



Departamento Ejecutivo

DECRETO N° **200-20** D.E.

28 MAY 2020

VISTO

El Decreto N° 736 del Gobierno de la Provincia de Entre Ríos, de fecha 26 de mayo de 2020, y

CONSIDERANDO

Que el Decreto referenciado *ut supra* autoriza en el ámbito de la Provincia de Entre Ríos, el desarrollo de actividades gastronómicas y hoteleras, en el marco de lo dispuesto en el Artículo 3° del D.N.U. N° 408/2020.

Que los municipios ejercen el poder de policía en materia de habilitaciones comerciales, salud pública, seguridad, higiene y bromatología conforme lo dispone el Artículo 240°, Inciso 21) de la Constitución Provincial.

Que, en función de las competencias enunciadas en el párrafo precedente, los municipios son las autoridades de gobierno competente para concretar el acto de habilitación y control de las actividades autorizadas por el Decreto Provincial N° 736 G.O.B..

Que es facultad del Comité de Emergencia Sanitaria Provincial –COES- suspender las habilitaciones concedidas, si esto comprometiera la salud pública.

Que este Departamento Ejecutivo aprobará un Protocolo Sanitario para el retorno de las actividades habilitadas, el que se pondrá en conocimiento y sujeto a aprobación del Comité de Emergencia Sanitaria Provincial.

Que el área municipal pertinente, estará a cargo del control de cumplimiento de los Protocolos para el desarrollo de las actividades habilitadas por la presente normativa.

Que, por lo expuesto, se torna necesario adherir al Decreto Provincial N° 736 G.O.B., y de esta forma dejar habilitadas las actividades autorizadas en el mismo.

POR ELLO EL PRESIDENTE DEL MUNICIPIO DE LIBERTADOR SAN MARTIN

DECRETA

Artículo 1°: Adhiérase en todos sus términos al Decreto N° 736 Gob. de fecha 26 de mayo de 2020, del Gobernador de la Provincia de Entre Ríos, en el cual se autoriza el desarrollo en todo el ámbito de la provincia de las actividades gastronómicas y hoteleras.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Quiroz
B. RUBINA RIVERA
Dirección de Despacho



Departamento Ejecutivo

DECRETO N° **200-20** D.E.

Artículo 2º: Apruébese el “Protocolo para Servicios Gastronómicos y Restaurantes” que como Anexo N° I y la Resolución N° 344 M.P. que aprueba como único y obligatorio el protocolo sanitario de buenas prácticas para establecimientos que brindan servicios gastronómicos y afines; a la Resolución N° 345 M. P. que establece una serie de recomendaciones para esta etapa de flexibilización del aislamiento social, preventivo y obligatorio, para el desarrollo de las actividades físicas y/o deportivas individuales referente al trote recreativo saludable y al ciclismo, que se realicen en forma individual, al aire libre; y a la Resolución N° 346 M. P. que aprueba como único y obligatorio el protocolo sanitario de buenas prácticas para establecimientos que brindan servicios de alojamientos y afines, del Ministerio de Producción de la Provincia de Entre Ríos, todos de fecha 28 de mayo de 2020, y sus respectivos protocolos, que como Anexo N° II son parte integrante del presente Decreto.

Artículo 3º: Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

M. SEBASTIÁN RODRÍGUEZ MAYER
Secretario de Gobierno y Hacienda



RAÚL JOSÉ CASALI
Presidente Municipal

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

DIRECCIÓN DE DECRETOS
Directora de Decretos

Protocolo para apertura de Servicios Gastronómicos, Restaurantes y Servicio de alojamientos y afines

Año 2020

Este Protocolo se realiza con la finalidad de adoptar entre los comerciantes del rubro Comedores y Restaurantes, un consenso de compromiso y lealtad con medidas temporarias tendientes a regular los servicios gastronómicos en la jurisdicción del Municipio de Libertador San Martín, dentro del marco del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", permitiendo que las personas, especialmente las que se encuentren en la localidad por temas de salud, puedan acceder a los mismos, de acuerdo a las siguientes condiciones:

MEDIDAS OBLIGATORIAS DE PROTECCION y PREVENCIÓN

- Horario de atención al público de 8,00 a 20,00 horas (comercios en general)
- Horario para servicios gastronómicos y restaurantes de 7,00 a 24,00 horas
- La ocupación del local disponible al público reducido a un 50 %.
- La ubicación y la cantidad de las mesas, se determinará por un distanciamiento no menor a 2,00 metros entre sí.
- Los comensales por mesa no deberán superar la cantidad de dos (2). En caso de pertenecer al mismo grupo conviviente podrán ser hasta cuatro (4) comensales.
- El cliente deberá ingresar al local comercial con barbijo o tapabocas y conservarlo hasta que reciba la consumición.
- El local deberá contar en el ingreso con un paño humedecido en lavandina diluida, para desinfección del calzado.
- Luego de cada servicio, las mesas y respaldos de sillas deberán ser desinfectadas con lavandina diluida o producto similar.
- Deberá disponerse al ingreso del local, un dispenser con alcohol en gel para uso común, como así también uno en cada mesa.
- Desinfección periódica del local (pisos, barras de atención, sanitarios, picaportes, etc.).
- De constatarse indicio de que algún trabajador o personal del local, presente síntomas de la enfermedad COVID-19, se seguirá rigurosamente el protocolo sanitario establecido en el Decreto N° 169-20 D.E.
- De confirmarse algún caso sospechoso, se paralizará inmediatamente la actividad comercial y se comunicará a todos los miembros de la autoridad de aplicación (Áreas de Bromatología y Obras Privadas).
- Si se observare incumplimiento de las medidas de seguridad y salud, la Autoridad de Aplicación labrará el Acta correspondiente, dejando constancia del

incumplimiento, quedando facultado para disponer la suspensión de esta modalidad de servicio en ese local.

- Controles remotos y postnet deberán estar protegidos con film.
- Las cartas de menú deberán estar plastificadas o exponer el menú en pantalla virtual.
- Las mesas deberán tener manteles de nylon tipo cristal para protección y desinfección.
- La vajilla, cubiertos y cristalería deberán ser lavados con lavandina diluida en agua con una temperatura superior a los 82°C.
- En los alojamientos, la ocupación no debería superar el 50 % de las unidades de alojamiento de cada establecimiento.

Nuestro compromiso y responsabilidad en el cumplimiento de este protocolo, depende de su permanencia en el tiempo y el avance progresivo para flexibilizar este servicio.