Florencio Varela
Municipalidad

Florencio Varela 08 JUN 2020

VISTO:

La declaración del brote del coronavirus COVID-19 como pandemia por la Organización Mundial de la Salud, el Decreto Nacional N° 260/20, los Decretos de Necesidad y Urgencia Nº 297/20, 325/20, 355/20, 408/20, 459/20, 493/20 y 520/20, la Decisión Administrativa Nº 995/20 del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación, el Decreto Provincial N° 340/20, sumado a los Decretos Municipales Nº 338/20, 368/20, 398/20, 407/20, 533/20,556/20, 595/20 ; y

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró el brote del nuevo coronavirus COVID-19 como una pandemia, luego del crecimiento exponencial de personas infectadas a nivel global; constatándose la propagación de casos inclusive en nuestro país.

Que, a raíz de dicha situación, el Poder Ejecutivo Nacional mediante el Decreto Nº 260/2020, amplió la emergencia pública en materia sanitaria establecida por la Ley Nº 27.541 más la adopción de numerosas medidas y acciones tendientes a garantizar la salud de toda la población.

Que, asimismo, mediante el Decreto de Necesidad y Urgencia Nº 520/20, se dispuso a nivel nacional y hasta el día 28 de junio de 2020 inclusive, prorrogar el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" establecido oportunamente por los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 297/20, 325/20, 355/20, 408/20, 459/20 y 493/20 determinando que todas las personas permanezcan en sus residencias habituales y se abstengan de concurrir a sus lugares de trabajo y de desplazarse por rutas, vías y espacios públicos, con el fin de prevenir la circulación y expansión de la pandemia; siendo dicha medida receptada en el ámbito municipal oportunamente mediante los Decretos N° 368/20, 398/20, 407/20, 533/20, 556/20 y 595/20 en el seno de la emergencia en materia sanitaria declarada a través del Decreto N° 338/20.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

Que, el Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación emitió la Decisión Administrativa Nº 995/20, mediante el cual, en el ámbito de diversas jurisdicciones, entre las que se incluye la Provincia de Buenos Aires, exceptuó el cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio" y de la prohibición de circular al personal afectado a un conjunto de actividades, servicios y profesiones indicadas en su Anexo I.

Que, la autorización que el artículo contiene, se encuentra sujeta al cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos por cada jurisdicción y por el Ministerio de Salud y de reorganización de turnos, modos de trabajo y de traslados que garanticen las medidas de distanciamiento e higiene necesarias para disminuir el riesgo de contagio.

Que, las personas alcanzadas por la autorización, deben tramitar un Certificado Único Habilitante para Circulación –COVID-19. Asimismo, las personas que concurran a los establecimientos habilitados deberán circular con la constancia del turno otorgado para su respectiva atención.

Que, en este sentido, por Decreto Provincial Nº 340/20, se aprobó la reglamentación para el desarrollo de las actividades y servicios exceptuados de las medidas de "aislamiento social, preventivo y obligatorio" y de la prohibición de circular del Decreto N° 297/20 y sus prórrogas, como así también, se estableció que el empleador o empleadora deberá garantizar el traslado de los trabajadores y trabajadoras sin la utilización del servicio de transporte público de pasajeros de colectivos y trenes.

Que, en consecuencia, y en mérito a las facultades previstas en el artículo 108, inciso 17 de la Ley Orgánica de las Municipalidades Nº 6769/58, deviene necesario dictar el presente acto administrativo.

POR ELLO:

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE FLORENCIO VARELA, en uso de las atribuciones propias de su cargo,

DECRETA:

ARTÍCULO 1°: APROBAR los Protocolos de Seguridad e Higiene Sanitarios que ---------- en Anexos I, II y III se adjuntan y forman parte del presente, y en consecuencia, habilitar el desarrollo de las siguientes actividades, servicios y profesiones correspondientes a las excepciones contempladas en la Decisión Administrativa Nº 995/20 de la Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación:

1- Servicios Inmobiliarios.
2- Servicios profesionales y técnicos: Abogados, Contadores, Arquitectos, Escribanos, Gestores, Agrimensores, profesionales y técnicos en Seguridad e Higiene Laboral.
3- Servicios contables.
4- Arquitectura e ingeniería.
5- Escribanía.
6- Servicios profesionales brindados por Kinesiólogos, Podólogos, Nutricionistas y Fonoaudiólogos.
7- Agencias de Remises.
8- Electricistas, gasistas, plomería, albañilería, pintores, jardineros, pileteros, herrerías.
9- Lavadero de Autos.
10- Matafuegos (carga-revisión).
11- Venta y reparación de automotores, motocicletas, bicicletas.
12- Venta minorista de materiales eléctricos.
13- Pinturería.
14- Maderera.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

15- Aberturas.

16- Cerámicas.

17- Viveros.

18- Lubricentros.

19- Ortopedias.

ARTÍCULO 2°: Establecer la obligación de los empleadores y/o responsables de los ---------- rubros comerciales, servicios y profesiones mencionados en el artículo 1°, de ajustar el funcionamiento y desarrollo de su actividad laboral, mínimamente a las medidas y disposiciones establecidas en los Protocolos de Seguridad e Higiene Sanitarias que se adjuntan al presente en los correspondientes Anexos, en el marco de la emergencia sanitaria producida por la propagación del COVID-19, de conformidad con las especificidades que requiera la actividad desarrollada y/o las tareas prestadas por las trabajadoras y los trabajadores en cada uno de los establecimientos del empleador y/o lugares de trabajo; debiendo mantenerlos actualizados en atención a la evolución de la situación epidemiológica y sanitaria de cada lugar y al funcionamiento.----------

ARTÍCULO 3°: Establecer la obligatoriedad de tramitar el Certificado Único ---------- Habilitante para Circulación Covid-19, a todas las personas alcanzadas para desarrollar las actividades mencionadas en el artículo 1°, utilizando sin excepción para dicha circulación el uso del transporte privado particular de cualquier tipo y/o servicio de transporte automotor urbano y suburbano de oferta libre, vehículos habilitados para el servicio de taxi, remises o similar provisto por el empleador, evitando en consecuencia, el uso del servicio público de transporte de pasajeros en cualquiera de sus modalidades. Asimismo, si correspondiere las personas que concurran a los establecimientos habilitados deberán circular con constancia del turno otorgado para su respectiva atención. ----------

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

ARTÍCULO 4°: Designar a la Subsecretaría de Inspección General, dependiente de la Secretaría de Gobierno, como autoridad de aplicación del presente, a fin de proveer a la fiscalización y contralor del debido cumplimiento de las medidas establecidas en los Protocolos de Seguridad e Higiene Sanitarias que se adjuntan al presente en los correspondientes Anexos, en el marco del ejercicio de las actividades, servicios y profesiones enumeradas en el artículo 1° en cada uno de los establecimientos y/o lugares de trabajo.----------

ARTICULO 5°: Ante la detección del incumplimiento de alguna de las medidas establecidas en los Protocolos de Seguridad e Higiene Sanitarias que se adjuntan al presente en los correspondientes Anexos, la autoridad de aplicación deberá:

1- Notificar fehacientemente a la persona que se encuentre al frente del comercio o prestación de servicio en el momento de la inspección, de la conducta o medida que debe modificar y/o acondicionar.

2- Si en una inspección posterior, la conducta o acondicionamiento notificado anteriormente no ha sido subsanada, se procederá al labrado del acta de comprobación correspondiente, indicando en la misma el incumplimiento verificado al momento de la inspección.

   La infracción se graduará entre 2 y 5 sueldos básicos de la categoría administrativa IV, del escalafón del Empleado Público Municipal.

3- Si habiendo agotado las instancias previas descriptas, el titular del comercio persiste en la actitud violatoria del presente decreto y sus respectivos Anexos, será pasible la aplicación de clausura preventiva del comercio. En este caso el Juzgado de Faltas Municipales interviniente ante la confirmación de la clausura realizada por la autoridad de aplicación, además graduará la infracción entre 4 y 6 sueldos básicos de la categoría administrativa IV, del escalafón del Empleado Público Municipal.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

4- En el supuesto caso que el titular del comercio reincida en su actitud violatoria del presente decreto y sus respectivos Anexos, será pasible de clausura del comercio por el término de 15 días con más una multa equivalente al doble de lo establecido en el apartado 3- del presente artículo.

Todo ello sin perjuicio de proceder al inicio de las acciones penales que correspondan a fin de determinar la eventual comisión de los delitos de acción pública previstos en los artículos 205 y 239 y concordantes del Código Penal. --------

ARTÍCULO 6°: El presente decreto será refrendado por el Señor Secretario de ---------- Gobierno y el Señor Secretario de Salud, respectivamente. ---------

ARTÍCULO 7°: Tomen conocimiento todas las Secretarías que integran ---------- el Departamento Ejecutivo, quienes notificarán a sus dependencias, los Juzgados de Faltas Municipales, y la Subsecretaría de Prensa y Comunicación, a fin de su debida publicación en los medios masivos de comunicación.----------

ARTÍCULO 8°: Remitir copia del presente al Honorable Concejo Deliberante de ---------- Florencio Varela. ----------

ARTÍCULO 9°: Registrar, comunicar y publicar. Cumplido, archivar. ----------

DECRETO Nº 596 20

Christian J. Rodriguez
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Fcio. Varela

INTENDENCIA MUNICIPAL FLORENCIO VARELA

Dr. Andrés Guillermo Watson
Intendente
Municipalidad de Fcio. Varela

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

DR. RUBEN TREPICHIO
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPALIDAD DE FCIO. VARELA

Florencio Varela
Municipalidad

ANEXO I

PROTOCOLO PARA "SERVICIOS" A EXCEPCIONAR DEL CUMPLIMIENTO DEL AISLAMIENTO SOCIAL, PREVENTIVO Y OBLIGATORIO.

