



Propiedad Intelectual N° 187332

BOLETÍN OFICIAL

Provincia de La Pampa
REPÚBLICA ARGENTINA

Gobernador:.....Sergio **ZILIO**TTTO
Vice-Gobernador:.....Mariano Alberto **FERNÁNDEZ**
Ministro de Gobierno, Justicia y Derechos Humanos.....Daniel Pablo **BENSUSAN**
Ministro de Seguridad:.....Horacio **DI NÁPOLI**
Ministro de Desarrollo Social:.....Diego Fernando **ÁLVAREZ**
Ministro de Salud:.....Mario Rubén **KOHAN**
Ministro de Educación:.....Pablo Daniel **MACCIONE**
Ministro de la Producción:.....Ricardo Horacio **MORALEJO**
Ministro de Conectividad y Modernización.....Antonio **CURCIARELLO**
Ministro de Hacienda y Finanzas:.....Ernesto Osvaldo **FRANCO**
Ministro de Obras y Servicios Públicos:.....Juan Ramón **GARAY**
Secretario General de la Gobernación:.....José Alejandro**VANINI**
Secretario de Energía y Minería:.....Matías **TOSO**
Secretario de Asuntos Municipales:.....Rogelio **SCHANTON**
Secretario de Cultura.....Adriana Lis **MAGGIO**
Secretario Recursos Hídricos:.....Néstor **LASTIRI**
Secretaría de la Mujer.....Liliana Vanesa **ROBLEDO**
Secretaría de Turismo:.....Adriana **ROMERO**
Secretaría de Trabajo y Promoción del Empleo.....Marcelo **PEDEHONTAÁ**
Fiscal de Estado:.....Romina **SCHMIDT**
Asesor Letrado de Gobierno:.....Alejandro Fabián **GIGENA**

AÑO LXVII - N° 3415
Tel.: 02954-436323

Dirección: Sarmiento 335
www.lapampa.gob.ar

SANTA ROSA, 28 DE MAYO DE 2020
boletinoficial@lapampa.gob.ar

SEPARATA III BOLETÍN OFICIAL 3415

DECRETO N° 1089

DECRETOS SINTETIZADOS

Decreto N° 1089 -28-V-20- Art. 1°.- EXCEPTÚANSE, en el marco de lo establecido por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/20 prorrogado por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 493/20 y, en su caso, la Decisión Administrativa N° 909/20, del cumplimiento del “*aislamiento social, preventivo y obligatorio*” y de la prohibición de circular a las **personas** que realicen y/o se encuentren afectadas a las **actividades y/o servicios** que prestan las/los:

- Casas de comidas/food truck/restaurantes/bares/cervecerías/cafeterías/ heladerías/confiterías/ y todo otro local comercial destinado a la producción y venta o sólo venta de alimentos y/o bebidas que cuente con habilitación municipal para la atención y permanencia de público con permiso de consumo en el lugar;
- Gimnasios;
- Bibliotecas;
- Actividades de equinoterapia/psicoterapia con caballos.

Art. 2°.- Las personas que realicen y/o se encuentren afectadas a las actividades y/o servicios exceptuados por el artículo anterior, sin perjuicio de las habilitaciones Provinciales y Municipales horarias -vigentes y establecidas- respecto al rubro gastronómico bajo las modalidades sin atención y presencia de público (delibery) y con atención al público para el retiro de alimentos por los particulares (take away) y los protocolos que deben aplicarse a las mismas, **deberán cumplir** con los “**PROTOCOLOS SANITARIOS EPIDEMIOLÓGICOS**” particulares que las comprendan, los cuales como ANEXO integran y se dan por aprobados por el presente.

Art. 3°.- Las personas que se desplacen con motivo de la prestación de las actividades y/o servicios referidos en los apartados “1.-”, “2.-” y “3.-” del ANEXO del presente deberán contar obligatoriamente con el Certificado Único Habilitante para Circulación – Emergencia Covid-19, de conformidad con los términos de la Decisión Administrativa N° 897/20.

Las personas que se trasladen con motivo de la prestación de las actividades y/o servicios referidos en el apartado “4.-” del ANEXO deberán contar obligatoriamente con la Autorización para Circular que emite el Gobierno Provincial, la que deberá tramitarse en la página web www.certificadocirculacion.lapampa.gob.ar.

No requerirán dichas autorizaciones aquellas personas que se desplacen con motivo de ser atendidos y/o para la realización de las actividades previstas en los apartados “1.-” “2.-”, “3.-” y “4.-” del ANEXO (clientes/ usuarios/ asistentes/ pacientes).

