

ACTIVIDADES COMERCIALES CON MODALIDAD DE RETIRO EN PUERTA

En respuesta a la demanda del sector y en pos de establecer los criterios de atención y funcionamiento de los comercios de cercanía en la modalidad de retiro en puerta, se establece el siguiente protocolo:

1. OBJETIVO

El presente documento ha sido elaborado en base a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, para determinar las medidas de prevención que deberán cumplir los comercios con modalidad de retiro en puerta para su funcionamiento; la finalidad es asegurar las condiciones para la prevención de infecciones por Covid-19.

2. RECOMENDACIONES

1. Condición Etaria y Sanitaria del Personal: Sólo participará en la operación de retiro en puerta de los locales, personal menor de 60 años que no haya tenido ninguna patología que lo convierta en parte del grupo de riesgo.
2. Dotación del Personal: Se definirán las dotaciones de personal en los locales en un número mínimo. En todos los casos y, en función de evitar la circulación de personal no esencial, se recomienda que los comercios sean atendidos por sus dueños o dueñas.
3. Traslado del personal hacia y desde el trabajo: El personal no se trasladará en transporte público, lo hará en sus propios vehículos o en vehículos de la empresa o contratados por la empresa a ese efecto. El traslado se hará con un conductor/a y a lo sumo dos pasajeros y pasajeras. En todos los casos con la debida autorización oficial emitida.
4. Equipamiento de personal y local: El personal interviniente en la operación de retiro en puerta estará equiparado con protector transparente, barbijo y guantes de latex. Contará con atomizadores con material desinfectante, con alcohol en gel y también con trapos desinfectantes en el piso y medios de distanciamiento entre el cliente o clienta y el mostrador de atención.
5. Orden de ingreso al local: la modalidad de “retiro en puerta” no involucra el ingreso del cliente y la clienta al local comercial.
6. Rutina de desinfección dentro del establecimiento: garantizar el cumplimiento de normas de seguridad e higiene y desinfección de superficies de trabajo con una solución desinfectante a base de alcohol, lavandina, amoníaco y/u otro desinfectante, aprobado conforme indicaciones del Ministerio de Salud

de la Provincia de Buenos Aires, lavado de manos, calzado, ventilación adecuada y chequeo del uso correspondiente de tapaboca y nariz.

7. Es obligatorio el uso de tapabocas para todas las personas que permanezcan en el local.
8. Fuera del establecimiento: en los lugares de ingreso al establecimiento, se recomienda designar un o una responsable de área que controla y restringe el ingreso de personas.
9. Se recomienda dar cumplimiento a los protocolos de limpieza al cierre de cada día, incluyendo limpieza de pisos y superficies, sin perjuicio de las medidas de cuidado e higiene personal ya conocidas (lavado de manos con agua y jabón, distanciamiento social, ventilar ambientes, distribución de alcohol en gel en los puestos de trabajo y uso de guantes y tapa nariz y boca, entre otras.)
10. Para el personal afectado a la atención del público, se recomienda incorporar la organización del equipo en grupos estables para evitar la transmisión cruzada en caso de confirmación de casos en el personal.
11. El local comercial podrá permanecer con la persiana abierta, y deberá contar con una barrera física en la entrada que imposibilite el acceso al interior del mismo por parte de los clientes y las clientas. Asimismo, se recomienda la instalación de una estructura montada que sirva de protección sanitaria.

3. MEDIDAS PARA EL PERSONAL

- Se deberá mantener la distancia entre personas de al menos 1.5 metros.
- No compartir objetos y utensilios.
- Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón. Disponer de alcohol en gel o solución a base de alcohol al 70%.
- Deben tomarse las medidas de higiene respiratoria al toser o estornudar, cubriéndose la boca y la nariz con el pliegue del codo y un pañuelo descartable, tirando el pañuelo inmediatamente en un recipiente cerrado, procediendo luego al lavado de manos.
- El personal de servicio deberá desinfectar sus manos con solución de alcohol al 70% o gel alcohólico antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero. Corresponde realizar un lavado exhaustivo de manos.
- Con el fin de garantizar el distanciamiento social en el viaje al trabajo, en lo posible se debe promover los medios necesarios para que todos los empleados y empleadas puedan acceder al lugar de trabajo caminando, en bicicleta, o a través de algún otro medio de transporte individual.

- Se deberá controlar diariamente la temperatura a todos y todas las trabajadoras al ingreso al establecimiento y alertar en caso de los siguientes síntomas:

- Secreción nasal
- Tos seca
- Malestar general como cansancio y dolor muscular
- Dolor de cabeza
- Fiebre de 37,5 o más
- Dificultad para respirar

4. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LAS INSTALACIONES

- Desinfectar barandas, pasamanos y puerta de ingreso al local en forma frecuente durante cada turno de servicio y de todas las puertas que se encuentren en el salón.
- Desinfectar con la mayor periodicidad posible picaportes de baños y canillas
- Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, varias veces al día. Utilizar cloro y derivados.
- Revisar que todas las zonas de lavado de manos y utensilios estén abastecidos con jabón desinfectante y papel secamanos. Colocar alcohol en gel en los baños.
- Desinfectar frecuentemente objetos y superficies en contacto como mostradores, mesas, pasamanos y picaportes.
- Ventilar todas las zonas después de cada turno.

5. MEDIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE MERCADERÍAS

- Se deberán mantener las mercaderías protegidas ante estornudos o tos del personal, tapados en cajas o vitrinas. Asimismo, se recomienda que la mercadería sea entregada en bolsas de papel o cartón.
- Al utilizar guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho. Si no, se recomienda lavado de manos frecuente, realizado con agua y jabón en forma completa, procedimiento que tiene que durar por lo menos 20-40 segundos.
- Recepción de mercadería: Cada establecimiento debe desarrollar un plan dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, la elaboración y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados.

- Aumentar la frecuencia de limpieza de las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, utilizando productos desinfectantes.

6. ATENCIÓN AL CLIENTE O CLIENTA

Para evitar que un aglomerado de personas se encuentre en un mismo sitio de forma simultánea, se recomienda realizar las ventas en franjas horarias separadas, con horarios extensos para la atención al público y así eludir el contacto estrecho entre varias personas, previniendo el contagio masivo del Covid-19.

La recomendación es que cada comercio establezca dos turnos para la atención al cliente y a la clienta, de esa forma se evita la transmisión de persona a persona.

7. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO

Las empresas se comprometen, en la medida que les sea posible y la actividad se lo permita, a promover que las decisiones que se tomen favorezcan el ejercicio de los derechos de los varones y mujeres de manera igualitaria. Es necesario que todos los trabajadores y las trabajadoras tengan presente la importancia de que exista un trato no discriminatorio.

Asimismo, deberán evitar reproducir estereotipos de género en su accionar, sobre todo en lo que refiere a las necesidades de cuidado de los hogares de los y las trabajadoras, reconociendo sus necesidades particulares. El acceso de las mujeres y disidencias al empleo sigue obstaculizado por la rígida división de trabajo, en la cual, se establecen tareas domésticas y reproductivas asignado a las mujeres y las tareas productivas son tradicionalmente asignadas a los hombres.

Dicho esto, se recomienda que los y las empleadoras consideren la conveniencia de destinar un espacio específico en el lugar de trabajo para el cuidado y la atención de las y los menores a cargo de las y los trabajadores; ya que, debido a la actual circunstancia de pandemia, los niños y niñas no estarían asistiendo a los establecimientos educativos. Esto dificulta la posibilidad de cuidado en horario laboral para todos y todas aquellas trabajadoras que tienen el cuidado exclusivo de menores de edad, que en su mayoría son mujeres.

8. CRONOGRAMA SEMANAL PARA EL RETIRO EN TIENDA

Comercios 		
De Lunes a Lunes	Lunes/ Miércoles/ Sábado	Martes / Jueves / Viernes
RUBROS ESENCIALES Exentos de realizar el certificado.	Horario de 10 a 20 hs.	Horario de 10 a 20 hs.
Carnes y pescados Comidas elaboradas Dietéticas Ferreterías Frutas y verduras Helados Mercados Ópticas Pastas Pizzas y empanadas Sushis Lavaderos de ropa Bebidas Alimento para mascotas Productos de higiene Productos de limpieza Productos de almacen Panaderías, pastelerías y confiterías Farmacias	Artículos deportivos Calzado Indumentaria y afines Jugueterías Lencerías Mercerías, telas y lanas Electrodomésticos Joyerías, accesorios y relojerías Mueblerías Indumentaria para bebés y niños Iluminación Perfumerías Marroquinerías Viveros	Accesorios para celulares Artículos de informática Artículos de librería Bazar y decoración Blanquería Librerías Pinturerías Repuestos Cotillón y repostería Casas de música

9. MECANISMO DE AUTORIZACIÓN MUNICIPAL - AGENCIA DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL COMUNAL

La autorización para la modalidad de retiro en tienda deberá solicitarse individualmente por cada uno de los comercios minoristas de cercanía mediante el formulario que se encuentra en la página web del municipio. La solicitud y los datos en ella insertos revestirá el carácter de Declaración Jurada.

Ello, en virtud de la vigencia de los decretos N° 260/2020, N° 297/2020 concordantes y modificatorios del Poder Ejecutivo de la Nación que en vistas de proteger la vida y la integridad de las personas, declaran medidas preventivas en la materia, que la principal establece el Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio.

De acuerdo a la Decisión Administrativa del Ministerio de Jefatura de Gabinete de Ministros de la Provincia de Buenos Aires N° 975/2020 se establece el protocolo para el funcionamiento de comercios minoristas de cercanía con retiro en puerta.

Ante el incumplimiento de las medidas mencionadas se procederá de inmediato a hacer cesar la conducta infractora y se dará actuación a la autoridad competente, en el marco de los artículos 205, 239 y concordantes del Código Penal.



Finalmente, luego de completado el formulario, se emitirá un código QR, el cual podrá ser descargado desde la página del Municipio y deberá ser impreso por los comerciantes y pegado en la vidriera en lugar visible para poder cumplimentar las tareas de fiscalización.