

PROYECTO 5

San Isidro, 6 de mayo de 2020

Al Honorable Concejo Deliberante

VISTO:

Las graves consecuencias socio económicas generadas por la cuarentena obligatoria motivada por la pandemia del virus denominado COVID-19, y;

CONSIDERANDO:

Que dicha decisión fue tomada con el fin de aplanar la curva de contagios, preservar vidas de personas de riesgo y reducir el colapso en los sistemas de salud provinciales y municipales en razón del tratamiento que debe darse a los pacientes;

Que la economía argentina tiene un contexto recesivo desde mediados del 2009, del cual no había sido posible recomponerse, que se agravó a partir de mediados del 2018 y se profundizó durante el 2019;

Que a dicho contexto macro económico y social, con niveles de pobreza altísimos, se agregó la cuarentena dispuesta, que desde hace más de 50 días llevó a una paralización de más del 80 % de las actividades productivas;

Que el impacto negativo sobre las PyMes, emprendedores, actividades profesionales, cuentapropistas y trabajadores es a la fecha abrumador, repercutiendo en la salud social y económica de la mayoría de la población de manera gravísima;

Que es necesario comenzar a planificar cuanto antes una salida ordenada de la cuarentena, siempre buscando un equilibrio entre lo sanitario, lo económico, lo institucional y lo social;

Que con el fin de evitar un daño aún mayor sobre las finanzas de los sanisidrenses consideramos necesario comenzar una reactivación económica progresiva y ordenada de ciertos sectores comerciales y productivos sin que ello genere una amenaza a la salud pública;

Que debe ser una prioridad del municipio el proteger, no solo a las empresas que desarrollan sus actividades en el Municipio, sino también los puestos de trabajo que éstas generan de manera directa o indirecta;

Que las medidas nacionales y provinciales en conjunto a las acciones implementadas por el gobierno local, muestran un control de la propagación del contagio en nuestro distrito;

Que aún no ha habido por parte del Departamento Ejecutivo Municipal, respuestas eficientes y suficientes para los sectores de pequeños comercios, profesionales y trabajadores independientes lo cual está trayendo consecuencias sociales y económicas no deseadas;

Que en este contexto consideramos fundamental -para el sostenimiento básico de la economía local de nuestra Ciudad, la salud psicosocial de los emprendedores / profesionales y trabajadores; el sostenimiento económico de la gestión Municipal que permita continuar prestando los debidos servicios públicos-, la reactivación gradual y administrada de las actividades en la Industria de la Construcción, Comercios Mayoristas y Minoristas, servicios y gastronomía;

Que el Departamento Ejecutivo debería llevar a cabo un protocolo de reactivación económica, tal como lo ha hecho el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires a través de la Resolución 151-2020 como así también lo han planteado varios municipios de la Provincia de Buenos Aires;

Que para realizar dicho protocolo es necesario la participación de representantes de todos los sectores productivos del distrito a fin de que puedan aportar su conocimiento en las actividades que desarrollan, disponer de protocolos eficientes para cuidar a trabajadores, proveedores y clientes, y se pueda acordar de forma sustentable la apertura de actividades.

Por lo expuesto, los concejales que integramos el Interbloque ConVocación Cívica Cambia San Isidro proponemos el tratamiento y sanción del siguiente:

PROYECTO DE COMUNICACIÓN

Artículo 1°: El Honorable Concejo Deliberante de San Isidro recomienda al Departamento Ejecutivo que junto a Colegios y Asociaciones de Profesionales, Gremios y Sindicatos representativos de los trabajadores, Cámaras y Asociaciones que representen la actividad del Comercio e Industria del distrito lleven a cabo un Protocolo de Reactivación Económica con el fin de comenzar la un proceso de cuarentena administrada tendiente a la reactivación económica local.

Artículo 2°: Se acompaña como Anexo I un conjunto de sugerencias para tener en cuenta a la hora de crear el protocolo de reactivación económica.

Artículo 3°: De forma

ANEXO I

RECOMENDACIONES PARA EL PROTOCOLO DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA Y TRABAJO SEGURO

1. REGISTRO DE EMPRESAS:

Las empresas y empleadores que decidan iniciar o continuar con sus actividades productivas y comerciales, y adhieran al protocolo, deben inscribirse a la Plataforma Digital de Empresas y Trabajadores – Protocolo COVID-19 que administrará por el Municipio de San Isidro.

