

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD BARES Y RESTAURANTES CIUDAD DE CHAJARÍ

El Decreto de Necesidad y Urgencia N°408/2020 enumera, en el artículo 4°, qué actividades, comercios y servicios no pueden exceptuarse del aislamiento social, preventivo y obligatorio:

- 1)** Dictado de clases presenciales en todos los niveles y todas las modalidades.
- 2)** Eventos públicos y privados: sociales, culturales, recreativos, deportivos, religiosos y de cualquier otra índole que implique la concurrencia de personas.
- 3)** Centros comerciales, cines, teatros, centros culturales, bibliotecas, museos, restaurantes, bares, gimnasios, clubes y cualquier espacio público o privado que implique la concurrencia de personas.
- 4)** Transporte público de pasajeros interurbano, interjurisdiccional e internacional.
- 5)** Actividades turísticas; apertura de parques, plazas o similares.

Los bares y restaurantes están encuadrados dentro de las actividades no exceptuadas, según lo dispuesto por el Gobierno Nacional. No obstante, teniendo en cuenta que el aislamiento cambia en cada etapa y tiende a asumir particularidades de acuerdo con la situación sanitaria de cada provincia o región, entendemos que siempre que Entre Ríos se mantenga en “fase de contención” de la pandemia, o las localidades no tengan casos confirmados de COVID-19, se podría avanzar en la autorización para que este tipo de establecimientos puedan funcionar bajo ciertos compromisos y con la aplicación de protocolos de bioseguridad que aquí se elevan para consideración y eventual aprobación por parte del Poder Ejecutivo de Entre Ríos y del Comité de Emergencia Sanitaria (COES).

Duración del beneficio de la excepción y causales de revocatoria

El beneficio concedido para el desarrollo de la actividad comercial, bajo la modalidad de excepción al aislamiento social, preventivo y obligatorio, es temporal e individual, y entrará en vigencia previa autorización del Gobierno Nacional o aprobación del Gobierno de Entre Ríos, por intermedio del Comité de Emergencia Sanitaria. Se tratará de una excepción precaria y eventual que se mantendrá siempre que la situación epidemiológica local esté controlada, sin casos positivos confirmados de COVID-19. La autorización podrá ser revocada en cualquier momento, por decisión de Nación, de la Provincia o por el Departamento Ejecutivo Municipal, o ante la verificación de incumplimiento de las normas.

Declaración jurada de compromiso comercial

El beneficio de excepción para el funcionamiento de estas actividades es individual e intransferible. Si bien su alcance es general los titulares de cada establecimiento deben expresar el conocimiento de los protocolos y su voluntad de adhesión y cumplimiento mediante la realización de una declaración jurada online, que se completará en www.chajari.gob.ar. Esto servirá, además, como instancia de cumplimiento del domicilio digital previsto en el artículo 3° de la Ordenanza N°2168 HCD.

Tipo de establecimientos alcanzados

Bares, restaurantes y comedores con habilitación municipal. Los mismos quedarán sujetos a lo que estipule el Municipio, mediante Decreto de aprobación del protocolo una vez autorizado por Nación o Provincia.

Días y horarios de apertura y cierre

De jueves a domingo, de 11 a 15 hs. y de 20 a 00 hs.

Ingreso de mercadería al establecimiento

- El titular del comercio debe asumir el compromiso de desinfección de la mercadería, previo al ingreso del establecimiento.

Medidas de bioseguridad fuera del establecimiento

- Se recomienda contar con cartelera de prevención del COVID-19, fuera del establecimiento. La misma debe especificar las normas de bioseguridad propias del establecimiento.
- El establecimiento debe garantizar la limpieza y desinfección de la vereda, con agua y lavandina, al menos 3 (tres) veces por día: a primera hora de la mañana, al mediodía y al atardecer.

Acceso al establecimiento de trabajadores y clientes

- Antes de iniciar la jornada laboral, en la medida de lo posible, comprobar la ausencia de sintomatología en el personal (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre), como así también verificar la temperatura que deberá ser menor de 37°C. En caso de presentar algún síntoma se recomienda dispensar a los trabajadores de la concurrencia al lugar de trabajo e informar a las autoridades sanitarias locales. Mismo procedimiento aplica a clientes.
- Se sugiere trabajar con turnos de atención previamente asignados
- En el sector de ingreso al establecimiento se debe disponer de elementos de higiene para el lavado y desinfección de manos, tales como alcohol en gel, sanitizantes o soluciones de similar tipo. Además, se proveerá de servilletas descartables, cesto de basura (para las servilletas) y una alfombra de acceso constantemente humedecida con lavandina para los calzados.
- Para la atención de clientes adultos mayores se podrá instrumentar horarios especiales de servicio, independiente del desarrollo de las demás actividades para otros públicos.

