RESOLUCION 38/2020
COMITE OPERATIVO DE EMERGENCIA (COE)

Protocolo de Bioseguridad para la prestación de servicios profesionales.
Del: 24/04/2020; Boletín Oficial: 24/04/2020

VISTO:
Las disposiciones emanadas por el Poder Ejecutivo Nacional, concordante con las del Poder Ejecutivo Provincial, las Resoluciones dictadas por el Comité Operativo de Emergencia (C.O.E.) y;
CONSIDERANDO:
Que, en orden a la situación mundial existente vinculadas al COVID19, el país y la provincia se encuentran en máxima alerta para sensibilizar la vigilancia epidemiológica y la respuesta integrada y oportuna;
Que, desde el Ministerio de Salud de la Provincia se ha diseñado el Plan de Preparación y Respuesta al COVID-19 para el sector sanitario provincial, dadas las características y el conocimiento sobre el nuevo coronavirus;
Que, el Gobierno de la Nación decretó la emergencia sanitaria, ampliando los términos de la Ley N° 27.541, en virtud de la Pandemia declarada por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) en relación con el coronavirus COVID-19, por el plazo de UN (1) año;
Que, en igual sentido, decretó el aislamiento social preventivo y obligatorio, a los fines de evitar la propagación del COVID-19 (coronavirus), estableciendo la prohibición de circular y permanecer en espacios públicos, salvo para aquellas personas que se encuentren exceptuadas en razón de la actividad que desarrollan;
Que, mediante Decisiones Administrativas Nº 429/2020, Nº 450/2020, Nº 467/2020, 468/2020, 490/2020, 524/2020, 622/2020, el Jefe de Gabinete de Ministros, amplió la nómina de actividades exceptuadas del aislamiento social preventivo y obligatorio;
Que, mediante Decreto Nº 696-S/2020, el Poder Ejecutivo de la Provincia declaró la emergencia sanitaria y epidemiológica en todo el territorio de la Provincia, creando el Comité Operativo de Emergencias COVID-19 (coronavirus), a los fines de proteger a toda la población de la Provincia;
Que, en consecuencia, el Comité Operativo de Emergencias COVID19, ha dictado numerosas normas de bioseguridad, a los fines de prevenir la propagación del coronavirus en el territorio de la Provincia;
Que, conforme a la normativa vigente se dispuso habilitar el funcionamiento de diferentes comercios, industrias, emprendimientos productivos, servicios y actividades, incluidas las profesiones liberales, a los fines de impulsar el progreso y promover el bienestar general;
Que, estas habilitaciones, a los fines de no comprometer el plan sanitario diseñado por el Comité Operativo de Emergencias COVID19, deberán ajustarse al cumplimiento de las estrictas medidas de prevención e higiene, dispuestas por el COE, y con el control permanente por parte de las autoridades provinciales y municipales;
Que, en consecuencia, corresponde aprobar los protocolos de seguridad que se detallan en el Anexo, para los servicios profesionales y afines, aquellos servicios que implican contacto o cercanía con los clientes, y los servicios externos a domicilio de oficios;
Por ello, en uso de las facultades conferidas por el Decreto Acuerdo Nº 696-S/2020, el
COMITÉ OPERATIVO DE EMERGENCIAS
RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprúebese el protocolo de Bioseguridad para la prestación de servicios profesionales, que como ANEXO I forma parte de la presente.-
Art. 2º.- Aprúebese el protocolo de Bioseguridad para la prestación de servicios que implican cercanía o contacto con el cliente, que como ANEXO II forma parte de la presente.-
Art. 3º.- Aprúebese el protocolo de Bioseguridad para la prestación de los servicios externos a domicilio de oficios, que como ANEXO III forma parte de la presente.-
Art. 4 º: Regístrese, Publíquese en el Boletín Oficial y pase al Ministerio de Desarrollo Económico y Producción, Cumplido archívese.-
Omar Alberto Gutiérrez

