



RESOLUCION Nº 43-COE/2020.-

SAN SALVADOR DE JUJUY, 11 de mayo de 2020.-

VISTO:

Las disposiciones emanadas por el Poder Ejecutivo Nacional, el Decreto Acuerdo N.º 696-S-2020; las Resoluciones dictadas por el Comité Operativo de Emergencia (COE) y;

CONSIDERANDO:

Que, la declaración del estado de emergencia sanitaria y epidemiológica dispuesta por el Poder Ejecutivo Provincial en consonancia con el Poder Ejecutivo Nacional, requiere de una coordinación de las actividades comerciales privadas,

Que, entendemos que la actividad turística es una de las áreas más sensibles y que demanda una pronta reactivación y salida del estancamiento económico, sin descuidar las medidas de salud y sanidad que este Comité Operativo de Emergencia pregona desde la declaración de emergencia sanitaria y epidemiológica COVID-19.

Que, habiendo mantenido diversas reuniones con los representantes del Ministerio de Turismo de la Provincia, resulta necesario establecer las condiciones de atención y trabajo.-

Por ello, en ejercicio de las facultades otorgadas por Decreto- Acuerdo N.º 696-S-20;

EL COMITÉ OPERATIVO DE EMERGENCIA

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Apruébese el “Protocolo de Higiene y Seguridad Obligatorio COVID- 19 para las diferentes actividades del Sector Turístico” dirigido a todo el personal de los establecimientos gastronómicos, agencias de viajes, transporte turístico, alojamientos, tours, detallado en el ANEXO I de la presente.

ARTICULO 2º.- En caso de incumplimiento a las disposiciones emanadas del ANEXO I de la presente se aplicarán las sanciones dispuestas por el decreto 741-G-2020.

ARTICULO 3º.- Regístrese, Publíquese en el boletín oficial y por intermedio del Ministerio de Turismo, procédase a poner en conocimiento a la Cámara de Turismo de Jujuy, a la Asociación Hotelera de Turismo, Federación Hotelera Gastronómica y afines de la República Argentina (H.E.G.R.A), BURNEAU de Convenciones, Cámara de Turismo de El Carmen, Asociación de Quebrada y Puna, Asociación Jujeña de Agencia de Viajes y Turismo (A.J.A.V y T) .Cumplido, archívese.-

Dr. Omar Alberto Gutiérrez
Coordinador Operativo
C.O.E. JUJUY

ANEXO I

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 los diferentes sectores de la actividad turística de la Provincia de Jujuy, sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad de prestadores, empresarios, personal y clientes.

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

Entendemos que la ACTIVIDAD TURISTICA es una de las áreas más sensibles y que demanda una pronta reactivación y salida del estancamiento económico por lo que, resulta necesario la implementación estricta de las normas de Higiene y Seguridad Laboral, y Bioseguridad con la finalidad de proteger la salud de la población, clientes, trabajadores, y a las pequeñas y medianas empresas turísticas, y consolidar entre todos a Jujuy como un destino turístico seguro.

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.

Este protocolo va dirigido a todos los establecimientos GASTRONÓMICOS, AGENCIAS DE VIAJE Y TRANSPORTE TURISTICO, ALOJAMIENTOS, TOURS, ACTIVIDADES DEL TURISMO ACTIVO; VENTA DE ARTESANIAS, autorizados por el COE.

Contenido

CAPITULO I. DISPOSICIONES COMUNES A TODOS LOS SECTORES	3
1.1 Exhibición	3
1.2 Comunicación	3
1.3 Medidas generales de protección al trabajador	3
1.4 Detección de un caso sospechoso en un establecimiento:	4
1.5 Sanción por incumplimiento	4
CAPITULO II: CONFITERÍAS Y RESTAURANTES TURISTICOS	4
2.1 Control de accesos	4
2.2 El personal de trabajo	5
2.3 El establecimiento y el servicio	5
2.4 Los comensales	6
2.5 La manipulación de alimentos en cocina	6
2.6 Zona de atención y Delivery	7
2.7 Distribución de las mesas	7
CAPITULO III: AGENCIAS DE VIAJE Y TRANSPORTES TURISTICOS	8
3.1 Atención al público en oficinas	8
3.2 Control de accesos	8
3.3 Transporte de pasajeros	9
3.4 Programación del tour	10
CAPITULO IV: ALOJAMIENTOS TURISTICOS	10
4.1 Control de accesos	10
4.2 Recepción	11
4.3 Alimentos y Bebidas	12
4.4 Huéspedes	13
4.5 Área de cocina	13
4.6 Zona de circulación	13
Recepción de Mercaderías	14
4.7 Zona de descanso	14
4.8 Otras recomendaciones	14
CAPITULO V: "GUIADOS Y ACTIVIDADES DE TURISMO ACTIVO"	15
5.1 Pautas generales para los guías de turismo	15
5.2 Pautas generales para los prestadores y operadores de turismo activo	16
CAPITULO VI: VENTA DE ARTESANIAS	16
7.1 Pautas generales para la venta de artesanías	16
6.2 Venta de artesanías en espacios abiertos	17
6.3 Venta de artesanías en locales y/o galerías	17
6.4 Medidas generales de protección	18
CAPITULO VII: TRASLADOS	18
7.1 Transporte de viajes especiales, legalmente autorizados	18

CAPITULO I. DISPOSICIONES COMUNES A TODOS LOS SECTORES

1.1 Exhibición

El presente Protocolo, será de exhibición obligatoria por los prestadores y operadores turísticos, 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.

