

PRECAUCIONES
COVID -19



LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS
PARA LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL

COVID-19

EN LOS SERVICIOS DE

ALIMENTACIÓN

DE LA SEDE
MEDELLÍN





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 Medellín 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 retermalización 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 Medellín 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.

A continuación, se presenta cada una de las medidas higiénico- sanitarias generales a abordar en cada una de las fases.



I. ACCIONES DE RESPONSABILIDAD DE LA SEDE DE MEDELLÍN

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



1. Con el operador:

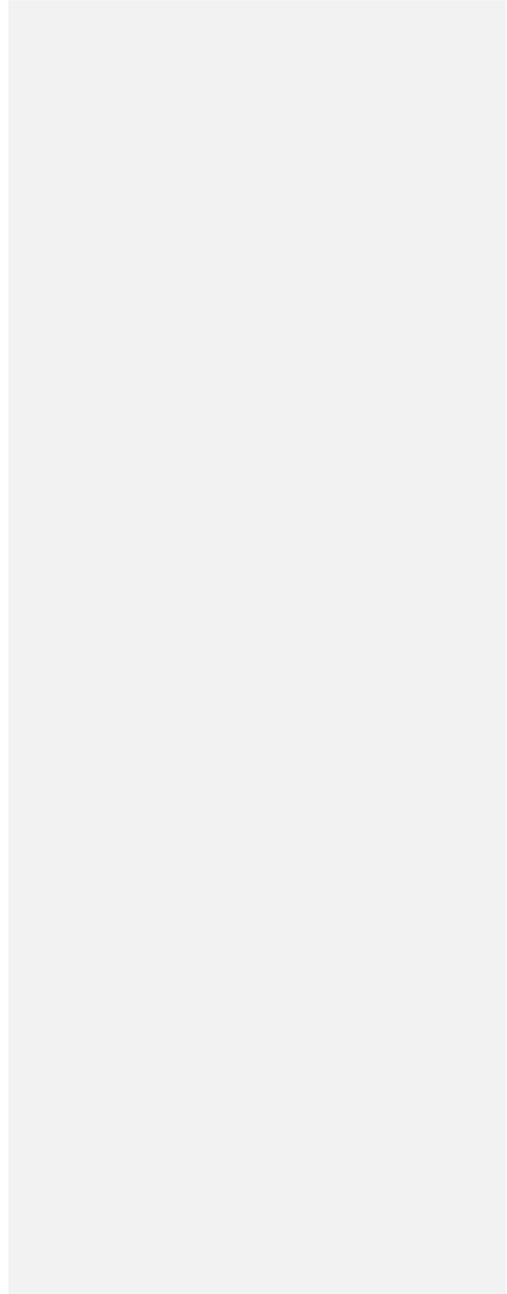
La Sede debe solicitar a los operadores a cargo de las cafeterías y comedores las siguientes acciones previas a la reanudación del servicio en la cafetería y/o comedor:

-  Acatar los controles de seguridad establecidos para el ingreso a la Universidad en la sede Medellín (Ver enlace <https://medellin.unal.edu.co/solicitud-permiso-de-ingreso> o cualquiera que lo sustituya).
-  Capacitar todo el 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~~:personal:



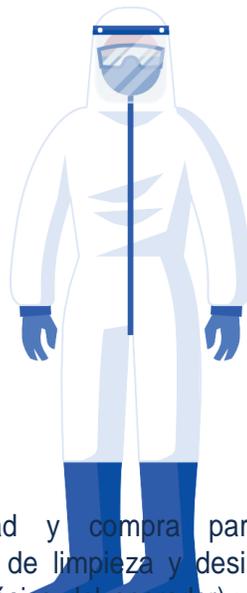
GAFAS

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, garantizando lo siguiente:

☀ 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.

☀ 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 al público, desechos, otros).

