

COVID-19 | Más Seguros en Casa

Orientación de la Orden de Salud Pública 20-28

RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS – SERVICIOS EN LA PROPIEDAD DEL ESTABLECIMIENTO, AL INTERIOR Y AL AIRE LIBRE

El propósito de esta orientación es abrir los establecimientos con el objetivo principal de ofrecer servicios en la propiedad del establecimiento, lo que se conoce coloquialmente como “restaurantes”. Puede abrir cualquier establecimiento que tenga la capacidad de cumplir con las directrices descritas a continuación y garantizar el acceso a alimentos para consumo en la propiedad. Solo establecimientos con licencia para la venta minorista de alimentos pueden ofrecer alimentos/comidas. **En el mes de junio, se evaluarán otros tipos de establecimientos que no sirvan alimentos.**

ORIENTACIÓN PARA ESPACIOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN LA PROPIEDAD

- Se insta a los restaurantes a continuar los servicios de entrega a vehículo en la banqueta/entrega a domicilio, lo que incluye servicios de venta de alcohol para llevar/entrega a domicilio.
- **Se fomenta la entrega de servicios de alimentos para su consumo en la propiedad al aire libre. Por favor, coordine con las autoridades locales para obtener una autorización para expandir el espacio y así facilitar la entrega de servicios de alimentos para consumo en la propiedad al aire libre en espacio públicos o privados adyacentes o no adyacentes.** Se debe cumplir con los siguientes requerimientos:
 - Los clientes en diferentes grupos deben mantener una distancia mínima de 6 pies. Es posible que los espacios entre las mesas deban ser de 6 pies o más para garantizar el distanciamiento físico adecuado entre los clientes de diferentes grupos.
 - Todos los empleados deberán usar un tapabocas.
 - Desinfectar y realizar una limpieza profunda de todas las superficies compartidas entre la llegada y salida de cada grupo

ORIENTACIÓN PARA LOS EMPLEADOS

- Implementar protocolos de monitoreo de síntomas (incluyendo monitoreo de la temperatura y preguntas de detección de síntomas), cuando sea posible ([orientación adicional](#)) y motivar a los empleados enfermos a usar el [Registro de Síntomas del CDPHE](#).
- Designar a un empleado por turno para que supervise que el personal y el público estén cumpliendo con las medidas de seguridad.
- Exigir que los empleados se queden en casa si presentan cualquier síntoma o señal de enfermedad y remitirlos a recibir apoyo del empleador o del Estado ([Información sobre la licencia de emergencia por enfermedad](#)).
- Proveer orientación, capacitación inicial y continua sobre las medidas de distanciamiento de 6 pies entre los empleados, en la mayor medida posible, en todas las áreas de operaciones.

ORIENTACIÓN PARA PROTEGER A LOS CLIENTES

- Considerar proveer una opción de “registro” para los clientes para que así puedan recibir una notificación si ocurre una exposición
- Proveer opciones de pago o prepago sin contacto físico (de ser posible)
- Establecer áreas de espera para los clientes al aire libre (de ser posible), que permitan mantener un distanciamiento físico adecuado con los otros clientes.
- Restringir la posibilidad de estar de pie y/o congregarse en el área del bar, la entrada/salida y cualquier otro espacio al interior del local.
- Continuar las opciones de entrega a vehículo y a domicilio, además de recomendarlos para las personas vulnerables.
- Solicitar que los clientes usen

