



## *Municipalidad de Presidente Perón*

### **PROTOCOLO LOCALES GASTRONÓMICOS: PERMISOS AL AIRE LIBRE CON MESAS Y SERVICIO**

#### **OBJETIVO**

El objetivo del presente documento es el de establecer pautas generales para que los titulares de establecimientos dedicados a la actividad gastronómica al aire libre (sobre vereda, calzada y espacios públicos) tomen las acciones necesarias con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 respecto de empleados y clientes/concurrentes al establecimiento y puedan, asimismo, tomar las medidas o implementar un plan de acción a seguir ante la ocurrencia de casos sospechosos, confirmados y contactos estrechos acorde a las normas dictadas por los organismos jurisdiccionales.

El presente protocolo constituye una recomendación de atender a los presupuestos que lo integran, el cual puede ser ampliado o modificado en base a la situación epidemiológica, a la particularidad de la actividad sobre la cual le será de aplicación el presente documento y cualquier otra que resulte significativa a fin de salvaguardar la salud de las personas, o a las disposiciones que tomen las autoridades sanitarias nacionales y/o de la Provincia de Buenos Aires.

#### **ALCANCE**

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado, afectado a establecimientos dedicados a la actividad gastronómica e incluye a los titulares del comercio, como así también a los clientes/concurrentes al mismo.

#### **DEL PERSONAL**

##### **1. PERSONAL DESAFECTADO. GRUPO DE RIESGO**

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están dispensadas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N° 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, las siguientes personas incluidas en los grupos de riesgo y aquellas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente a saber:

- a. Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad.
- b. Trabajadoras embarazadas
- c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional. Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:
  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, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

##### **2. DEL TRASLADO DEL PERSONAL**

El personal deberá trasladarse hasta el lugar de trabajo evitando los medios de transporte público. Se deberá garantizar el transporte por medios particulares, siguiendo las siguientes recomendaciones:



## *Municipalidad de Presidente Perón*

- a. En viajes cortos intentar caminar o utilizar bicicleta, para permitir más espacio para quienes no tienen otra alternativa de traslado.
- b. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal, gel o solución alcohólica y elemento de protección facial (barbijo/tapaboca), cuyo uso será obligatorio.
- c. En distancias largas o recorridos que requieran transporte vehicular, desplazarse en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.
- d. En caso de movilizarse hacia el lugar de trabajo en vehículos propios y/o de la empresa deberán contar con la higiene obligatoria de los vehículos, no portará más de dos personas. Mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.

### **3. SOBRE LOS CONTROLES AL PERSONAL, AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL**

Cada vez que el personal se presente en su lugar de trabajo, el empleador/responsable deberá realizar un registro general de la aptitud para trabajar del personal, que deberá contemplar:

- Control de la temperatura corporal. Toda persona que trabaje en el comercio se le deberá tomarse la temperatura al ingresar al lugar de trabajo. La presencia de fiebre, vale recordarlo, se ha establecido como uno de los síntomas del coronavirus, además de tos, dolores musculares y falta de aire. Cuando la lectura del termómetro indique menos de 37,5°C se permitirá el ingreso. Todas las mediciones de la temperatura corporal serán registradas y volcadas a una planilla. Deberá verificarse si se desarrolla la presencia de algún otro síntoma compatible al COVID-19 y, de ser así, deberá comunicarse en forma urgente telefónicamente a la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Presidente Perón 50-7000 internos 2190/93 ó 2280/86
- Encuesta sobre sintomatología. El empleador/responsable deberá constatar la presencia de síntomas compatibles con COVID-19 por parte de su personal.
- En caso de que el personal presente fiebre o algún otro síntoma compatible con COVID-19, se recomienda que el comercio registre el hecho en su libro de actas, rubricado por el Municipio al momento de su habilitación, y proceda con las medidas indicadas más adelante en el presente protocolo.

### **4. HIGIENE DEL PERSONAL**

A los fines de garantizar la higiene de los trabajadores, el comercio deberá:

- Asegurar la provisión de agua potable, jabón y toallas descartables en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo.
- Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección
- La ropa que los empleados utilicen para trabajar no deberá ser la misma que utilicen para trasladarse al y desde el lugar de trabajo. Dicha vestimenta utilizada durante el desarrollo de la jornada laboral debe ser lavada con detergentes de uso habitual para ello a 60° C.

### **5. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL**

Los elementos de protección serán seleccionados de acuerdo a la actividad y tarea a desarrollar por el trabajador.

No obstante, el equipamiento debe constar para el caso de todos los trabajadores de un cubreboca.

Se entiende por protector facial a cualquier elemento, no barbijo, confeccionado en cualquier material que mantenga protegida y cubierta la zona de nariz, boca y mentón y que evite quede



## *Municipalidad de Presidente Perón*

espacio entre el protector y la cara. Debe estar diseñado para permitir la disminución de la propagación de gérmenes y virus.

Los trabajadores/as cuya actividad comprenda la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria.

Todos los trabajadores deberán usar en todo momento tapabocas.

Los elementos básicos de protección serán provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:

- Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
- El uso de guantes está restringido al personal de limpieza y aquellos que ya lo usaban previo a la pandemia, por protección relacionada con la tarea.

### **DE LOS CLIENTES**

El cliente deberá llegar y permanecer con plena utilización de los elementos de protección personal (barbijo o tapabocas) y podrá hacer retiro del mismo una vez ubicado en su correspondiente mesa al momento del servicio de la misma

**Está absolutamente prohibida la circulación de los clientes por el lugar, salvo para ocupar su mesa o concurrir a los sanitarios.**

Cada vez que se movilice de su mesa asignada para concurrir a los sanitarios, el cliente deberá volver a utilizar barbijo o tapabocas.

