



Saladillo, 3 de mayo del 2020.

VISTO la Resolución Provincial N° RESO- 2020-155-GDEBA-MJGM emitida por el Ministro Jefe de Gabinete de Ministros de la Provincia de Buenos Aires, mediante la cual se autoriza en el Municipio de Saladillo, el inicio del desarrollo de diversas actividades y servicios;

CONSIDERANDO que, concretamente y de acuerdo al Anexo Único que forma parte de dicha resolución, las actividades y servicios autorizados son: 1- Servicios Profesionales como estudios jurídicos, contables, arquitectos, agrimensores, ingenieros. 2.-Servicios Profesionales como kinesiólogos, psicólogos, psicopedagogos, nutricionistas. 3.-Productores de seguros, inmobiliarias, medicina prepaga y agentes oficiales de telefonía móvil. 4.-Herrerías, tornerías y metalúrgicas pequeñas. 5.-Lavaderos de autos y camiones. 6.-Venta de automotores y rodados. 7.-Gomerías, forrajerías, aserraderos, carpinterías, kioscos de diarios y revistas y provisión de garrafas. 8.-Talleres mecánicos, bicicleterías, lubricentros, talleres de electricidad, talleres de chapa y pintura, talleres de motosierras y máquinas de cortar césped, servicios técnicos de artefactos eléctricos y rubros similares. 9.-Corte de pasto;

QUE, tal normativa provincial se dictó en el marco de lo regulado por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 408/2020, por medio del cual el Poder Ejecutivo Nacional dispuso, en su artículo 3° que los Gobernadores y las Gobernadoras de Provincias pueden decidir excepciones al cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio” y a la prohibición de circular, respecto del personal afectado a determinadas actividades y servicios, en Departamentos o Partidos de sus jurisdicciones, previa aprobación de la autoridad sanitaria local y siempre que se dé cumplimiento, en cada Departamento o Partido comprendido en la medida, a una serie de parámetros epidemiológicos y sanitarios;

QUE, el Municipio requirió la ampliación de excepciones al aislamiento social, preventivo y obligatorio dispuesto por Decreto de Necesidad y Urgencia N° 297/2020 y sus prórrogas, detallando los rubros y actividades mencionadas precedentemente para que retomen su funcionamiento bajo protocolos sanitarios específicos, todo lo cual tramitó mediante expediente N° EX-2020-08079042-GDEBA-DSTAMJGM;

QUE, asimismo, acompañó informe epidemiológico del partido y protocolo de fiscalización municipal para controlar el cumplimiento de los protocolos sanitarios y de funcionamiento de cada una de las actividades que se habiliten;

QUE, de acuerdo a todo lo expuesto, habiéndose pronunciado el Gobierno Provincial en uso de las facultades delegadas por el Gobierno Nacional, corresponde el dictado de un acto administrativo municipal que disponga la excepción al aislamiento social, preventivo y obligatorio, respecto de las actividades autorizadas en la Resolución Provincial N° RESO- 2020-155-GDEBA-MJGM;

Por todo ello, el INTENDNETE MUNICIPAL, en uso de sus facultades,

DECRETO

ARTÍCULO 1: Exceptuar de la medida de aislamiento social, preventivo y obligatorio dispuesta por DNU 297/2020 y sus prórrogas, en el partido de Saladillo y de conformidad con la Resolución 155 del Ministro Jefe de Gabinete de Ministro de la Provincia de Buenos Aires, a las actividades y servicios que a continuación se detallan:

- 1- Servicios Profesionales como estudios jurídicos, contables, arquitectos, agrimensores, ingenieros.
- 2.-Servicios Profesionales como kinesiólogos, psicólogos, psicopedagogos, nutricionistas.
- 3.-Productores de seguros, inmobiliarias, medicina prepaga y agentes oficiales de telefonía móvil.
- 4.-Herrerías, tornerías y metalúrgicas pequeñas.
- 5.-Lavaderos de autos y camiones.
- 6.-Venta de automotores y rodados.
- 7.-Gomerías, forrajerías, aserraderos, carpinterías, kioscos de diarios y revistas y provisión de garrafas.

- 8.-Talleres mecánicos, bicicleterías, lubricentros, talleres de electricidad, talleres de chapa y pintura, talleres de motosierras y máquinas de cortar césped, servicios técnicos de artefactos eléctricos y rubros similares.
9.-Corte de pasto.

ARTICULO 2: Disponer que el funcionamiento de las actividades descriptas en el artículo primero, deberá ser acorde a los protocolos sanitarios específicos de cada una de ellas, que como Anexo Único forma parte del presente.

ARTICULO 3: Comunicar, a fin de tomen razón las correspondientes oficinas y cumplido, dar al Registro Oficial de decretos.

