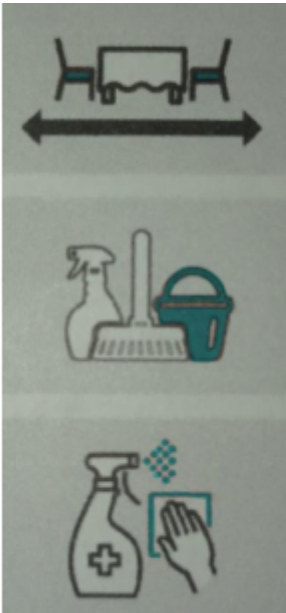




PROTOCOLO PARA LA OPERACIÓN DE LA CAFETERÍA O COOPERATIVA ESCOLAR



PROCESOS DE SANITIZACIÓN Y LIMPIEZA

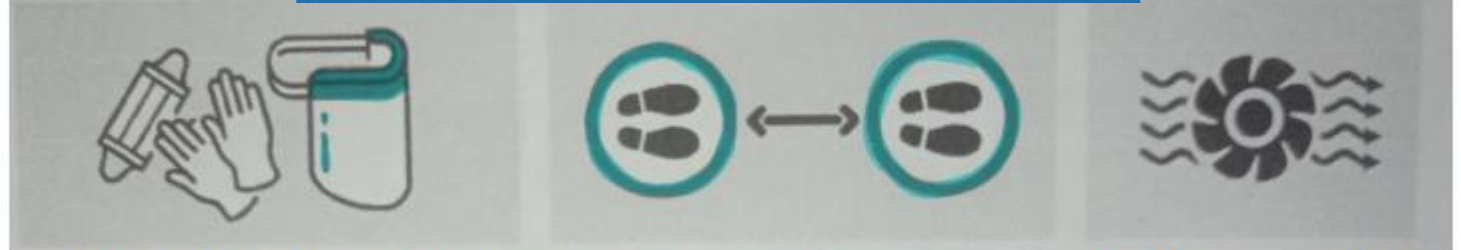


Los concesionarios del servicio deben seguir las normas por las establecidas autoridades, se toman como base las medidas de protocolo de prevención COVID-19 de la CANIRAC.

Las instalaciones se sanitarán y someterán a limpieza profunda antes de reiniciar el servicio y deben reforzarse los procedimientos cada tercer día.

Sanitización e higiene durante la operación: limpieza diaria con cloro, disponibilidad de insumos de lavado y desinfección, incluyendo gel antibacterial en la entrada, punto de cobro y en la barra de entrega de alimentos. Atención en limpieza de superficies y objetos de uso común.

OPERACIÓN



En todo momento los operadores del servicio deben usar cubre bocas, lentes o careta, guantes y aplicación de gel antibacterial.

El establecimiento debe colocar marcas en el piso para determinar la sana distancia entre los usuarios al momento de hacer filas.

La Buena ventilación en el local es indispensable.



Los condimentos, salsas y extras tienen que servirse al momento y en porciones individuales.

Se dará preferencia a métodos de pago eficientes.

Debe haber medidas para prevenir filas largas y aglomeradas.

Debe haber menús digitales o desechables, pizarras o aquellos que prevengan el contacto físico.

TIPO DE SERVICIO POR NIVELES DE SEMÁFORO

La disponibilidad y nivel de servicio cambiará dependiendo del color del semáforo administrado por las autoridades.



EN SEMAFORO VERDE EL SERVICIO OPERA EN TRES NIVELES:

