

ANEXO I

DECRETO N° 601,



MUNICIPALIDAD DE
PARANÁ

MUNICIPALIDAD DE PARANÁ

ANEXO I

Dirección General de Habilitaciones, Concesiones y Uso de
los Espacios Públicos

***"Servicios y Protocolo Sanitario en el marco de la pandemia por
COVID-19"***

***Documento elaborado por la Coordinación Técnica del Cuerpo de
Inspectores***

ANEXO I DECRETO N° 601,1 11

Mayo de 2020

ÍNDICE

Introducción	1
Tratamiento de la flexibilización de la cuarentena.....	2
Consideraciones iniciales	2
Modelo de protocolo sanitario y dinámico para el servicio de <i>Take Away</i>	4
Exhibición	4
Consideraciones previas.....	4
Control de acceso de las personas al establecimiento.....	5
Vestimenta – Elementos de Protección Personal	6
Medidas sanitarias y de seguridad generales en establecimientos	7
Implementación de zonas de bioseguridad	8
Medidas específicas de protección	9
Plan de contingencia	9
Otros	9
Referencias bibliográficas.....	11
Páginas web consultadas	11

INTRODUCCIÓN

Durante una reunión en la Organización Mundial de la Salud en Ginebra a principios de 2018 un grupo de expertos acuñó el término “enfermedad X” (*disease X*) en su listado de patógenos infecciosos. Se hablaba de “la próxima pandemia”, una gran amenaza para la salud global por su potencial epidémico (<https://gacetamedica.com>, 2020).

El COVID-19 es una enfermedad respiratoria nueva (OMS, 2020). Se transformó en pandemia el 11 de marzo del corriente año y tan rápidamente que los organismos sanitarios no han tenido tiempo de reflexionar sobre lo dicho en el párrafo antecedente.

Un extracto del diario La Nación del 18 de marzo de 2020 sobre un artículo de John Ioannidis, profesor de medicina, epidemiología y salud de la población refería a nivel global:

“[...] carecemos de evidencia confiable sobre cuántas personas han sido infectadas con SARS-CoV-2 o que continúan infectadas. Se necesita mejor información para guiar las decisiones y acciones de importancia monumental y para monitorear su impacto.

En ausencia de datos, el razonamiento de preparación para el peor escenario conduce a medidas extremas de distanciamiento social y bloqueos.

Allanar la curva para evitar abrumar al sistema de salud es conceptualmente sólido [...]”

En Argentina, por el Decreto N° 260/20 se amplió en nuestro país la emergencia pública en materia sanitaria establecida por la Ley N° 27.541 por el plazo de un año. A través del Decreto N°297/20, se estableció una medida de aislamiento social, preventivo y obligatorio, que ha sido prorrogada sucesivamente por los Decretos N°325/20, N°355/20 y N°408/20 hasta el 10 de mayo de 2020, inclusive.

En Entre Ríos, el Decreto N°603/20 del Poder Ejecutivo adhiere a las medidas nacionales. A su vez, se vale de la Constitución Provincial, el Art. N°240, inc. 21, pts. b) y c) y de la Ley Provincial N°10.027, Art. N°11 inc. c), pts. 1, 2 y 5:

Las estrategias de respuesta sanitaria, o el conjunto de políticas públicas, como se entiende del párrafo anterior, han sido estrictas y de una gestión rápida de la crisis (Baruj et al, 2020). Se adoptaron medidas restrictivas con la aparición de los primeros casos. Además de la cuarentena, otras medidas implementadas fueron: distanciamiento personal, cancelación de ciertas actividades, teletrabajo y suspensión de clases, prohibición de circulación a nivel general o por zonas, uso de barreras físicas personales (máscaras faciales, barbijos y guantes).

