

Quito, 22 de marzo 2022

COMUNICADO URGENTE

Estimado,
René Bedón
Concejal
Distrito Metropolitano de Quito
Presente.-

Un cordial saludo de parte de la Asociación de Restaurantes de Pichincha- AGREPI, esperando que usted y sus colaboradores se encuentren bien. Nos comunicamos de manera urgente con usted para expresar nuestro profundo malestar por las medidas de Bioseguridad para minimizar el riesgo de Covid-19 expedidas el día de hoy por la Secretaría de Salud.

Teniendo en cuenta que el Coe Nacional el 17 de Marzo por unanimidad decidió eliminar todas las restricciones con respecto a aforo en el país y exhortar a que los GADs realicen lo mismo, manteniendo los protocolos de bioseguridad como mascarilla, higiene de manos, ventilación y distanciamiento social como se ha hecho hasta ahora. Nos sorprende que la Secretaría de Salud emita un nuevo protocolo a controlarse por la AMC que promueve medidas más estrictas de control y que genera mayores costos a los establecimientos con LUAE en la ciudad de Quito.

Nos preocupa que conociendo el porcentaje alto de vacunados de la ciudad, además de las cifras muy bajas de contagio, y que el mundo está abriendo sus puertas a la normalidad, la ciudad de Quito retroceda con estas medidas.

A continuación analizamos las medidas que afectan de sobremanera a nuestro sector y son motivo para más multas y clausuras de nuestros establecimientos en el distrito, sin mencionar que no se han comunicado de una manera eficiente a la ciudadanía y ocasionará muchos problemas:

1. **Carnet de Vacunación con Cédula de Identidad:** Muchas personas pueden olvidarse de sus cédulas y ocasionar malestar al pedirles para verificar, se debe hacer una campaña en redes sociales y medios para comunicar esto.
2. **Contar con mascarillas de repuesto para reemplazar mascarillas con daño físico o condiciones deterioradas:** Esto genera un costo mayor a los establecimientos y además, los empleados de nuestros establecimientos no debería estar revisando si las mascarillas de los clientes se encuentran bien o mal, y pedirles que se cambien, atenta derechos y además, no están capacitados para estar verificando la calidad de las mascarillas.



@agremiacionderestaurantesuio



@agremiacionderestaurantes.uio

3. **El uso único de mascarillas con filtros o válvulas, mascarillas de tela no está permitido:** Durante toda la pandemia, incluso en los peores momentos de la misma, esto no sucedió, ahora que ya estamos en muchas mejores condiciones, no se entiende la razón para tomar una decisión así. Teniendo en cuenta también que no se ha comunicado a la ciudadanía y perderíamos muchos clientes ya que no se les puede permitir el ingreso según el documento de protocolos mencionado.
4. **Sistema de reserva anticipado que permita establecer el aforo determinado según el nivel de alerta:** Esto no puede ser regulado por las entidades de control, esto es opcional de cada establecimiento y su actividad normal.
5. **Servicios higiénicos habilitados en función al número de asistentes, con todos los insumos de limpieza y designación de personal con plan de trabajo y cronograma de limpieza:** El número de baños ya es designado por bomberos y cuando se hacen los permisos para obtener el LUAE, planes de trabajo y cronogramas de limpieza es parte del funcionamiento normal de los restaurantes, no es motivo para que AMC esté controlando estos planes.
6. **La designación del personal que se encargará del control de acceso al lugar del evento y el ingreso único, así como para vigilar el cumplimiento de las medidas preventivas de bioseguridad debe establecerse previamente:** Esta medida obliga a contratar a más personas sólo para vigilar esta situación.
7. **La señalética del establecimiento debe garantizar una libre circulación unidireccional de ingreso y salida así como permitir la identificación de lugares de espera y evitar la aglomeración de los usuarios:** Después de 2 años de pandemia, tanto los clientes como los empleados y dueños de establecimientos han demostrado que no siguen este tipo de señalética y es un gasto innecesario.
8. **Los empleadores y/o administradores de los establecimientos con LUAES deberán llevar un sistema de registro de los procesos realizados con firma de responsabilidad y nombre de la persona que lo realiza:** Esto no debe ser regulado por autoridades de control a menos que estén capacitadas en buenas prácticas y procesos de limpieza correctos. Esto ya es regulado y trabajado por Ministerio de Turismo y Quito Turismo e Arcsa.
9. **Disponer de tachos para recolección de basura que cuenten con un sistema de pedal y tapa a ser ubicados en ingresos, salidas, baños, tomas de agua, lugares estratégicos de pasillos y sitios de almacenamiento para recolección final de desechos:** Esto no debe ser regulado por autoridades de control a menos que estén capacitadas en buenas prácticas y procesos de limpieza correctos. Puede dar paso a abusos y clausuras. Esto ya es regulado y trabajado por Ministerio de Turismo y Quito Turismo e Arcsa.
10. **Se deberá contar con una persona encargada de realizar el cambio de las fundas que no sobrepasen de los tres cuartos de la funda, para ser llevada a los contenedores que se dispondrán para este efecto:** Esto no debe ser regulado por autoridades de control a menos que estén capacitadas



en buenas prácticas y procesos de limpieza correctos. Esto ya es regulado y trabajado por Ministerio de Turismo y Quito Turismo e Arcsa.

No mencionamos más de los temas tratados en el protocolo ya que caemos en la misma razón por la que no se deben encontrar ahí, la Secretaría de Salud se está atribuyendo competencias que lamentablemente no las tiene y pueden ser inconstitucionales.

Por último, se contrapone en todo sentido con el fin de rescatar y recuperar el Turismo interno y externo. Va en contra de lo dictado y mencionado por el Ministerio de Turismo a quienes nos regimos al ser locales turísticos y finalmente, volvemos a delegar el trabajo de control del Municipio a los establecimientos que al mismo tiempo están sujetos a varios reglamentos tanto de Ministerio de Turismo como Gobierno y sanitarios como para seguir agregando más.

Atentamente,

Leandro Buratovich

Presidente

Asociación de Restaurantes de Pichincha- AGREPI



@agremiacionderestaurantesuio



@agremiacionderestaurantes.uio