

## Restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos

### Medidas de Prevención Obligatorias



**Uso mascarilla** en transporte público y privado sujeto a pago, ascensores y funiculares, espacios cerrados, espacios comunes de condominios y vía pública en zonas urbanas o pobladas.

**Distanciamiento físico** a 1 metro lineal entre cada persona. En espacios cerrados de atención de público no puede haber más de 1 persona por m<sup>2</sup>. Demarcación en lugares que se formen filas.

**Higiene, limpieza y desinfección diaria** de lugares de trabajo, herramientas, elementos de trabajo y espacios cerrados de uso comunitario. Baños con agua, jabón líquido, papel absorbente desechable (o secadores a aire) y basureros con tapa.

**Información en recintos cerrados que atienden público** sobre aforo máximo permitido, distanciamiento físico y recomendaciones de autocuidado

### Recomendaciones

- Promover medios de pago sin contacto. Limpiar el POS luego de cada uso en caso de pago con tarjeta.
- Atención por número.
- Restringir accesos disponibles.
- Disponer alcohol gel en entradas y salidas.
- En servicios de buffett, habilitar barreras físicas (acrílico o similar) y disponer de personal para entregar la comida a los clientes, evitando el autoservicio.
- Eliminar las cartas de menú, reemplazándolas por ejemplo con menús digitales a visualizar por los clientes en sus teléfonos o disponiéndolas en tamaño grande a la vista.
- Cerrar áreas de juegos infantiles..
- Clientes deberán evitar dejar sus mascarillas sobre las mesas mientras consumen, sugerir guarden en bolsillos o carteras.

### Fases paso a paso

- Paso 1. Cuarentena: se prohíbe la atención de público, sólo alimentos para llevar.
- Paso 2. Transición: se prohíbe la atención de público, sólo alimentos para llevar.
- Paso 3. Preparación: se prohíbe la atención de público, sólo alimentos para llevar.
- Paso 4. Apertura Inicial: 25% de aforo máximo, manteniendo distancia de 2 metros entre mesas.
- Paso 5 Apertura Avanzada: 75% de aforo máximo, manteniendo distancia de 2 metros entre mesas.

### Trabajadores

- Horarios de ingreso y salida diferidos.
- Aislar a distintos grupos de trabajadores para que no tengan contacto entre sí.
- Horarios de alimentación y descanso por turnos.
- Evitar superposición de turnos, que los trabajadores de un turno se retiren antes del ingreso del turno siguiente.
- Evaluar formas de traslado de trabajadores que aumenten medidas de control, por ejemplo entregando insumos preventivos, tales como mascarillas y alcohol gel.

### Ingreso

- Control de temperatura y/o encuesta relativa a presencia de síntomas de COVID-19, con prohibición de ingreso de detectarse síntomas.
- Lavado de manos
- Firma de libro asistencia con protocolo de lavado de manos o alcohol gel.
- Solicitar datos de contacto para eventual necesidad de trazabilidad.

### Terceros (proveedores, contratistas)

- Reducir el ingreso de terceros.
- Informar a terceros sobre medidas del establecimiento con antelación.
- Solicitar declaración previa 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.
- Establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entrega escalonadas para evitar aglomeraciones