

San Miguel de Tucumán, 05 de junio de 2020.-

RESOLUCIÓN C.O.E. N° **38**

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

CONSIDERANDO

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

Que la velocidad en el agravamiento de la situación epidemiológica a escala internacional requirió, pocos días después, la adopción de medidas inmediatas para hacer frente a la emergencia dando lugar al dictado del DNU N° 297/20, por el cual se dispuso el “aislamiento social, preventivo y obligatorio” durante el plazo comprendido entre el 20 y el 31 de marzo del corriente año. Plazo que fue prorrogado sucesivamente por los DNU N° 325/20, N° 355/20, 408/20, 459/20 y 493/20 hasta el 7 de junio de 2020, inclusive.

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

Que la evolución favorable de los indicadores relativos a la evolución de la epidemia de COVID-19 en el territorio de la Provincia, torna factible la flexibilización de la medida de aislamiento social, preventivo y obligatorio, a través de disposiciones que permitan la reactivación gradual de actividades, siempre que estas se lleven a cabo dentro de los parámetros normados por los protocolos específicos.

Que están dadas las condiciones para la habilitación gradual aquellas actividades bares y restaurantes.

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

Que, en tal sentido, viene a conocimiento de este comité la propuesta de “Protocolo de higiene y bioseguridad para bares y restaurantes”

Por ello,

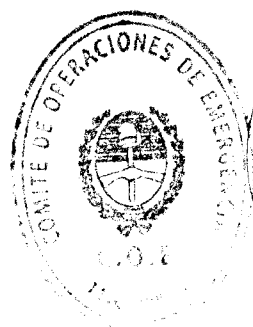
EL SECRETARIO DEL
COMITÉ DE OPERATIVO DE EMERGENCIAS
RESUELVE:

ARTÍCULO 1° - APROBAR el “Protocolo de higiene y bioseguridad para bares y restaurantes” que como Anexo forma parte integrante a la presente Resolución, dejando establecido que podrán desarrollar sus actividades a partir del 08/06/2020.

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

ARTÍCULO 3° - DEJAR ESTABLECIDO que las Autoridades Locales de cada Jurisdicción podrán adaptar las modalidades en que se llevarán a cabo las actividades, atendiendo a las necesidades y realidades de cada una, respetando los parámetros fijados por el protocolo que se aprueba. En dicho caso deberán comunicar para su respectiva autorización al Comité Operativo de Emergencias. Asimismo dichas Autoridades deberán fiscalizar el estricto cumplimiento de lo dispuesto en el protocolo aprobado.

ARTÍCULO 4° - COMUNICAR.




CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

PROTOCOLO DE HIGIENE Y BIOSEGURIDAD "BARES Y RESTAURANTES"

El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, pretendemos prestar colaboración para que las medidas a adoptar por el "sector gastronómico" de la Provincia de Tucumán sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.

El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los comercios, trabajadores y consumidores.

Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus, en post del resguardo de la salud y la economía.

EXHIBICION:

Este protocolo, será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida.

COMUNICACIÓN:

El Protocolo, será comunicado por el COE a través del portal web www.coe.tucuman.gov.ar

HORARIO DE ATENCIÓN:

En esta primera etapa de apertura gradual de la actividad, el horario de atención para la modalidad servicio a la mesa será de 17:00 hs. a 24:00 hs.

UBICACIÓN DE LAS MESAS:

Los establecimientos dispondrán las mesas unicamente en las zonas al aire libre, con una distancia mínima de 2 (dos) metros entre cada una de ellas.

CLIENTES:

1. Se priorizarán los clientes que hayan realizado reserva previa.
2. En la mesa se debe respetar la distancia de 1,5 metros entre personas.
3. Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca.
4. La disposición de las mesas de atención en veredas y zonas externas deberá respetar los espacios de alto tránsito de personas ajenas a los servicios.
5. En el interior del establecimiento, los clientes únicamente circularan en caso de ingreso a baños, debiendo estar señalizada la zona de ingreso y egreso, las cuales serán independientes.

Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 100).


El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al local.

Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo.

- El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies.
- Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 a 10 clientes de transito continuo o cada 2 horas.

Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social.

6. Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.


CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD

7. Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene personal recomendadas.
8. El comensal deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
9. Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
10. Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir.

EL PERSONAL DE TRABAJO:

1. No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador enfermo.
2. Al ingresar al establecimiento deberá realizarse un lavado de manos con abundante agua y jabón líquido durante 30 segundos, deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero; y repetir el lavado cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, si no se visualiza esta situación puede usarse alcohol en gel (en contacto con las manos durante 20 segundos) cada vez que requiera dirigirse a otro sector, o termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.
3. Deberán utilizar ropa de trabajo específica para la tarea a desarrollar y dependiendo del riesgo al que se encuentran expuestos. La ropa de calle incluyendo el calzado debe ser desinfectada al ingresar al establecimiento con solución hidroalcohólica o aerosol desinfectante.
4. Se dispondrá de un lugar para uso de los trabajadores (vestuario) donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
5. Todos los trabajadores deberán usar barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.
6. Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:

- Al hacer el servicio de la mesa.
- Al llevar platos o utensilios, a los clientes y al retirar los mismos.
- Antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero.
- Realizar un lavado exhaustivo cada 30 minutos con agua y jabón líquido durante 1 minuto.
- Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.
- Se deberá disponer de un recipiente para la recepción de las propinas, ya que el mozo no podrá tener contacto con el dinero ni otro medio de pago.

EL ESTABLECIMIENTO Y EL SERVICIO:

El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento.

El comercio deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante.

Estará disponible para cada mesa alcohol en gel o en solución para el momento que el comensal los solicite.

Se permitirá el uso de Mantel de tela en las mesas solamente si el mismo se cambia por uno limpio por cada uso del servicio, en su reemplazo se podrán usar manteles de materiales desinfectables y/o individuales de papel descartable.

Las mesas, sillas y el piso deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienta uno nuevo con alcohol al 70% y/o agua con lavandina u otras soluciones desinfectantes autorizadas.

Cada mesa será atendida por un único mozo que tomará la orden y llevará el pedido, éste deberá contar con la ropa de trabajo correspondiente y deberá desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo (Estos no pueden compartirse con el cliente. Ej: lapicera).



ALBERTO POLFO MALFAY
MINISTRO DE SEGURIDAD

El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)

Las servilletas deben ser de papel sin excepción.

Se deberá ventilar adecuadamente los espacios de forma natural.

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)

Los lugares donde se generen filas, como en los baños, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y un personal que desinfecte las superficies después de cada uso y entre comensales usuarios.

Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, máscara, etc) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA:

Deberá cumplirse lo con las 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.

Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.

Mantener distancia entre el personal de 1,5 m.

Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.

Los alimentos deberán ser seguros e inoctrinos, asegurar: Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.

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

Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras. (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).

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.

Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud, cuando:

- Al ingresar a la cocina.
- Al manipular basura.
- Al toser.
- Al recibir la mercadería.
- Al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos.
- Al regresar del baño.
- Luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas.
- Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

ZONA DE ATENCIÓN Y DELIVERY:

Aumentar la publicidad y promoción de la opción delivery.

Deberá contar con una zona exclusiva del personal que presta este servicio en el restaurant y/o confitería.



CLAUDIO ADOLFO MALENY
MINISTRO DE SEGURIDAD

Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc) entre personal de atención y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre dos personas).

Todos los pedidos saldrán con doble bolsa. Asegurarse que la bolsa se encuentre bien cerrada y previamente desinfectada, para evitar contaminación externa

MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION AL TRABAJADOR

El empleador proveerá al personal obligatoriamente los siguientes insumos y elementos de protección:

- Alcohol en gel
- Barbijo social de tela
- Correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel)
- Rociador con alcohol y agua al 70%
- Ropa de trabajo limpia y exclusiva para la atención diaria al cliente. No podrá utilizarla dos días consecutivos.
- Lavandina
- Trapos de piso

DETECCION DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO

En un supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso, por presentar síntomas como tos seca, fiebre de 37,5 °C o más, se realizará la denuncia epidemiológica al 0800-888-4767 y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.



CLAUDIO ADOLFO MALEY
MINISTRO DE SEGURIDAD