- Para los **servicios de alimentos para consumo al interior de la propiedad**, se permite una ocupación de hasta el **50% del límite de la capacidad exhibida conforme al código de construcción y a un máximo de 50 personas**, si se cumplen los siguientes requerimientos:
 - Los clientes en diferentes grupos deben mantener una distancia mínima de 6 pies. Es posible que los espacios entre las mesas deban ser de 6 pies o más para garantizar el distanciamiento físico adecuado entre los clientes de diferentes grupos.
 - Todos los empleados deberán usar un tapabocas.
 - Garantizar la ventilación máxima abriendo las ventanas y disminuyendo el uso de aire acondicionado en la mayor medida posible
 - Desinfectar y realizar una limpieza profunda de todas las superficies compartidas entre la llegada y salida de cada grupo
 - Mantener a los miembros de cada grupo juntos y no permitirles interactuar entre sí
- Limitar el tamaño de los grupos a **8 personas o menos**
- Realizar esfuerzos para reducir la congregación de personas dentro y fuera del establecimiento, lo que incluye:
 - Recomendar reservaciones y, si es factible, preferir solo utilizar un sistema de reservaciones
 - Los grupos que estén esperando que esté lista su mesa no se deben congregar en las áreas de entrada y deben esperar en sus carros o fuera de la propiedad hasta que exista disponibilidad de asientos.
 - No permitir que diferentes grupos compartan una mesa.
 - No permitir las estaciones de autoservicio o bufetes.
 - No permitir que los clientes escojan su mesa sin asistencia del personal para garantizar que la mesa haya sido desinfectada antes de la llegada de un nuevo cliente.
 - No permitir que los clientes se sienten en el bar, si el bar se está usando para servir alimentos o bebidas. Si no se está usando para dichos servicios, entonces los grupos pueden

- Implementar sistemas para minimizar las interacciones entre el personal, tales como cambiar los flujos de trabajo, mantener el mismo personal en cada turno, además de escalonar los turnos, los cambios de turno y los descansos.
- Requerir que los empleados usen tapabocas cuando estén dentro del establecimiento.
- Requerir que los distribuidores, proveedores y contratistas usen tapabocas al entrar al establecimiento licenciado.
- Requerir el uso de guantes o el lavado frecuente de manos. Fomentar un sistema de descansos frecuentes para lavarse las manos (por lo menos cada 30 minutos), incluyendo al llegar y al salir del establecimiento.
- Cumplir estrictamente las prácticas de higiene enumeradas en las [Regulaciones para Establecimientos de Venta al por Menor de Alimentos de Colorado](#), incluyendo:
 - No trabajar si está enfermo
 - Lavarse las manos con frecuencia
 - Cambiarse los guantes entre tareas
 - Usar guantes nuevos después de lavarse las manos
- Considerar una modificación del menú para así crear espacio en la cocina y promover el distanciamiento físico. Implementar medidas de distanciamiento físico donde sea factible.
- Las reuniones con todo el personal deberán cumplir con las medidas de distanciamiento físico. Considerar reuniones virtuales o al aire libre con un distanciamiento adecuado.
- Requerir que los empleados lleven todas su pertenencias a casa después de cada turno, incluyendo las botellas de agua.

tapabocas mientras no estén comiendo o bebiendo, ej. mientras estén pasando entre las mesas para buscar sus productos para llevar o para ir al baño.

- Considerar negarles el servicio a los clientes que se nieguen a cumplir con las directrices de higiene y distanciamiento físico.
- Ofrecer servicios adaptados para aquellas personas que no puedan cumplir con los requerimientos de higiene y distanciamiento físico, tales como servicios para llevar, servicios de entrega a vehículo en la banqueta/a domicilio.

SI EXISTE UN CASO CONFIRMADO ENTRE LOS CLIENTES O EMPLEADOS:

- El restaurante **debe** notificar a la agencia local de salud pública y cooperar con la misma en relación con los pasos a seguir.
- Puede encontrar información de contacto de las agencias locales de salud pública en [este enlace](#).
- Puede encontrar orientación en relación con brotes para establecimientos que no son del sector de la salud en [este enlace](#).