Art. 4°.- ACONSEJÁSE para los desplazamientos de las personas afectadas a la prestación de las actividades y/o servicios exceptuados por el artículo 1° desde y hacia los lugares en que se desarrollen utilizar el vehículo propio (bicicleta, moto, auto), evitando el uso del transporte público.

NO se permite la utilización del transporte público a quienes se trasladen con motivo de ser atendidos y/o para la realización de las mentadas actividades y/o servicios.

Art. 5°.- SUSTITÚYANSE los párrafos segundos de los puntos “1.-”, “4.-”, “6.-” y “7.-” del “ANEXO I”, del Decreto N° 764/20 (mod. por Decretos N° 852/20 y N° 920/20), por el siguiente texto:

“- *Podrán abrir sus puertas para la atención al público únicamente de lunes a viernes en el horario de 10:00 horas a 18:00 horas y los días sábados de 08:00 horas a 18:00 horas, cumpliendo con los recaudos y prevenciones que se establecen en los protocolos de prevención y control epidemiológicos –COVID 19.-*”

Art. 6°.- SUSTITÚYASE el párrafo segundo del punto “2.-”, del “ANEXO I”, del Decreto N° 764/20 (mod. por Decretos N° 852/20 y N° 920/20), por el siguiente texto:

“- *Podrán abrir sus puertas para la atención a colegiados/asociados/público en general únicamente de lunes a viernes en el horario de 10:00 horas a 18:00 horas y los días sábados de 08:00 horas a 18:00 horas. Para el caso de las sedes institucionales de la Caja Forense y el Colegio de Abogados que funcionen en edificios judiciales de las distintas Circunscripciones Judiciales Provinciales la atención al público podrá efectuarse únicamente de lunes a viernes en el horario de 07:00 horas a 12:30 horas.*

Deberán cumplirse en todos los casos con los recaudos y prevenciones que se establecen en los protocolos de prevención y control epidemiológicos –COVID 19.-”

Art. 7°.- SUSTITÚYASE el párrafo segundo del punto “9.-”, del “ANEXO I”, del Decreto N° 764/20, (incorporado por Decreto N° 920/20), por el siguiente texto:

“- *Podrán abrir sus puertas para la atención al público únicamente de lunes a sábados en el horario de 10:00 horas a 21:00 horas, en los términos establecidos en el presente y cumpliendo con los recaudos y prevenciones que se establecen en los protocolos de prevención y control epidemiológicos –COVID 19.-*”

Art. 8°.- El Ministerio de Salud será la Autoridad de Aplicación a los fines de controlar el cumplimiento de los “**PROTOCOLOS SANITARIOS EPIDEMIOLÓGICOS**” contenidos en el ANEXO del presente.

En el marco de lo dispuesto por los artículos 6° del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/20 -prorrogado por el Decreto N° 493/20- y de la Decisión Administrativa N° 909/20 del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación, la

Autoridad Sanitaria Provincial deberá **realizar en forma conjunta** con el Ministerio de Salud de la Nación el monitoreo de la evolución de la situación epidemiológica y sanitaria, y **remitir semanalmente** a dicha Autoridad Sanitaria Nacional un “*Informe de Seguimiento Epidemiológico y Sanitario COVID-19*” (ISES COVID-19)” que deberá contener toda la información que ésta les requiera para evaluar la trayectoria de la enfermedad y la capacidad del sistema sanitario para atender a la población.

Si la autoridad de aplicación detectare un signo de alerta epidemiológico o sanitario deberá dar **inmediata comunicación** a la Autoridad Sanitaria Nacional.

Art. 9°.- Los “**PROTOCOLOS SANITARIOS EPIDEMIOLÓGICOS**” contenidos en el ANEXO del presente Decreto podrán ser ampliados y/o complementados por la Autoridad Sanitaria Provincial, inclusive, respecto de los horarios establecidos para las actividades.

Art. 10.- DÉJASE ESTABLECIDO que, además de las facultades que ostenta el Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación para disponer la suspensión de las excepciones dispuestas en el marco del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/20 -prorrogado por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 493/20- y de la Decisión Administrativa N° 909/20 del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación (*cf.* artículo 6°), previa las pertinentes evaluaciones, las medidas de excepción establecidas por el presente podrán modificarse, limitarse o ser dejadas sin efecto en forma total o parcial por esta Autoridad Provincial (*cf.* artículo 4° de la Decisión Administrativa N° 909/20 citada).

