

PRECAUCIONES
COVID -19



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



INTRODUCCIÓN

La Dirección Nacional de Bienestar Universitario, pensando en la salud de toda la comunidad universitaria, ha entrado a considerar algunas acciones y actividades para prevenir el contagio por el actual virus COVID-19, en los puntos de suministro y consumo de alimentos de la Sede Caribe en la Universidad Nacional de Colombia, pensando en los estudiantes beneficiarios con apoyo alimentario, en la comunidad que acude a la compra de alimentos y en los espacios comunes para la re-termalización de los alimentos externos a los servicios de la Universidad.

El presente documento reúne un conjunto de normas, reglas y pautas que sirven para la elaboración de los protocolos de restablecimiento de la atención presencial (mínima o completa) en la cafetería de la Sede Caribe de la Universidad, 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.



La Universidad y los operadores de las 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 ambas partes deben asegurar el cumplimiento del protocolo el cual implica nuevos gastos, actividades y regulaciones en la ejecución del servicio.

ROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

I. ACCIONES DE RESPONSABILIDAD



DE LA SEDE CARIBE

Acciones de la sede Caribe previo a la reapertura de los servicios de alimentación

1. Con el operador:

Solicitar al operador a cargo de la cafetería y/o comedor las siguientes acciones previas a la reanudación del servicio en la cafetería y/o comedor:



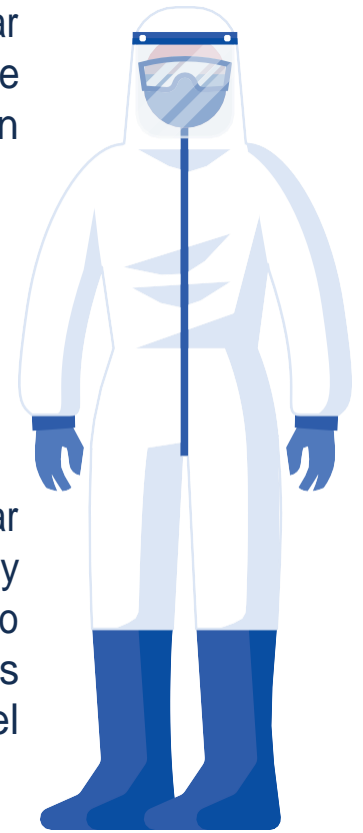
Acatar los controles de seguridad establecidos para el ingreso a la Universidad en la Sede Caribe.

Capacitar al talento humano en el tema “El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio” antes de iniciar las actividades o servicio en la cafetería y/o comedor.



Realizar la proyección de necesidad y compra para asegurar que su talento humano cuente con la de dotación suficiente y pertinente de los siguientes elementos de protección personal:

- Gafas
- Careta
- Guantes
- Tapabocas
- Traje antifluidos



Realizar la proyección de necesidad y compra para asegurar permanentemente suficientes productos de limpieza y desinfección (de acuerdo con el Plan de Saneamiento Básico del operador) y teniendo en cuenta que los insumos químicos empleados deberán estar acorde con el Sistema Globalmente Armonizado.



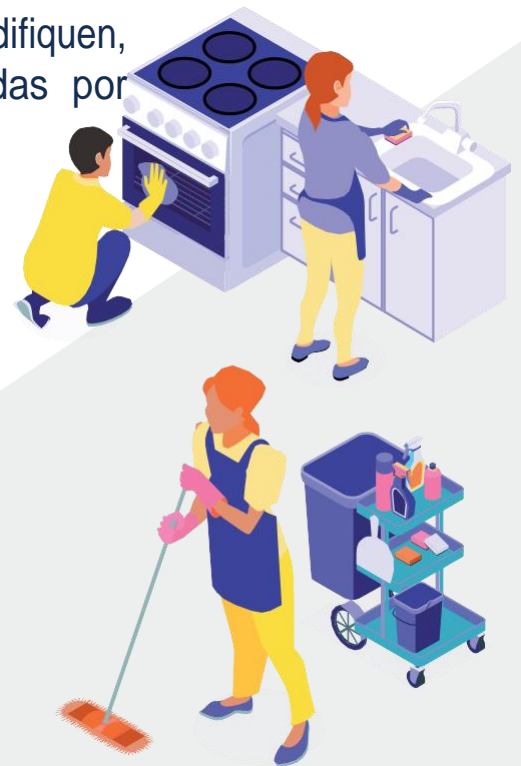
Exigir a los operadores el diseño, modificación e implementación de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico acorde con la Resolución 777 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y las necesidades generadas por el riesgo de contagio



Que el programa de limpieza y desinfección se ejecute diariamente mínimo 1 vez, 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 y esterilización del menaje.

