

## **PROTOCOLO**

### **HABILITACION DE SERVICIOS DE COMIDA**

### **RAPIDA**

1. Previamente a la solicitud de permiso de circulación, debe con autorización de funcionamiento como unidad productiva otorgado a través de la página del Ministerio de Trabajo.
2. Se ha establecido la **PROHIBICIÓN** de apertura de los servicios para atención al público presencial.
3. Está obligado, el propietario, gerente, directivo o administrador, a proporcionar las medidas de bioseguridad de ingreso del personal a la infraestructura. Eso quiere decir que debe contar con cámara de desinfección o fumigador o traje de aislamiento, según el rubro. El personal al ingreso debe de cumplir con el procedimiento básico y exigido conforme a la normativa de la OMS.
4. El empleador debe otorgar los medios y condiciones de laboralidad y bioseguridad permanente para la jornada. Debe tener habilitados los servicios higiénicos para el lavado permanente de manos, espacios para la sanitización del personal.
5. De igual forma debe tomar en cuenta el proceso de envoltura para el despacho de alimentos, de tal forma que se garanticen la higiene y la bioseguridad. El personal que realizará la distribución (delivery) de los productos debe ser una empresa previamente autorizado por el Ministerio de Gobierno, que también deberá cumplir protocolos para su funcionamiento.
6. Todos los accesos y salidas deben tener, además de los elementos de bioseguridad, los de anti desinfección para la locomoción, uso de lavandina, detergente y protectores necesarios para limpiado de calzados y los que correspondan.
7. Para el caso de los motorizados para el transporte personal, se concederá el mismo conforme plantilla adjunta y los horarios previamente establecidos y acordados en cada departamento, en aplicación del D.S. 4200 y sus modificaciones a través del D.S. 4218.