La evolución de la tasa de contagios en Argentina es un buen ejemplo de lo importante que es actuar con precisión y de forma temprana: la serie de medidas paliativas adoptadas por el gobierno es exitosa para alcanzar un período de crecimiento estacionario. Esto ha sido de tal forma que, incluso, la OMS lo ha reconocido (Dinatale, 2020).

En ese marco, a través de diversas decisiones administrativas se ampliaron las excepciones dispuestas inicialmente para contrarrestar los efectos negativos del paro en la economía. Decisiones Administrativas como la 524/2020 y 450/2020 y la 622/2020 y 625/2020 constituyen los primeros antecedentes de actividades exentas de cesar en sus labores.

Sancionado el Decreto Provincial N°624, en su Art. N°1, se autoriza el desarrollo de las actividades comerciales, servicios y oficios. Por el Art. N°2 del mencionado decreto se dispone que las referidas actividades han de ser habilitadas por acto expreso de las autoridades municipales, las que deberán prever un protocolo de seguridad sanitaria.

Es, entonces, objeto del presente texto presentar un Protocolo Sanitario.

TRATAMIENTO DE LA FLEXIBILIZACIÓN DE LA CUARENTENA

Consideraciones iniciales

En primer término el sábado 25 de abril, el Presidente Alberto Fernández brindó una conferencia de prensa para informar acerca de la última extensión de la cuarentena que se conoce.

De dicha conferencia interesa la intención del gobierno nacional de ir “levantando” de a poco algunas de las restricciones impuestas. Para ello, es fundamental tener en cuenta que esta “flexibilización” depende de cinco criterios:

- El tiempo de duplicación de casos no puede ser menor de 15 días.
- El sistema de salud debe ser capaz de atender la potencial demanda.
- Evaluación positiva de densidad poblacional y situación de vulnerabilidad del área.
- El porcentaje de población involucrada en las actividades que se pretende habilitar no puede superar el 50%.
- La zona no puede tener transmisión comunitaria.

En la Provincia de Entre Ríos se registran 28 casos positivos del virus COVID-19 (al 08/05/20). En la ciudad de Paraná se registraron desde el inicio del aislamiento social, preventivo y obligatorio 7 casos. El día 27 de abril y luego de 21 días sin nuevos casos, se reportó el séptimo y último caso detectado.

Del anterior párrafo se puede deducir sin mayores análisis en tiempo presente, entonces, que la ciudad de Paraná cumple con:

- El tiempo de duplicación de casos no es menor de 15 días.
- El sistema de salud es capaz de atender la demanda real que tiene y la actual tendencia incremental que presenta.
- La zona no tiene transmisión comunitaria.

Respecto de la densidad poblacional y situación de vulnerabilidad del área, Paraná también aplicaría para una flexibilización.

En primera instancia, un argumento geográfico para ello es contar con una densidad media de 15,7 hab/km², lo que es un valor medio respecto de las restantes capitales provinciales, pero por debajo de los 24 hab/km² de Santa Fe, 20 hab/km² de Córdoba o los 14.450,8 hab/km² de Buenos Aires, por ejemplo (<https://www.ign.gob.ar>, 2020). De hecho, Paraná presenta un crecimiento histórico catalogado como de muy baja densidad.

Por otra parte, el desarrollo económico de Paraná se vale, primeramente, de su rol como capital provincial; la ciudad administrativa genera gran cantidad de empleos en el sector gubernamental, al mismo tiempo que cuenta con un sector de comercio y servicios fuerte y dinámico. También alberga un importante desarrollo industrial que representa más de la mitad de su producto (55,6% del PBG 2012) y oportunidades en sectores dinámicos como logística y tecnologías de la información, con universidades públicas y privadas de gran nivel (BID, 2015).

Expuesta la importancia relativa de la ciudad de Paraná en términos económicos y el anuncio de reapertura con consiguientes requisitos sanitarios de los locales comerciales, servicios y el trabajo de oficios por parte de la Provincia, es que se hace preciso mediar de manera tal que el riesgo de contraer la enfermedad del coronavirus permanezca siendo mínimo.