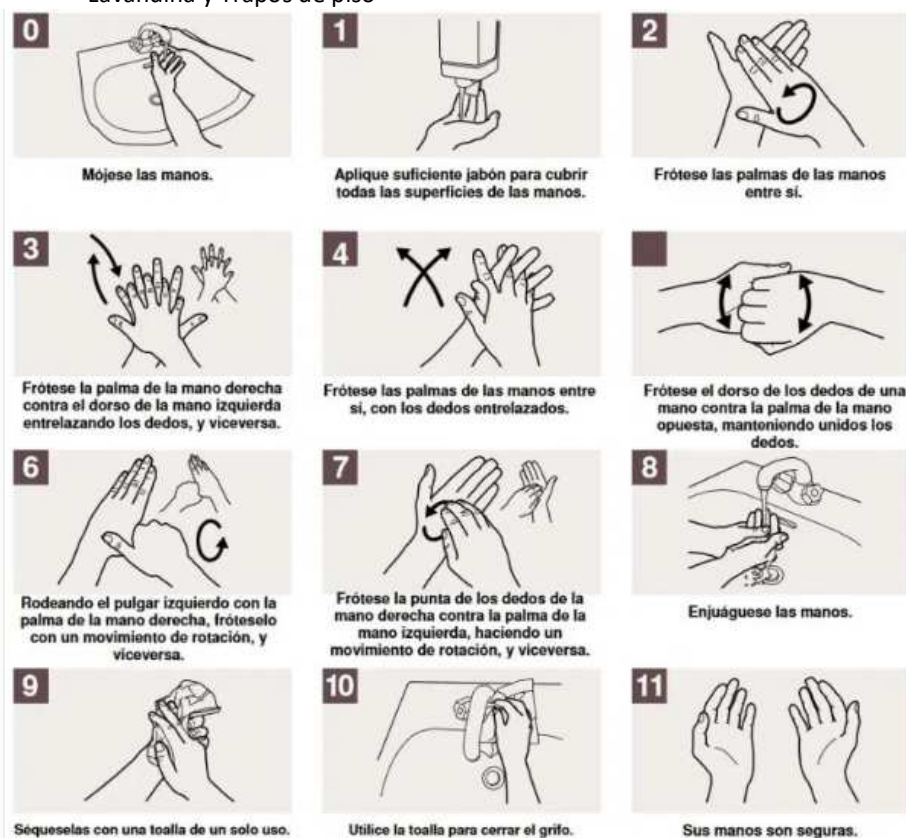
1.2 Comunicación

El presente Protocolo, será comunicado por el COE a través del BOLETIN OFICIAL.

1.3 Medidas generales de protección 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 y Trapos de piso



1.4 Detección 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.

1.5 Sanción por incumplimiento

El incumplimiento de las obligaciones detalladas, será considerado como infracción grave, siendo de aplicación las sanciones previstas en los Decretos N°741/G-20 y N° 747/G-20.

CAPITULO II: CONFITERÍAS Y RESTAURANTES TURISTICOS

1.1 Control de accesos

Se contemplara a perspectiva de bioseguridad laboral en base a las siguientes áreas de control, las mismas deberán señalarse en el plano de distribución y circulación.



D1. Zona exterior: sector externo al establecimiento comercial donde confluyen grupos humanos.

Dentro de la zona exterior las medidas a tomar serán las siguientes:

1. Se priorizarán los clientes que hayan realizado reserva previa.
2. Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
3. Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca. Estas deberán respetar los límites de la fachada del comercio.
4. No se permitirá la disposición de mesas de atención en veredas y zonas externas de alto tránsito de personas ajenas a los servicios.

D2. Zona de control: Considerada una zona de amortiguación entre la zona exterior y la zona de circulación.

Al situarse personal/clientes 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 de deberá señalizar con cintas adhesivas u otro método.
2. Sugerencia: verificar la temperatura de los clientes previo al ingreso a la zona de circulación a través de métodos que no impliquen posibles transmisiones.
3. Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 50): 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 tránsito continuo o cada 2 horas.



4. Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.
5. Limpiar las superficies con agua y lavandina.
6. Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social
7. Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene personal recomendadas.

D3. Zona de circulación: Una vez que la persona haya atravesado las dos zonas anteriores cumplimentando las medidas de bioseguridad podrá permanecer en esta zona siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

2.2 El personal de trabajo

- a) No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador enfermo.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.
- e) Todos los trabajadores deberán usar barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.
- f) Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:
- g) Al hacer el servicio de la mesa.
- h) Al llevar platos o utensilios, a los clientes y al retirar los mismos.
- i) Antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero.
- j) Realizar un lavado exhaustivo cada 30 minutos con agua y jabón líquido durante 1 minuto.
- k) Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.
- l) Se deberá disponer de un sobre para la recepción de las propinas, ya que el mozo no podrá tener contacto con el dinero ni otro medio de pago.
- m) Deberá realizar el registro de clientes con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Se recomienda utilizar la aplicación "Simmov" para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.

2.3 El establecimiento y el servicio

- a. El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento
- b. El comercio deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante.
- c. 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 personas, evitando el contacto humano cercano. En el caso de ubicarse en mesas las personas sentadas en sillas deben respetar la distancia mencionada entre los comensales de las mesas más próximas. Dicha distribución de mesas deberá ser exhibida.
- d. Estará disponible para cada mesa alcohol en gel o en solución para el momento que el comensal los solicite.
- e. 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.



f. 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.

g. 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 1.2 y 1.3 y deberá desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo (Estos no pueden compartirse con el cliente. Ej: lapicera).

h. 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.)

i. Las servilletas deben ser de papel sin excepción.

j. Se deberá ventilar adecuadamente los espacios de forma natural.

k. 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)

l. 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.

ll) 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.

2.4 Los comensales

a) 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.

b) Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.

c) Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir.