Art. 11.- Las Autoridades Municipales, en el marco de lo normado por el artículo 9° del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 408/20, prorrogado por el artículo 13 del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/20 a su vez prorrogado por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 493/20, **DISPONDRÁN, EN COORDINACIÓN** con las Autoridades competentes Provinciales, los procedimientos de fiscalización necesarios para garantizar las medidas dispuestas en el presente.

Art. 12.- Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, los comercios cuyos **rubros** sean casas de comidas/food truck/ restaurantes /bares /cervecerías /cafeterías /heladerías/ confiterías y todo otro local comercial destinado a la producción y venta o sólo venta de alimentos y/o bebidas que cuente con habilitación municipal para la atención y permanencia de público con permiso de consumo en el lugar y los gimnasios, **previo a su apertura** deberán gestionar ante los Municipios y Comisiones de Fomento de sus respectivas jurisdicciones una **HABILITACIÓN MUNICIPAL/COMUNAL** en la que se establezca y conste la cantidad de personas que pueden concurrir y permanecer a/en cada local, de conformidad con los “**PROTOCOLOS SANITARIOS EPIDEMIOLÓGICOS**” que para cada una de esas actividades se aprueban en los numerales “1.-” y “2.-” del ANEXO del presente.

Copia de la habilitación que se establece por el presente deberá colocarse en la puerta de ingreso al local, y en lugares visibles del mismo.

Art. 13.- ÍNSTASE a los comprovincianos y a la población pampeana en general a **ACTUAR CON COMPROMISO, SOLIDARIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL**, acatando las formas, condiciones y modalidades ACONSEJADAS y las recomendaciones de las Autoridades Sanitarias Nacional y Provincial, teniendo en cuenta que la pandemia provocada por el Coronavirus –COVID 19- involucra cuestiones sensibles de salud de toda la población.

Art. 14.- ORDÉNASE, en cumplimiento de lo dispuesto por el último párrafo del artículo 3°, del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/20 prorrogado por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 493/20, la inmediata comunicación de la presente medida al Ministerio de Salud de la Nación.

Art. 15.- DÉJASE ESTABLECIDO que los Municipios de La Adela y Colonia 25 de Mayo podrán, considerando las evaluaciones epidemiológicas que realicen los Señores Intendentes y los Comité de Crisis locales, **restringir, acotar o limitar** las excepciones dispuestas por el presente, notificando de ello -en forma inmediata- a la Autoridad Sanitaria Provincial.

Art. 16.- El presente Decreto entrará **VIGENCIA** a partir del día **1 de junio** de 2020, a excepción de las actividades y/o servicios referidas a **casas de comidas/food truck/restaurantes/bares/cervecerías/cafeterías/heladerías/confiterías/y todo otro local comercial** destinado a la producción y venta o sólo venta de alimentos y/o bebidas que cuente con habilitación municipal para la atención al público en el local que comenzará a regir del día **5 de junio de 2020**, y para los **gimnasios** a partir del día **8 de junio de 2020**.

Art. 17.- El presente Decreto será refrendado por todos los Señores Ministros.

ANEXO PROTOCOLOS SANITARIOS EPIDEMIOLÓGICOS

1.- PROTOCOLO SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA LA APERTURA DE LOCALES GASTRONÓMICOS CON HABILITACIÓN MUNICIPAL PARA LA ATENCIÓN Y PERMANENCIA DE PÚBLICO EN EL LOCAL.

- **ACTIVIDADES EXCEPTUADAS:** Actividades de las casas de comidas /food truck/restaurantes/bares/cervecerías/cafeeterías/heladerías/confiterías/y todo otro local comercial destinado a la producción y venta o sólo venta de alimentos y/o bebidas que cuente con habilitación municipal para la atención y permanencia de público con permisión de consumo en el lugar.

- **DÍAS Y HORARIOS DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**

La apertura para atención al público de los locales comerciales se realizará **únicamente de lunes a jueves en el horario de 10:00 horas a 18:00 horas** y de **viernes a domingos en el horario de 10:00 horas a 24:00 horas**.

El límite horario de permanencia de clientes ingresados en horario permitido será **únicamente de lunes a jueves en el horario de 10:00 horas a 19:00 horas** y de **viernes a domingos en el horario de 10:00 horas a 01:00 horas** del día siguiente.

- **METODOLOGÍA DE FUNCIONAMIENTO:** Se aconseja que la atención y permanencia de público sea con turno o asignación de reserva previa.