1.- Objetivo:

Habilitar la prestación de servicios.

2.- Consideraciones Generales:

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento, se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y/o las que en el futuro se establezcan y dar cumplimiento con el Decreto Municipal 520/20.

3.-Requisitos Generales:

1.- Solo podrá abrir el local (en el caso de existir) habiendo dado cumplimiento al presente Protocolo y contando con Permiso de Circulación Nacional.

2.- Exceptuar del deber de asistencia al trabajo, a los empleados:

Mayores de 60 años,

Personas con factores de riesgo,

Embarazadas,

Grupos de riesgo: 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) diabetes, obesidad mórbida, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses Personal (empleados) con síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, cefalea, malestar general, mialgias e irritación ocular, respiración rápida o dificultad para respirar.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

4.- Disponer en lo posible de un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

5.- El personal afectado a las actividades autorizadas no podrá utilizar el transporte público, debiendo utilizar vehículos particulares o el empleador ocuparse del traslado de su personal.

6.-Asegurarse que no haya más de una (1) persona cada cinco (5) metros cuadrados, dentro de la superficie libre del local.

7.- El empleador / comerciante o prestador de servicio deberá proveer al personal o contar en el lugar de trabajo con kit de higiene personal: tapaboca, jabón líquido, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70% y hacer uso permanente del mismo.

8.- No se podrá compartir ni prestar los utensilios personales como por ejemplo mate, tazas, cubiertos, etc.

9.- Higienizar periódicamente el local, superficies, elementos de uso y todo aquello que pueda ser manipulado. Ventilar el local de manera permanente.

10.- Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y los empleados deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, teléfonos, etc.

11.- Colocar Cartelería indicativa e informativa respecto de las medidas de Higiene a adoptar para la prevención del Coronavirus COVID-19 dentro del local.

12.- Diariamente el empleador deberá interrogar a sus empleados si alguno de ellos presenta síntomas compatibles con Covid-19. En caso afirmativo, deberá dar inmediato aviso a la Autoridad Sanitaria Provincial, llamando al 148.

13.- Durante la jornada laboral, en caso de presentar el dueño o sus dependientes, síntomas como Fiebre, Tos, Dificultad respiratoria, Secreción y Goteo nasal, Fatiga, Dolor de garganta y cabeza, Escalofríos, Malestar general, dar aviso inmediato al jefe (si correspondiere), llevar a la persona a un punto de aislamiento provisorio definido. Evitar todo contacto y solicitar asistencia a la Autoridad Sanitaria de la Jurisdicción.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

4.- **Requisitos Particulares para los rubros que se detallan a continuación:**

Todos los rubros que se detallan a continuación deberán cumplimentar con los requisitos generales del Protocolo, detallados en el Ítem 3.

Servicios Profesionales y Técnicos (Abogados, Contadores, Arquitectos, Escribanos, Gestores, Agrimensores, Profesionales y Técnicos en Seguridad e Higiene Laboral)

o Atención con sistema de turnos previos otorgados por teléfono y/o medios electrónicos;
o Registro de clientes con datos personales y teléfono de contacto;
o Los turnos deben tener 15 minutos entre uno y otro cliente, para desinfectar elementos de trabajo; no pudiendo haber clientes en espera.
o Deberá fomentarse la atención digital para los casos que así puedan hacerlo.
o No saludar con contacto físico (besos, abrazos)
o Bajo ninguna circunstancia se podrán atender personas que se encuentran en los denominados "grupos de riesgo"
o Declaración Jurada: el cliente deberá firmar una declaración jurada donde manifieste su buen estado de salud
o Atención de clientes en forma individual
o Usar profesional y cliente tapa boca y nariz durante todo el tiempo que permanezca en el local destinado al ejercicio de la profesión
o En el caso que el cliente presente fiebre o síntomas de enfermedades respiratorias, suspender la concurrencia al local e informar a la autoridad sanitaria

o **Y, en particular:**

o Escribanos: deberán atender de lunes a viernes de 14:00 a 20:00 horas.
o Casa de Seguros y Gestores: deberán realizar las gestiones de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o Abogados y Arquitectos: deberán atender martes y jueves de 14:00 a 20:00 horas.

o Contadores y Agrimensores: deberán atender lunes, miércoles y viernes de 10:00 a 16:00 horas.

o Profesionales y Técnicos en Seguridad e Higiene Laboral: deberán atender de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 hs.