2.5 La manipulación de alimentos en cocina

a) Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

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

c) Mantener distancia entre personas de 1,5 m.

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

e) Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, 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.

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

g) 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).

h) 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.

i) 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.

j) Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.

2.6 Zona de atención y Delivery

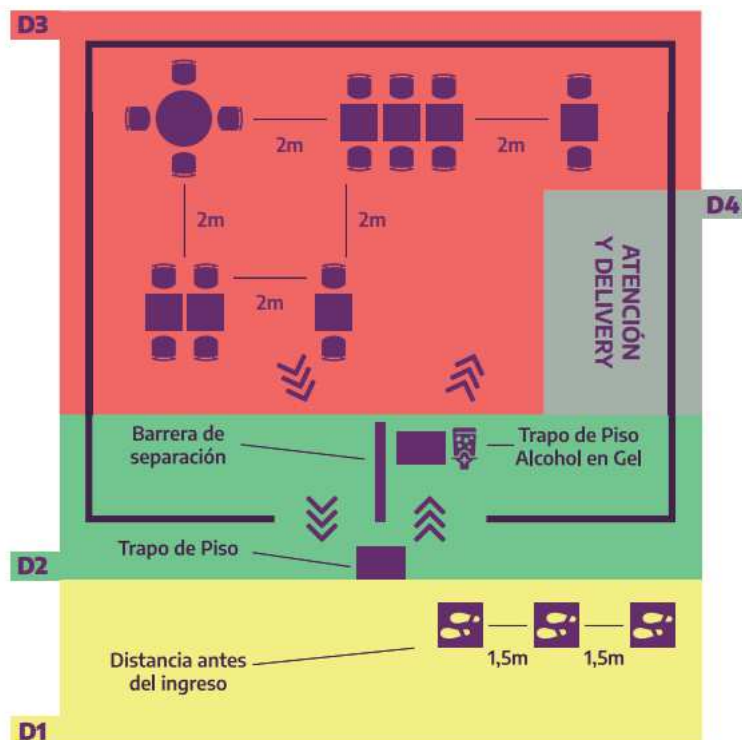
- Aumentar la publicidad y promoción de la opción delivery o take away (llamar por teléfono, hacer el pedido y pasarlo a buscar).
- Deberá contar con una zona exclusiva del personal que presta este servicio en el restaurant y/o confitería.
- Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, 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.

2.7 Distribución de las mesas

Todos los establecimientos que tengan INGRESO y EGRESO de personas, deberán tener el circuito armado como se indica a continuación:

En el caso de la disposición de las mesas, todo será reducido al 50%; es decir:

- Mesas de 4 personas serán para: 2 personas.
- Mesas de 6 personas serán para: 3 personas.
- Mesas de 8 personas serán para: 4 personas.



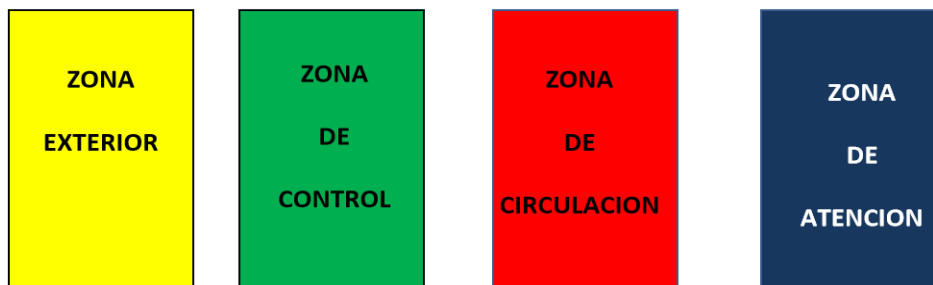
CAPITULO III: AGENCIAS DE VIAJE Y TRANSPORTES TURISTICOS

3.1 Atención al público en oficinas

Se priorizara y fomentara la venta por medios electrónicos. En caso de ser necesaria la atención al público, deberán aplicarse las siguientes recomendaciones:

3.2 Control de accesos

Se contemplara la perspectiva de bioseguridad laboral en base a las siguientes áreas de control:



Zona exterior: sector externo al establecimiento comercial donde confluyen grupos humanos. Dentro de la zona exterior las medidas a tomar serán las siguientes:

- Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
- Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca. Estas deberán respetar los límites de la fachada del comercio.
- Se dará prioridad de ingreso a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

Zona de control: Considerada una zona de amortiguación entre la zona exterior y la zona de circulación. Al situarse personal/clientes en esta zona se controlará y cumplirá con lo siguiente:

- Dividir la zona de ingreso y egreso. Señalizar con cintas adhesivas u otro método.
- Se colocarán 2 trapos de piso 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. El segundo, estará dentro del local.
- Como mínimo 20 segundos. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 a 10 clientes de tránsito continuo o cada 2 horas.
- Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.
- Limpia las superficies con agua y lavandina.
- Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social.

Zona de circulación: Una vez que la persona haya atravesado las dos zonas anteriores cumplimentando las medidas de bioseguridad podrá permanecer en esta zona siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- El personal 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.



- b) El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento.
- c) El comercio deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante.
- d) 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 1,5 metros entre personas, evitando el contacto humano cercano.
- e) En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- f) Se deberá ventilar adecuadamente los lugares de trabajo de forma natural.
- g) Se recomienda disminuir el uso de celular en las zonas de trabajo. En caso de que el personal lo utilice deberá desinfectarse correctamente luego de su uso.

Zona de Atención: Espacio exclusivo del personal que presta servicio en el comercio:

- a) Respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre el agente de viajes y el pasajero.
- b) 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.
- c) Lo comercios dispondrán de en sus sectores de ventas banners, audios o cualquier material de difusión para favorecer la prevención de covid-19.