Lo dicho en el párrafo anterior, claro está, sólo es posible si se emiten recomendaciones y medidas, éstas son responsablemente adoptadas por los individuos y si es posible verificar que la población involucrada no supere el 50%. Para lograr lo último, se presentan los objetivos de:

-
- Mantener la reducción alcanzada en cuanto al contacto y exposición entre las personas.
 - Mantener el flujo actual de personas en movimiento en la ciudad.
 - Adoptar medidas tendientes a mantener una carga de personas admisible con las cuales los trabajadores entran en contacto.
 - Favorecer el inicio de los servicios en un marco adecuado.

Se entiende que es preciso administrar los horarios de apertura. De esta forma, si son estratégicamente adoptados, se mantiene mínima la exposición social.

Finalmente, de retomarse las actividades mencionadas, un protocolo con las medidas necesarias y con carácter de dinámico ha de ser dispuesto.

A continuación, se presenta un modelo de protocolo a implementar, siguiendo lineamientos ya propuestos por el Ministerio de Salud de la Nación y las provincias de Jujuy, Santiago del Estero y Santa Fe, destacándose entre otras.

Modelo de protocolo sanitario y dinámico para el servicio de *Take Away*

Todo Protocolo Sanitario es **dinámico** por cuanto el conocimiento sobre la enfermedad COVID-19 y el estado de situación local frente a ella pueden cambiar a cada momento.

Resulta necesaria la implementación estricta de normas de **higiene y seguridad laboral**, con la finalidad de proteger a las personas involucradas.

La eficacia de las medidas a cumplimentar depende de la **concientización, responsabilidad y solidaridad** tanto de los trabajadores como de los clientes.

Teniendo en cuenta la diversidad y variabilidad de los servicios por ofrecer, es oportuno adoptar los criterios y procedimientos del presente protocolo adoptándose las medidas de forma tal que resulten coherentes. Esto supone evaluar el **cómo** de dicha adopción en función de la cantidad de trabajadores y el volumen y la distribución de los elementos en el interior del establecimiento donde se ofrece el servicio, entre otras variables. Además, se valorará positivamente elaborar y poner en funcionamiento un protocolo propio para aquellas tareas de mayor especificidad; será complementario al presente.

El funcionamiento del presente rubro se encuentra **habilitado exclusivamente para el desarrollo de la actividad de forma presencial, de lunes a domingo de 14 a 20 horas, con turnos acordados con antelación.**

Exhibición

El Protocolo es de **exhibición obligatoria** por parte de los empleadores, debiendo exponerse en el establecimiento en un lugar destacado que permita su visualización.

Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información en caso de deterioro, pérdida o actualización.

Consideraciones previas

Más allá de quedar exceptuadas de la temática a desarrollarse en el presente protocolo, se recuerdan aquí consideraciones básicas tanto para los consumidores como para los elaboradores/manipuladores de alimentos a fin de minimizar el riesgo de contraer el virus del COVID-19.

Para el consumidor

- 1) Priorizar en la elección de alimentos a aquellos que requieran/toleren una cocción adicional en el hogar.
- 2) Verificar fuente: Establecimiento/Local conocido o de confianza con personal capacitado.
- 3) Al recibir el alimento y luego de descartar envases (tanto primario como secundario), lavarse las manos.
- 4) Verificar la cocción de alimentos tales como hamburguesas, huevos y otros que posiblemente puedan generar alguna otra enfermedad.
- 5) Preferentemente dar un golpe de calor al alimento antes de consumirlo.
- 6) Consideraciones adicionales:
 - a. Con anterioridad y posterioridad al pago tener especial precaución de lavarse las manos.

Para el manipulador

- 1) Elementos de protección personal: barbijos, cofia, delantal, zapatos diferenciados.
- 2) Remoción de objetos personales: reloj, anillos, aros, etc.
- 3) Superficies metálicas (acero inoxidable, aluminio) lisas y de fácil lavado.
- 4) Mantener la independencia entre la zona de elaboración y sanitarios-vestuarios.