DECRETO 841/2020

ANEXO UNICO

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES (ABOGADOS, CONTADORES, INGENIEROS, ARQUITECTOS, AGRIMENSORES, ESCRIBANOS, Y OTROS SIMILARES)

1- Horario de funcionamiento:

1.1- Funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.

1.2- Se limita a la atención de consultas y temas indispensables que no puedan ser canalizados a través de otros medios tecnológicos. En dichos casos funciona con sistema turnos previos, garantizando que los clientes no se crucen.

1.3- Está prohibida la atención presencial y el ingreso de mayores, embarazadas, niños o cualquier otra persona con factores de riesgo.

2- Condiciones para el cliente:

1.1- El cliente debe concurrir al lugar sin compañía y con barbijo o tapaboca y protector facial.

1.2- Cliente y profesional no deben romper el distanciamiento de 1,5 a 2 metros en ningún momento.

1.3- Debe tener una silla específica para que se siente el cliente, ubicada a una distancia superior de 1.5 m del asiento del profesional; ante la imposibilidad de ello por la superficie reducida del lugar debe buscar la forma de que la atención personalizada sea con la mayor distancia posible, en todo 2 caso atenderá sin silla, con la puerta de la oficina abierta quedando cada uno en espacios distintos. La silla del cliente y el escritorio de atención serán desinfectada 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.

1.4- Debe haber una lapicera exclusiva para el cliente.

1.5- Deben estar dotados de alcohol en gel o alcohol al 70% y un baño respectivo para el lavado de manos cuando se requiera a disposición del cliente.

3- Condiciones para los profesionales:

3.1- Los profesionales atenderán con barbijo o tapaboca y protector ocular.

3.2- Debe lavarse las manos con agua y jabón luego de la atención de cada cliente.

3.3- Si contará con secretaria, la misma podrá concurrir a su lugar de trabajo siempre que en el mismo sea viable el cumplimiento de la distancia 1.5 metros del profesional y/o de otros compañeros de trabajo y que no se encuentre dentro de la misma oficina/espacio de atención del profesional. En dicho caso, deberá utilizar barbijo o tapaboca y protector facial. Si el espacio no fuera suficiente para garantizar lo antes expresado no podrá acudir a su lugar de trabajo o deberá hacerlo de forma alternada y/o rotativa.

4- Condiciones del lugar:

4.1- 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.

4.2- 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.

4.3- Debe limpiar y desinfectar frecuentemente objetos como: computadora, equipos de telefonía fija o móvil de uso compartido y personal, 3 escritorios, picaportes, sillas, etc., y todos aquellos objetos que sean de uso compartido por los empleados del local.

4.4- Debe exhibir la información de este protocolo, como así también la 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.

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONALES DE LA SALUD (KINESIÓLOGOS, PSICÓLOGOS, PSICOPEDAGOGOS, NUTRICIONISTAS Y OTROS)

1- Horario de funcionamiento:

1.1- Funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas y bajo un sistema de turnos previos otorgados y organizados de forma telefónica, garantizando que no existe entrecruzamiento de pacientes en el consultorio.

1.2- Se limita a la atención de casos urgentes o donde no sea posible la suspensión del tratamiento. Funciona con sistema turnos previos, garantizando que los clientes no se crucen.

2- Condiciones para el paciente:

2.1- El paciente debe concurrir al lugar sin compañía y con barbijo o tapaboca y protector facial, salvo casos justificados donde el acompañamiento sea imprescindible por la edad o discapacidad del paciente.

3- Condiciones para los profesionales:

3.1- En lo posible guardar la distancia de 1.5 metros utilizando barbijo o tapaboca y protector ocular o protector facial.

3.2- pero si va a permanecer a menos 1.5 metros del paciente porque así lo requiere el tratamiento médico, debe utilizar barbijo quirúrgico, guantes y protector ocular y desinfectar sus manos con agua y jabón luego de cada consulta.

4- Condiciones del lugar:

4.1- No deben permanecer en simultáneo más de dos personas en la sala de espera.

4.2- Deben limpiar las superficies de contacto con forma frecuente con desinfectante (1 litro de agua mas 50ml de lavandina o alcohol al 70%).

4.3- El ingreso a la sala de espera deberá tener disponible una solución para desinfección de manos (alcohol en gel o vaporizador con alcohol al 70%) y un trapo de piso para la higiene de plantas de calzado, preparada con 5 parte de agua y una de lavandina, donde el ingresante deba brotar allí sus zapatos de 4 a 5 veces.

4.4- Se deben adoptar medidas necesarias para asegurar la mayor ventilación y recambio de aire en su uso, manteniendo la circulación constante en espacios de circulación de personas.

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN PRODUCTORAS DE SEGUROS, INMOBILIARIAS, MEDICINA PREPAGA Y AGENTES DE TELEFONÍA.

1- Horario de funcionamiento:

1.1- El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 15:00 horas.