3.3 Transporte de pasajeros

Pautas para los conductores

- a) En caso de tener algún síntoma compatible con el COVID-19, el trabajador no deberá presentarse en su puesto de trabajo y deberá comunicarse inmediatamente al 0800-888-4767.
- b) Previo a tomar el servicio, se les tomará la temperatura a todos los conductores. Si presenta fiebre o algún síntoma compatible con el COVID-19, se deberá llamar de inmediato al 0800-888-4767.
- c) En caso de tener síntomas durante el servicio, deberá frenar en la localidad más cercana y comunicarse de inmediato con la administración de la empresa alertando sobre la situación.
- d) Los conductores deberán usar barbijo social durante la recepción de tickets o vouchers para el ascenso de pasajeros y mientras estén conduciendo la unidad.
- e) Los choferes y coordinadores de grupos, deberán realizar su descanso manteniendo la distancia de seguridad entre sus compañeros y no deben compartir utensilios.

De las unidades

- a) Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 100). El primero será colocado sobre el suelo, los pasajeros deberán realizar la limpieza de los pies en el mismo. El segundo, estará dentro de la unidad, nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies.
- b) Las unidades deberán tener un expendedor de alcohol en gel para proveer a los pasajeros. Se deberá proveer de alcohol en gel o alcohol al 70% en agua a cada pasajero que ascienda a la unidad, el cual deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- c) Se instalará una señal de separación entre el chofer y el pasaje a 1,5 metro del habitáculo del conductor.
- d) Las unidades deberán ser limpiadas en profundidad con agua y lavandina al finalizar cada servicio.
- e) Se deberán ventilar las unidades cada dos horas.

Pautas para los pasajeros



- a) Se recomienda que los pasajeros que conformen los grupos de riesgo, no realicen tours.
- b) Los pasajeros deberán respetar el presente protocolo, su conducta de higiene será obligatoria en todo momento.
- c) Los pasajeros que asciendan a la unidad, deberán usar barbijo social durante todo el trayecto.
- d) No se permitirá el ascenso de pasajeros que tengan síntomas visibles compatibles con el COVID-19.
- e) Los pasajeros deberán mantener distancia entre sí, utilizando asientos de por medio.
- f) En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, posterior a eso, deberá desinfectarse las manos con alcohol en gel.
- g) En caso que un pasajero tenga síntomas compatibles con el COVID-19 durante el trayecto, deberá alertar al conductor de la unidad o al coordinador del grupo, se deberá mantener aislado del resto de los pasajeros y se deberá comunicar de inmediato al 0800-888-4767.
- h) Deberá realizar el registro de pasajeros con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Se recomienda utilizar la aplicación "Simmov" para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.

3.4 Programación del tour

- a) Serán programados para grupos reducidos, teniendo en cuenta que solo se podrá utilizar el 50% de la capacidad del medio de transporte.
- b) Debe contemplar el recorrido por lugares abiertos, evitando las aglomeraciones de personas.
- c) Los proveedores que se contraten para la realización del tour como ser: restaurantes, casa de té, o cualquier comercio que esté previsto visitar, su funcionamiento deberá estar autorizado por el COE y deberá cumplir rigurosamente con el protocolo definido para cada actividad.
- d) En caso de proveer refrigerios, los mismo deben ser individuales, de ninguna forma está permitido compartir vasos, tazas, ni mate.

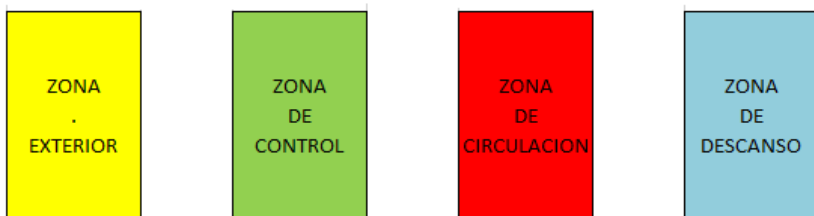
3.5 Guías a cargo del grupo

- a) Deberán contar con alcohol en gel para proveer a los pasajeros durante el tiempo que dure la excursión y un termómetro por eventuales casos sospechosos.
- b) El guía deberá mantener la distancia de 1,5 metro como mínimo con los pasajeros y evitar cualquier tipo de contacto físico.
- c) Cubrirse con el pliegue del codo al toser o estornudar.
- d) El uso del barbijo social será obligatorio durante todo el tour.
- e) Para las fotografías grupales, se utilizará solo el celular del guía, quien luego las compartirá.

CAPITULO IV: ALOJAMIENTOS TURISTICOS

4.1 Control de accesos

Se contemplara las siguientes áreas de control:



Zona exterior: Dentro de la zona exterior las medidas a tomar serán las siguientes:

- Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas, en el caso de observar que se encuentran personas en espera para ser atendidos.
- Las distancias serán delimitadas en el piso, de la forma que el propietario lo considere pertinente de acuerdo a la ambientación del lugar y sean de fácil identificación. Estas deberán respetar los límites establecidos.
- Se dará prioridad de ingreso a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

Zona de control: Dividir la zona de ingreso y egreso. Señalizar con cintas adhesivas u otro método, a fin de evitar el encuentro entre los clientes, personas que ingresan y salen.

