

I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE



IQUIQUE, 2 de octubre de 2020.

94.
Aki

ORDENANZA MUNICIPAL N°555

siguiente Ordenanza Municipal:

VISTOS:

Certificado N°326/2020, de fecha 1 de octubre de 2020, del Secretario Municipal y Secretario del Concejo Municipal, dando cuenta de Acuerdo N°326/2020, que aprueba la **ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE NORMAS SANITARIAS BASICAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES QUE ATIENDEN PUBLICO EN LA COMUNA DE IQUIQUE**, en los términos que indica.

Decreto Alcaldicio, Materia de Personal N°488, de fecha 20 de junio de 2016, que designa como Secretario Municipal a Marco Pérez Barría.

Decreto Alcaldicio N°823 (R.C.), Materia de Personal, de fecha 06 de diciembre de 2016, que designa como Alcalde Titular de la Comuna de Iquique a Mauricio Soria Macchiavello.

Y, en ejercicio de las facultades que me confiere la Ley N° 18.695 de 1988, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

CONSIDERANDO

1.- Que, en Sesión Ordinaria, de fecha 1 de octubre de 2020, se adoptó Acuerdo N°326/2020, se aprobó la **ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE NORMAS SANITARIAS BASICAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES QUE ATIENDEN PUBLICO EN LA COMUNA DE IQUIQUE**, en los términos que indica.

ORDENO:

1.- **APRUÉBESE** la **ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE NORMAS SANITARIAS BASICAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES QUE ATIENDEN PUBLICO EN LA COMUNA DE IQUIQUE**, de la siguiente manera:

CAPITULO I.- NORMAS GENERALES

ARTICULO 1°. - La presente ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones sanitarias básicas que deben observar los establecimientos comerciales que atienden público en la comuna de Iquique, tales como restaurantes, salones de té, cafeterías y similares, Hoteles y similares, gimnasios, centros deportivos, centros comerciales, malls, supermercados, ferias y grandes tiendas. Dichos establecimientos deberán observar, tanto en su interior como en el espacio público que utilicen para la atención de público, todos los reglamentos, instrucciones y protocolos emanados del Ministerio de Salud, además de las normas que se establecen en la presente ordenanza.

ARTICULO 2°. - De conformidad con lo dispuesto por la autoridad sanitaria, los establecimientos mencionados en el artículo anterior deberán cumplir con a lo menos las siguientes condiciones en cuanto a las áreas públicas – comunes:

- 1) Antes de ingresar a alguno de los establecimientos señalados anteriormente, se deberá tomar la temperatura a los clientes, visitantes, empleados y/o proveedores que concurran a dicho lugar, para lo cual deberán contar con un termómetro digital infrarrojo.
- 2) Utilizar mascarillas o tapabocas para ingresar y circular por todos los espacios comunes y/o ascensores por parte de todos los clientes, visitantes, empleados y/o proveedores en todo momento.

- 3) Todo establecimiento deberá contar con una alfombra sanitaria con desinfectante habilitado para calzados en toda entrada desde el exterior.
- 4) Contar con dispensador de alcohol en gel al 70% o producto sanitizante para manos, en la entrada de los locales señalados y en cualquier otro espacio común que se considere necesario debido a su alta circulación.
- 5) Realizar permanentemente la limpieza y desinfección en los puntos críticos de contacto como puertas, manillas, mostradores, botoneras de ascensores, pasamanos, etc.
- 6) Rociar y desinfectar las superficies blandas como sofás, sillas, almohadones y cortinas con productos desinfectantes en spray y/o aerosol o en su defecto proceder a su limpieza según su especificidad (lavandería, tintorería, etc.).
- 7) En áreas comunes al aire libre se debe respetar el distanciamiento físico de 2 metros entre personas, siendo igualmente obligatorio el uso de mascarillas o tapabocas.
- 8) El aforo de los ascensores no podrá sobrepasar el porcentaje del aforo de su capacidad admitida, determinada por la autoridad sanitaria, debiéndose informar, a través de señaléticas, el número máximo de personas antes de ingresar al ascensor. Dentro de los mismos será obligatorio el uso de mascarillas o tapabocas.
- 9) Eliminar objetos que los clientes y visitantes puedan tocar y/o tomar, como folletos, revistas, diarios, etc. Por lo anterior, se prohíbe la entrega de flyers a los clientes o visitantes.
- 10) Se deberá Implementar señalética para comunicar y reforzar las medidas preventivas respectivas según tipo de establecimiento.
- 11) Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el "Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19". Igualmente, durante el funcionamiento del establecimiento, los servicios higiénicos se deben limpiar y desinfectar tanto como sea posible. (Protocolo Ministerio de Economía y MINSAL).
- 12) Se deberá mantener los espacios ventilados evitándose el uso de aire acondicionado que no cuenten con filtros EPA.