En caso de que se decida usar platos, vasos y cubiertos desechables, estos deberán ser biodegradables y el operador deberá coordinar con la Universidad la disposición final de estos empaques.

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.

- ☀ Un protocolo para circulación en espacios destinados para el servicio de cafetería y comedores completo (cocina, despensas, baños, zonas de lavado manos y menaje, atención público, desechos, otros).

Indicar al operador el número, ubicación y características de los siguientes elementos para la limpieza y desinfección y mitigación del contagio, que deberá disponer:



2. A nivel administrativo y operativo

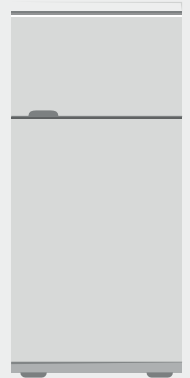
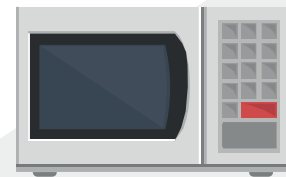
Previo a la reapertura del servicio la sede además deberá:

Incorporar lo anterior como obligaciones en la contratación del operador.

Verificar que el operador de la cafetería realice la limpieza y desinfección antes de la reanudación del servicio, y que disponga de los elementos para la limpieza y desinfección, en número, ubicación y características necesarias.

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.

- Supervisar permanentemente la implementación de los protocolos de bioseguridad.
- Instalar o disponer de un lavamanos afuera de la cafetería a máximo 10 metros de la zona de ingreso.
- Establecer franjas de horarios entre los estudiantes para que se restrinja el número de usuarios en un mismo momento, articulado con los horarios de clases, de forma que se controle el aforo.



3. Para la disposición de espacios de retermalización de alimentos “comedor alterno”.

Teniendo en cuenta los eventuales riesgos en diferentes espacios, la sede dispondrá un comedor alterno con las siguientes características:



Temperatura ambiental cómoda, con aire acondicionado o al aire libre atendiendo a la actual contingencia por COVID-19.



Disposición de mesas y sillas con distanciamiento de 2 metros y organización de sillas en zigzag con 2 sillas por mesa y 1 metro entre personas.



Conexiones eléctricas y toma corriente para los equipos de refrigeración y retermalización de alimentos (estos deben ubicarse preferiblemente en zona con aire acondicionado para no afectar su temperatura y funcionamiento).

Con un lavamanos en un espacio cercano (no más de 10 metros de distancia) al comedor alterno para la retermalización de los almuerzos, este deberá tener dispensador de jabón y toallas desechables. Preferiblemente con lavaplatos y elementos de limpieza y desinfección de recipientes.

Con una nevera para conservar los alimentos y microondas para su retermalización.

Con aspersores para alcohol de mínimo al 70% y máximo al 95 % para la aspersion en mesas, sillas y superficies.

Se dispondrá de recipientes para la eliminación de los residuos orgánicos, inorgánicos y ordinarios de acuerdo con el programa de gestión de residuos de la Sede. Estos deberán ser preferiblemente de pedal y con bolsa.

Así mismo la Sede realizará señalización en el comedor alternativo o zona de retermalización en un material fácilmente lavable respecto a:



Lavado de manos previo al ingreso al comedor, de acuerdo con la técnica indicada por Ministerio de Salud y Protección Social.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/como-lavarse-las-manos.pdf>



Uso correcto del tapabocas durante la permanencia de la comunidad educativa en el comedor alternativo, salvo en el momento de consumo de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 777 de 2021 y la norma que la adicione, modifique o sustituya.



No manipulación de equipos de refrigeración y retermalización por personas no autorizadas.



