

PRECAUCIONES
COVID -19



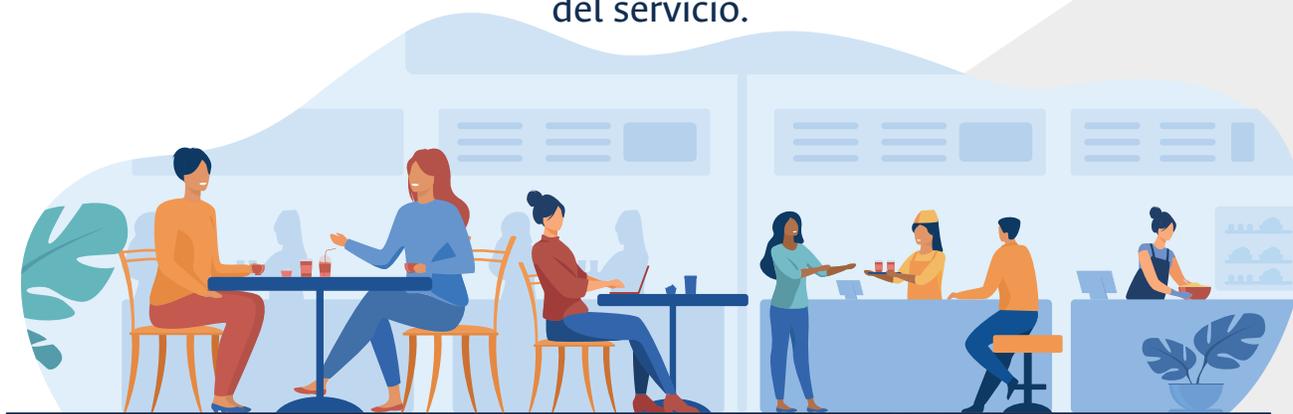
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS
PARA LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL
COVID-19
EN LOS SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN
DE LA SEDE AMAZONÍA

The page features several stylized green virus icons with spikes and internal circles, scattered across the top and bottom sections. The main title is centered and reads:

INTRODUCCIÓN

El presente documento reúne un conjunto de normas, reglas y pautas para el restablecimiento de la atención presencial (mínima o completa) en el comedor de la Sede Amazonia de la Universidad Nacional de Colombia, ante el eventual proceso de transición de regreso gradual, progresivo y seguro de la comunidad universitaria, posterior al cese de actividades por la alerta de contagio ante la pandemia COVID-19. En la elaboración de los presentes lineamientos se tuvo en cuenta el "Protocolo de bioseguridad en los servicios de alimentación de la Universidad Nacional de Colombia para la prevención y mitigación del covid-19" establecido por la Dirección Nacional de Bienestar Universitario y se adaptó según las dinámicas y particularidades de la Sede Amazonia.

La Universidad, los operadores y los usuarios de los comedores y cafeterías son responsables de proporcionar un ambiente libre de COVID-19; esto debe tenerse en cuenta en las actividades previas a la ejecución del servicio en la relación contractual establecida, es decir que todas las partes deben asegurar el cumplimiento del protocolo el cual implica nuevos gastos, actividades y regulaciones en la ejecución del servicio.



ACTIVIDADES DE RESPONSABILIDAD DE LA SEDE

I. ACCIONES PREVIO AL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

A. DE LA SEDE CON LOS OPERADORES

La sede deberá solicitar al operador a cargo de las cafeterías y/o comedores el cumplimiento de las acciones citadas en el apartado “ACTIVIDADES DE RESPONSABILIDAD DEL OPERADOR” en el ítem I - literal A - numeral 1. Las anteriores actividades se deberán incorporar como obligaciones en su contratación.

La Sede y la Dirección Nacional de Bienestar Universitario deberá realizar la supervisión permanente a los operadores de las cafeterías y comedores teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:



Cumplimiento de las medidas sanitarias previo a la reapertura de los servicios de alimentación.



Cumplimiento de las normas y medidas higiénico sanitarias en toda la cadena productiva.



Garantizar que los trabajadores, personal y público en general cumplan con las normas de bioseguridad presentes en el protocolo.



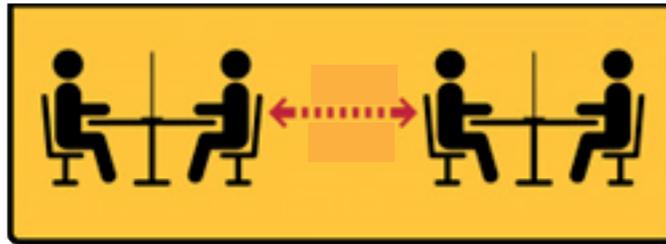
Brindar a los estudiantes, administrativos y a la comunidad universitaria campañas de estilos de vida saludables en tiempos de Pandemia.

B. ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Estas proyecciones están sujetas a cambios de acuerdo al flujo real cuando se realice la reapertura de los servicios.



1 Verificar el cumplimiento de las determinaciones para la distribución del área del comedor, las cuales se encuentran en el apartado “ACTIVIDADES DE RESPONSABILIDAD DEL OPERADOR” en el ítem I - literal A - numeral 4.



2 Número, ubicación y características de los siguientes elementos para la limpieza y desinfección del área del comedor necesarios para el servicio de alimentación de la Sede Amazonia:



1 lavamanos portátil con accionamiento no manual en la zona de ingreso.



1 dispensador de Jabón líquido antibacterial de pedal al ingreso.



1 dispensador de toallas desechables para el secado de las manos al ingreso y 1 recipiente de pedal para depositarlas.



1 dispensador de pedal de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% en el punto de pago, 1 en el área de recolección de menaje y residuos.