ARTÍCULO 3°. - Para el caso de restaurantes, salones de té, cafeterías y similares, deberán cumplir lo siguiente:

- 1) Será obligatorio el uso de mascarillas o tapabocas por parte del cliente para ingresar y circular por el recinto, como también por parte de garzones, cajeros y personal en general:
- 2) La distancia entre mesas no podrá ser inferior a lo señalado por la autoridad sanitaria competente.
- 3) Se autoriza el uso de barras y similares siempre y cuando éstas mantengan el distanciamiento físico permitido entre persona y persona.
- 4) Las mesas deberán estar dispuestas de tal manera que no queden enfrentadas unas a otras.
- 5) El aforo de personas al interior del local no podrá superar el porcentaje señalado por la autoridad sanitaria de su ocupación total. El número máximo de clientes estará visible a la entrada.
- 6) Se permitirá el servicio de buffet cuando éste no sea del tipo auto-servicio.
- 7) Lavar y desinfectar toda la vajilla con las máximas precauciones con detergente y/o productos afines.
- 8) Deberán limpiarse frecuentemente las superficies del área de elaboración de alimentos, como del área de atención al cliente, incluyendo puertas, manillas, mostradores, cajas de pago, mobiliario, pasamanos, y todo implemento que permanezca en uso por los clientes y el personal.
- 9) Limpiar con desinfectante la mesa y sillas luego de cada servicio.
- 10) Después de cada servicio, se deberán renovar todos los elementos dispuestos en la mesa tales como manteles, servilletas, alcuza, servilleteros, contenedores de ketchup, mostaza, etc. Dichos elementos deberán ser debidamente sanitizados antes de un nuevo uso.
- 11) Promover el pago por medios electrónicos, como contactless, Código QR, etc., que eviten el contacto y manipulación de dinero.
- 12) Proveer a los servicios higiénicos de los clientes y el personal de alcohol en gel al 70%, jabón líquido y papel de secado, cubre inodoros desechables; debiendo contar todos los artefactos de agua corriente.
- 13) Retiro de residuos en bolsas hasta el 80% de la capacidad del contenedor, debiendo trasladarlos en recipientes cerrados.
- 14) Al inicio y término de cada jornada, se deberá ventilar el local asegurando la renovación del aire.
- 15) Eliminar objetos que los clientes puedan tocar como cartas y/o menús. Se deberá promover el uso de recursos digitales para hacer llegar esta información al cliente. De igual forma se podrá exhibir el menú, en cartel o pizarra, al ingreso del local.

ARTÍCULO 4°. - El funcionamiento de la Cocina y la Manipulación de alimentos, de los locales regidos por esta ordenanza, deberá cumplir a lo menos con lo siguiente:

- 1) La exhibición de alimentos se debe realizar protegiendo adecuadamente los mismos con films impermeables y/o en vitrinas.
- 2) Desinfectar previamente al ingreso a cámara/heladera los productos envasados.

- 3) Respecto a la cocción, cadena de frío, lavado y desinfección de alimentos, remítase a la normativa y protocolos vigentes del Servicio de Salud y/o Minsal, según corresponda.
- 4) Respecto a la seguridad, manipulación, limpieza y sanitización de la cocina, remítase a la normativa y protocolos vigentes del Servicio de Salud y/o Minsal, según corresponda.

ARTÍCULO 5°. - El Servicio de Delivery y/o Entrega a Domicilio, deberán cumplir con lo siguiente:

- 1) El personal deberá utilizar mascarilla o tapabocas, alcohol en gel, líquido, aerosol o toallas humedecidas al 70%, en todo momento, evitando tocarse la cara.
- 2) Lavarse las manos antes de comenzar a manipular los envases.
- 3) El alimento deberá estar dentro de un envase hermético o muy bien envuelto para que no entrar en contacto con las manos.
- 4) El contenedor donde se transportan los alimentos debe ser de materiales lisos y lavables, y desinfectado antes de comenzar el reparto de alimentos de la siguiente forma:
 - a. Lavar superficies internas y externas con agua y detergente, enjuagando con agua.
 - b. Desinfectar superficie con un paño humedecido con hipoclorito al 0.1% o alcohol al 70%.
 - c. Secar con toalla descartable de papel antes de colocar los alimentos.
 - d. No apoyar directamente en el suelo, sino que debe estar al menos a 10 cm. Del mismo.
 - e. Al regresar al local no apoyar sobre mostradores, mesadas ni mesas para consumidores.
 - f. Prevenir a las personas que reciben alimentos que deben descartar el primer envoltorio.