- **MEDIDAS DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIAS EPIDEMIOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.**

1 PERSONAL

1.1 No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador enfermo. Diariamente se tomará la temperatura de cada empleado al ingreso al establecimiento.

1.2 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. Luego deberá utilizar alcohol en gel, el cual se utilizará en forma permanente respetando las pautas difundidas por la O.M.S. (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) si tiene contacto directo con algo del exterior deberá realizar nuevamente el procedimiento completo (lavado de manos y alcohol en gel).

1.3 Deberán utilizar ropa de trabajo específica para la tarea a desarrollar y dependiendo del riesgo al que se encuentran expuestos. 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. El calzado se desinfectará al ingreso en el acceso y se le aplicará aerosol desinfectante al ingreso del empleado.

1.4 Todos los trabajadores deberán usar máscara o cubre nariz, boca y mentón de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.

1.5 El empleador proveerá al personal obligatoriamente los siguientes insumos y elementos de protección: Alcohol en gel, cubre nariz, boca y mentón de tela o mascaró, correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel), rociador con alcohol y agua al 70%, lavandina, trapos de piso y todo otro elemento de higiene necesario para el trabajo.

2. ESTABLECIMIENTO

2.1 El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento y deberá tener un plano pegado en un lugar visible para que pueda ser visto por los clientes.

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

2.3 Dentro del establecimiento se autorizará la permanencia de hasta un **50 % de la capacidad total habilitada** sujeto a que se cumpla la distancia mínima de **2 metros entre mesa y mesa**, con un **máximo de 4 personas por mesa** y un **distanciamiento mínimo entre las personas de una misma mesa de 1,5 metros**. La nueva distribución de mesas deberá ser exhibida en el plano donde se contemplen también la entrada y salida y la circulación dentro del local.

2.4 Queda inhabilitado en servicio de atención y consumo en barras.

2.5 Estará disponible en lugares comunes (ingreso, barra, baños y caja) alcohol en gel o en solución (al 70%) para el momento en que el comensal lo solicite.

2.6 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, las servilletas deberán ser de papel.

2.7 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.

2.8 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 como se mencionó en los puntos anteriores y deberá desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo (estos no pueden compartirse con el cliente, ejemplo lapicera).

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

2.10 Se deberá ventilar adecuadamente los espacios de forma natural.

2.11 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).

2.12 En 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.

2.13 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 1.5 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

2.14 Se recomienda, además:

1. Aumentar la publicidad y promoción de la opción delibery o take away (llamar por teléfono, hacer el pedido y pasarlo a buscar).

2. Contar con una zona exclusiva del personal que presta este servicio en el restaurante y/o confitería o local comercial de que se trate.

3. 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 2 personas).

3. PROVEEDORES

3.1 Proveedores: Se recomienda fijar un máximo de 3 días a la semana para la recepción de la mercadería y en horario que no coincidan con la atención al público y quienes entreguen mercadería deberán usar cubre nariz, boca y mentón.

3.2. Receptores: los que reciban la mercadería tendrán que desinfectar sus manos antes y después de hacerlo.

3.3 El establecimiento, habilitará una “zona sucia” para recepción de mercadería y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor que deberá estar controlado por quien recibe la mercadería.

4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

4.1. Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) de la ANMAT, en elaboración servicio y almacenamiento de productos. Reforzando su sistema de trazabilidad par materias primas y productos elaborados.

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

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

4.4 Lavar vajilla con detergente y agua caliente, luego desinfectar con alcohol al 70%.

4.5 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).

4.6 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.

4.7 Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la OMS (al ingresar a la cocina, al manipular la basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del abajo, 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.

5. PROCESO DEL SERVICIO

5.1 ACCESOS:

5.1.1 ZONA EXTERIOR: En la zona exterior del local las medidas a tomar serán las siguientes:

1. Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas. 2. Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca. Si el cliente desea sentarse en el exterior (vereda) se tomarán todas las mismas precauciones que las que se manejan dentro del establecimiento en cuanto a todos los puntos de este protocolo.

5.1.2 ZONA DE CONTROL: Considerada una zona de amortiguaron entre la zona exterior y la zona de circulación.

Al situarse personal/cliente en esta zona se controlará y cumplirá con lo siguiente: 1. Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino se deberá señalar con cintas adhesivas sector de entrada y sector de salida dividiendo la puerta al medio o utilizando si el local contara con 2 puertas una para enreda y/u otra para la salida.