Kinesiólogos, Podólogos, Nutricionistas y Fonoaudiólogos

o La atención deberá realizarse con sistema de turnos espaciados, otorgados en forma previa por teléfono y/o medios electrónicos

o Registro de clientes con datos personales y teléfono de contacto;

o Los turnos deben tener 15 minutos entre uno y otra persona, para desinfectar elementos de trabajo; no pudiendo haber pacientes en espera.

o Se sugiere control de temperatura de los pacientes.

o Los profesionales deberán utilizar camisolín que deberá ser cambiados luego de la atención de cada paciente.

o Sábanas descartables en las camillas de atención o que posean protección con nylon u otro material para poder desinfectar la camilla luego de cada atención.

o Uso de tapaboca y/o barbijos obligatorio para el paciente y profesional que brinda el servicio; y Máscara Acrílica para el Profesional.

o No podrá funcionar Gimnasios, salvo la utilización de los aparatos necesarios para rehabilitación.

o El Colegio de Kinesiólogos deberá proporcionar listado de centros y/o consultorios kinesiológicos habilitados a funcionar dentro del partido y firmar acta acuerdo del cumplimiento del protocolo de atención que se determine.

o Bajo ninguna circunstancia se podrán atender personas que se encuentran en los denominados "grupos de riesgo".

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o En el caso que el cliente presente fiebre o síntomas de enfermedades respiratorias, suspender la concurrencia al local e informar a la autoridad sanitaria

o Declaración Jurada: el cliente deberá firmar una declaración jurada donde manifieste su buen estado de salud

o Deberán atender los días lunes, miércoles y viernes de 9:00 a 16:00 horas.

Inmobiliarias

o Atención con sistema de turnos previos, otorgados por teléfono y/o medios electrónicos, no pudiendo haber clientes en espera en el local;

o Registro de clientes con datos personales y teléfono de contacto;

o Los turnos deben tener 15 minutos entre uno y otro cliente, para desinfectar elementos de trabajo.

o Las inmobiliarias serán atendidas por el martillero o corredor público; y contar con un máximo de un empleado. Si la cantidad de empleados es mayor a 1 (uno) deberá rotarlos por turnos.

o No se podrán mostrar ni realizar visitas de los inmuebles (ya sea para alquiler o venta)

o El Colegio de Martilleros deberán proporcionar información de las Inmobiliarias habilitadas y firmar un Acta de Compromiso de cumplimiento del protocolo.

o Bajo ninguna circunstancia se podrán atender personas que se encuentran en los denominados "grupos de riesgo"

o En el caso que el cliente presente fiebre o síntomas de enfermedades respiratorias, suspender la concurrencia al local e informar a la autoridad sanitaria

o Declaración Jurada: el cliente deberá firmar una declaración jurada donde manifieste su buen estado de salud

o El profesional, empleado/a y cliente deberán usar tapa boca y nariz durante todo el tiempo que permanezcan en el local comercial

o Deberán abrir sus locales los días martes, jueves y sábados de 10:00 a 16:00 horas.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

Agencias de Remises

o Podrá permanecer dentro del local solo la recepcionista, a fin de tomar los pedidos, y no más de un chofer. Debiendo el resto del personal aguardar en sus respectivos vehículos;

o Los clientes no podrán ingresar al local comercial, debiendo solicitar el servicio vía telefónica o desde la puerta de ingreso.

o Uso de tapaboca y/o barbijos obligatorio para cliente y chofer que brinda el servicio y recepcionista.

o Deberá poseer al alcance del cliente dentro del vehículo en forma permanente de alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%;

o Solo podrá trasladarse de a un cliente por viaje, pudiendo considerarse la contratación del servicios para 2 personas solo en casos de fuerza mayor;

o Desinfectar en forma constante el vehículo;

o Se sugiere la colocación de nylon en los asientos y a modo separación entre el chofer y el pasajero.

o Horario de atención: lunes a domingo, las 24 horas

Actividades necesarias de Mantenimiento (Gasista - Plomero - Electricista - Albañil - Pintor - Jardinero - Herrero, incluyendo mantenimiento de piletas)

Se podrá autorizar todo aquel trabajo que amerite ser realizado en resguardo de la seguridad pública local en función de peligro inminente que no admita demoras debidamente acreditado

o El servicio será para arreglos mínimos e indispensables, no debiendo realizar la actividad más de dos personas en el lugar.

o Deberán contar con un kit sanitario propio (Jabón – Toalla – alcohol en gel), y utilizar barbijo y máscara acrílica.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o El dueño del lugar donde se realice el mantenimiento deberá facilitar las instalaciones sanitarias para la correcta higiene.

o No presentarse a realizar el trabajo en el domicilio en caso de presentar fiebre o síntomas de enfermedades respiratorias

o Deberán realizar sus actividades los días lunes a sábados en el horario de 09:00 a 16:00 hs.

Bicicletería (Reparación)

o Deberán otorgar turnos para la entrega y retiro de las bicicletas, los mismos se efectuarán vía telefónica y/o internet

o Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para clientes y empleados / Dueños;

o Desinfectar en forma constante el local comercial.

