

# GACETA DISTRITAL



ALCALDÍA DE  
**BARRANQUILLA**

**No. 705** • Septiembre 15 de 2020

Órgano Oficial de Publicación del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla



[BARRANQUILLA.GOV.CO](http://BARRANQUILLA.GOV.CO)



# CONTENIDO

RESOLUCIÓN No. 07 de 2020 (15 de septiembre de 2020) ..... 3  
"MEDIANTE LA CUAL SE REGLAMENTA Y SE AMPLIA MEDIDAS PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO EN EL MARCO DEL  
PLAN DE REACTIVACIÓN DE LA ECONOMÍA LOCAL 'BARRANQUILLA ABRE SEGURA'



**RESOLUCIÓN SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO**

**RESOLUCIÓN No. 07 de 2020.**  
**(15 de septiembre de 2020)**

**SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO**

**“MEDIANTE LA CUAL SE REGLAMENTA Y SE AMPLIA MEDIDAS PARA EL  
SECTOR GASTRONÓMICO EN EL MARCO DEL PLAN DE REACTIVACIÓN DE LA  
ECONOMÍA LOCAL ‘BARRANQUILLA ABRE SEGURA’**

El Secretario Distrital de Desarrollo Económico del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, en ejercicio de sus atribuciones legales y especialmente las conferidas por la Ley 489 de 1998; Ley 1437 de 2011, artículo 4, numeral 4; el Decreto Acordal 0941 de 2016; el Decreto Nacional 1168 de 2020 y Decreto Distrital 0542, 0732 de 2020 y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante el Decreto 0542 de 2020 el Alcalde Distrital de Barranquilla inicio la implementación del Plan de Reactivación de la Economía Local – **“Barranquilla Abre Segura”** el cual estará a cargo de la Secretaría de Desarrollo Económico del Distrito de Barranquilla.

Que en virtud del Decreto 0542 de 2020 se delegó en el Secretario Distrital de Desarrollo Económico, código y grado 020-05 de la Alcaldía de Barranquilla la reglamentación e implementación del Plan de Reactivación de la Economía Local – **“Barranquilla Abre Segura”** y de igual forma se facultó al Secretario Distrital de Desarrollo Económico para que expida todos los actos administrativos relacionados con dicha delegación incluidos los permisos generales y particulares para el ejercicio de actividades económicas.

Que el Plan de Reactivación de la Economía Local – **“Barranquilla Abre Segura”** el cual se viene trabajando permanentemente junto a los gremios, empresarios y trabajadores informales para regresar al trabajo de forma segura y gradual consiste en brindar herramientas técnicas y acompañamiento a las diferentes actividades económicas en su proceso de reactivación, a través de la Unidad de Apoyo al Empresario.

Que el Plan de Reactivación de la Economía Local – **“Barranquilla Abre Segura”** se desarrollara manteniendo y reforzando los sistemas de verificación que garanticen el estricto cumplimiento de las medidas de aislamiento como los protocolos de bioseguridad, evaluando periódicamente la dinámica de contagios para permitir o no las aperturas de las actividades económicas contempladas en el Plan de Reactivación de la Economía Local del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla.

Que el Plan de Reactivación de la Economía Local – **“Barranquilla Abre Segura”** fue concertado con el Gobierno Nacional en los términos del Decreto Nacional 1076 de 2020 y recibió la aprobación y el concepto favorable, para su implementación, por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, a través de oficio Radicado No. 202020001253411 de agosto 18 de 2020.

Que el Plan de Reactivación de la Economía Local – **“Barranquilla Abre Segura”** tiene

como punto de partida los indicadores de salud pública en la ciudad que registran una tasa de recuperación que bordea el 93.3%; una disponibilidad de UCI en 52%, una tasa de positividad promedio de 7.5%, es decir, más de 10 puntos porcentuales por debajo del promedio nacional, incluyendo las tres ciudades más grandes del país. Con este panorama, resultado de la planificación con base en el monitoreo diario de indicadores desde el inicio de la crisis, Barranquilla sigue tomando medidas y está más que preparada para avanzar en el proceso de reapertura económica.

