

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO CON MODALIDAD “PARA LLEVAR/TAKEAWAY” EN LOCALES GASTRONÓMICOS

1. OBJETIVO

El objetivo del presente documento es el de efectuar pautas generales para que los titulares de establecimientos dedicados a la actividad gastronómica que prestan servicio con modalidad para llevar/takeaway tomen las acciones necesarias en el ámbito de la realización de aquellas 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.

2. ALCANCE

Actividad de locales gastronómicos que brinden servicio con modalidad “Para llevar/takeaway”.

3. 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, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.
- 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 crónica: 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.

4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO. LIMITE HORARIO PARA MODALIDAD PARA LLEVAR/TAKEAWAY DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas bajo la modalidad para llevar/take away a partir de las 20 horas en locales gastronómicos, bares, cervecerías, etc.

5. USO OBLIGATORIO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN QUE CUBRAN NARIZ, BOCA Y MENTON.

En virtud de la Resolución de Firma Conjunta N° 15/MJGGC/GCABA/20 y su modificatoria N° 17/MJGGC/20 son de uso obligatorio los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en locales comerciales, en dependencias de atención al público, para circular en transporte público o transporte privado cuando haya dos o más personas y para circular y permanecer en el espacio público. Se exceptúa de dicha obligación a las personas que por razones sanitarias no puedan portar el tapabocas.

6. RECOMENDACIONES PARA LA MODALIDAD “PARA LLEVAR/TAKE

a) 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.

- En caso de necesitar lentes, éstos deberán estar fijados con las agarraderas para anteojos.
- No utilizar celular en la zona de trabajo. Si por necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.
- 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.
- No utilizar la ropa que se trae de afuera del local, se debe contar con uniforme y zapatos exclusivamente destinados para el trabajo y lavarlos periódicamente.
- Reducir la cantidad de reuniones laborales a las imprescindibles, utilizando “tapabocas “ y manteniendo siempre una distancia mínima entre personas de 1.5 m.
- 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 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 los trabajadores 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

b) 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 seca manos. Colocar alcohol en gel en los baños.

- Desinfectar frecuentemente objetos y superficies en contacto como menús, mostradores, mesas, barras, pasamanos, picaportes, y comanderos.
- Lavar y desinfectar utensilios de cocina a temperatura superior a 65°C y pasarle alcohol al 70%.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío (reforzar lo que normalmente debería hacerse).
- Ventilar todas las zonas después de cada turno.

c) MEDIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Se deberán mantener los alimentos protegidos ante estornudos o tos del personal, tapados en cajas o vitrinas.
- 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.

d) MEDIDAS PARA REPARTIDORES Y CLIENTES

- Se debe poner a disposición del público, alcohol en gel o satinizante en accesos a los establecimientos .
- Distanciamiento social: Se deberá restringir la capacidad de los locales al máximo. En el área de acceso de clientes y en el exterior de los locales se deberá señalar el distanciamiento mínimo entre personas de 1,5 metros. Además, se deberá delimitar la distancia entre la barra de atención al cliente y los clientes y repartidores/as, con mampara de acrílico o similar, en la medida de lo posible.
- Se recomienda la utilización de medios de pago electrónico, para evitar la manipulación de dinero.
- Se recomienda la realización del pedido con anticipación a fin de que el cliente y el repartidor acudan al local únicamente a retirar el pedido.
- En caso de que la entrega del producto sea efectuada mediante vehículo debe procurarse que el cliente no descienda del mismo.

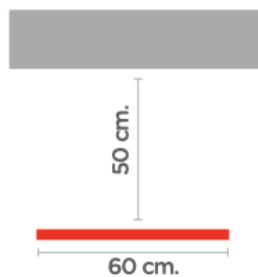
ANEXO GRAFICO

A continuación, se muestran de manera gráfica las recomendaciones mencionadas en el protocolo.

En el interior de Comercios:

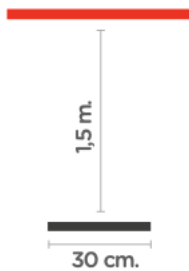
SEPARACION DEL MOSTRADOR

Medir 50 cm desde el mostrador y demarcar una línea recta de 60 cm



INICIO DE FILA

Desde la separación del mostrador, dejar 1,5 metros y demarcar el inicio de la fila con un línea de 30 centímetros de largo.



CONTINUACION DE FILA

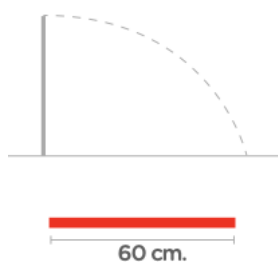
Para separar los lugares de espera en la fila, dejar 1,5 metros de distancia y demarcar la posición con una línea de 30 centímetros de largo.

En exterior de Comercios:



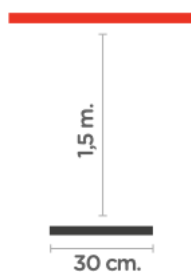
INGRESO AL LOCAL

Delante de la puerta de ingreso al local, demarcá una línea recta de 60 centímetros de largo. En lo posible, utilizá un color distinto al resto de las demarcaciones para que sea más llamativo.