sentarse allí, siempre que cumplan los mismos requisitos de las mesas regulares

- Marcar claramente con líneas el piso y el suelo para definir el espacio de 6 pies entre las personas, además de marcar cómo debe fluir la circulación de las personas. Marcar claramente las mesas que no están disponibles para los clientes
- Exhibir letreros que comuniquen claramente a los clientes y empleados las expectativas de higiene y saneamiento, incluyendo la instrucción de no ingresar si ellos o alguna persona de su residencia presenta cualquier síntoma
- Minimizar la cantidad de objetos de uso compartido entre los clientes, incluyendo:
 - Eliminar/cerrar las áreas de juego y las pistas de baile que requieran o motiven a las personas a estar de pie (dardos/billar/tejo/máquinas de juego); sacar los juegos de mesa.
 - Descontinuar el uso de manteles. Usar manteles desechables o reemplazar el mantel usado con uno limpio entre clientes.
- Desinfectar cualquier objeto de uso compartido, como los porta cuentas y las máquinas de venta de manera minuciosa entre cada uso.
- Reforzar los protocolos de limpieza y desinfección y registrarlos en un registro de limpieza que se encuentre a la vista del público, incluyendo:
 - Usar menús desechables, letreros con el menú o crear un menú en línea para que los clientes lo puedan revisar desde su dispositivo electrónico
 - Proveer condimentos de uso o ración individual
 - Desinfectar los baños una vez por hora
 - No permitir el uso de ciertos inodoros y urinarios y marcarlos con letreros adecuados para mantener una distancia de 6 pies entre los clientes, lo que podría requerir una reducción de la capacidad de los baños o incluso que una sola persona lo pueda ocupar a la vez.
- Proveer desinfectante para manos en el área de bienvenida y en varios sitios dentro del local.

- Proveerles a los empleados un tapabocas de alta calidad en la mayor medida posible.

COVID-19 | Más Seguros en Casa

Orientación de la Orden de Salud Pública 20-28

RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS – SOLO PARA LLEVAR

ORIENTACIÓN PARA ESPACIOS DE ESPERA DE LA COMIDA PARA LLEVAR	ORIENTACIÓN PARA LOS EMPLEADOS	ORIENTACIÓN PARA PROTEGER A LOS CLIENTES
<ul style="list-style-type: none">• Limitar a los restaurantes a solo ofrecer servicios para llevar en persona, ventanilla, entrega a vehículo en la banqueta y entrega a domicilio• Todos los bares permanecerán cerrados y no podrán ofrecer servicios a sus clientes en persona (se permite la venta de productos para llevar, ej. kits para hacer cócteles o de cerveza de una cervecería)• Aumentar la frecuencia de las prácticas de limpieza, incluyendo la desinfección de áreas de contacto frecuente• Desinfectar a diario y realizar una limpieza general entre los turnos conforme a la orientación del CDPHE• Implementar protocolos de monitoreo de síntomas (incluyendo revisión de temperatura en el lugar de trabajo y preguntas de detección de síntomas) cuando sea posible (orientación adicional). Instar a los empleados enfermos a que usen el Registro de síntomas del CDPHE• Colocar letreros para los empleados y clientes acerca de la buena higiene y otras prácticas de saneamiento• Señalar claramente las áreas de espera para comida para llevar con marcadores para garantizar el distanciamiento adecuado entre las personas y garantizar que no interfieran con los servicios realizados dentro del establecimiento, ya sea al interior o al aire libre	<ul style="list-style-type: none">• Proveer orientación y fomentar el distanciamiento de 6 pies entre los empleados• Usar tapabocas durante las interacciones con clientes• Usar guantes y, cuando sea posible, usar un tapabocas durante la preparación de alimentos y limpieza.• Implementar un sistema de descansos frecuentes para lavarse las manos• Exigir que los empleados se queden en casa si presentan cualquier síntoma o signo de enfermedad• Se les insta a los empleadores a proporcionar tapabocas de alta calidad	<ul style="list-style-type: none">• Implementar medidas de distanciamiento de 6 pies (ej. espacios marcados en las filas para la caja registradora)• Proveer opciones de pago sin contacto físico (cuando sea posible)• Ofrecer servicios adaptados para aquellas personas que no puedan cumplir con los requerimientos de uso de tapabocas y distanciamiento social, tales como servicios para llevar, entrega a vehículo en la banqueta/ a domicilio