1 punto de eliminación de tapabocas y guantes de pedal con doble bolsa negra y rotulada, ubicado en la zona de recolección de residuos.

- 3 Instalar lavamanos portátil o fijo con accionamiento no manual al ingreso del comedor y dentro del área de producción (cocina).
- 4 Verificar que el operador de los servicios de alimentación realice la limpieza y desinfección antes del restablecimiento apertura del servicio.
- 5 Se deben instalar las barreras protectoras (mamparas) en el punto de entrega de los alimentos (línea de servicio) y punto de pago.



C. DE LA UNIVERSIDAD CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA

La sede deberá realizar la socialización del protocolo de bioseguridad dirigido a los usuarios del servicio de alimentación, mediante una campaña educativa virtual masiva con información visible, legible, oportuna, clara y concisa sobre las medidas de prevención y atención, por los medios de comunicación como correo, postmaster y redes sociales de la Sede Amazonia y focalizada para los beneficiarios de los apoyos alimentarios; los mensajes deberán ser accesibles para personas con discapacidad sensorial.

Gestionar la publicación de los menús semanales en los comedores en un lugar visible para todos los usuarios y si es posible por las redes sociales de la Sede Amazonia.

Realizar el registro de los usuarios de la Sede Amazonia que reciben el apoyo alimentario al ingreso del área del comedor de manera digital, para disminuir el riesgo de contagio, en todo caso se deberá garantizar el lavado de manos después de usar equipos biométricos y elementos para toma de huella dactilar y la limpieza y desinfección de los mismos cuando sean usados.



D. ESPACIOS DE RETERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Teniendo en cuenta los eventuales riesgos en diferentes espacios, se sugiere que los estudiantes y comunidad universitaria, se provean de los alimentos desde sus casas, para esto se debe contar con un punto de retermalización.

La Sede Amazonia dispondrá neveras para conservar los alimentos y microondas para su retermalización. También establecerá franjas de horarios para el uso de estos equipos, con el fin de evitar la aglomeración de personas durante la prestación del servicio.



Tener en cuenta las siguientes medidas:

Lavamanos y/o puntos para la desinfección de las personas.

Asignar a un auxiliar de servicios generales para limpiar y desinfectar periódicamente los hornos microondas, dispensadores de alcohol glicerinado y mesas en el área de consumo y otras superficies.

Disponer de paños desechables y alcohol glicerinado mínimo al 60% para la limpieza del panel de control y/o manijas de los equipos.

Disponer de recipientes de pedal para la eliminación de los residuos.

Nota: Esto estará sujeto al análisis de la demanda de la comunidad universitaria, del flujo de personas y la disponibilidad presupuestal. La Sede debe incluir a estudiantes de corresponsabilidad como apoyo para contribuir al cumplimiento de las normas de bioseguridad.

II. ACTIVIDADES INHERENTES AL SERVICIO

La Sede Amazonia deberá:



Autorizar la prestación del servicio únicamente mientras se pueda garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción de alimentos. La sede cuenta con una planta de tratamiento de agua.



Verificar el cerco epidemiológico de la cafetería o comedor ante la presencia o sospecha de contagios en el interior de este, solicitar el aislamiento de las personas involucradas y cumplir los demás lineamientos de Seguridad y Salud en el trabajo de la Sede. Si se confirma un caso de COVID-19, el operador deberá realizar limpieza y desinfección profunda de todas las áreas.

ACTIVIDADES DE REponsABILIDAD DEL OPERADOR

I. ACCIONES PREVIO AL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

A. DEL OPERADOR DE LA CAFETERIA O COMEDOR CON LA UNIVERSIDAD

1 Los operadores de los comedores y/o cafeterías de la Sede Amazonía deberán dar cumplimiento a las siguientes acciones y medidas:

 Cumplir con la dotación sanitaria, señalización, insumos y personal requeridos para la adecuada implementación del protocolo de bioseguridad.

 Acatar los controles de seguridad establecidos por la Sede Amazonia para el ingreso a la Universidad.

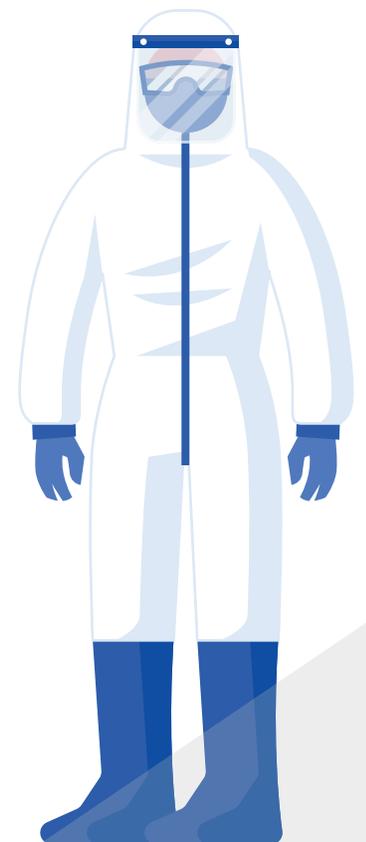
 Capacitación al talento humano en el tema “El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio”.

 Realizar la proyección de necesidad y compra para asegurar que su talento humano cuente con la de dotación suficiente de los siguientes elementos de protección personal (gafas, careta, guantes, tapabocas desechables, uniforme antilíquidos).