1.2- Siempre que sea posible, dispondrán información para pagos electrónico. Para los casos en lo que ello no fuera posible otorgarán turnos y organizarán los cobros de forma tal que no se acumule gente en las veredas y espacios públicos que circundan el local comercial. El ingreso al local se diagramará de forma que no exista más de dos personas dentro del mismo, siempre que ello garantice la distancia de 1.5 metros, de lo contrario ingresarán de a una sola persona.

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 el vendedor no deben romper el distanciamiento de 1,5 metros en ningún momento.

3- Condiciones para los vendedores:

3.1- Los vendedores/ productores/martilleros atenderán con barbijo o tapaboca y protector ocular o protector ocular.

3.2- Debe lavarse las manos con agua y jabón luego de la atención de cada cliente.

3.3- Si fueran varias las personas que prestan servicio dentro de tales agencias o comercios, deberán asegurar la distancia de 1.5 metros entre ellos, de no ser posible se organizaran para la prestación de tareas con la alternancia necesaria para cumplirlo.

4- Condiciones del lugar:

4.1- Debe garantizar la ventilación del local, 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.

4.2- 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.

4.3- Debe limpiar y desinfectar frecuentemente objetos como: computadora, equipos de telefonía fija o móvil de uso compartido y personal, escritorios, picaportes, sillas, etc., y todos aquellos objetos que sean de uso compartido por los empleados del local.

4.4- Deben contar con la menor cantidad de elementos al alcance de los clientes a fin de evitar superficies de contacto en el salón comercial.

4.5- Debe exhibir la información de este protocolo, como así también la 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.

PROTOCOLO PARA HERRERÍAS, TORNERÍAS Y METALÚRGICAS

El presente protocolo tiene como objetivo poner a disposición de los industriales metalúrgicos PYME's una serie de recomendaciones y medidas de prevención, con el fin de garantizar la continuidad de las actividades y servicios declarados esenciales en la emergencia sanitaria, asegurando la protección de la salud de sus trabajadores.

- Consideraciones Generales: Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento, se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por los Ministerios de Salud; Trabajo, Empleo y Seguridad Social; Desarrollo Productivo, Transporte y otros Organismos del Estado Nacional, Provincial y Municipal en relación específica a la actividad desarrollada. Para determinar un procedimiento seguro de trabajo sobre una tarea o acción expuesta a un agente de riesgo, primero debemos analizar el agente causante y el alcance del mismo. El COVID-19 se contagia por vía aérea en contacto con los ojos, la boca y la nariz. Cuando un individuo portador del virus tose, estornuda o exhala, segrega en pequeñas gotas el agente patógeno mencionado. Dicho agente no permanece suspendido en el aire, pero sí puede vivir por algunos períodos de tiempo fuera del cuerpo huésped, depositado en cualquier tipo de superficies, lo que hace que al tocarlas con nuestras manos y no tener la debida precaución de higienizarlas rápidamente podemos trasladarlo a nuestro sistema respiratorio a través de boca, nariz y ojos. Por eso es muy importante no tocarse la cara antes de lavarnos las manos. 2 Lo que se conoce del virus es que presenta una estructura lipídica (una cubierta grasa que lo envuelve) lo cual lo hace muy soluble a soluciones jabonosas, de allí la importancia del lavado de manos con agua y jabón como medida de protección individual, ya que se inactiva rápidamente y solo secundariamente con alcohol al 70% o en gel, si no se puede o tiene acceso al lavado de manos

frecuentemente. También existen personas que no presentan ningún tipo de síntomas de la enfermedad (asintomáticos) pero si diseminan el virus de la forma descrita anteriormente. Este grupo es muy difícil de determinar, por eso hay que tomar todas las medidas pertinentes para evitar el contagio masivo. Verificación del estado de salud de los trabajadores con los que cuenta la empresa Realizar un control inicial de trabajadores disponibles para retomar la actividad, a través del cuestionario de seguridad COVID-19. ANEXO 1

- Organización del trabajo Promover en todos los casos que sean posibles la prestación de tareas en forma remota (teletrabajo/home office), disponiendo del personal mínimo indispensable en planta para sostener el nivel de producción. Promover la utilización de sistemas de comunicación (teléfonos, video llamadas, videoconferencias, etc.) minimizando las reuniones presenciales. En caso de tener que desarrollarse limitar el número de presentes y celebrarlas en espacios que permitan cumplir con la distancia de un metro y medio (1,5m) como mínimo entre cada asistente. Y todos deberán utilizar protección naso bucal (barbijo tipo quirúrgico o similar). Promover los sistemas de cobranza electrónica. Establecer horarios de ingreso y salida escalonados, que permitan evitar aglomeraciones de personas. Escalonar los turnos de comida en el mayor tiempo posible, manteniendo la distancia mínima recomendada entre comensales y sin sentarse frente a otra persona. Reducir al mínimo el ingreso a planta 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.

