

Protocolo para comercios de cercanía

Si tu local tiene habilitación comercial:

- El horario de funcionamiento autorizado para los comercios de venta de productos y servicios es de **lunes a domingos de 07:00hs a 00:00hs.**
- Es obligatorio el uso de **tapabocas** (cubre boca, nariz y mentón), la **frecuente higienización de manos** con alcohol en gel y **respetar el distanciamiento social.**
- Se deberá indicar a los clientes que **no concurren acompañados, limitar el ingreso solo a quien concurra a realizar la compra.** En caso de permitir el ingreso, el número de acompañantes serán considerados dentro de la capacidad.
- **En las cajas se colocarán barreras físicas** tipo mamparas, pantallas acrílicas o similares, para separar al trabajador de los clientes.
- La actividad deberá realizarse utilizando, como máximo, el **SETENTA POR CIENTO (70%)** de su capacidad máxima autorizada.
- Podrá hacerse uso de los **aires acondicionados** para ventilación de los espacios de trabajo, no refrigeración y/o calefacción, **configurándolos para que utilice el 100% del aire exterior.** En aquellos espacios al aire libre podrán utilizar como alternativa la calefacción por sistema infrarrojo.
- Se deberá dar cumplimiento a los protocolos de limpieza y desinfección de **“superficies altamente tocadas”** durante toda la jornada laboral (mostradores, escritorios, picaportes y todo lugar con el que se esté en constante contacto).
- Se recomienda el uso de medios de pago electrónico, en caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, **se deberán desinfectar tanto las tarjetas como el posnet con solución de hidroalcohólica entre cliente y cliente.**
- Los establecimientos deberán contar con ventilación natural dentro de los salones gastronómicos.

CONTAGIÁ
RESPONSABILIDAD