



# **PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DEL COVID-19**

## **EMPRESAS DEL RUBRO GASTRONÓMICO**

Confeccionado por

**Ing. Cristian Sanjulián**

**AEHGAR**

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



**El presente Protocolo de Prevención de Covid-19 para Empresas del Rubro Gastronómico está elaborado dentro del marco establecido por el Protocolo de Higiene y Funcionamiento de Bares y Restaurantes de la Provincia de Santa Fe.**

### Indice

	Página
1. OBJETIVO	Pág. 2
2. ALCANCE	Pág. 2
3. MARCO LEGAL	Pág. 2
4. INTRODUCCIÓN	Pág. 2
5. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES	Pág. 3
6. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS	Pág. 6
7. LIMPIEZA DE MANOS	Pág. 8
8. LICENCIAS MÉDICAS	Pág. 10
9. TRASLADO DEL PERSONAL	Pág. 10
10. ATENCIÓN DE PROVEEDORES Y VISITAS	Pág. 11
11. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	Pág. 12
12. COLOCACIÓN Y RETIRO DE EPP	Pág. 12
ANEXO I - PROCEDIMIENTO EN CASO DE DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS	Pág. 15
ANEXO II- CARTELERÍA Y SEÑALIZACIÓN	Pág. 18
ANEXO III - PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Pág. 20
ANEXO IV - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS	Pág. 23
ANEXO V - PREPARACION DE DESINFECTANTES	Pág. 25
ANEXO VI - MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA REPARTIDORES	Pág. 26
ANEXO VII - MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA PERSONAL DE COCINA	Pág. 29
ANEXO VIII - MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA RECEPCIONISTAS	Pág. 31
ANEXO IX - MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA MESEROS Y ENCARGADOS DE SALON	Pág. 33
ANEXO X – TRAZABILIDAD DE PROVEEDORES Y CLIENTES	Pág. 36
ANEXO XI – COMENSALES	Pág. 40

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 1 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### 1. OBJETIVO

Este documento es una guía de recomendaciones destinada a que las empresas y establecimientos del rubro gastronómico con el objetivo de proteger la salud y prevenir el contagio de COVID-19.

### 2. MARCO LEGAL:

Las Leyes N° 20.744, N° 19.587, N° 24.557, N° 27.541, N° 10468, los Decretos Reglamentarios N° 351/79, 911/96, 617/97 y 311/03, los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 260/2020, N° 297/2020 y 325/2020, las Resoluciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (S.R.T.) N° 21/2020 y 29/2020 y las Disposiciones N° 01/2020, 03/2020, 05/2020 y 06/2020 y Resolución Prov. Santa Fe N°41/2020.

### 3. ACTUALIZACIONES DEL PROTOCOLO

Este protocolo es dinámico y se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen, en función de cambios en las prácticas de trabajos, de nuevas legislaciones que entren en vigencia y por ampliación de las medidas de prevención contra el COVID-19. Todos los cambios implementados, deberán ser para incrementar las medidas de prevención y nunca en desmedro de las mismas.

### 4. INTRODUCCIÓN

#### ¿QUE ES EL CORONAVIRUS? ¿CUÁL ES SU PROCEDENCIA?

Es un virus ARN nuevo, que se identificó por primera vez en China.

#### ¿CÓMO SE TRANSMITE?

El virus se propaga principalmente de persona a persona por medio del contacto estrecho. Se transmite de forma directa por vía respiratoria a través de pequeñas gotas que se producen cuando una persona tose o estornuda. Estas gotitas pueden llegar a la boca o nariz de las personas que se encuentran a menos de 2 metros, quienes pueden inhalarlas al respirar.

Una forma indirecta de transmisión ocurre cuando estas gotas permanecen en los objetos o superficies y el individuo toca las mismas y luego toca con sus manos contaminadas sus ojos, boca o nariz (transmisión por contacto).

#### ¿CUÁL ES EL PERÍODO DE INCUBACIÓN?

Se estima que desde el contacto con un paciente infectado pueden pasar desde 2 hasta 14 días hasta desarrollar la enfermedad y que el periodo de incubación promedio es de 10-12 días.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 2 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS?

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son:



## 5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES

Recomendamos las siguientes medidas:

5.1- DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Separación física entre personas.

- ✚ Mantener separación de al menos 2 mts con respecto a cualquier persona en todas las situaciones posibles.
- ✚ Evitar contacto físico entre personas.
- ✚ Mantener el distanciamiento en horarios de ingreso y egreso.
- ✚ Evitar el contacto cercano con personas con síntomas respiratorios.



- ✚ Se requiere limitar el traslado de personas de un sector a otro para no transportar contaminación.
- ✚ No permitir la circulación de personas ajenas a la empresa, si no tienen autorización.
- ✚ Evitar las multitudes y las reuniones masivas donde sea difícil mantener la distancia adecuada de los demás.
- ✚ Evitar reuniones en espacios que no permitan el distanciamiento social entre personas.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 3 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- ✚ Para el personal, distanciar horarios de ingreso, egreso, almuerzo, cena o descanso para evitar acumulación de gente.
- ✚ Distanciar los puestos de trabajo.
- ✚ Restringir el paso de personas a la mínima cantidad posible. No debe haber más de una persona cada 2 metros cuadrados de superficie, para que puedan distanciarse entre sí.
- ✚ Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre si.

### 5.2- MEDIDAS DE HIGIENE FRECUENTE:

EL VIRUS NO SE VE, PORQUE ES MICROSCÓPICO. AUNQUE LAS MANOS SE VEAN LIMPIAS PUEDEN ESTAR CONTAMINADAS.

- ✚ Al comenzar la jornada laboral, descontamine superficie y elementos de trabajo, utilizando soluciones de alcohol al 70%, de lavandina al 5% y de amonio cuaternario según lo indica el fabricante.
- ✚ La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Desinfectelas siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de manos establecido en este protocolo.
- ✚ Lavarse las manos según se indica más adelante en este procedimiento con abundante agua y jabón regularmente y/o cada vez que toque objetos o superficies potencialmente contaminadas (picaportes, pulsadores, objetos de uso compartido, etc.).
- ✚ Si no puede acceder al uso frecuente de agua y jabón utilice soluciones de alcohol para desinfectarse.
- ✚ La higiene de manos, de manera frecuente, es la medida principal de prevención y control de la infección (Ver procedimiento general de limpieza de manos en el punto 7 de este documento):
  - Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, comer y/o amamantar.
  - Después de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, llaves, animales, ir al baño o cambiar pañales.
  - Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
  - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
  - Después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.
- ✚ Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- ✚ Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable.
- ✚ Evitar compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.)
- ✚ Las uñas deben estar cortas, evitar el uso de joyerías u otros adornos.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 4 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### 5.3- DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, ELEMENTOS Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES:

- ✚ Ventilación de ambientes mediante la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.
- ✚ La limpieza de superficies se recomienda que sea húmeda y frecuente de objetos.
- ✚ Emplear soluciones de alcohol o lavandina para desinfectar.
- ✚ Ver procedimiento general de limpieza y desinfección. Anexo III de este documento.

### 5.4- SEGURIDAD PARA INTERACTUAR CON OTRAS PERSONAS:

- ✚ Mantener distancia de separación de 2 mts siempre que sea posible, y si no puede evitarlo agregue barreras para evitar contagio directo por gotas de saliva. Usando los elementos de protección personal determinados para su puesto de trabajo o colocando barreras físicas que impidan el paso de dichas gotas.
- ✚ Usar los elementos de protección personal (EPP) que correspondan y que estén adecuadamente colocados. Los elementos correspondientes se detallan en los análisis específicos de cada puesto o sector de trabajo.
- ✚ El alcohol en gel u otro tipo de desinfectante, debe estar a disposición de la gente para que desinfecte sus manos antes de iniciar el intercambio.
- ✚ Evite intercambiar objetos, por ejemplo usando biomes diferentes, disponiendo sectores para que la gente deje objetos.
- ✚ Todos los elementos recibidos se deben considerar contaminados, y deben descontaminarse, si es posible. Si no es posible descontaminar elementos tales como papeles, dinero, etc., entonces se debe evitar el contacto entre las manos y la cara mientras se manipula los mismos y descontaminarse las manos tantas veces como sea necesario.
- ✚ No compartir EPP y evitar el contacto con otras personas.
- ✚ Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable.
- ✚ Desinfectar objetos que hayan estado en contacto con otras personas.
- ✚ Desinfectar con frecuencia superficies de contacto público como mesadas.
- ✚ No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.).

**Nota: Es obligatorio el uso de barbijos o tapabocas para el personal, para transitar hacia y desde el trabajo.**

### 5.5- HIGIENE RESPIRATORIA:

- ✚ La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar. Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe.