Que en el marco de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID-19, El Ministerio de Salud y Protección social mediante la Resolución No. 000666 del 24 de abril de 2020, adoptó el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19. En su artículo 4º, determinó que *“La vigilancia y cumplimiento de este protocolo estará a cargo de la secretaría municipal o distrital, o la entidad que haga sus veces, que corresponda a la actividad económica, social, o al sector de la administración pública, de acuerdo con la organización administrativa de cada entidad territorial”* y agregó que *“en caso de no adopción y aplicación del protocolo de bioseguridad por parte del empleador, trabajador o contratista vinculado mediante contrato de prestación de servicios o de obra, deberán informar a las Direcciones Territoriales del Ministerio del Trabajo, para que adelante las acciones correspondientes en el marco de sus competencias”*.

Que mediante el Decreto 1168 de 2020 el Gobierno Nacional impartió instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público, implementando la medida aislamiento selectivo con distanciamiento individual responsable.

Que las medidas extraordinarias de orden público que rigen en la ciudad de Barranquilla han mostrado una evolución favorable en el control y mitigación del contagio, permitiendo aumentar porcentualmente el número de personas recuperadas y doblando prácticamente el indicador, así como la disminución porcentual de la ocupación hospitalaria y de unidad de cuidados intensivos. En virtud de lo expuesto, las autoridades que realizan el control epidemiológico en los diferentes sectores y localidades del Distrito de Barranquilla pudieron detectar una mejoría en el brote de coronavirus COVID-19.

Que en virtud de lo anterior, para el desarrollo del plan piloto de restaurantes en el Distrito de Barranquilla, se realizaron más de seis (6) sesiones con la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico de la Alcaldía Distrital de Barranquilla, representantes del sector gastronómico, gremios (FENALCO, ACOPI y ACODRES) y Cámara de Comercio; con los cuales se validó y concertó la modalidad del plan piloto definiendo los siguientes criterios generales y se estableció la siguiente hoja de ruta:

Que acordado el plan piloto de reactivación del sector gastronómico, se procedió a realizar un proceso de convocatoria entre el viernes 17 de julio y martes 21 de Julio de 2020, que consistió en el envío por parte de cada restaurante del “Formato de postulación” elaborado por la Cámara de Comercio de Barranquilla y compartido con gremios ACODRES, FENALCO y ACOPI y concertado con empresarios representantes del sector gastronómico que participan activamente en la “Hoja de Ruta de Restaurantes” liderada por la Cámara de Comercio de Barranquilla. En dicha postulación, se solicitó:

- Información general del restaurante
- Plano arquitectónico de la distribución de los componentes

- Mobiliario del restaurante
- Protocolo de bioseguridad ajustado a las normas de Ley para la puesta en marcha.

Que se postularon noventa y cinco (95) establecimientos, de los cuales el 66% de los restaurantes se ubican en la localidad de Norte-Centro Histórico y el 34% en la localidad de Riomar. Los barrios donde más se postularon restaurantes fueron Alto prado, Prado y Granadillo. De lo cuales, se eligieron treinta (30) establecimientos cuya verificación estuvo a cargo de la Secretaría Distrita de Desarrollo Económico, quien realizó visitas de manera presencial a cada uno de los restaurantes, para validar el modelo de operación con protocolos de bioseguridad y tener certeza acerca del buen funcionamiento durante su aplicación.

Que mediante Decreto Distrita 0732 de 2020, se implementó, a partir del 01 de septiembre de 2020, en el Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla el **distanciamiento individual responsable**, para lo cual todas las personas deberán cumplir con los protocolos de bioseguridad del comportamiento ciudadano en el espacio público para la disminución de la propagación de la pandemia y la disminución del contagio en las actividades cotidianas expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y la administración distrita de Barranquilla.

Que en esta nueva Fase se ha incrementado el número de restaurantes autorizados, mediante la inscripción de sus protocolos de bioseguridad en la página web de la Alcaldía: <https://www.barranquilla.gov.co/salud/coronavirus/registro-de-protocolo-de-bioseguridad>; dando continuidad a la Hoja de Ruta establecida para el Plan Piloto del sector gastronómico, en el cual se verifica el cumplimiento de las medidas de adecuación de espacios y formación del personal en protocolos de bioseguridad. Y se incluyó aquellos restaurantes ubicados en centros comerciales para la ampliación del Plan Piloto.

