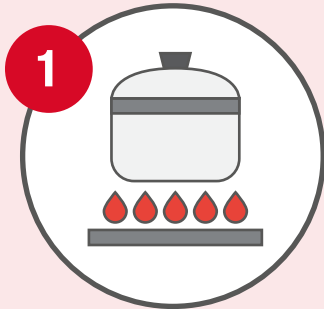
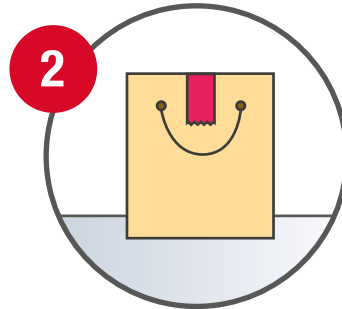


# ¿Cómo ofrecer un servicio de **delivery seguro**?

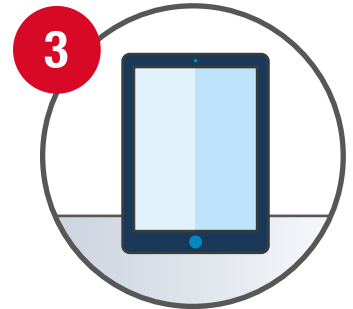
## En el restaurante



En los locales se observarán, como siempre, todas las **medidas de seguridad** alimentaria durante la preparación del pedido, que **se entregará sellado** al repartidor.

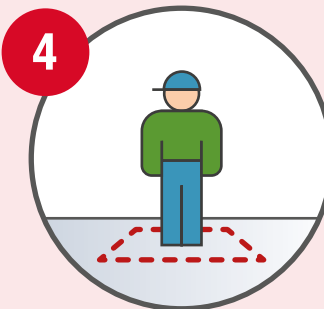


El pedido será depositado para su recogida en una **zona exclusiva para ese uso**, separada al menos un metro del resto de áreas y que será limpiada y desinfectada frecuentemente.

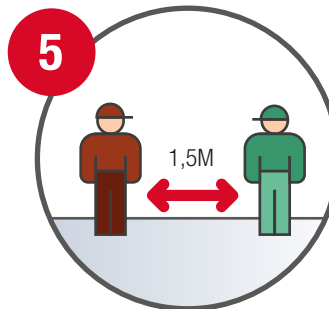


Los **delivery tablets** deberán ser también **higienizados** con la mayor frecuencia posible.

## En la recogida



Los restaurantes delimitarán en el suelo las **distancias de seguridad** establecidas tanto entre el primer repartidor y la zona de recogida, como entre repartidores.



En el momento de la recogida del pedido, los **repartidores** guardarán al menos **un metro y medio de distancia** de seguridad con el personal del restaurante.



Se debe hacer lo posible para **minimizar el tiempo de espera** de los repartidores en el restaurante.

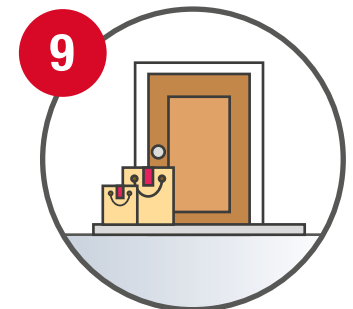
## En la entrega



Se debe fomentar el uso de **pago por medios electrónicos**, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto y el manejo de dinero en efectivo.



Los repartidores **desinfectarán sus elementos de reparto y vehículos** con la mayor frecuencia posible y, siempre antes de comenzar y después de finalizar su turno de trabajo. También lavarán su uniforme periódicamente.



Las entregas se realizarán siempre **sin contacto** entre repartidor y cliente, intentando en la medida de lo posible seguir las indicaciones del cliente.