2. 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 2 horas. 3. Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso o silla tocan deberán desinfectarse la puerta y sugerir al cliente la utilización de alcohol en gel a su ingreso. 4. Limpiar las superficies con agua y lavandina. 5. Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con cubre nariz, boca y mentón. 6. Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene personal establecidas.

5.1.3. ZONA DE CIRCULACION.

El comensal deberá respetar el protocolo de circulación interna si decide permanecer en el establecimiento, además deberá permanecer en la mesa que eligió sin poder intercambiarse de mesa durante su estadía.

1. 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.
2. Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
3. Será de aplicación el Decreto N° 723/20 (modificado por los Decretos N° 764/20 y 825/20), respecto del uso del cubre nariz, boca y mentón dentro del local comercial.

6. CASOS SOSPECHOSOS.

6.1. En el supuesto 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 teléfono correspondiente y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes, y cumplir en todos los casos con los protocolos epidemiológicos que defina y establezca para el caso Autoridad Sanitaria Provincial.

2.- PROTOCOLO SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA LA APERTURA DE GIMNASIOS.

- **ACTIVIDADES EXCEPTUADAS:** Concurrencia y permanencia en gimnasios para el desarrollo de actividad física.

- DÍAS Y HORARIOS DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Podrá realizarse únicamente de lunes a sábados en el horario de 08:00 horas a 20:00 horas.

- **METODOLOGÍA DE FUNCIONAMIENTO:** La atención y permanencia de público será únicamente con previa asignación de turnos y horarios de la actividad, no pudiendo ingresar aquellas personas que no estén previamente inscriptas.

- MEDIDAS DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIAS EPIDEMIOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

La cantidad máxima de personas, en todo momento, NO PODRÁ SER SUPERIOR A SEIS METROS CUADRADOS (6 M2), computándose personal del gimnasio y público.

En la entrada, y en todo momento, los asistentes y el personal dependiente del gimnasio deberán mantener 1,50 metros de distancia.

La actividad que realice el público deberá ser individual, en ningún caso se permite actividad asistida o grupal.

Deberá dividirse la zona de ingreso y egreso, señalizando ello con cintas adhesivas u otro método.

Se colocarán 2 trapos de pisos con lavandina diluida en agua:

- 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 lugar.
- El segundo estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies, se rociará con alcohol al 70 % todo el calzado y luego se proveerá de alcohol en gel que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- Los trapos de piso con lavandina se lavarán en cada cambio de turno.

Los asistentes no podrán tocar la puerta de ingreso.

Se limpiarán cada una (1) hora las superficies de las estructuras de uso técnico para actividades (maquinas, puertas de ingreso, bicicletas etc.) con agua y lavandina.

Es obligatorio el uso de cubre nariz, boca y mentón para el personal del gimnasio, mientras que respecto de los asistentes será optativo.

La actividad tendrá una duración de 45 minutos.

Entre turno y turno deberá procederse a la desinfección total del ambiente.

El tiempo destinado a la limpieza general no deberá ser menor a 20 minutos.

Solo se podrán usar elementos personales y no podrán compartirse.

Se deberá ventilar adecuadamente el salón de forma natural.

Se recomienda no utilizar celulares durante la clase.

El usuario deberá ingresar con botella de agua y una toalla de usos exclusivos.

No se podrán utilizar los vestuarios. El asistente deberá ingresar y retirarse con la misma indumentaria.

El baño solo será de uso emergente.

No se podrá utilizar ventilación mecánica (ventiladores).

Se deberá promover y difundir en todo momento el distanciamiento social y las medidas de higiene individuales pertinentes.

Los asistentes deberán completar una declaración jurada informando no poseer síntomas de COVID 19.

El establecimiento deberá tener a disposición de los usuarios alcohol en gel, rociadores con alcohol al 70%, rociadores de agua y lavandina (al 90% y 10% respectivamente) y toallas de papel cada cincuenta metros cuadrados (50 m2).

El staff de empleados del establecimiento debe estar equipado con cubre nariz, boca y mentón.

El establecimiento deberá contar con carteles y señales que informen sobre las medidas de higiene correspondientes.

Cada usuario guardará sus pertenencias en un bolso o mochila particular debidamente desinfectado, el cual será alojado en un depósito y luego desinfectado también al momento de su retiro.

Al regreso a casa las personas que componen el staff del gimnasio y los usuarios deberán desinfectar los elementos y ropa utilizados y efectuar una desinfección corporal, guardando la vestimenta utilizada en una bolsa hasta el momento de su lavado (se recomienda lavar con agua y jabón a temperaturas de entre 40° C a 60° C).