Realice la aspersion de la mesa y silla previamente a su uso.



Marcación distanciamiento físico en piso en la zona de fila para almacenamiento de los alimentos y retermalización.







Adicionalmente la Sede asignará personal de servicios generales para realizar la limpieza y desinfección del comedor alternativo diariamente previo al inicio del almacenamiento de los alimentos y luego de terminar el servicio de retermalización.

Por otro lado, la sede determinará el la logística para la participación de estudiantes de corresponsabilidad en el proceso de utilización de este espacio, la recepción de los alimentos para su almacenamiento, el rotulado, su retermalización y entrega al estudiante.

Acciones de la sede Caribe durante la prestación del servicio en la cafetería de la sede



Durante el servicio de la cafetería y/o comedor la sede 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.
-  Determinar el cierre de la cafetería o comedor ante la presencia o sospecha de contagios en el interior de este.
-  Supervisar permanentemente la implementación de los protocolos de bioseguridad.
-  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.

4. Con la comunidad educativa

La sede deberá:



Socializar el protocolo de bioseguridad dirigido a los usuarios de la cafetería y comedor alternativo, mediante una campaña educativa virtual masiva, por los medios o redes sociales de la sede y focalizada para los beneficiarios de los apoyos alimentarios.



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



Realizar el registro de los usuarios que reciben el apoyo alimentario de modo que se disminuya el riesgo de contagio (con carné).

5. Para el uso de los espacios de retermalización de alimentos

La Sede deberá supervisar el cumplimiento de la logística de almacenamiento y retermalización de los alimentos.

Adicionalmente la Sede Caribe realizará las siguientes acciones:

Asignar personal de servicios generales para realizar la limpieza y desinfección del comedor alternativo diariamente previo al inicio del almacenamiento de los alimentos y luego de terminar el servicio de retermalización.

Dotar el de jabón y toallas desechables la zona de lavado de manos.

Dotar permanentemente de alcohol mínimo al 60% y máximo al 95 % los recipientes para aspersion en mesas, sillas, superficies y equipos.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

II. ACCIONES DEL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (CAFETERÍA)

1. Acatar los controles de seguridad establecidos para el

2. Realizar la distribución e instalación de los elementos en el

3. Cumplir con las actividades necesarias para el alistamiento del servicio previo al restablecimiento de su funcionamiento.

4. Mantener las condiciones establecidas durante la prestación del servicio.

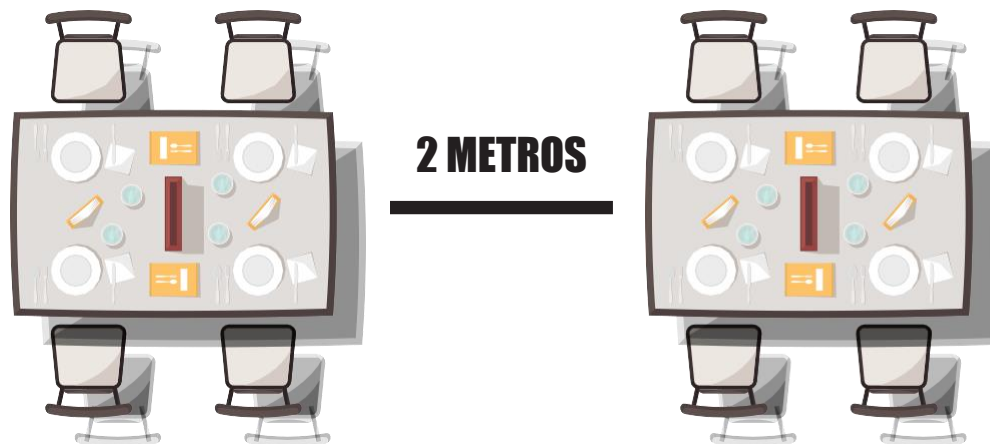
1. Acatar los controles de seguridad establecidos para el ingreso a la Universidad en la sede de Caribe.

