% de su capacidad de ocupación.

**Se trabajara únicamente con sistema de turno y reserva previa, quedando prohibiendo la permanencia de personas de pie tanto dentro como fuera del establecimiento.**

En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.

### **3) Higiene de manos**

Todas las personas que desarrollen tareas en los establecimientos deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:

Al llegar al lugar de trabajo.

Antes y después de manipular basura o desperdicios.

Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.

Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.

Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.

Después de ir al baño o de cambiar pañales.

Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.

Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.

Cada local o establecimiento habilitado deberá contar con lugares adecuados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).

Es responsabilidad del establecimiento proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel).

Recordar que debe emplearse soluciones a base de alcohol únicamente cuando las manos se encuentran limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón.

Se aconseja el lavado frecuente de manos con una duración de 40-60 segundos.

Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

#### **4) Higiene respiratoria**

Utilizar barbijo o tapabocas que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo.

Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene. Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>).

Al toser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener colocado el barbijo casero. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.

Disponer en área de espera y/o alto tránsito de cestos de basura de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.

#### **5) Desinfección de superficies y ventilación de ambientes**

Debe respetarse en todo momento la normativa vigente sobre limpieza y desinfección según rubro y actividad.

Realizar desinfección diaria de superficies.

La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente antes de la desinfección.

Proveer de los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador o paño, agua 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).

Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.

Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.

No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.

No se recomienda el uso de “cabinas desinfectantes” u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociado de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/limpieza-domiciliaria>

## **b.- ATENCION DEL CLIENTE**

### **1) Servicio de restaurante**

**Se podrá ofrecer servicio únicamente con sistema de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social.**

**Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.**

**Podrán ingresar grupos de hasta 4 personas máximo por mesa.**

Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al Restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación.

Asimismo, no deben ingresar al establecimiento quienes hayan regresado de una Ciudad considerada con circulación viral en los últimos 14 días, o hayan estado en contacto con algún infectado o con una persona que haya regresado de una ciudad con contagio viral en los últimos 14 días, que deban cumplir con el aislamiento obligatorio.

Se sugiere recordar que no cumplir con el aislamiento está penalizado por el DNU art. 205 y 239, y puede ser sancionado acorde al Código Penal de la Nación. Comunicar a las/los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud.

Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local.

Señalar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento.

Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, el 50% de la capacidad de ocupación del establecimiento.

Se sugiere brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.

Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección, para facilitar el cumplimiento del distanciamiento social.

Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas vigentes en su jurisdicción lo exijan. Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas. Evitar la colocación de manteles.

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 cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.

Evitar saleros y utilizar sobres individuales.

Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.

Ofrecer a los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar.

Se recomienda no disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.

Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos.

Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.

Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.

Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.

Ofrecer preferentemente bebidas cerradas en botella o lata.

Quedan prohibidos el uso de juegos de mesa y otros juegos para niños.

## **2) Servicio de comida para llevar o take away**

Si el establecimiento brinda servicio de comida para llevar o take away, deberá:

Establecer el uso obligatorio, tanto para el personal como para terceros, de elementos de protección respiratoria que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el lugar.

No trabajar con la ropa de calle, contar con uniforme exclusivamente destinado para el trabajo.

Cuando esté estipulado su uso, se deberá lavar con mayor frecuencia 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.

Mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros.

La densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

Señalizar esa separación en los lugares donde las personas realizan filas para ingresar, solicitar y pagar.

Contar con solución a base de alcohol al 70% en cada sector de atención.

Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.

Evitar la concentración de clientes en el local, teniendo en cuenta los momentos de mayor cantidad de pedidos.

Se sugiere establecer horarios escalonados de atención.

Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual y comunicar la disponibilidad del pedido, por ejemplo, por SMS.

Se recomienda considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) en los mostradores o sectores de cajas. Priorizar la atención de los grupos de riesgo. Minimizar todo contacto directo.

Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.

Chequear que los paquetes estén perfectamente cerrados.

Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.

### **3) Servicio de entrega a domicilio o delivery**

Si el restaurante brinda servicio propio de entrega a domicilio o delivery, deberá:

Extremar las condiciones de higiene y seguridad del personal conforme las recomendaciones establecidas. Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.

Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina.

Se sugiere dar aviso al cliente antes de la llegada, vía chat u otro medio, para evitar tiempos de espera en espacios compartidos.

Preferentemente debe evitarse la manipulación de dinero en el reparto, trabajando de ser posible, con un sistema de entrega prepago u optar por medios de pagos electrónicos.

El repartidor o repartidora deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.

Fomentar la realización del pedido con anticipación, ya sea a través de teléfono o de aplicaciones de reparto a fin de que el repartidor o la repartidora acudan al local únicamente a retirar el pedido.

En caso de utilizarse mochilas o cajas habituales de traslado en delivery, estos deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas. En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas éstas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.

El personal afectado a las tareas de distribución a domicilio deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas. El distribuidor/distribuidora debe evitar el contacto directo en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (1,5 mts) de la persona que lo recibe.

### **c. ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO**

#### **1) Disposición del mobiliario**

Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.

Disponer las mesas en el salón de tal forma que las distancias entre el respaldo entre sillas de una mesa y otra sea como mínimo de 1,5 m.

Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.

Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

## **2) Zonas de circulación:**

Generar, en la medida de lo posible, un sólo 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.

Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.

Señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

Cuando estén permitidas las reuniones sociales, respetar la cantidad máxima de asistentes autorizada por la autoridad Sanitaria, respetando el distanciamiento social establecido.

Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.

## **d. ÁREA DE PRODUCCION**

### **1) Área de cocina:**

Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir el distanciamiento obligatorio. De no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.

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 rastreo.

Limpiar y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros al inicio y durante las tareas.

Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.

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

Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden 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.

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

Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, 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 de realizar otras tareas.

Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

## **2) Recepción de mercadería**

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

Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con proveedores y/o transportistas, siendo la medida de distanciamiento ideal de 2 metros.

Disponer de trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería.

Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.

En caso de que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo 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.

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

Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización

Durante el procedimiento de recepción de mercadería lavar frecuentemente las manos con agua y jabón y/o alcohol al 70%.

Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, heladera, electrodomésticos.

#### **e. TAREAS DE LIMPIEZA**

##### **1) Generales**

Intensificar la limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento.

Mantener limpias y desinfectadas 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.

Mantener registro de las tareas de limpieza.

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

Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.

Aumentar la frecuencia del cambio de manteles.

Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.

Evitar sacudir la mantelería sucia.

Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles, en caso de utilizar mantelería de tela.

Desinfectar constantemente las mesas en cada recambio, eliminando los residuos y rociando con solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.

Ventilar salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, considerar esta práctica durante el servicio.

Durante y luego de cada servicio, reforzar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, cartas de menús, mostradores de bares, y en general, de cualquier otra superficie que haya podido ser tocada con las manos.

## **2) En cocina y sanitarios**

Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.

Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las/los clientes.

Para el lavado mecánico, la temperatura del agua debe ser superior a 80°C.

En área de cocina, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros.

Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando un desinfectante doméstico que contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una 18 - 19 correcta desinfección, preparado el mismo día que se va a utilizar. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su efectividad. Llevar el correspondiente registro.

En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.

Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen.

Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.

Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.

#### **f. RESIDUOS**

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

Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.

Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

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

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. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: "COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena"  
<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

#### **GRUPOS DE RIESGO:**

Con arreglo a la Resolución N° 207/20 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, prorrogada por su similar N° 296/20 y la Resolución N° 627/20 del Ministerio de Salud de la Nación, las personas que a continuación se recomienda que no asistan a estos establecimientos:

- a. Personas mayores de sesenta (60) años de edad.
- b. Mujeres embarazadas.
- c. Personas incluidos en los "grupos de riesgo" que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición establecida en el artículo 3° de la Resolución N° 627/20 del Ministerio de Salud de la Nación son:

I. Personas con enfermedades respiratorias crónicas: hernia diafragmática, enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, traqueostomizados crónicos, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.

II. Personas con enfermedades cardíacas: insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, reemplazo valvular, valvulopatías y cardiopatías congénitas.

