

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL	No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04

Bucaramanga, 17 de junio de 2020.

Doctora  
**ALICIA ARANGO OLMOS**  
MINISTRA DEL INTERIOR  
Bogotá

**Ref.: Solicitud de autorización de pruebas pilotos para la reactivación gradual de restaurantes en la modalidad de atención presencial.**

### **1. Resumen ejecutivo del proceso de reactivación.**

En la ciudad de Bucaramanga el modelo para afrontar la propagación del virus COVID-19 y mitigar los diferentes impactos sociales y económicos de la pandemia, ha incluido la ejecución de un plan de acción fundamentado en tres líneas estratégicas: salud, bienestar social y reactivación económica, siempre orientado por la defensa y protección de la vida. Este proceso ha sido acompañado y supervisado rigurosamente por el Comité Epidemiológico Municipal y se ha actuado desde el inicio de la pandemia de forma articulada con las diferentes medidas ejecutadas por el Gobierno Nacional, tanto aquellas referentes al aislamiento preventivo obligatorio como en las medidas de reactivación económica. Siendo la ciudad de Bucaramanga pionera en la reactivación de sectores como: construcción, manufactura, comercio al por menor y al por mayor, talleres y centros de diagnóstico automotriz y en las últimas semanas de los centros comerciales.

En Bucaramanga desarrollamos una plataforma para la reactivación económica, que nos ha permitido tomar decisiones con base en la evidencia y en los datos suministrados por cada sector, hoy contamos con un total de 10.860 empresas reactivadas con 119.325 trabajadores. Estos han cumplido un riguroso proceso de registro que facilita las labores de seguimiento, vigilancia y control a las medidas de bioseguridad implementadas por las empresas y los empleados, adicionalmente, se han podido realizar contrastes diferentes bases de datos de población con propósitos de seguimiento epidemiológico y se estructuró un sistema de control de horarios para cada sector económico que permite ajustar de forma continua la operación del sistema de transporte masivo garantizando que este opere a tasas de ocupación inferiores al 35%, teniendo en cuenta los orígenes y destinos de los trabajadores registrados.

Con el objetivo de presentar un informe ejecutivo sobre la pandemia incluimos las cifras siguientes con corte al 16 de junio de 2020:

#### Casos confirmados y activos después del proceso de reactivación:

En la ciudad de Bucaramanga contamos con 58 casos confirmados de COVID-19, un total de 36 casos activos y un caso en Unidad de Cuidados Intensivos (UCI).

Relativo a la población Bucaramanga presenta un indicador de 9.5 casos confirmados por cada 100.000 habitantes o 6.4 casos positivos activos por cada 100.000 habitantes.

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL		No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04	

En cuanto las pruebas realizadas en Bucaramanga se han realizado 556 pruebas por cada 100.000 habitantes.

Casos activos antes del proceso de reactivación:

Con el fin de contrastar esta información con la situación previa al proceso de reactivación económica, el día 27 de abril la ciudad contaba con un total de 19 casos activos y se habían realizado un total de 152 pruebas por cada 100.000 habitantes.

En la Figura 1 se presenta el comportamiento que ha tenido la ciudad en cada una de las fases del aislamiento preventivo obligatorio, en esta Figura se puede observar que durante el proceso de reactivación económica que se está llevando a cabo, el número de contagios en la ciudad sigue estando en un margen que permite la gestión de la pandemia de acuerdo con las características del sistema de salud de la ciudad.