El operador deberá Ver el lineamiento de Salud y Seguridad en el Trabajo sobre ingreso al campus (personas y vehículos) y darle estricto cumplimiento (en línea) https://bogota.unal.edu.co/guia_reanudacion/guia_ingreso_campus.html

2. Realizar la siguiente distribución de los elementos en el área de consumo en la cafetería o comedor e instalar los siguientes elementos:



Ubicar las mesas en la cafetería con 2 metros de distancia entre ellas y 2 sillas por mesa. Dicha distribución se podrá modificar según directriz de la Sede Caribe.



El aforo del área del consumo será el de las personas sentadas máximo en 2 sillas por mesa y distancia entre mesa de 2 metros y de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Resolución 777 de 2021.



Disponer de la siguiente señalización en un material fácilmente lavable y elementos para limpieza y desinfección previo a la reapertura del comedor y/o cafetería, y mantenerlos durante todo el servicio:



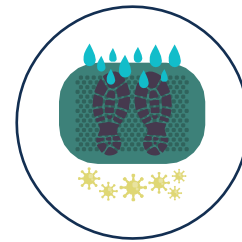
En el área exterior a la zona de consumo de alimentos disponer de:



1 dispensador de jabón líquido surtido permanentemente en el lavamanos.



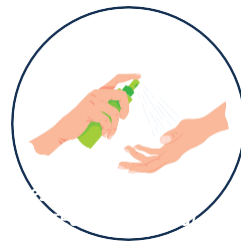
1 dispensador de toallas de manos desechables en el lavamanos.



Mínimo 1 dispensador de gel desinfectante y mantenerlo surtido permanentemente.

Mínimo 1 aspersor con alcohol mínimo al 70% y máximo al 95 % para aspersión en mesas, sillas y superficies, estos se instalaran con soporte y señalización para visualización de los usuarios del servicio.

Al ingreso y a la salida de la cafetería o comedor disponer 1 punto de eliminación de tapabocas y guantes (canecas señalizadas).



☀ Al interior del servicio de alimentación en las áreas de producción:

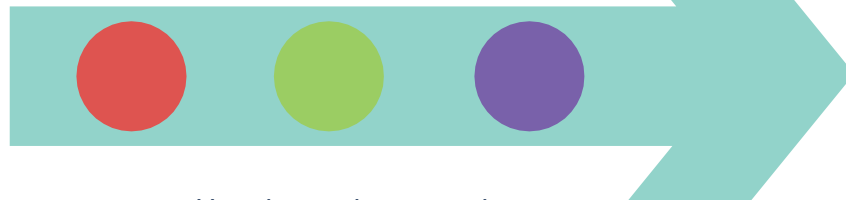
Instalar dispensador de jabón, toallas de manos desechables y gel antibacterial permanentemente y de elementos de limpieza y desinfección.

Identificar y eliminar los elementos, zonas o equipos de mayor riesgo.

☀ En la zona de filas señalización que se refiera a:

Mantener el distanciamiento físico de 1 metro.

Evite conversar durante su estancia en la cafetería o comedor.



Uso de tapabocas en la línea de servicio y caja de pago, retiro del tapabocas solo en el momento de consumo.

☀ En la zona de filas señalización que se refiera a:

El aforo del área del consumo

No use el comedor para actividades sociales y/o académicas.



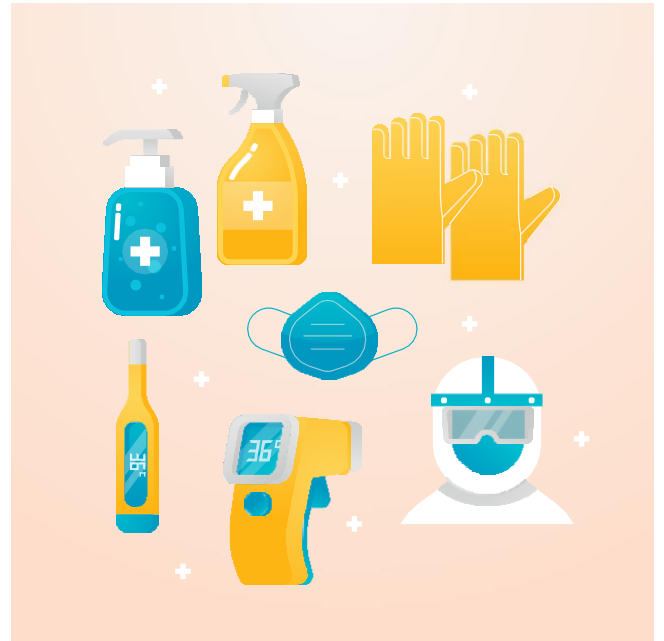
La permanencia máxima es de 15 minutos por persona para el consumo de alimentos.