Se recomienda usar ropa deportiva de fácil lavado y secado.

Al toser o estornudar en el establecimiento se deberá utilizar el pliegue del codo.

No podrá realizarse la actividad en parejas.

Para abonar por la actividad se recomienda el uso pagos electrónicos (transferencias, depósitos, etc.).

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.

En el supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso por presentar síntomas como tos seca, fiebre de 37,5 °C o más, u otros compatibles con el COVID 19, se deberá dar inmediato aviso a las autoridades sanitarias correspondientes y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes, y cumplir en todos los casos con los protocolos epidemiológicos que defina y establezca para el caso Autoridad Sanitaria Provincial.

- PROHIBICIÓN

No deben acudir a estos establecimientos aquellas personas –propietarios, empleados o asistentes- que:

-Presenten síntomas de manera aguda tales como: dificultad respiratoria, fiebre, tos, dolor muscular, dolor de garganta, rinorrea (secreción acuosa o mucosa de los orificios nasales), diarrea, alteración del olfato o del gusto.

-Hayan viajado a lugares de circulación viral activa fuera de la Provincia (territorio nacional o del exterior).

-Hayan estado en contacto con un caso sospechoso o confirmado de COVID19 en los últimos 14 días y no tengan el alta sanitaria de esta situación.

3.- PROTOCOLO SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA LA APERTURA DE BIBLIOTECAS.

- **ACTIVIDADES EXCEPTUADAS:** Actividades llevadas a cabo en/por las bibliotecas en la Provincia.

- DÍAS Y HORARIOS DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Podrán realizarse **únicamente de lunes a sábados en el horario de 08:00 horas a 18:00 horas.**

a) Sobre adecuación de instalaciones: Para el correcto tratamiento sanitario e higiénico de los espacios, se observarán las siguientes medidas:

- Señalización o marcación del suelo dentro de la biblioteca para asegurar el distanciamiento de 1,5 metros entre los socios/as y usuarios/as cuando se produzcan filas.

- Se reservará un espacio en la biblioteca para depositar los materiales devueltos durante al menos cuatro (4) días.

- Se habilitará una puerta lateral de ingreso a la sala de informática. Ingreso independiente.

- Se procederá al aseo de superficies de trabajo y equipamiento tecnológico con una solución de lavandina al 10% o alcohol al 70% de manera permanente.

- Se colocará un trapo de piso al ingreso del edificio con una solución de lavandina al 10% para que las personas que ingresen puedan limpiar su calzado.

- El personal de mastranza procederá cada una (1) hora a asear los pisos, pasamanos, sanitarios, acceso al edificio, picaportes, etc., con una solución de lavandina al 10% o alcohol al 70%.

- Se dispondrán cestos para el desecho de los pañuelos o servilletas usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.

- Se dispondrán dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos para socios/as, usuarios/as y personal: soluciones a base de alcohol –al 70 %- en mostradores, espacios de trabajo y jabón en los baños para el lavado de manos.

- Se deberán mantener debidamente ventilados los espacios.

b) Del funcionamiento de la institución:

- Se atenderá de a 1 (un/a) socio/a por vez, debiendo permanecer en una fila afuera del edificio el público excedente respetando el distanciamiento social mínimo de 1,5 metros.

- El ingreso al establecimiento solo será permitido previa higiene con alcohol en gel o alcohol diluido en agua al 70 % y con el uso del cubre nariz, boca y mentón que deberá mantenerse durante toda su estancia en el edificio.
- No podrán consultarse colecciones de revistas ni enciclopedias.
- Queda prohibido el uso y permanencia del público en las salas de lectura y demás espacios del edificio que no estuvieran contemplados en el presente protocolo.

