

DECRETO N°.1709

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional,"

09 DIC 2020

VISTO:

La gestión iniciada a través del Expediente N° 00302-0184712-0 y su agregado 00302-0181971-4, del registro del Sistema de Información de Expedientes de la Caja de Asistencia Social-Lotería de Santa Fe, dependiente del Ministerio de Economía; y

CONSIDERANDO:

Que a través de las actuaciones de marras se promueve la reapertura, a partir de la fecha del dictado del presente acto administrativo, de la actividad correspondiente a los Casinos y Bingos concesionados en la Provincia de Santa Fe, esto es, CASINO PUERTO SANTA FE S.A., CASINO DE ROSARIO S.A. y CASINO MELINCUE S.A.;

Que a través del Decreto N° 956/20 del Poder Ejecutivo Nacional se dispuso el Distanciamiento Social Preventivo y Obligatorio en gran parte del territorio nacional, Incluyendo a todos los Departamentos de la Provincia de Santa Fe, conforme se expone en el artículo 3º del citado acto administrativo;

Que el artículo 5º de la norma nacional prevé bajo la denominación "REGLAS DE CONDUCTA GENERALES", que Durante la vigencia del "distanciamiento social, preventivo y obligatorio" las personas deberán mantener entre ellas una distancia mínima de dos (2) metros, utilizar tapabocas en espacios compartidos, higienizarse asiduamente las manos, toser en el pliegue del codo, desinfectar las superficies, ventilar los ambientes y dar estricto cumplimiento a los protocolos de actividades y a las recomendaciones e instrucciones de las autoridades sanitarias Provinciales, de la ciudad Autónoma de Buenos Aires y Nacional.

Que asimismo el artículo 6º del Decreto Nacional premencionado establece que "Solo podrán realizarse actividades económicas, industriales, comerciales o de servicios, en tanto posean un protocolo de funcionamiento aprobado por la autoridad sanitaria Provincial o de la ciudad Autónoma de Buenos Aires que contemple la totalidad de las recomendaciones e Instrucciones de la autoridad sanitaria nacional y restrinja el uso de las superficies cerradas permitiendo como máximo el uso del cincuenta por ciento (50 %) de su capacidad";

Que la actividad en cuestión puede desarrollarse en la medida de que se cumplan de manera estricta las reglas generales de conducta preventiva para evitar la propagación del coronavirus y el Covid 19, el protocolo de la actividad y las recomendaciones e Instrucciones de las autoridades sanitarias provinciales;

Que la actividad autorizada por el presente acto administrativo se desarrollará conforme a las limitaciones horarias prescriptas por el Decreto Provincial N° 1527/20;

Que el Ministerio de Salud y el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social han aprobado el protocolo elaborado al efecto;

Que la norma que se dicta prevé que el Ministerio de Salud realice el monitoreo de la evolución epidemiológica y sanitaria en función de la autorización de actividad dispuesta, y lo habilita a recomendar, en su caso la suspensión total o parcial con carácter preventivo para el desarrollo de la actividad autorizada;

Que han intervenido las Direcciones Generales de Asesoría Jurídica de la Caja de Asistencia Social-Lotería de Santa Fe y de Asesoría Letrada del Ministerio de Economía, emitiendo el dictámen de su competencia, como así también la Secretaria Legal y de Coordinación de la citada Cartera;

Que asimismo, la Fiscalía de Estado ha Intervenido en su carácter de órgano de asesoramiento Jurídico del Poder Ejecutivo;

Que el presente acto se dicta en uso de las atribuciones conferidas a éste Poder Ejecutivo por el artículo 72º incisos 1, 4 y 19) de la Constitución de la Provincia, y conforme a lo dispuesto por el artículo 128º de la Constitución Nacional;

POR ELLO:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA

DECRETA:

Artículo 1º: Autorízase en todo el territorio provincial, a partir de la fecha del dictado del presente acto administrativo, la actividad de Casinos y Bingos que se desarrolle en los Casinos concesionados en la Provincia en sus respectivas sedes: CASINO PUERTO SANTA FE S.A, CASINO DE ROSARIO S.A. Y CASINO MELINCUE S.A. La actividad autorizada por el presente acto administrativo se desarrollará conforme a las limitaciones horarias prescriptas por el Decreto Provincial N° 1527/20.

