



Municipalidad de Saladillo
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANEXO VI:

A- 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.

1- 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 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- 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.