



## CAPITULO 5: PARTICULARIDADES

### Protocolo actividad comercial

Las recomendaciones y sugerencias emanadas del presente protocolo son de aplicación a la totalidad de comercios, que bajo diversos rubros y modalidades desarrollan una actividad económica en territorio de General Alvarado, diferenciando distintos tamaños de establecimientos con diversas localizaciones y cantidad de personal.

Pese a estas diferencias, las presentes pautas son flexibles, dinámicas y se adaptan a la realidad comercial en un contexto de pandemia, sugiriendo la necesidad de acatar estos parámetros orientativos de funcionamiento.

#### 5.1.) Recomendaciones generales en cuanto a:

##### 5.1.a) Capacitación del personal:

Se deberá capacitar y sensibilizar al personal en cuanto a medidas de higiene, prevención del virus, preparación y uso de desinfectantes, manejo de productos químicos, equipos de protección personal, medidas de distanciamiento social, señalética y comunicación. A tal fin, se sugiere efectuar tales encuentros de manera remota, siendo necesario determinar:

- Responsable de brindar la capacitación, la cual puede ser impartida por un responsable del establecimiento o por quien este designe para ello.
- Destinatarios
- Modalidad de organización (cantidad de encuentros a coordinar, cupos máximos por cada capacitación, recursos didácticos a emplear, certificados a entregar, entre otros).
- Cuestionario de evaluación al personal.

##### 5.1.b) Personal interno

- Contemplar, con el fin de contribuir al distanciamiento social, diversas alternativas o formas de organización del trabajo, estableciendo diferentes grupos, considerando la disponibilidad de una plantilla suplente.
- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento en base a turnos rotativos de trabajo y disposición de descansos, cuando corresponda, de manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo (incluyendo ingreso y egreso a las instituciones, jornada laboral y momentos de descanso), la distancia mínima entre personas establecida y garantizar la mínima convivencia posible.

- Considerar, para aquellos que deban asistir en forma presencial, la importancia que ante la presencia de síntomas (fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, alteraciones en el olfato o gusto) no acudan al trabajo, notifiquen a sus superiores y al servicio de medicina laboral (107), y se solicite atención por parte del sistema de salud en forma inmediata.
- Evitar todo tipo de contacto directo, como ser abrazos o estrechar las manos con clientes u otros empleados.
- Identificar al personal que se considera grupo de riesgo y acatar todos los recaudos para su resguardo y protección.

### **5. 1.c) Proveedores y personal externo**

- Definir y acordar con proveedores de insumos, un cronograma de entrega de pedido, durante el cual se deberá respetar la distancia mínima establecida, utilizando elementos de protección, barbijos y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.
- Disponer un sistema de desinfección en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería. En caso que exista un único ingreso, se recomienda limpiar y desinfectar con mayor frecuencia el área de ingreso.
- Considerar, en caso que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, la posibilidad de desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso, con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro (se prepara con 100 ml de lavandina en 10 litros de agua)
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización.
- Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.

## **5.2) Recomendaciones para la prestación del servicio**

### **5. 2.a) Consideraciones a contemplar antes de la prestación del servicio: Organización del personal:**

- Capacitar al personal respecto a la aplicación de las medidas que conforman el "Protocolo Covid-19 para la Actividad Comercial", estableciendo los procedimientos de actuación necesarios para salvaguardar la integridad de los usuarios del servicio. Se deberá confeccionar registros de tal capacitación como también actualizar los contenidos a impartir dependiendo de las fluctuaciones de la pandemia.
- Designar un responsable por cada establecimiento a los efectos de asegurar la aplicación de las medidas de distanciamiento e higiene necesarias. Dicho responsable, deberá confeccionar una planilla a modo de registro con el fin de efectuar un seguimiento continuo acerca del cumplimiento de las tareas y limpieza diaria, como también un registro donde se consigne la salud de la totalidad de la plantilla del personal.
- Confeccionar un listado de personal de emergencia, estipulando los puestos a cubrir (encargados, atención al público, maestranza) con el fin de disponer de alternativas suplentes en caso que la plantilla estable presente síntomas relacionados al Covid-19 o deba ser aislada a modo preventivo. La anotación en dicho listado será de carácter voluntario por parte del interesado y su coordinación dependerá del Instituto Mixto de Turismo.

### **Instalaciones y equipamiento:**

- Adecuar las actividades del establecimiento asegurando la distancia interpersonal mínima y medidas de higiene básicas, establecida durante toda la jornada de trabajo y de prestación de servicios.
- Desinfectar las áreas y espacios de usos múltiples del establecimiento.

- Disponer del mobiliario de los espacios comunes del establecimiento, cumpliendo las distancias recomendadas. En caso que no pueda mantenerse la distancia mínima de seguridad entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio, entre otros) de fácil limpieza.
- Indicar la capacidad máxima de personas que pueden ingresar al local al mismo tiempo según los metros cuadrados del espacio que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria (una persona cada 2 metros cuadrados de espacio circulable).
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición

#### **Señalización y comunicación:**

- Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, correo electrónico o por teléfono, entre otras).
- Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- Disponer de medios digitales de pagos.

#### **5.2.b) Consideraciones a contemplar durante la prestación del servicio Personal:**

- Realizar un seguimiento diario acerca de la salud de los trabajadores, a los efectos de determinar la presencia de síntomas relacionados al Covid-19.

#### **Instalaciones y equipamiento:**

- Cumplir con las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido durante la prestación de los servicios ofertados por el establecimiento.

#### **Comunicación y señalización:**

- Exhibir la información oficial de prevención y los números de teléfono que la Nación, la Provincia y la Municipalidad determinaron para la atención de la problemática del Covid-19.

#### **Proceso de atención:**

- Solicitar, en lo posible, al ingreso de cada cliente, la aplicación CUIDAR VERANO, con el fin de verificar los datos y estado de salud de cada usuario.
- Verificar el uso del barbijo y otros elementos de protección personal, informando las medidas de prevención y el uso correcto de materiales y equipamiento.
- Recordar la importancia de aplicar una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar.
- Disponer un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
- Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y antes del contacto con superficies.
- Respetar, en todo momento la normativa vigente, sobre limpieza y desinfección según rubro y actividad.
- Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo
- Evitar compartir mate, vajilla ni otros utensilios. Asegurar que cada empleado disponga de sus elementos de uso personal.

### **5.2.c) Consideraciones a contemplar pos la prestación del servicio**

- Retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente y sanitizarlo adecuadamente.
- Realizar desinfección diaria de superficies y mostrador de atención. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes. En época estival, efectuar dicha desinfección cada 4 horas.
- Realizar el retiro de residuos utilizando guantes y elementos de protección respiratoria.
- Chequear el buen estado de salud de la plantilla de personal.

