

# 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 06:00hs a 23:00hs.**
- 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.
- En función a las dimensiones de los espacios libres de circulación de los locales, se determinará una **capacidad máxima admisible de una persona cada 8 m<sup>2</sup>.**
- 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