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

La Sede debe indicar al operador el número, ubicación y características de los siguientes elementos para la limpieza y desinfección y mitigación del contagio, a disponer en cada cafetería y comedor:

Con formato: Escala de caracteres 90%

Con formato: Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 90%

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 90%, Sin Expandido / Comprimido

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 90%

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 90%, Sin Expandido / Comprimido

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82))

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Sin Expandido / Comprimido

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82))

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Sin Expandido / Comprimido

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82))

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Sin Expandido / Comprimido

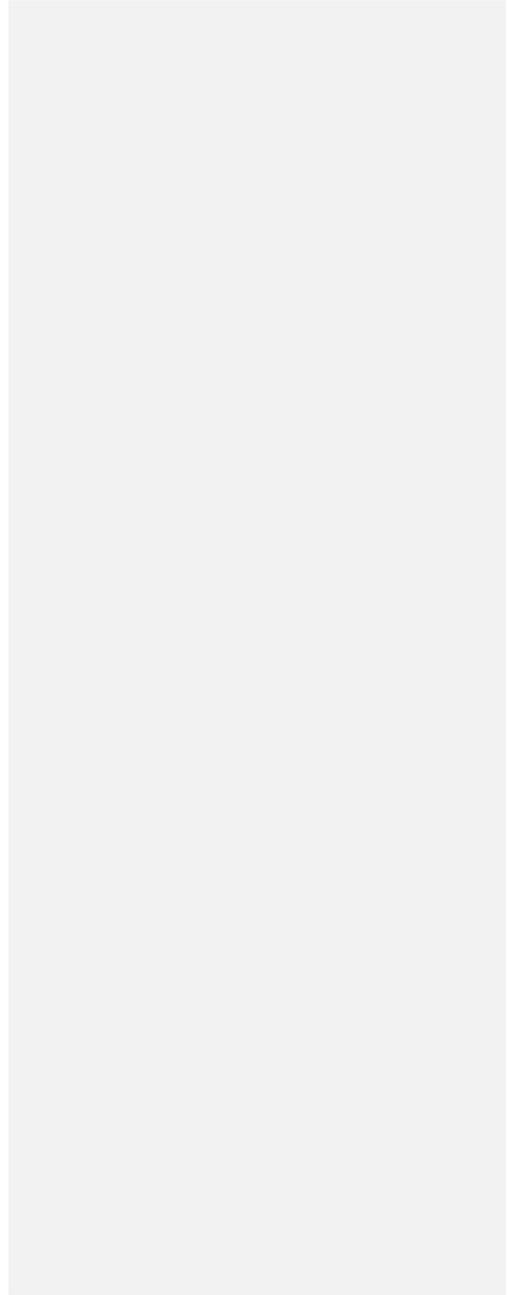
Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82))

Con formato: Fuente: 14 pto



Alcohol mínimo al 70% y
máximo al 95 % para
aspersión en mesas,
sillas y superficies.

P
u
n
t
o
s
d
e
e
l
i
m
i
n
a
c
i
ó
n
d
e
t
a
p
a
b
o
c
a
s
y
g
u
a
n



Dispensadores de Gel de Cloro desinfectante. Barreras desinfectantes. Barreras protectoras (mamparas).
~~protectoras~~
~~(mamparas)~~

2. A nivel administrativo y operativo

Con formato: Izquierda, Sangría: Izquierda: 0 cm, Derecha: -10,51 cm



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.
 - Realizar las gestiones con el área de comunicaciones de la sede para publicar los menús por medios virtuales, en televisores y al exterior del servicio de alimentos de acuerdo con los lineamientos del área.
 - Establecer franjas de horarios entre los estudiantes beneficiados para que se restrinja el número de usuarios en un mismo momento, los cuales deben estar articulados con los horarios de clases.
 - Instalar lavamanos de accionamiento no manual fuera de la zona de ingreso al comedor o cafetería de la siguiente manera: En las cafeterías del Agorá, se usarán los lavamanos de los servicios sanitarios.

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82))

Con formato: Párrafo de lista, Imagen con viñetas + Nivel: 1 + Alineación: 0,63 cm + Tabulación después de: 1,27 cm + Sangría: 1,27 cm

Con formato: Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 85%

Con formato: Párrafo de lista, Imagen con viñetas + Nivel: 1 + Alineación: 0,63 cm + Tabulación después de: 1,27 cm + Sangría: 1,27 cm

Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 85%

CAFETERÍA O COMEDOR	NÚMERO DE LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL
<u>Cafetería Central</u>	<u>2 LAVAMANOS</u>
Cafetería Mekadelicias	1 LAVAMANOS
<u>Cafetería Santoro</u>	<u>4 LAVAMANOS</u>
Cafetería sede Minas	1 LAVAMANOS
<u>Restaurante Carambolo</u>	<u>2 LAVAMANOS</u>
Otras cafeterías con área para consumo de alimentos	1 LAVAMANOS
Cafeterías sin áreas para consumo de alimentos	1 LAVAMANOS

3. Para la disposición de espacios y equipos de retermalización de alimentos.

Teniendo en cuenta los eventuales riesgos en diferentes espacios, la sede de Medellín dispondrá de los siguientes espacios y equipos para la retermalización de los alimentos:

Zona de retermalización



La Sede dispondrá de hornos microondas en la zona de consumo de uncomedor para la retermalización de los alimentos.

Dispondrá de un lavamanos en un espacio cercano al comedor alterno para la retermalización de los almuerzos, este deberá tener dispensador de jabón y toallas desechables.



Se instalarán 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 separación de los residuos en la fuente según el código de color establecido por el sistema de gestión ambiental de la Sede.



Así mismo la Sede realizará señalización en el espacio 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/co-mo-lavarse-las-manos.pdf>

Uso correcto del tapabocas durante la permanencia de la comunidad educativa en el comedor alterno, salvo en el momento de consumo de los alimentos, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de salud
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>



No manipulación de equipos de refrigeración y retermalización por personas no

autorizadas.

-  Realice la aspersión 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.



Por otro lado, la sede determinará la logística para la participación de estudiantes de corresponsabilidad en el proceso de utilización de este espacio y retermalización de los alimentos.

Otras cafeterías



En las demás cafeterías los operadores podrán prestar el servicio de retermalización para la comunidad educativa, a solicitud y acuerdo con la Sede, frente a lo que está le solicitará al operador señalar en la zona de fila del microondas lo siguiente:

-  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 alterno, salvo en el momento de consumo de los alimentos, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de salud
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>
-  Realice la aspersión de la mesa y silla previamente a su uso.



Además de lo anterior realizará la marcación de distanciamiento físico en piso en la zona de fila para la retermalización.



Adicionalmente, previo a la prestación del servicio se le deberá informar al operador que este no debe calentar más de un recipiente a la vez, y debe asegurar la limpieza y desinfección del equipo de retermalización al inicio de la prestación del servicio y al final.

Acciones de la sede de Medellín durante la prestación

del servicio en las cafeterías y comedores son:



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 las acciones a seguir en 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/ comedores y espacios de retermalización, 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) 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.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

II. ACCIONES DE LOS OPERADORES DE LOS SERVICIOS

DE ALIMENTACIÓN (COMEDORES Y/O CAFETERÍAS)

Realizar la distribución e instalación de los elementos e
área de consumo en la cafetería o come

Cumplir con las actividades necesarias para el
alastamiento del servicio previo al restablecimiento de
funcionamiento.

Mantener las condiciones establecidas durante la
prestación del servicio.





Acatar los controles de seguridad establecidos para el ingreso a la Universidad en la sede Medellín (Ver enlace <https://medellin.unal.edu.co/solicitud-permiso-de-ingreso> o cualquiera que lo sustituya).



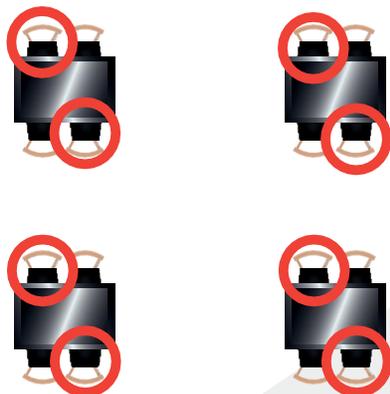
Realizar la siguiente distribución de los elementos en el área de consumo en la cafetería o comedor e instalar los siguientes elementos:



Ubicar las mesas en las cafeterías o comedores con 2 metros de distancia entre ellas y 2 sillas por mesa.



Para el caso de los comedores cafeterías con mesas fijas al piso, se usaran todas las mesas, dejando solo 1 silla habilitada por mesa, y en disposición de zigzag de la siguiente manera:



El aforo del área del consumo de cada cafetería dependerá del número de mesas y sillas habilitadas [y de lo establecido en la Resolución 777 de 2021.](#)



Instalar señalización en un material fácilmente lavable y dotar de los elementos para limpieza y desinfección previo a la reapertura de cada uno de los comedores y cafeterías, 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 cada lavamanos de accionamiento no manual.