- Recomendaciones para desplazamientos hacia y desde el trabajo 3 En viajes cortos intentar caminar o utilizar bicicleta, para permitir más espacio para quienes no tienen otra alternativa de traslado. Mantener una buena higiene de manos con agua y jabón o soluciones a base de alcohol o alcohol en gel, antes, durante y después de los desplazamientos que se vayan a realizar. Desplazarse provisto de un gel o solución alcohólica. Si es posible, desplazarse en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo. En el caso de usar transporte público, respetar las distancias mínimas recomendadas y utilizar protección naso bucal, tal como barbijo quirúrgico o similar. Evitar aglomeraciones en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.

- Recomendaciones para permitir el ingreso al lugar de trabajo y para mantener la higiene personal Antes de ingresar al lugar de trabajo, un responsable de la empresa deberá consultar por estado de salud del trabajador y su familia utilizando cuestionario de seguridad COVID-19. En caso de manifestar posibles síntomas recomendar la vuelta a su lugar de aislamiento y contactar con servicio médico. También tomar temperatura por medio no invasivo (Termómetro infrarrojo para tal fin). 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). Poner a disposición toallas de papel y solución desinfectante para los teléfonos celulares (es el elemento de mayor riesgo de contagio ya que está en permanente contacto con las manos y no se higieniza con la misma frecuencia). Inmediatamente después el personal de planta deberá cambiarse de ropa (disponer de armario doble para no mezclar la ropa de calle con la de trabajo) y el personal administrativo, en la medida de lo posible, desinfectar la silla y escritorio. Se recomienda suspender el control horario por tarjeta o biométrico.

- Recomendaciones para trabajadores que realizan tareas en contacto con el exterior 4 Viajantes, técnicos, etc.: se recomienda definir un sitio donde puedan recibir documentación, herramientas y los elementos de trabajo necesarios, ingresando a un lugar predeterminado, aislado de los espacios donde circulan el resto de los trabajadores. Dotar a los vehículos de soluciones alcohólicas o geles y mantener una buena higiene de manos al salir y al ingresar al vehículo. No se recomienda el uso compartido de vehículos, en caso de ser necesario desinfectar de manera regular (volante, tablero, manijas de puertas, espejo interior, etc.). Para trabajadores que concurren a zonas con alto nivel de contagio, extremar las precauciones y medidas de seguridad. Si la tarea la tienen que realizar más personas y desplazarse en un único vehículo, todos los ocupantes deben viajar con protección naso bucal, no compartir bebidas ni elementos de higiene personal, cada uno debe tener un kit completo para higienizarse.

- Atención al público, recepción y entrega de mercadería Definir los sectores donde se recibirán a proveedores y clientes, con el objeto de minimizar el contacto con el personal de la empresa y de ser posible planificar días y horarios para evitar superposición. En los lugares de atención al público el responsable del área designado deberá controlar y restringir el ingreso de clientes de manera de garantizar una distancia de separación mínima de 1,5 metro entre cada persona. Para la entrega y recepción de mercadería, implementar alguna modalidad donde no haya contacto directo entre quien entrega y quien la recibe (carros, cajones, puertas, rejas, cintas, etc.), de modo que se focalice todo el posible riesgo en un lugar/sector, que se deberá desinfectar asiduamente. Para mercadería transportada en camiones, coordinar ingresos y egresos de los mismos para evitar congestiones y minimizar los tiempos de carga, descarga y espera. Se recomienda que la espera del chofer sea dentro del camión. Para el ingreso de mercadería a los depósitos se deberá previamente desinfectar con los productos recomendados a tal fin.

- Recomendaciones para las instalaciones Mantener una adecuada ventilación diaria y recurrente de todos los espacios de trabajo. Asegurar el correcto funcionamiento de sistemas de ventilación/extracción. 5 Redistribuir las áreas de trabajo de forma tal que la distancia entre puestos de trabajo sea de al menos a 2 metros para una altura de techo de 3 metros. En caso de ser ésta última menor, se recomienda aumentar la distancia entre trabajadores. De ser posible delimitar las zonas de trabajo mediante cartelería, mamparas, pintado de piso.

Circular dentro de la empresa minimizando el contacto físico, respetando las distancias mínimas y utilizando protección nasobucal, tal como barbijo quirúrgico o similar (esta protección no será necesaria para aquellos puestos que requieran otro tipo de protección respiratoria, debido al ambiente de trabajo). Proveer dispensers de soluciones alcohólicas o geles bactericidas por grupos de personas y de ser posible uno por trabajador. Mantener los sanitarios provistos adecuadamente con los elementos de higiene necesarios (jabón, toallas de papel, entre otros). Se recomienda asistir a los sanitarios de una persona a la vez. Se recomienda no utilizar secadores de manos por aire (representan un gran riesgo de contagio). En su lugar proveer toallas de papel. En los espacios reducidos, extremar los cuidados de limpieza y ventilación. En comedores disponer soluciones alcohólicas o gel en los puntos de acceso, mesas, mesadas o junto a heladeras, hornos a microondas, etc.