Artículo 2º: La subsistencia de la autorización para el desarrollo de las actividades referidas en el artículo 1º del presente, está sujeta a la condición de la implementación y cumplimiento del protocolo específico aprobado por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Provincia y cuyas especificaciones constan en el Anexo Único que forma parte del presente acto administrativo, debiendo respetarse el límite previsto en el DNU N° 956/20 en cuanto a la distancia mínima de dos (2) metros entre las personas y la restricción del uso de las superficies cerradas permitiendo como máximo el uso del cincuenta por ciento (50 %) de su capacidad.

Artículo 3º: Las autoridades municipales y comunales, en concurrencia con las autoridades provinciales competentes, coordinarán los procedimientos de fiscalización necesarios para garantizar el cumplimiento de las medidas dispuestas en virtud de la vigencia del distanciamiento social, preventivo y obligatorio, de los protocolos vigentes y de las normas dispuestas en virtud de la emergencia sanitaria. Las autoridades locales quedan facultadas en sus distritos a disponer mayores restricciones respecto a los días, horarios, requisitos y modalidades particulares, para el desarrollo de la actividad que se autoriza por el artículo 1º del presente Decreto.

Artículo 4º: Encomiéndase al Ministerio de Salud el control del cumplimiento de las condiciones para la realización de las actividades dispuestas por el presente decreto y el monitoreo de la evolución epidemiológica y sanitaria en función de las mismas. Sin perjuicio de lo anterior podrá recomendar al Poder Ejecutivo la suspensión total o parcial con carácter preventivo, de la

excepción autorizada en el presente Decreto, cuando la evolución de la situación epidemiológica lo aconseje.

Artículo 5°: Refrédese por la señora Ministra de Salud y los señores Ministros de Economía y de Gestión Pública.

Artículo 6°: Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

PEROTTI

Dra. Sonia Felisa Martorano

C.P.N. Walter Alfredo Agosto

C.P.N. Ruben Hector Michlig

ANEXO UNICO DECRETO N° 1709

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE CONTAGIO Y PROPAGACIÓN DEL COVID19 SANTA FE

El coronavirus (COVID-19) es un virus que se transmite por vía respiratoria entre personas cuyo periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Debido a las medidas tomadas por el gobierno nacional, se dispone de protocolos de trabajo para todos los empleados, clientes y proveedores de cada organización basado en la Resolución 29/2020 emitida por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo del Ministerio de trabajo, Empleo y Seguridad Social y la Disposición N° 5/2020 emitida por la Gerencia General de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo.

Mediante este protocolo se determinarán las recomendaciones generales a tener en cuenta y el modo de desarrollo de las tareas. El mismo se irá actualizando en función a las normativas y modificaciones promulgadas por el gobierno nacional, provincial y/o municipal y de acuerdo la evolución del COVID19.

OBJETIVO GENERAL:

Coordinar y organizar la implementación de acciones de prevención del COVID-19 en todas las unidades de negocio de cada Organización con la finalidad de retomar las actividades de forma segura.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Establecer las recomendaciones y aspectos referentes a las acciones preventivas que los empleados y clientes deben adoptar con el fin de mitigar el riesgo de contagio por el COVID-19.

Coordinar acciones para que los empleados, clientes y proveedores adopten las medidas de prevención y contención del riesgo asociado al COVID-19.

Fortalecer y responder adecuadamente a situaciones que surjan frente al COVID-19 en las distintas unidades de negocio de las Organizaciones.

MARCO LEGAL:

El presente protocolo se ha elaborado en todo de acuerdo a las disposiciones de la resolución del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Santa Fe N° 41/2020 y modificatoria.

Asimismo, las organizaciones han convocado a su Comité Mixto de Seguridad e Higiene en reunión extraordinaria a los fines de comunicar las medidas adoptadas.

ACTUALIZACIONES DE PROTOCOLO:

Este protocolo se irá actualizando, en función de cambios en las prácticas de trabajos, de nuevas legislaciones que entren en vigencia y por ampliación de las medidas de prevención contra el COVID-19.

El presente protocolo será de acceso público y se encontrará disponible en formato digital para enviar por mail, y a disposición en áreas comunes al cliente, a los empleados, como, así también en las oficinas administrativas y lugares destinados a proveedores.

Todo el personal recibirá capacitación sobre el contenido del presente protocolo, del uso y conservación de los elementos de protección personal (EPP) adecuados, acciones de educación sanitaria y cuidados preventivos del COVID-19.