1—eDispensador de toallas de manos

Con formato: Color de fuente: Fondo 1

Con formato: Sangría: Izquierda: 2,54 cm



En el área de consumo instalar:

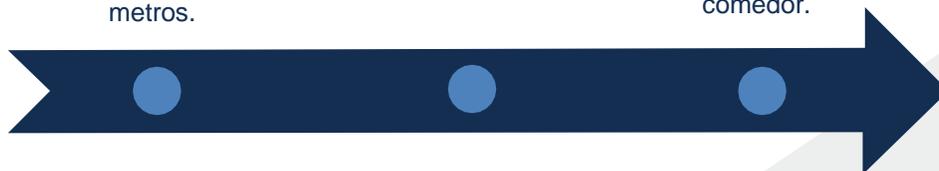
Para las cafeterías central y carambolo	Para las demás cafeterías
Mínimo 2 dispensadores de gel desinfectante y mantenerlo surtido permanentemente (1 cerca <u>cerca</u> de <u>de</u> las canecas para descomide, 1 en la zona de las bandejas).	Mínimo 2 dispensadores de gel desinfectante y mantenerlo surtido permanentemente (1 cerca <u>cerca</u> de <u>de</u> las canecas para descomide, 1 en la zona de las bandejas).
Mínimo 2 aspersores con alcohol mínimo al 70 <u>70</u> % y máximo al 95 % para aspersión en mesas, sillas y superficies, estos se instalaran <u>instalarán</u> con soporte y señalización para visualización de los usuarios del servicio.	Mínimo 2 aspersores con alcohol mínimo al 67 <u>70</u> % y máximo al 95 % para aspersión en me-sas, sillas y superficies, estos se instalaran <u>instalarán</u> con soporte y señalización para visualización de los usuarios del servicio.
A la salida de la cafetería o comedor disponer 1 punto de eliminación de tapabocas y guantes (canecas con tapa y pedal señalizadas). <u>Los dispensadores de alcohol glicerinado y gel antibacterial deberán limpiarse y desinfectarse diariamente.</u>	A la salida de la cafetería o comedor disponer 1 punto de eliminación de tapabocas y guantes (canecas con tapa y pedal señalizadas).

Tabla con formato

 En la zona de filas señalización que se refiera a:

Mantener el distanciamiento físico de 2 metros.

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.

 Afuera de las cafeterías y al interior señalización que se refiere a:

El aforo del área del consumo de la cafetería es máximo la ocupación de las sillas

[habilitadas](#)

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

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

 Al interior del servicio de alimentación en las áreas de producción de todas las cafeterías y/o restaurantes:

Instalar dispensadores 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.



Al interior del área de producción y en la zona de consumo, demarcar el suelo con color de seguridad o área blanca (donde no hay mayor riesgo de contagio), área gris (área de barrera sanitaria) y área roja o de mayor riesgo y cintas de demarcación para distancia preventiva.

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 antifluido), 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/G_IPS18.pdf

Con formato: Centrado



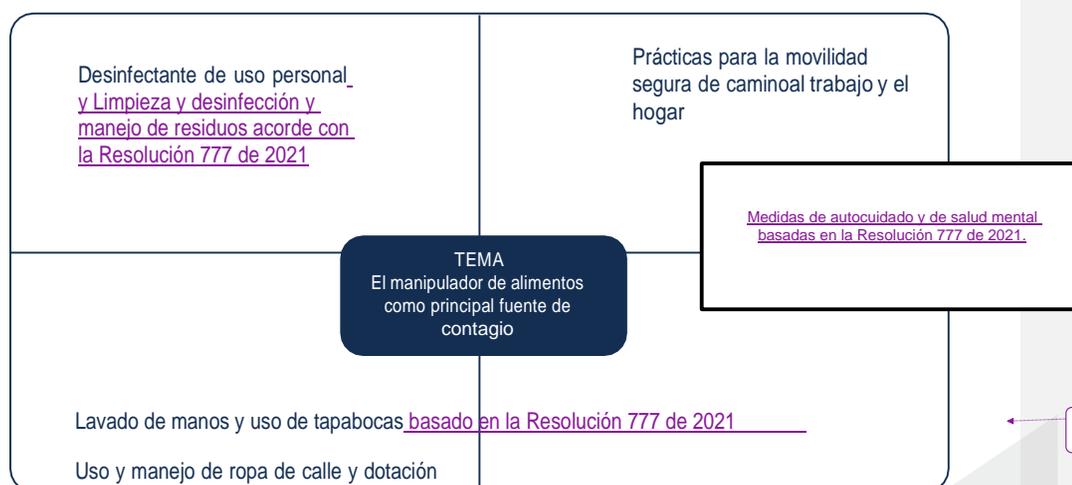
- El protocolo para circulación en espacios destinados para el servicio de cafetería y comedores completo (cocina, despensas, baños, zonas de lavado manos y menaje, atención al público, desechos, otros).