3. Cumplir con las actividades necesarias para el alistamiento del servicio previo al restablecimiento de su funcionamiento.

Presentar a la sede:



La proyección de necesidad y compra de elementos de protección personal (gafas, careta, guantes, tapabocas, traje antifluído), incluyendo fechas y/o días de entrega al personal, así como número de elementos a entregar y la periodicidad; para asegurar que su talento humano cuente con la de dotación suficiente permanentemente, para esto deberá entregar el listado del personal y la asignación de elementos proyectada por cada uno. Esto será evaluado y aprobado por la Sede.



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

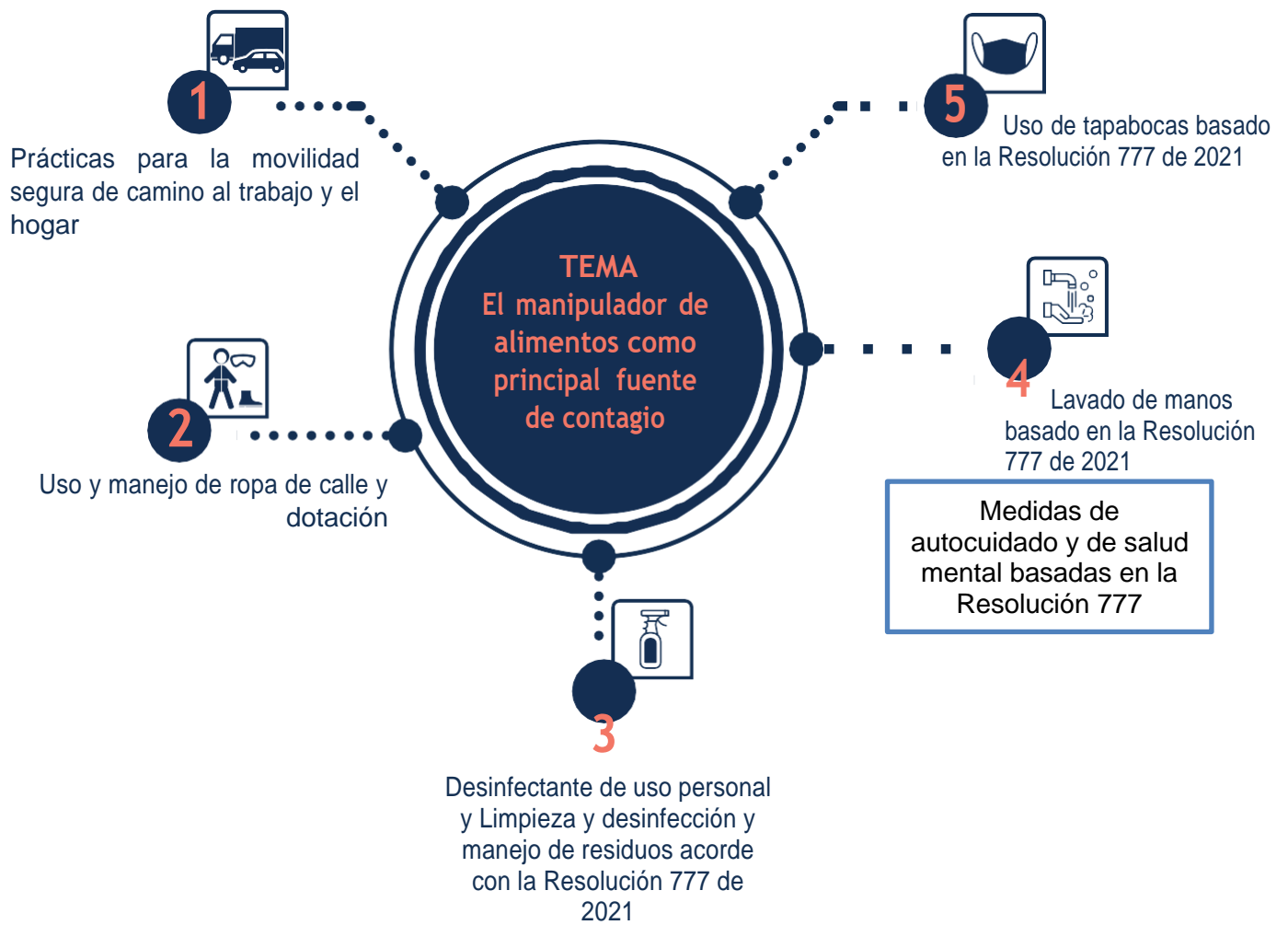


El protocolo para circulación en espacios destinados para el servicio de cafetería y comedores completo (cocina, despensa, baños, zonas de lavado manos y menaje, atención público, desechos, otros).

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico acorde con las necesidades generadas por el riesgo de contagio, garantizando cumplir con lo solicitado por la Sede.

Con el talento humano:

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



Con los proveedores de alimentos previo a la reapertura de la cafetería:

El operador deberá dar a conocer a sus proveedores el protocolo de bioseguridad de la Sede y exigirles su cumplimiento, para ello deberá:



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

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



Realizar una evaluación de los proveedores que asegure el cumplimiento de las normas de bioseguridad y la normatividad referente al transporte y manipulación de alimentos.

4. Mantener las condiciones establecidas durante la prestación del servicio.

Con todo el talento humano para el ingreso y salida de la cafetería o comedor:

El operador deberá implementar las siguientes medidas para prevenir el contagio por el COVID-19 entre trabajadores del servicio:

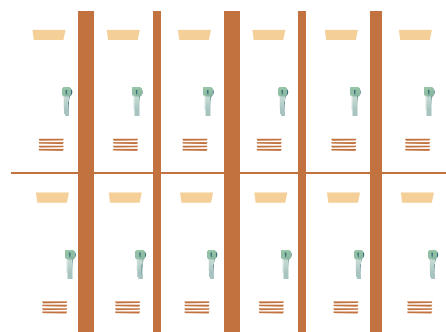



Identificar afectación a la salud mediante:


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 los diferentes áreas (cocina, atención al público, administración) y darlos a conocer a la sede.


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




 Desinfección del lugar donde se cambian los operarios y guardan las cosas que traen y se cambian

 Instalación de lockers individuales en un lugar externo al área del proceso productivo para que los trabajadores dejen su ropa de calle.

 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 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, uso de desinfectantes, lavado de manos previo al ingreso a cada una de las zonas de procesos productivos.

Durante todo los procesos productivos en el servicio de la cafetería y/o comedor

El operador deberá:

Establecer las siguientes normas con el personal:



No debe salir del espacio laboral durante la jornada.



No podrá desplazarse por espacios diferentes de la Sede.



Evitar dialogar durante el proceso productivo.



Prohibir el uso de celulares en las zonas de los subprocesos productivos. **



Prohibir compartir los elementos de protección personal.



** 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.



Entregar los elementos de papelería de uso diario como lapiceros entre otros, para uso exclusivo de cada trabajador, estos serán desinfectados 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, líquido desinfectante y toallas de un solo uso en cada área de trabajo).



Verificar el uso obligatorio de tapabocas desechables según los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y las siguientes indicaciones:



Lave las manos antes de colocarse el tapabocas.



productivo



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.

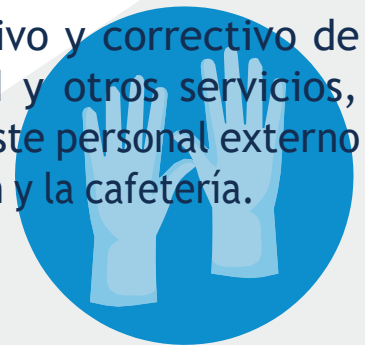


Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones definidas por este Ministerio en https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/G_IPS18.pdf



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 establecidos por la institución y la cafetería.