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 5 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- ✚ Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar.
- ✚ Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
- ✚ Limpiar las manos después de toser o estornudar.
- ✚ Las empresas y organismos deben garantizar la disponibilidad de los materiales para facilitar el cumplimiento de una adecuada higiene respiratoria en áreas de espera u alto tránsito.
- ✚ Disposición de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.
- ✚ Es necesario contar con dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.
- ✚ Las soluciones a base de alcohol son el estándar internacional por alta eficiencia demostrada.
- ✚ El lavado de manos es una opción igual de efectiva, pero debe garantizarse que los suministros necesarios estén siempre disponibles.
- ✚ También se sugiere la colocación de material gráfico que demuestre como debe realizarse la higiene de manos adecuada.

### 5.7- DURANTE ALMUERZO, CENA O DESCANSO:

- ✚ Solo ingerir alimentos, bebidas o fumar en lugares establecidos para hacerlo, si previamente se descontaminó el lugar y las manos.
- ✚ Lavarse las manos al menos durante 60 segundos utilizando el método mencionado en este procedimiento en el punto 7, antes de ingerir alimentos.
- ✚ Descontaminar celulares u otros objetos.
- ✚ No llevar elementos que puedan estar contaminados a comedores o sectores de descanso.
- ✚ Si usa celular u otros elementos de uso personal, los mismos deben estar debidamente descontaminados.

## 6. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

### 6.1- RECOMENDACIONES PARA TRABAJADORES

Diariamente los trabajadores deberán presentar ante su empleador una declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio.

Los trabajadores de empresas tercerizadas que concurran al establecimiento deberán presentar:

- Declaraciones Juradas del personal que se va a presentar en el establecimiento.
- El protocolo de prevención del COVID.
- La nota de aceptación por parte del ministerio de la producción.

Se recomienda el control diario de la temperatura de los empleados y/o personal de empresa tercerizada que ingresa al establecimiento, ya que es el principal síntoma de COVID-19.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 6 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



Si un trabajador tiene fiebre mayor y tos o dolor de garganta o falta de aire; debe quedarse en casa y comunicarse al **0800-555-6549**.

El establecimiento deberá disponer al lado de la puerta de entrada, alcohol líquido o en gel y el personal deberá desinfectarse las manos antes de ingresar al mismo, y alfombra o trapo desinfectante para las suelas de los zapatos.

Asimismo se aconseja identificar, analizar y modificar aquellos procesos de interacción entre personas para reducirlos al máximo sin mermar en la calidad de la atención.

Para el desplazamiento hacia y desde el lugar de trabajo se recomienda: en viajes cortos intentar caminar o utilizar bicicleta. Si es posible, desplazarse en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.

### 6.2- RECOMENDACIONES PARA MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- En caso que el establecimiento se halla encontrado cerrado por un tiempo prolongado superior a un mes, se recomienda limpiar y desinfectar el sistema de agua fría de consumo humano, previamente a la apertura. Realizar el mantenimiento y limpieza cada 6 meses.
- Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones.
- También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos comunes. Se debe revisar el funcionamiento del sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

### 6.3- RECOMENDACIONES PARA EL USO DE ASCENSORES

Los viajes en ascensor serán de manera individual o por grupo familiar. Prestar especial atención a las zonas de contacto como es el caso de las botoneras, pulsadores y pasamanos. Lavar las manos o desinfectarlas con alcohol en gel después de usar el ascensor. Desinfectar el ascensor por lo menos 3 veces al día. En la medida de lo posible recomendar utilizar la escalera.

Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.

Se recomienda, cuando hubiere la posibilidad, la implementación de ascensores controlados por voz.

### 6.4- RECOMENDACIONES PARA AREAS DE RECREACION ESPARCIMIENTO

Las áreas de esparcimientos tales como entretenimientos para niños no se encuentran habilitados .

### 6.5- RECOMENDACIONES SOBRE MESAS TIPO BUFFET

Se recomienda no contar con servicio de buffet, para evitar que los comensales se dirijan al mismo lugar y toquen los alimentos que no consumirán.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 7 de 42
---	---	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



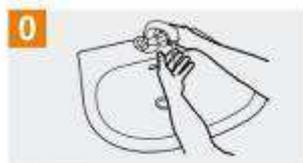
### 7. LIMPIEZA DE MANOS

La limpieza con gel no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón, siempre es preferible emplear agua y jabón.

## ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

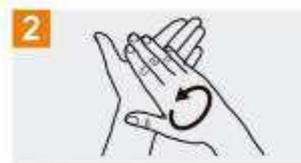
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



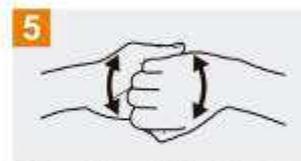
Frótese las palmas de las manos entre sí;



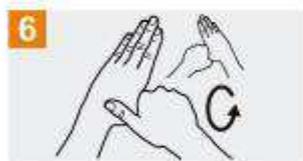
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



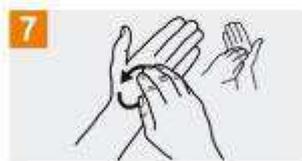
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



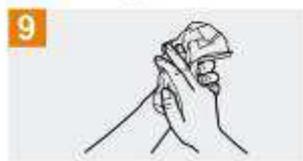
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



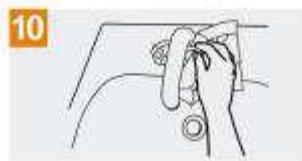
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



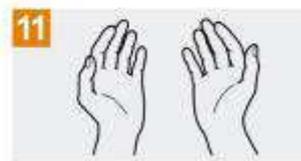
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián  
Ing. Laboral  
Mat. ICIE 2-2603-3

Aprobado por:  
Municipalidad de Rosario

Fecha: 05/06/2020  
Revisión 10  
Página 8 de 42

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



# DESINFECTAR MANOS CON GEL

[www.consejodelimpieza.com](http://www.consejodelimpieza.com)

**⌚ Duración del procedimiento: 30 segundos.**



**Deposite abundante gel en la palma de la mano**

**Frote el gel en las palmas para generar fricción**



**Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden**



**Siga de esa forma hasta el final y extienda las manos para secar.**



World Health Organization

Patient Safety

A World Alliance for Safer Health Care

SAVE LIVES

Clean Your Hands

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián  
Ing. Laboral  
Mat. ICIE 2-2603-3

Aprobado por:  
Municipalidad de Rosario

Fecha: 05/06/2020  
Revisión 10  
Página 9 de 42

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### 8. LICENCIAS MEDICAS

**El empleador deberá otorgar licencia médica 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.
- Trabajadoras embarazadas.
- 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.

### 9. TRASLADO DEL PERSONAL

Se fomentará el traslado de personal en bicicleta propia, en bicicleta pública o utilizando el vehículo propio del personal. Se recuerda que el uso del transporte público sólo está permitido para personas que prestan servicios esenciales.

#### **Recomendaciones para el desplazamiento del empleado hacia y desde el trabajo**

- El empleado para su desplazamiento hacia y desde el trabajo deberá llevar el DNI y el Permiso de Circulación.
- El personal que vive cerca del establecimiento realizar el traslado al mismo caminando o en bicicleta, para evitar el uso de medios de transportes. Se prohíbe la circulación en grupos hacia y desde el trabajo.
- El personal que se traslade en auto, deberá mantener las condiciones de higiene, solo podrán ir dos personas, en lo posible circular con las ventanillas bajas para facilitar una buena ventilación.

**Nota: Es obligatorio el uso de barbijos o tapabocas para el personal, para transitar hacia y desde el trabajo.**

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 10 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### 10. ATENCIÓN DE PROVEEDORES Y VISITAS

#### A) REDUCCIÓN DEL TRÁNSITO INNECESARIO DE PERSONAS

- ✚ Se reducirá la cantidad de visitas innecesarias de personas al establecimiento, utilizando recursos que sea necesario para hacerlo. Por ejemplo utilizando recursos tecnológicos para pago de proveedores y servicios o, espaciando los pedidos de mercadería para reducir la frecuencia, etc.
- ✚ Se deberán establecer y comunicar horarios para la recepción de mercaderías, los mismos no deberán coincidir con los de atención al público.
- ✚ Se generarán reuniones empleando celular o computadoras para hacerlo a distancia y minimizar las visitas al establecimiento.
- ✚ Se evitarán visitas innecesarias.
- ✚ Los proveedores que sean recibidos serán los mínimos indispensables, y se hará en una hora y lugar de modo que no se acerquen a ninguna persona.