Este plan ha sido diseñado para mantener seguros a nuestros clientes, visitantes, empleados, proveedores, incluyendo un procedimiento específico para cada departamento operativo.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS GENERALES

Establecer como prioridad la salud y seguridad de nuestros empleados, clientes y visitantes.

Disponer de controles de temperatura en los ingresos de personal, proveedores y accesos al casino. En los casos que la temperatura sea superior a 37.5 ° C no tendrán permitido el ingreso y procederá a activar el "Protocolo de COVID-19 Santa Fe" llamando al 107. Se solicitará los datos necesarios de los clientes para eventual trazabilidad posterior.

Se delimitará una vía de entrada y una de salida para clientes, respetando el distanciamiento social.

Mantener el distanciamiento recomendado mayor a 2 (dos) metros entre clientes, visitantes, y empleados, evitar el contacto físico entre personas y el contacto cercano con personas con síntomas respiratorios.

Instalar dispensadores de alcohol en gel en vestuarios para empleados, áreas de contacto frecuente como entradas, áreas de recepción, en diferentes locaciones del casino, entradas de los restaurantes, sanitarios, etc. En cada uno de estos espacios se exhibirá un instructivo de cómo realizarlo de forma adecuada.

Publicar Cartelería informativa y educativa sobre el COVID-19 en áreas visibles al cliente, visitantes y proveedores. Las mismas expondrán las recomendaciones de la OMS y del Ministerio de Salud de la Nación. Asimismo, en todos los sanitarios se exhibirá cartelería detallando el procedimiento correcto de lavado de manos con jabón.

Utilizar tapa bocas o máscaras de protección de manera obligatoria: los clientes, empleados, visitantes y proveedores deberán utilizarlos para ingresar a la organización y durante su estadía de acuerdo con las disposiciones municipales, provinciales y nacionales.

Publicar Cartelería interna exclusiva para los empleados de toda la organización: se informará sobre el uso de los elementos de seguridad y prevención del COVID-19, indicaciones de lavarse las manos, modo de estornudar y recomendación sobre evitar tocar sus caras. Asimismo, sobre cómo responder rápidamente e informar todos los presuntos casos de COVID-19 en la organización.

Importante: Los empleados tienen instrucciones de quedarse en sus casas si tienen síntomas asociados al COVID-19 y se les solicitó que se comuniquen con un responsable directo si notan a un compañero de trabajo, cliente o visitante con tos, falta de aliento u otros síntomas conocidos de COVID-19.

Notificación de caso: ante un caso sospechoso, colocar barbijo quirúrgico, ofrecer alcohol en gel y activar llamando al 0800-555-6549. Considerar como tal aquel que presente fiebre mayor a 37.5, tos, dolor de garganta, pérdida de gusto/olfato. Todo contacto estrecho de caso positivo debe guardar aislamiento preventivo en domicilio por 14 días.

Los empleados son fundamentales para el cumplimiento de un programa eficaz de saneamiento y salud.

Lavado de manos. La higiene correcta y el lavado frecuente de manos con jabón es vital para ayudar a combatir este virus.

Entrenamiento COVID-19. Todos los empleados recibirán capacitación sobre síntomas, seguridad y prevención de COVID-19. Asimismo, se realizará una capacitación más integral para los equipos con contacto frecuente con los clientes, incluyendo limpieza, alimentos y bebidas, personal de operaciones, slots, tesorería, atención al cliente, seguridad y áreas administrativas.

Equipo de Protección Personal (EPP): cumplimentando las medidas preventivas según lo exigido en Resolución N° 41/2020 del MTySS, los elementos de protección personal (EPP) serán utilizados por todos los empleados en sus roles y responsabilidades y en el cumplimiento de las regulaciones municipales, provinciales y nacionales. La capacitación sobre cómo usar y desechar adecuadamente todos los EPP será obligatoria.

Elementos de Protección Personal de uso obligatorio:

Tapabocas que cubran nariz, boca y mentón.

Elementos de Protección Personal de uso opcional:

Protección facial (gafas o máscara de acetato).

Guantes de látex.