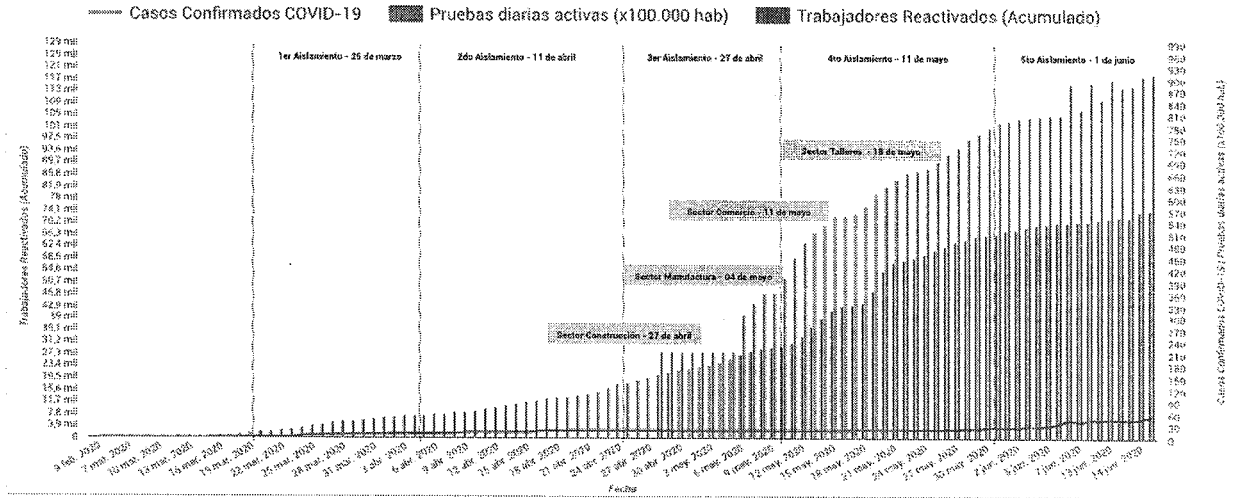


Figura 1. Evolución del número de casos confirmados (línea roja- eje secundario), el número de trabajadores de los sectores reactivados (barras azules- eje principal) y el número de pruebas realizadas por cada 100.000 Habitantes (barras grises- eje secundario).

Fuente: Alcaldía de Bucaramanga (<https://bit.ly/COVID19BUCARMANGA>).

**2. Justificación de la propuesta de reactivación de la atención presencial de restaurantes y establecimientos gastronómicos.**

El ecosistema empresarial de la ciudad de Bucaramanga y del Departamento de Santander se encuentra conformado en más del 90% por microempresas, pequeñas empresas y unidades productivas, de las cuales se estima que el 8.3% del total corresponde al sector de restaurantes, según los datos presentados por la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres) este sector actualmente representa más de 30 mil empleos directos e indirectos en el Departamento y ha tenido un impacto económico del COVID-19 de alrededor de los 210 mil millones, con una reducción aproximada en las ventas del 85%.<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Datos reportados por los representantes de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres) – Santander.

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL		No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04	

Por lo tanto, el presente documento tiene como objeto la presentación conjunta con el gremio gastronómico de la ciudad de Bucaramanga de un proyecto piloto que permita la reactivación gradual y progresiva de la atención al público en este tipo de establecimientos comerciales, cumpliendo una serie de requisitos establecidos conjuntamente con el sector que tengan como propósito estimular el consumo de productos y servicios de la economía local y ayudar así a la mitigación de los impactos socio-económicos del COVID-19.

### 3. Piloto para la reactivación gradual de restaurantes en la modalidad de atención presencial.

#### Objetivos

##### 3.1.1. Objetivo general.

Lograr la reactivación progresiva de la atención presencial al público en los restaurantes y establecimientos gastronómicos de la ciudad de Bucaramanga de manera controlada y mitigando los posibles impactos negativos en materia de salud pública.