La empresa deberá presentar los planes de acción preventivos y de concientización y el plan de contingencias para sus actividades y espacios laborales, para la prevención y el cuidado de la salud de las personas.

Las autoridades competentes evaluarán cada caso de empresa que se inscriba a la Plataforma Digital y realizarán los controles pertinentes para garantizar la aplicación adecuada del protocolo.

Con la aprobación de cada caso, la empresa deberá registrar a la Plataforma Digital a los trabajadores habilitados como personal esencial a retomar o continuar sus actividades laborales, proveedores y servicios vinculados a la actividad (Ejemplo: distribuidores).

El Municipio extenderá a la empresa/ profesional / técnico una constancia respecto a las actividades y servicios registrados en el marco del protocolo de trabajo seguro. El permiso de circulación para las actividades esenciales debe ser obtenido conforme el DNU N° 297/2020 y sus modificaciones.

El cuerpo de inspectores de obras particulares, comercios, industrias y ambientales del Municipio se encuentran con la capacidad cualitativa y cuantitativa para ejercer el control del cumplimiento de las medidas para garantizar las condiciones sanitarias laborales en función de la pandemia.

Este cuerpo de inspectores sancionará o clausurará a los responsables que no cumplen con el Protocolo Municipal de Trabajo Seguro para Empresas / Profesionales y Trabajadores.

2. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA / PROFESIONAL/ TÉCNICO Y CONTRATISTA DURANTE LA EMERGENCIA SANITARIA

Durante el aislamiento social, preventivo y obligatorio la empresa / comercio/ profesional debe cumplir con la normativa vigente sancionada por el gobierno nacional, provincial y municipal.

La empresa debe cumplir con sus obligaciones como empleador frente a sus trabajadores, realizando el pago de salarios y contribuciones a los sistemas de la seguridad social para garantizar las prestaciones requeridas para el caso de que el personal de la empresa necesite cualquier tipo de asistencia médica sanitaria.

El Municipio podrá requerir la instalación de barrera / túnel /cabina sanitizante cuando la actividad lo requiera por su volumen de trabajadores, o usuarios que potencialmente se estime puedan circular.

Las empresas de más de 20 empleados deberán conformar un Comité de Crisis cuya función será elaborar e implementar los planes de acción preventivos, el protocolo interno de detección de casos sospechosos, el plan de concientización y el plan de contingencias. El Comité de Crisis y los profesionales de seguridad e higiene laboral de la empresa deberán controlar el suministro de los elementos necesarios para la protección personal, así también para la colocación de cartelera informativa dentro del establecimiento con las medidas y recomendaciones sanitarias.

Si la actividad es de menos de 20 personas el titular de la actividad será responsable de cumplir con los protocolos de seguridad, salubridad e higiene laboral, a cuyo fin el Municipio le dará un protocolo mínimo de requerimientos.

En los casos de profesionales autónomos, el Municipio articulará con los respectivos Colegios y Asociaciones Profesionales los requerimientos que puedan considerarse útiles para el desarrollo de las actividades.

3. CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES Y PROFESIONALES

El Comité de Crisis de la Empresa, o en su defecto el Municipio a través de los organismos técnicos que determine, debe capacitar a la totalidad de los trabajadores involucrados en las actividades esenciales para el funcionamiento del establecimiento productivo o comercial. Esta capacitación deberá incluir comunicación sanitaria referente a recomendaciones para todo el personal y concientizará sobre las pautas de higiene personal y el uso de materiales descartables de protección.

Asimismo, el Comité de Crisis o responsable de la actividad, debe capacitar al personal de limpieza e higiene sobre la aplicación de las recomendaciones generales y técnicas de limpieza y desinfección COVID-19 de los espacios de trabajo y plantas productivas, del equipamiento, elementos y piezas. Lo mismo debe aplicar en el caso de los choferes de los

vehículos respecto a la realización de la limpieza y desinfección interna y externa de los vehículos.