DDJJ de Estado de Salud: Los empleados deberán realizar la Declaración Jurada de Estado de Salud (DJES), mediante la "app" denominada "Aplicación Móvil COVID-9 Provincia de Santa Fe" (<https://www.santafe.gob.ar/ms/covid19/aplicacion-movil-covid-19-provincia-de-santa-fe/>), en forma personal y desde dispositivo móvil personal, cada 72 horas. En caso de que el empleado o la empleada no pueda contar con la "app" en su dispositivo, debe realizar en forma manual la DDJJ cada 72 horas. En este caso deberá hacer entrega a la empresa a los fines de su compilado en un registro.

Pre-turno diario: Las reuniones de empleados previas al turno se llevarán a cabo en áreas que permitan un distanciamiento físico apropiado entre los empleados.

Importante: Los empleados no podrán intercambiar objetos. Todos los elementos recibidos deberán ser desinfectados. En los casos de utilización de elementos tales como papeles, dinero, etc., se debe evitar el contacto entre las manos y la cara mientras se utilizan los mismos, y descontaminarse las manos tantas veces como sea necesario. No compartir EPP y evitar el contacto con otras personas. Desinfectar objetos que hayan estado en contacto con otras personas. No compartir elementos de uso personal (elementos de oficina, vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.)

Desayuno, almuerzo, cena o descanso: Sólo ingerir alimentos, bebidas o fumar en lugares establecidos para hacerlo, si previamente se descontaminó el lugar y las manos. Lavarse las manos frecuentemente utilizando el método correspondiente antes de ingerir alimentos. No llevar elementos que puedan estar contaminados a comedores o sectores de descanso.

Comedor de personal: Se dispondrá de diferentes métodos que garanticen la correcta entrega de los alimentos y se brindaran vasos de un solo uso para bebidas y cubiertos pre envasados.

Traslado de personal: Se solicitará a todos los empleados que tomen las medidas de precaución necesarias ya sea en vehículo personal, transporte público o sistema de traslado de personal brindado por la empresa.

Ingreso y Egreso de Personal: Se establecerán horarios de ingreso y salida escalonados, que permitan evitar aglomeraciones de personas y realizar previo al ingreso el examen de temperatura. Luego de fichar el empleado deberá descontaminarse las manos, colocarse su uniforme y desinfectar los elementos de protección personal. El horario de ingreso de personas no debe coincidir con el horario de egreso. Recursos Humanos llevará el registro pormenorizado de los diferentes horarios y de los empleados.

Personal de Seguridad: Todo el personal de seguridad deberá poseer el EPP provisto por la empresa y deberá evitar el contacto con los clientes. Deberán desinfectar al inicio de cada jornada sus Handy y teléfonos corporativos. Serán los encargados de la toma de temperatura de toda persona que ingrese a la organización y de llevar los registros correspondientes.

Medidas disciplinarias: En caso de detectar a un empleado que no cumpla con todas las medidas de prevención y las metodologías establecidas en el presente protocolo, se derivará el caso al Departamento de RRHH con el fin de analizar la situación e iniciar los procesos administrativos que correspondan.

PROVEEDORES

Atención de proveedores y visitas: Se reducirá la cantidad de visitas al establecimiento utilizando los recursos que sea necesarios para hacerlo. Todos los proveedores deberán someterse a la prueba de temperatura corporal. Todos los conductores y ayudantes deberán poseer los elementos de seguridad necesarios (tapabocas, protección ocular y guantes descartables). Antes de acopiarla en el depósito deberá ser desinfectada en su totalidad.

Distanciamiento social preventivo: En todo el complejo cumpliremos o superaremos las pautas de las autoridades de salud local, provincial y nacional sobre distanciamiento físico adecuado.

Cualquier área donde los clientes o los empleados deban esperar estará claramente marcada para distanciamiento físico.

Operaciones de tragamonedas: se instalarán acrílicos separadores en las máquinas tragamonedas o serán apagadas y/o reconfiguradas o reubicadas para permitir la separación física exigida, también serán retiradas las sillas/banquetas de los slots que no queden jugables.

Operaciones de juegos de mesa: tendrán sillas retiradas. Los supervisores de casino se asegurarán de que los invitados no se congreguen en grupos.

OPERACIÓN DE CASINO Y TRAGAMONEDAS

Se solicitará a todos los clientes que deseen ingresar al Casino que bajen sus máscaras para poder identificarlos, verificar su edad, condición de exclusión o autoexclusión conforme con los requisitos de lotería de Santa Fe.