##### 3.1.2. Objetivos específicos.

- Extender el proceso de registro a empresas reactivadas al sector de los restaurantes y establecimientos gastronómicos en la página: <https://emergencia.bucaramanga.gov.co/empresas/>. En el que los establecimientos puedan cargar los protocolos de bioseguridad a implementar, la información relacionada con sus trabajadores y los planos de distribución de mesas a seguir.
- Implementar los procedimientos de reactivación establecidos de forma conjunta durante los meses de abril y junio con el sector gastronómico para la atención presencial de público, que incluye el control de seis actividades esenciales: el ingreso, la atención al público, la estancia en el lugar, el distanciamiento físico, las facilidades complementarias (baños y lavamanos) y la utilización preferencial de espacios abiertos o al aire libre. Estos procedimientos de control serán especificados en la **Sección 3.1.3 Alcance y requisitos establecidos**.
- Incentivar la utilización de terrazas exteriores, patios interiores, entre otros espacios abiertos, y en algunos casos espacio público (antejardines, componentes de los perfiles viales, zonas verdes, entre otros), para la atención de los comensales de manera segura en ambientes abiertos y bien ventilados. Esto con el propósito de establecer mecanismos de prevención del contagio en sintonía con la literatura científica disponible que ha relacionado el contagio del COVID-19 con cargas virales en espacios con ventilación deficiente y utilizando como estrategia de mitigación la ventilación natural.<sup>2,3</sup>

<sup>2</sup> Lu, J., Gu, J., Li, K., Xu, C., Su, W., Lai, Z., Zhou, D., Yu, C., Xu, B., & Yang, Z. (2020). COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning in Restaurant, Guangzhou, China, 2020. *Emerging Infectious Diseases*. <https://doi.org/10.3201/eid2607.200764>

<sup>3</sup> Li, Y., Qian, H., Hang, J., Chen, X., Hong, L., Liang, P., Li, J., Xiao, S., Wei, J., Liu, L., & Kang, M. (2020). Evidence for probable aerosol transmission of SARS-CoV-2 in a poorly ventilated restaurant. *Infectious Diseases*. <https://doi.org/10.1101/2020.04.16.20067728>

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL		No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04	

- Realizar un acto administrativo que permita la reglamentación del uso temporal excepcional y/o aprovechamiento del espacio público por establecimientos gastronómicos legalmente constituidos por un periodo de tiempo en el marco de la situación de pandemia; garantizando en todo caso el derecho colectivo al espacio público y la libre locomoción.
- Estimular el mercado gastronómico de la ciudad de Bucaramanga de forma segura, adaptando la oferta de servicios del sector a la nueva normalidad dinámica que implica el COVID-19.

### 3.1.3. Alcance y requisitos establecidos.

Establecimientos gastronómicos y restaurantes de la ciudad de Bucaramanga registrados con los CIUU: 5521, 5522, 5523, y 5524 que puedan realizar sus actividades comerciales en un aforo reducido, con buena ventilación, preferiblemente en lugares aire libre ya sea en patios interiores o terrazas exteriores y cumpliendo los protocolos de bioseguridad establecidos.

Requisitos básicos:

- a) Realizar el proceso de registro en la página <https://emergencia.bucaramanga.gov.co/empresas/>.
- b) Elaborar un procedimiento para realizar la atención presencial en el establecimiento mediante citas previas, a excepción de los establecimientos ubicados específicamente plazoletas de comidas de centros comerciales.
- c) Implementar un proceso de ingreso de los clientes al restaurante que incluya:
  - I. Registro de los datos básicos del cliente: nombres y apellidos, número de documento de identificación, edad, celular o teléfono de contacto, dirección de residencia, en lo posible realizar este registro al agendar la cita previa. El proceso de registro de los comensales incluyendo una numeración de la mesa utilizada debe seguir un archivo digital estándar en formato .xlsx que será publicado en la página [emergencia.bucaramanga.gov.co/empresas](https://emergencia.bucaramanga.gov.co/empresas/) el cual debe ser consolidado diariamente por el establecimiento y consultable en caso de ser requerido por la Alcaldía de Bucaramanga.
  - II. Elaborar un cuestionario con preguntas relacionadas con la sintomatología del COVID-19 al ingresar al establecimiento, dado que este procedimiento puede generar filas se debe garantizar el distanciamiento entre las personas a más de 2.0 metros y con una distancia de 2.0 metros respecto a la persona que diligencia el formulario, en lo posible realizar este registro al agendar la cita previa. Debe realizarse marcas en el suelo para indicar el seguimiento de las distancias por parte de los comensales.