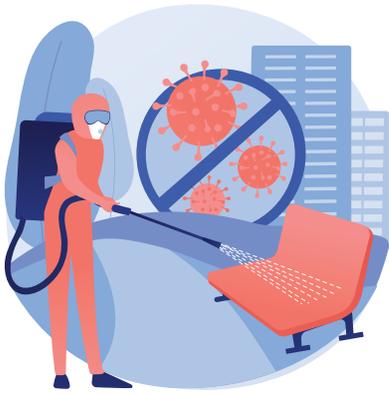
 Realizar la proyección de necesidad y compra para asegurar permanentemente suficientes productos de limpieza y desinfección con actividad virucida (de acuerdo con el Plan de Saneamiento Básico) y lo aprobado por el Ministerio de Salud y Protección Social. Teniendo en cuenta que los insumos químicos empleados deberán estar acorde con el Sistema Globalmente Armonizado.

 Previamente realizar la limpieza y desinfección general del área a operar, para la habilitación de la cafetería y/o comedor.

 Realizar el diseño, modificación e implementación de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico acorde con las necesidades generadas por el riesgo de contagio y alineado con la normatividad establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social como la Resolución 2674 de 2013, Resolución 777 del 2021 y demás normas que las modifiquen, adicionen y /o sustituyan; al igual que la aplicación de los lineamientos establecidos por el Invima, garantizando lo siguiente:



☀ Que el programa de limpieza y desinfección se ejecute en el establecimiento mínimo una vez al día, incluyendo zonas comunes, mobiliario y equipos; de la misma manera deberá incluir un apartado en donde especifique el tratamiento al menaje y utensilios de uso por los usuarios.



- ☀ El protocolo de limpieza y desinfección de los insumos o materia prima antes del almacenamiento o en su defecto, como se va a mitigar el riesgo de contagio de los colaboradores o consumidores con la materia prima.
- ☀ El procedimiento detallado para la limpieza y desinfección del menaje.
- ☀ Atender lo establecido en la Resolución 777 de 2021 y la norma que la adicione, modifique o sustituya en lo referente a la disposición de espacios para la disponibilidad y almacenamiento de los insumos de limpieza y desinfección.
- ☀ En caso de que se decida usar desechables, estos deberán ser biodegradables y el operador deberá coordinar con la Universidad la disposición final de estos empaques.
- ☀ Protocolo para circulación en espacios destinados para el servicio de cafetería y comedores completo (cocina, despensas, baños, zonas de lavado de manos y menaje, atención al público, desechos, otros). Tener en cuenta las medidas y señalización que se establezca en el servicio de alimentación para garantizar el distanciamiento y minimizar el riesgo de contagio.
- ☀ En caso de contratar empresas especializadas, estas deberán contar con concepto sanitario favorable expedido por las Secretarías de salud o las entidades que hagan sus veces.

2 ☀ Instalar y abastecer permanentemente los siguientes elementos de limpieza y desinfección:

Área de producción:



Dispensadores de pedal de Jabón líquido antibacterial neutro en todos los puntos de lavado de manos, tanto en los baños como en el área de producción.



Insumos con actividad virucida (hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético) para el lavado y desinfección de alimentos, superficies y áreas establecidos en el plan de saneamiento básico.



Dispensadores de toallas desechables para el secado de las manos en todos los puntos de lavado de manos y recipiente de pedal con bolsa negra para depositarlas.



Puntos de eliminación de tapabocas y guantes de pedal con doble bolsa negra y rotulada, ubicados en las áreas de recolección de residuos.



Dispensadores de pedal de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% en la zona de recepción de materia prima y distribución de alimentos.

Área de comedor:



1 dispensador de pedal de Jabón líquido antibacterial al ingreso.



1 dispensador de toallas desechables para el secado de las manos al ingreso y 1 recipiente de pedal con bolsa negra para depositarlas.



1 dispensador de pedal de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% en el punto de pago, 1 en el área de recolección de menaje y residuos.



Alcohol mínimo al 70% y máximo al 95 % para aspersión en mesas, sillas, objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño.



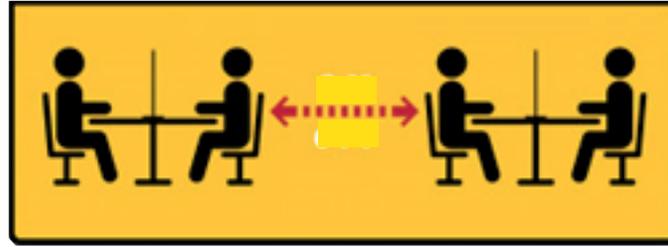
1 punto de eliminación de tapabocas y guantes de pedal con doble bolsa negra y rotulada, ubicado en la zona de recolección de residuos.



Identificar, retirar y/o eliminar los elementos, zonas o equipos de mayor riesgo en el servicio de alimentación. En el caso de elementos como cascos, bolsos, chaquetas y otros elementos de personal operativo, administrativo y visitantes deben ubicarse en lockers destinados para esto, las diferentes zonas del servicio de alimentación deben estar libres de objetos que sean foco de contagio.



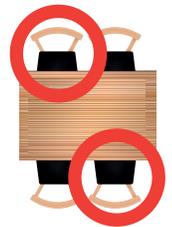
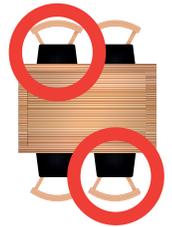
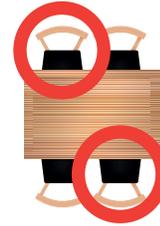
Distribuir el área del comedor de la siguiente manera:



Estas proyecciones están sujetas a cambios por parte de la Sede, de acuerdo al flujo real cuando se realice la reapertura de los servicios.



Distribución de 2 usuarios por mesa en zigzag, si las mesas a usar son de dimensiones grandes como las empleadas en la cafetería de la Sede para garantizar el distanciamiento físico de 1 metro. En caso de que la sede decida usar mesas rimax o de dimensiones pequeñas, deberán ubicar solo 1 usuario por mesa.