Todo el público como el personal de operación del casino y sala tragamonedas deberá respetar las medidas de protección personal y distanciamiento establecido por la empresa.

Protocolo de limpieza y desinfección:

Todas las superficies de mostradores de Cajas, atención al cliente y guardarropas, estaciones de trabajo, kioscos y terminales de autoservicio, barandas de escalera y ascensores serán periódicamente desinfectadas.

Las slots y llaves de trabajo serán desinfectadas de acuerdo con un cronograma determinado llevando registro de esta tarea.

La superficie de los apoyabrazos de mesas de juego y sillas serán desinfectados cada vez que algún cliente abandone su lugar de juego.

Todos los elementos de uso para el desarrollo de las mesas de juego serán desinfectados usualmente.

Todo el personal de área realizará la desinfección de sus manos y espacio de trabajo de acuerdo con los protocolos de limpieza indicados por la empresa.

Una vez finalizada la jornada o en jornadas de baja ocupación se realizará la desinfección de las áreas de juego tanto de slots como mesas de juego tradicional de acuerdo con los protocolos de limpieza indicados por la empresa.

Protocolo de distanciamiento físico:

Se instalarán separadores entre las máquinas tragamonedas o éstas serán apagadas y/o puestas fuera de servicio o reubicadas para permitir la separación física reglamentaria entre jugadores, también serán retiradas las sillas/banquetas de los slots que no queden jugables.

La disponibilidad de ocupación en las mesas de juego tradicional se verá reducida en su capacidad estando indicado en cada mesa en particular la nueva capacidad de ocupación. Ruleta, Black Jack, Póker y Texas bonus 4 apostadores, mini craps 4 apostadores, midi punto y banca 5 apostadores y Craps 6 apostadores.

Se indicará a los clientes no relacionados de no congregarse detrás de los jugadores sentados en los slots o en las mesas de juego.

Consideraciones de los clientes:

Se colocarán diferentes tipos de señalización en las salas para sugerir a los clientes que desinfecten las máquinas tragamonedas antes de usarlas o contactar a un asistente de slot para su asistencia.

SERVICIOS DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Protocolo de limpieza y desinfección:

Las estaciones de trabajo, mostradores y guardarropas deben desinfectarse periódicamente.

Las terminales del Club de Jugadores serán desinfectadas periódicamente.

Los elementos de trabajo de los auxiliares como ser las tableta, handies, serán desinfectadas al ingresar al turno y de forma periódica en los puestos de trabajo.

El servicio de guardarropas se brindará a través de bolsas. Se les entregará a los clientes una bolsa para la colocación de prendas y objetos. Luego se procederá al guardado de la bolsa en box o estantes. Esta medida es a fin de evitar el contacto directo con las prendas de los clientes.

Los clientes que se acerquen a guardarropas encontraran sectorizado el puesto de la siguiente manera: entrega de prendas en custodia, recepción de prendas para la custodia.

OPERACIONES DE SECTORES DE VALORES

Protocolo de limpieza y desinfección:

Dada la particularidad del puesto de trabajo se tomarán todos los elementos con un mayor nivel de prevención, por lo cual, cada vez que se manipule dinero o fichas, tarjetas de crédito o cualquier documento, los auxiliares realizarán la desinfección de sus manos de acuerdo con los protocolos indicados por la empresa.

Cada auxiliar desinfectará su estación de trabajo incluyendo mesa o escritorio, elementos de uso, contadoras, teléfonos, handies de comunicación impresoras y PC al ingresar y periódicamente según lo indicado a cada actividad.

Los carros de traslado de materiales, llaves, bolsines serán desinfectados periódicamente llevando registro de esto.

Siempre que se requiera la intervención de cualquier kiosco, terminal de depósito o stacker de slots, se realizará la desinfección del elemento.

Protocolo de distanciamiento físico:

Las cajas y estaciones de trabajo tendrán en su mayoría acrílicos de separación lateral o en su defecto serán abiertas en forma intercalada.

El ingreso a recintos de seguridad será como máximo de dos personas a la vez siempre respetando una distancia prudencial entre ellos.

Las cajas de atención al cliente de los diferentes sectores serán atendidas ventanilla de por medio o separadas por acrílicos divisores generando distanciamiento entre empleados y clientes.