Medidas de bioseguridad dentro del establecimiento

- Se recomienda contar con cartelera de prevención del COVID-19, dentro del establecimiento. La misma debe especificar las normas de bioseguridad propias del establecimiento.
- El responsable debe garantizar la distancia social dentro de su establecimiento, evitando aglomeraciones, y asegurar una distancia mínima de 2 metros entre personas y entre mesas.
- Se debe ventilar permanentemente el espacio.
- Se debe fomentar la realización de los pagos con tarjeta de débito o crédito, evitando el uso de efectivo
- La higiene de superficies y del establecimiento, en general, deberá realizarse con mayor frecuencia de la habitual, con lavandina diluida en agua. Cada local, además, deberá rellenar una planilla de registro de los horarios de limpieza y responsables de su realización. El modelo de la misma será proporcionado por el Gobierno de Chajarí. La higiene deberá intensificarse en aquellos lugares de uso común, como los baños y sanitarios.
- Se recomienda el uso de tapabocas, mentón y nariz para la atención, por parte de propietarios y el personal, y como condición del ingreso de las personas a cada establecimiento. Los

clientes deberán hacer uso del mismo en todo momento, excepto cuando se sirva su pedido. La recomendación de uso de estos elementos de barrera se convertirá en obligación en caso que las autoridades sanitarias nacionales o provinciales así lo establezcan. También se podrá usar mascararas de protección personal, guantes descartables y/o anteojos, en forma combinada con el tapabocas, mentón y nariz.

- Los cocineros y ayudantes de cocina deberán utilizar obligatoriamente tapaboca, delantal, guantes descartables y cofia.
- Al momento de cocinar se deben extremar las medidas de higiene, especialmente durante la preparación y manipulación de los alimentos. Además de limpiar las superficies a utilizar, con detergente y después desinfectar con lavandina (nunca mezclar ya que es tóxico); se debe realizar un correcto lavado de manos con agua y jabón; se debe evitar las contaminaciones cruzadas a través de las propias manos y/o utensilios y evitar toser o estornudar sobre alimentos.
- El establecimiento trabajará con cartas de menú descartables (fotocopias), pizarras legibles o menú disponible en versión digital accesible desde el smartphone de cada cliente.
- Se deberá disponer de una mesa satélite por cada reserva, exclusivamente para los comensales de la misma. Allí estarán los servicios, previamente esterilizados, y en dicha mesa el mozo servirá el pedido que luego podrá ser retirado por los propios comensales.
- El establecimiento debe esterilizar especialmente vajillas, vasos y cubiertos
- No podrá haber más de 6 personas por mesa.

Medidas de bioseguridad para los trabajadores

- Disponer, en lo posible, un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.
- Se debe evitar compartir elementos personales y cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.
- Suspender el fichaje con huella dactilar, si hubiere, sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
- El titular del establecimiento debe proveer al personal los elementos de protección adecuados y otros elementos de higiene, como así también capacitarlos sobre su uso correcto.
- Dispensar de concurrir a los lugares de trabajo al personal de riesgo, exceptuado por las normas nacionales o provinciales.

Delivery

- Quienes brindan este servicio deben verificar el buen estado y limpieza del contenedor usado para repartir los alimentos, higienizarlos y desinfectarlos.
- Los trabajadores deben lavarse las manos antes y después de manipular los envases y dinero, o aplicarse alcohol en gel u otra solución sanitizante; lo mismo se debe hacer en casa, al recibir los pedidos.
- Si la persona que hace el pedido tiene síntomas o se encuentra en cuarentena preventiva, debe informar al proveedor, para que pueda extremar las medidas de precaución.

Eliminación de residuos

- El titular del comercio debe colocar los residuos en bolsas y proceder a la desinfección de las mismas antes de disponerlas en el espacio exterior para su recolección por parte del servicio municipal.