- **Recomendaciones de higiene y desinfección en la industria** Cuando se retira un turno de trabajo se realizará una desinfección profunda de toda la instalación. Se recomienda realizar limpieza y desinfección cada 2 horas de las superficies de alto contacto. Realizar limpieza y desinfección de superficies de trabajo: escritorios, mesadas, computadoras, teléfonos, y todo elemento de trabajo en contacto con las manos. Mantener limpios y desinfectados: pisos, baños, cocina y vajilla. Mantener la limpieza y desinfección de equipos y filtros de aire acondicionado. Manipulación de residuos Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos. 6 Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos. Cada vez que se realice, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y en caso de ser factible asistencia mecánica que reduzca el contacto con los mismos.
- **Capacitación y concientización del personal** Antes de reanudar las tareas difundir al personal el protocolo interno contodas las medidas de Higiene Y Seguridad adoptadas por la Empresa para evitar el contagio y propagación del COVID 19. Utilizar los recursos que los organismos oficiales ponen disposición de las empresas para mantener informado al personal: cartelera y señalización sobre medidas de seguridad y recomendaciones de higiene. Colocar cartel provisto por la ART referente a tema Covid-19, según Resolución SRT N°29/2020. Definir por sector una persona que sea referente con el objetivo de que se cumplan las normas básicas establecidas y que explique al personal la importancia de cumplirlas. Reforzar las medidas de higiene personal, en especial el lavado frecuente de manos. Evitar tocarse el rostro, ojos, nariz o boca. De ser posible reemplazar el uso de lentes de contacto por anteojos (de no ser posible, antes de manipular los lentes higienizar bien las manos) y evitar el uso de maquillajes. No compartir vasos, vajilla y mate. Utilizar descartables en caso de ser necesario. Utilizar para desplazarse hacia el ámbito laboral desde el domicilio y viceversa, así como también en todo el Establecimiento protección nasobucal, tal como barbijo quirúrgico o similar, salvo en los sectores que por su naturaleza se requiera otro tipo de protección respiratoria debido a los contaminantes propios de la tarea. Se exceptuará de utilizarlo dentro de los vehículos cerrados si solo viaja una persona, no en transporte público.
- **Elementos de Protección Personal (EPP)** Deben proporcionarse y utilizarse los adecuados al riesgo acorde con la actividad laboral o profesional. Para su selección consultar al Servicio de Seguridad e Higiene. 7 Protección respiratoria: se proveerá barbijo quirúrgico o similar, salvo en los sectores que por su naturaleza se requiera otro tipo de protección respiratoria debido a los contaminantes propios de la tarea. Guantes: Además de los que correspondan para el desarrollo de la tarea, para limpieza y desinfección de superficies, se deben utilizar guantes resistentes a la rotura. Protección ocular, facial y respiratoria, las que puesto de trabajo demande.
- **Actuación ante la presencia de signos y síntomas compatibles con COVID- 19 dentro del ámbito laboral** Comunicarse con los números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia. Informar sobre la situación al área correspondiente en el lugar de trabajo. Seguir las indicaciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a como retomar la actividad.
- **Actuación ante un caso positivo de COVID-19 de un trabajador** En caso de confirmarse un caso positivo de coronavirus de un trabajador de la empresa, consultar con los especialistas en los números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia.

PROTOCOLO PARA LAVADERO DE VEHÍCULOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTERNA DE VEHÍCULOS COVID-19

Recuerde: El volante es el sector con más bacterias dentro de un automóvil

1. Horario de funcionamiento: El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas y por sistema de turno previo.

2- Condiciones para el cliente:

2.1- El cliente debe concurrir al lugar sin compañía y con barbijo o tapaboca y protector facial.

2.2- El cliente debe dejar el vehículo a lavar en el exterior del local evitando el ingreso al mismo.

2.3- Si es necesario el ingreso del cliente al local se hará de a uno por vez y manteniendo el distanciamiento social de 1.5 m.

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- Cliente y vendedor al saludarse no deben romper el distanciamiento de 1,5 a 2 metros.

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

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

3- Procedimiento de inicio de operación:

3.1. Posición del vehículo: - Apagar motor, ajustar freno de manos, retirar llave y colocarla en tablero, subir ventanillas, calzar vehículo en sus cuatro neumáticos.

