



**PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN
ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS
Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS**

#CuidémonosEntreTodos

Versión 4
10 de diciembre de 2020

PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS

I. OBJETIVOS

Establecer las medidas preventivas a realizar en restaurantes, cafés y otros lugares análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN OBLIGATORIAS

- Transporte público o privado sujeto a pago.
- Ascensores y funiculares.
- Espacios cerrados.
- Espacios comunes de condominios.
- Vía pública de zonas urbanas o pobladas.

Uso de Mascarilla



- Mantener **un metro lineal de distancia** entre cada persona.
- **En espacios cerrados** de atención a público, no puede haber más de una persona por cada 10m² en paso 1, 2 y 3, sin embargo en paso 4 y 5 será de una persona por cada 5m².
- En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de **un metro lineal**.



Distanciamiento Físico

Higiene, limpieza y desinfección



Deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día:

- Lugares de trabajo.
- Herramientas y elementos de trabajo.
- Espacios cerrados de uso comunitario.



Información

Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalar:

- Información sobre el **aforo máximo** permitido.
- Información que recuerde el **distanciamiento físico mínimo** que se debe respetar al interior del recinto.
- Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

*El detalle y excepciones de estas medidas se encuentran definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud y aquellas que la modifican.

III. RECOMENDACIONES DE AUTOCUIDADO



Es deber de cada individuo su auto exclusión de las actividades si se encuentra con síntomas o enfermo

IV. FASES PASO A PASO

De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Exenta N° 591 del 23 de julio de 2020, del Ministerio de Salud, y las que la modifican, los restaurantes, cafés y otros lugares análogos podrán reabrir en las siguientes etapas y condiciones:

Paso 1. Cuarentena: Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que solo podrán expedir alimentos para llevar.

Paso 2. Transición: Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, sólo en lugares abiertos; se entenderá como lugar abierto aquel que no tiene techo, o aquel que, teniendo techo, cuenta con más del 50 % de su perímetro sin muros, y cumpliéndose las siguientes reglas:

- a) El aforo máximo será de hasta el 25% de su capacidad o guardando una distancia mínima de dos metros lineales entre mesas.
- b) La estadía máxima de los clientes no debe exceder las dos horas. Para el cumplimiento de esto, el recinto establecerá franjas de dos horas para el ingreso de los clientes. Una vez cumplido este tiempo, todo el local deberá ser sanitizado por espacio de 15 minutos. Una vez que hayan transcurrido los señalados 15 minutos, podrá entrar un nuevo grupo durante una franja de dos horas y así sucesivamente

Paso 3. Preparación: Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, cumpliéndose las siguientes reglas:

Espacios abiertos: El aforo máximo será hasta el 25% de su capacidad o guardando una distancia mínima de dos metros lineales entre mesas.

Se entenderá como lugar abierto aquel que no tiene techo, o aquel que, teniendo techo, cuenta con más del 50 % de su perímetro sin muros.

Espacios cerrados:

- a) El aforo máximo será un 25% de la capacidad total de los espacios cerrados del local.
- b) Debe existir una distancia mínima de dos metros lineales entre cada una de las mesas.
- c) La estadía máxima de los clientes no debe exceder las dos horas. Para el cumplimiento de esto, el recinto establecerá franjas de dos horas para el ingreso de los clientes. Una vez cumplido este tiempo, todo el local deberá ser sanitizado por espacio de 15 minutos. Una vez que hayan transcurrido los señalados 15 minutos, podrá entrar un nuevo grupo durante una franja de dos horas y así sucesivamente
- d) Debe existir una ventilación permanente y adecuada. Para estos efectos, se entenderá que existe una ventilación permanente y adecuada cuando el lugar cerrado cuente, con al menos, una ventana o puerta que permita la entrada de aire y luz del exterior, de un tamaño mínimo del 4% de toda el área utilizada por los usuarios. Asimismo, las puertas y ventanas utilizadas para ventilar naturalmente, deberán permanecer abiertas y libres de obstrucciones durante todo el funcionamiento de dicho lugar

Paso 4. Apertura Inicial: Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta el 50% de su capacidad o guardando una distancia mínima de dos metros lineales entre mesas.

Paso 5. Apertura Avanzada: Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta el 75% de su capacidad.

I. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL SECTOR

RELATIVAS AL LUGAR

- Definir, implementar y monitorear un plan de limpieza, desinfección y, estableciendo un responsable de llevar a efecto esta actividad, considerando:
 - ✓ Rutina de limpieza para superficies, mobiliario, elementos decorativos y otros objetos del restaurante.
 - ✓ Limpiar y desinfectar permanentemente mesas, sillas, barras y cualquier superficie o accesorio que sea manipulado por los clientes.
 - ✓ Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo.
 - ✓ En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS de forma permanente. En caso de pago con efectivo, lavar manos después de recibir el dinero y entregar el vuelto.

RESPECTO A ENTRADAS Y SALIDAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Establecer mecanismos adicionales a los obligatorias para que clientes que esperan ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento físico mínimo, como por ejemplo entrega de números de atención o reservas anticipadas.
- Restringir la cantidad de accesos disponible y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel).

RESPECTO A ÁREAS COMUNES

La única actividad permitida en restaurantes y cafés es comer por un tiempo limitado, sentados, y en mesas distanciadas entre ellas y sin interacción entre los asistentes de diferentes mesas. Es decir:

- Organizar las mesas de forma que se pueda cumplir con el debido distanciamiento físico entre clientes.
- Se recomienda un máximo de 6 personas por mesa.