Estimación de cantidad de mesas y sillas a habilitar: 12 lugares, usando toda el área del comedor contigua a la cocina, incluyendo la zona que se encuentra descubierta (sin techo). (Sujeto a cambios de acuerdo a la distribución de las mesas en sitio para el cumplimiento del distanciamiento de 1 metro).



Suministro de la alimentación por franjas de horarios de acuerdo a los lugares habilitados y a lo establecido por la Sede para el cumplimiento del aforo.



Distanciamiento mínimo de 1 metro entre las mesas habilitadas y los lugares señalizados para la entrega de los alimentos y el punto de recolección de menaje y residuos.





Distribución de la fila para la entrega de los alimentos garantizando el distanciamiento de 1 metro.



5 Señalar de la siguiente manera:

Área de producción:

Demarcación del suelo y/o avisos en material resistente y de fácil limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio de alimentación con el color de seguridad que corresponda (sujeto a cambios de acuerdo al flujo de personas en cada área y las características de estas áreas):

Área blanca (donde no hay mayor riesgo de contagio):
área de almacenamiento de materia prima.

Área gris (área de barrera sanitaria): área de cocina y preliminares o prelistamiento del servicio.

Área roja o de mayor riesgo: :
área de lavado de vajilla, distribución (área de servido y punto de pago), área de recepción de materia prima, áreas de recolección de residuos.



También demarcación de puntos de referencia con distancia preventiva entre operarios.



Demarcar la zona donde se realiza la recepción de materia prima, teniendo en cuenta el distanciamiento preventivo.



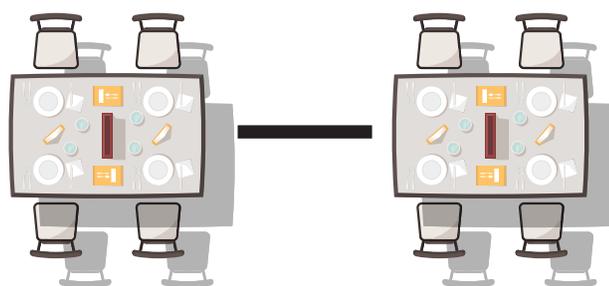
Instalar avisos en material resistente y de fácil limpieza y desinfección con las siguientes indicaciones:

- Instrucciones de lavado de manos.
- Uso adecuado de EPP de manera permanente.
- Distanciamiento físico.
- Recomendaciones para prevenir el contagio.
- Lo demás establecido en el Manual de Buenas prácticas de manufactura y el protocolo de bioseguridad.



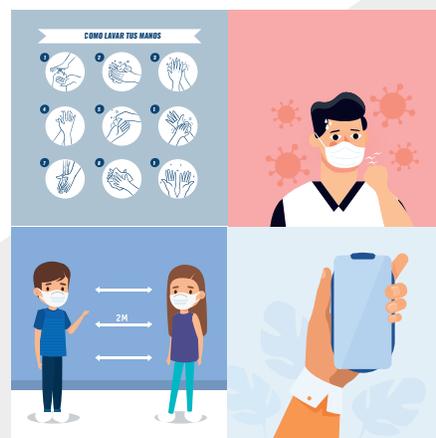
Área de comedor:

- Puntos de referencia para la ubicación de mesas cumpliendo el distanciamiento preventivo.
- Señalizar el área de recolección de menaje y residuos.
- Demarcación del suelo con bandas que indiquen el distanciamiento preventivo de 1 metro en zona de filas.
- Aviso en material resistente de fácil limpieza y desinfección, que indique el lugar de ingreso y salida de los usuarios.



- Señalizar las mesas y sillas habilitadas.
- Avisos en material resistente y de fácil limpieza y desinfección con las siguientes indicaciones:

- Instrucciones de lavado de manos.
- Conservar el distanciamiento de 1 metro.
- Uso de tapabocas en la línea de servicio y caja de pago.
- Retiro del tapabocas solo en el momento de consumo. Este debe ser guardado en una bolsa sellada.
- No colocar el tapabocas sobre ninguna superficie.
- No conversar durante su estancia en el comedor.
- No usar el celular en el comedor.
- Permanencia máxima de 15 minutos por persona.



Nota: la señalización del área del comedor se deberá concertar con la Sede Amazonia.



Cumplir con las etiquetas de saludo, estornudo, tos, distanciamiento y medidas de protección.

B. DEL OPERADOR CON LOS COLABORADORES (PERSONAL O TALENTO HUMANO)

Deberá realizar sensibilización y capacitación al talento humano colaborador para la incorporación del personal en la reapertura del servicio.

Esta sensibilización y capacitación deberá tener una duración de mínimo 2 horas y ser dirigido por un profesional idóneo (Microbiólogo o Ingeniero de alimentos), en el siguiente tema y subtemas:

Tema: El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio con los siguientes subtemas:



Prácticas para la movilidad segura de camino al trabajo y el hogar.



Uso y manejo de ropa de calle y dotación



Limpieza y desinfección y manejo de residuos acorde con la Resolución 777 de 2021.



Lavado de manos basado en la Resolución 777 de 2021.



Uso de tapabocas basado en la Resolución 777 de 2021.



Medidas de autocuidado y de salud mental basadas en la Resolución 777 de 2021.

C. DEL OPERADOR CON LOS PROVEEDORES

El operador deberá realizar las siguientes acciones previas a la reapertura de los servicios:



Dar a conocer el protocolo de bioseguridad de la Sede Amazonia.



