

Miraflores, 13 de julio de 2020

APRUEBAN REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES, EXCEPTO BARES

De acuerdo con el numeral 8 de la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, el Ministerio de la Producción - PRODUCE debía aprobar la fecha de inicio de actividades, así como los Protocolos respectivos, para el caso de restaurantes y servicios afines, excepto bares.

Hoy se publicó la Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE, norma que aprueba (i) la reanudación de actividades de Restaurantes y Servicios Afines, excepto bares, en la modalidad de atención en salón con aforo al 40%, a partir del 20 de julio de 2020; y, (ii) el protocolo aplicable para este sector.

El reinicio de las actividades mencionadas no se realizará en los Departamentos de Arequipa, Ica, Junín, Huánuco, San Martín, Madre de Dios y Áncash. De conformidad con el numeral 1.3 del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, para la reanudación de las actividades en dichas zonas se requiere una autorización mediante Resolución Ministerial del sector competente.

Como en todos los casos, de forma previa al inicio de las actividades, las entidades, empresas o personas jurídicas deben elaborar el Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19, teniendo en cuenta la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA y el Protocolo de PRODUCE.

El referido Plan deberá remitirse vía correo electrónico al Ministerio de Salud - MINSA, a la siguiente dirección electrónica: empresa@minsa.gob.pe

Cumplido lo anterior, se entenderá que la entidad, empresa o persona jurídica cuenta con la autorización automática para iniciar sus operaciones.

Las principales exigencias previstas en el Protocolo de PRODUCE son las siguientes:

- Todo el personal de mediano y alto riesgo de exposición a COVID-19 debe pasar por la prueba serológica o molecular antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo. En caso de que el personal sea de bajo riesgo, la aplicación de la prueba será potestativa.
- Implementar una política de no contacto durante el servicio.

INFORMATIVO LEGAL

- La documentación de venta, facturas o boletas, deben entregarse preferentemente en forma digital.
- Colocar puntos de desinfección en el salón.
- No se utilizará mantelería ni elementos decorativos en las mesas.
- Las zonas de recreación, buffets, mesas comunes y salones privados deben mantenerse cerrados.
- Los ascensores en los restaurantes y servicios afines deben restringirse solo para el acceso de personas con discapacidad, embarazadas y adultos mayores.
- Habilitar los espacios abiertos como terrazas, jardines o patios como zonas de atención.
- Los Equipos de Protección Personal (EPP) que deben portar los empleados se componen principalmente de los siguientes: mascarillas quirúrgicas (riesgo mediano de exposición), mascarilla comunitaria (riesgo bajo de exposición - de precaución), careta facial, gafas de protección, guantes, cofia, delantal plástico, según el nivel de riesgo de puesto de trabajo.
- Durante la atención, el personal de servicio (mozo, azafata, etc.) debe respetar el distanciamiento de al menos 1 metro con el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla.

Si el cliente se retira la mascarilla, la distancia entre el personal de servicios y el cliente debe ser de mínimo 2 metros. De no ser posible esto, el personal de servicio debe utilizar protector facial adicional a la mascarilla, respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.

- El administrador deberá respetar el distanciamiento social en las áreas correspondientes (preparación, bar, recepción, almacenes, vestuario, salón, etc.) definiendo el aforo de acuerdo con la normativa vigente.
- El personal de atención al cliente (bar, caja, despacho, etc.) debe mantener una distancia de 2 metros con el cliente. De no ser posible, implementar barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas).
- Señalizar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.
- Las zonas de alto tránsito personal y clientes, como pasillos, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.

INFORMATIVO LEGAL

- 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.
- 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 el material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Asimismo, debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.
- Realizar una distribución de mesas y aforo del salón, respetando la normativa vigente sobre el distanciamiento social y el uso de equipos de protección personal, bajo responsabilidad de la empresa que brinda el servicio.
- Controlar la temperatura corporal del personal al ingreso y a la salida de la empresa, con un termómetro infrarrojo clínico. Se restringe el acceso del personal con temperatura corporal mayor a 38° C.
- Controlar la temperatura de los clientes al ingreso al salón y verificar el uso de mascarilla. El retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocársela.

En caso requiera una aclaración o ampliación del presente informativo, por favor contáctenos al correo electrónico estudio@eja.com.pe.

También puede ingresar a nuestra página en Facebook: <https://www.facebook.com/Estudio-Avendaño-Abogados-341395686536706/> para más contenido legal.