



*Municipalidad de Saladillo*  
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

## **ANEXO VII:**

### **B-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.

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

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

2.8- 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 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- 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**

4

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.