

# ESQUEMA ESTRUCTURAL Y DE COMPONENTES DEL PROTOCOLO SANITARIO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA A DOMICILIO (PERÚ)

R.M. 142-2020-PRODUCE (08/05/2020)

(ANEXO) Protocolo Sanitario de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local

**Propósito:** Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, para proteger la salud del personal, proveedores, visitantes y clientes frente al riesgo de contagio del COVID-19

**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.

(6.) Responsabilidades

**Gerente general:**  
- Asegurar recursos  
- Evaluar y aprobar medidas  
- Define personal indispensable  
- Responsable legal ante la autoridad

**Responsable de SST**  
(Anexo 1 RM 239-2020-MINSA):  
- Vigilar la salud de los trabajadores  
- Monitorea aplicación de medidas y uso adecuado de EPPs  
- Reportar al administrador  
- Informar a los trabajadores  
- Realizar campañas preventivas  
- Realizar seguimiento de casos positivos

**Administrador:**  
- Solicita recursos a Gerencia  
- Asegura disponibilidad de los EEP  
- Cumplimiento del plan de limpieza y desinfección  
- Monitorea y hace cumplir medidas  
- Mantiene documentación que demuestre aplicación de medidas

**Personal operativo:**  
- Ejecuta y cumple medidas  
- Participa en campañas de información  
- Usa recursos de manera responsable para asegurar la salud de todos  
- Reporta sospecha de infecciones respiratorias  
- Mantiene confidencialidad  
- Informa sobre incumplimientos  
- Consulta sobre cualquier duda

## (7.) Aspectos generales del servicio

El restaurante y servicios afines deben:  
- Cumplir con el **D.S. 080-2020-PCM**  
- Elaborar "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" (R.M. 239-2020-MINSA), incluyendo adicionalmente: (i) razón social y RUC, (ii) representante legal y DNI, (iii) Trabajadores con vínculo laboral, (iv) Trabajadores con vínculo civil (terceros), (v) nómina de personal de SST.  
- Solicitar autorización de reinicio de actividades a las autoridades del sector y registrar en el SICOVID-19  
- Cumplir con R.M. 822-2018/MINSA y R.M. 250-2020-MINSA  
- Implementar una política de "no contacto"  
- Atender en los horarios permitidos No recibir pedidos de forma presencial.  
- No atender en salón e informa forma de servicio  
- Implementar libro de reclamaciones virtual (Ley 29571)  
- Entregar boletas, facturas virtuales. Si es de manera física, hacerlo bajo la política de cero contacto.  
- Registrar la información necesaria para rastrear casos sospechosos o confirmados  
- Establecer medios de contacto para el reporte temprano de síntomas  
- Implementar trabajo remoto para quienes no es necesario trabajar de manera presencial y para trabajadores con factores de riesgo.  
- Al identificar casos con sintomatología COVID-19, el empleador debe contar con un stock de pruebas rápidas para COVID-19, que serán aplicadas por el responsable de SST, comunicando los resultados.

## (8.) Medidas preventivas de bioseguridad y operabilidad

**(8.1) EPP**  
- Se componen de: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico. El uso de guantes no exime el lavado de manos y uso de soluciones desinfectantes.  
- Debe ser usado en función al riesgo de la actividad y son entregados diariamente por la empresa.  
- Se debe realizar el cambio de los EPPs diariamente o cada vez que sea necesario.

**(8.2.1) Requisitos básicos**  
- Redefinir aforo de todas las áreas para que se mantenga al menos 1 metro de distancia entre trabajadores. Para proveedores y clientes la distancia debe ser de 2 metros.  
- Establecer las zonas de acceso para el repartidor y el cliente (sin uso inadecuado de la vía pública). Los puesto de atención deben contar con barreras físicas para evitar el contacto directo con el público en general.  
- Garantizar el abastecimiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso. En caso de usar secadores eléctricos, se debe mantener, limpiar y desinfectar adecuadamente.  
- Mantener los ambientes ventilados y gestionar los ambientes confinados, manteniendo la distancia de 2 metros.  
- Sustituir control de asistencia con marcadores de huella digital por otro que no requiera contacto con los trabajadores.

**(8.2.2) Abastecimiento de agua**  
- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar operaciones. De lo contrario, se detienen operaciones de la empresa.

**(8.2.3) Saneamiento**  
- Se debe realizar saneamiento integral de las instalaciones antes de iniciar actividades, contando con los certificados correspondientes.

**(8.2.4) Limpieza y desinfección (L+D)**  
- Se debe contar con protocolos de L+D de todas las áreas, superficies y vehículos. Mayor frecuencia para las superficies de alto contacto.  
- Las mesas de trabajo, vehículos, motorizados y contenedores de reparto deben desinfectarse después de cada despacho.

**(8.2.5) Disposición de residuos sólidos**  
- Se debe cumplir con el D.L. 1278. Se debe implementar recipiente de color rojo, de accionamiento no manual.  
- Se debe usar EPP adecuados para manipular estos residuos, colándolos en bolsas de color rojo, cerradas con doble nudo. Se debe recojar la bolsa con desinfectante antes de su descarte. No se puede volver a abrir las bolsas. Posteriormente, se debe lavar las manos.

**(8.2.6) Servicios higiénicos y vestuario**  
- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.  
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

**(8.2.7) Equipos sanitarios**  
- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo para un adecuado procedimiento, jabón líquido, papel toalla o secador, tacho de accionamiento no manual.