#### B) RECEPCIÓN DE PROVEEDORES Y VISITAS

- Los proveedores podrán ingresar a las instalaciones únicamente con barbijo y deberán necesariamente lavarse las manos o desinfectarse con alcohol en gel.
- Colocar en la entrada de proveedores un trapo en el piso con hipoclorito para que puedan las personas pisar sobre esa superficie como así también que los carros o cajones que ingresen se apoyen allí.
- Al ingresar mercadería, desinfectar todos los envases que por la naturaleza de su material, lo permitan. Las latas, envases de plástico y envases de vidrio podrán ser desinfectadas con un paño embebido en una solución de Hipoclorito de sodio (Lavandina) que se preparará diluyendo 10 ml (2 cucharadas soperas) en 1 litro de agua. En el caso de que el envase no pueda desinfectarse, la persona que lo manipula, debe lavarse las manos con agua y jabón. Así también desinfectar cajones, carros y cualquier otro material de transporte.
- En ningún caso ingresarán proveedores o visitas al sector de elaboración de alimentos, excepto autoridades de recepción obligatoria.
- Solo se recibirán en el establecimiento a proveedores y visitas autorizadas por la dirección de la empresa.
- Si es posible, se recibirán mercaderías sin que ingresen al local. En caso contrario, los proveedores o visita deberán completar antes del ingreso la declaración jurada de la resolución 41-2020.
- Cuando se necesite el ingreso de proveedores o visita deberá planificar los días y horarios de forma de evitar superposición.
- El personal que los reciba deberá controlar que los proveedores o visita se formen al ingreso de la oficina respetando la distancia mínima de 2 metros.
- Al detectar síntomas, se procederá a desarrollar el PROCEDIMIENTO DE CASOS SOSPECHOSOS.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 11 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### 11. CAPACITACIÓN:

**Formación Permanente:** Resulta fundamental que la dirección y los trabajadores se informen y capaciten permanentemente en las medidas, procedimientos y herramientas necesarias para brindar servicios de calidad y seguridad sanitaria, contemplando especialmente la actualización continua de la información por el dinamismo que presenta el escenario actual.

La dirección de la empresa y/o los supervisores de la misma capacitarán a la totalidad del personal luego de que la empresa apruebe el protocolo y todas las medidas de seguridad recomendadas relativas a la prevención de contagio COVID-19 y se analizarán nuevas sugerencias.

Los supervisores, la dirección de la empresa y los empleados que la empresa disponga reforzarán las capacitaciones con difusiones multimedia con evaluación de entendimiento, validadas por los asesores de la asociación.

Además colocarán el cartel provisto por la ART referente a tema Covid-19, según Resolución SRT N° 29/2020 para recordar las medidas de prevención generales.

La empresa podrá reforzar las capacitaciones, o adoptar medidas superadoras, si se detectan actos o condiciones que puedan generar contagio.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen. Por lo tanto, el equipo de supervisores volverá a capacitar al personal cada vez que sea necesario.

### 12. COLOCACIÓN Y RETIRO DE LOS EPP:

Los elementos de protección deben proporcionarse y utilizarse los adecuados al riesgo acorde con la actividad laboral o profesional. Para su selección consultar al servicio de seguridad e higiene.

Deben colocarse antes de iniciar cualquier actividad probable de causar exposición y ser retirados únicamente después de estar fuera de la zona de exposición. Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación.

Se debe estudiar la secuencia de colocación y retiro para cada caso.

#### 12.1.- RECOMENDACIONES DE USO DE BARBIJO / TAPABOCAS

- Antes de colocarlo lavarse las manos con agua y jabón (para no contaminarlo con gérmenes, y que después se puedan inhalar)
- Realizar la secuencia indicada como se muestra en la siguiente imagen:

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 12 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### COMO COLOCAR CORRECTAMENTE UN BARBIJO O TAPABOCAS

Antes de iniciar el proceso de colocación de un protector respiratorio lávese las manos con agua y jabón, o con alcohol en gel o alcohol al 70%. Es fundamental garantizar la higiene y desinfección de las manos.

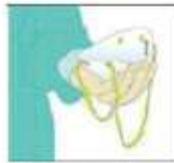
#### PASOS A SEGUIR



1. Retire el protector del envase.



4. Pase el elástico inferior y colóquelo debajo de la oreja y sobre el cuello.



2. Coloque la máscara sobre la palma de la mano con los elásticos libres. No toque el interior del mismo.



5. Ajuste los costados de la nariz utilizando los dedos.



3. Coloque la máscara sobre su cara con la pieza nasal sobre su nariz. Pase el elástico superior sobre su cabeza.



6. Ajuste correctamente la máscara.

Para verificar que el protector respiratorio se encuentre correctamente colocado posicione las manos como se indica en el punto 5, inhale y exhale suavemente, de ser necesario ajuste el pliegue de la nariz o los elásticos.

### COMO RETIRAR CORRECTAMENTE UN BARBIJO O TAPABOCAS



¡NO TOQUE la parte de adelante del respirador! ¡Puede estar contaminada!



Quítese el respirador hollando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza sin tocar el respirador y haciendo lo mismo con la banda superior.



Bote el respirador en el recipiente de desechos ¡LÁVESE LAS MANOS!

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián  
Ing. Laboral  
Mat. ICIE 2-2603-3

Aprobado por:  
Municipalidad de Rosario

Fecha: 05/06/2020  
Revisión 10  
Página 13 de 42

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- No usarlos de vincha o cuellera porque se contamina y no protege. Los barbijos deben usarse siempre en posiciones adecuadas y bien ajustadas.
- Antes de retirarlo lavarse las manos con agua y jabón, no tocarse el rostro, y luego de sacarlos desecharlo y volver a lavarse las manos.

### 12.2.- RECOMENDACIONES DE USO DE GUANTES

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de colocarlos.
- No debe tocarse la cara, en especial boca, nariz y ojos durante su uso.
- Retirarlos, según la imagen, y desecharlos (no usarlos nuevamente), lavarse de inmediato las manos con agua y jabón.



Imagen publicada por AranTxa Ortega via Twitter

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian San Julián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 14 de 42
--	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO I – PROCEDIMIENTO ANTE CASO SOSPECHOSO

#### 1- Objetivo

- Detectar previo al ingreso al establecimiento, aquellas personas con posibles síntomas de infección.

#### 2- Alcance

- Todo el personal que requiera el ingreso a la empresa (trabajadores en relación de dependencia, subcontratados, proveedores, clientes).

#### 3- Responsabilidades

La Dirección de la Empresa es responsable de:

- Brindar los recursos necesarios para el cumplimiento de los requerimientos indicados en el presente documentos y mantenerlos durante la situación de emergencia.

El Encargado o Mando Medio es responsable de:

- Hacer cumplir el presente procedimiento.

Es responsabilidad de todo el Personal:

- Cumplir el presente procedimiento.

#### 4- Definiciones

**Casos sospechosos de infección:** Considerar que la definición de caso sospechoso es dinámica de acuerdo a la evolución de la pandemia en nuestro país.

Son aquellas personas que presenten los siguientes síntomas:

- Fiebre y escalofrío,
  - Tos y estornudos
  - Dolor de garganta
  - Malestar general
  - Dificultad para respirar
  - Pérdida repentina del olfato
  - Pérdida de gusto.
- Hayan viajado internacionalmente o a localidades con circulación viral dentro de la Argentina en los últimos 14 días.
  - Hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19
  - Tenga un historial de viaje o que haya estado en zonas con transmisión local de SARS CoV-2, según definición del Ministerio de salud de la nación.
  - También debe considerarse caso sospechoso de COVID-19 todo paciente con enfermedad respiratoria aguda grave que requiera asistencia respiratoria mecánica debido a su cuadro respiratorio y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

**Contacto estrecho:** Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros (ej. convivientes, visitas) o por más de una hora, con un caso probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 15 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### 5- Desarrollo

#### 5.1- Verificación Inicial

Previo al ingreso de personal al establecimiento, el personal encargado/ salud ocupacional realizará las siguientes preguntas las cuales serán consideradas como declaración jurada:

- ¿Ha viajado internacionalmente o a localidades con circulación viral dentro de la Argentina en los últimos 14 días?
- ¿Ha tenido contacto con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19?
- ¿Actualmente usted presenta síntomas no habituales como: fiebre, tos, dolor de garganta o falta de aliento?

Si ha respondido afirmativamente alguna de las preguntas anteriores, el trabajador es considerado como un posible caso sospechoso.

Si todas las respuestas fueron negativas el trabajador no es considerado como caso sospechoso por ende podrá ingresar al establecimiento y comenzar con su jornada laboral.

#### 5.2- Casos sospechosos

##### 5.2.1- Si es personal del establecimiento:

En caso de detectar caso sospechoso se deberá:

- A. Aislar al trabajador.
- B. En caso de ser necesario, se le entregará un nuevo tapabocas o barbijo al trabajador.
- C. Evitar tocar sus pertenencias.
- D. Llamar al servicio de cobertura médica del establecimiento para que valore clínicamente al paciente y luego llamar al 0800 555 6549, e informar que hay una persona considerada caso Sospechoso de Coronavirus.
- E. Evitar contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia de las indicaciones correspondientes.
- F. Lavar las manos con agua y jabón, y/o alcohol en gel.