4. RECOMENDACIONES PREVENTIVAS GENERALES

- a. Lavarse las manos con abundante agua y jabón periódicamente antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer, luego de tocar superficies públicas, después de utilizar instalaciones sanitarias.
- b. Mantener el orden y la limpieza en los lugares de trabajo. Limpiar y desinfectar las superficies regularmente con solución agua con lavandina.
- c. El uso del tapaboca o barbijo no quirúrgico o protector facial es obligatorio.
- d. Si tose o estornuda, cúbrase con el pliegue del codo.
- e. Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- f. Guarde distancia, mínimo 2 metros. Cuando se encuentra en zona de espera mantener la distancia mínima con otras personas.
- g. Evitar aglomeraciones y reuniones con más de 5 personas en una sala.
- h. En elevadores solamente puede ingresar 1 persona.
- i. Implementar licencias especiales o teletrabajo (trabajo remoto), a todos los mayores de 60, embarazadas y personal con afecciones crónicas.
- j. Usar vasos descartables al ingerir agua o infusiones. No se deben compartir vasos, platos ni cubiertos, cada operario se lleve su vaso, cubiertos, mate o infusión.
- k. El ingreso al sector de baños debe realizarse de a una persona por vez y realizar la higiene de manos correspondiente al salir del mismo.
- l. Debe incrementarse la frecuencia de la limpieza de los baños y vestuarios a 2 veces por turno.
- m. Incorporar recipientes especiales para el descarte de barbijos y otros residuos patogénicos.
- n. Al final de cada turno de trabajo, se debe rociar el sector y/o herramienta utilizada con un aspersor con material desinfectante provisto por la empresa. Desinfectar de espacios comunes (baños, pasillos, lugares de merienda / desayuno), se debe rociar con solución agua con lavandina. Se incrementará la ventilación en todas las áreas con ventanas.

- o. Se contará con alcohol en gel en diferentes sectores de trabajo y comedores, así como jabón en los sanitarios.
- p. Se proveerá a todo el personal el agua necesaria para poder llevar a cabo las medidas de desinfección.
- q. Se colocarán carteles informativos sobre las distancias requeridas en todas las áreas del establecimiento empresarial.
- r. El Comité de Crisis o Responsable de la actividad brindará las herramientas a los colaboradores para realizar un autodiagnóstico que permitirá la identificación de posibles síntomas de COVID-19. El Municipio de San Isidro promoverá el desarrollo de una aplicación que facilite el autodiagnóstico de COVID-19 desde las plataformas digitales con formato aplicable a celulares.
- s. Informar si han estado en contacto con personas provenientes del extranjero, o algún caso confirmado o sospechoso de COVID-19 antes de ingresar al establecimiento. Deberá contactarse inmediatamente con el servicio de salud ocupacional, con el área de recursos humanos y con el Servicio de Emergencias de Salud del Municipio.
- t. Al regresar a su hogar se recomienda desinfectar sus zapatos, si es posible el lavado de ropa de trabajo y tomar una ducha. También puede optar por rociar la misma con alcohol diluido en agua (70% de alcohol y 30% de agua) o solución con lavandina (para 1 Lt. litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua).
- u. En caso que algún trabajador, profesional o técnico presente síntomas como fiebre con temperatura mayor a 37°C, tos, dificultad respiratoria, secreción y goteo nasal, fatiga, dolor de garganta y de cabeza, escalofríos, malestar general, debe dar aviso inmediato al área de recursos humanos o a la jefatura del establecimiento empresarial si lo disponen, y comunicarse al Servicio de Emergencias de Salud del Municipio.

5. MOVILIZACIÓN DE LOS TRABAJADORES HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

- a. Al movilizarse hacia la industria o comercio, a su domicilio o alguna obra particular, el personal debe contar con el permiso de circulación único, el provisto por la empresa, junto con el DNI, y el permiso que la plataforma digital del Municipio genere.
- b. Hacer uso obligatorio del tapaboca o barbijo no quirúrgico o protector facial.
- c. Asistir desde casa con la vestimenta del trabajo para evitar uso de lockers o vestuarios.

- d. Se recomienda, en la medida de lo posible, no utilizar el transporte público con el fin de evitar la concentración de personas en espacios reducidos. En caso de ser inevitable la utilización del servicio, se requerirá al subir al colectivo higienizarse con alcohol en gel el cual deberá ser brindado por la empresa de transporte.
- e. Evite tocar pasamanos, ventanillas y asientos con la mano.
- f. De ser posible, sentarse en asientos separados (asiento de por medio).
- g. Al bajar del colectivo, realizarlo de a uno, respetando la distancia correspondiente.
- h. En caso de movilizarse hacia la empresa en vehículos propios y/o de la empresa, deberán contar con la higiene obligatoria de los vehículos. Así como también guardar la distancia de 2 metros y la utilización obligatoria de tapabocas.
- i. Evitar desplazamientos innecesarios.

