

Protocolo para servicios gastronómicos

Si tu local tiene habilitación para funcionar con comensales

- El horario de funcionamiento corresponde a lo autorizado dentro de su correspondiente habilitación.
- Se autoriza el aforo interior según lo permitido por su habilitación de funcionamiento. Los comensales deberán certificar su vacunación con el “certificado digital de vacunación” obtenido desde la aplicación “Mi Argentina” o “Vacunate PBA”.
- Es obligatorio el uso de tapaboca (cubre boca, nariz y mentón) en todos los espacios comunes.
- Las mesas deberán contar con elementos de desinfección e higienización (alcohol en gel y/o alcohol al 70%).
- En el establecimiento se deberá garantizar el distanciamiento preventivo, en especial en las zonas con riesgo de aglomeración de personas, se respetará una distancia de separación mínima de 1 (un) mts.
- La ocupación de la vía pública deberá ser previamente autorizada por el municipio, con capacidad acorde al factor de ocupación y dimensionamiento de los espacios.
- Al hacer uso de los espacios abiertos al aire libre (vía pública) se deberá dejar como mínimo un paso peatonal exclusivo de 1,50 mts.
- No se permitirá la instalación, en vía pública de elementos de iluminación suspendidos en altura.
- Por seguridad de los comensales y personas circundantes, no se permitirá el uso de elementos decorativos y calefacción a fuego vivo y/o con suministro de algún tipo de inflamable. Ver “Recomendaciones Calefacción Externa”.
- En los espacios comunes se deberán colocar postas sanitarias con dispensadores de alcohol en gel.
- Se deberá colocar en lugares visibles información general sobre COVID-19 y medidas de higiene.
- No se permitirá el desarrollo de actividades de espectáculos shows con o DJ’s en vivo, etc. y/o a aquellas actividades que generen la trascendencia de ruidos molestos al vecindario.

CONTAGIÁ
RESPONSABILIDAD