

LA CALERA, 10 de junio de 2020.-

**DECRETO Nro. 222/D.E./2020**

**DEPARTAMENTO EJECUTIVO**

**VISTO:**

La decisión del COE Central Córdoba de adoptar nuevas medidas de flexibilización de actividades, para la Provincia de Córdoba, y

**CONSIDERANDO:**

Que, el aislamiento social, preventivo y obligatorio ha sido extendido hasta el 28 de junio del corriente, aunque con características diferentes en las distintas regiones.

Que, en virtud de que la Provincia de Córdoba está incluida en la nueva etapa de reapertura progresiva del aislamiento, se adoptaron nuevas medidas de flexibilización.

Que, se ha determinado que el interior de la Provincia de Córdoba avance hacia una etapa de “distanciamiento social”.

Que, en esta nueva etapa se ha decidido autorizar la aquellos establecimientos que brindan servicios de gastronomía en el territorio de la Provincia de Córdoba, tomando las medidas de bioseguridad necesarias en la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

Por todo ello,

**EL SEÑOR INTENDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CALERA, en uso de las atribuciones que le confiere la ley**

**DECRETA**

**ARTICULO 1º: AUTORIZASE**, la actividad desarrollada por los establecimientos gastronómicos de la ciudad de La Calera, quienes podrán atender al público en la modalidad “servicio de restaurante”, “comida para llevar” y/o “entrega a domicilio”, tomando las medidas de bioseguridad contempladas para cada una de estas modalidades en el “*PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS*” dictado por el COE Central Córdoba, que como Anexo I forma parte integrante del presente Decreto.

**ARTICULO 2º:** Los establecimientos gastronómicos deberán colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento.

**ARTICULO 3º: DISTANCIAMIENTO SOCIAL:** Debe mantenerse una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etcétera). Además, se deberá evitar el contacto físico, reuniones en espacios cerrados, compartir utensilios y elementos personales. Es obligatorio el uso de barbijo o tapabocas. Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios a una (1) persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable.

**ARTICULO 4º: HIGIENE DE MANOS:** Todas las personas que desarrollen tareas en los establecimientos, deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:

- a) Al llegar al lugar de trabajo.
- b) Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- c) Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- d) Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- e) Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- f) Después de ir al baño o de cambiar pañales.
- g) Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- h) Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.

Cada local o establecimiento habilitado deberá contar con lugares adecuados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de

jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70%.

Debe evitarse el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo, excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones).

**ARTICULO 5º: ATENCION AL CLIENTE:** para la modalidad servicio de restaurante se recomienda ofrecer servicio de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.

**ARTICULO 6º: RECOMENDACIONES PARA LA MODALIDAD SERVICIO DE RESTAURANTE:**

1. Exhibir en un formato visible al ingreso al Restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación.
2. Exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección, para facilitar el cumplimiento del distanciamiento social.
3. Brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero.
4. Definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite la aglomeración de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.

**ARTICULO 7º: OBLIGACIONES PARA LA MODALIDAD SERVICIO DE RESTAURANTE:**

1. Se deberá señalar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento.

2. Se sugiere brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero.
3. Se deberá requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas, los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.
4. Se deberá evitar la colocación de manteles, utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.
5. Se deberá implementar una adecuada política de lavado de vajilla.
6. Se deberá ofrecer a las y los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar y en todos los espacios comunes.
7. En ascensores, sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
8. Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas. Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
9. Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir el distanciamiento obligatorio. De no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
10. Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
11. Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.
12. Intensificar la limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento. Mantener limpias y desinfectadas las áreas de atención al público al menos tres

veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.

- 13.** Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las/los clientes. Para el lavado mecánico, la temperatura del agua debe ser superior a 80°C. En área de cocina, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros. Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, reforzando la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.

**ARTICULO 8º: HORARIOS DE ATENCIÓN:** los establecimientos con servicio de cafetería podrán atender al público en el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 17:00 a 00:00 horas. Los demás establecimientos gastronómicos podrán atender al público de 11:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 00:00 horas.

**ARTICULO 9º: COMUNIQUESE,** publíquese, dése al Registro Municipal y archívese.