Garantizar que la persona que realice las actividades de limpieza y desinfección o manipulación de residuos uso de guantes, 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 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA



Cumplir estrictamente las condiciones de saneamiento establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y los programas del Plan de Saneamiento Básico, para el programa de residuos deberá articularse con los lineamientos de Gestión Ambiental de la Universidad Nacional de Colombia sobre manejo de residuos, desechos y material de protección personal.

El uso de guantes para las actividades de limpieza y desinfección y 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 y la norma que la modifique, adicione o sustituya del Ministerio de Salud y Protección Social.

En el momento del recibo de los alimentos 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.



Exigir a la persona que realiza la entrega, la desinfección de las manos y uso estricto del tapabocas previo al descargo.



Restringir el acceso de proveedores exclusivamente al área de recibo.



Establecer horarios para recibo de alimentos, en el momento de menor afluencia de usuarios.



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.

Para el almacenamiento de alimentos el operador deberá realizar las siguientes actividades:



Descartar antes del ingreso al almacén de alimentos las cajas, cajones, packs plásticos o empaques secundarios



Limpiar y desinfectar todos los envases y empaques primarios



Lavar antes de pasar al almacenamiento definitivo, frutas y verduras.



Disponer en canastillas del operador, previamente lavadas y desinfectadas los alimentos lavados.



Desinfectar los alimentos de acuerdo con sus condiciones de almacenamiento y momento de preparación.

5. Durante la distribución de los alimentos

El operador deberá establecer los medios en el servicio para:



Fortalecer las medidas de limpieza y desinfección de superficies y ambientes en puntos de venta durante la atención al público.



Publicar los al exterior del servicio de alimentos de acuerdo con los lineamientos de la Sede.



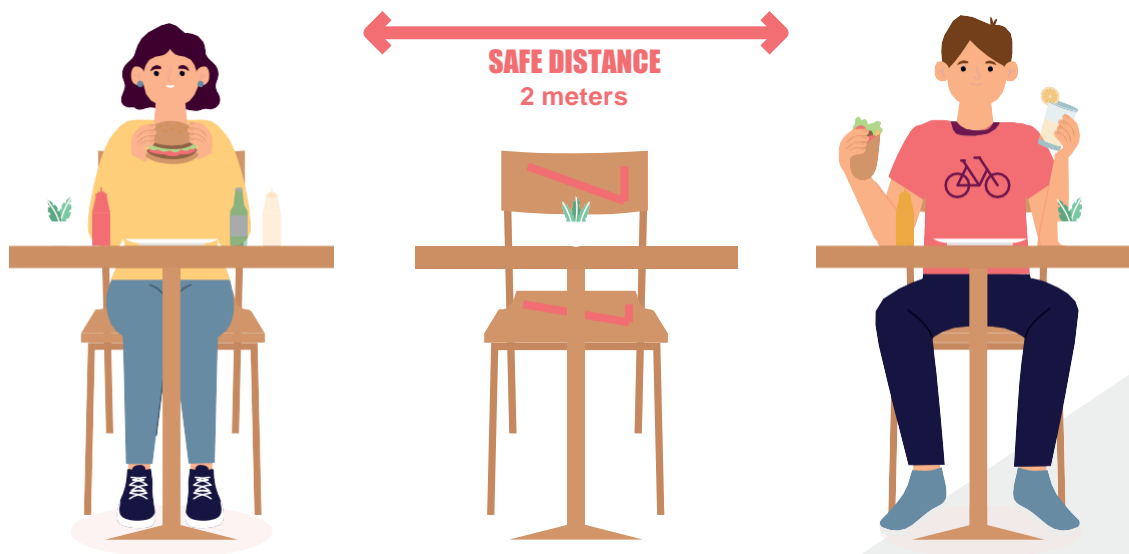
Publicar los horarios de apertura, cierre y horarios de distribución de los alimentos en zonas externas de cada comedor y cafetería.



Controlar que la capacidad de ocupación máxima del área de consumo en los servicios de alimentación; deberá publicarse el aforo en la entrada de la cafetería y el comedor.



Determinar la organización de mesas, sillas, filas, entradas y salidas para los usuarios, minimizando el contacto frente a frente. Privilegiar el flujo en un solo sentido, para ello señalar las sillas habilitadas de forma que estas queden por ejemplo siguiendo diagonales o en zigzag.



