

# 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 **“No Esenciales”** es de **lunes a domingos de 09:00hs a 19:00hs**.
- Los comercios de venta de productos y servicios **“Esenciales”** (ej: vta de alimentos minoristas de proximidad, etc.) **podrán funcionar de lunes a domingos desde las 07:00hs** (según Ord. Municipal. Nº: 8057) **hasta 19:00 con atención al público dentro del local. Pasadas las 19:00hs podrán continuar sus actividades de venta bajo las modalidades de entrega: sistema de entrega puerta a puerta (delivery) y retiro en puerta del comercio (take away) sin atención.**
- **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**.
- **Para operar con sistema de retiro en puerta y/o delivery**, en el frente del establecimiento, **se deberá demarcar una fila de espera con un distanciamiento de seguridad no menor a 1,5 metros**. Esta fila no deberá interferir con la circulación peatonal y/u obstruir el acceso a otro local.
- **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.
- **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**.
- **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>**.
- **Los establecimientos deberán contar con ventilación natural** dentro de los salones gastronómicos.

**CONTAGIÁ  
RESPONSABILIDAD**