Solicitar una capacitación a los proveedores en el tema “El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio” con los siguientes subtemas:



Realizar un check list que asegure el cumplimiento de las normas de bioseguridad y la normatividad referente al transporte y manipulación de alimentos por parte de los proveedores. Este documento deberá ser aplicado antes de iniciar la prestación del servicio y de manera mensual con el acompañamiento de un profesional capacitado designado por la Sede.

II. ACCIONES QUE DEBE REALIZAR EL OPERADOR DE LA CAFETERÍA O COMEDOR PERMANENTEMENTE DURANTE EL SERVICIO.

A. ACTIVIDADES PARA EL INGRESO Y SALIDA DEL PERSONAL DE LA CAFETERÍA O COMEDOR

Los operadores deberán implementar las siguientes medidas para prevenir el contagio por el COVID-19 entre trabajadores del servicio:



Identificar afectación a la salud mediante:



La indagación del estado de salud de todos los empleados y el riesgo potencial por contacto con personas contagiadas.



Establecer los turnos del personal al ingreso y salida de la jornada laboral, evitando la concentración de personal en el área de vestuario, de igual manera, para todo el personal a cargo del operador en las diferentes áreas (cocina, atención al público, administración).



El control de ingreso del personal y visitantes al servicio de alimentación deberá estar ubicado cerca al área de vestuarios.



Implementar las condiciones para el uso y almacenamiento de la ropa de calle y los uniformes de trabajo así:



Desinfección diaria de lockers y zona de vestuario de operarios en cada cambio de turno.

Los trabajadores deben guardar su ropa de calle en los lockers de manera individual.

La ropa de calle no debe ingresarse más allá de la zona de vestuario y será almacenada en bolsa aparte por cada trabajador (Debidamente marcada).

El uniforme que fue usado por el personal durante la jornada laboral se guardará en una bolsa sellada (suministrada por el operador) para su limpieza y desinfección en casa por tal motivo, es imprescindible que el operador incluya este procedimiento en el Programa de Limpieza y Desinfección.



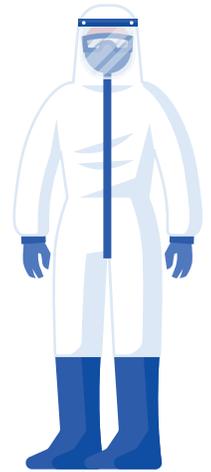
Organizar horarios para las diferentes actividades (pausas activas, almuerzos, entre otros) manteniendo el distanciamiento físico entre colaboradores.



Garantizar el uso de elementos de protección para todos los trabajadores incluida la persona encargada del punto de pago (careta, guantes, tapabocas desechable, uniforme antifluido, calzado cerrado de material resistente e impermeable).



Garantizar el lavado de manos previo al ingreso a cada una de las zonas de procesos productivos.



B. ACTIVIDADES INHERENTES AL SERVICIO

El operador deberá:



C. ACTIVIDADES PARA MINIMIZAR EL CONTAGIO EN EL PROCESO PRODUCTIVO

- 1 El operador deberá garantizar el cumplimiento de las siguientes medidas mínimas en cada uno de los subprocesos productivos con el fin de mitigar el contagio por COVID -19:



El personal, no debe salir del espacio laboral durante la jornada.



No podrá desplazarse el personal entre cafeterías o comedores de la misma sede.



Evitar dialogar durante el proceso productivo.



Prohibido usar celulares en las zonas de los subprocesos productivos.



Si el operador de suministro de alimentación utiliza dispositivos móviles y computadores, debe hacerlo en el área administrativa, este se protegerá con plástico y será desinfectado con alcohol, antes y después de su uso. En el evento que el operador utilice estos dispositivos para el registro de los apoyos alimentarios en el área de distribución, estos deberán tener cobertura plástica para desinfección permanente durante el servicio.



Los elementos de papelería de uso diario como lapiceros entre otros serán de uso exclusivo para cada trabajador, serán desinfectados con alcohol mínimo al 60% previo y después de su uso.



Disponer de señales sonoras de obligatoriedad de lavado de manos y momentos de verificación de higiene de manos, con una periodicidad mínima de 1 hora.



Garantizar el abastecimiento y suministro permanente de dotación sanitaria (jabón líquido antibacterial, alcohol glicerinado mínimo al 60% y toallas de un solo uso en cada área de trabajo).



Los trabajadores deben abstenerse de compartir los elementos de protección personal.



El uso obligatorio de tapabocas de manera permanente ya sea desechable o antifluidos reutilizable debe atender los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y las siguientes indicaciones:



Lave las manos antes de colocarse el tapabocas.



Ajuste el tapabocas a la cara.



No toque el tapabocas durante su uso. Si debe hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.



Use el tapabocas durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones retírelo y elimínelo.



Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas, nunca toque la parte externa de este.



Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítelo en una bolsa o recipiente destinado para ello.



Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones definidas por el Ministerio en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>



En ningún caso el tapabocas debe colocarse sobre las superficies.



Restringir las labores de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con personal externo de la Universidad y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas; este personal externo debe acatar el protocolo establecido por la institución y el comedor.



Uso de guantes para las actividades de limpieza y desinfección o manipulación de residuos; estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social.



“Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente, de las zonas de servicio, zonas comunes, dispensadores de alcohol, ambientes y superficies de trabajo y contacto común, actividades que deberán realizarse cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas”.