Nota: En caso de los casos sospechosos o febriles cada Empresa debe tener identificado un lugar de aislamiento para que la persona permanezca ahí hasta derivarlo a su casa. En ese lugar debe haber un barbijo, alcohol en gel y papel descartable.

##### 5.2.2- Cliente

- Aislar al cliente y a sus acompañantes.
- Llamar al 0800 555 6549 e informar que hay una persona considerada caso Sospechoso de Coronavirus.
- Evitar contacto con el cliente y sus acompañantes hasta que el sistema de emergencia de las indicaciones correspondientes.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 16 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- Se recomienda que permanezca en una habitación aislado, en calma, con buena ventilación, preferiblemente al exterior y con la puerta cerrada.
- Las personas con síntomas respiratorios deben ser atendidas por el médico, evitando así el encuentro con otras personas.

### 6- Acciones posteriores

Una vez que el trabajador/cliente considerado sospechoso se retiró de las instalaciones, se deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las cosas que hayan estado en contacto ej.: (picaportes, sillas, escritorios, etc.).

El personal de salud de cada empresa evaluará si hubo contactos estrechos con otras personas en el ámbito laboral que no hayan utilizado protección personal y controlar la aparición de síntomas en los mismos.

Si el caso fuera positivo, deberá remitirse toda la información a epidemiología provincial o municipal para el correcto seguimiento y manejo de los contactos.

Deberá evaluarse la suspensión total o parcial del establecimiento con el aislamiento social preventivo de los posibles infectados.

### 7- Frecuencia

Cada vez que ingresa el personal de la empresa o externos que ingresen a la misma.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 17 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO II - CARTELERÍA Y SEÑALIZACIÓN COVID-19

#### **Señalización:**

Se recomienda colocar vallado en áreas de recepción de proveedores para separarlos del personal y en su defecto colocar delimitación visible adherida al piso. Además colocar cartelera alusiva para que los proveedores se queden dentro de la zona delimitada.

#### **Cartelería:**

- A) Es necesario exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas incluyendo los número de teléfonos de emergencias en lugares de tránsito y donde sea necesario informar, (como así también teléfonos oficiales).
- B) Se deberá exponer un cartel como el que se ve a continuación, a la vista del personal y de clientes que concurran al establecimiento.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian San Julián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 18 de 42
--	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### SARS-CoV-2 Recomendaciones y medidas de prevención en ámbitos laborales

#### MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LOS AMBIENTES DE TRABAJO

- La higiene de manos, de manera frecuente, es la medida principal de prevención y control de la infección:
  - Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, comer y/o amamantar.
  - Después de tocar superficies públicas (*mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc*), manipular dinero, llaves, animales, ir al baño o cambiar pañales.
  - Mantener una distancia mínima de 1 metro con cualquier persona.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable.
- Evitar compartir elementos de uso personal (*vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.*)
- Informarse sobre la forma de protegerse a sí mismo y a los demás ante la COVID-19, de acuerdo a las indicaciones del empleador y las indicaciones de los medios oficiales.
- Respetar las restricciones relativas a los viajes, los desplazamientos y las concentraciones multitudinarias de personas.
- Ventilación de ambientes mediante la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.
- La limpieza de superficies se recomienda que sea húmeda y frecuente de objetos y superficies, con productos como alcohol al 70%, lavandina, etc.

#### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Deben ser adecuados al riesgo o riesgos frente a los que debe ofrecerse protección acorde con la actividad laboral o profesional. Utilizar EPP descartables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante. La correcta colocación de los EPP es fundamental para evitar posibles vías de ingreso del agente biológico. Cuando sea necesario el uso conjunto de más de un EPP, debe asegurarse la compatibilidad entre ellos.

#### PROTECCIÓN RESPIRATORIA

Sólo está recomendado para personas con síntomas de infección respiratoria y personal de salud que atiende a personas con síntomas respiratorios. En ningún caso tendrán válvula de exhalación, ya que favorecería la difusión del virus.

#### GUANTES

Se recomiendan que sean desechables. Para tareas de limpieza y desinfección de superficies, se deben utilizar guantes resistentes a la rotura.

#### ROPA DE PROTECCIÓN

Debe tener resistencia a la penetración de microorganismos. Se recomienda que la ropa de protección biológica sea desechable. La ropa que sea reutilizable (*ambos, batas, guardapolvos, cofias, etc.*) no deberá ser utilizada fuera del ambiente laboral y la limpieza deberá evitar la difusión o propagación de los contaminantes biológicos.

#### PROTECCIÓN OCULAR Y FACIAL

Se utilizará cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de salpicaduras o gotas (*por ejemplo: sangre, fluidos del cuerpo, secreciones y excreciones*) y durante los procedimientos de generación de aerosoles.

#### COLOCACIÓN Y RETIRO DE LOS EPP

Deben colocarse antes de iniciar cualquier actividad probable de causar exposición y ser retirados únicamente después de estar fuera de la zona de exposición. Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación.

#### DESCARTE / DESCONTAMINACIÓN

##### Después del retiro:

Los EPP desechables deben colocarse en contenedores adecuados y correctamente identificados para residuos patológicos. Los EPP reutilizables deben recogerse en contenedores o bolsas específicas y descontaminarse usando el método indicado por el fabricante antes de guardarlos. Deberá haber un procedimiento específico para disposición y tratamiento de los EPP.

#### ALMACENAJE Y MANTENIMIENTO

Los EPP deben ser almacenados adecuadamente, siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante, de manera que se evite el daño accidental de los mismos o su contaminación.

Su ART es:

\*Emergencias:

\* Indicar el número de emergencia que atiende en la jurisdicción (Ej.: en CABA 307).



Consultas e Informes  
0800 666 6778  
ayuda@srt.gob.ar



01-2020-1048327-APN-SMTEP#SRT

Página 1 de 1

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián  
Ing. Laboral  
Mat. ICIE 2-2603-3

Aprobado por:  
Municipalidad de Rosario

Fecha: 05/06/2020  
Revisión 10  
Página 19 de 42

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO III - RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#### **Introducción:**

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, etc.

La desinfección debe realizarse diariamente y esta frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes. Las superficies de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

#### **Recomendaciones generales:**

LAS EMPRESAS TIENEN ADOPTADO UN SISTEMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, que consiste en:

**Proceso de limpieza y desinfección Pre-Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que anteceden a las operaciones del proceso de producción

**Proceso Operacional:** Son los pasos y medidas de seguridad alimentaria ya implementados en el transcurso del proceso de producción.

**Proceso Post-Operacional:** Son las prácticas habituales de limpieza y desinfección que ya estaban implementadas y que se realizan después de finalizada la producción de la jornada.

Este protocolo no reemplaza ninguna de las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA IMPLEMENTADA (BPM), sino que agrega las medidas mencionadas en este protocolo para incrementar la prevención de contagio del COVID-19.

- Terminadas las BPM, se realizará una desinfección exhaustiva de las superficies al alcance de la mano de las personas.
- Aquellas de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia que las superficies que tienen mínimo contacto con las manos o “poco tocadas”.
- La higiene de espacios físicos requiere friccionar las superficies para remover la suciedad los microorganismos presentes, necesitando un proceso de desinfección exclusivamente en aquellas zonas que tomaron contacto con manos del personal.
- Previo a todo proceso de desinfección, es necesaria la limpieza exhaustiva.
- La limpieza debe ser húmeda, se prohíbe el uso de plumeros o elementos que movilicen el polvo ambiental. No se utilizará métodos en seco para eliminar el polvo.
- Las soluciones de detergentes y los agentes de desinfección como hipoclorito de sodio (lavandina) deben prepararse inmediatamente antes de ser usados.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 20 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- No se debe mezclar detergente u otros agentes químicos con hipoclorito de sodio (lavandina), ya que se podrían generar vapores tóxicos, irritantes para la vía respiratoria, entre otros efectos y se inactiva la acción microbicida.
- La limpieza del área deberá comenzarse desde la zona más limpia concluyendo por la más sucia y desde las zonas más altas a las más bajas.

### PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Detergente de uso doméstico.

Hipoclorito de sodio (Lavandina Concentrada 5,25-6,25%)

### LIMPIEZA SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE

*Proceso de limpieza y desinfección de superficies “poco tocadas”*

Pisos y zócalos

Paredes en general

Techos

Puertas

Ventanas

Vidrios

*Proceso de limpieza y desinfección de superficies “altamente tocadas”*

Artefactos (inodoros, lavatorios, duchas, otros) y cerámicos del baño

Teléfonos

Picaportes

Llaves de luz

Baños

### Técnicas de limpieza

*Limpieza con detergente:*

Prepare una solución con cantidad de detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma y agua tibia, en un recipiente de volumen adecuado.