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL		No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04	

- III. Realizar registro de la temperatura de la persona que ingresa al establecimiento, y en caso de que este valor sea superior a 37.2°C no permitir el ingreso e indicarle como acceder a un servicio médico de forma inmediata.
  - IV. Disponer de tapetes o bandejas para permitir la desinfección del calzado para el ingreso al establecimiento.
  - V. Contar con una facilidad para el lavado o desinfección de manos desde el ingreso al establecimiento con agua y jabón o alcohol glicerinado.
  - VI. Para las plazoletas de comidas ubicadas en propiedad horizontal o en centros comerciales no se incluirán las medidas de desinfección de calzado, de agendamiento de cita, ni de toma de temperatura, pero si se debe realizar el proceso de registro de los comensales incluyendo una numeración de la mesa utilizada en un archivo digital estándar en formato .xlsx que será publicado en la página emergencia.bucaramanga.gov.co/empresas el cual debe ser consolidado diariamente por el establecimiento y consultable en caso de ser requerido por la Alcaldía de Bucaramanga.
- d) Las personas que trabajan en el establecimiento deben contar de forma permanente con los siguientes elementos de bioseguridad: protección ocular, tapabocas, y ropa de trabajo.
  - e) Los tiempos de estancia máxima en los establecimientos por parte de los comensales no deben superar los 80 minutos en restaurantes y de 60 minutos en plazoletas de comida.
  - f) Distanciamiento físico: se debe elaborar y cargar en la plataforma un esquema de distribución de las mesas que garantice el distanciamiento físico entre mesas de mínimo 2.0 metros y 1.0 metros entre los comensales, con un número recomendado de 4 comensales por mesa (máximo 6 garantizando las distancias).
  - g) Aforo: cada establecimiento debe publicar en la parte exterior y de forma visible un letrero con el máximo número de comensales en el establecimiento, con el fin de facilitar el control por parte de las autoridades y el control social por parte de la ciudadanía.
  - h) Para las plazoletas de comidas se deben incluir las mismas medidas de distanciamiento del numeral f) y garantizar aforos del lugar inferiores al 50% señalizando apropiadamente las mesas y las sillas que no pueden ser utilizadas.
  - i) Distanciamiento físico: se recomienda implementar barreras físicas entre las comensales translucidas o de baja opacidad que sean fácilmente desinfectables para prevenir la difusión de aerosoles en el entorno de las mesas.
  - j) Se deben tener a disposición de los comensales baños o lavamanos que permitan el lavado o desinfección de las manos con agua y jabón o alcohol glicerinado, incluyendo la disposición de alcohol glicerinado en todas las mesas.
  - k) Se debe garantizar la ventilación adecuada del establecimiento que garantice la extracción del aire hacia el exterior del establecimiento, la nula recirculación del aire interno, las ventanas del establecimiento totalmente abiertas y se recomienda la utilización preferencial de patios abiertos, terrazas exteriores, antejardines y espacio público adyacente, con un proceso de autorización previa por parte de la Alcaldía de Bucaramanga.

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL		No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04	

- l) Se debe garantizar la desinfección de las mesas, sillas y elementos utilizados, concluido cada servicio a la mesa, se recomienda la utilización de elementos como manteles desechables para facilitar la asepsia de las superficies.
- m) Se debe exigir el uso continuo del tapabocas por parte de los comensales durante la estancia en el restaurante, este solo puede ser retirado para el consumo de alimentos.

