

**PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO  
VENTA, REPARACIÓN y LAVADO DE AUTOMOTORES, MOTOCICLETAS Y  
BICICLETAS.**

- 1) De los días y horarios
  - a. Los comercios, y/o talleres de reparación y/o lavaderos de automotores, motocicletas y bicicletas podrán realizar atención directa al público de lunes a sábados de 9 a 19 hs.
  
- 2) Del funcionamiento y la atención.
  - a. El comercio deberá registrarse en el programa Compra Desde Casa <https://www.hurlingham.gob.ar/desde-casa/>, comunicándose al mail [desarrolloeconomicohurlingham@gmail.com](mailto:desarrolloeconomicohurlingham@gmail.com), a los fines de publicitar su establecimiento y productos. Además deberá tender a comercializar sus productos mediante los medios de comunicación, plataformas electrónicas y aplicaciones de redes sociales, a los fines de reducir el tiempo presencial del cliente en el establecimiento.
  - b. El responsable del establecimiento deberá garantizar la atención a sus clientes asignándoles turnos específicos con el objeto de evitar aglomeraciones en el frente de su local. Debiendo registrar estos turnos de manera fehaciente en soporte papel o digital.
  - c. Se podrá atender la demanda espontánea si esta no interfiriese con la atención programada.
  - d. Se recomienda maximizar el uso de los medios de pago electrónicos, con el objeto de minimizar los medios de contacto.
  - e. En todo caso se deberá respetar las normas de distanciamiento social e higiene personal.
  
- 3) De la Ocupación y uso del espacio
  - a. Los comercios de venta de autos, motocicletas y bicicletas deberán garantizar la atención de los clientes sin el ingreso al local. Cuando por razones basadas en las características del producto a comercializar, el modo de pago o cuestiones climáticas, sea necesario el ingreso al local comercial la capacidad máxima del mismo será de una persona por cada 15 metros cuadrados en base al sector de acceso público.
  
  - b. Se deberá organizar la atención de tal manera que las colas se formen en el exterior del mismo y de acuerdo al Programa Hurlingham Tiene Sentido, las mismas deben organizarse sobre el frente del local, en el límite de la vereda con el cordón y de manera tal que los clientes tengan su derecha el frente del local y con una distancia de al menos un (1) metro. A tales efectos, se recomienda delimitar con cintas que demarquen la zona segura y evitar la aglomeración de personas.

- a. Al recibir el vehículo, motocicleta o bicicleta se deberá realizar el lavado y desinfección del mismo, de acuerdo al procedimiento descrito en el apartado Del lavado y desinfección.
- b. Luego de la revisión o reparación debe ser desinfectado y lavado, de acuerdo al procedimiento descrito en el apartado Del lavado y desinfección.
- c. Se recomienda desinfectar los medios de pago físicos, tanto tarjetas, como billetes y monedas, especialmente estas últimas.

#### 4) Del lavado y desinfección

- a. Contar con un área específicamente para el lavado y desinfección de los vehículos y equipos, con un drenaje adecuado.
  - b. El área de limpieza deberá estar separada del área de lavado para evitar contaminaciones cruzadas.
  - c. Contar con aspiradoras, cisternas, pulverizadores y dosificadores de cloro.
  - d. Aspirar el interior del vehículo, limpiar con detergente neutro y pulverizar con desinfectante.
  - e. Lavar con agua y un detergente neutro a presión o cepillando el vehículo procurando retirar completamente los residuos de materia orgánica existentes.
  - f. Enjuagar con agua a presión para eliminar los residuos del detergente y materia orgánica.
  - g. En relación a la desinfección de vehículos y equipo, el agua deberá tener una concentración de 100 ppm de cloro.
  - h. Se podrán utilizar otros desinfectantes que sean viricidas, bactericidas y fungicidas que cuenten con ficha técnica que demuestre dichos efectos y que además tenga registro de ANMAT / SENASA.
  - i. Aplicar la solución desinfectante en toda la carrocería y llantas del vehículo. No aplicar la solución desinfectante de cloro en presencia de materia orgánica ya que puede ser inactivado por ésta.
  - j. Dejar secar al sol. NO enjuagar ya que el desinfectante necesita un tiempo de contacto para eliminar el mayor número de microorganismos.
  - k. La limpieza y desinfección deberán ser supervisadas por personal capacitado de la planta de lavado.
  - l. Las herramientas y elementos deberán ser desinfectados cada vez que estén disponibles para ser utilizados otro empleado.
  - m. Se deberá llevar un control documental de estos procedimientos.
  - n. En caso de que el vehículo sea sanitario y/o transporte de comestibles y/o transporte de mercaderías (ambulancias, transporte de mercaderías, c), la concentración de cloro deberá aumentarse a 200 ppm.
-

- o. Se deberá proceder a la limpieza completa y diaria de veredas, contra frente y áreas del establecimiento.

5) Ventilación.

- a. Todos los locales deberán adoptar las medidas necesarias para la ventilación diaria y recurrente de los espacios comunes.
- b. Aquellos espacios comunes que no cuenten con la posibilidad de cumplir con la ventilación necesaria (espacios de ventanas fijas sin aperturas al exterior) deberán ser restringidos en su uso.
- c. Los espacios de constante circulación de personas deberán contar con ventilación permanente.

6) Medidas de prevención para el personal.

En función de lo dispuesto por el Decreto 135/20 y 255/20 de la Provincia de Buenos Aires y el Decreto 238/20 del Municipio de Hurlingham se establecen medidas de protección personal tanto para los comerciantes, empleados y clientes.

- a. Tanto el personal del comercio como los clientes deben usar tapaboca, mentón y nariz.
- b. Se debe tomar la temperatura corporal al momento del ingreso al establecimiento, quedando la misma registrada en una planilla. Previamente se higienizarán las manos con alcohol al 70%, y se higienizará también el termómetro entre tomas. De encontrar una temperatura por encima de los 37,5° se llamará a la autoridad sanitaria correspondiente.
- c. El personal que realice el lavado y desinfección deberá estar provisto de protección facial y guantes.
- d. Se deberá ofrecer alcohol en gel a los clientes mientras están haciendo sus pagos, para la desinfección de sus manos, en todos los espacios comunes.
- e. Deberán garantizar la provisión de todos los elementos para un adecuado lavado de manos con agua y de jabón en sanitarios.
- f. Deberá disponer elementos para el secado que no sean toallas de tela. Pueden ser toallas de papel o secamanos de aire.
- g. El personal deberá lavarse regularmente las manos extremando las medidas de higiene.

7) De la Organización del trabajo:

- a. Deberá incorporarse la organización del trabajo previniendo la disposición de la misma en grupos o cohortes estables para evitar la transmisión cruzada en caso de confirmación de casos en el personal.
  - b. En el caso en que personal tome contacto o haya tomado en los últimos 14 días con personas clasificadas como “caso confirmado”, deberá ser evaluado por la autoridad sanitaria local y en caso de clasificarse como contacto estrecho deberá cumplir con estricto aislamiento domiciliario en el marco de la licencia excepcional reglamentadas por la
-

Resoluciones 178/2020 y 184/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

- c. Se deberá informar y capacitar a las/os empleadas/os en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 206/2020 art 15) y de las medidas de prevención del COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación.
- d. En el caso de que los responsables del comercio, los empleados o persona que haya tenido contacto directo con alguno de ellos sea sospechoso o caso confirmado de COVID19 deberá comunicarlo al mail [controlcovid19hurlingham@gmail.com](mailto:controlcovid19hurlingham@gmail.com)