Que se ampliaron las visitas de verificación del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad de los restaurantes al interior de los centros comerciales y se realizaron recomendaciones pertinentes para los restaurantes ubicados en estos establecimientos y en las zonas comunes de estos centros comerciales, denominadas "plazoletas de comidas".

Que mediante el Decreto 1168 del 25 de Agosto del 2020 del Ministerio del Interior transitamos de aislamiento preventivo obligatorio a aislamiento preventivo selectivo con distanciamiento social responsable. Donde se habilitaron actividades económicas restringidas, entre ellas los Restaurantes.

Que mediante Resolución No. 1569 de Septiembre de 2020 del Ministerio de salud y Protección social, se adoptó el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

#### RESUELVE:

**Artículo 1°: Ordenar** El registro obligatorio de los protocolos de bioseguridad de todos los restaurantes del Distrito de Barranquilla en la plataforma dispuesta por la Alcaldía Distrita de Barranquilla, a través del siguiente link: <https://www.barranquilla.gov.co/salud/coronavirus/registro-de-protocolo-de-bioseguridad>

**Artículo 2°: Reglamentación.** Los restaurantes autorizados en la plataforma de registro de protocolos de bioseguridad del Distrito de Barranquilla deberán acatar las siguientes medidas para su funcionamiento:



- **Horario de Funcionamiento:** en los establecimientos participantes se permitirá el expendio a la mesa de comidas preparadas hasta las 12:00 de la noche, sin perjuicio de la comercialización de sus productos mediante plataformas de comercio electrónico. Por entrega a domicilio o por entrega para llevar.
- **Personas por mesas:** sólo se permite hasta seis (6) personas por mesa, tanto en a terraza como al interior de los establecimientos.
- **Atención al público privilegiará la reserva previa:** La alcaldía recomienda privilegiar reserva previa para evitar aglomeraciones. A las personas mayores de 70 años se les recomienda quedarse en casa.
- **Consumo de licor:** El Ministerio del Interior, autorizó al Distrito de Barranquilla la "implementación del plan piloto Bebidas embriagantes en restaurantes (..)"; sin embargo en el Distrito de Barranquilla se autoriza de la siguiente manera: El expendio y consumo de licor queda permitido solamente en restaurantes que cuenten con debida autorización de sus protocolos de bioseguridad por el Distrito de Barranquilla.
- **Condiciones generales de atención y funcionamiento Restaurantes:** Los establecimientos comerciales del Sector Gastronómico que tengan autorizados sus protocolos de bioseguridad deberán:
  - Se permite el uso de espacios al aire libre para la atención de clientes y en los espacios internos se debe garantizar ventilación y recambio de aire periódico, así como el aislamiento físico de 2 metros.
  - Garantizar en todos los espacios del establecimiento (barras, mesas, agrupaciones de mesas, baños, cocinas, etc) el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, tanto clientes, como colaboradores.
  - Contar con un sistema de reservas previas que permita estimar de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso.
  - Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de clientes, la toma de temperatura con termómetros infrarrojos, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.
  - Señalizar los diferentes puntos del establecimiento (entrada, puntos de espera, baños, cocinas, etc.) con instrucciones de lavado y desinfección de manos, etiqueta respiratoria y distanciamiento social
  - Eliminar el uso de carta o menú físico, cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
  - Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los dispositivos para pago electrónico se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante después de cada operación.
  - Disponer de puntos de desinfección de manos en distintos puntos del establecimiento (ingreso, caja o punto de pago, baños, etc.) y garantizar la disponibilidad de sustancias en los dispensadores (jabón, alcohol glicerinado o geles sanitizantes a base de alcohol) para los procesos de desinfección y desactivación del virus.



