



Municipalidad de Saladillo
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

D-PROTOCOLO PARA FÁBRICA DE PRODUCTOS DE MADERA (CARPINTERÍA).

1- Condiciones de funcionamiento:

- 1.1- El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.
- 1.2- Debe promover la utilización de sistemas de consulta y comunicación por teléfonos, video llamadas, etc.
- 1.3- Las atención se realiza de a un cliente por vez y con turnos pre acordados.
- 1.4- El comercio puede tomar pedidos telefónicamente para distribuir por la modalidad delivery o puerta a puerta fomentando esta metodología de venta.

2- Condiciones para el cliente:

- 2.1- El cliente debe concurrir al lugar sin compañía y con barbijo o tapaboca o protector facial.
- 2.2- Cliente y vendedor al saludarse no deben romper el distanciamiento de 1,5 metros.
- 2.3- El cliente ingresa de a un cliente por vez a la oficina comercial.
- 2.4- Si el cliente requiere sentarse, debe tener una silla específica preparada para el cliente, ubicada a una distancia superior de 1.5 m del asiento del vendedor. La silla del cliente y el escritorio de atención serán desinfectados con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina una vez que el mismo se retire del lugar y antes de recibir al próximo cliente.

2.5- Debe haber una lapicera exclusiva para el cliente en caso que requiera de su uso.

2.6- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o alcohol en gel exclusivo para el cliente.

2.7- Los clientes tienen el acceso prohibido a la zona operativa.

2.8- Los clientes que no están atendidos deben esperar en el exterior del local manteniendo una distancia de 1.5 m entre dos personas.

2.9- El comercio delimita con cintas en el piso u otra forma indicativa la distancia de 1.5 m entre clientes y controla que se respete la misma.

3- Condiciones para el/los operarios:

3.1- El traslado de los trabajadores al lugar de trabajo se hace cortas caminando o en bicicleta si son distancias, para permitir más espacio para quienes no tienen otra alternativa de traslado, o en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo con el correspondiente con barbijo, tapaboca o protector facial.

3.2- Al llegar al lugar de trabajo, limpiar la suela del calzado en felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), las manos a través de limpieza en seco (gel o soluciones alcohólicas).

3.3- La totalidad de los trabajadores trabajaran con barbijo, tapaboca y protector facial, no pudiendo estar a una distancia menor de 1.5 m de otro trabajador del lugar y debe lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente.

3.4- Se redistribuyen las áreas de trabajo de forma tal que la distancia entre puestos de trabajo sea de al menos a 1.5 metros para una altura de techo de 3 metros. En caso de ser ésta última menor, se recomienda aumentar la distancia entre trabajadores.

3.5- De ser posible delimitar las zonas de trabajo mediante cartelería, mamparas, pintado de piso.

3.6- Si el espacio del establecimiento no es suficiente para que se pueda respetar el distanciamiento social, los empleados cumplen turnos rotativos para garantizarlo.

3.7- Si dos operarios debieran realizar una tarea en conjunto a una distancia menor a 1.5 m, deben tener barbijo o tapabocas y protector facial, antiparras y guantes, y lavarse las manos con agua y jabón inmediatamente finalizada la tarea.

3.8- La zona de trabajo del vendedor/operario debe estar separada de la zona de espera del cliente mediante cinta de peligro, valla o alguna barrera para mantener el distanciamiento social 1.5 M.

3.9- Los vendedores/operarios deben tener a disposición dispenser con alcohol en gel o alcohol líquido diluido al 70% y un lugar adecuado para el aseo y desinfección personal con agua y jabón.

3.10- El personal no comparte vasos, vajilla y mate. Utilizar descartables en caso de ser necesario.

3.11- El dueño del local Antes de reanudar las tareas debe informar a los trabajadores el protocolo interno con todas las medidas de Higiene y Seguridad adoptadas por la Empresa para evitar el contagio y propagación del COVID 19 , todas las medidas a cumplir y de la importancia de no acudir al trabajo, aunque solo presenten síntomas leves

3.12- Todo personal que manifieste síntomas compatibles con COVID-19 durante la jornada laboral debe suspender su tarea y dar aviso a su superior inmediato para instrumentar consulta médica y conducta posterior (aislamiento o cuarentena).