Concesionarias de autos

o Podrá autorizarse la venta en las agencias con turnos programados, otorgados por teléfono y/o medios electrónicos

o En el caso que el cliente presente fiebre o síntomas de enfermedades respiratorias, suspender la concurrencia al local e informar a la autoridad sanitaria

o Deberá poseer 15 minutos de diferencia entre cada turno otorgado.

o Deberán poseer elementos de higiene personal, usar tapaboca o barbijo, alcohol en gel o solución de alcohol al 70% para los clientes que asistan al local

o Deberán abrir sus locales de lunes a viernes en el horario de 10:00 a 15:00 horas.

Talleres de reparación de automotores, motocicletas, lubricentros, frenos y embriagues y lavadero de autos.

o Sólo se permitirán las reparaciones de los vehículos que se utilizan en la prestación de servicios esenciales y para los vehículos de las personas que realizan tareas esenciales.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o Deberán otorgarse turnos para la entrega y retiro de los vehículos.

o Las personas que presten el servicio deberán cumplir con el distanciamiento mínimo y no podrá haber más de dos personas cada 40m2.

o Deberán poseer elementos de higiene personal, usar tapaboca o barbijo, alcohol en gel o solución de alcohol al 70% para los clientes que asistan al local

Lavaderos de autos en particular:

o El lavadero de autos deberá trabajar con turnos programados, otorgados por teléfono y/o medios electrónicos.

o Deberá llevar un registro de turnos asignados indicando: nombre y apellido del cliente, DNI, datos del vehículo, marca, modelo y dominio que permita su correcta individualización. Cada vehículo deberá corresponderse con el turno asignado según registro llevado al efecto, no pudiendo existir vehículos en espera.

o Días y horarios de atención: lunes a sábados en el horario de 10:00 a 15:00 hs.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Christian J. Rodriguez
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Fcio. Varela

INTENDENCIA MUNICIPAL FLORENCIO VARELA

Dr. Andrés Guillermo Watson
Intendente
Municipalidad de Fcio. Varela

DR.RUBEN TRERIGHIO
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPALIDAD DE FCIO. VARELA

Florencio Varela
Municipalidad

ANEXO II

PROTOCOLO PARA "COMERCIOS MINORISTAS" A EXCEPTUAR DEL CUMPLIMIENTO DEL AISLAMIENTO SOCIAL, PREVENTIVO Y OBLIGATORIO.

1.- Objetivo:

Habilitar la venta con delivery de los Comercios Minoristas.

2.- Consideraciones Generales:

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento, se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y/o las que en el futuro se establezcan y dar cumplimiento con el Decreto Municipal 520/20.

3.- Requisitos Generales:

a).- Solo podrá abrir el local habiendo dado cumplimiento al presente protocolo y contando con Permiso de Circulación Nacional.

b).- Exceptuar del deber de asistencia al trabajo, a los empleados:

Mayores de 60 años;

Personas con factores de riesgo

Embarazadas,

Grupos de riesgo: 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) diabetes, obesidad mórbida, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses Personal (empleado) con síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, cefalea, malestar general, mialgias e irritación ocular, respiración rápida.

DIRECCIÓN GRAL LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

c).- Disponer en lo posible de un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

d).- El personal afectado a las actividades autorizadas no podrá utilizar el transporte público, debiendo utilizar vehículos particulares o el empleador ocuparse del traslado de su personal.

e).-Asegurarse que no haya más de una (1) persona cada cinco (5) metros cuadrados, dentro de la superficie libre del local.

f).- El empleador / comerciante o prestador de servicio deberá proveer al personal o contar en el lugar de trabajo con kit de higiene personal: tapaboca y nariz, jabón líquido, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70% y hacer uso permanente del mismo.

g).- No se podrá compartir ni prestar los utensilios personales como por ejemplo mate, tazas, cubiertos, etc.

h).- Higienizar periódicamente el local, superficies, elementos de uso y todo aquello que pueda ser manipulado. Ventilar el local de manera permanente.

i).- Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y los empleados deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, teléfonos, etc.

j).- Colocar Cartelería indicativa e informativa respecto de las medidas de Higiene a adoptar para la prevención del Coronavirus dentro del local, y folletería para la manipulación de la mercadería recepcionada por el comprador.

k).- Diariamente, el empleador deberá interrogar a sus empleados si alguno de ellos presenta síntomas compatibles con Covid-19. En caso afirmativo, deberá dar inmediato aviso a la Autoridad Sanitaria Provincial, llamando al 148.

l).- Durante la jornada laboral, en caso de presentar el dueño o sus dependientes, síntomas como Fiebre, Tos, Dificultad respiratoria, Secreción y Goteo nasal, Fatiga, Dolor de garganta y cabeza, Escalofríos, Malestar general, dar aviso inmediato al jefe (si correspondiere), llevar a la persona a un punto de aislamiento provisorio definido. Evitar todo contacto y solicitar asistencia a la Autoridad Sanitaria de la Jurisdicción.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

4.- <u>Requisitos Particulares para los rubros que se detallan a continuación</u>:

Todos los rubros que se detallan a continuación deberán cumplimentar con los requisitos generales del Protocolo, detallados en el Ítem 3.