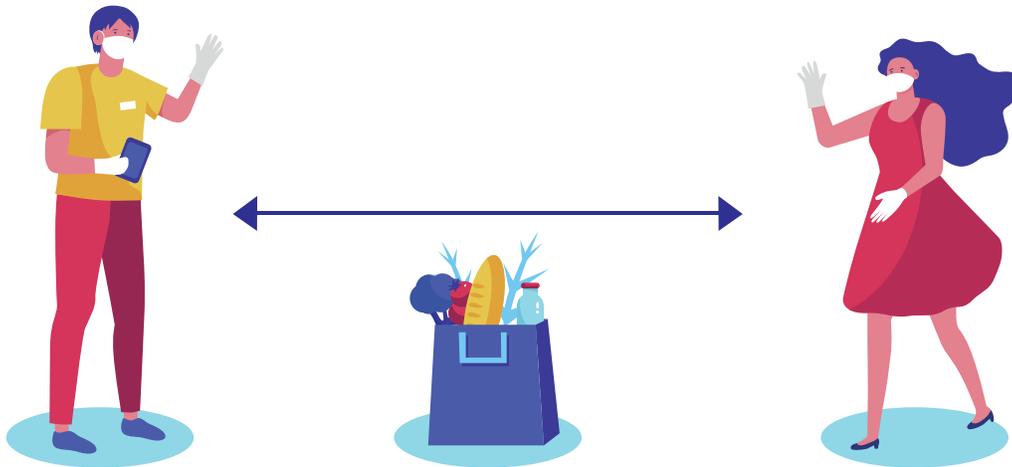
Cumplir estrictamente las condiciones de saneamiento establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, los programas del Plan de Saneamiento Básico y el protocolo de bioseguridad, alineado con la normatividad establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social como la Resolución 2674 de 2013, Resolución 777 del 2021

y demás normas que las modifiquen, adicionen y /o sustituyan, al igual que los lineamientos establecidos por el Invima y la Sede. En el caso del programa de residuos deberá articularse con los lineamientos de Gestión Ambiental de la Sede Amazonia de la Universidad Nacional de Colombia sobre manejo de residuos, desechos y material de protección personal.



2 En el momento del recibo de la materia prima el operador debe realizar las siguientes actividades:

- Verificar que las canastillas y contenedores plásticos que traen los proveedores estén limpias y realizar el traspaso a sus propias canastillas en el recibo.
- Las estibas y canastillas para la recepción de productos deben encontrarse en perfecto estado de limpieza y desinfección, acorde al procedimiento establecido en el Plan de Saneamiento Básico.
- Exigir a la persona que realiza la entrega, la desinfección de las manos y uso estricto del tapabocas previo al descargue.
- Disponer de un área de recibo delimitada y señalizada para asegurar la separación de mínimo 1 metro entre la persona que entrega y la que recibe; el área deberá estar previamente limpia y desinfectada.



- Restringir el acceso de proveedores exclusivamente al área de recibo.
- Establecer horarios para recibo de materia prima e insumos, en el momento de menor afluencia de usuarios.
- Al finalizar la recepción de materia prima e insumos realizar desinfección de ambiente e higienización de la zona.



Disponer de un proveedor secundario que pueda atender el pedido, en caso de que el proveedor no cumpla con la totalidad de los requisitos y que dé lugar al rechazo de la materia prima.

3 Para el almacenamiento de insumos y materia prima el operador deberá realizar las siguientes actividades:

Todos los envases y empaques primarios deberán ser limpiados y desinfectados al momento de la recepción con sustancias autorizadas con actividad virucida de acuerdo con el Programa de Limpieza y Desinfección.

Las cajas, cajones, packs plásticos o empaques secundarios se descartarán antes del ingreso a la zona de almacenamiento.

Las estanterías de almacenamiento de frutas y verduras deberán ser lavadas y desinfectadas antes de almacenar los alimentos.

La desinfección de los alimentos se realizará de acuerdo con sus condiciones de almacenamiento y momento de preparación. Las frutas, verduras, tubérculos y plátanos se desinfectarán previo a su prelistamiento.

Cuando los insumos y materia prima sean sometidos a lavado se dispondrán en canastillas del operador, previamente lavadas y desinfectadas según el Programa de Limpieza y Desinfección. Una vez estos se encuentren secos se dispondrán en los estantes o lugar final de almacenamiento.

Nota: En el caso de los productos que requieren refrigeración o congelación su empaque primario se deberá secar con un paño de un solo uso para ser inmediatamente almacenado.



El operador deberá garantizar el método de limpieza y desinfección del menaje y todos aquellos utensilios requeridos para el servicio, mediante equipos lavavajillas o de forma manual, utilizando jabón líquido y agua a una temperatura entre 60 y 80°C, aclarando posteriormente con abundante agua limpia y después de esto realizar la desinfección con hipoclorito en la concentración establecida en el Programa de limpieza y desinfección. El menaje y los utensilios se dejarán secar al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.



D. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS



El operador deberá realizar las siguientes actividades durante la distribución:



Fortalecer las medidas de limpieza y desinfección de superficies y ambientes en el área de distribución (línea de servicio, punto de pago) durante la atención al público; las cuales deberán realizarse previo al inicio del servicio y cada 30 minutos o de acuerdo a las franjas de horarios establecidos para la distribución y al finalizar el servicio.



Publicar los menús por medios virtuales, en televisores ubicados en los comedores y al exterior del servicio de alimentos.





Publicar los horarios de apertura, cierre y horarios de distribución de los alimentos en zonas externas de cada comedor y cafetería.



Controlar que la capacidad de ocupación máxima o aforo del área de consumo en los servicios de alimentación no sea mayor a lo establecido en la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y se cumpla con lo establecido por la Sede de acuerdo al número de mesas habilitadas, deberá publicarse el aforo en la entrada de la cafetería y el comedor.