Sumerja un paño en la solución preparada, escurra y friccione las superficies a limpiar, en una sola dirección desde arriba hacia abajo, o de lado a lado, sin retroceder. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.

Descarte la solución de detergente. Reemplace por agua limpia. Enjuague el paño, embéballo en agua limpia y enjuague la superficie.

*Limpieza y Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina):*

Para realizar la desinfección prepare solución de hipoclorito de sodio 1 % v/v, embeba el paño y páselo por la superficie a desinfectar.

Pase el paño embebido por toda la superficie a desinfectar.

*Finalizada alguna de estas técnicas de limpieza/desinfección:*

Lave los baldes, guantes, paños y trapos de piso.

Coloque baldes boca abajo para que escurran el líquido residual y extienda los trapos de piso y paños para que se sequen. Seque los guantes o déjelos escurrir. Lávese las manos con agua y jabón

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 21 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



común.

### Técnica del doble balde, doble trapo

Lo que se conoce del virus es que presenta una estructura lipídica (la cubierta que lo envuelve) lo cual lo hace muy soluble a soluciones jabonosas de allí la importancia del lavado de manos (con agua y jabón) como medida de protección individual, ya que se inactiva rápidamente y secundariamente con alcohol al 70% en caso de no poder frecuentar el lavado de manos.

Por lo tanto, como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “técnica de doble balde - doble trapo”, que habitualmente se realiza en ámbitos hospitalarios para evitar las infecciones intrahospitalarias y que en el contexto epidemiológico actual aplicaría tranquilamente para cualquier actividad laboral.

Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente e hipoclorito de sodio (lavandina), dos baldes y dos trapos:

*Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.*

- En el balde N° 1 agregar agua y detergente
- Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

### *Desinfección*

- En el balde N° 2 (limpio) agregar agua, colocar 100 ml de lavandina, sumergir trapo N° 2, escurrir y friccionar en las superficies.
- Enjuagar con trapo N° 2 sumergido en balde N° 2 con agua.
- Dejar secar.



**Es muy importante que los ambientes estén bien higienizados, desinfectados, y ventilados.**

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 22 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO IV - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

#### **Introducción:**

En tiempos de extremo cuidado como los que demanda el coronavirus, además de tomar las medidas preventivas (quedarse en casa, lavarse las manos y taparse la boca con el codo al estornudar o toser), el interior de los autos también debe limpiarse y desinfectarse minuciosamente.

Para limpiar el vehículo, deberá utilizar los siguientes elementos:

- Barbijo.
- Guantes descartables (nitrilo).
- Antiparras.

#### **Recomendaciones para limpieza de vehículos:**

##### PARA AUTOS

- Preparar solución de agua y lavandina al 5% (para 1 litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua).
- La tarea inicial consiste en limpiar profundamente todo el habitáculo para remover y eliminar tierra, arena, polvo, pelos y toda suciedad, tanto en alfombras como en los tapizados de los asientos, utilizar paños húmedos con solución de lavandina en partes duras y blandas del habitáculo principal del mismo. Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo.
- Pasar un paño humedecido con solución de lavandina utilizando aplicadores manuales en tapizados, cielorrasos, manijas de apertura interna, levanta cristales, tablero, torpedo, freno de mano, palanca de cambios, radios, pedaleras. Repasar con paño limpio y humedecido con la solución preparada en las partes duras.
- Las alfombras de goma, las más fáciles de limpiar, deben sacarse para lavar con agua – jabón- a presión.
- Las manijas de las puertas, la palanca de cambios, los distintos comandos y los cinturones de seguridad son los puntos donde se intercambian más fácilmente los gérmenes. Por lo tanto, antes de subirse al vehículo resulta primordial limpiarse bien las manos con líquido desinfectante –alcohol en gel, por ejemplo- y pasarle el mismo producto también al volante, la palanca de cambios y el freno de mano. Idealmente, realizar lo mismo al salir del vehículo y antes de entrar a casa.
- Arrancar el vehículo y encender el sistema de ventilación en modo de circulación, y pulverizar debajo del tablero /torpedo para que ingresen las micro gotas de la preparación y desinfecte el sistema de circulación de aire. **NO SE DEBE USAR EL SISTEMA DE CALEFACCION, NI DE AIRE ACONDICIONADO.**
- Mantener encendido el vehículo, apagar el aire acondicionado y encender la calefacción al máximo durante 5 minutos, con las puertas y cristales cerrados. Apagar el sistema de calefacción y dejar ventilar el vehículo con las puertas y cristales abiertos.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 23 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



**IMPORTANTE:** Ducharse antes de empezar el recorrido. Al llegar a su casa deberán ducharse nuevamente, lavar la ropa y rociar con alcohol 70/agua 30.

### PARA BICICLETAS O MOTOS

- 1) Preparar solución de agua y lavandina al 5% (para 1 litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua)
- 2) Limpiar profundamente todo el exterior de la moto o bicicleta, prestando especial atención el manillar o manubrio, con todos los detalles de la empuñadura, tratando de cubrir todas las superficies. Esto se hace utilizando paños húmedos con la solución de lavandina en partes duras y blandas. Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo.
- 3) Mantener bien humedecido el trapo y limpiar el interior de cajas o lugares destinados a guardar o trasladar objetos.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián  
Ing. Laboral  
Mat. ICIE 2-2603-3

Aprobado por:  
Municipalidad de Rosario

Fecha: 05/06/2020  
Revisión 10  
Página 24 de 42

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO V – PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

#### **Preparación de solución desinfectante de hipoclorito de sodio**

La solución desinfectante de lavandina debe tener una concentración del 5% de hipoclorito de sodio, su elemento activo. La solución desinfectante que necesitamos, se puede preparar con lavandina concentrada disolviendo 100 ml de la misma en 10 litros de agua. La lavandina a utilizar debe ser de marca reconocida que asegure su calidad, y en su envase debe figurar la fecha de envasado ya que su efecto desinfectante dura solo 4 meses si el envase se encuentra cerrado. Por otra parte se debe tener en cuenta que la solución desinfectante preparada según lo indicado más arriba, mantiene sus propiedades desinfectantes solo por 24 horas en recipiente cerrado y opaco.

#### **Preparación de solución desinfectante de alcohol etílico**

La solución desinfectante de alcohol etílico (alcohol medicinal) se puede preparar de la siguiente manera: usar alcohol etílico al 96% que se puede adquirir en farmacias y droguerías, y mezclar 700 cc de ese alcohol con 300 cc de agua potable para obtener la solución desinfectante deseada conocida también como solución de alcohol 70/30.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 25 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO VI - RECOMENDACIONES PARA REPARTIDORES

#### **Objetivo:**

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto entre los integrantes del establecimiento como entre los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### **Puesto analizado:**

Personas encargadas de llevar los pedidos desde el local donde se producen hacia los domicilios de los clientes.

#### **Medidas de seguridad generales:**

Se deberán adoptar las normas de prevención generales mencionadas en el presente protocolo, principalmente las vinculadas a: lavado de manos, distanciamiento social, limpieza y desinfección, y recepción de proveedores y visitas.

Además de las medidas de prevención generales, es necesario tomar los siguientes recaudos:

#### **Medidas de seguridad específicas:**

Antes de iniciar el reparto:

- 1- Colocarse el tapabocas o barbijo. Recomendable con anteojos de seguridad o máscara sanitaria.
- 2- Desinfectar el vehículo utilizando un trapo de microfibra bien embebido en alcohol al 70% y cubrir todas las superficies exteriores del mismo, siendo minucioso en aún en las superficies que se suelen tocar, como por ejemplo: manubrio, asientos, encendido, palancas, etc. (dejar actuar la solución al menos 60 segundos).
- 3- Desinfectar la parte interior y exterior de la caja o bolso en el cual transporta la mercadería.
- 4- Desinfectar los objetos como: anteojos y el casco.
- 5- Lavarse o desinfectarse adecuadamente las manos antes y después de colocarse los guantes si usa.
- 6- Una vez que se tengan colocados y desinfectados los EPP se podrá tomar contacto con los pedidos que vendrán dentro de un recipiente cerrado.
- 7- Nunca se abrirán los recipientes que contengan alimentos o bebidas.
- 8- Los repartidores no deben ingresar nunca al sector de elaboración de alimentos y mantendrán siempre distancia de 2 metros con respecto a la persona que saca los pedidos de este sector.

