

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN OFRECIDO EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA COMO MEDIO DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL COVID-19

LINEAMIENTOS ESPECIFICOS PARA LA SEDE ORINOQUÍA

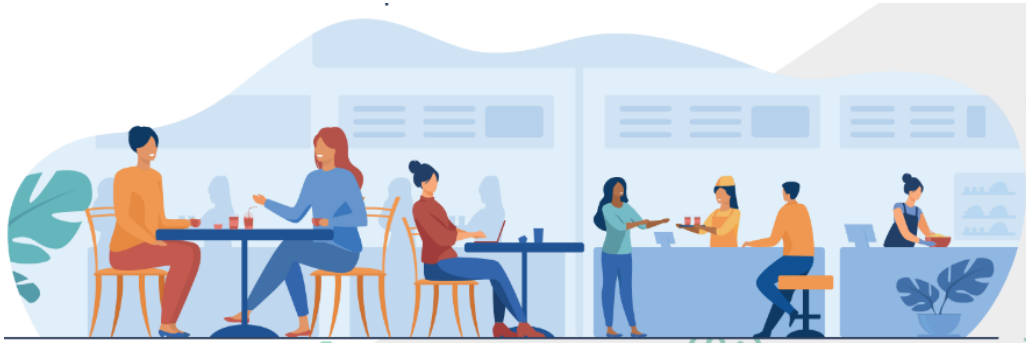
PRECAUCIONES COVID -19



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 Orinoquia 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.

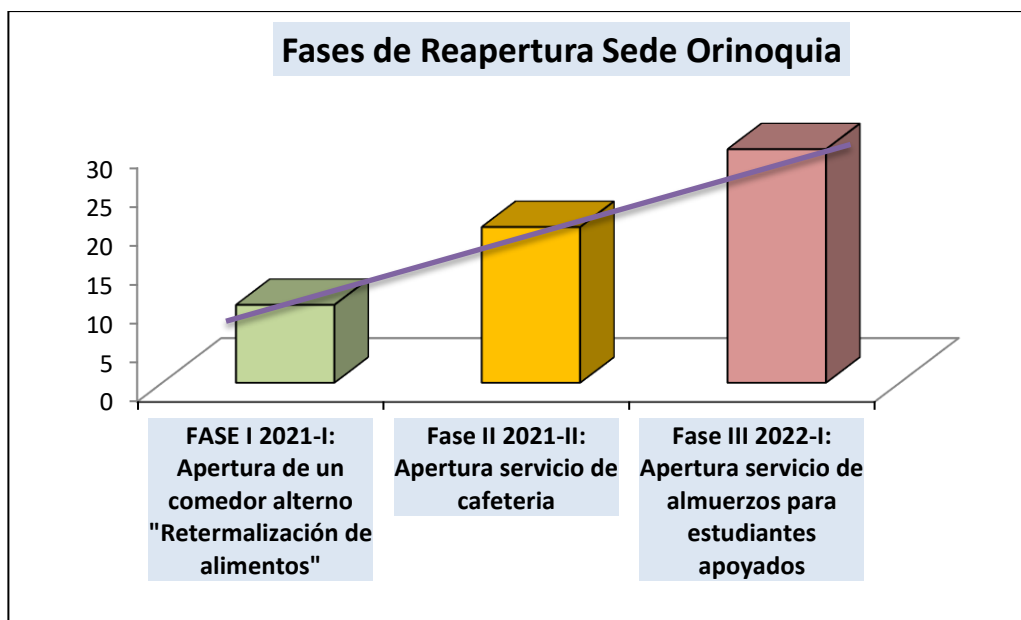
El presente documento reúne un conjunto de normas, reglas y pautas que sirven para la elaboración de los protocolos de restablecimiento de la atención presencial (mínima o completa) en la cafetería de la Sede Orinoquia de la Universidad, ante el eventual proceso de transición de regreso gradual, progresivo y seguro de la comunidad universitaria, posterior al cese de actividades por la alerta de contagio ante la pandemia COVID-19. Este protocolo se adhiere al establecido por la Sede encontrado en <http://orinoquia.unal.edu.co/>



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.