6. TRABAJADORES DE LA PLANTA PRODUCTIVA O LUGAR DE TRABAJO

- a. Cuando el tamaño de la actividad lo requiera, el Comité de Crisis junto con el área de recursos humanos debe establecer grupos reducidos de trabajadores y profesionales para realizar los diferentes turnos. Esta planificación debe considerar la recomendación de mantener la distancia sugerida de 2 metros entre personas. Asimismo, debe considerar la mayor cantidad de rotación del personal de la empresa.
- b. Respetar la distancia sugerida por los expertos en la jornada de trabajo (mínimo de 2 metros).
- c. Ningún elemento como piezas, elementos de medición y/o documentación de planta deben entregarse en mano, sino apoyándolos de modo temporal sobre mesa o estante.
- d. Limpiar los equipos, piezas y elementos antes y después de cada turno.
- e. Se realizará el control de la temperatura a todo el personal sin excepción alguna. Si la misma supera los 37°C, llamar al médico de la empresa y al Servicio de Emergencias de San Isidro.
- f. La totalidad del personal debe higienizarse con agua y jabón, alcohol en gel, solución de lavandina al momento del ingreso, luego de fichar y de dejar sus pertenencias.
- g. Utilizar, además de los elementos de protección personal correspondientes para cada proceso, los respectivos para este caso (anteojos o antiparras).

- h. Mantener el orden e higiene del sector en forma permanente.
- i. Se realizará un refrigerio por turno de trabajo en los horarios habituales de merienda, evitando formar grupos de personas. Realizar turnos con pequeños grupos de trabajadores para el uso de los comedores comunitarios para los refrigerios.
- j. Al finalizar el turno de trabajo se deberá higienizar el puesto de trabajo, con los elementos provistos por la empresa.
- k. Al momento de dejar el espacio laboral deberá lavar sus manos y dirigirse con la distancia correspondiente al transporte, adoptando las mismas medidas de movilización mencionadas anteriormente.
- l. Deberán realizar la ventilación y limpieza necesaria de cada vehículo antes y después de su uso.
- m. Deberán higienizar también las herramientas de trabajo antes y después de su uso.
- n. En las áreas de servicio técnico, cuando las circunstancias lo requieran deben utilizar, anteojos/antiparras, barbijos, botines de seguridad y guantes.
- o. Al regresar a sus casas deberán desinfectar ropa de trabajo y botines y ducharse.
- p. El sector destinado a comedor o refrigerio deberá garantizar las condiciones de higiene y distanciamiento de 2 metros entre cada trabajador.

7. VISITAS A LA EMPRESA: PROVEEDORES, CLIENTES, TRANSPORTISTAS

- a. Se procederá a firmar una declaración jurada con los datos personales de las visitas a la empresa, si presenta algún síntoma característico de la enfermedad, el registro acerca de viajes a los países de riesgo y/o contacto directo con personas que hayan viajado.
- b. La totalidad de las visitas deberán higienizarse con alcohol en gel al momento del ingreso.
- c. Se realizará el control de la temperatura a todas las visitas sin excepción alguna, si la misma supera los 37°C, llamar al médico de la empresa y al Servicio de Emergencias de San Isidro.
- d. Las personas que ingresen a la empresa para carga de mercadería, se mantendrán dentro del transporte o fuera del edificio para tener el menor contacto con nuestros empleados.

e. A las personas que ingresen a la empresa para descargar la mercadería, se les indicará un sector especial de recepción. Al finalizar, el personal, previo procedimiento de desinfección, lo ingresará a la empresa.

f. Queda terminantemente prohibido el ingreso de clientes a comercios sin el debido uso de tapabocas o barbijos.

g. Todos los locales a la calle deberán tener en su entrada un alcohol líquido o en gel para que los clientes se lo apliquen previo a ingresar al establecimiento.

h. No podrán ingresar más de 1 persona por cada 9m² de salón o planta. En todo momento deberá respetarse una distancia mínima de 2 metros entre las personas dentro de del local.

8. ADMINISTRACION, COMPRAS, INGENIERÍA, COMERCIAL

a. Respetar la distancia de trabajo mínima de 2 metros.

b. Realizar la limpieza de los muebles y útiles con frecuencia.

c. Si consume una infusión, no deberá compartirla con ningún compañero.

d. Se debe ingresar de a uno a los sectores de cocina y baños.

e. Ante cualquier síntoma (fiebre, dolor de cabeza, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar), consulte inmediatamente su superior y/o al médico.

f. Los pagos a proveedores locales, se realizarán en el sector administración (especificar según la empresa).