

# Nación aprobó el pedido de Suarez y podrá volver a abrir el comercio en toda la provincia

12 mayo, 2020



**Se espera la publicación del protocolo. Cómo funcionarán.**

El Gobierno Nacional dio el visto bueno a la solicitud del gobernador Rodolfo Suarez y habilitó la reapertura de los locales comerciales en todo Mendoza.

Hasta ayer, solo se había otorgado permiso para la actividad industrial, que comenzó a funcionar este martes y la Provincia esperaba la respuesta para el resto de los rubros.

[La semana pasada Suarez envió un petitorio a Nación para habilitar nuevas actividades](#) en el Gran Mendoza y el resto del territorio local en esta cuarta fase del aislamiento social, preventivo y obligatorio.

El documento proponía la reactivación de inmobiliarias, empresas de servicio de telefonía, reparación de calzados, talleres mecánicos, servicio doméstico, bares, restaurantes y cafés. Estos últimos, en principio, funcionarán bajo la modalidad “pase y lleve” y más tarde se implementaría la atención directa al público.

Actualmente, muchos de estos rubros ya están permitidos en el Valle de Uco y en departamentos fuera del Gran Mendoza por tratarse de zonas con menos de 500.000 habitantes, y con una serie de flexibilizaciones mayor a las que tienen los grandes conglomerados. En ese sentido, varios locales gastronómicos ya trabajan con el “take away” y tras la habilitación general, se esperan que se sumen otros más.

Por estas horas se espera la publicación del protocolo en el Boletín Oficial, que especifique cada una de las actividades que empezarán a funcionar en toda la provincia.

### **Protocolo para Comercios (excepto gastronomía)**

- **Podrán ingresar a los locales en relación de 1 (UNA) persona por cada 15 (QUINCE) metros cuadrados de capacidad del local.**
- **Se mantiene la restricción de circulación de clientes según terminación del DNI**
- **Garantizar en el ingreso al local la posibilidad de utilizar alcohol en gel, alcohol común, o solución sanitizante tanto para personal como para clientes.**
- **El personal y los clientes deberán utilizar adecuadamente el tapabocas.**
- **Evitar agrupamientos, esto es, mantener la distancia de seguridad estimada en 2 metros, y en caso de producirse filas las mismas deberán ser en las veredas respetando el distanciamiento social.**
- **Si es necesario, definir tareas para el personal por medios electrónicos como celulares o por correo electrónico o fijar turnos de trabajo y de atención. Es**

decir, **evitar reuniones de personal.**

- **Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores y clientes** evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.
- Se recomienda **no compartir vasos, utensilios de trabajo**, y todo aquello que pudiera contribuir a la propagación del COVID 19.
- **Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas asociados al COVID 19, el trabajador está obligado a informarlo a sus empleadores**, quienes seguirán con el protocolo correspondiente ante esa situación.
- **Si el empleado se encuentra en su domicilio presentando alguna de estas sintomatologías**, debe consultar inmediatamente a su médico de cabecera o al que el empleador determine. **NO asistir al lugar de trabajo con síntomas.**
- **Mantener el distanciamiento social.** La comunicación entre personas debe ser a una distancia prudencial (2 metros).
- **No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.**
- No realizar eventos o reuniones sociales, ni entre empleados, ni entre clientes.
- **El empleador deberá proveer al trabajador de un certificado para ser presentado eventualmente ante la autoridad policial de control** (art.6 Resolución 219/2020). En caso de independientes, tramitar el permiso a través de la página de Afip, o la declaración jurada adjunta.
- El personal arribará a su trabajo caminando, en bicicleta, moto o cualquier medio de transporte individual. De no ser posible, el empleador deberá disponer los medios de movilidad para su personal.
- En el local o en sus cercanías, se deberá disponer de un espacio para la adecuada guarda de las bicicletas del personal que las utilice.
- Asimismo, **se deberá disponer de un espacio en el cual el**

- trabajador pueda higienizarse y/o cambiarse de ropa.**
- **Los elementos de trabajo, deberán ser higienizados de manera frecuente.**
  - **Retirar todos los folletos, fichas y revistas y reemplazarlos por información digital.**
  - **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 0,5% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio.**
  - **Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección.** Se deberán reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo incrementando la limpieza de mostradores, pasamanos, entrega de mercadería, escritorios, computadoras, teléfonos, pisos, picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto.
  - **Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección Personal (EPP) y kit de desinfección húmeda** (consistente en la limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua) para el lugar de trabajo.
  - **Se deberá realizar la limpieza del sector antes y después de realizar el trabajo.**
  - **El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición** (respiratoria y de manos).
  - **El trabajador antes de retomar sus tareas deberá llenar la declaración jurada de Salud.**

### **Protocolo para modalidad “Pase y lleve” (aplica a restaurantes y cafés)**

- **Las presentes disposiciones serán de aplicación obligatoria para todos los comercios, relacionados con**

**la gastronomía, cualquiera sea su naturaleza, que estén en condiciones de realizar entregas por ventanillas o sistemas de atención que permitan evitar la aglomeración de clientes en el local.**

- **Los clientes deberán concurrir a los locales según su número de DNI en las condiciones expuestas en el Decreto Acuerdo 555/2020 y en las disposiciones generales del presente protocolo.**
- **Se deberán preferir los comercios de proximidad.**
- **Los empleados deberán lavarse las manos y utilizar alcohol en gel antes y después de las entregas.**
- **Chequear que los paquetes estén correctamente cerrados.**
- **Empleados y clientes deberán utilizar adecuadamente el tapabocas.**
- **Deberá evitarse la entrega en mano al cliente de los productos.**
- **Evitar en la medida de lo posible la utilización de dinero en efectivo, debiendo preferirse los medios electrónicos de pago.**
- **Evitar agrupamientos, esto es, mantener la distancia de seguridad estimada en 2 metros, y en caso de producirse filas las mismas deberán ser en las veredas respetando el distanciamiento social.**
- **Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores evitando situaciones de hacinamiento.**
- **Mantener el distanciamiento social.** La comunicación entre personas debe ser a una distancia prudencial (2 metros).
- **En los períodos de descanso o entre cada entrega, deberá evitarse que los empleados realicen reuniones que impliquen aglomeración o hacinamiento.**
- **No compartir herramientas y/o maquinarias de trabajo, e higienizarlas de manera frecuente.**
- **Evitar en la medida de lo posible la entrega de folletos, fichas y revistas y reemplazarlos por información digital.**
- **En los casos en que resulte necesario, se deberán**

demarcar dentro del salón comercial los espacios de circulación.

- Se estimará conveniente la separación del mostrador y/o ventana por la cual se produzca la entrega, mediante un elemento aislante de plástico, PVC o similar.