



Esta nueva etapa del Plan Integral y Gradual de Puesta en Marcha de la Ciudad apunta a las aperturas de la gastronomía y las obras en construcción.

Estos son los detalles de la implementación para cada uno de estos rubros:

Gastronomía

En los locales gastronómicos a los servicios de delivery y “para llevar” se suman las mesas al aire libre con atención a partir de esta semana con la publicación del protocolo correspondiente.

- Se comienza con los locales que ya tienen permiso para mesas (“área gastronómica aprobada”) previa validación en la web oficial.
- El resto debe tramitar una habilitación para las mesas en web oficial.
- No podrá haber servicio alguno en los salones internos.
- Se debe inhabilitar el acceso a áreas de juegos.
- Distancia entre personas de al menos 1,5 metro. Llevar al mínimo posible la convivencia simultánea en un mismo espacio físico.
- Uso de tapabocas permanente tanto para el personal como para las personas ajenas al establecimiento.
- En caso de que los establecimientos no cuenten con un acceso directo desde el exterior al patio o terraza, se deberá demarcar un pasillo (libre de objetos) que contemple ambos sentidos de circulación. Se debe evitar la permanencia de personas en la vía de circulación.

- Cada mesa debe tener un radio propio libre de 1,7 metro cuadrado respecto de otras. La circunferencia que delimite cada mesa debe separarse por 1,5 metro respecto de otra, medido desde sus límites.
- Las mesas deberán ser como máximo para cuatro personas.
- Se debe colocar un punto de higienización con alcohol en gel o satinizante en cada uno de los espacios.
- Las mesas deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y previo a que se siente uno nuevo.
- Para las mesas en las veredas, se debe contratar un seguro de responsabilidad civil para

estos usos o ampliar el que tengan en el local.

- Se recomienda el uso de medios de pago electrónicos. 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 utilizado con solución de agua y alcohol.
- Se recomienda usar mamparas o pantallas en las cajas que aseguren la protección de vendedor/cliente.
- Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección Personal (EPP) y kit de desinfección húmeda (consistente en la limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua).
- Los trabajadores no pueden usar el transporte público.
- Medidas de limpieza, desinfección general y prevención en instalaciones, cocinas, salones y sanitarios, y tratamiento de residuos y recepción de mercaderías, según protocolo.

Obras en construcción

Autorizadas las mayores a 5.000 metros cuadrados y/o menores a 90 días de finalización a partir de la publicación del protocolo.

- Solo se podrá realizar actividades en el horario de 10 a 19 de lunes a viernes, y los sábados de 10 a 14.
- Garantizar distancia entre personas de al menos 1,5 metro.
- Llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico.
- Uso de tapabocas en todo momento tanto para los empleados como para las personas ingresantes.
- La jefatura de obra debe conformar cuadrillas operativas previendo las suficientes separaciones entre los puestos de trabajos activos, con un factor de ocupación máximo de 1 persona cada 4 a 6 metros cuadrados, manteniendo 1,5 metro de separación.
- Se debe priorizar el trabajo autónomo y aislado. Y adecuar las diferentes tareas en turnos rotativos de trabajo.
- Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección Personal (EPP) y kit de desinfección húmeda (consistente en la limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua).
- Los trabajadores no pueden usar el transporte público.
- Medidas de limpieza y desinfección general de instalaciones y vehículos, y tratamiento de residuos, según protocolo.