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico

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 formato: Izquierda, Punto de tabulación: 8,5 cm, Izquierda + No en 10,95 cm

Con los proveedores de alimentos previo a la reapertura de la cafetería y/o comedor:



El operador deberá dar a conocer a sus proveedores el protocolo de bioseguridad de la Sede y exigirles su cumplimiento, para ello deberá realiza una capacitación a los proveedores en el mismo tema y subtema del literal anterior.

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.

Con formato: Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82)), Escala de caracteres 90%

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 de cada persona diariamente 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 en cada cafetería 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 en cada cafetería o restaurante 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~~ todos los procesos productivos en las cafeterías y restaurantes:

Con formato: Izquierda

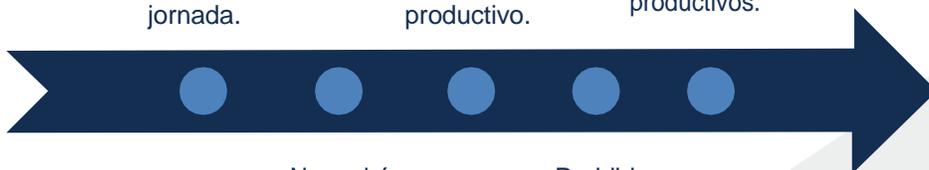
El operador deberá:

-  Disponer de la cantidad de personal necesario para evitar retrasos que generen aglomeración de estudiantes.
-  Controlar el aforo de los trabajadores en las diferentes áreas del proceso productivo, manteniendo el distanciamiento físico entre ellos.
-  Establecer las siguientes normas con el personal:

No debe salir del espacio laboral durante la jornada.

Evitar dialogar durante el proceso productivo.

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



No podrá desplazarse por diferentes cafeterías o restaurantes de la Sede.

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 según los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y las siguientes indicaciones:

1. Lave las manos antes de colocarse el tapabocas.
2. Ajuste el tapabocas a la cara.
3. No toque el tapabocas durante su uso. Si debe hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
4. 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.
5. Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas, nunca toque la parte externa de este.
6. Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítelo en una bolsa o recipiente destinado para ello.
- 6.

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

Con formato: Color de fuente: Color personalizado(RGB(20;46;82))

Con formato: Párrafo de lista, Derecha, Sangría: Izquierda: 0 cm, Derecha: 0,86 cm, Espacio Antes: 0,1 pto, Punto de tabulación: 1,48 cm, Izquierda

Con formato: Centrado



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.

