

APRUEBAN CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN TERRITORIAL, LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR INCIDENCIAS Y EL PROTOCOLO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA A DOMICILIO

Mediante la **Resolución Ministerial (RM) N° 153-2020-PRODUCE**, publicada el 8 de mayo de 2020, se aprueban los **“Criterios de focalización territorial” y la “obligación de informar incidencias” del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”, en materia de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad, y/o recojo en local).**

Por otro lado, mediante la **RM N° 142-2020-PRODUCE**, publicada el 8 de mayo de 2020, se aprueba el **Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de actividades en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)**, este protocolo es de aplicación complementaria a los “Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por RM N° 239-2020-MINSA.

1) “Criterios de focalización territorial” y la “obligación de informar incidencias”

Los restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio deben tener en cuenta lo siguiente:

● Criterios de focalización territorial

- Tener la condición de empresa formal contar con licencia de funcionamiento y contar con RUC activo y habido;
- Facturar ventas anuales mayores a 75 UIT en el 2019 y contar con más de cinco trabajadores;
- El despacho a domicilio se efectúa con servicio de entrega propio y/o recojo en local; y
- Las empresas autorizadas podrán operar únicamente en Lima Metropolitana, teniendo en consideración las condiciones y disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente.

● Supuestos obligatorios para informar incidencias

- Sospecha (sintomatología COVID-19 y/o temperatura corporal mayor a 37.5°C) o confirmación de algún infectado, conforme lo establezca su Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.

● Aprobación sectorial

La aprobación sectorial específica de reanudación de actividades expuesto en el párrafo precedente está a cargo de Despacho Viceministerial de MYPE e Industria y se emite en un plazo de 24 horas, contado a partir de la presentación de su solicitud, mediante medios físicos, electrónicos o digitales.

● Reinicio de actividades

Previo al reinicio de actividades señaladas en materia de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio, las entidades, empresas o personas naturales o jurídicas deben observar:

- Los “Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por Resolución Ministerial N° 239-2020- MINSA, y
- Los Protocolos Sanitarios de Operación ante el COVID-19 de las actividades antes mencionados, a efecto de que elaboren su “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” y, procedan a su registro en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud, previa aprobación Sectorial.

Asimismo, para la reanudación de actividades en los distritos de Lima Metropolitana se tendrá en consideración las condiciones y disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente. De igual modo, para el caso de las demás regiones del país, la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Despacho Viceministerial de MYPE e Industria coordinará con los Gobiernos Regionales a efecto de disponer la reanudación progresiva de las actividades señaladas previamente, teniendo en consideración las condiciones y disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente.

Cabe mencionar que la fecha de inicio de las actividades reguladas en la presente Resolución es autorizada a partir del día calendario siguiente a la fecha de registro del “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud.

Finalmente, se dispone que la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Despacho Viceministerial de MYPE e Industria a emitir, mediante Resolución Directoral, puede aprobar las disposiciones complementarias que resulten necesarias a efecto de que se continúe con las acciones de inicio gradual e incremental de las actividades señaladas en la presente Resolución.

2) Protocolo de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio

El Protocolo de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local) se aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

1. Responsabilidades

Cargo	Responsabilidades
Gerente General	<ul style="list-style-type: none"> • Asegura los recursos para la aplicación del presente protocolo • Aprueba y evalúa la aplicación de las medidas preventivas establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 dentro y fuera de la empresa. • Define el personal indispensable para la continuidad de la operación. • Responsable legal ante las autoridades pertinentes.
Administrador	<ul style="list-style-type: none"> • Solicita recursos a la Gerencia para la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa. • Asegura la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos. • Vela por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones. • Realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo. • Monitorea y hace cumplir las acciones del presente protocolo, y reportar los incumplimientos a la Gerencia. • Mantiene la documentación para demostrar el cumplimiento del presente protocolo.
Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores	<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco del riesgo de COVID-19. • Monitorea la implementación y cumplimiento del presente protocolo. • Elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud. • Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA. • Mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el MINSA. • Monitorea el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP). • Realizar el seguimiento clínico a distancia de los casos positivos de COVID-19.
Personal Operativo	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo y las definidas por la empresa en todos los procesos operativos para prevenir el contagio de COVID-19. • Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID-19. • Utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal, proveedores, visitantes, fiscalizadores y cliente. • Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores. • Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa. • Mantiene la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas. • Informa al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo. • Consulta al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

2. Aspectos generales del servicio

Los Restaurantes y Servicios Afines que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:

- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- No ofrecer el servicio de atención en salón y publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los productos y servicios.
- La empresa debe entregar al consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contacto establecido.
- No recibir pedidos de forma presencial.
- Registrar la información necesaria para realizar la rastreabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio. Se debe solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.
- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, el empleador contará con un Stock de Pruebas Rápidas para COVID19, para la aplicación por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo, quien de informar resultado reactivo del trabajador, comunicará a la familia y centro de salud correspondiente.
- Todo el personal que no mantenga una distancia de al menos dos (02) metros con los proveedores y clientes será considerado con riesgo medio de exposición y deberán pasar por la prueba rápida (pruebas serológicas o molecular) de COVID-19 antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo.
- Cada empresa debe evaluar la clasificación del riesgo de los puestos de trabajo generados en su actividad de acuerdo a las condiciones propias del establecimiento y reflejar la clasificación en la nómina respectiva.

3. Medidas preventivas de Bioseguridad y Operatividad

3.1. Equipos de protección e personal (EPP)

Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico

3.2. Instalaciones y Servicios

- De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas de la empresa (zona de despacho, cocina, almacenes, entre otros), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un (1) metro entre el personal. En el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (2) metros.
- Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general.
- Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 2 metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario.
- Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores.
- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.
- La empresa antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).
- La empresa debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.
- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

3.3. Personal

Cargo en la empresa	Responsabilidades
Personal Administrativo y Operativo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consideraciones previas al inicio de la actividad <ol style="list-style-type: none"> a. Verificar el uso de mascarillas. b. Controlar la sintomatología del personal diariamente c. Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico d. Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa. e. Verificar el lavado o desinfección de manos. f. La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente. 2. Consideraciones durante el desarrollo de las actividades <ol style="list-style-type: none"> a. Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. b. Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos deben ser custodiados por un personal administrativo. c. Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes. 3. Consideraciones al finalizar las actividades <ol style="list-style-type: none"> a. Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección. b. Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa. c. Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
Personal Externo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los personal externo son; proveedores, fiscalizadores y visitantes. 2. Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades. 3. Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.

3.4. Cliente

- Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo al presente protocolo.
- La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas, las mismas que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidas entre el cliente y la empresa.
- El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa durante el recojo del pedido.
- Se opta por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente.
- Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas
- Informar al cliente lo siguiente:
 - Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción.
 - El pedido llevará un precinto de seguridad.
 - Acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.
 - Recomendar al cliente desinfectar la parte externa de la bolsa del pedido antes de abrirlo, desechar el empaque secundario y lavarse las manos antes de consumir sus alimentos

Para mayor información del RM N° 153-2020-PRODUCE, ingresar al siguiente [enlace](#).

Para mayor información del RM N° 142-2020-PRODUCE, ingresar al siguiente [enlace](#).

En caso de requerir mayor información, contactarnos al siguiente correo: alertalegal@sni.org.pe