ANEXO I
PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD OBLIGATORIO COVID-19 "SERVICIOS PROFESIONALES Y AFINES"
El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, pretendemos prestar colaboración para que las medidas a adoptar sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.
El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.
Entendemos que la ACTIVIDAD ECONÓMICA es una de las áreas más sensibles y que demanda una pronta reactivación y salida del estancamiento económico por lo cual, resulta necesario la implementación estricta de las normas de Higiene y Seguridad Laboral, con la finalidad de proteger al trabajador, que son nuestro recurso más valioso puesto que su trabajo es crucial para el alcance del éxito.
La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los comercios, trabajadores y consumidores.
Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus, en post del resguardo de la salud y la economía.
Dicho Protocolo, será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida.
SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO:
El incumplimiento de las obligaciones detalladas, será considerada como infracción grave, pudiendo el empleador ser sancionado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto N°741/G-20 y el Decreto N°747/G-20.
TURNOS:
Podrán concurrir al establecimiento únicamente por turnos que serán dados vía telefónica u online
Los turnos deberán ser dados teniendo en cuenta la terminación del DNI y el día que le corresponda circular por la vía pública.
No podrá haber clientes en Salas de Espera.
NORMAS DE BIOSEGURIDAD:
Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua:
El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento. Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo.
El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies y al mismo tiempo se proveerá de alcohol en gel que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.
Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso
Limpiar las superficies con agua y lavandina como así también desinfectar con solución

de agua y alcohol los elementos a utilizar: computadoras, celular, facturas, informes, llaves, picaportes, etc.
Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social
Se recomienda no asistir con niños.
El personal al ingresar al establecimiento deberá realizarse un lavado de manos con abundante agua y jabón líquido durante 30 segundos. Deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero; y repetir el lavado cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, si no se visualiza esta situación puede usarse alcohol en gel (en contacto con las manos durante 20 segundos) cada vez que requiera dirigirse a otro sector, o termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.
Mantener la distancia entre personas de un mínimo de 1,5 m en todo momento.
Se deberá ventilar adecuadamente los lugares de trabajo de forma natural
El personal deberá contar con manoplas de nylon para la atención, pero el uso no significa que no deberá higienizarse las manos.
En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol.
Evitar compartir objetos de uso personal con los compañeros, colegas y/o clientes: vasos, mates, artículos de oficina.
Procurar el envío de documentación en sobres o bolsas previa desinfección.
DETECCION DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO:
En un supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso, por presentar síntomas como tos seca, fiebre de 37,5 °C o más, se realizará la denuncia epidemiológica al 0800- 888-4767 y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua lavandina y/o desinfectantes.
ANEXO II
PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD OBLIGATORIO COVID-19 “SERVICIOS PROFESIONALES Y AFINES CON CONTACTO FÍSICO CON CLIENTES”
El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, pretendemos prestar colaboración para que las medidas a adoptar sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.
El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.
Entendemos que la ACTIVIDAD ECONÓMICA es una de las áreas más sensibles y que demanda una pronta reactivación y salida del estancamiento económico por lo cual, resulta necesario la implementación estricta de las normas de Higiene y Seguridad Laboral, con la finalidad de proteger al trabajador, que son nuestro recurso más valioso puesto que su trabajo es crucial para el alcance del éxito.
La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los trabajadores como de los clientes.
Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus, en post del resguardo de la salud y la economía.
Dicho Protocolo, será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida.
SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO:
El incumplimiento de las obligaciones detalladas, será considerada como infracción grave, pudiendo el empleador ser sancionado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto N°741/G-20 y el Decreto N°747/G-20.
TURNOS:
Podrán concurrir al establecimiento únicamente por turnos que serán dados vía telefónica u online.
Los turnos deberán ser dados teniendo en cuenta la terminación del DNI y el día que le

