



Sesión: 41
Fecha: 02-06-2021
Hora: 16:03

Proyecto de Resolución N° 1570

Materia:

Solicita a S. E. el Presidente de la República que instruya a los Ministros de Salud y de Economía, Fomento y Turismo, que consideren en el marco del Plan Paso a Paso, al menos durante los meses de invierno, un protocolo para los locales de atención gastronómica, especialmente en la zona sur, que contemple las medidas que se proponen.

Votación Sala

Estado:
Sesión:
Fecha:
A Favor:
En Contra:
Abstención:
Inhabilitados:

Autores:

- 1 Fidel Espinoza Sandoval
- 2 Jaime Naranjo Ortiz
- 3 Emilia Nuyado Ancapichún
- 4 Marcelo Schilling Rodríguez



Adherentes:

1



PROYECTO DE RESOLUCION

Considerando:

1. Que ya a fines de 2020 la Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga) señaló que la temporada alta era la última posibilidad que tenían muchas empresas del rubro de poder evitar el cierre, especialmente en el sur del país, donde una gran cantidad de recintos estuvo meses sin poder funcionar debido a las restricciones sanitarias. Dicho gremio señaló que la situación era extremadamente crítica, en tanto muchas comunas continuaban en etapa de confinamiento (fase 1 y 2), lo que impedía a los locales poder funcionar, pese a que ya se había iniciado la temporada turística alta. Achiga destacó que las manifestaciones pacíficas de muchos dueños y trabajadores de restaurantes en destinos turísticos del Bio Bío, La Araucanía, Los Lagos, Magallanes y otras zonas, graficaban la desesperación que estaban viviendo en este momento. La entidad hizo un llamado al gobierno a hacerse cargo de esta situación y permitir que los locales gastronómicos pudieran volver a funcionar en comunas en fase 2, como única opción de que se pudieran salvar del cierre, ante la dificultad de las empresas gastronómicas para generar ingresos y pagar los compromisos financieros adquiridos para mantenerse durante la actual crisis. Achiga destacó que, por lo riguroso del clima, los restaurantes del sur requerían protocolos especiales para funcionar.
2. Que efectivamente el Boletín N°271 del INE de Índice de ventas y Servicios, de fecha 31 de mayo de 2021, indica que tras 12 meses de pérdidas en marzo y abril de este año las actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas mostraron 31,130 puntos porcentuales (pp) de crecimiento revirtiendo meses continuos de cifras negativas cercanas a 50 pp. como efecto del verano y también de la flexibilización de algunas medidas sanitarias.
3. Que, sin embargo, de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Exenta N°43, del 15 de enero de 2021, del Ministerio de Salud, los restaurantes y análogos se definen como “aquél establecimiento comercial cuyo objeto exclusivo es el servicio de alimentación al público general, ya sea para llevar, o bien, para que los asistentes permanezcan en una ubicación fija durante la prestación del servicio y podrán reabrir en las siguientes etapas y condiciones”. En Fase 1 (cuarentena), se prohíbe la atención de público y solo podrán expedir alimentos para llevar. En el Paso 2 (transición) se permite la atención de público, pero “solo en lugares abiertos”, definidos estos como “el espacio





abierto o al aire libre que no tiene techo o aquel, que teniendo techo, cuenta con más del 50% de su perímetro sin muros, no consideran techo, aquella estructura que permita la circulación de aire a través de ella”. En fase 3 (Preparación) y 4 (Apertura Inicial) se permite la atención de público “en lugares abiertos o cerrados con ventilación adecuada y permanente”.

4. Que las agrupaciones del sector gastronómico del sur de Chile, especialmente desde las regiones del Bío-Bío a Magallanes, dadas las condiciones climáticas durante los meses de invierno (lluvia, temporales, nieve, frío), es prácticamente imposible cumplir con la obligación de atender al aire libre o en terrazas, toda vez que las medidas sanitarias no se hacen cargo de esta complejidad climática, más allá de la etapa en que se encuentran las distintas comunas. En ese sentido, junto con demandar atención a las especificidades propias de cada territorio, han formulado propuestas que permitan atender dentro de los locales a los clientes, en Fase 2, en restaurantes, cafés y cocinerías, asumiendo los resguardos y protocolos ya definidos por la Autoridad Sanitaria, como así también medidas adicionales con énfasis en la prevención y el autocuidado.

En virtud de las facultades dispuestas en los artículos 52 N°1 de la Constitución Política de la República, lo prevenido por la Ley N°18.918 Orgánica Constitucional del Congreso Nacional y lo establecido por el artículo 114 del Reglamento de la H. Cámara de Diputados, los Diputados y Diputadas firmantes presentamos el siguiente proyecto de Resolución.

PROYECTO DE RESOLUCIÓN

Solicitar a S. E. el Sr. Presidente de la República que instruya al Sr. Ministro de Salud y al Sr. Ministro de Economía, para que puedan considerar, que en el marco de las medidas del Plan Paso a Paso, especialmente en fase 2, al menos durante los meses de invierno, se pueda contemplar un Protocolo para los locales de atención gastronómica, especialmente de la zona sur de Chile, con la flexibilización de aquellas medidas sanitarias que obligan a la atención al aire libre, estableciendo en subsidio, entre otras, las siguientes medidas:

- Control estricto y permanente de toma de temperatura en el acceso, uso de mascarillas y alcohol gel para el personal, clientes y demarcación gráfica en el acceso del local, para el correcto distanciamiento entre personas.





- Uso de mascarilla del personal del restaurant o cocinería en forma permanente.
- Uso de la mascarilla, en todo momento, de los clientes que solamente se la podrán quitar en el momento en que este ingiriendo alguna bebida o alimento.
- Desinfección permanente de las mesas y mobiliario del restaurante utilizando alcohol al 70%.
- Registro de clientes, detallando fecha, nombre, Rut, e-mail y teléfono.
- Envío diario del listado de clientes a la Seremi de Salud respectiva, con la finalidad de que, si algún cliente Covid positivo o contacto estrecho ingresa al local, pueda ser identificado e iniciar las acciones tanto sanitarias como legales.
- En fase 2 se podrá atender dentro de los salones interiores bajo techo, contando con ventilación permanente y mesas con un distanciamiento de a lo menos 2,8 mts.
- Se podrán atender un máximo de 2 personas, por mesa estándar.
- Se podrán unir hasta 2 mesas, para miembros de una familia que vivan bajo el mismo techo.
- El máximo de comensales por grupo es de 4 personas.

Emilia Nuyado Ancapichún
Diputada

Fidel Espinoza Sandoval
Diputado



F. Espinoza
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. FIDEL ESPINOZA S.

Schilling
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. MARCELO SCHILLING R.

J. Naranjo
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. JAIME NARANJO O.

E. Nuyado
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. EMILIA NUYADO A.