III. Personas diabéticas.

IV. Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

V. Personas con Inmunodeficiencias:

- Congénita, asplenia funcional o anatómica (incluida anemia drepanocítica) y desnutrición grave
- VIH dependiendo del status (< de 350 CD4 o con carga viral detectable)
- Personas con medicación inmunosupresora o corticoides en altas dosis (mayor a 2 mg/kg/día de metilprednisona o más de 20 mg/día o su equivalente por más de 14 días)

VI. Pacientes oncológicos y trasplantados:

- con enfermedad oncohematológica hasta seis meses posteriores a la remisión completa
- con tumor de órgano sólido en tratamiento
- trasplantados de órganos sólidos o de precursores hematopoyéticos

VII. Personas con certificado único de discapacidad.

### **CAPITULO III**

#### **REGIMEN SANCIONATORIO**

#### **CADUCIDAD DEL PERMISO**

El incumplimiento por parte de los titulares del permiso de funcionamiento, a las disposiciones precedentes, producirá la caducidad automática de la autorización, con arreglo a lo normado en el artículo 119° de la Ordenanza General N° 267/80 de "Procedimiento Administrativo Municipal". La caducidad produce la pérdida del derecho a requerir un nuevo permiso.

Sin perjuicio de ello, el funcionamiento sin permiso habilitante, por personas no incluidas en las excepciones aquí previstas, sin los elementos de bioseguridad o fuera del horario permitido, hará pasible al infractor de una multa de 50 a 300 Litros de Gas-Oil.

Responsables. Serán sancionados por el incumplimiento de las obligaciones reguladas en el presente protocolo las personas físicas que resulten responsables, aun a título de mera inobservancia. Cuando en la infracción hubieren participado varias personas y no sea posible determinar el grado de intervención de las mismas en la infracción, la responsabilidad de todas ellas será solidaria.

Autoridad de Juzgamiento: El Juzgado de Faltas será competente en el juzgamiento de las infracciones. A tal fin, se aplicará el procedimiento previsto en el Código de Faltas Municipal, Decreto-Ley 8.751/77 (T. O. por Decreto 8526/86) y sus modificatorias.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **PROCEDIMIENTO DE FISCALIZACION**

Las tareas de fiscalización serán llevadas a cabo de manera diaria, por agentes de las áreas de inspección, dependientes la Secretaria de Asuntos Agrarios, Promocion Industrial, Comercio y Valor Agregado y Secretaria de Salud, Agencia Municipal de Seguridad Vial, Dirección de Protección Ciudadana y Defensa Civil y la Policía de Seguridad, quienes revestirán la calidad de Autoridad de Comprobación de las infracciones al presente protocolo. Los agentes de las distintas reparticiones podrán requerir directamente el auxilio

de la fuerza pública, cuando ello resulte necesario para los fines del cumplimiento del presente.

## **ANEXO II**

# **PROTOCOLO SANITARIO, DE FUNCIONAMIENTO DE SALIDAS RECREATIVAS Y DE CIRCULACION PARA MENORES DE HASTA 15 AÑOS DE EDAD**

## **CAPÍTULO I**

### DISPOSICIONES GENERALES

#### **ÁMBITO MATERIAL:**

El presente protocolo se aplicara a todos los ciudadanos del Partido de Bolivar.

#### **ÁMBITO ESPACIAL:**

No obstante la vigencia establecida, las disposiciones del presente protocolo serán adaptadas, modificadas y complementadas conforme al estado de evolución en nuestra ciudad de la pandemia de COVID19.

#### **ÁMBITO PERSONAL:**

El presente protocolo será aplicable a todas las personas físicas del Partido de Bolivar.

#### **AUTORIDAD DE APLICACIÓN:**

- Secretaría de Salud
- Dirección de Deportes
- Dirección Paisajes y Paseos Públicos

#### **AUTORIDAD DE COMPROBACIÓN:**

- Departamento de Inspección, dependiente de la Agencia Municipal de Seguridad Vial “Jorgito Martínez Boero”

#### **AUTORIDAD DE JUZGAMIENTO:**

- Juzgado Municipal de Faltas

## **CAPÍTULO II**

### DISPOSICIONES PARTICULARES

#### **ACTIVIDADES INCLUIDAS**

Dentro de la descripción efectuada, se consideran alcanzados por las disposiciones del presente protocolo, las actividades que a previamente se detallaron.