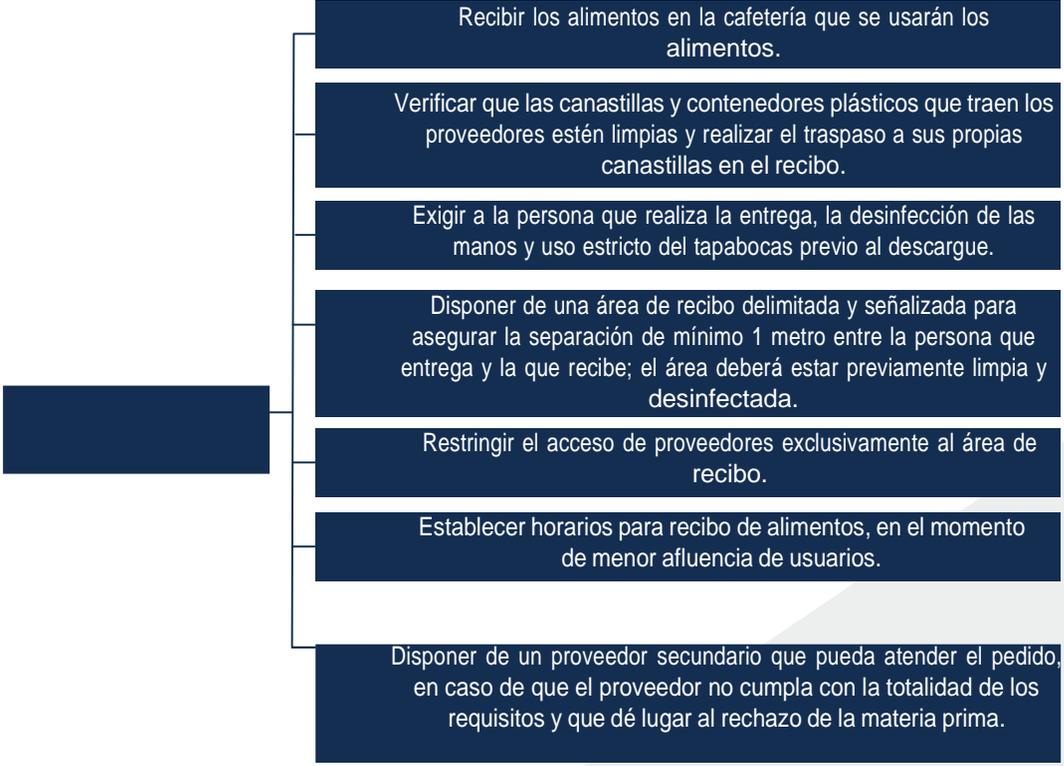


El uso de guantes para las actividades de limpieza y desinfección y manipulación de residuos; estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 y la norma que la modifique, adicione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



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.

En el momento del recibo de los alimentos el operador debe realizar las siguientes actividades:



Recibir los alimentos en la cafetería que se usarán los alimentos.

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.

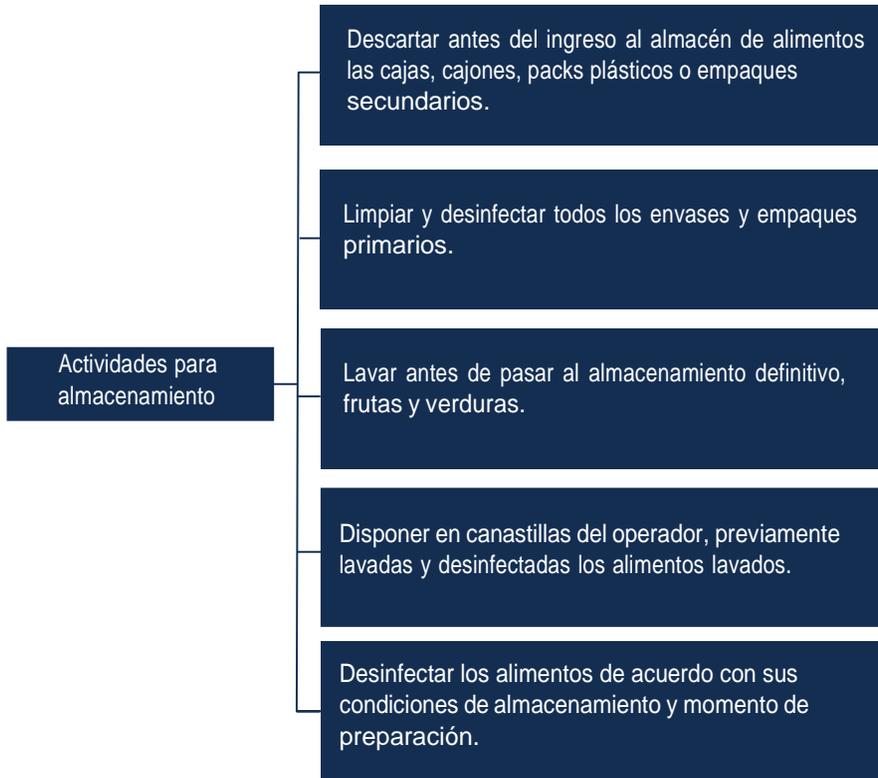
Disponer de una área de recibo delimitada y señalizada para asegurar la separación de mínimo 1 metro entre la persona que entrega y la que recibe; el área deberá estar previamente limpia y desinfectada.