RESTAURANTES, CASAS DE COMIDA O COMERCIOS GASTRONÓMICOS EN GENERAL.

- La modalidad de venta deberá ser mediante delivery (Respetando los requisitos establecidos en el protocolo).
- Desinfectar en forma constante el local comercial.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento: dentro de exhibidores, envueltos con film o en envases cerrados.
- Los contenedores de los alimentos deben estar en lugares alejados al tránsito del personal, para evitar la contaminación de partículas ambientales o cubiertas.
- Los mostradores deben ser de material resistente a los productos de limpieza y desinfección de superficies (no deben ser materiales porosos).
- Limpiar y desinfectar todas las superficies con productos destinados para tal fin.
- Si dispone de máquinas para cortar fiambre, la cuchilla, la base y las perillas deben ser limpiadas y desinfectadas luego de cada uso.
- Definir una zona específica para la entrega de pedidos con los espacios necesarios para que tanto el personal propio del local como los trabajadores que prestan el servicio de entrega a domicilio (delivery) puedan cumplir con las medidas de distanciamiento social.
- El personal que manipula los alimentos debe usar gorro tipo descartable, cubre boca-nariz- mentón y realizar la higiene de manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70% para evitar la contaminación cruzadas entre el medio ambiente y los alimentos.
- Realizar siempre higiene de manos con agua y jabón y secado con papel descartable, luego realizar una desinfección de las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o Extremar la higiene durante la manipulación de alimentos, evitar toser o estornudar sobre los mismos.

o **Si alguna persona tose o estornuda sin utilizar las medidas de bioseguridad establecidas, se paralizará la operación para que todo el personal expuesto se lave las manos, brazos y rostro y realice la desinfección del área**. Si alguna persona tose o estornuda sobre los alimentos sin cumplir las medidas de bioseguridad establecidas, se deberá descartar todos los productos alimenticios.

o En caso de que los trabajadores presenten cualquier tipo de síntoma de enfermedad deben evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a la brevedad, debiendo el titular del comercio activar los protocolos pertinentes.

o Limpiar y desinfectar con frecuencia la caja registradora.

o Limpiar y desinfectar con frecuencia las superficies del posnet con productos adecuados para tal fin.

o Cuando el cliente realice el pedido en forma telefónica, se le recomendará el pago anticipado por métodos electrónicos para minimizar la manipulación de dispositivos de pago en el momento de la entrega o de dinero en efectivo

o Asegurar que el despachador y el repartidor realicen un correcto lavado de manos previo a la preparación del despacho, antes y después de la entrega de cada pedido, debiendo usar elemento de protección personal (tapa boca y nariz) en todo momento de la cadena de entrega, debiendo el repartidor utilizar además máscara facial de polipropileno

o Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen el pedido de alimento, guarniciones y salsas

o Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.

o Mantener una distancia mínima de un metro y medio al momento de la entrega de los alimentos.

o Aplicar con mayor frecuencia y adecuadamente los procedimientos de limpieza y desinfección en especial a superficies en la zona de despacho y a los contenedores de alimentos antes y después de cada reparto.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o Definir que la zona de entrega al repartidor/cliente sea externa, se respete el distanciamiento social y por ningún motivo ingrese a la empresa/local.

o Asegurarse que la interacción en la cadena de cobro y entrega, entre el personal del local comercial y el repartidor o cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.

o Como medida adicional de seguridad, cada local podrá colocar barreras transparentes de polipropileno u otro material que cumpla la misma función en el sitio de entrega.

o El repartidor debe restringir su ingreso al local.

oLa empresa informará al cliente que, el repartidor debe utilizar tapa boca y nariz y máscara facial de polipropileno durante la entrega del pedido.

oVerificar que el repartidor lleve los elementos de protección señalados y dispensador portátil de alcohol en gel o solución de alcohol al 70% para realizar la adecuada higiene de manos previa y posterior a la entrega del pedido.

oSe deberá recomendar al cliente que, luego de recibido el pedido, proceda a descartar los envases o envoltorios y, de inmediato, al lavado de manos con agua y jabón.

o Si el comercio terceriza el servicio de reparto, el proveedor deberá demostrar la capacitación en temas sanitarios y de bioseguridad, siguiendo los lineamientos definidos para el personal propio.

o Limpiar y desinfectar el cubículo de la unidad de transporte, con productos adecuados para transporte de alimentos.