3.2. Para limpiar el vehículo, deberá utilizar los siguientes elementos: - Barbijo - Guantes descartables (nitrilo) - Antiparras - Botines antideslizantes con punta de acero

3.3. El Operario del lavadero debe ingresar al vehículo del cliente bajo las condiciones que se enumeran a tal fin. (Condiciones de ingreso a vehículo). - Condiciones de ingreso al vehículo del cliente: se deben rociar o vaporizar las manijas de apertura y repasar con un trapo con solución de alcohol o lavandina. - Desinfectar el asiento, volante, palanca de cambio, perilla de radio y luces, etc. con una rejilla con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina antes del ingreso y una vez abandonado el mismo. En el caso de tapizados se debe aplicar un aerosol desinfectante con poder de acción sobre virus. - Se debe comunicar esta situación al propietario del vehículo si el mismo no estuviera presente durante la acción. - Limpieza del interior del vehículo en forma habitual. - Paños húmedos en partes duras y blandas del habitáculo principal del mismo. - Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo. - Preparar solución de agua y lavandina al 05% (para 1 litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua). - Rociar utilizando aplicadores manuales en tapizados, cielorrasos, manijas de apertura interna, levanta cristales, tablero, torpedo, freno de mano, 3 palanca de cambios, radios, pedaleras. Repasar con paño limpio y humedecido con la solución preparada en las partes duras. - Encender el vehículo, luego el sistema de aire acondicionado del vehículo o el sistema de ventilación en modo recirculación y pulverizar debajo del tablero /torpedo para que ingresen las micro gotas de la preparación y desinfecte el sistema de circulación de aire. - Mantener encendido el vehículo, apagar el aire acondicionado y encender la calefacción al máximo durante 5 minutos, con las puertas y cristales cerrados. - Apagar el sistema de calefacción y dejar ventilar el vehículo con las puertas y cristales abiertos.

4-Condiciones para el/los operarios:

4.1- La totalidad de los trabajadores atenderán 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.

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

4.3- La zona de trabajo de los operarios 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.

4.4- El dueño del local debe informar a los trabajadores acerca de estas medidas a cumplir y de la importancia de no acudir al trabajo, aunque solo presenten síntomas leves.

4.5- Todo personal que manifieste síntomas compatibles con COVID19 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).

5-Condiciones para el local comercial:

5.1- 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.

5.2- 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.

5.3- 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.

5.4- 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.

PROTOCOLO PARA LOCALES DE VENTA DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES Y RODADOS.

1. Condiciones de funcionamiento:

1.1. El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.

1.2. Las consultas y visitas a la agencia se realiza de a un cliente por vez y con turnos pre acordados, promoviendo la atención telefónica.

1.3. Debe promover la utilización de sistemas de consulta y comunicación por teléfonos, video llamadas, etc.

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- Debe tener una silla específica para sentarse, 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.

2.3- Cliente y vendedor al saludarse no deben romper el distanciamiento de 1,5 a 2 metros.

2.4- El escritorio de atención debe estar lo más cerca a la puerta de ingreso, impidiendo el acceso del cliente al resto del local con cinta de peligro o barrera.

2.5- Debe haber una lapicera exclusiva para el cliente.

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

2.7- Cuando el cliente deba probar el vehículo el mismo será colocado en la calle por el vendedor. Debe desinfectarse el asiento, volante, palanca de cambio, perilla de radio y luces, etc. con una rejilla con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina antes de que el cliente ingrese y una vez abandonado el mismo, antes de entrar el vehículo nuevamente al local. En el caso de tapizados se debe aplicar un aerosol desinfectante con poder de acción sobre virus.

3- Condiciones para el/los vendedores:

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 atenderán 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 luego de la atención de cada cliente.

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 3 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- Debe promover en todos los casos que sean posibles la prestación de tareas en forma remota (teletrabajo/home office), disponiendo del personal mínimo indispensable en planta para sostener el nivel de producción.

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

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

3.10- 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.

3.11- 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.
- 4.5- Definir los sectores donde se recibirán a proveedores y clientes, con el objeto de minimizar el contacto con el personal de la empresa y planificar días y horarios para evitar superposición.
- 4.6- 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.
- 4.7- 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.
- 4.8- 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 empleados del local.
- 4.9- Para la manipulación de residuos, identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- 4.10- 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.
- 4.11- 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.

PROTOCOLO PARA LAS GOMERÍAS.

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.

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- El cliente debe dejar el vehículo y/o cubierta a reparar en el exterior del local evitando el ingreso al mismo.
- 2.3- Si es necesario el ingreso del cliente al local se hará de a uno por vez y manteniendo el distanciamiento social de 1.5 m.
- 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- Cliente y vendedor al saludarse no deben romper el distanciamiento de 1,5 a 2 metros.
- 2.6- Debe haber una lapicera exclusiva para el cliente en caso que requiera de su uso.
- 2.7- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o alcohol en gel exclusivo para el cliente.
- 2.8- El operario no debe ingresar al vehículo del cliente.
- 2.9- Si en caso de extrema necesidad el operario requiere ingresar al vehículo del cliente, se debe desinfectar el asiento, volante, palanca de cambio, perilla de radio y luces, etc. con una rejilla con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina antes del ingreso y una vez abandonado el mismo. En el caso de tapizados se debe aplicar un aerosol desinfectante con poder de acción sobre virus. Se debe comunicar esta situación al propietario del vehículo si el mismo no estuviera presente durante la acción.