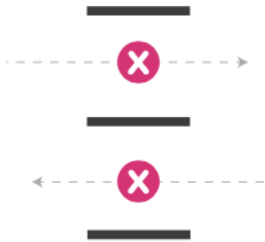
SEPARACION DE LA FILA

Desde el ingreso al local, dejar 1,5 metros de distancia y demarcar la posición con una línea de 30 centímetros de largo. Hacer lo mismo para señalar la siguiente ubicación.



IMPORTANTE

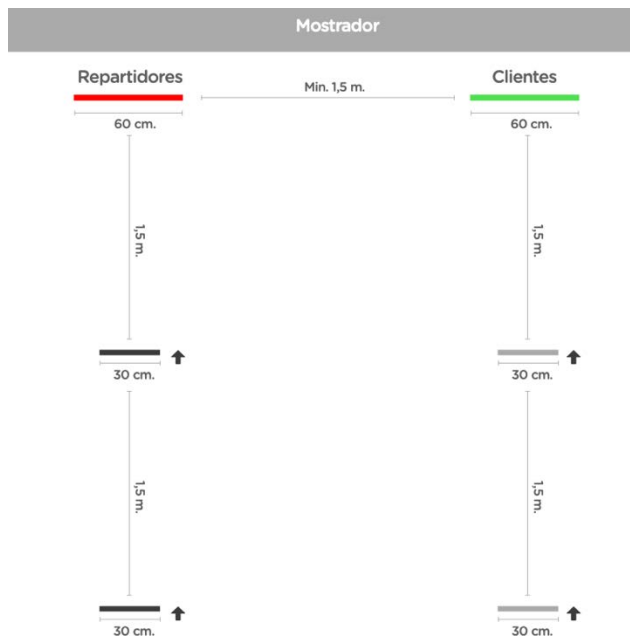
La fila no debe interferir el paso peatonal, ni el área de servicio de la vereda (paradas de colectivo o taxi).



***En todos los casos las cantidades a colocar serán determinadas según la cantidad de clientes habituales que tengan los locales.**

FILAS DIFERENCIADAS

En el caso de comercios con atención al público y entregas a domicilio, realizar dos filas: una de espera para clientes y otra distinta, para repartidores manteniendo la distancia de 1.5 m entre ellas.



1. Utilizar distintos colores para señalar las filas, se recomienda reforzar la

diferenciación con cartelería en paredes.

2. En lo posible, generar un sistema de atención rápida de repartidores para minimizar su tiempo de permanencia dentro del local.

7. ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES

- Realizar difusión masiva de información del COVID-19 a todos los trabajadores e incentivar la consulta temprana ante la presencia de síntomas compatibles con sospecha de infección por Covid-19.
- Brindar conocimiento a los trabajadores sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19.
- Capacitar al personal de las distintas áreas de trabajo.
- Solicitar la colaboración a todo el personal así como a proveedores a los efectos de que puedan manifestar sus síntomas, si los poseen.

8. ACCIONES ESPECÍFICAS

8.1. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE LA SOSPECHA DE CASO

En principio, ante un caso sospechoso, el empleador debe adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID-19, en particular, al “PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19” aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web:

<https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>.

8.2. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASO CONFIRMADO DE COVID-19

Confirmado el diagnóstico por la autoridad sanitaria se procederá a tramitar la licencia del trabajador por enfermedad.

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular, al “PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19”, aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web:

<https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>.

8.3. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASOS DE CONTACTO ESTRECHO

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular

<https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/equipos-salud/protocolos-coronavirus-covid-19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-caso>

- Si se identificara que un empleado cumple con criterio de contacto estrecho, deberá cumplir aislamiento domiciliario hasta que se descarte diagnóstico (test negativo en el caso sospechoso) o por un periodo de 14 días, si se confirmara el caso.
- El equipo de seguimiento de contactos estrechos del Ministerio de Salud de la CABA se pondrá en contacto con la persona.

8.4. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO

Los establecimientos 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.

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/as trabajadores/as, reconociendo sus necesidades particulares.

7.5. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Los establecimientos se comprometen a promover que las decisiones que tomen cumplan con lo establecido por la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad (Ley N° 26.378). En virtud de ello, es importante recordar que las personas con discapacidad pueden requerir diversos apoyos y ajustes razonables para la realización de distintas actividades en igualdad de oportunidades.

En el caso de que una persona con discapacidad requiere asistencia, se deberá contemplar y flexibilizar las medidas adoptadas, en la medida de lo posible y siempre que la actividad lo permita para garantizar su plena participación. Siempre es recomendable consultarle cuándo y cómo se debe brindar el apoyo. Ante cualquier duda comuníquese con COPIDIS al 5050-9740 - interno 1425 o por correo al copidisinformes@buenosaires.gob.ar.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
"2020. Año del General Manuel Belgrano"

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Buenos Aires,

Referencia: PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO CON MODALIDAD “PARA LLEVAR/TAKEAWAY” EN LOCALES GASTRONÓMICOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.