### **HORARIO AUTORIZADO:**

Las personas que decidan realizar la actividad recreativa, deberán realizarlo de lunes a domingo en el horario de 10.00 a 17:00 hs, sin excepción. La duración de la misma será de 120 minutos como tiempo máximo.

### **ORGANIZACIÓN GENERAL**

- Durante la ejecución de las actividades, es absolutamente necesario respetar la distancia mínima interpersonal de 2 metros.
- Quedaran prohibidas las reuniones o aglomeraciones de personas.
- Prohibición de uso de juegos para niños, aparatos para ejercicios de salud y en caso de utilizar los bancos deberán llevar desinfectante (antes y después de sentarse realizar la desinfección).
- Obligatoriedad del barbijo social o cubre boca.
- Prohibición del equipo de mate.
- No compartir vasos, toallas y demás artículos de higiene personal.
- Evitar tocarse o refregarse la cara.
- No implica visitar otras viviendas o locales.
- Trasladarse al lugar caminando.
- Las salidas deberán efectuarse de manera individual, a excepción de aquellas personas que necesiten acompañamiento (personas con movilidad asistida y personas con discapacidad).
- No podrán realizar mencionadas salidas las personas adultas mayores que se encuentren alojados en residencias geriátricas o gerontológicas.
- Aquellas personas que presenten sintomatología tales como, angina, resfríos, estados gripales, entre otros, no podrán efectuar el Esparcimiento Responsable.
- Se sugiere, al momento de regresar al domicilio y antes de ingresar al mismo, llevar a cabo la correcta higiene recomendada por las autoridades sanitarias.

### **PADRES/TUTORES RESPONSABLES:**

Los padres y/o responsables de los niños estarán autorizados a realizar dicha actividad con máximo dos (2) niños de hasta quince años (15).

### **GRUPOS DE RIESGO:**

Con arreglo a la Resolución N° 207/20 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, prorrogada por su similar N° 296/20 y la Resolución N° 627/20 del Ministerio de Salud de la Nación, las personas que a continuación se recomienda que no realicen dichas actividades:

- a. Personas mayores de sesenta (60) años de edad.
- b. Mujeres embarazadas.
- c. Personas incluidos en los “grupos de riesgo” que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición establecida en el artículo 3° de la Resolución N° 627/20 del Ministerio de Salud de la Nación son:

I. Personas con enfermedades respiratorias crónicas: hernia diafragmática, enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, traqueostomizados crónicos, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.

II. Personas con enfermedades cardíacas: insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, reemplazo valvular, valvulopatías y cardiopatías congénitas.

III. Personas diabéticas.

IV. Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

V. Personas con Inmunodeficiencias:

- Congénita, asplenia funcional o anatómica (incluida anemia drepanocítica) y desnutrición grave
- VIH dependiendo del status (< de 350 CD4 o con carga viral detectable)
- Personas con medicación inmunosupresora o corticoides en altas dosis (mayor a 2 mg/kg/día de metilprednisona o más de 20 mg/día o su equivalente por más de 14 días)

VI. Pacientes oncológicos y trasplantados:

- con enfermedad oncohematológica hasta seis meses posteriores a la remisión completa
- con tumor de órgano sólido en tratamiento
- trasplantados de órganos sólidos o de precursores hematopoyéticos

VII. Personas con certificado único de discapacidad.

### **CAPITULO III**

#### **REGIMEN SANCIONATORIO**

#### **CADUCIDAD DEL PERMISO**

El incumplimiento por parte de los titulares del permiso de circulación, a las disposiciones precedentes, producirá la caducidad automática de la autorización, con arreglo a lo normado en el artículo 119° de la Ordenanza General N° 267/80 de “Procedimiento Administrativo Municipal”. La caducidad produce la pérdida del derecho a requerir un nuevo permiso.