Restringir el acceso de proveedores exclusivamente al área de recibo.

Establecer horarios para recibo de 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.

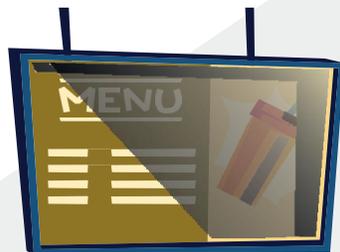
Para el almacenamiento de alimentos el operador deberá realizar las siguientes actividades:



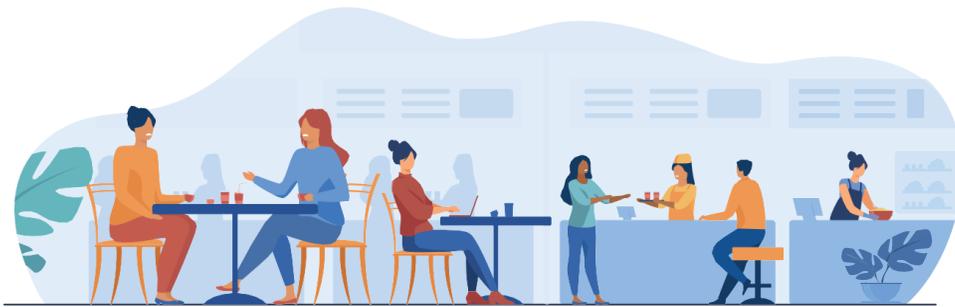
5. Durante la distribución de los alimentos

El operador deberá establecer los medios en cada cafetería y restaurante para:

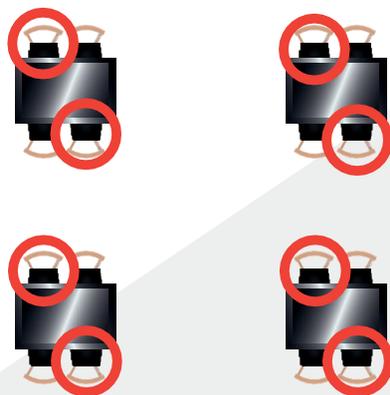
-  Fortalecer las medidas de limpieza y desinfección de superficies y ambientes en puntos de venta durante la atención al público.
-  Publicar los menús por medios virtuales, en televisores y al exterior del servicio de alimentos de acuerdo con los lineamientos de la Sede.



-  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 no sea mayor al número de sillas habilitadas en la zona de consumo; deberá publicarse el aforo en la entrada de las cafeterías y restaurantes.
-  Determinar la organización de mesas, sillas, filas, entradas y salidas para los usuarios, minimizando el contacto frente a frente.
-  Permitir máximo 2 personas por mesa como estrategia para la mitigación del COVID-19.



-  Para el caso de los comedores cafeterías con mesas fijas al piso, permitir el uso de todas las mesas, dejando solo 1 silla habilitada por mesa, y en disposición de zigzag de la siguiente manera:





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



Proteger obligatoriamente 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 determinar 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.





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.



El operador entregará una sola opción de almuerzo, sin posibilidad de elección, de forma que fluya la fila para la entrega de los alimentos y se evite el dialogo y así el riesgo de contagio. Estará disponible la opción de proteína vegetal para los vegetarianos y/o veganos.



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

[Medidas de autocuidado y de salud mental basadas en la Resolución 777 de 2021.](#)

Designar a un trabajador exclusivo para el manejo de la caja.

En el sitio de pago

Desinfectar el área de pago entre cada usuario.

Con formato: Sangría: Izquierda: 0 cm

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

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



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



Realizar cada hora la desinfección del ambiente mediante aspersion, 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.



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. Manejo de riesgo para trabajadores de las cafeterías o comedores.