#### Reparto de Alimentos o bebidas

- Los elementos de protección personal mencionados, tendrán que estar correctamente colocados durante toda la jornada, excepto por la protección sanitaria, que puede ser reemplazada por un casco de moto que cubra la totalidad del rostro. En este caso, el casco se empleará con el visor o pantalla permanentemente abajo.
- Se evitará el ingreso a domicilios o palieres entregando la mercadería en la puerta.
- Se evitará que los clientes toquen la moto, especialmente la caja o el bolso en el cual se transportan los pedidos.
- Al llegar al domicilio de un cliente, se tocará timbre y luego se desinfectarán las manos empleando la solución de alcohol.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 26 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- Las manos deben estar desinfectadas antes de tocar el pedido a entregar.
- El pago se guardará en una billetera, que se guardará dentro de una bolsa y a su vez la misma se guardará en un bolsillo. Todos estos elementos es necesario adoptar medidas como si estuvieran contaminados, por lo cual se recomienda alojar la billetera dentro de una bolsa, antes de guardarla en un bolsillo.
- Luego de recibir y guardar el pago en dicho bolsillo, se desinfectarán las manos antes de tocar el vehículo.
- Al regresar al local se descontaminarán nuevamente las manos y la suela de los calzados.
- No ingerir alimentos, bebidas o fumar durante el reparto
- Desinfecte las manos y el celular, si debe usar este último.

### Períodos de espera:

- Siga las recomendaciones mencionadas para períodos de descanso.
- Mantenga los elementos de protección colocados, excepto que deba desinfectarlos o para alimentarse o fumar.
- Desinfecte sus manos después que se retiró la protección respiratoria y antes de fumar, comer o beber. Al terminar vuelva a colocarse todos los elementos de protección.
- Mantener el distanciamiento social de 2 metros como mínimo, respecto de otras personas.
- Desinfecte sus manos antes cada vez que toque dinero, papeles o superficies que puedan estar contaminadas, como ser picaportes, pulsadores, etc.
- No ingresar a sectores de elaboración de alimentos

### Cada vez que salga a repartir:

- Colocarse el tapabocas o barbijo. Recomendable: los anteojos de seguridad o máscara sanitaria (o casco cerrado).
- Desinfectar las superficies de contactos del vehículo utilizando un trapo de microfibra bien embebido en alcohol al 70%. Desinfectar la parte interior y exterior de la caja o bolso en el cual transporta la mercadería.
- Lavarse o desinfectarse adecuadamente las manos antes de tomar contacto con los pedidos que vendrán dentro de un recipiente cerrado.
- Llevar un gatillo y verificar que se tenga suficiente solución de alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- No ingerir alimentos y bebidas en lugares no asignados para esto.
- El celular se debe descontaminar después de cada uso.

### **EPP - Elementos de protección personal a utilizar:**

- Llevar un gatillo con solución de alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua).
- Opcional: utilizar guantes de nitrilo liviano o látex para poder desinfectarse las manos tantas veces como sea necesario, sin perjudicar la piel.
- Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- Recomendable: Lentes de seguridad o máscara sanitaria (Facial) o casco que cubra el rostro completo.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 27 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



Medidas de Seguridad y Uso de EPP					
					
Puesto de Trabajo	tapabocas o barbijos	Guantes	Anteojos de seguridad	Cofia	Máscara Sanitaria o Facial
Repartidores	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE (1)</b>
Personal de Cocina	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>NO REQUERIDO</b>
Repcionistas/Toma de pedidos	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE (3)</b>
Meseros (4)	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE</b>
(1) Se puede reemplazar por casco cerrado con cobertura total del rostro, si se usa con el visor bajo.					
(2) Uso opcional a voluntad del empleado (no reemplaza el lavado o desinfección de manos).					
(3) Se recomienda mampara o cristal de separación entre cliente y empleado. De no ser posible utilizar máscara sanitaria o facial.					
(4) Las medidas preventivas son las recomendadas al finalizar el aislamiento social obligatorio.					
Los anteojos de seguridad se recomiendan usar junto con el barbijo o tapabocas. En caso de utilizar máscara sanitaria o facial no es necesario el uso de los anteojos de seguridad.					

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 28 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### Anexo VII - RECOMENDACIONES PARA PERSONAL DE COCINA

#### **Objetivo:**

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto entre los integrantes del establecimiento como entre los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### **Puesto analizado:**

Se consideran necesarias estas medidas de prevención para los diferentes puestos de trabajo que se realizan dentro de una cocina.

#### **Medidas de seguridad generales:**

Las empresas que incluyen el rubro de gastronomía, tienen diferentes procedimientos internos de seguridad Alimentaria, que consiste en procesos de limpieza y desinfección antes, durante o después de la elaboración de productos alimenticios.

Este protocolo no reemplaza ninguno de esos procesos, sino que son medidas adicionales.

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales, las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) implementadas y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### **Medidas de seguridad específicas**

- Diariamente los trabajadores deberán presentar ante su empleador un DDJJ de su estado de salud como medida de control sanitario obligatorio, tal como lo indica el punto 6.1 del presente documento.
- En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.
- La ropa de trabajo será lavada diariamente, utilizando agua caliente y empleando jabones con componentes activos que destruyan al COVID-19.
- Queda prohibido el ingreso de proveedores, clientes, repartidores o cualquier persona que no elabore alimentos y que no sea autorizada por la dirección de la empresa.
- Antes de iniciar la jornada laboral y al finalizarla, es necesario asegurar la desinfección del total del sector de cocina, especialmente en las superficies de apoyo, recipientes y elementos usados para cocinar.
- Los empleados de un sector no transitarán por otros sectores del establecimiento excepto que sea estrictamente necesario, para no llevar contaminación de un lado al otro.
- El uso de tapabocas o barbijos, y cofias es obligatorio. Se recomienda colocar cartelera que indique esto.
- Cada vez que una persona ingrese o salga al sector de trabajo, todos los empleados se lavarán las manos con las técnicas vistas en este protocolo y se descontaminarán el calzado mediante un trapo mojado con solución de lavandina y agua, secándolo posteriormente con trapo o papel seco.
- La mercadería recibida debe ser descontaminada adecuadamente antes de ingresar al sector de cocina.
- El uso de guantes es opcional para cada trabajador. Lo que es obligatorio para todos los empleados del sector es el lavado de manos al menos una vez por hora.
- El distanciamiento de 2 metros entre personas se debe mantener en forma permanente.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 29 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- Se prohíbe el uso de celular en el sector de trabajo
- Si una persona debe pasar un objeto a otro, el primero lo dejará en una superficie de apoyo descontaminada y se alejará. Recién después de eso el segundo se acercará y tomará el objeto.
- Cada empleado se encargará de desinfectar su sector de trabajo al inicio de la jornada, después de cada descanso y al retirarse del puesto.
- No se permite utilizar anillos, aros, collares, relojes, ni otro tipo de elementos que vaya sobre la piel.
- No se debe compartir mate, cubiertos, vajilla, o elementos de uso personal.
- Los cubiertos, vajilla, copas, servilletas u objetos utilizados se deben considerar contaminados y deben ser lavados con detergente y agua con más de 40 °C.
- No se permite el uso de servilletas de tela, debiéndose usar solo las desechables.

### Entrega de pedidos

- No se deberán pasar ningún pedido, ni objeto de manos de una persona a otra porque no se respetará el distanciamiento social. Para hacerlo, el primero lo dejará en una superficie de apoyo descontaminada y se alejará. Recién después de eso el segundo se acercará y tomará el objeto.
- Los empleados de cocina, no saldrán de dicho sector para entregar pedidos.

### EPP - Elementos de protección personal a utilizar

-  Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
-  Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
-  Utilizar cofia en forma obligatoria.
-  El uso de guantes es opcional para cada trabajador.

Medidas de Seguridad y Uso de EPP					
					
Puesto de Trabajo	tapabocas o barbijos	Guantes	Anteojos de seguridad	Cofia	Máscara Sanitaria o Facial
Repartidores	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE (1)</b>
Personal de Cocina	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>NO REQUERIDO</b>
Repcionistas/Toma de pedidos	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE (3)</b>
Meseros (4)	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE</b>
(1) Se puede reemplazar por casco cerrado con cobertura total del rostro, si se usa con el visor bajo.					
(2) Uso opcional a voluntad del empleado (no reemplaza el lavado o desinfección de manos).					
(3) Se recomienda mampara o cristal de separación entre cliente y empleado. De no ser posible utilizar máscara sanitaria o facial.					
(4) Las medidas preventivas son las recomendadas al finalizar el aislamiento social obligatorio.					
Los anteojos de seguridad se recomiendan usar junto con el barbijo o tapabocas. En caso de utilizar máscara sanitaria o facial no es necesario el uso de los anteojos de seguridad.					

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 30 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### Anexo VIII - RECOMENDACIONES PARA RECEPCIONISTAS

#### **Objetivo:**

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto entre los integrantes del establecimiento como entre los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### **Puesto analizado:**

Personas encargadas de tomar y despachar los pedidos, utilizando computadora, el teléfono y recibiendo clientes en una recepción. También se consideran en este puesto, el control de los pedidos que llevan los repartidores y que se dirigirán hacia las mesas cuando se termine el aislamiento social obligatorio.