- Se colocarán 2 (dos) trapos de piso con lavandina diluida en agua. El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento, en el caso que las inclemencias del clima lo permitan; y el otro adentro, en su defecto colocar los dos adentro.
- La persona que ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en los mismos. La limpieza de los pies se realizará en ambos trapos de pisos. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 10 clientes de tránsito, o cada 2 horas, o en el caso que note que los mismos se encuentran secos.
- Al ingreso de un huésped, el personal del establecimiento asignado le proveerá de alcohol en gel o alcohol al 70%, que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso, en su defecto deberán ser desinfectada permanentemente. Se sugiere dejar la puerta de ingreso abierta, en el caso que el clima de la zona lo permita.
- Limpieza de las superficies, picaportes, tomas de luz, con agua y lavandina, según dilución indicada.
- Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social.
- Deberá disponer de carteles obligatorios de cómo y cuándo lavarse las manos destinados al personal como así también a los huéspedes.
- Asegurar la reposición permanente de los elementos de higiene para el lavado de manos (jabón líquido, toallas descartables) y alcohol en gel o alcohol al 70%.
- El uso de guantes descartables no implica no lavarse manos.

4.2 Recepción

- Utilizar barbijo social y ropa de trabajo limpia y exclusiva para la atención diaria al huésped, no se podrá utilizar de manera consecutiva la misma. En el mostrador de la recepción deberá haber un dispenser de alcohol en gel, tanto para uso de los recepcionistas, como para los pasajeros.
- Demarcar en las áreas donde los huéspedes deben esperar con líneas en el piso o algún otro elemento visual, se debe mantener la distancia mínima de 1,5 metros entre el recepcionista y el pasajero.



- c) Recomendar pre Check-in anticipado solicitándole todos los datos necesario a fin de reducir el tiempo de atención y Check out anticipado para revisión de gastos.
- d) Establecer una franja horaria de cobro para reducir la manipulación de dinero y/o tarjetas de crédito-debito.
- e) Incorporar en el check-in una declaración jurada, mediante la cual declare buen estado de salud, bajo pena de apercibimiento y/o demanda penal.
- f) Luego de recibir la confirmación de la reserva, informar por mail la nueva política de la empresa en el marco del Covid 19, donde se le informe el uso obligatorio del barbijo social en el alojamiento.
- g) No entregar material impreso, sólo información electrónica.
- h) Utilizar la aplicación "Simmov" para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.
- i) Desinfectar: espacio de almacenamiento de equipaje, manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, las llaves de las habitaciones, el monitor de la computadora, el teclado, el mouse, el teléfono y el escritorio, al ingresar y finalizar su turno correspondiente.
- j) Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales para solicitar asistencia, ante la presencia de cualquier persona que pueda estar enferma. Consultar cobertura médica del huésped.
- k) Limitar la capacidad de ocupación de habitación según los metros cuadrados y la condición de salud de los huéspedes. Reducir la cantidad de habitaciones cuádruples o más.
- l) Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, profunda limpieza y desinfección.
- m) Colocar una urna para que en el check out los huéspedes dejen las llaves de las habitaciones para poder reutilizarlas desinfectándolas previamente.

4.3 Alimentos y Bebidas

Desayuno

- a) En el servicio de desayuno buffet los huéspedes deben evitar la manipulación de alimentos, cuando sea necesario las pinzas o cucharones, por ello es conveniente que un personal (mozos) del establecimiento los asista en el servicio con barbijos y guantes y sea quien sirva a cada uno de los clientes.
- b) Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, organizar el mobiliario para que exista al menos 2 m. de distancia entre las personas. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 1,5 m. En general, la capacidad del salón se reduce 50%.
- c) Ofrecer la reserva de horario previa, lo cual permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada una de las mismas.
- d) Limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
- e) Ventilar los salones después de cada servicio.
- f) Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- g) Implementar una adecuada política de lavado de vajilla y evitar utilizar vasos, platos y cubiertos descartables ya que genera mucho residuo. Las servilletas del servicio deben ser de papel sin excepción.
- h) Ofrecer a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador.
- i) Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.



- j) Ampliar el horario del desayuno a fin de descomprimir la cantidad de personas en el salón.

4.4 Huéspedes

- a) Deberá respetar el protocolo siguiendo una conducta de higiene obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- b) Los huéspedes deberán arribar al desayunador con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.

4.5 Área de cocina

- a) Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- b) Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.
- c) Mantener distancia entre personas de 1,5 m.
- d) Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- e) Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, 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.
- f) Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- g) 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).
- h) 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.
- i) 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.

4.6 Zona de circulación

Recomendaciones generales:

- a) Los servicios y aseos de las habitaciones deberán realizarse todos los días sin huéspedes en el interior. Se deberán cambiar todos los blancos periódicamente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.
- b) Las sábanas y toallas limpias deben almacenarse en un armario cerrado y transportarse por separado de la ropa usada.
- c) La ropa sucia no debe clasificarse en las habitaciones.
- d) En el caso de las almohadas, si éstas tienen funda plástica no deberán ser retiradas de la habitación, el personal realizará una desinfección completa de las mismas con alcohol



mientras realiza la limpieza del lugar. En caso contrario deberán ser lavadas según el procedimiento habitual, separadas de las demás.

- e) Adicionalmente a los artículos antes mencionados, limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, cerrojos, ventanas, muebles en general, controles remoto, de luz, caja de seguridad, todas las amenidades que lleven las habitaciones y los productos de frigo bar. Cubrir los elementos como controles remoto con una funda para facilitar su limpieza

Áreas Públicas para los Huéspedes

- a) El establecimiento deberá contar con señalización de distanciamiento.
- b) Se recomienda mantener los espacios ventilados o la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros, a pesar de que estos no protegen del COVID.
- c) Desinfectar: las manijas de las puertas, las placas de empuje, las barandas, ascensores, marcos de ventanas, computadoras, teléfonos, teclados, mouse, pantallas táctiles, superficies de recepción y conserjería.
- d) Limpiar los baños públicos con frecuencia. Deben estar equipados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos. Desinfectar mesadas, canillas, dispensadores de jabón y de alcohol. Controlar frecuentemente el buen funcionamiento de dispensadores y grifos.
- e) Desinfectar los carros de limpieza, el gabinete de llaves maestras y sus llaves. Debe realizarse un control del recambio de los elementos de limpieza dado que el desgaste favorece la colonización, Por ej: baldes.

