

Protocolo Sanitario Sectorial del Sector para el inicio gradual e incremental de los servicios de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio

El día 8 de mayo de 2020 se publicó la Resolución Ministerial 142-2020-PRODUCE, que aprueba el Protocolo Sanitario Sectorial para el inicio gradual e incremental de los servicios de los restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio, con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local (en adelante, "el Protocolo").

Entre las principales disposiciones del Protocolo se encuentran las siguientes:

Materia	Detalle
Ámbito de aplicación	<p>El Protocolo rige para 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.</p> <p>Son servicios afines los que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares. No se considera el giro de negocios bares.</p>
Responsabilidades	<p>1. Gerente General</p> <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. <p>2. Administrador</p> <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, reporta los incumplimientos a la Gerencia.- Mantiene la documentación para demostrar el cumplimiento del Protocolo.

Materia	Detalle
Responsabilidades	<p>3. Responsable de seguridad y salud de los trabajadores</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo con 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. <p>4. Personal operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores. - 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.
Disposiciones generales	<p>Los Restaurantes y Servicios Afines que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Registrar la información necesaria para realizar la rastreabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio, solicitando el consentimiento para el uso de datos personales. - 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.
Medidas preventivas de bioseguridad y operatividad	<p>1. Equipos de Protección Personal (EPP)</p> <p>Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico. Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa. Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario</p> <p>2. Instalaciones y servicios</p> <p>Se han establecido disposiciones asociadas a las siguientes materias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El distanciamiento social entre el personal es de 1 metro. Sin embargo, el personal debe mantener una distancia mínima de 2 metros con proveedores y clientes. - 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. - Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa. - La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".

Materia	Detalle
<p>Personal</p>	<p>1. Antes del inicio de las actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar el uso de mascarillas. - Controlar la sintomatología del personal diariamente. - Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico. • Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa. - Verificar el lavado o desinfección de manos. - La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente. <p>2. Durante el desarrollo de las actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente. - Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos deben ser custodiados por un personal administrativo. - Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes. <p>3. Al finalizar las actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección. - Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los EPP necesarios para el retorno a casa. - Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico. <p>4. Sensibilización y capacitación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades. - Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas. <p>5. Personal externo</p> <ul style="list-style-type: none"> - El personal externo considerado en el presente protocolo es el siguiente: proveedores, fiscalizadores y visitantes. - Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades. - Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.
<p>Procesos operativos</p>	<p>Se han establecido medidas de bioseguridad para los siguientes procesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compra. - Recepción. - Almacenamiento. - Acondicionamiento. - Preparación de pedidos. - Despacho y entrega. - Reparto.

Asimismo, se ha publicado la Resolución Ministerial 153-2020-PRODUCE que aprueba 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).

I. Criterios de focalización. Se aprobaron los criterios de focalización para la reanudación de las actividades, los cuales se indican a continuación:

- 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.
- Las empresas autorizadas podrán operar únicamente en Lima Metropolitana, teniendo en consideración las condiciones y disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente.

II. 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.

Asimismo, se ha establecido que la aprobación sectorial específica de reanudación de actividades señaladas en el artículo 1 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. Para tal efecto, el Despacho Viceministerial de MYPE e Industria verifica que las entidades, empresas o personas naturales o jurídicas cumplan lo señalado en el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial; así como con los criterios establecidos en el numeral 2.1 del artículo 2 del Decreto Supremo 80-2020-PCM, conjuntamente con el grado de movilidad de personas que implica la reanudación en una jurisdicción determinada.

La fecha de inicio de las actividades señaladas en el artículo 1 es el 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. Para la reanudación de las actividades señaladas en los distritos de Lima Metropolitana se tendrá en consideración las condiciones y disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, 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, teniendo en consideración las condiciones y disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente.

El 17 de mayo de 2020, se publicó la Resolución Directoral 2-2020-PRODUCE/DGDE, que aprobó las Disposiciones Complementarias para la continuidad del inicio gradual e incremental de la actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", en materia de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio. En ese sentido, se ha establecido lo siguiente:

I. Criterios de Focalización territorial

- Tener la condición de empresa formal (inscrita en la SUNARP y contar con licencia de funcionamiento) y contar con RUC activo y habido.
- Tener ventas mayores a 50 UIT anuales o su equivalente mensual a S/ 17 916.
- Contar con más de 5 trabajadores.
- El despacho a domicilio se efectuará con servicio de entrega propio y/o recojo en local.

II. Criterios internos de mitigación de riesgo

Regiones: Minimizando el número de actores en regiones con altos niveles en el índice de contagio.

**Cristina
Oviedo**

Consejera
coa@prcp.com.pe

**Brian
Ávalos**

Asociado
bar@prcp.com.pe

**Martín
Ruggiero**

Asociado
mrg@prcp.com.pe