#### **Medidas de seguridad generales:**

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales, controlar que se cumplan las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) implementadas y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### **Medidas de seguridad específicas**

- En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.
- Se colocará tapabocas en forma obligatoria, y anteojos de seguridad de forma opcional.
- Usará guantes de nitrilo o látex si lo desea, pero al tener la posibilidad de reiterar el lavado de manos con agua y jabón, se recomienda que apliquen esta forma de desinfección y los guantes no son indispensables.
- Para prevenir el contagio directo, se recomienda colocar una mampara o cristal que separe al cliente del trabajador, de modo similar a un cajero de banco. De no ser posible esta opción se recomienda vallar, obstaculizar o señalar la zona de recepción de personas, de modo de impedir que las mismas se acerquen a más de 2 metros del mostrador y a 2 metros del empleado de recepción.
- En el caso de no haber mampara o cristal entre cliente y empleado, se recomendará el uso de anteojos de seguridad o una protección sanitaria facial.
- Con los todos los elementos de protección personal colocados, se debe realizar una desinfección total de todo el sector de recepción de clientes, siendo especialmente minucioso en sectores tales como:

Mesadas de apoyo de alimentos

Teléfonos

Computadoras y Posnet

Picaportes y Timbres

Otros objetos que se suelen tocar con frecuencia.

- Reiterar la desinfección al menos 1 vez por hora y cada vez que se considere necesario.
- Solicitarle a los clientes que desinfecten sus manos antes de pagar o tocar objetos.
- Desinfectar las biromes, los posnet y los objetos que deban ser tocados por los clientes. La

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 31 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



intención es evitar el contagio entre un cliente y el otro.

- Ventilar los ambientes.
- En lo posible, evitar ir de un sector a otro, por ejemplo, no entrar a la cocina a menos que no haya alternativa.
- No entrar y salir de la calle. Si se requiere hacerlo, mantener la distancia con respecto a otras personas, usar los elementos de protección personal y reiterar la desinfección de manos y suela de calzado.
- Solicitar permanentemente que los clientes mantengan el distanciamiento social entre ellos. No debe haber más de 1 persona cada 2 metros cuadrados.
- Evitar las concentraciones de personas en el interior del local, pidiendo que hagan cola afuera manteniendo los 2 metros de separación entre ellos.
- Lavar la ropa empleada con frecuencia.
- Evitar tocarse la cara con las manos o acercar el rostro a objetos o superficies contaminadas.

### EPP - Elementos de protección personal a utilizar

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua).
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad o máscara sanitaria (Facial) es recomendable. El vallado o delimitación de sectores no exime de la protección sanitaria.
- ✚ El uso de guantes es opcional.

Medidas de Seguridad y Uso de EPP					
					
Puesto de Trabajo	tapabocas o barbijos	Guantes	Anteojos de seguridad	Cofia	Máscara Sanitaria o Facial
Repartidores	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE (1)</b>
Personal de Cocina	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>NO REQUERIDO</b>
Recepcionistas/Toma de pedidos	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE (3)</b>
Meseros (4)	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL (2)</b>	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE</b>
(1) Se puede reemplazar por casco cerrado con cobertura total del rostro, si se usa con el visor bajo.					
(2) Uso opcional a voluntad del empleado (no reemplaza el lavado o desinfección de manos).					
(3) Se recomienda mampara o cristal de separación entre cliente y empleado. De no ser posible utilizar máscara sanitaria o facial.					
(4) Las medidas preventivas son las recomendadas al finalizar el aislamiento social obligatorio.					
Los anteojos de seguridad se recomiendan usar junto con el barbijo o tapabocas. En caso de utilizar máscara sanitaria o facial no es necesario el uso de los anteojos de seguridad.					

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 32 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO IX - RECOMENDACIONES PARA MESEROS Y ENCARGADOS DE SALON

#### **Objetivo:**

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto entre los integrantes del establecimiento como entre los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### **Puesto analizado:**

Este análisis está destinado a personas que se encargarán de llevar alimentos y bebidas en las mesas cuando se libere el aislamiento social obligatorio.

#### **Recomendaciones de seguridad generales:**

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales, controlar que se cumplan las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) implementadas y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### **Recomendaciones específicas para el puesto:**

##### Antes de la llegada de clientes (Preparación del Salón)

En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.

Se recomienda que las mesas se distancien entre sí para permitir la circulación manteniendo el distanciamiento social. En las mesas rectangulares, los comensales deben estar enfrentados usando la máxima longitud de la mesa (largo, no ancho).

Los pisos, las mesas y todos los elementos a utilizar, se deben desinfectar por completo, incluyendo a los mobiliarios.

La vajilla y los cubiertos que utilice debe ser lavada correctamente con agua y detergente, y fajnada con alcohol al 70% para desinfectarlos. Antes de hacer esta desinfección se deben desinfectar las manos.

Todo el personal debe tener los elementos de protección colocados y desinfectados.

##### Durante la jornada

- Se colocará tapabocas, y es recomendable la protección sanitaria facial. Si se requiere retirarlos, se deben desinfectar y luego desinfectar las manos.
- En el ingreso de personal, se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.
- Además es necesario que se desinfecte las manos cada vez que toque elementos usados en alguna mesa, por lo cual deberá disponer suficiente solución de alcohol al 70%, por cuestiones de practicidad. No debe llevar contaminación entre una mesa y la otra.
- Antes de que se ocupe una mesa deberá desinfectar la superficie de la misma.
- La vajilla y los cubiertos que utilice debe ser fajnada con alcohol al 70% para desinfectarlos. Antes de hacer esta desinfección se deben desinfectar las manos.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 33 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



- No circular por sectores ajenos a su puesto de trabajo del establecimiento innecesariamente.
- Desinfectar su sector al iniciar la jornada, al recibir elementos u objetos.
- No se puede ingerir alimentos y bebidas en ningún lugar o momento no asignado para este fin y debidamente descontaminado.
- Igualmente, mantendrá el distanciamiento social en cada caso posible
- La descontaminación de calzado y manos se reiterará al ingresar y al salir del sector de trabajo y al entrar o salir de la cocina.
- Solicitarle a los clientes que desinfecten sus manos antes de ingerir alimentos y de tocar objetos portátiles que luego serán usados por otra persona, como ser posnet, biromes.
- Desinfectar las biromes, los posnet y los objetos que deban ser tocados por los clientes. La intención es evitar el contagio entre un cliente y el otro.
- Ventilar los ambientes.
- En lo posible, evitar ir de un sector a otro, por ejemplo, no entrar a la cocina a menos que no haya alternativa.
- No entrar y salir de la calle. Si se requiere hacerlo, mantener la distancia con respecto a otras personas, usar los elementos de protección personal y reiterar la desinfección de manos y suela de calzado.
- Solicitar permanentemente que los clientes mantengan el distanciamiento social entre ellos. No debe haber más de 1 persona cada 2 metros cuadrados.
- Evitar las concentraciones de personas en el interior del local, pudiendo que hagan cola afuera manteniendo los 2 metros de separación entre ellos.
- Lavar la ropa empleada con frecuencia
- Evitar tocarse la cara con las manos o acercar el rostro a objetos o superficies contaminadas.
- Se le debe permitir ir a lavarse las manos al menos una vez por hora y cada vez que el empleado lo considere necesario.
- No se entregaran elementos en mano. Para pasar elementos de una persona a otra, previamente deben ser colocadas sobre una superficie de apoyo, manteniendo la separación de 2 metros entre personas.
- Si se detectan casos sospechosos de COVID-19- dar aviso a gerencia para que se aplique el protocolo de caso sospechoso (Ver Anexo de caso sospechoso en el presente protocolo).
- No transportar objetos de una mesa a la otra.
- Ver método de desinfección empleando doble balde y doble trapo incluido en este protocolo.
- No se permite el uso de servilletas de tela. Todas las utilizadas deben ser desechables.
- Solo llevar a la mesa las servilletas que el cliente necesite, y desechar todas ellas cuando el cliente se retire.
- Desinfectar la mesa o desechar y desinfectar o desechar todos los elementos que hayan estado sobre la misma cuando un cliente se retire.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 34 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### EPP - Elementos de protección personal a utilizar

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad y máscara sanitaria (Facial), recomendables.
- ✚ El uso de guantes es opcional.

Medidas de Seguridad y Uso de EPP					
					
Puesto de Trabajo	tapabocas o barbijos	Guantes	Anteojos de seguridad	Cofia	Máscara Sanitaria o Facial
Repartidores	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL</b> (2)	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE</b> (1)
Personal de Cocina	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL</b> (2)	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>NO REQUERIDO</b>
Recepcionistas/Toma de pedidos	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL</b> (2)	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE</b> (3)
Meseros (4)	<b>OBLIGATORIO</b>	<b>OPCIONAL</b> (2)	<b>RECOMENDABLE</b>	<b>NO REQUERIDO</b>	<b>RECOMENDABLE</b>

(1) Se puede reemplazar por casco cerrado con cobertura total del rostro, si se usa con el visor bajo.