Realizar la distribución mesas, sillas, filas, entradas y salidas para los usuarios, minimizando el contacto frente a frente y cumpliendo el distanciamiento preventivo. De acuerdo a lo establecido por la Sede.



Permitir 2 personas por mesa como estrategia para la mitigación del COVID-19. (Sujeto a cambios, de acuerdo con las dimensiones de las mesas a utilizar para garantizar el distanciamiento de los usuarios).



Controlar que al ingreso de los servicios de alimentación, los usuarios realicen el lavado de manos previo al ingreso.



Proteger los alimentos, absteniéndose de exhibir productos sin cobertura o barrera protectora, o que puedan estar al alcance directo de los consumidores.



-  Realizar disposición de los residuos del servicio de acuerdo con las disposiciones de la Oficina de Gestión Ambiental de la sede.
-  Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la línea de servicio, mediante el uso de barrera protectora (mampara) de la línea y películas plásticas o tapas para cada contenedor de alimento.
-  Contar con el menaje suficiente para el número de usuarios previstos; no se permitirá lavado y reutilización de este durante el servicio.
-  Las bandejas no podrán disponerse para elección directa del usuario y deberán ser lavadas y desinfectadas en cada uso.
-  El operario dispondrá todos los alimentos sobre la bandeja que estará al interior del servicio y será entregada al estudiante. Los alimentos estarán cubiertos por vinipel o cualquier otro elemento de protección.
-  Las bebidas y el postre deberán entregarse cubiertas por vinipel o cualquier otro elemento de protección; no podrán disponerse para elección directa del usuario. El empaque primario del postre industrializado deberá estar previamente limpio y desinfectado.
-  Los cubiertos limpios y desinfectados y las servilletas deberán entregarse de manera individual a cada usuario.



El operador entregará una sola opción de almuerzo, sin posibilidad de elección. Estará disponible la opción de proteína vegetal para los vegetarianos y/o veganos.



2 El operador deberá establecer lo siguiente en el área y momento de pago:

Designar a un trabajador exclusivo para el manejo de la caja. Este deberá contar con todos los EPP (careta, tapabocas desechable o antifluidos, guantes, uniforme antifluido, botas o calzado exclusivo para el servicio).

Desinfectar el área de pago con alcohol mínimo al 70% entre cada usuario.

Disponer de un recipiente para poner el dinero evitando el contacto mano a mano.



3 El operador deberá establecer lo siguiente en el área de comedor y consumo de alimentos:



Establecer franjas de horarios entre los estudiantes beneficiados para que se restrinja el número de usuarios en un mismo momento.



Asegurar la ventilación y circulación del aire en el área de consumo durante y después de cada servicio abriendo las ventanas y puertas y siguiendo los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.



En lugares cálidos, además de la ventilación natural con puertas y ventanas abiertas pueden usarse ventiladores sin recirculación de aire.



Realizar cada 30 minutos la desinfección del ambiente mediante aspersión, al igual que de los dispensadores de alcohol glicerinado y jabón y superficies de contacto (puertas, barandas, línea de servicio en la parte externa, entre otros) para lo cual deberá liberar el área de consumo. En el caso de las mesas y sillas estas se deberán desinfectar con alcohol mínimo al 70% una vez el usuario se levante del lugar.



Evitar elementos de publicidad u objetos decorativos que puedan convertirse en foco de contaminación.



Establecer una permanencia máxima de 15 minutos por persona para el consumo de alimentos.



Verificar que los usuarios no ubiquen el tapabocas, guantes, entre otros, encima de las mesas u otras superficies.



El operador deberá establecer en el área de descomide de alimentos, las siguientes medidas:



Ubicar carro en acero inoxidable en área determinada del comedor para disponer las bandejas y menaje utilizado por los usuarios.

Realizar limpieza y desinfección de esta área cada 30 minutos durante la prestación del servicio de acuerdo a las franjas de horario establecidas.

Ubicar contenedores de pedal y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en otro contenedor, de acuerdo a las disposiciones de Gestión Ambiental de la Sede.

Garantizar la eliminación de los residuos orgánicos o inorgánicos (sobrantes de la alimentación ofrecida, las servilletas) en el área de descomide.

III. IDENTIFICACIÓN Y MANEJO DE RIESGO PARA TRABAJADORES DE LAS CAFETERIAS O COMEDORES.



Implementar lo establecido en la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud o la norma que la adicione, modifique o sustituya en lo referido a la vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.



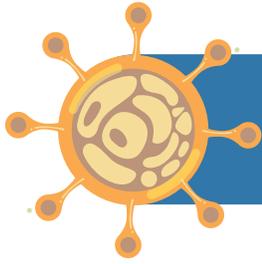
Si el operador detecta personas que presente síntomas o signos de enfermedad respiratoria como temperatura mayor a 38°C o tos, no podrán ingresar a las cafeterías ni comedores, hasta que se determine la ausencia de COVID- 19.



Si el operador tiene conocimiento de trabajadores, que hayan estado en contacto con alguna persona que esté infectada por el virus, estos no podrán ingresar a las cafeterías ni comedores, hasta que se determine la ausencia de COVID- 19.

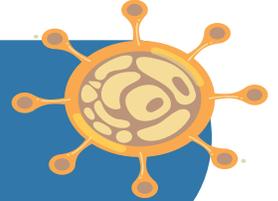


Si durante la jornada se detecta algún trabajador con signos o síntomas de enfermedad respiratoria deberá abandonar el sitio de trabajo; el operador deberá:

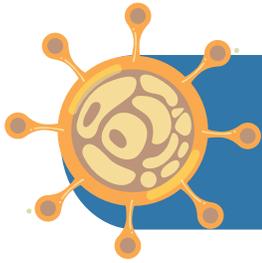


Limpiar y desinfectar todas las superficies con las que el empleado infectado haya estado en contacto.