Sin perjuicio de ello, la circulación sin permiso habilitante, por personas no incluidas en las excepciones aquí previstas, sin los elementos de bioseguridad o fuera del horario permitido, hará pasible al infractor de una multa de 50 a 300 Litros de Gas-Oil.

Responsables. Serán sancionados por el incumplimiento de las obligaciones reguladas en el presente protocolo las personas físicas que resulten responsables, aun a título de mera inobservancia. Cuando en la infracción hubieren participado varias personas y no sea posible determinar el grado de intervención de las mismas en la infracción, la responsabilidad de todas ellas será solidaria.

Autoridad de Juzgamiento: El Juzgado de Faltas será competente en el juzgamiento de las infracciones. A tal fin, se aplicará el procedimiento previsto en el Código de Faltas Municipal, Decreto-Ley 8.751/77 (T. O. por Decreto 8526/86) y sus modificatorias.

#### **CAPÍTULO IV** PROCEDIMIENTO DE FISCALIZACION

Las tareas de fiscalización serán llevadas a cabo de manera diaria, por agentes de las áreas de inspección, dependientes la Dirección de Deporte, Dirección Paisajes y Paseos Públicos y Secretaria de Salud, Agencia Municipal de Seguridad Vial, Dirección de Protección Ciudadana y Defensa Civil y la Policía de Seguridad, quienes revestirán la calidad de Autoridad de Comprobación de las infracciones al presente protocolo. Los agentes de las distintas reparticiones podrán requerir directamente el auxilio de la fuerza pública, cuando ello resulte necesario para los fines del cumplimiento del presente.

## **ANEXO III**

### **PROTOCOLO SANITARIO DE PESCA EMBARCADA PARA RESIDENTES DEL**

#### **PARTIDO DE BOLÍVAR**

#### **CAPÍTULO I**

##### DISPOSICIONES GENERALES

#### **ÁMBITO MATERIAL:**

El presente protocolo se aplicara a todos los ciudadanos del Partido de Bolívar.

#### **ÁMBITO ESPACIAL:**

No obstante la vigencia establecida, las disposiciones del presente protocolo serán adaptadas, modificadas y complementadas conforme al estado de evolución en nuestra ciudad de la pandemia de COVID19.

#### **ÁMBITO PERSONAL:**

El presente protocolo será aplicable a todas las personas físicas del Partido de Bolívar.

#### **AUTORIDAD DE APLICACIÓN:**

- Secretaría de Salud
- Dirección de Deportes
- 

#### **AUTORIDAD DE COMPROBACIÓN:**

- Departamento de Inspección, dependiente de la Agencia Municipal de Seguridad Vial “Jorgito Martínez Boero”
- 

#### **AUTORIDAD DE JUZGAMIENTO:**

- Juzgado Municipal de Faltas

#### **CAPÍTULO II**

##### DISPOSICIONES PARTICULARES

#### **ACTIVIDADES INCLUIDAS**

Dentro de la descripción efectuada, se consideran alcanzados por las disposiciones del presente protocolo, las actividades que previamente se detallaron.

#### **REGISTRO:**

Para poder desarrollar las actividades antes mencionadas, se deberá realizar en forma obligatoria los siguientes registros:

- 1) El Club se registra una sola vez en [www.bolivar.gob.ar/comercios](http://www.bolivar.gob.ar/comercios) y después en cada dispositivo (computadora / celular) que use solamente ingresará el CUIT o DNI.
- 2) El Club ingresará el DNI de la persona que visitó su local, y el sistema validará si la persona ya ha sido registrada por alguno de los comercios registrados.

En ese caso, lo único que tiene que hacer es confirmar la visita, y en el caso de que no haya sido cargada, ingresará los datos personales y confirmará la visita. De este modo, esta persona ya queda registrada y no le deberán tomar los datos en otros comercios.

#### **HORARIO AUTORIZADO:**

Las personas que decidan realizar la actividad, podrán realizarla de lunes a domingo en el horario de 8.30 a 17:00 hs. sin excepción.

