



## COMUNICADO

A la opinión pública, el Gobierno Regional Junín informa los requisitos básicos para el funcionamiento de los establecimientos en Junín:

- Los establecimientos en el rubro de restaurantes deberán elaborar un plan de bioseguridad de su empresa que contemple el flujo del personal a laborar y el plano de áreas mínimas.
- El personal deberá contar con certificado de descarte (prueba rápida negativo) del COVID -19, dicho certificado debe ser renovado cada 15 días y el costo será asumido por el propietario del giro. Las pruebas rápidas deben ser realizadas en los establecimientos de salud pertenecientes a la DIRESA – Junín también las instituciones privadas podrán realizar este tamizaje.
- Cada establecimiento deberá designar un personal que se encargará de monitorear las acciones de bioseguridad dentro y fuera de establecimiento.
- Las municipalidades provinciales otorgarán las licencias de funcionamiento previa autorización de bioseguridad otorgado por la DIRESA JUNIN.
- Los establecimientos deberán presentar el certificado de fumigación/desinfección antes de iniciar sus actividades, por una empresa autorizada por DIRESA JUNIN.
- Cada establecimiento deberá colocar en un lugar visible un cartel indicando "ALIMENTOS SOLO PARALLEVAR".
- El establecimiento deberá implementar de preferencia pagos virtuales y el comprobante de pago deberá ser remitido al correo electrónico del cliente.
- El establecimiento deberá consignar información básica como Razón Social y RUC, ubicación, representante legal, DNI; N° total de trabajadores (tipo de contrato) en la data de la plataforma virtual diseñado por los gobiernos locales (provinciales y distritales).
- Los restaurantes que cumplan con estos requisitos reanudarán de forma inmediata cuando el Ministerio de Producción autorice, en el marco del reinicio de las actividades económicas, la fase I en el interior del país.
- Mayor información en la página web del Gobierno Regional Junín.

Huancayo, 16 de mayo de 2020

GOBIERNO REGIONAL JUNÍN