El cliente deberá sacar turno en un local comercial que se encuentre en la misma localidad de la cual es residente, conociendo las restricciones de movilidad.

Deberá asistir de manera puntual a su turno en el horario estipulado. La concurrencia por fuera del horario estipulado quedará prohibida

El cliente deberá higienizarse las manos antes de entrar, y nuevamente al retirarse del local.

Se debe evitar concurrir ante la aparición de síntomas compatibles con COVID 19, o si se estuvo en contacto estrecho con alguna persona afecta dentro de las 48 hs. previas a la fecha y hora de la reserva.

El comercio deberá disponer de un empleado que tome la temperatura corporal de los clientes, prohibiendo la permanencia a toda persona que presente más de 37,5° C

### **DEL LUGAR Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El horario de funcionamiento autorizado será de lunes a domingo entre las 8 y las 24 hs.

**La atención se realizará exclusivamente al aire libre, no permitiéndose bajo ningún concepto el servicio en el interior del local.**

Solo se podrá ofrecer el servicio con reserva anticipada de mesa a fin de planificar la cantidad de comensales, previendo un tiempo prudente de permanencia en el espacio para cada cliente/reserva y cumplimiento del distanciamiento social.

No podrá realizarse espera en el comercio para ser atendido, cada cliente deberá concurrir en el horario para el cual tiene la reserva.

Asimismo se debe informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.

Las reservas deberán otorgarse con un distancia de quince (15) minutos entre cada una, tiempo que se utilizará en la limpieza del lugar donde se encontraban los clientes, incluyendo mesa, sillas y piso.

**La permanencia del cliente no podrá superar la hora y treinta minutos (1h 30m). Transcurrido ese tiempo, el responsable deberá solicitar el retiro del o los clientes por motivos de higiene y seguridad.**



## *Municipalidad de Presidente Perón*

### **1. DEL LUGAR**

Las mesas para los clientes deberán estar dispuestas de manera tal que se cumplan las siguientes condiciones:

- Distancia de 2 metros entre mesas.
- Capacidad máxima prevista de 4 personas por mesa.
- No está permitido el servicio ni la permanencia en el local a grupos mayores a 4 personas, salvo que el grupo familiar primario (padres e hijos únicamente) sea superior a 4 personas. En este caso se permitirá hasta un máximo de 6 personas, **sin excepciones** y deberá el responsable del establecimiento agregar la o las mesa/s necesarias para que los comensales mantengan distancia social.
- No se permite bajo ningún concepto la permanencia de clientes dentro del local comercial, con la excepción de utilizar los servicios sanitarios.

Se deberá exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior del local, presentar la carta en formato digital, descartable o plastificada para facilitar su desinfección, de modo de propender al cumplimiento del distanciamiento social.

El local deberá llevar de manera ordenada un registro de los turnos otorgados y de las tareas de limpieza realizadas, que este a disposición de las autoridades municipales competente, según lo requieran.

Se deberá llevar un registro ordenado de cada cliente que asiste al local gastronómico, con horario de ingreso y egreso al local, y este registro deberá estar disponible para las autoridades municipales y/o provinciales que así lo requieran.

### **2. DE LA LIMPIEZA DEL LUGAR**

En todo momento, el lugar debe mantenerse en óptimas condiciones de limpieza, y sin residuos en el piso.

Los pisos deberán lavarse antes y después del inicio de las actividades diarias con agua caliente y detergente, posteriormente repasar con un trapo seco y repasar con un trapo humedecido en una solución de agua y 10% de lavandina.

En los momentos en los cuales no haya clientes se procederá a repasar los pisos con un trapo humedecido con lavandina al 10%.

Se deben evitar actividades que favorezcan el levantamiento de partículas en suspensión, como el uso de aspiradoras del polvo.

Se deberá mantener el ambiente laboral bien ventilado.

- Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 10% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador.

- Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección. Se deberán reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo e incrementar la limpieza de mostradores, pasamanos, entrega de mercadería, escritorios, computadoras, teléfonos, pisos, manijas y picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto.

Se deberá realizar la limpieza del sector antes de comenzar y después de finalizar la jornada de trabajo.

### **3. DE LA FORMA DEL SERVICIO**



## *Municipalidad de Presidente Perón*

Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar manteles individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

La vajilla se lavará con agua caliente y detergente y una vez seca, se desinfectará con alcohol al 70%.

Los utensilios, platos, vasos, etc. se colocarán en la mesa con la llegada de los comensales. Se sugiere que los cubiertos se entreguen al cliente en el interior de una bolsa cerrada de celofán o material similar, en la que se colocarán luego del lavado.

No está permitido el autoservicio de alimentos, solo platos a la carta, en porciones individuales.

Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.

Las bebidas se expendrán cerradas en botella o lata.

Se recomienda desestimar el uso de elementos compartidos que sean de difícil desinfección.

Los insumos correspondientes al "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al comensal por el personal de servicio en el momento del mismo. Para evitar su contaminación, estos elementos no deben quedar en las mesas. Las piezas de pan y el hielo no deben tomarse con las manos. Deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante pinzas de uso exclusivo para cada producto. Tanto las pinzas como las hieleras y paneras deberán limpiarse y desinfectarse entre servicios con una solución de alcohol al 70%.

El personal de servicio deberá suministrar a los comensales cuando ocupen la mesa, alcohol en gel o en solución hidroalcohólica

**Ante la aparición de síntomas compatibles con COVID 19 en el personal o en caso de detectarse los mismos entre los clientes, comunicarse en forma inmediata al teléfono 50-7000 internos 2190/2191/2192/2193/2280/2281/2282/2283/2284/2285/2286**