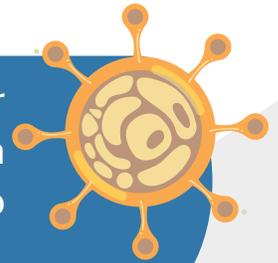
Gestionar con la ARL o la EPS de los trabajadores el manejo adecuado de los casos positivos o sospechosos.



Reportar inmediatamente a la supervisión del contrato la situación para concertar la viabilidad de la continuidad de la prestación del servicio.



Tener un protocolo de manejo de situaciones de contagio por COVID-19 y tener un plan de contingencia para dar solución inmediata a la prestación del servicio, controlando en todo caso, situaciones de riesgo para la comunidad universitaria.



ACTIVIDADES DE RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Cada usuario deberá ser conocedor y responsable de las siguientes normas, pautas y actividades:



Seguir todas las recomendaciones de la autoridad competente en su desplazamiento hacia la Universidad.



Respetar, sin excepción, las franjas de horario establecidos por la Sede y la capacidad de ocupación máxima de los servicios de alimentación.



Lavarse las manos de acuerdo a las indicaciones que se encuentran en el punto de lavado, antes de ingresar a los comedores y cafeterías.



Acatar las recomendaciones generales de la Universidad sobre el uso de desinfectante, distanciamiento físico y empleo de elementos de protección personal.



Usar el tapabocas correctamente dentro del comedor y/o cafetería, el cual solo se podrá retirar al momento de consumir los alimentos; este deberá ser depositado en una bolsa o empaque de uso exclusivo y no podrá ser colocado sobre ninguna superficie.



No usar el celular dentro del servicio de alimentación.



No conversar durante su estancia en el comedor.





Definir el producto o alimento que desea adquirir o comprar con antelación al ingreso a la cafetería o comedor.



Garantizar que al momento de la prestación del servicio de almuerzo los otros productos de cafetería sean comprados o adquiridos para llevar y no para consumir en sitio.



Cada usuario deberá desechar los residuos de sus alimentos en los recipientes dispuestos para tal fin, al interior de los comedores y cafeterías.



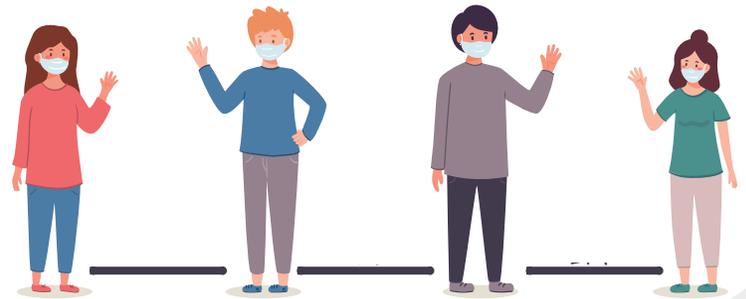
Evitar en lo posible la circulación de dinero en efectivo o un su defecto pagar con lo exacto para no esperar devuelta.



No usar los espacios de consumo de alimentos, para actividades académicas, recreativas o de ocio.



Respetar la señalización de las filas para recibir los alimentos y las zonas de ingreso y salida del servicio de alimentación.



Respetar la señalización de las mesas y sillas al momento de ubicarse a consumir los alimentos.



Cumplir con el tiempo de permanencia máximo de 15 minutos establecido por la sede para el consumo de alimentos.



Disponer la bandeja y el menaje en el sitio indicado para esto.



Recordar y cumplir las normas sobre etiquetas para salud, estornudo, tos, distanciamiento y adecuado uso de medidas de protección.

Para los usuarios profesionales de salud y estudiantes que se encuentren haciendo prácticas de laboratorio se solicita:

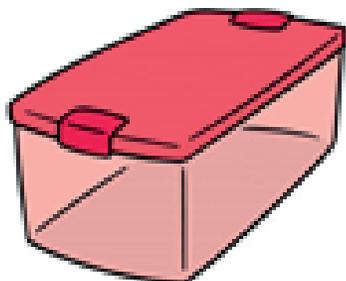


Retirarse los elementos, uniformes y la bata que han utilizado en sus actividades de riesgo (prácticas en laboratorios y atención a pacientes) antes de ingresar al servicio de alimentos.



ESPACIOS DE RETERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS

La comunidad universitaria deberá tener en cuenta las siguientes medidas:



Asegurar que los recipientes vengan limpios en su exterior y transportarlos en bolsa sellada para evitar su contaminación.



Usar tapabocas cubriendo nariz y boca durante todo el proceso de retermalización. Solo retirar el tapabocas al momento de consumir los alimentos, este deberá ser depositado en una bolsa o empaque de uso exclusivo y no podrá ser colocado sobre ninguna superficie.





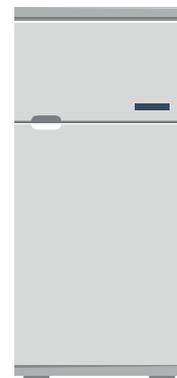
Lavarse o desinfectarse previamente las manos y después del uso de los equipos, atendiendo las recomendaciones de la OMS según el aviso dispuesto en los puntos de lavado de manos.



Mantener un distanciamiento físico de 1 metro con otros usuarios.



Una vez llegue al microondas, desconectarlo, realizar la limpieza del panel de control y manijas, impregnando una toalla desechable con el desinfectante que se encuentra cercano a los equipos y desechar la toalla en el recipiente dispuesto para esto.



Eliminar los sobrantes de los alimentos en las canecas dispuestas para tal fin.

