



Municipalidad de Saladillo
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANEXO V:

• 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 distancia₂ 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- 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 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.