#### **ORGANIZACIÓN GENERAL**

- Se permitirá la actividad solo a residentes del partido de Bolívar en la Laguna "San Luis".
- Se deberá solicitar turno previo en Club de Pesca "Las Acollaradas".
- Se permite únicamente la pesca embarcada con un máximo de hasta dos personas por embarcación.
- Se permitirá el ingreso con niños
- Prohibición de uso de juegos para niños, aparatos para ejercicios de salud y en caso de utilizar los bancos deberán llevar desinfectante (antes y después de sentarse realizar la desinfección).
- Obligatoriedad del barbijo social o cubre boca.
- Prohibición del equipo de mate.
- Prohibición de realizar reuniones y/o juntarse a comer en las inmediaciones de la laguna
- No compartir vasos, toallas y demás artículos de higiene personal.
- Evitar tocarse o refregarse la cara.
- Aquellas personas que presenten sintomatología tales como, angina, resfríos, estados gripales, entre otros, no podrán efectuar actividad.
- Se sugiere, al momento de regresar al domicilio y antes de ingresar al mismo, llevar a cabo la correcta higiene recomendada por las autoridades sanitarias.

## **MEDIDAS DE PREVENCIÓN**

1. Se adoptan todas las medidas generales básicas de seguridad, higiene, limpieza y cuidado del personal, socios y otros, para minimizar las posibilidades de contagio del virus. A modo, meramente enunciativo, se detallan algunas de las medidas que se implementan de acuerdo con las características y modalidades:

a) Se refuerza la frecuencia de la limpieza por parte del personal del club de pesca, utilizando como base elementos de desinfección. Las mismas quedan registradas en planillas diarias de seguimiento de protocolo de prevención del Coronavirus

b) Se instruye al personal de medidas básicas evitando contactos directos, saludos, etc.

c) Se instruye al personal y socios para mantener una distancia mínima de 1,5 m entre individuos.

d) Se coloca y se mantiene disponible alcohol en gel o desinfectante equivalente en los espacios de trabajo y esparcimiento.

e) Se coloca y se mantienen disponibles elementos de aseo personal descartables.

f) Se organizan grupos de visitantes que vayan a realizar la pesca deportiva, con la menor cantidad de personas posible.

g) Se estipula un horario de ingreso y egreso por grupos de 2 personas, en una planilla firmada por cada visitante; esto permitirá que las horas de actividad deportiva sea regulada para todos por igual.

h) Los grupos de visita contarán con una constancia de reserva de lugar (que se entregara días previos a la visita a la laguna), con su actividad correspondiente y características personales (Alquiler de bote o Bajada de embarcación).

i) Las correspondientes constancias de reserva de visitas justificarán ante la autoridad, la circulación hasta las 16hs fuera del Club de Pesca.

j) Los visitantes y socios deberán anunciar su llegada (entrada) permaneciendo en sus vehículos, mostrando su constancia de visita correspondiente, sin tener contacto directo con el personal que lo reciba.

k) Una vez ingresado, cada visitante se acercará en su vehículo hasta el sector del embarque (muelle), el botero autorizara a descender del vehículo y embarcar.

l) Para quienes apliquen la modalidad de pesca de costa, se mantendrá una distancia entre pescadores de 2m como mínimo. La distancia entre vehículos ingresados será de un mínimo de 30m entre sí.

m) Las embarcaciones privadas deberán respetar idénticas normas que las previstas para las de alquiler propiedad del club de pesca.

n) Hasta no ser cumplidos los ítems j y k, no podrá ingresar ningún otro visitante ni socio, esperando su turno dentro de sus vehículos.

ñ) Los visitantes o socios podrán retirarse antes del horario estipulado de salida; una vez llegado a la zona de desembarque, el botero tendrá la facultad de autorizar la salida siempre y cuando no haya ningún otro visitante desembarcando.

p) El inicio de actividades comenzara a las 8,30 horas y concluirá a las 17.30 horas.

q) No se permitirán el ingreso a personas mayores a 60 años ni de otras incluídas dentro de los grupos de riesgo. Solamente se permitirá el ingreso y permanencia a personas oriundas de la ciudad de Bolívar.

r) Quien no cumpla con las disposiciones reglamentarias propuestas se verá sometido a una sanción que resolverá la comisión directiva.