Las mesas de trabajo en el sector de Conteo serán ocupadas como máximo por tres auxiliares respetando una distancia prudencial entre ellos.

Toda persona que ingrese a los sectores de trabajo deberá utilizar los elementos de protección indicados para cada área.

OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (BARES Y RESTAURANTES)

Se podrá operar con la modalidad de take away como así también con reducción de plazas al 50% de su capacidad de acuerdo a lo dispuesto en la resolución vigente para la normativa Provincial y municipal de bares y restaurantes.

Objetivo:

Evitar el ingreso al Establecimiento a aquellas personas con posibles síntomas de Infección.

Alcance:

Todo el personal que requiera el ingreso a la empresa (trabajador en relación de dependencia y subcontratado).

La Dirección de la Empresa será responsable de:

Brindar los recursos necesarios para el cumplimiento de los requerimientos indicados en el presente documento y mantenerlos durante la situación de emergencia.

Es responsabilidad de todo el Personal cumplir el presente procedimiento.

Se define como Caso sospechoso de infección a aquellas personas que:

Presenten síntomas (fiebre y tos, dolor de garganta, falta de aire, pérdida de olfato o gusto -aún sin presentar fiebre-)

Hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado o una persona bajo investigación por Covid-19

También debe considerarse caso sospechoso de Covid-19 todo paciente con enfermedad respiratoria aguda grave que requiera asistencia respiratoria mecánica debido a su cuadro respiratorio y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

Verificación inicial:

Previo al ingreso de personal al establecimiento, el personal encargado además de realizar la prueba de temperatura podría serle exigido la presentación de la declaración jurada de salud en la APP Covid-19 de la Provincia.

Casos sospechosos:

En caso de detectar caso sospechoso se deberá:

Aislar al trabajador.

Entregar barbijo al trabajador.

Evitar tocar sus pertenencias.

Activar el protocolo provincial; contactarse con la autoridad de salud competente al 107, evitar su ingreso al predio y enviar a la persona para que realice el aislamiento social en su domicilio.

Evitar contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia brinde las indicaciones correspondientes.

Lavar las manos con agua y jabón, y/o alcohol en gel.

Acciones Posteriores:

Una vez que el trabajador considerado sospechoso se haya retirado de las instalaciones, se procederá a la limpieza y desinfección de los elementos que hayan estado en contacto con el trabajador ej.: (picaportes, sillas, escritorios, etc.).

Se analizará contactar en el caso de ser necesario a los empleados que hayan trabajado con él en jornadas anteriores para decidir su aislamiento preventivo.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

Limpieza de las distintas áreas con clientes:

El producto para la limpieza de máquinas tragamonedas o ruletas será uno a base alcohólica o desinfectante de rápida evaporación que no dañen los componentes eléctricos, utilizando un paño humedeciéndolo con producto y aplicando sobre la máquina tragamonedas o ruleta.

Las áreas públicas se repasarán permanentemente, prioritariamente los lugares de mayor tránsito, ingresos, puertas, ascensores, botoneras, barandas, pasamanos de escaleras fijas y mecánicas.

Los baños se limpiarán y desinfectarán permanentemente durante la operación. Haciendo énfasis en pisos, inodoros, puertas divisorias, picaportes, trabas, botoneras, mingitorios, divisores, bachas, rosetas, dispensadores de jabón, alcohol en gel y toalleros.

Consideraciones de los empleados:

Los empleados en todo momento utilizarán los EPP provistos por la empresa y de acuerdo con el puesto de trabajo en el cual se desempeña.

Todos los EPP son individuales y no podrán compartirse.

Todos los empleados deberán llevar desinfectantes en los carros independientemente de cada rutina y turno. Antes del intercambio de turno deberán desinfectarlo.

Los empleados no podrán tener ningún contacto físico entre sí (ni saludos ni besos).

Los empleados no podrán generar reuniones grupales.

Los empleados no podrán compartir, vasos, botellas, cubiertos, mate, ni elementos personales.

Los horarios de descanso serán asignados para evitar que se agrupen según el turno.

SISTEMA DE VENTILACION DE LA SALA DE JUEGO

Se ventilarán las salas de juego en forma periódica a través de inyección mecánica de aire fresco y descontaminado como así también aperturas de puertas y ventanas para circulación.

Se llevará un registro periódico de cambios de filtros y limpieza de ductos de los sistemas de climatización mecánica.

32191