## (9.) Vigilancia sanitaria y de bioseguridad

- De acuerdo con su jurisdicción, los municipios vigilan el cumplimiento de las medidas.  
- MINSA brinda asistencia técnica a los municipios para una adecuada vigilancia  
- El personal encargado de la vigilancia debe ser idónea y contar con capacitación. Debe respetar las medidas y contar con los insumos necesarios.

## (10.) Anexos

A1: Ficha referencial para el control de sintomatología  
A2: Instructivo de lavado y desinfección de manos  
A3: Instructivo de uso de mascarilla  
A4: Uso correcto de guantes  
A5: Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico  
A6: Procedimiento para la preparación de soluciones cloradas  
A8: Esquema para el recojo del pedido  
A9: Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo

## (8.3.1) Personal administrativo y operativo (Leyenda: antes de actividades, durante actividades, al finalizar operaciones)

**(8.3) Personal**  
- Verificar uso de mascarillas  
- Controla síntomas del personal diario  
- Control de Temperatura al ingreso  
- Desinfección de calzado al ingreso  
- Verificar lavado o desinfección de manos  
- Entregar indumentaria limpia y desinfectada diariamente.  
- Se recomienda implementar duchas para ser usadas antes y después de las actividades.

**(8.3.2) Personal externo**  
- Los proveedores, fiscalizadores y visitantes deben utilizar EPP (proporcionar) y cumplir todas las medidas como requisito para ingresar.

**(8.3.1) Personal administrativo y operativo (Leyenda: antes de actividades, durante actividades, al finalizar operaciones)**  
- Cubrir boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo o antebrazo. En caso de usar mascarilla, debe ser cambiada.  
- Evitar tocar la cara sin lavarse las manos  
- No uso de celulares en la empresa, deben ser custodiados.  
- No saludo físico entre personas

**Sensibilización y capacitación:**  
- Gestionar la sensibilización y capacitación del personal antes de la reapertura (virtuales).  
- Se debe llevar documentación y registro de estas actividades.

## (8.4.1) Consideraciones para el cliente

**(8.4) Cliente**  
- Debe usar EPP necesarios y cumplir con las medidas, incluyendo de uso espacio designado. De no cumplir, no se le atenderá. Esto debe ser claramente notificado en los medios necesarios.  
**(8.4.2) Medio de pago**  
- Optar por medios de pago virtuales. Si se opta por formas de interacción directa, se deben implementar medidas de bioseguridad.  
**(8.4.3) Saneamiento**  
- Informar sobre: (i) uso de mascarilla en recepción, (ii) uso de precinto de seguridad en la entrega, (iii) uso de elementos de recepción de pedidos en casa para evitar contacto con el suelo, (iv) recomendación de desinfección de la superficie externa del pedido.

(8.5.) Procesos operativos	(8.5.1.) Compra	L+D de manos, uso de EPP e indumentaria para comprar, tener desinfectante portátil.	Proveedor cumple medidas, distancia de 2 metros, L+D de manos, no tocar cara, no manipular mascarilla.	Cumplir medidas antes de ingresar, desinfectar paquetes, L+D de manos y uso de indumentaria.
	(8.5.2.) Recepción	L+D de manos, uso de EPP, L+D de zona de recepción, tener punto de desechos, disponer desinfectantes.	Eliminar empaques innecesarios, desinfección de manos delantales (usar), y paquetes, distancia 1 metro, no tocar cara	L+D de superficies, retirar y L+D de delantal, transportar paquetes y alimentos desinfectados.
	(8.5.3.) Almacenamiento	L+D de manos, uso de EPP, L+D de superficies, disponer desinfectantes, tener punto de desechos.	Usar adecuadamente EPP, L+D de manos, distancia 1 metro, no tocar cara.	Desinfectar superficies en contacto con las manos, L+D de manos al final.
	(8.5.4.) Acondicionamiento	L+D de manos, uso de EPP, L+D de superficies y materiales, disponer desinfectantes.	L+D de superficies, materiales y manos, distancia 1 metro, no tocar cara, usar desinfectante adecuado, disponer adecuadamente residuos.	Desinfectar superficies en contacto con las manos, L+D de manos al final.
	(8.5.5.) Preparación	L+D de manos, uso de EPP, L+D de superficies y materiales, disponer de materiales suficiente y contar con desinfectantes adecuados.	L+D de superficies, materiales y manos, no tocar cara, disponer adecuadamente residuos, hábitos de higiene respiratoria, verificar higiene y hermeticidad de envases.	Desinfectar superficies en contacto con las manos, L+D de manos al final.
	(8.5.6.) Despacho y entrega	L+D de vehículo, L+D de manos repartidor, uso de EPP, zona de trabajo desinfectada, evitar desplazamientos innecesarios, contar con desinfectantes adecuados.	Limpieza y hermeticidad de pedido, no abrir, embalar pedido, colocar precinto, distancia 2 metros con cliente, despachador no cobra, uso de EPP, L+D manos y superficies, no tocar cara.	Desinfectar superficies en contacto con las manos, L+D de manos al final.
	(8.5.7.) Reparto	L+D de manos repartidor, uso de EPP y desinfectante portátil, verificar precinto, Desinfección contenedor de reparto, L+D de vehículo, planificar ruta.	Entrega en puerta, medidas para pagos con POS y efectivo, no tocar cara, desinfección de manos (entre entregas), celular y superficies, uso de EPP, verificar que cliente usa mascarilla.	L+D de vehículo y contenedor, desechar EPP adecuadamente, L+D de manos al final.

Elaborado por el Ing. Alfonso I. Vargas Huaco. 08/05/2020. @AlfonsoVarghu