De los servicios:

Se brindarán los siguientes servicios:

i Préstamo de libros en la biblioteca:

- Los/as socios/as y los/as usuarios/as no podrán acceder al espacio de guardado de los libros (estanterías, mesas, estantes de madera, etc.), sólo podrán solicitar a los/as bibliotecarios/as que se los suministren. Una vez seleccionado se realizará el préstamo a través de sistema KOHA.
- Los libros serán introducidos en una bolsa desinfectada donde, además, se incorporará un instructivo con recomendaciones generales con la siguiente leyenda: *“Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de la lectura del libro y no tocarse la nariz, ojos y boca durante la lectura. No aplicar productos desinfectantes sobre el libro”*.
- Por cada socio/a se prestarán seis (6) libros durante treinta (30) días con posibilidad de renovación por quince (15) días más. La renovación se podrá realizar por teléfono y/o por redes sociales.
- Los libros devueltos serán introducidos en una bolsa y llevados (por personal autorizado) a un espacio especial en el deberán permanecer como mínimo cuatro (4) días sin ser manipulados, con rótulo sobre fecha de devolución y fin de dicho plazo. Pasado ese tiempo serán incorporados nuevamente a los estantes correspondientes.

ii Sistema “take away”

- Los/as socios/as podrán solicitar el préstamo de libros a través de teléfono y/o redes sociales. Pasado un día de la solicitud podrán retirar su pedido por la biblioteca en los horarios de atención al público.
- Los libros serán introducidos en una bolsa debidamente desinfectada donde, además, se incorporará un instructivo con la siguiente leyenda: *“Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de la lectura del libro y no tocarse la nariz, ojos y boca durante la lectura. No aplicar productos desinfectantes sobre el libro”*.
- Por cada socio/a se prestarán seis (6) libros durante treinta (30) días con posibilidad de renovación por quince (15) días más. La renovación se podrá realizar por teléfono y por redes sociales.

iii Acceso a sala de informática

Se habilitará la sala de informática para el uso de socio/as y usuario/as de la siguiente manera:

- Serán turnos de 1 (hora) de duración y podrán ser solicitados de manera presencial, telefónica o por redes sociales. Podrán permanecer en dicha sala una cantidad de personas tal que permita garantizar el cumplimiento del distanciamiento social de 1,5 metros entre las mismas. Al término de cada turno se procederá a la limpieza y desinfección de la sala y del equipamiento para poder utilizarla nuevamente.
- Deberá respetarse en todo momento un mínimo de 6 metros cuadrados por persona, computándose el personal del establecimiento y público.
- La actividad que realice el público deberá ser individual, en ningún caso se permite actividad grupal.
- Se aplicarán todas las medidas de higienes expresadas en el presente protocolo.
- El ingreso a la sala de informática será por puerta lateral e independiente. Habrá un encargado para la administración de los turnos y las tareas específicas de higiene y control.

e) Del personal, voluntarios y/o integrantes de las Comisiones Directivas de las Bibliotecas:

Deberán adoptarse las siguientes medidas:

- Aseo periódico de manos con agua y jabón, alcohol en gel y/o soluciones en base a alcohol -al 70 %-.
- Utilización de delantal.
- Usar obligatoriamente el cubre nariz, boca y mentón.
- Cumplir con el distanciamiento social de 1,5 metros con otros/as trabajadores/as y/o socios/as y/o usuarios/as.

En caso de ser necesario, de acuerdo a la evolución de la pandemia y en la medida de la disponibilidad de recursos humanos, el personal irá rotando quincenalmente, con el propósito de preservar su salud.

Cantidad de personal, voluntarios o integrantes de las Comisiones Directivas de la Bibliotecas:

En función de la superficie y distribución espacial de la biblioteca las tareas y la cantidad de personas para el desarrollo de las actividades será:

- Sala de préstamo de libros: hasta dos (2) personas para la selección y búsqueda del material, préstamo, catalogación, etc.

- Administración y dirección: una (1) persona.
- Mantenimiento/maestranza: una (1) persona.
- Encargado de funcionamiento general de la sala de acceso tecnológico: una (1) persona.
- Los parámetros indicados se desarrollarán respetando los mínimos por superficie arriba establecidos.

d) De la comunicación:

Se llevarán a cabo las siguientes acciones:

Comunicación en las bibliotecas:

- Se dispondrá en los principales puntos de acceso y circulación del edificio cartelera y folletería con información y recomendaciones de higiene y correcto uso de los servicios y espacios contemplados en el presente protocolo.

Comunicación externa

- Se redactará e implementará un plan de comunicación donde se difundirá por diferentes medios (televisivos, radiales, redes sociales, etc.) el presente protocolo, los servicios de la biblioteca y las metodologías de funcionamiento de cada uno.

Recepción de paquetería del exterior:

- En caso de que hubiera compra de libros y que llegaran a través de paquetes, cajas, encomiendas, se introducirán en una bolsa y se rotularán con su fecha de recepción y serán llevados (por personal autorizado) a un espacio especial en el deberán permanecer como mínimo cuatro (4) días sin ser manipulados.