corresponda circular por la vía pública.
No podrá haber clientes en Salas de Espera.
NORMAS DE BIOSEGURIDAD:
Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua:
El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento.
Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo.
El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies y al mismo tiempo se proveerá de alcohol en gel que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.
Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso
Limpiar las superficies con agua y lavandina como así también desinfectar con solución de agua y alcohol los elementos a utilizar: computadoras, celular, facturas, informes, llaves, picaportes, etc.
Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social
Se recomienda no asistir con niños.
El personal al ingresar al establecimiento deberá realizarse un lavado de manos con abundante agua y jabón líquido durante 30 segundos. Deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero; y repetir el lavado cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, si no se visualiza esta situación puede usarse alcohol en gel (en contacto con las manos durante 20 segundos) cada vez que requiera dirigirse a otro sector, o termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.
Mantener la distancia entre personas de un mínimo de 1,5 m en todo momento.
Se deberá ventilar adecuadamente los lugares de trabajo de forma natural
En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol.
Evitar compartir objetos de uso personal con los compañeros, colegas y/o clientes: vasos, mates, artículos de oficina.
Procurar el envío de documentación en sobres o bolsas previa desinfección.
CONTACTO FÍSICO CON EL CLIENTE
El personal deberá utilizar siempre material descartable.
Se deberá colocar al cliente una bata descartable antes de brindarle el servicio.
En caso de utilizar elementos cuyo uso no es descartable deberán ser desinfectados con un mínimo de 15 minutos entre cliente y cliente con solución de agua y alcohol.
El personal deberá contar con guantes de látex o manoplas de nylon para la atención (según actividad: guantes de látex exclusivo consultorios y clínicas médicas), pero el uso no significa que no deberá higienizarse las manos.
Deberán contar con barbijo, guardapolvo, máscaras faciales, fundas en las camillas y en caso de ser necesario cofia.
DETECCION DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO:
En un supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso, por presentar síntomas como tos seca, fiebre de 37,5 °C o más, se realizará la denuncia epidemiológica al 0800- 888-4767 y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes,
ANEXO III
PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD OBLIGATORIO COVID-19 “SERVICIOS EXTERNOS”
El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, pretendemos prestar colaboración para que las medidas a adoptar sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.
El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.
Entendemos que la ACTIVIDAD ECONÓMICA es una de las áreas más sensibles y que demanda una pronta reactivación y salida del estancamiento económico por lo cual,

resulta necesario la implementación estricta de las normas de Higiene y Seguridad Laboral, con la finalidad de proteger al trabajador, que son nuestro recurso más valioso puesto que su trabajo es crucial para el alcance del éxito.
La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los trabajadores como clientes.
Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus, en post del resguardo de la salud y la economía.
Dicho Protocolo, será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida.
SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO:
El incumplimiento de las obligaciones detalladas, será considerada como infracción grave, pudiendo el empleador ser sancionado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto N°741/G-20 y el Decreto N°747/G-20.
NORMAS DE BIOSEGURIDAD:
Antes de ingresar a cualquier comercio, institución, domicilio particular o a donde corresponda la prestación de servicios se deberá desinfectar los pies en un trapo con agua y lavandina.
Quien contrata el servicio deberá garantizar la limpieza de las superficies con agua y lavandina.
Deberá lavarse las manos correctamente con agua y jabón líquido durante 30 segundos.
Deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero.
Deberá colocarse alcohol en gel que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos cada vez que realice otra tarea o se dirija a otro sector.
Se deberán desinfectar con solución de agua y alcohol los elementos a utilizar: computadoras, celular, facturas, informes, llaves, picaportes, herramientas, etc.
Deberán permanecer con barbijo social.
No podrán asistir con niños.
Mantener la distancia entre personas de un mínimo de 1,5 m en todo momento.
Se deberá ventilar adecuadamente los lugares de trabajo de forma natural.
Deberá contar con manoplas de nylon para la atención, pero el uso no significa que no deberá higienizarse las manos.
En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol.
Procurar el envío de documentación en sobres o bolsas previa desinfección.
DETECCION DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO:
En un supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso, por presentar síntomas como tos seca, fiebre de 37,5 °C o más, se realizará la denuncia epidemiológica al 0800- 888-4767 y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.

Copyright © BIREME Contáctenos