Áreas Públicas para el personal

Lavandería

- a) No debe sacudirse la ropa para lavar.
- b) La ropa sucia debe lavarse con un desinfectante aprobado o una solución de blanqueador compatible. Las prendas textiles deben lavarse en forma mecánica en ciclos completos a 60-90°C.
- c) Desinfectar carros, percheros, computadora, teléfono y las llaves maestras.

Recepción de Mercaderías

- a) Evitar el contacto con los transportistas. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros.
- b) Utilizar guantes descartables y cubre boca o barbijo durante la recepción de mercadería a proveedores.
- c) Limpiar y desinfectar el área, carros de transporte, y otros elementos de trabajo.
- d) Desinfectar los envases originales, luego almacenar en cámaras o depósitos.

4.7 Zona de descanso

El descanso en las habitaciones es la razón de ser de estos establecimientos por lo tanto requiere la mayor atención para lograr un ambiente atractivo, garantizando las medidas de higiene y seguridad para los huéspedes como para el personal del área de Housekeeping y mantenimiento.

4.8 Otras recomendaciones

- a) La limpieza de habitaciones con casos sospechosos o confirmados de COVID-19 debe distinguirse del resto de las habitaciones, ya que la limpieza tiene características



diferentes. En lo posible utilizar elementos de higiene de un solo paso, es decir que no impliquen limpieza, enjuague y desinfección para reducir el tiempo en la habitación.

- b) Procedimiento de uso de equipo de protección
- c) Lavarse las manos.
- d) Clocarse el camisolín, atarlo por la espalda a la altura del cuello y la cintura.
- e) Colocarse la cofia, que cubra el cabello.
- f) Colocarse el barbijo, colocar las tiras o banda elástica en la mitad de la cabeza y en el cuello. Ajustar la banda flexible sobre la nariz y acomodarlo, con el plizado hacia afuera.
- g) Colocarse las antiparras, las mismas debe ser de un tamaño que cubra los ojos por el frente y los laterales, deben poder usarse por arriba de los anteojos.
- h) Colocarse las botas, que cubran el calzado.
- i) Colocarse los guantes que cubra la parte del puño del camisolín. Una vez colocados mantener las manos alejadas del rostro y limitar el contacto con superficies. Disponer vasos descartables para el enjuague bucal en las habitaciones.
- j) Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, además de limpiar y desinfectar, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos. Ej: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos.
- k) Objetos perdidos y encontrados: cualquier artículo guardado por el alojamiento debe colocarse en una bolsa transparente, desinfectarse y guardar en una segunda bolsa tipo ziploc sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso en que el huésped no lo reclame, deberá ser desechado, después de un tiempo de espera prudencial, según la política del lugar.
- l) Si un huésped ingresa en el hospital y los artículos del huésped permanecen en la habitación, el hotel debe seguir los procedimientos para manejar la propiedad abandonada. La habitación debe limpiarse siguiendo la implementación de estos procedimientos y las pertenencias deben colocarse en bolsa cristal cerrada y desinfectada.

CAPITULO V: “GUIADOS Y ACTIVIDADES DE TURISMO ACTIVO”

5.1 Pautas generales para los guías de turismo

- a) El guía debe suministrar alcohol en gel de manera frecuente a sus clientes con el fin de garantizar la higiene de los mismos.
- b) Los grupos a guiar deberán ser como máximo de cuatro (4) clientes, con excepción de grupos de familia convivientes, en cuyo caso puede ser mayor. Cuando el grupo sea de mayor numero, deberá considerar las directrices de buenas prácticas de la actividad.
- c) Todos los clientes deben usar de manera permanente y obligatoria barbijo social, deberán llevar un par de repuestos ya que dependiendo del tiempo de duración del tour o de las inclemencias climáticas puede ser necesario tener que cambiarlos.
- d) En las zonas determinadas por el guía para descansar/refrigerarse las personas deben mantener un mínimo de 1.5mts entre cada uno.
- e) El guía debe contar con un botiquín de primeros auxilios, el mismo debe contener entre sus elementos un termómetro para poder tomar la temperatura a cada participante al inicio del tour.
- f) Cubrirse con el pliegue del codo al toser o estornudar.
- g) Para las fotografías grupales, se utilizará solo el celular del guía, quien luego las compartirá.
- h) El guía deberá suministrar al grupo de clientes información sobre las medidas de prevención de del COVID-19
- i) Deberá realizar el registro de clientes con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Se recomienda utilizar la aplicación “Simmov” para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.



5.2 Pautas generales para los prestadores y operadores de turismo activo

- a) El prestador debe estar registrado como Prestador/Operador de Turismo Activo en la Secretaría de Turismo de Jujuy y debe estar autorizado por el COE. La solicitud deberá ser presentada en Fiscalización de la Secretaría de Turismo, quienes gestionaran ante el Comité de Operativo de Emergencia.
- b) Los tours de turismo activo deben tener un máximo de 4 clientes más el guía.
- c) Los circuitos deben ser "unidireccionales" para evitar así que los clientes se crucen entre sí.
- d) En las paradas técnicas cada pasajero debe contar con un kit individual de hidratación/alimentación. Queda totalmente prohibido compartir dichos elementos.
- e) En caso que el tour requiera de pernocte, y el mismo se haga en carpas, las mismas serán como máximo para dos personas en caso de tratarse de grupos familiares o, caso contrario, carpas individuales.