- 5) Reducir al mínimo posible la cantidad de personal trabajando en el sector de cocina.
- 6) Distribuir las tareas, que cada persona tenga una función designada:
Ejemplo: una persona encargada de la cocina, otra encargada del lavado de superficies, otra encargada de la recolección de residuos, etc.
- 7) Favorecer la iluminación natural y asegurar la buena ventilación del lugar de trabajo.
- 8) Almacenamiento:
 - i. Mínimo en la zona de trabajo.
 - ii. Adecuado (repisas, sobre pallets, etc.). Nunca sobre el suelo.
- 9) Generar un orden en el trabajo que evite la contaminación cruzada.
- 10) Lavado con alta periodicidad:
 - i. de superficies (siempre antes de cocinar y al finalizar)
 - ii. de manos
 - iii. de verduras y frutas.
- 11) Contar con materias primas de origen seguro y confiable.
- 12) Para el envío contar con un equipo de conservación (conservadora, equipos térmicos) de temperaturas para los alimentos, que luego serán controlados por el consumidor.
- 13) Verificar condiciones de envasado:
 - a. Condiciones del envase (higiene e integridad)
 - b. Condiciones del envasador (higiene personal)
- 14) Controlar la cocción adecuada.
- 15) De presentar algún síntoma, haber viajado o haber estado en contacto con personas que reúnan alguna de las condiciones anteriores, abstenerse de trabajar.

Control de acceso de las personas al establecimiento

- Se deberán otorgar licencias especiales a empleados comprendidos en los grupos de riesgo: adultos mayores (mayores de 60 años), personas con factores de riesgo y embarazadas con anterioridad al inicio de las actividades laborales.
- Se deberá controlar que la temperatura corporal sea menor que 37,5°C, previendo medidas de higiene del termómetro, y constatar la ausencia de otros síntomas en los clientes y el personal. Otros síntomas son: tos, problemas respiratorios, disgeusia, anosmia.
Si algún empleado presentase síntomas, deberá: abstenerse de concurrir al trabajo, informar a la empresa a la brevedad, aislarse en el domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación y consultar al "Plan de contingencia".
- Se deberá llevar un registro de los clientes con: nombre completo, DNI, domicilio actual, número de teléfono y fecha y horas de atención a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Todos los datos de contacto del cliente deberán ser documentados con su consentimiento.

Comunicación con los clientes

En primera instancia, priorizar el uso del servicio de *delivery*. Solo cuando los canales para realizar los pedidos en forma *online* o telefónica con su consecuente entrega a domicilio no pudiesen suplir la atención presencial, aquellas personas con permiso para circular podrán acudir al establecimiento. Ello implicará, efectivamente, analizar y planificar la operatoria del servicio según:

- a. Tiempo requerido para realizar el producto demandado.
- b. Tiempo requerido para brindar el servicio al cliente. Prever el tiempo total que lleva efectuar una entrega. Será en función del tiempo de atención, elaboración del producto y, finalmente, pago y entrega al cliente.

- c. Circulación y disposición de las personas manteniendo la distancia mínima de 1,5 m dentro del establecimiento y según se encuentren: haciendo el pedido, esperándolo o retirándolo.

Al momento de retirar el pedido; a los clientes se les deberá:

- Recordar que no acudan al establecimiento y cancelar su orden si presentan cualquier síntoma compatible con COVID-19.
- Informar de todas las medidas de prevención, desinfección y limpieza que se llevan a cabo.
- Informar sobre la vigencia del sistema de horarios, y la necesidad de respetarlos.
- Informar acerca de la atención de forma individualizada y recomendar no acudir (ofrecer servicio de *delivery*) y en caso de hacerlo evitar, de ser posible, acompañantes y/o niños pequeños que no requieran servicios.
- Informar sobre los servicios que se realizarán y los que no se realizarán durante el periodo de contingencia sanitaria actual.

