



PROTOCOLO DE ATENCIÓN DE COMERCIOS EN GENERAL:

Recomendaciones visuales: se dispondrá de manera clara y precisa información sobre los protocolos sanitarios, higiene personal y manejo frente a la aparición de síntomas. Las mismas deberán permanecer exhibidas en los lugares de ingreso y salida del local.

ANEXO I

DEFINICIÓN DE LA CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO:

Se establece según las recomendaciones de la OMS mantener el distanciamiento social de 1,50m a 2 m entre personas. Es por ello que la capacidad del local se calculará sobre la base de una (1) persona por cada 4m² de superficie del salón de ventas. Esta capacidad debe ser comunicada con señalización visible en el acceso al local comercial y respetada en todo momento, sujeto a la sanción a través de apercibimientos, multas o clausura según la gravedad de la falta y los antecedentes del comercio.

Las puertas del establecimiento deberán permanecer abiertas para evitar la manipulación de picaportes y vidrios y al mismo tiempo favorecer la ventilación del local, salvo que el mismo contara con sistemas de apertura automática.

HIGIENE RESPIRATORIA:

Se exigirá el ingreso al establecimiento exclusivamente con barbijo conforme lo establece el decreto provincial 578/20 vigente. Al toser y/ o estornudar hacerlo en el pliegue interno del codo o sobre un pañuelo de papel descartable que será desechado en un cesto de residuos sin tapa dispuesto en un lugar de fácil acceso al público y debidamente señalizado. De igual manera el sector de los empleados deberá tener un cesto de residuos en idénticas condiciones.

SANITIZACIÓN DE MANOS:

Los locales deberán contar con alcohol en gel o solución hidro alcohólica al 70% en sus ingresos, para que el cliente limpie sus manos previo contacto con cualquier elemento, y también en el mostrador conforme lo establecido en el procedimiento de Medios de pago.

DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES:

Las superficies de contacto deberán ser desinfectadas frecuentemente (picaportes, manijas, mostradores, teclados, tableros, teléfonos, perillas/llaves de luz, canillas y bachas, etc.) respetando el tiempo de contacto recomendado en las instrucciones de uso según el producto utilizado. (ejemplo: hipoclorito de sodio al 0.5%, alcohol al 70%). Los ambientes se mantendrán ventilados cuando esto fuere posible (se recomienda mantener las puertas abiertas y los ambientes iluminados con luz solar).

LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES Y PISOS, DEBERÁ SER REALIZADA SIGUIENDO ESTOS TRES PASOS:

1. Lave con una solución de agua y detergente.
2. Enjuague con agua limpia.
3. Desinfecte con una solución de 10 ml (2 cucharadas soperas) de lavandina (con concentración de 55 gr/litro), en 1 litro de agua. De utilizar una lavandina comercial con



concentración de 25 g/l, se tiene que colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección. Prepare la solución el mismo día que se vas a usarla para que no pierda poder desinfectante. En el caso de superficies que no sean aptas para la limpieza con soluciones de agua con detergentes o lavandina, como teléfonos celulares y teclados de computadoras entre otros, y de ser aptos a limpieza con alcohol, utilizar solución alcohólica al 70%. De lo contrario utilizar productos aptos para ese fin.

Los locales serán completamente sanitizados al final de la jornada laboral o antes de comenzar la jornada siguiente, incluyendo todas las superficies duras no porosas (pisos, vidrieras, paredes de superficies limpiables, etc.). Las superficies sucias serán limpiadas utilizando detergente o agua y jabón antes de ser desinfectadas. La desinfección será llevada a cabo con productos de limpieza aprobados (la mayoría de los productos comunes de limpieza de hogar lo poseen). Las instrucciones de uso del producto según recomendaciones del fabricante serán respetadas (concentración, método de aplicación, tiempo de contacto, fecha de expiración, etc.). Para los procedimientos de limpieza y desinfección, el personal deberá utilizar guantes descartables que serán reemplazados después de cada limpieza, y el correcto lavado de manos será efectuado nuevamente una vez finalizado este proceso.

Limitaciones al espacio: En ningún caso se habilitará el uso de vestidores o probadores.

Ventas y cambios: La mercadería no podrá ser cambiada

Medios de pago: se recomienda la utilización de medios de pagos digitales (billeteras virtuales, tarjetas con chip, etc.). El procedimiento de pago realizado a través de medios tradicionales (tarjetas de crédito/débito, efectivo) deberán ser realizados respetando las recomendaciones de higiene de manos, una vez finalizado el proceso (limpiarse las manos con alcohol en gel por parte del vendedor y el cliente) como así también de la superficie en donde se realizó la misma (mostrador).

PROTECCIÓN DEL TRABAJADOR:

Cada establecimiento comercial garantizará que el personal afectado a la prestación de labores, deberá encontrarse asintomático para la efectiva prestación de servicios. Para eso se recomienda llevar un registro diario de ingresos y egresos del personal, el cual será sujeto a un triage que tendrá en cuenta la presencia de signos y síntomas, y contacto con personas con síntomas o en investigación. También se dejara constancia de la temperatura corporal diaria en una planilla que deberá ser firmada por el empleado. El procedimiento debe ser llevado a cabo mediante la utilización de termómetros digitales que no estén en contacto con la persona. Este último podrá ser reemplazado en caso de que cada uno de los empleados cuente con su propio termómetro para su control.

Los trabajadores deberán contar con barbijo social o cubreboca/nariz en todo momento según el decreto provincial vigente. Los barbijos/mascaras de tela serán lavados diariamente.

El personal será entrenado en el correcto lavado o sanitización de manos y en el adecuado uso de los productos de desinfección.

Durante los tiempos de recreo/descanso de la jornada laboral, los empleados deberán mantener la distancia recomendada, especialmente durante los descansos para alimentación.



Los dispenser de agua o fuentes de bebidas al público serán clausuradas.

Prevención en el traslado del personal: Se recomienda que cada trabajador que se encuentra afectado a la actividad comercial se traslade por medios particulares o caminando, evitando la utilización de transporte público.

Días de atención especial: Se podrán ofrecer días u horarios especiales para la atención exclusiva de personas mayores de 65 años, con el fin de promover el acceso responsable a los comercios y evitar la exposición de un sector de la población considerado vulnerable.

QUEDAN EXCEPTUADOS DE ASISTIR AL LUGAR DE TRABAJO:

- Trabajadores mayores de sesenta y cinco (65) años de edad
- Trabajadoras embarazadas
- Trabajadores que padezcan algunas de las siguientes afecciones:
 1. Enfermedades respiratorias crónicas: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
 2. Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
 3. Inmunodeficiencias.
 4. Diabéticos
 5. Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

Los trabajadores alcanzados por la dispensa del deber de asistencia al lugar de trabajo, cuyas tareas habituales u otras análogas puedan ser realizadas desde el lugar de aislamiento, deberán en el marco de la buena fe contractual establecer con su empleador las condiciones en que dicha labor será realizada.

Las actividades comerciales del presente protocolo deberán ser realizadas en locales comerciales a la calle y cuando posean la habilitación municipal correspondiente, a los fines de que sea esta última, la autoridad que lleve adelante los controles sobre los protocolos que se determinen exigibles. No se permitirá desarrollar las actividades bajo el concepto de venta en el domicilio particular.