Permitir máximo 2 personas por mesa como estrategia para la mitigación del COVID-19.





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.



Articular la disposición de residuos del servicio de acuerdo con las disposiciones de la Oficina de Gestión Ambiental de cada sede.



Garantizar el lavado y desinfección de menaje y utensilios, el operador deberá garantizar el método de limpieza y desinfección de cada uno de los elementos de uso por los usuarios, mediante solución jabonosa y desinfectante o autoclave.

El operador deberá establecer los medios en la distribución para:



Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la línea de servicio, mediante el uso de barrera protectora (mampara) de la línea y películas plásticas, 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 deberán ser lavadas y desinfectadas en cada uso.





Se dispondrán los alimentos en platos sobre la bandeja y estarán cubiertos por vinipel o cualquier otro elemento de protección, como una segunda bandeja.



Las bebidas deberán entregarse cubiertas por vinipel o cualquier otro elemento de protección; no podrán disponerse para elección directa del 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.



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

Dar cumplimiento a las franjas de horarios entre los estudiantes beneficiados para que se restrinja el número de usuarios en un mismo momento.

Garantizar la ventilación y circulación del aire en el área de consumo durante y después de cada servicio abriendo las ventanas y puertas.

Realizar cada hora la desinfección del ambiente mediante aspersión, para lo cual deberá liberar el área de consumo.

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.



Habilitar comedores y/o áreas de consumo en espacios abiertos, en caso de no ser posible garantizar la ventilación y circulación del aire de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.



El operador deberá garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.



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

Ubicar contenedores preferiblemente de pedal con tapa y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en otro contenedor

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

área de descomida.



6. Realizar la identificación y manejo de riesgo para trabajadores de las cafeterías o comedores.



Si el operador tiene conocimiento de trabajadores, que estuvo 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

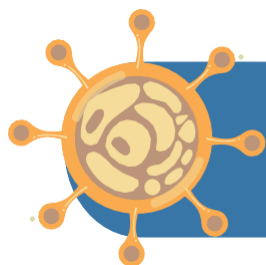


Si se detecta algún trabajador durante la jornada, con signos o síntomas de enfermedad respiratoria se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, la cafetería o comedor; el operador deberá:



Realización de pruebas rápidas para la detección del COVID-19 a todos sus empleados y hacer 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.



*Dirección Nacional de Bienestar Universitario
Vicerrectoría General*



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

III. ACCIONES DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y EL COMEDOR ALTERNO

1. Para el servicio y uso de la instalaciones de la cafetería:

Cumplir con las siguientes normas, pautas y actividades:



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



Respetar, sin excepción, la capacidad de ocupación máxima publicada en la cafetería que determine la Sede.



Lavarse las manos y desinfectar los zapatos antes de ingresar a la cafetería.



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 de la 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.



No usar el celular dentro del servicio de la cafetería



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





Cada estudiante deberá desechar los residuos de sus alimentos en los recipientes (con tapa y preferiblemente de pedal) 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 mesas al momento de ubicarse a consumir los alimentos.



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



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



Recordar y cumplir con las normas sobre etiquetas para saludo, estornudos, distanciamiento y adecuado uso de medidas de protección.

Para los usuarios profesionales o estudiantes de salud 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 a la cafetería.



2. Para el uso de los espacios de retermalización de alimentos “Comedor Alterno”

Teniendo en cuenta los eventuales riesgos en diferentes espacios, se sugiere que los estudiantes y comunidad educativa, se provean de los alimentos desde sus casas, estos podrán ser retermalizados en espacios dispuestos por la sede.

Los usuarios de los espacios de retermalización deben:



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.



Lavarse o desinfectarse previamente las manos y después del uso del espacio.



Mantener un distanciamiento físico de 1 metro con otros usuarios.



Atender el protocolo de la Sede para el uso de los equipos. Estos solo podrán ser manipulados por las personas dispuestas para ello.



Atender los horarios para almacenar los alimentos en el refrigerador dispuesto en el comedor alterno, y el horario para uso del microondas.



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



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