4.- PROTOCOLO SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA LA EQUINOTERAPIA/PSICOTERAPIA CON CABALLOS.

- **ACTIVIDADES EXCEPTUADAS:** Equinoterapia/Psicoterapia con caballos.

- DÍAS Y HORARIOS DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Podrá realizarse **únicamente** los días **lunes a domingos de 8:00 horas a 18:00 horas.**

- PERSONAS APTAS PARA DESARROLLAR LA TERAPIA

- Personas con condición del espectro autista o trastorno del desarrollo.
 - Personas con síndromes genéticos sin comorbilidad de trastornos respiratorios.
 - Personas con discapacidad intelectual sin comorbilidad de trastornos respiratorios.
- Las personas antes descritas no deberían presentar vulnerabilidad respiratoria. Además, su condición les permite cierta autonomía con mínimo de asistencia, respetando así la distancia de seguridad de 2 metros.
- Las personas que deban contar con asistencia rigurosa y no cuenten con autonomía para desarrollar una monta independiente están excluidos de poder desarrollar la sesión.
- No se desarrollará la monta gemela (mona acompañado con un terapeuta).
- Solo se desarrollará monta individual y se atenderá a un paciente por turno.

- MEDIDAS PARA EN LOS CENTROS DE EQUINOTERAPIA**Sanitización previa a la sesión**

Las familias de los jinetes, los jinetes/amazona y su acompañante deberán cumplir con el plan de higienización al salir de su domicilio:

- Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o diluido al 70 %;
- Utilizar al cubre nariz, boca y mentón;
- Limpiar su calzado sobre un trapo desinfectado previamente con lavandina.

Ingreso al predio

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.

Minimizar la asistencia y circulación de personas dentro del predio.

Cada jinete/amazona podrá concurrir con un solo acompañante.

Se debe prever un lugar donde pueda esperar el acompañante, sugiriendo hacerlo dentro de su vehículo.

Se establecerá en el ingreso al predio un sector de desinfección que contará con alcohol en gel, alcohol diluido al 70 % y termómetro.

Solo podrán ingresar las personas que:

- Cuenten con cubre nariz, boca y mentón;

- Se hayan higienizado correctamente las manos con alcohol en gel o alcohol diluido al 70 %;
 - No cuenten con temperatura corporal superior a los 37,5 C° ni con ningún otro síntoma compatible con el COVID 19;
 - Se hayan rociado el calzado, principalmente en suela, con alcohol diluido al 70 %;
- Se excluirá durante el tiempo de restricción social el momento del cepillado al caballo, entendiéndose que la cercanía necesaria entre los participantes es menor de 2 metros y es poco segura.
- Se mantendrá en todo momento un distanciamiento social de 2 metros como mínimo.
- Las sesiones terapéuticas individuales serán de 40 minutos de duración, una vez por semana.
- Se realizarán como máximo diez (10) sesiones al día.
- El equipo en pista estará compuesto por el profesor, el auxiliar y el petisero.

Cantidad de personas que realizan la actividad: Jinete/amazona, terapeuta y auxiliar.

Todos los integrantes del equipo, profesionales y voluntarios, deberán portar desde el ingreso al predio máscaras transparentes que permitan la comunicación gestual.

Quedan exceptuados de usar cubre nariz, boca y mentón aquellos pacientes que por sus condiciones de percepción sensorial no toleren dicho elemento.

Finalización de sesión y/o jornada

Se deberá rociar con alcohol diluido en agua al 70 % o spray con alcohol al 70 % el interior de los cascos, estribos, manijas de monturas, peleros y riendas.

Todos los que salgan y reingresen al predio deberán volver a desinfectar las manos y el calzado.

Higienizar todo el sector de desinfección al ingreso del predio.

Higienizar las crines del caballo con cepillo y spray o alcohol diluido al 70 % o paño húmedo con alcohol al 70 %.

- PROHIBICIÓN

No deben acudir a estos establecimientos aquellas personas –propietarios, empleados o asistentes- que:

- Presenten síntomas de manera aguda tales como: dificultad respiratoria, fiebre, tos, dolor muscular, dolor de garganta, rinorrea (secreción acuosa o mucosa de los orificios nasales), diarrea, alteración del olfato o del gusto.
- Hayan viajado a lugares de circulación viral activa fuera de la Provincia (territorio nacional o del exterior).
- Hayan estado en contacto con un caso sospechoso o confirmado de COVID19 en los últimos 14 días y no tengan el alta sanitaria de esta situación.