Prestadores y Operadores de Senderismo/Senderismo con llamas

- a) Todo elemento de seguridad que el guía considere necesario de acuerdo a la dificultad del terreno debe ser previamente desinfectado, así también como una vez finalizado el tour. Ej: cuerda de seguridad de uso común para cruzar un río con fuerte caudal. Suministrar alcohol en gel para que los clientes puedan desinfectarse las manos luego de su uso.
- b) En senderismo con llamas, se deberán mantener la distancia de 10 metros entre clientes con llamas.
- c) Las riendas a utilizar deberán ser desinfectadas al inicio y al final del tour.

Prestadores y Operadores de tours en bicicleta/cabalgatas

- a) Debe cumplir con todas las normas de higiene y seguridad, establecidas por el COE, como todas aquellas propias de montar un caballo o hacer uso correcto de bicicletas (riendas, montura, casco en perfectas condiciones, guantes, lentes, etc.)
- b) Para cabalgatas, en caminos anchos, o donde el terreno lo permita, se podrá circular en pareja manteniendo una distancia mínima de 2 metros entre cada cliente y 10 metros con la pareja que los sucede.
- c) En caso de ciclismo, en caminos anchos, se podrá circular en pareja manteniendo una distancia de 2 metros entre ciclistas, y 20 metros de distancia con la pareja que los sucede.
- d) En senderos solo se puede circular "en fila india", es decir, de a uno manteniendo una distancia mínima de 20 metros, en caso de ciclismo, y 10 metros en caso de cabalgata.
- e) Queda totalmente prohibido intercambiar bicicletas/caballos o circular 2 ó más clientes en una misma bicicleta/caballo.
- f) En las paradas previstas para el descanso, se debe aprovechar para tomar las medidas necesarias de higiene y desinfección: lavado de manos, uso de alcohol en gel, etc.
- g) Antes de cada tour, cada bicicleta debe estar completamente lavada y desinfectada (manubrio, puños, frenos, manijas de frenos y asiento desinfectados con alcohol), como así también los elementos de seguridad que se provean: cascos, guantes, lentes, etc...). En cuento a las cabalgatas, las monturas y riendas serán desinfectadas completamente con alcohol diluido al 70%.

CAPITULO VI: VENTA DE ARTESANIAS

6.1 Pautas generales para la venta de artesanías

- a) Los artesanos y vendedores deberán utilizar barbijo social de manera permanente.
- b) 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.



- c) Los comerciantes deberán desinfectarse las manos con alcohol al 70% cada vez que manipulen dinero o tarjetas por la venta de productos, antes y después de la transacción.
- d) Se recomienda que los clientes no manipulen los productos con el fin de evitar la transmisibilidad viral a causa del continuo contacto.
- e) Cada punto de venta deberá contar con dispenser de alcohol en gel o alcohol diluido al 70% de acceso a los clientes.

6.2 Venta de artesanías en espacios abiertos

- a) Los puestos de ventas de artesanías que estén emplazados en espacios abiertos, como ser plazas, deberán estar separados por 1,5 metros entre puesto y puesto.
- b) La distancia entre el cliente y el vendedor deberá ser prevista a través de un mueble exhibidor o limite físico determinado para tal fin.
- c) Los productos artesanales serán exhibidos

6.3 Venta de artesanías en paseos o galerías

- a) Los puntos de ventas que se encuentren dentro de paseos o galerías deberán garantizar que no se generen aglomeraciones en los locales, ni en los pasillos de circulación.
- b) Deberá estar señalizado en el piso el sentido único de circulación, identificando claramente el acceso y el egreso de los mismos.
- c) Los locales deberán estar separados físicamente por un limite de material rígido y de fácil limpieza.
- d) La delimitación del local o espacio de exposición y venta deberá estar claramente identificada y materializada, asegurando un control de acceso para los clientes.
- e) En caso que el paseo o galería cuente con sanitarios, los mismos deben estar equipados con todos los elementos necesarios para la correcta higiene de las manos y deberán ser limpiados en profundidad cada 3 horas.

Zona Exterior: sector externo al establecimiento comercial o a la galería donde confluyen grupos humanos. Dentro de la zona exterior las medidas a tomar serán las siguientes:

- Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
- Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio/galería con la forma que el mismo establezca. Estas deberán respetar los límites de la fachada del comercio.
- Se dará prioridad de ingreso a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

Zona de control: Considerada una zona de amortiguación entre la zona exterior y la zona de circulación. Al situarse personal/clientes en esta zona se controlará y cumplirá con lo siguiente:

- a) Dividir la zona de ingreso y egreso. Señalizar con cintas adhesivas u otro método
- b) Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua. El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso a la galería. Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo. El segundo, estará dentro de cada local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies y al mismo tiempo se proveerá de alcohol en gel que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- c) Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 a 10 clientes de tránsito continuo o cada 2 horas.
- d) Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.
- e) Limpiar las superficies con agua y lavandina.
- f) Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social.



Zona de circulación: Una vez que la persona haya atravesado las dos zonas anteriores cumplimentando las medidas de bioseguridad podrá permanecer en esta zona siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- a) El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento.
- b) El local comercial deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante.
- c) Dentro del establecimiento se autorizará la permanencia de personas sujeto a que se cumpla la distancia mínima de 1,5 metros entre las mismas, evitando el contacto humano cercano.
- d) En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- e) Se deberá ventilar adecuadamente los lugares de trabajo de forma natural.
- f) Que el personal lo utilice deberá desinfectarse correctamente luego de su uso.