- Los asistentes deben permanecer sentados durante la mayor parte del tiempo y no pueden interactuar con los asistentes de otras mesas.
- Se recomienda un volumen de música bajo, esto con el objetivo de que las personas puedan conversar y no gritar, ya que la información disponible ha demostrado que esto aumenta el riesgo de diseminar la infección.
- En servicios de buffet, habilitar barreras físicas para proteger los alimentos, como láminas de acrílico transparente y disponer de personal para entregar comida a los clientes, evitando el autoservicio.
- Habilitar barreras físicas de acrílico transparente en cajas.
- Eliminar de la carta platos compartidos.
- Limpiar y desinfectar alcuza entre cada servicio y evitar uso de servilleteros y otros objetos de uso común en la mesa.
- Eliminar las cartas de menú y sustituirlas por otra forma de mostrar la oferta de cada establecimiento. Se sugiere por ejemplo que el menú se encuentre escrito en una pared, en individuales, o en las redes sociales o página web del establecimiento, en donde cada cliente pueda revisarlas desde su celular en forma expedita.
- Generar flujos de circulación dentro de los recintos que permitan reducir al máximo la interacción entre clientes.
- Cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.
- Promover el uso de papel absorbente o servilletas para evitar el contacto directo al manipular manillas u otras superficies de uso común.
- Contar con las cantidades necesarias de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería sanitizadas para cubrir las necesidades de máxima ocupación.
- Ventilar de forma permanente ambientes cerrados.
- Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.

RESPECTO A LOS SERVICIOS SANITARIOS

- Disponer de inodoros en buen estado de mantención, basureros, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos.
- Evitar uso de toallas, mediante secador de aire caliente o papel absorbente desechable.
- Durante el funcionamiento del establecimiento, limpiar y desinfectar los servicios higiénicos tanto como sea posible.

RESPECTO A LA COCINA

- Contar con áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para la preparación o elaboración de alimentos, marcando en el piso la distancia mínima de distanciamiento físico de al menos un metro para trabajadores.
- Lavado de manos constante, independiente del uso de guantes si la función lo requiere. Equipar la cocina con desinfectante para manos.
- Evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, lavar posteriormente manos por al menos 20 segundos.
- Los platos, cubiertos y demás utensilios idealmente deberán lavarse en máquinas lavavajillas, a ciclo completo, comprobando el correcto funcionamiento de éstas. De no ser posible lo anterior, se recomienda lavado manual profundo y secado con papel absorbente desechable.
- Limpiar y desinfectar especialmente los desagües de la cocina, elementos con grasa y cualquier contenedor de comidas.

RESPECTO A TRABAJADORES

Tomar temperatura a los trabajadores y revisar su estado general de salud a su ingreso a la jornada. En caso de presentar algún síntoma, prohibir su ingreso y seguir las medidas de manejo establecidas por la autoridad sanitaria.

Se sugieren las siguientes medidas, a fin de evitar aglomeraciones en el traslado de trabajadores:

- ✓ Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.

- ✓ Evaluar sistemas de turnos entre grupos de trabajadores evitando interacción entre grupos (ej. sistemas de trabajo 14x14).
- ✓ Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público.
- ✓ Evaluar formas de traslado de trabajadores que puedan maximizar medidas de prevención y entregar insumos de prevención para traslado, como mascarillas y alcohol gel.
- ✓ Pactar otras medidas tendientes a evitar la aglomeración, como turnos para colación y descanso.
- Llevar a cabo un protocolo de limpieza para ingresar al establecimiento, considerando:
 - ✓ Llevar un cambio de ropa o muda para la jornada laboral.
 - ✓ Entregar delantal o uniforme, que se sugiere guardar y lavar por el establecimiento al término de cada turno para evitar contacto con el exterior.
 - ✓ Al llegar al establecimiento, lavar las manos con agua y jabón por a lo menos 20 segundos.
 - ✓ Botar mascarillas desechables al llegar y reemplazar por otra nueva durante su jornada laboral. En caso de usar mascarillas reutilizables en el traslado, guardar en una bolsa plástica y utilizar una mascarilla nueva durante la jornada laboral.
- Mantener cuidado e higiene personal:
 - ✓ Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.
 - ✓ Lavar las manos con jabón cada vez que el profesional cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.
- Mantener uniforme limpio y contar con uniformes o delantales de recambio en caso que sea necesario.
- Evitar salir del establecimiento durante el turno.
- Evitar reuniones grupales. De ser necesarias, reducir en lo posible número de participantes y evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.

RESPECTO A LOS CLIENTES O USUARIOS

- Se sugiere medir la temperatura del cliente con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, prohibir su ingreso.
- Solicitar a clientes desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel y/o lavar con jabón en lavaderos al ingreso y/o en sus mesas.
- Solicitar a clientes guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.
- Limitar las reservas de clientes de acuerdo con la capacidad de aforo del establecimiento.

RESPECTO A EXTERNOS

- En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar completar la declaración de estado de salud (ver anexo), la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- En caso de interacción con empresas externas, asegurar que en la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes, la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- De ser necesario, establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entregas escalonadas para evitar aforos.

DECLARACIÓN JURADA DE SALUD PARA PROVEEDORES EXTERNOS

Por medio de mi firma, declaro que, en los últimos 14 días previos a esta fecha, yo no he:

- Sido declarado como caso confirmado de COVID-19.
- Experimentado síntomas comúnmente asociados con COVID-19.
- Estado a sabiendas en contacto estrecho con un caso confirmado.
- Sido declarado en cuarentena por viaje u otra causa.

NOMBRE COMPLETO	RUT O PASAPORTE	CORREO ELECTRONICO	FIRMA