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 atenderán 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 cartelera, 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- La zona de trabajo de los operarios 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.

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

3.9- 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

3.10- 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.

4.5- Definir los sectores donde se recibirán a proveedores y clientes, con el objeto de minimizar el contacto con el personal de la empresa y planificar días y horarios para evitar superposición.

4.6- 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.

4.7- 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.

4.8- 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.

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

4.10- 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.

4.11- 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.

PROCOLO PARA LAS FORRAJERÍAS.

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- 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 número de clientes que ingresen al local queda determinado por la superficie libre del espacio de venta, de manera que en el interior del mismo pueda mantenerse entre dos clientes y entre clientes y vendedor un distanciamiento social superior a 1.5 m.

2.4 – Cuando la superficie del local no garantice la distancia mayor a 1.5 m entre dos personas, se prohíbe el ingreso al mismo y se coloca una mesa en la puerta de ingreso para la atención.

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

2.6- 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.

2.7- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o alcohol en gel exclusivo para el cliente a disposición de los mismos en la mesa de atención.

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 atenderán 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 o protector facial, 3 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.

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

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 de Delivery debe llevar barbijo, tapaboca o 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 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 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 depósito 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.

PROTOCOLO PARA ASERRADEROS

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- 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 tiene 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.

2.10- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o alcohol en gel exclusivo para el cliente a disposición de los mismos en la mesa de atención.

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 atenderán 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.

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

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 de Delivery debe llevar barbijo, tapaboca o 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 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 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.

PROTOCOLO PARA LOS KIOSCOS DE DIARIOS Y REVISTAS.

1- Condiciones de funcionamiento:

1.1- El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.

1.2- 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 no puede ingresar al local.

2.4- El cliente no puede tomar los diarios, libros y revistas que no vaya a llevar. Si desea mirar algo en especial el diario, revista o libro será mostrado por el vendedor.

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

2.6- 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.

2.7- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o alcohol en gel exclusivo para el cliente a disposición de los mismos en la mesa de atención.

3- Condiciones para el/los vendedores:

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

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

3.6- 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.

3.7- 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.

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

3.9- 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.

3.10- 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- Debe tener un nylon transparente o papel film sobre los diarios, revistas y/o libros a fin de evitar el contacto el cliente y desinfectarlo con un trapo continuamente. 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.

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:

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

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

6.1- Cuando se realice descarga de mercadería 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.

PROTOCOLO PARA LA VENTA DE GARRAFAS.

1- Condiciones de funcionamiento:

1.1- El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.

1.2- 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 no puede ingresar al local.

2.4- Se debe determinar un espacio fuera del local para dejar la garrafa y que el cliente pueda tomarla sin ingresar al lugar.

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

2.6- 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.

2.7- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o solución lavandina exclusivo para el cliente para

3- Condiciones para el/los vendedores:

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 atenderán 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 cartelera, 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 o 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.

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 4 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:

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 de Delivery debe llevar barbijo, tapaboca o 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 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 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.

PROTOCOLO PARA LOS TALLERES MECÁNICOS, BICICLETERÍAS, TALLERES DE ELECTRICIDAD DEL AUTOMOTOR, TALLERES DE CHAPA Y PINTURA, LUBRICENTROS.

1-Condicion de funcionamiento:

1.1- El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.

1.2- Las consultas y visitas al taller se realiza de a un cliente por vez y con turnos pre acordados.

1.3- Debe promover la utilización de sistemas de consulta y comunicación por teléfonos, video llamadas, etc.

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- El cliente debe dejar el vehículo a reparar en el exterior del local evitando el ingreso al mismo.
- 2.3- Si es necesario el ingreso del cliente al local se hará de a uno por vez y manteniendo el distanciamiento social de 1.5 m.
- 2.4- Cliente y mecánico al saludarse no deben romper el distanciamiento de 1,5 a 2 metros.
- 2.5- 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 2 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.
- 2.6- Debe haber una lapicera exclusiva para el cliente en caso que requiera de su uso.
- 2.7- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % o alcohol en gel exclusivo para el cliente.
- 2.8- Antes de entregar el vehículo al cliente el operario debe desinfectar el asiento, volante, palanca de cambio, perilla de radio y luces, etc. con una rejilla con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina. En el caso de tapizados se debe aplicar un aerosol desinfectante con poder de acción sobre virus.

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 atenderán 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 cartelera, 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- La zona de trabajo de los operarios 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.
- 3.8- Antes de comenzar a reparar el vehículo el operario debe desinfectar el asiento, volante, palanca de cambio, perilla de radio y luces, etc. con una rejilla con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina. En el caso de tapizados se debe aplicar un aerosol desinfectante con poder de acción sobre virus.
- 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.