Vestimenta – Elementos de Protección Personal

Del equipo de trabajo

El empleador proveerá obligatoriamente de los siguientes insumos y elementos de protección al personal:

- Alcohol en gel.
- Barbijo social de tela, tapabocas, mascarilla. A criterio del salón se puede incorporar el uso de una pantalla de protección facial plástica). De uso individual.
- Anteojos de protección. De uso individual.
- Guantes (látex, nitrilo o vinilo). De uso individual.
- Correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel).
- Rociador con alcohol y agua.
- Soluciones desinfectantes aconsejadas.
- Lavandina.
- Trapos de piso.
- Manoplas de nylon. De uso individual.

El uso de mascarilla, barbijo o tapabocas será obligatorio durante toda la jornada.

Se recomienda que la ropa de trabajo sea de algodón. La ropa se deberá lavar cada día a 60 grados.

También se recomienda usar un calzado especial, que sea fácilmente lavable.

Se deberá evitar joyas en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos. Se deberá llevar el cabello recogido.

El material de protección desechable individual se ubicará en contenedores, preferentemente con tapa y pedal en la zona de empleados y dentro de una bolsa.

Del cliente

El cliente deberá asistir con tapabocas, mascarilla o barbijo, cumplimentando así el Decreto Municipal N°529. Si el cliente no lo trae consigo, se le puede proveer uno o no se debe permitir su ingreso.

Medidas sanitarias y de seguridad generales en establecimientos

1) Dentro del establecimiento se autorizará la **permanencia de hasta un 50% de la capacidad total habilitada o una persona por empleado**, según se pueda mantener estrictamente la distancia mínima de 1,5 m entre personas y el control de dicha distancia por parte del personal.

2) El establecimiento deberá contar con: **señalización de circulación y de distanciamiento mínimo de 1,5 m**. El espacio deberá estar **despejado**, con la menor cantidad de obstáculos posible.

3) En el establecimiento se deberá asegurar la **limpieza con agua y lavandina** de todas las superficies de manera **constante**. **Evitar la presencia de superficies tapizadas y alfombras**.

El establecimiento deberá contar con **carteles informativos sobre higiene de manos e higiene respiratoria**. Igualmente, deberá informar acerca de las medidas adoptadas por el presente protocolo a través de redes sociales y vía web.

4) Se recomienda implementar medidas para que **los clientes no manipulen ningún producto o elemento perteneciente al local**. El fin de ello es evitar riesgo de transmisión viral a través del contacto con superficies.

5) Como excepción de la medida anterior, se deberá disponer en todo momento de **dispensadores de alcohol en gel** en las distintas zonas del local y a la entrada y salida del establecimiento para uso de los clientes.

6) Se deberá **ventilar adecuadamente y de forma natural**; en lo posible, mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire. La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas, deberá hacerse con regularidad.

7) La concurrencia a las zonas de aseos o baños será siempre individual y se higienizará tras cada uso. No utilizar toallas textiles; en su lugar, proveer de servilletas de papel. En el caso de los clientes será de uso excepcional, solo en casos de emergencia.

8) Se recomienda **reducir el uso de celular** en las zonas de trabajo. En caso de que el personal lo utilice, deberá desinfectarse correctamente, periódicamente y siempre luego de su uso.

9) **No encender los aires acondicionados si están centralizados y conectan zonas comunes**.

10) En caso de que el pago por el servicio se realice a través de **tarjetas de crédito o débito**, se deberán **desinfectar** la tarjeta y el *posnet* con solución de agua y alcohol. Se deberá tener precaución al manipular aparatos electrónicos. Se recomienda emplear alcohol isopropílico.