(2) Uso opcional a voluntad del empleado (no reemplaza el lavado o desinfección de manos).

(3) Se recomienda mampara o cristal de separación entre cliente y empleado. De no ser posible utilizar máscara sanitaria o facial.

(4) Las medidas preventivas son las recomendadas al finalizar el aislamiento social obligatorio.

Los anteojos de seguridad se recomiendan usar junto con el barbijo o tapabocas. En caso de utilizar máscara sanitaria o facial no es necesario el uso de los anteojos de seguridad.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 35 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO X – TRAZABILIDAD DE PROVEEDORES Y CLIENTES

La trazabilidad de contactos NO ES UN REQUISITO OPCIONAL, SINO QUE ES OBLIGATORIO Y PUEDE SER SOLICITADO POR AUTORIDADES MUNICIPALES, PROVINCIALES O EN INSPECCIONES DE SALUBRIDAD. Consiste en conocer qué personas han estado en contacto con una persona que ha resultado infectada por el coronavirus.

Este sistema proporciona a las autoridades sanitarias información valiosa sobre cómo, hacia dónde y de qué manera se propaga la epidemia. Esto permite contener los focos calientes y brotes, y derivar y anticipar los recursos necesarios, tanto para aislar como para tratar los casos.

#### **Los locales gastronómicos deben implementar un sistema de trazabilidad para:**

- Comensales
- Proveedores

Para esto es necesario **diseñar sistemas de registros, adaptados a cada estructura de establecimientos**. Puede ser en un formato manual o digital (por ejemplo: libro de registro o planilla digital en software similar al Excel, y fotografiando DNI), y debe archivar por 30 días para ser presentado ante las autoridades sanitarias si así lo requieren.

#### **Datos personales para solicitar:**

Como mínimo, se requieren los siguientes datos de cada persona que transita por el establecimiento:

- 📅 Día de visita al establecimiento
- 📅 Hora de ingreso al establecimiento
- 📅 Hora de egreso al establecimiento
- 👤 Apellido y nombre
- 👤 DNI
- 📞 Teléfono
- 📍 Domicilio real actual

Es necesario que se solicite el domicilio real actual, aunque no coincida con la dirección que figura en el documento, tiene la finalidad de poder contener el foco de infección en el lugar de residencia real de cada persona.

#### **Separar proveedores de clientes:**

Los proveedores serán recibidos por ingreso diferente y/o en horarios que no sean de recepción de clientes, con tiempo suficiente como para descontaminar sectores de tránsito antes de la llegada de los clientes. Se debe registrar el ingreso de clientes en una planilla como la que se puede observar en el ejemplo 1

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 36 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### Ejemplos de registros:

El establecimiento puede llevar un libro en el cual ingresar la información en forma escrita, con los datos mínimos necesarios. En el EJEMPLO N°1 se puede ver un registro de ingreso de proveedores, los EJEMPLOS n°2 y n°3 se pueden apreciar formas de registrar los datos mínimos para la trazabilidad de clientes.

### **Ejemplo 1: Sistema de trazabilidad de proveedores**

#### **Fecha de recepción de mercadería y turno:**

#### **PROVEEDOR 1:**

Apellido y Nombre:.....  
D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....  
Domicilio real actual: ..... Empresa: .....  
Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **PROVEEDOR 2:**

Apellido y Nombre:.....  
D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....  
Domicilio real actual: ..... Empresa: .....  
Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **PROVEEDOR 3:**

Apellido y Nombre:.....  
D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....  
Domicilio real actual: ..... Empresa: .....  
Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **PROVEEDOR 4:**

Apellido y Nombre:.....  
D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....  
Domicilio real actual: ..... Empresa: .....  
Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **PROVEEDOR 5:**

Apellido y Nombre:.....  
D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....  
Domicilio real actual: ..... Empresa: .....  
Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 37 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### Ejemplo 2: Sistema de trazabilidad de comensales

**Fecha:** ..... **Turno:** .....

#### **Cliente 1.**

Apellido y Nombre:.....

D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....

Domicilio real actual: ..... Mesa N° .....

Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **Cliente 2**

Apellido y Nombre:.....

D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....

Domicilio real actual: ..... Mesa N° .....

Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **Cliente 3**

Apellido y Nombre:.....

D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....

Domicilio real actual: ..... Mesa N° .....

Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **Cliente 4**

Apellido y Nombre:.....

D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....

Domicilio real actual: ..... Mesa N° .....

Día: ..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

#### **Cliente 5**

Apellido y Nombre:.....

D.N.I. N°: ..... Teléfono:.....

Domicilio real actual: .....

Mesa N°..... Horario de ingreso:..... Horario de egreso:.....

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 38 de 42
---	---	---



# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### ANEXO XI – COMENSALES

#### Objetivo:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto entre clientes, integrantes del establecimiento y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### Factor analizado:

Este análisis está destinado a los comensales y consumidores que concurrirán a los establecimientos gastronómicos.

#### Recomendaciones de seguridad generales:

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### Recomendaciones específicas para comensales:

1. El servicio debe realizarse mediante reserva previa, garantizando el debido distanciamiento social entre los comensales, con excepciones de cafés y locales de comidas rápidas en los cuales no será necesario la reserva previa.
2. Las mesas se dispondrán, como máximo, para (6) seis personas. Se recomienda tener un dispenser de alcohol en gel.
3. El uso del barbijo es obligatorio. No se permitirá el ingreso sin el mismo, hasta el servicio de comidas.
4. Es obligatorio la desinfección de manos al ingreso y ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes.
5. Se sugiere tomar la temperatura de los clientes al ingreso mediante el uso de termómetros infrarrojos homologados.
6. El cliente/comensal debe permanecer sentado durante el servicio gastronómico.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 40 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



### Recomendaciones específicas para el salón:

7. No se podrán habilitar los espacios de juegos infantiles.
8. Gestión de los espacios: el establecimiento deberá utilizar el 50% de su capacidad. Se recomienda la utilización de los espacios al aire libre como terrazas y patios.
9. Las mesas deberán guardar entre sí una distancia mínima de 2 metros.
10. La disposición de las mesas deberá ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro.
11. Asegurar la limpieza y desinfección de mesas y superficies en contacto con comensales. Las mesas deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que se siente uno nuevo.
12. Demarcación de ingresos y egresos de los clientes.(Distancia 2 mts).
13. Se debe comunicar y exhibir las medidas de prevención y seguridad del establecimiento.
14. El servicio de mesa debe ser provisto al momento de cada servicio. Los cubiertos y copas se entregarán desinfectados en cada servicio.
15. Se deben eliminar elementos de autoservicio (saleros, aceiteras, etc.) y el servicio de Buffet.
16. Se recomienda el uso de individuales y servilletas descartables. Se prohíbe el uso de manteles de tela.
17. Se recomienda exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, u optar por código QR o pantallas. Se puede optar por el uso de un menú plastificado que sea de fácil limpieza y desinfección.
18. Se recomienda optar por el pago electrónico, con posterior desinfección de posnet. Minimizar el pago en efectivo.
19. Asegurar la ventilación adecuada del salón y áreas generales.
20. Lavado frecuente de manos, en cada servicio de mesa (al servir platos, colocar utensilio) y recambio (retiro del servicio de mesa).
21. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador se realizará desinfección de manos.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 41 de 42
---	---	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## EMPRESAS GASTRONÓMICAS



22. Limpiar y desinfectar mostradores, barandas, picaportes, puertas, llaves, etc. periódicamente.
23. Limpiar y desinfectar las superficies del sanitario como mínimo 4 veces al día y según la frecuencia del uso. aceiteras, etc.) y el servicio de Buffet.
24. Los de “servicio de mesa” (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al comensal en el momento del servicio. Para evitar su contaminación, no deben quedar en las mesas.
25. Dentro del local se permite una ambientación musical que no supere los niveles sonoros del habla. Es decir es una ambientación musical, tenue, de acompañamiento. Considerar que hablar fuerte o gritar tiene un poder de trasmisión del virus por gotas superior a quien habla despacio y espaciado.
26. Los menús para compartir o donde el modo de servirse sea con la mano como (tablas, picadas, pizzas) deben ser fraccionados en platos individuales, a fin de disminuir el contacto en un mismo contenedor. Recomendamos menús en donde se sirva una ración en cada plato.
27. Se deben eliminar el uso de los diarios y revistas para uso común.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por: Municipalidad de Rosario	Fecha: 05/06/2020 Revisión 10 Página 42 de 42
---	---	---