ARTÍCULO 6°. - Los hoteles residenciales, apart hotel y otros similares, deberán cumplir a lo menos lo siguiente:

- 1) Disponer a la venta y/o cortesía kits individuales con mascarillas o tapabocas, alcohol en gel o spray en botella pequeña.
- 2) Limpiar y desinfectar de forma frecuente llaves de habitaciones, lapiceras, teléfonos, etc. antes y después del contacto con alguna persona.
- 3) En el mostrador de recepción se colocarán cintas separadoras y/o señales en el piso, cartelería informativa, etc. La distancia entre las personas será de 2 metros. En lo posible se deberá colocar un acrílico entre quienes atienden al público y el público en general.
- 4) Implementar declaración simple firmada por el huésped en el momento del check in, donde se deje constancia que el huésped se encuentra sano y libre de enfermedad, en qué ciudad o país estuvo en los últimos 30 días, si presenta algún síntoma y registrar su temperatura corporal en el momento de ingreso.
- 5) Colocar información visible de los números de teléfono de los centros de salud, Servicio de Salud de Iquique, Minsal y emergencias para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped que pueda estar enfermo.
- 6) Ventilar todas las habitaciones y áreas comunes diariamente.
- 7) Utilizar mascarilla o tapabocas y guantes al ingresar a limpiar la habitación. Lavarse las manos tantas veces sea posible y entre limpieza de cada habitación.
- 8) Reforzar la limpieza de puntos críticos: escritorios, control remoto, teléfonos, manillas, etc.
- 9) Las habitaciones no contarán con ropa de cama adicional, ni almohadas. Se solicitarán en caso de necesidad.
- 10) Incorporar productos de limpieza desinfectantes virusidas debidamente habilitados.
- 11) Incorporar productos con amonio cuaternario o similar para rociar superficies blandas como cortinas, almohadones, alfombras, sofás, tapizados, pie de camas, etc.
- 12) Limpiar y cubrir con una bolsa plástica los controles de TV.
- 13) Eliminar objetos que los clientes puedan tocar y/o tomar como folletos, revistas, menús, directorio de servicios, etc. Se deberán implementar recursos digitales para hacer llegar esta información al huésped.
- 14) Promover el pago por medios electrónicos, como contactless, Código QR, etc. que eviten el contacto y manipulación de dinero.

A.- En caso de existir piscina en el recinto deberán cumplir lo siguiente:

- 1) Para el caso de piscinas cerradas se deberá contar con ventilación permanente.
- 2) Se deberá higienizar muy frecuentemente la loza perimetral de la piscina.
- 3) En el uso de la piscina se deberá mantener una distancia mínima de 2 metros entre los usuarios de distintos grupos familiares.
- 4) En caso de existir sillas y/o reposeras se deberá higienizar muy frecuentemente las mismas.
- 5) La entrega de toallas se hará por parte del personal del establecimiento, debiendo ser estas debidamente sanitizada una vez utilizada por el usuario.

B.- Del Mantenimiento:

El personal de mantenimiento y/o aseo, al momento de ejecutar sus funciones deberán:

- 1) Utilizar mascarilla o tapabocas y guantes al ingresar a la habitación ocupada cuando el huésped no esté presente.
- 2) Solicitar al huésped que espere en la puerta de la habitación con su tapabocas mientras se realiza la reparación.

- 3) Desinfectar cada objeto manipulado durante la reparación.
- 4) Abrir ventanas.
- 5) Chequear el sistema de aire acondicionado con mayor frecuencia y cambiar o limpiar los filtros del sistema según la norma vigente.
- 6) Ventilar con aire fresco del exterior permanentemente en todas las áreas.

ARTÍCULO 7°.- RECOMENDACIONES EN CASO DE QUE UN EMPLEADO O CLIENTE PRESENTE SÍNTOMAS.

Se registrará según el protocolo del MINSAL para las personas con síntomas COVID-19, en cada uno de los servicios turísticos y comerciales que permitirá contar con un procedimiento en caso de algún contagio o enfermedad.

ARTÍCULO 8°.- DISPOSICIONES GENERALES Y SANCIONES.

Será responsabilidad de cada establecimiento, capacitar e instruir debidamente a todo su personal en relación a la presente ordenanza, debiendo reglamentar su aplicación de acuerdo a las particularidades de cada local.

La fiscalización a la presente ordenanza estará a cargo de los fiscalizadores del ministerio de salud y carabineros de Chile, y los inspectores municipales cuando así lo requiera la autoridad sanitaria.

El incumplimiento de las disposiciones establecidas por la presente ordenanza será sancionado de conformidad a la normativa sanitaria vigente.

En caso que los reglamentos, protocolos o instrucciones de la autoridad sanitaria establezcan condiciones distintas a las reguladas en el presente instrumento, se entenderá que son aplicables en el acto y modificaran tácitamente la presente ordenanza.

ARTÍCULO 9°.- VIGENCIA: La presente Ordenanza regirá mientras dure la pandemia producida por el virus SARS-CoV-2, también denominado COVID-19.

2.- Esta Ordenanza comenzará a regir desde la fecha de su publicación en la página web del Municipio, sin perjuicio que, para el solo efecto de publicitar el acto administrativo, se publique en alguno de los diarios de circulación comunal.

Anótese, comuníquese, publíquese y archívese.

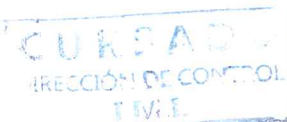


MARCO PEREZ BARRIA
SECRETARIO MUNICIPAL

MSM.MPB.HFG.AMPC.ampc.



MAURICIO SORIA MACCHIAVELLO
ALCALDE



CURSAD
DIRECCIÓN DE CONTROL
T.M.E.