



*Municipalidad de Saladillo*  
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

## **ANEXO VI:**

### ***B- PROTOCOLO 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.

2.6- 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,

antiparras y guantes, y lavarse las manos con agua y jabón inmediatamente finalizada la tarea.

3.3- 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.

3.4- 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.

3.9- 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- 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.

4.8- 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 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.