o Realizar la higiene de las manos antes de recoger el pedido con alcohol en gel o solución de alcohol al 70% .

o Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.

o Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.

o Limpiar y desinfectar los manubrios de los vehículos en caso de que se transporte en bicicleta o motovehículo.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

o En caso de pago con POSNET, desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizado durante el pago.

o Si el pago es en efectivo, realizar lavado de manos o desinfectarlas mediante productos adecuado luego de manipular el dinero.

o Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso.

o Evitar tocarse la boca, nariz, cara ni manipular la mascarilla por el borde externo.

o Verificar que el cliente utilice **tapa boca y nariz** antes de la entrega del pedido, entendiéndose que la entrega del producto difícilmente pueda hacerse con distanciamiento físico suficiente. De no contar con tapa boca y nariz la misma, no se debería entregar el pedido hasta que se realice la acción correctiva.

o Limpiar y desinfectar todas las superficies del vehículo o rodado, el contenedor y el cubículo de la heladera de transporte al retornar a la empresa. Lavar y desinfectarse las manos antes de recoger el nuevo pedido.

BICICLETERÍAS (Venta)

o Incentivar la compra on-line.

o Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños;

o Desinfectar en forma constante el local comercial.

MATERIALES ELÉCTRICOS

o Incentivar la compra on-line.

o Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños;

o Desinfectar en forma constante el local comercial.

PINTURERÍAS

o Incentivar la compra on-line.

o Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños;

o Desinfectar en forma constante el local comercial.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

MADERERAS

- Incentivar la compra on-line.
- Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños;
- Desinfectar en forma constante el local comercial.
- Uso obligatorio de guantes adecuados para la manipulación de la mercadería.
- Desinfección/desratización de las instalaciones.

ABERTURAS

- Incentivar la compra on-line.
- Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños;
- Desinfectar en forma constante el local comercial.

CERÁMICAS

- Incentivar la compra on-line.
- Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños;
- Desinfectar en forma constante el local comercial.

596 20

VIVEROS

- Incentivar la compra on-line.
- Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños,
- Desinfectar en forma constante el local comercial

Christian J. Rodriguez
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Fcio. Varela

LUBRICENTROS

- Incentivar la compra on-line.
- Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños
- Desinfectar en forma constante el local

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

DR.RUBEN TREPICHIO
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPALIDAD DE FCIO. VARELA

ORTOPEDIAS

- Incentivar la compra on-line.
- Uso de tapaboca / barbijo obligatorio para empleados y dueños
- Desinfectar en forma constante el local

INTENDENCIA MUNICIPAL FLORENCIO VARELA

Dr. Andrés Guillermo Watson
Intendente
Municipalidad de Fcio. Varela

Christian J. Rodriguez
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Fcio. Varela

Florencio Varela
Municipalidad

ANEXO III

PROTOCOLO RETIRO EN LOCAL RUBROS NO COMESTIBLES.

Esta modalidad implica el pedio vía telefónica o web del producto, no pudiéndose realizar el mismo de forma presencial. Los comercios que presenten esta modalidad de comercio **no podrán tener abierto el mismo para el ingreso de clientes** y deberán realizar la entrega de mercadería a través de una "ventanilla" durante el horario y días habilitados.

➢Lunes a Sábados de 13.00 a 19:00 hs.

- La ventanilla podrá ser la misma puerta del local con alguna estructura que impida el ingreso de clientes; pero que permita la entrega de mercadería y el cobro de la misma.
- El empleado deberá tener mascara de protección facial (acetato), en caso contrario deberá tener una estructura lavable de cobertura, con el espacio suficiente para la entrega y cobro y que permita la protección física desde 1,5 metros hasta los dos metros de altura del nivel del piso.
- El local deberá tener un cartel indicativo del lado exterior, a la vista con la frase **"retiro en ventanilla"**, con la leyenda en forma legible **"prohibido el ingreso de clientes al local".**
- También deberá presentar cartel informativo del uso obligatorio de mascarillas o tapa boca.
- En el piso exterior se deberá marcar con elementos visibles la distancia mínima de dos metros, para el caso de que se encuentre más de una persona en espera.
- El otorgamiento de turnos para entrega de la mercadería deberá prever y evitar la concurrencia de varias personas.
- Al local no podrán ingresar personas que no sean trabajadores del local, bajo ningún tipo de circunstancia y la permanencia de proveedores sólo contemplará la carga o descarga de productos o insumos.
- Se deberá fomentar el pago de los productos por medios electrónicos.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

PROTOCOLO RETIRO EN LOCAL Y DELIVERY

GASTRÓNOMICOS

➢Lunes a Domingos de 16:00 a 23:00 hs.