11) **No se podrán consumir comidas y/o bebidas** en el establecimiento. Es recomendable que los empleados tengan sus propias viandas y su propia bebida; no se podrán compartir y se deberán tomar todos los recaudos higiénicos del caso.

12) En caso de existir clientes con necesidad de asistir con acompañante, se deberá considerar al acompañante dentro del factor de ocupación del local.

13) Si el establecimiento cuenta con dos o más áreas de trabajo, se deberá **suprimir o reducir al máximo la circulación** de empleados entre ellas.

El personal deberá:

- Mantener una actitud alerta. Siempre mantener la distancia mínima de 1,5 m y emplear tapabocas obligatorio por Decreto Municipal N°529.
- Estar informado acerca de la adecuada higiene de manos e higiene respiratoria.

- Cumplir estrictamente con las tareas mencionadas de limpieza, higiene y buena ventilación.

Implementación de zonas de bioseguridad

Es recomendable y conveniente delimitar los espacios con base en distintas áreas que facilitan el control:

- Zona exterior
- Zona de control y recepción
- Zona de atención y servicios

Zona exterior

Es el sector externo al establecimiento comercial donde confluyen grupos humanos. Dentro de la zona exterior las medidas a tomar serán las siguientes:

- Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 m de distancia entre personas.
- Las distancias serán delimitadas en el piso por el establecimiento con la forma que éste establezca. Se deberán respetar los límites de la fachada del comercio.
- Para minimizar la cantidad de clientes en el exterior se deberá comunicar con precisión el horario de entrega y ser lo más eficiente posible sin descuidar de las medidas de precaución establecidas en el despacho de la mercadería.
- Se dará prioridad de ingreso a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

Zona de control y recepción

Es una zona de amortiguación entre el exterior y la zona de atención y servicios. En esta zona:

- Se evaluará la posibilidad de instalar una mampara, división o, al menos, alguna señalización que separe esta zona de la de atención y servicios. Las áreas de movimiento se deben indicar claramente mediante marcas en el suelo o barreras.
- De contar con un espacio de espera, éste estará adaptado o señalizado de forma tal que facilite el mantenimiento de la distancia mínima.
- Se retirarán: plantas, cualquier elemento que se pueda manipular, dispensadores de agua, sorbetes, etc.

Al situarse el personal o clientes en esta zona:

- Se efectuará el mencionado control de acceso de las personas, comprobando la ausencia de síntomas compatibles con COVID-19. Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social, tapabocas.
- Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua. El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento y quien vaya a ingresar deberá realizar la limpieza de los pies en él. El segundo trapo de piso estará dentro del local y, nuevamente, se deberá realizar la limpieza de pies. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 a 10 clientes de tránsito continuo o cada 2 horas.
- Al mismo tiempo que se realiza la tarea anterior, se proveerá de alcohol en gel que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos. Esta tarea corresponderá ser realizada tanto al ingreso como egreso.
- Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.
- De contar con un espacio de espera, se evitará la acumulación de personas allí; preferentemente se la mantendrá vacía, mientras se atiende clientes.
- Se orientará y dirigirá al cliente hacia la zona de espera o hacia la zona de servicio.

Zona de atención y servicios

Espacio en el que se prestan los servicios concertados.

- Se deberá valorar el espacio del local de forma tal que se asegure la distancia mínima de 1,5 m. Ello podrá implicar efectuar una redistribución del mobiliario y un cambio en el aprovechamiento de espacios para poder ofrecer los servicios. Se podrán incluir mamparas de separación.
- Cada uno de los integrantes del equipo de trabajo deberá disponer de sus propios materiales de trabajo. Se deberán higienizar dichos materiales con frecuencia.
- La atención al cliente será a través de un solo empleado y utilizando siempre un mismo espacio.
- Se recomienda que al comunicarse con el cliente, se brinde tranquilidad respecto de la forma en que se efectúa el servicio.