Implementar lo establecido en la Resolución) en el área deben ir abiertas pueden usarse ventiladores sin red 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

Instruir a los trabajadores para reportar al empleador o contratante cualquier situación de riesgo en el lugar de trabajo que pongan en riesgo el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad

Garantizar que el personal cumpla con el aislamiento en caso de tener síntomas compatibles con COVID 19, o ser contacto estrecho de un caso sospechoso o confirmado de conformidad con lo dispuesto en las normas expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.



Si el operador detecta al ingreso personal, que presente síntomas o signos de enfermedad respiratoria, no podrán ingresar a las cafeterías ni comedores, hasta que se determine la ausencia de COVID- 19



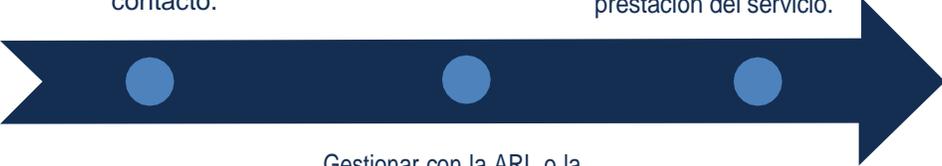
Si el operador tiene conocimiento de trabajadores, que estuvo en contacto con alguna persona que esté infectada por el virus, estos no podrán ingresar a las cafeterías ni comedores, hasta que se determine la ausencia de COVID- 19.



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:

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

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



Gestionar con la ARL o la EPS de los trabajadores la 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.

7. Manejo de máquinas expendedoras

Los operadores o contratistas deben cumplir las siguientes medidas de bioseguridad para el uso de máquinas expendedoras de alimentos:



Señalizar las máquinas expendedoras con lo siguiente:



Mantener el distanciamiento físico de 21 metros entre usuarios.



Realizar lavado de manos y/o uso de desinfectante antes y después de emplear la máquina.



Disponer alcohol glicerinado para la limpieza del panel de control por parte de los usuarios.

El contratista asignará un auxiliar para que realice limpieza y desinfección periódica durante el día a estas máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario.

III. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ACCIONES DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA

PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍAS, COMEDORES, ZONAS DE RETERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MAQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS.

1. Para el servicio y uso de las 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 las cafeterías y restaurantes, la cual equivale al número de sillas habilitadas para consumo.



Lavarse las manos 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 las cafeterías y restaurantes, el cual solo se podrá retirar al momento de consumir los alimentos; este deberá guardarse en una bolsa o empaque de uso exclusivo de cada persona.



No usar el celular dentro del servicio de la cafetería o restaurante.



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



Cada estudiante 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 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 salud, estornudo, tos, distanciamiento y adecuado uso de medidas de protección.

Para los usuarios profesionales o estudiantes de biología, zootecnia y ciencias agrarias 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

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 para tal fin.

Los usuarios de los espacios de retermalización deben:

Disponer de un recipiente para poner el dinero evitando el contacto mano a mano. Asegurar que los recipientes vengan limpios en su exterior y transportarlos en bolsa sellada para evitar su contaminación.

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. La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.

3. Para el uso de máquinas expendedoras de alimentos o café



- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Justificado, Sangría: Izquierda: 0,37 cm, Derecha: 0,37 cm, Espacio Antes: 2,9 pto, Interlineado: Múltiple 1,04 lín.
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto, Sin Expandido / Comprimido
- Con formato: Fuente: 14 pto
- Con formato: Fuente: 14 pto, Color de fuente: Blanco, Escala de caracteres 90%
- Con formato: Justificado
- Con formato: Fuente: 12 pto

En caso de elegir comprar alimentos en máquinas expendedoras atienda las

Con formato: Sangría: Izquierda: 0 cm

Use tapabocas cubriendo nariz y boca.



Lávese o desinfecte previamente las manos y después del uso de la máquina. Mantenga un distanciamiento físico de 1 metros con otros usuarios.



Una vez llegue a la máquina, realice la limpieza del panel de control con ayuda del alcohol glicerinado que se encuentra al lado de la máquina expendedora.



En lo posible pague el valor exacto del producto.



Cuando obtenga el producto, desinfectelo con el alcohol glicerinado que se encuentra cercano a la máquina.



Elimine los empaques de los productos una vez consumidos en el recipiente correspondiente.