### **ACCIONES ANTE LA PRESENCIA DE UN CASO SOSPECHOSO**

1. Actuación ante la presencia de signo y síntomas dentro del ámbito laboral:

a. Aislar la persona

b. Colocarle barbijo

c. Todo el personal que lo asista use barbijo, lentes y guantes.

d. Evitar contactos personales con otras personas.

e. Informar a su responsable directo.

f. Deberá identificar a las personas con las que tuvo contacto.

g. Se procederá a la desinfección del sector donde el personal estuvo en contacto.

h. Organizar traslado a su domicilio

i. Comunicarse con números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de Nación y de cada provincia.

2. Extremar las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros, al momento de su ingreso al lugar de trabajo

3. Prohibir el ingreso inmediato de quienes registren una temperatura superior a 37,5° y adoptar las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

### **GRUPOS DE RIESGO:**

Las personas que a continuación se mencionan, se recomienda que no realicen dicha actividad:

a. Personas mayores de sesenta (60) años de edad.

b. Mujeres embarazadas.

c. Personas incluidos en los “grupos de riesgo” que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición establecida en el artículo 3° de la Resolución N° 627/20 del Ministerio de Salud de la Nación son:

I. Personas con enfermedades respiratorias crónicas: hernia diafragmática, enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, traqueostomizados crónicos, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.

II. Personas con enfermedades cardíacas: insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, reemplazo valvular, valvulopatías y cardiopatías congénitas.

III. Personas diabéticas.

IV. Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

V. Personas con Inmunodeficiencias:

- Congénita, asplenia funcional o anatómica (incluida anemia drepanocítica) y desnutrición grave
- VIH dependiendo del status (< de 350 CD4 o con carga viral detectable)
- Personas con medicación inmunosupresora o corticoides en altas dosis (mayor a 2 mg/kg/día de metilprednisona o más de 20 mg/día o su equivalente por más de 14 días)

VI. Pacientes oncológicos y trasplantados:

- Con enfermedad oncohematológica hasta seis meses posteriores a la remisión completa
- Con tumor de órgano sólido en tratamiento
- Trasplantados de órganos sólidos o de precursores hematopoyéticos

VII. Personas con certificado único de discapacidad.

### **CAPITULO III** REGIMEN SANCIONATORIO

#### **CADUCIDAD DEL PERMISO**

El incumplimiento por parte de los titulares del permiso de circulación, a las disposiciones precedentes, producirá la caducidad automática de la autorización, con arreglo a lo normado en el artículo 119° de la Ordenanza General N° 267/80 de "Procedimiento Administrativo Municipal". La caducidad produce la pérdida del derecho a requerir un nuevo permiso.

Sin perjuicio de ello, la circulación sin permiso habilitante, por personas no incluidas en las excepciones aquí previstas, sin los elementos de bioseguridad o fuera del horario permitido, hará pasible al infractor de una multa de 50 a 300 Litros de Gas-Oil.

Responsables. Serán sancionados por el incumplimiento de las obligaciones reguladas en el presente protocolo las personas físicas que resulten responsables, aun a título de mera inobservancia. Cuando en la infracción hubieren participado varias personas y no sea posible determinar el grado de intervención de las mismas en la infracción, la responsabilidad de todas ellas será solidaria.

Autoridad de Juzgamiento: El Juzgado de Faltas será competente en el juzgamiento de las infracciones. A tal fin, se aplicará el procedimiento previsto en el Código de Faltas Municipal, Decreto-Ley 8.751/77 (T. O. por Decreto 8526/86) y sus modificatorias.

### **CAPÍTULO IV** PROCEDIMIENTO DE FISCALIZACION

Las tareas de fiscalización serán llevadas a cabo de manera diaria, por agentes de las áreas de inspección, dependientes la Dirección de Deporte, Agencia Municipal de Seguridad Vial, Dirección de Protección Ciudadana y Defensa Civil y la Policía de Seguridad, quienes revestirán la calidad de Autoridad de Comprobación de las infracciones al presente protocolo. Los agentes de las distintas reparticiones podrán requerir directamente el auxilio de la fuerza pública, cuando ello resulte necesario para los fines del cumplimiento del presente.