4- Condiciones para el local comercial:

4.1- Debe tener un felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras) al ingreso del local.

4.2- Mantener los sanitarios provistos adecuadamente con los elementos de higiene necesarios (jabón, toallas de papel, entre otros). Se recomienda asistir a los sanitarios de a una persona a la vez.

4.3- Se recomienda no utilizar secadores de manos por aire (representan un gran riesgo de contagio). En su lugar proveer toallas de papel.

4.4- En comedores disponer soluciones alcohólicas o gel en los puntos de acceso, mesas, mesadas o junto a heladeras, hornos a microondas, etc. ³

4.5- Debe garantizar la ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas permitiendo el recambio de aire. Se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

4.6- Antes de abrir y después de cerrar el local debe LIMPIAR y DESINFECTAR todas las superficies y objetos y repetir la limpieza tanto como sea posible. Se limpiarán los pisos, baños, muebles y áreas de uso común, con soluciones de cloro diluido (al 5% ej: una taza de hipoclorito de sodio en 10 litros de agua) antes, durante y terminada la jornada laboral.

4.7- Debe limpiar y desinfectar frecuentemente objetos como: equipos para el cobro digital después de cada cobro, computadoras y cajas registradoras, equipos de telefonía fija o móvil de uso compartido y personal, mostradores, vitrinas, picaportes, cajas, computadoras, etc., y todos aquellos objetos que sean de uso compartido por los operarios del local.

4.8- Para la manipulación de residuos, identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

4.9- Reducir al mínimo el ingreso del personal externo, solo en caso de excepciones tales como inspecciones o tareas de mantenimiento. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y medidas de higiene y seguridad.

4.10- Debe exhibir información OFICIAL de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.

5- Venta tipo delivery o puerta a puerta y trabajo en domicilio:

5.1- Los productos se dejan fuera del domicilio del comprador, siendo este quien lo ingrese a su domicilio, en el caso de tener que realizar el pago en efectivo, previo a entregar el dinero, el comprador deberá higienizarse las manos.

5.2- El repartidor debe llevar barbijo, tapaboca y protector facial y un dispenser con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%.

5.3- En el caso de que el comprador no pueda ingresar los productos a su domicilio, el vendedor podrá ingresarlos usando barbijo, tapaboca o protector facial y manteniendo el distanciamiento social mayor a 1.5 m del comprador.

5.4- Si el personal debe instalar el producto dentro de la vivienda, debe llevar barbijo, tapaboca y protector facial y un dispenser con alcohol en gel o solución de alcohol al 70% para higienizarse antes del ingreso y al egreso del mismo. El operario debe garantizar que durante la actividad de colocación no haya personas de la vivienda en el mismo espacio de trabajo. Una vez retirado del lugar indicar al propietario que debe desinfectar las zonas de trabajo.

5.5- Si la mercadería es transportada en camiones debe coordinar ingresos y egresos con el comprador para minimizar los tiempos de descarga y espera. Se recomienda que la espera del chofer sea dentro del camión. Se recomienda que solo una persona se encargue de la recepción de mercadería y/o materias primas.

6- Condiciones para la descarga de mercadería proveniente de otra ciudad o provincia:

6.1- Cuando se realice descarga de mercadería o materias primas desde un vehículo que ingresa de otra ciudad o provincia, el chofer debe estar con barbijo, tapaboca o protector facial y evitar bajarse del vehículo.

6.2- Cuando el chofer requiera bajarse del vehículo debe mantener la distancia social de 1.5m con los operarios del local.

6.3- Siempre que la carga lo permita es aconsejable rociar con solución de alcohol al 70 % o solución de lavandina.

6.4- La mercadería se descarga por los operarios del local y/o por maquinarias manejadas por operarios del local, evitando el ingreso del chofer del camión al local comercial y/o deposito del mismo.

6.5- Si el chofer del camión requiere el ingreso al local debe hacerlo con barbijo, tapaboca o protector facial, respetar la distancia de 1.5 m a otra persona, desinfectarse las manos antes del ingreso.

6.6. Una vez retirado el chofer del local se deben desinfectar los lugares donde haya permanecido.

6.7- Si la mercadería proviene de otro país se debe dar inmediatamente aviso antes de la descarga de la misma a las autoridades municipales y/o fuerzas de seguridad.