### 3.1.4. Descripción de la metodología

Se propone ejecutar el proyecto en fases con el fin de observar los avances de manera gradual y poder tomar las medidas correctivas de ser necesario, dichas etapas se describen a continuación:

En esta etapa se escogerán mediante un equipo mixto entre la Alcaldía de Bucaramanga y representantes del gremio, los establecimientos pioneros los cuales deberán cumplir con las siguientes características:

- a. La infraestructura debe tener terraza, patio interno, parqueadero adaptable para prestar el servicio, vía de baja circulación adyacente, jardín, antejardín, parque aledaño, y/o estar en una plazoleta de comidas con buena circulación de aire.
- b. Presentar una propuesta arquitectónicamente funcional y estética en caso de solicitar el uso de espacio público.
- c. Si va a aprovechar el espacio público, este no debe estar sobre una vía de alto tránsito y debe ser temporal, adicionalmente debe ser autorizado por la Alcaldía de Bucaramanga.
- d. La adecuación que se proponga debe ofrecer seguridad y asepsia a los comensales.

### 3.1.5. Fase I – prueba piloto.

Se propone que la Fase I una prueba piloto incluya un proceso de registro de cinco días hábiles, un proceso de revisión de cinco días hábiles adicionales y un proceso de monitoreo del piloto de 30 días calendario:

- Registro: durante cinco (5) días hábiles los restaurantes adelantarán los procesos de registro en la plataforma de la Alcaldía de Bucaramanga donde estos deben diligenciar y cargar sus protocolos de bioseguridad, elaborar los esquemas de disposición de mesas interiores y exteriores, y solicitarán la utilización de espacios públicos adyacentes (en caso de que sea posible).
- Revisión: Cinco (5) días hábiles por parte de la Alcaldía y de una comisión del gremio para la revisión de dicho proceso de registro. Estos procedimientos serán gradualmente revisados y los establecimientos progresivamente activados.
- Seguimiento: Se iniciará la prueba piloto de treinta (30) días calendario durante la cual la Alcaldía realizará visitas aleatorias a los establecimientos.

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO Y PROYECCION MUNICIPAL		No. Consecutivo D.A 252-2020
Subproceso: Despacho Alcalde Código Subproceso: 1000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES INFORMATIVAS Código Serie/Subserie (TRD): 1000-73,04	

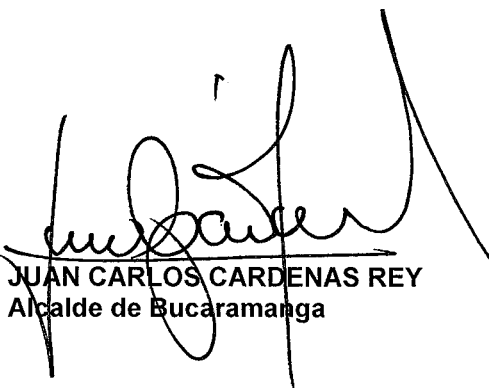
### 3.1.6. Fase II – apertura de para los establecimientos no incluidos en el piloto.

Teniendo asegurados los protocolos de bioseguridad y los resultados que sean obtenidos durante la prueba piloto por un periodo de 30 días se propone que la siguiente fase incluya la apertura del resto de los establecimientos, siempre y cuando los establecimientos cumplan con todas las normas establecidas, el alcance de los requerimientos será similar a la que se utilizará al momento de aprobar a los primeros establecimientos, y debido al tamaño de la muestra se prevé que la apertura en la Fase II también será gradual.

### 3.2. Conclusión.

Solicitamos el aval para poder iniciar el proyecto piloto mencionado en este documento con el propósito de continuar el proceso de reactivación gradual de la economía Bumanguesa y generar nuevas oportunidades en la región durante esta situación de adaptación a la nueva normalidad del COVID-19.

Cordialmente,



**JUAN CARLOS CARDENAS REY**  
Alcalde de Bucaramanga

Copia. Dr. José Manuel Restrepo, Ministro de Comercio, Industria y Turismo.  
Dr. Fernando Ruiz Gómez, Ministro de Salud y Protección Social.  
Dr. Federico Hoyos, Consejero Presidencial para las Regiones  
Dr. Daniel Palacios, Viceministro Interior