- Mantener los alimentos protegidos en todo momento: dentro de exhibidores, envueltos en film o en envases cerrados.
- Los contenedores de los alimentos deben estar en lugares alejados al tránsito del personal, para evitar la contaminación de partículas ambientales o cubiertas.
- Los mostradores deben ser de material resistente a los productos de limpieza y desinfección de superficies (no deben ser materiales porosos).
- Limpiar y desinfectar todas las superficies con productos destinados para tal fin.
- De disponer de máquinas para cortar fiambre, la cuchilla, la base y las perillas deberán ser limpiadas y desinfectadas luego de cada uso.
- Definir una zona específica para la entrega de pedidos con los espacios necesarios para que, tanto el personal como los clientes, puedan cumplir con las medidas de distanciamiento social.
- El personal que manipula los alimentos deberá usar gorro tipo descartable, cubre boca-nariz-mentón y realizar la higiene de manos con alcohol en gel al 70% para evitar la contaminación cruzada entre el medio ambiente y los alimentos.
- Realizar siempre higiene de manos con agua y jabón y secarse con papel descartable, luego, realizar una desinfección de las manco con alcohol en gel al 70%.
- Extremar la higiene durante la manipulación de alimentos, evitar toser o estornudar sobre los mismos.
- **Si alguna persona tosiere o estornudara sin utilizar las medidas de bioseguridad establecidas, se paralizará la operación para que todo el personal expuesto se lave las manos, brazos y rostro y realice la desinfección del área.** Si alguna persona tosiere o estornudara sobre los alimentos sin cumplir con las medidas de bioseguridad, se deberán descartar todos los productos alimenticios.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

- **En caso de que los trabajadores presenten cualquier tipo de síntoma de enfermedad** deberán evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a la brevedad, debiendo el titular del comercio activar los protocolos pertinentes.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia la caja registradora.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia las superficies del POSNET con productos adecuados para tal fin.
- Cuando el cliente realizare el pedido en forma telefónica, se le recomendará el pago anticipado por métodos electrónicos para minimizar la manipulación de dispositivos de pago en el momento de la entrega o de dinero en efectivo.
- Asegurar que el despachador y el repartidor realicen un correcto lavado de manos previo a la preparación del despacho, antes y después de la entrega de cada pedido.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen el pedido de alimento, guarniciones y salsas.
- Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- Mantener una distancia mínima de un metro y medio al momento de la entrega de los alimentos.
- Aplicar con mayor frecuencia y adecuadamente los procedimientos de limpieza y desinfección, en especial a superficies en la zona de despacho y a los contenedores de alimentos antes y después de cada reparto.
- Definir que la zona de entrega al cliente sea externa, se respete el distanciamiento social y por ningún motivo ingrese a la empresa.
- Asegurar que la interacción entre el personal de cobro y el cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
- Como medida adicional de seguridad cada local podrá colocar barreras transparentes de acrílico y otro material que cumpla la misma función en el sitio de entrega.

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

596 20

Florencio Varela
Municipalidad

- El repartidor deberá restringir su ingreso al local. La empresa informará al cliente que debe utilizar mascarilla facial durante la entrega del pedido. Verificar que el repartidor lleve mascarilla facial y dispensador portátil con solución de alcohol en gel al 70% para realizar la adecuada higiene de manos previas y posterior entrega del pedido.
- Si el comercio tercerizara el servicio de reparto, el proveedor deberá demostrar la capacitación en temas sanitarios y de bioseguridad, siguiendo los lineamientos definidos para el personal propio.
- Limpiar y desinfectar el cubículo de la unidad de transporte, con productos adecuados para transporte de alimentos.
- Realizar la higiene de las manos antes de recoger el pedido con solución desinfectante de gel alcohólico al 70%.
- Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentra intacto.
- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Limpiar y desinfectar los manubrios de los vehículos en caso de que se transporte en bicicleta o moto.
- En caso de pago con POSNET, desinfectar la tarjeta, el POSNET y el lapicero utilizado durante el pago.
- Si el pago es en efectivo, realizar lavado de manos luego de manipular dinero.
- Desinfectar las manos y dispositivo móvil después de cada uso.
- Evitar tocarse la boca, nariz, cara ni manipular la mascarilla por el borde externo.
- Verificar que el cliente utilice la mascarilla antes de la entrega del pedido, entendiéndose que la entrega del producto difícilmente pueda hacerse con distanciamiento físico suficiente. De no contar con la misma, no se debería entregar el pedido hasta que se realice la acción correctiva.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies del vehículo o rodado y el contenedor y el cubículo de la heladera de transporte al retornar a la empresa. Lavar y desinfectarse las manos antes de recoger el nuevo pedido.

596 20

DIRECCIÓN GRAL. LEGAL Y TÉCNICA

Christian J. Rodriguez
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Fcio. Varela

INTENDENCIA MUNICIPAL FLORENCIO VARELA

Dr. Andrés Guillermo Watson
Intendente
Municipalidad de Fcio. Varela

DR. RUBEN TREMOLIO
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPALIDAD DE FCIO. VARELA