4.5- Definir los sectores donde se recibirán a proveedores y clientes, con el objeto de minimizar el contacto con el personal de la empresa y planificar días y horarios para evitar superposición.

4.6- 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.

4.7- 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.

4.8- 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.

4.9- 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.

4.10- 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.

4.11- 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.

PROTOCOLO PARA LOS TALLERES DE MOTOSIERRAS Y MÁQUINAS DE CORTAR CÉSPED, SERVICIOS TÉCNICOS DE ARTEFACTOS ELÉCTRICOS Y RUBROS SIMILARES.

1- Condiciones de funcionamiento

1.1- El comercio funciona en el horario comprendido de 8:00 a 17:00 horas.

1.2- Las consultas y visitas al taller se realiza de a un cliente por vez y con turnos pre acordados.

1.3- El comercio puede tomar pedidos de reparaciones telefónicamente para retirar y entregar por la modalidad delivery o puerta a puerta fomentando esta metodología de venta.

1.4- Debe promover la utilización de sistemas de consulta y comunicación por teléfonos, video llamadas, etc.

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- El cliente debe dejar la motosierra, máquina de cortar pasto, o artefacto a reparar en un lugar dispuesto en el exterior del local o en el ingreso del mismo evitando el ingreso del cliente al local.

2.3- Si es necesario el ingreso del cliente al local se hará de a uno por vez y manteniendo el distanciamiento social de 1.5 m. 2.5- Cliente y mecánico al saludarse no deben romper el distanciamiento de 1,5 a 2 metros.

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- Antes de entregar el artefacto reparado al cliente el operario debe desinfectarlo.

2.7- Debe haber un dispenser de solución de alcohol al 70 % exclusivo para el cliente para rociar el artefacto a retirar antes de tomarlo.

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 atenderán 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 cartelera, 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- La zona de trabajo de los operarios 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.

3.8- Antes de comenzar a reparar el artefacto el operario debe desinfectarlo con una rejilla con solución de alcohol al 70% o solución de lavandina.

3.9- Los 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.

4.5- Definir los sectores donde se recibirán a proveedores y clientes, con el objeto de minimizar el contacto con el personal de la empresa y planificar días y horarios para evitar superposición.

4.6- 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.

4.7- 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.

4.8- 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.

4.9- 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.

4.10- 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.

4.11- 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

5.1- Los artefactos a reparar y reparados se retiran o se dejan en la puerta del domicilio del cliente, siendo este quien lo egrese e ingrese a su domicilio, en el caso de tener que realizar el pago en efectivo, previo a entregar el dinero, el cliente debe higienizarse las manos.

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

5.3- En el caso de que el cliente, no pueda egresar o ingresar el artefacto, el operario podrá hacerlo usando barbijo, tapaboca y protector facial y manteniendo el distanciamiento social mayor a 1.5 m del cliente.

5.4- 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.

PROTOCOLO PARA CORTADORES DE PASTO

Los trabajos de corte de pasto se efectuarán en el horario comprendido entre las 8:00 y las 17:00 horas.

El trabajo deberá ser contratado previamente quedando prohibido deambular/circular por la vía pública golpeando individualmente las viviendas a efectos de ofrecer el servicio.

Se limitará solo al corte de pasto, quedando prohibido la poda y arreglo de canteros entre otros.

Los propietarios, inquilinos y/o cuidadores de la vivienda sobre el frente de la cual se efectúe la tarea tanto como las personas ajenas a la vivienda que realicen el trabajo del corte del césped deberán ambos utilizar barbijos o cubrebocas y protector ocular o protector facial, al menos para el primer encuentro en donde se le encarga la tarea al parquero y todo otro momento en donde, aun cumpliendo con la distancia de 1.5 metros, deban entablar algún dialogo.

Siempre deben mantener distanciamiento social, no compartir utensilios ni infusiones y mantener las condiciones de salubridad en todo momento (lavado de manos y desinfección de herramientas, no pudiendo exceder de dos (2) personas como máximo en la labor contratada.

Los propietarios, inquilinos y/o cuidadores de la vivienda sobre el frente de la cual se efectúe la tarea de corte de pasto, deberán asegurar su embolsado para la correcta disposición en la vía pública, a fin de colaborar con la posterior recolección del mismo.

En la medida de lo posible, la persona que lleva a cabo la labor no debe acceder al interior de la vivienda y en caso de ser necesario deberá limitar al máximo la permanencia en la misma evitando tener contacto con superficie alguna.

El personal que realice la tarea deberá llevar consigo alcohol en gel o pulverizador con alcohol al 70%, a fin de higienizar sus manos de forma constante y simple y evitar en lo posible el ingreso al sanitario de la vivienda donde realice el trabajo.