- Adecuar las zonas de baños con elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies. Se recomienda el uso de puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, secadores automáticos, jabón y/o gel; y griferías automáticas o de pedal.
- Garantizar el suministro y entrega de elementos de protección personal para la prevención del COVID-19, a sus trabajadores. Se recomienda contar con elementos de bioseguridad adicionales en caso de que sean necesitados por clientes
- Disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores y clientes, teniendo en cuenta el código de colores adoptado por las autoridades competentes.
- Indicar en puntos de espera, pedido, pago y entrega de productos la distancia mínima requerida de dos (2) metros para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo por medio de demarcaciones el piso. En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los elementos de protección personal – EPP. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos.
- Implementar y registrar una jornada de limpieza y desinfección general (que incluya paredes, pisos, techos, etc) semanalmente.
- Realizar durante el desarrollo de las operaciones limpieza y desinfección permanente de las superficies utilizadas por clientes y colaboradores. Igualmente, se recomienda periódicamente (cada 3 horas) realizar limpieza de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes, superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados
- Establecer medidas estrictas en la higienización de utensilios (cubiertos, platos, manteles, etc), estos deben obedecer a un procedimiento riguroso que incluya limpieza y desinfección. Este proceso podrá realizarse en un lavavajillas o de forma manual (detergente y agua a una temperatura entre 60°C y 80°C). Se recomienda implementar uso de utensilios desechables, preferiblemente biodegradables.
- Habilitar zonas para entrega de domicilios, en caso de que se cuente con este servicio, diferentes a la zona de circulación de clientes y con los debidos protocolos de bioseguridad para la entrega de productos.
- Establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que se generen aglomeraciones.
- Contar con un canal de comunicación para el procedimiento en caso de que un trabajador y/o colaborador presente síntomas o crea estar en riesgo de tener el virus.
- Contar con una zona de aislamiento, debidamente demarcada, para trasladar a trabajadores o clientes sospechosos de COVID-19.
- Llevar planillas de registro de las actividades de desinfección, lavado, asignación de reservas, recepción de proveedores, entre otras, que permita constatar la realización de estas acciones.
- Se Prohíbe el uso de cualquier tipo de decoración para ocasiones especiales.

- Limpiar con frecuencia los llamadores o avisadores de pedidos.
- Desinfectar las botellas de licor, antes de ser entregadas a los clientes y colocar a disposición de los mismos los elementos necesarios para su consumo individual, tales como vasos, copas, hielo, hielera, servilletas.
- Se prohíbe los bailes dentro del establecimiento, con el fin de utilizar estos espacios para la adecuación de mesas.
- Prohibir la comida en servicio buffet, barra de ensaladas o bebidas.

**Parágrafo 1º:** Las disposiciones previstas en la presente resolución se aplicarán en consonancia las disposiciones expedidas por el Gobierno Nacional a través de Decreto No. 1168 de 2020 y las medidas tomadas por el Distrito de Barranquilla a través de Decreto No. 0732 de 2020, en el marco del Plan de Reactivación de la economía local "Barranquilla Abre Segura", aplicadas a partir del 1º de septiembre de 2020.

**Artículo 3º. Sanciones:** Quienes incumplan los protocolos de bioseguridad y las medidas sanitarias establecidas en la presente resolución serán sancionados con Multa General Tipo 4 y la suspensión temporal de la actividad, por incumplir las normas o disposiciones de seguridad o sanidad para el desarrollo de la actividad económica de acuerdo con su objeto social, de conformidad con el artículo 94 de la Ley 1801 de 2016. En los términos del artículo 196 de la Ley 1801 de 2016, la reiteración de este comportamiento contrario a la convivencia dará lugar a un cierre de tres (3) meses. En caso de posterior reincidencia en un mismo año, se impondrá la suspensión definitiva sin perjuicio de las acciones penales que correspondan.

**Artículo 4º. Concordancia.** Las disposiciones previstas en la presente resolución se aplicarán y ejecutarán en concordancia con las disposiciones expedidas para tal fin por las autoridades del orden nacional y distrital. En todo caso, en el evento en que las mismas sean contrarias a las disposiciones generales de orden público distritales se aplicaran preferentemente lo establecido en la presente resolución.

**Artículo 5º. Vigencia y derogatorias:** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

### **PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Barranquilla D.E.I.P. a los 15 días del mes de septiembre de 2020.

**RICARDO PLATA SARABIA**

Secretario Distrital de Desarrollo Económico



# Página en blanco





ALCALDÍA DE  
**BARRANQUILLA**

---

*Soy* **BARRANQUILLA**