Medidas específicas de protección

- Elaborar un plan de limpieza. La frecuencia de limpieza depende del tránsito y de la cantidad de personas que admite el local, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes. Se sugiere implementar una limpieza húmeda (mediante técnica del "doble balde y doble trapo") y, luego, la desinfección de la superficie.
- Disponer, en lo posible, de un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la exposición y circulación de personas.
- Establecer horarios especiales de atención exclusivos para mayores de 65 años.
- Disponer de personal que controle los accesos y evitar aglomeraciones de personas tanto en el interior del recinto como en la zona exterior del establecimiento.
- Fortalecer los sistemas de vinculación: online, por teléfono, redes sociales, recomendar constantemente el servicio de entrega a domicilio.

Plan de contingencia

Detección de un caso sospechoso en un establecimiento

Se deben prever medidas a adoptar en el establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 (tos seca, fiebre, insuficiencia respiratoria, disgeusia o anosmia) en una sala o zona donde no tenga contacto con otras personas, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinentes. Para ello, realizar la denuncia epidemiológica al **0800 777 8476**.

Se limpiarán las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.

Otros

Es importante poder definir una propuesta que contemple las siguientes acciones:

- Informar al personal acerca del Protocolo Sanitario y la importancia de no acudir al trabajo aunque solo se presenten síntomas leves.
- Contemplar grupalmente las consecuencias sociales y de salud mental que podría generar un caso de COVID-19 en el lugar de trabajo o en la comunidad.

Para más información y recomendaciones sobre los productos de limpieza pertinentes, se recomienda visitar: <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001882cnt-20200403-recomendaciones-productos-limpieza-domiciliaria.pdf>

Para más información y recomendaciones sobre higiene de manos y respiratoria, se sugiere consultar a: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico#4>

Banners, cartelería y material de consulta y difusión:

- <https://covid19.parana.gob.ar/info/descargas.php>
- http://www.entrerios.gov.ar/msalud/?page_id=35991
- <http://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001454cnt-coronavirus-banner-pie-cuidados-sintomas.pdf>
- <https://www.youtube.com/watch?v=867GQHjYAnE&list=PLwad1oRGFEgAJD3BYE7VATmsy1MTWxPc&index=5>

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Banco Interamericano de Desarrollo. (2015). *Paraná emergente y sostenible*. Paraná, Argentina. Disponible en: <https://www.mininterior.gov.ar/planificacion/pdf/planes-loc/ENTRERIOS/Parana-emergente-y-sostenible.pdf>

Baruj, A.; Ratto, C. y otros. (2020). Cómo impactaron las medidas del gobierno argentino en la contención del coronavirus en *Página/12*. Universidad del Comahue, Argentina. Disponible en: <https://www.pagina12.com.ar/259193-como-impactaron-las-medidas-del-gobierno-argentino-en-la-con>

Dinatale, M. (2020). Para la OMS la Argentina tomó medidas rápidas en *Infobae*. Buenos Aires, Argentina. Disponible en: <https://www.infobae.com/coronavirus/2020/03/21/para-la-oms-argentina-tomo-medidas-rapidas-y-audaces-que-pueden-cambiar-la-curva-del-coronavirus/>

INDEC. (2010). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010*. Buenos Aires. Disponible en: <https://www.indec.gov.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvincia-3-6-30-084-2010>

PÁGINAS WEB CONSULTADAS

https://argentina.as.com/argentina/2020/04/25/tikitakas/1587850709_676223.html

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico#4>

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/medidas-gobierno>

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227401/20200403>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227694/20200411>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/228215/20200424>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/228261/20200426?busqueda=2>

<https://www.cira.org.ar/es/normativas/decision-administrativa-524-2020>

<https://www.elliberal.com.ar/noticia/527925/este-protocolo-para-rubro-peluqueras-actividades-afines>

<https://www.iied.org/dealing-covid-19-towns-cities-global-south>

<https://www.ign.gob.ar/NuestrasActividades/Geografia/DatosArgentina/DivisionPolitica>