Zona de Atención: Espacio exclusivo del artesano o personal que presta servicio en el comercio:

- a) No podrá ingresar al local ningún trabajador enfermo.
- b) Todos los artesanos y vendedores que tengan contacto con la gente deberán usar barbijo de manera interrumpida durante toda la jornada laboral
- c) Deberá estar a la vista y de acceso al público dispensador de alcohol en gel o alcohol diluido al 70%.
- d) No se podrán exhibir artesanías fuera del espacio delimitado de cada local. Siendo importante poder contar con un control en la manipulación de las artesanías.
- e) El artesano o vendedor, antes y después del empaquetado de las artesanías para la entrega al cliente deberá asegurarse la desinfección de las manos.

6.4 Medidas generales de protección

Cada puesto de venta tendrá obligatoriamente los siguientes insumos y elementos de protección:- Alcohol en gel.- Barbijo social de tela.- Manoplas de nylon.- Correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel)- Rociador con alcohol y agua.- Lavandina.- Trapos de piso.

CAPITULO VII: TRASLADOS

7.1 Transporte de viajes especiales, legalmente autorizados

Como norma general, se ocuparán el 50% de los asientos disponibles.

Pautas para los conductores

- a) En caso de tener algún síntoma compatible con el COVID-19, el trabajador no deberá presentarse en su puesto de trabajo y deberá comunicarse inmediatamente al 0800-888-4767.
- b) Previo a tomar el servicio, se les tomará la temperatura a todos los conductores. Si presenta fiebre o algún síntoma compatible con el COVID-19, se deberá llamar de inmediato al 0800-888-4767.
- c) En caso de tener síntomas durante el servicio, deberá frenar en la localidad más cercana y comunicarse de inmediato con la administración de la empresa alertando sobre la situación.
- d) Los conductores deberán usar barbijo social durante la recepción de tickets o vouchers para el ascenso de pasajeros y máscaras protectoras faciales plásticas mientras estén conduciendo la unidad.



- e) Durante los tiempos de descanso los choferes, guías y/o coordinadores de grupos, deberán mantener la distancia de seguridad entre sus compañeros y no deben compartir utensilios.

Pautas para las unidades

Todas las personas que ingresen al vehículo, incluido el chofer, deberán rociarse la suela de los zapatos con agua con lavandina diluida o bien el servicio colocará sobre el suelo un trapo de piso con lavandina diluida en la misma proporción. Además se colocará un trapo de piso con la misma solución dentro de la unidad y nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies.

- a) Las unidades deberán tener un expendedor de alcohol en gel para proveer a los pasajeros. Se deberá proveer de alcohol en gel o alcohol al 70% en agua a cada pasajero que ascienda a la unidad, el cual deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- b) Se instalará una señal de separación entre el chofer y el pasaje a 1,5 metro del habitáculo del conductor. En caso de vehículos "19+1" la limitación de distancia estará dada por la fisonomía normal del vehículo y se dejarán libres los dos asientos inmediatos posteriores al conductor. En el caso de vehículos "14+1" y "9+1" no se utilizarán los asientos contiguos al conductor. En el caso de los vehículos "4+1" o "6+1" podrán colmar su capacidad pero solo podrán ser utilizados en modalidad "tour privado" con pasajeros que conformen un grupo preexistente (ej. Familia o amigos previos al tour).
- c) Las unidades deberán ser limpiadas en profundidad con agua y lavandina al finalizar cada servicio.
- d) Se deberán ventilar las unidades cada dos horas.

Pautas para los pasajeros

- a) Se recomienda que los pasajeros que conformen los grupos de riesgo, no realicen tours, o que las realicen en la modalidad de tour privado, evitando formar parte de grupos conformados por personas que no pertenezcan a su círculo íntimo.
- b) Los pasajeros deberán respetar el presente protocolo, su conducta de higiene será obligatoria en todo momento.
- c) Los pasajeros que asciendan a la unidad, deberán usar barbijo social durante todo el trayecto.
- d) No se permitirá el ascenso de pasajeros que tengan síntomas visibles compatibles con el COVID-19.
- e) Los pasajeros deberán mantener distancia entre sí, utilizando asientos de por medio.
- f) En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, posterior a eso, deberá desinfectarse las manos con alcohol en gel.
- g) En caso que un pasajero tenga síntomas compatibles con el COVID-19 durante el trayecto, deberá alertar al conductor de la unidad o al coordinador del grupo, se deberá mantener aislado del resto de los pasajeros y se deberá comunicar de inmediato al 0800-888-4767.
- h) Deberá realizar el registro de pasajeros con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Se recomienda utilizar la aplicación "Simmov" para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.

7.2 Particulares que viajan en su propio vehículo con fines turísticos

- a) Se recomienda que los pasajeros que conformen los grupos de riesgo, no realicen tours.
- b) Los pasajeros deberán respetar el presente protocolo, su conducta de higiene será obligatoria en todo momento.
- c) Deberán usar barbijo social durante todo el trayecto.



- d) Los pasajeros deberán mantener distancia entre sí, no admitiéndose más de 4 pasajeros por vehículo con capacidad de 5 asientos, con excepción de familiares que residen en el mismo domicilio.
- e) En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, posterior a eso, deberá desinfectarse las manos con alcohol en gel.
- f) En caso que un pasajero tenga síntomas compatibles con el COVID-19 durante el trayecto, se deberá mantener aislado del resto de los pasajeros y se deberá comunicar de inmediato al 0800-888-4767.
- g) Se recomienda utilizar la aplicación “Simmov” para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.

Dr. Omar Alberto Gutiérrez
Coordinador Operativo
C.O.E. JUJUY

Publicado en Anexo Boletín N° 56 Miércoles 13/05/2020.-

<http://boletinoficial.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/2016/Boletines/2020/56A-2020.pdf>