<https://gacetamedica.com/investigacion/covid-19-cuando-la-realidad-supera-la-premonicion/>

<https://www.lanacion.com.ar/sociedad/coronavirus-avance-frio-nid2341791>

<https://www.mininterior.gov.ar/planificacion/pdf/planes-loc/ENTRERIOS/Parana-emergente-y-sostenible.pdf>

<http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001937cnt-covid-19-recomendaciones-atencion-odontologica-programada.pdf>

<https://www.nature.com/articles/d41586-020-01003-6>

<https://www.paho.org/es/documentos/infografia-covid-19-enfermedad-por-coronavirus-2019-conocelo>

<https://www.parana.gob.ar/tramites/obtencion-de-la-habilitacion-y-rehabilitacion-de-locales-comerciales.htm>



ANEXO I

<http://prensa.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/sites/37/2020/04/PROTOCOLO-DE-BIOSEGURIDAD-COMERCIOS.pdf>

<https://www.santafe.gob.ar/index.php/web/content/download/257761/1357687/>

<https://www.senado.gov.ar/parlamentario/comisiones/verExp/3844.12/S/PL>

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/0-4999/713/norma.htm>

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/45000-49999/45816/norma.htm>

<https://www.telam.com.ar/notas/202004/450411-alberto-fernandez-aislamiento-extension-filminas-diapositivas-coronavirus-presentacion.html>



DECRETO N° 601,

Municipalidad de Paraná

PARANÁ, 08 MAY 2020

VISTO

El Decreto N°624 GOB del 4 de Mayo de 2020;

CONSIDERANDO

Que mediante el artículo 1º del Decreto N°624/20 GOB se autoriza el desarrollo en todo el ámbito de la Provincia de Entre Ríos de las actividades comerciales, servicios y oficios en el marco de lo dispuesto en el artículo 3 del DNU 408/20.

Que el artículo 2º del mencionado Decreto dispone que dichas actividades deberán ser habilitadas por acto expreso de las autoridades municipales, como asimismo prever un protocolo de seguridad sanitaria que será comunicado al Comité de Emergencia Sanitaria Provincial – COES-, al Ministerio de Producción y al Ministerio de Hacienda y Finanzas.

Que el Presidente Municipal ha recepcionado distintas notas suscriptas por propietarios y responsables de restaurantes, heladerías, cafés, bares y casas de comidas rápidas, quienes exponen solicitudes respecto a la modalidad de servicio de "take away" ó "para llevar".

Por ello;



DECRETO Nº 601,1

Municipalidad de Paraná

EL PRESIDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE PARANÁ

DECRETA:

ARTÍCULO 1º: Dispónese la habilitación en el territorio de la Ciudad de Paraná de la modalidad de comercialización de productos en restaurantes, heladerías, cafés, bares y casas de comidas rápidas denominada servicio de "take away" ó "para llevar".

ARTICULO 2º: Los empleadores y empleadoras deberán observar que la actividad se desarrolle con atención al público de Lunes a Domingo de 9 a 20 hs.

ARTICULO 3º: Los empleadores y empleadoras deberán observar las disposiciones del Protocolo Sanitario que el Municipio prevee y que forma parte del presente como Anexo I.

ARTICULO 4º: El protocolo deberá ser exhibido en un lugar destacado que permita su visualización.

ARTICULO 5º: Comunicar y elevar el Protocolo Sanitario para Actividades Comerciales al Comité de Emergencia Sanitaria - COES -, al Ministerio de Producción y al Ministerio de Economía Hacienda y Finanzas de la Provincia de Entre Ríos.

ARTICULO 6º: Registrar, comunicar y oportunamente archivar.-


DR. PABLO JOSÉ TIBTA
Secretario Legal y Administrativo
Municipalidad de Paraná


Cr. Adán Humberto Bahi
PRESIDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE PARANÁ