DEFINICION DE LAS FASES DE REAPERTURA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN OFRECIDO EN LA SEDE ORINOQUÍA:

La Sede Orinoquia deberá realizar la apertura de forma paulatina mediante cada una de las siguientes fases con el propósito de evitar el contagio por el COVID-19, sin embargo, se debe aclarar que este proceso debe estar acorde a la evolución de la emergencia sanitaria de acuerdo a la Normatividad Vigente:



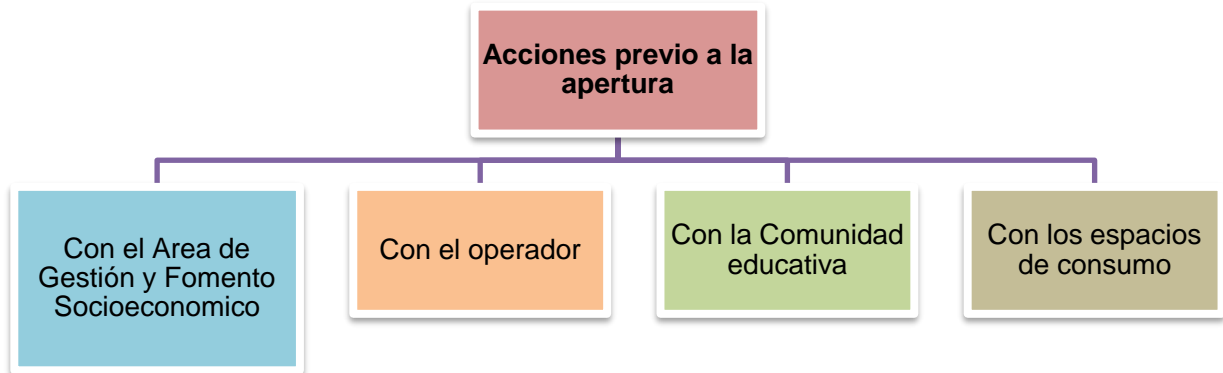
A continuación, se presenta cada una de las medidas higiénico- sanitarias generales a abordar en cada una de las fases.

Depende de la evolución en las pruebas piloto

PREVENCIÓN COVID-19	MEDIDAS HIGIENICO SANITARIAS	FASE I COMEDOR ALTERNO	FASE II SERVICIO DE CAFETERIA	FASE III SERVICIO DE ALMUERZO ESTUDIANTES APOYADOS
		PRESENCIA MINIMA	ACTIVIDADES SEMIPRESENCIALES	ACTIVIDADES SEMIPRESENCIALES
	Ingreso y permanencia en el servicio de alimentos	20 minutos	menor tiempo posible	menor tiempo posible
	Limpieza y desinfección de manos	SI	SI	SI
	Limpieza y desinfección de áreas de contacto	OBLIGATORIO	OBLIGATORIO	OBLIGATORIO
	Uso de elementos de protección nasal	OBLIGATORIO	OBLIGATORIO	OBLIGATORIO
	Distanciamiento social de 1m entre personas	2metros o mas	2metros o mas	2metros o mas
	Capacidad máxima de personas	20 personas por hora	aforo: 30 %	aforo: 35 %
	Control de signos y síntomas	censo trabajadores, profesores, administrativos o estudiantes que requieran ir al campus	censo trabajadores, profesores, administrativos o estudiantes que requieran ir al campus	censo trabajadores, profesores, administrativos o estudiantes que requieran ir al campus
	Señalización de prevención sobre medidas sanitarias	SI	SI	SI

*De acuerdo a Resolución 777 de 2021.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ACCIONES DE RESPONSABILIDAD PARA LA SEDE ORINOQUÍA



ACCIONES A REALIZAR PREVIO AL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL PERIODO 2022

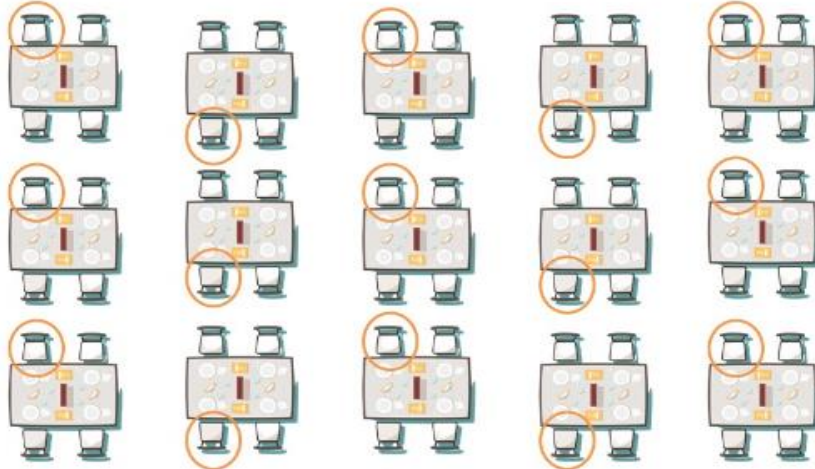
1. Para el Área de Gestión y Fomento Socioeconómico quien está a cargo del Programa de Gestión Alimentaria:

- Con el propósito de hacer la habilitación a la cafetería que tiene disponible en este momento la Sede Orinoquia; es indispensable que se tenga en cuenta las siguientes indicaciones antes de la reapertura:

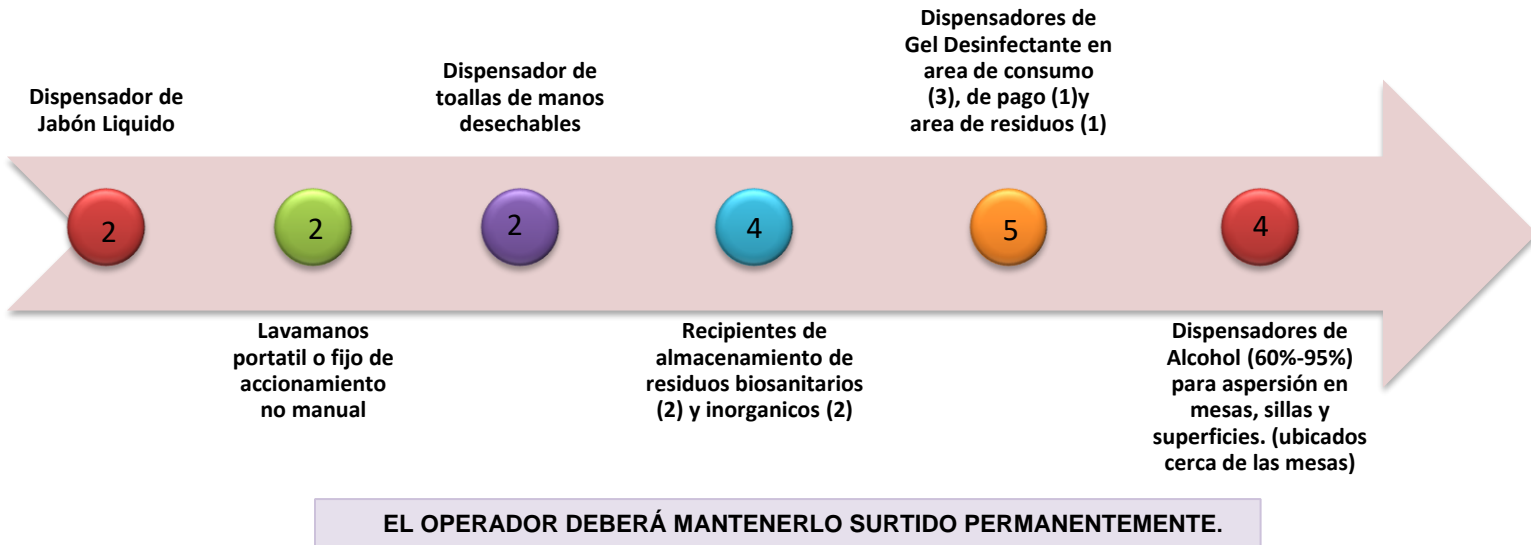
- ❖ La Sede Orinoquia, deberá realizar las gestiones con el ingeniero de Infraestructura para realizar las adecuaciones locativas y las reestructuraciones dispuestas en el Plan Maestro a Corto plazo a la actual cafetería; para que se pueda brindar el apoyo alimentario a la comunidad universitaria que asiste de manera semi-presencial durante el semestre 2022.



- ❖ Dentro del espacio destinado para el área de consumo de alimentos se deben disponer 15 mesas con una distribución espacial de “zigzag” para que se mantenga un distanciamiento físico entre mesas de 1 metro; cada una deberá contener 1 silla por mesa, las cuales deben encontrarse antes de la apertura limpias y desinfectadas (*la desinfección se realizará con un aspersor de Hipoclorito de Sodio durante dos momentos en el día: a las 7 am y a las 11 am*); en el piso debe existir demarcación de 1 metro entre las 15 mesas, y señalización adecuada en los puntos de recolección de menaje y residuos.



- Se deberán hacer las gestiones para establecer el siguiente número, ubicación y características de los siguientes elementos para la limpieza y desinfección que se dispondrá en el exterior de la cafetería a habilitar antes y durante todo el servicio en el área de consumo:



- Se dispondrá 1 barrera protectora (mamparas) que se deberá instalar en la línea de servicio y el punto de pago de la cafetería a habilitar.



- 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. En el caso de que la cafetería no cuente con agua potable, se realice la instalación de filtros de agua.

El Área de Gestión y Fomento Socioeconómico en lo posible deberá incluir en el contrato del operador de la cafetería las siguientes obligaciones contractuales que deberá asumir y cumplir el operador con el fin de prevenir y mitigar el contagio por el COVID-19:

- El operador y personal deberá acatar los controles de seguridad establecidos en las puertas de ingreso a la Universidad Nacional de Colombia:



Lavado de manos

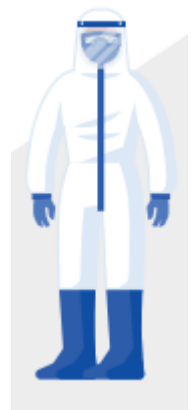


Gel antibacterial



Uso de tapabocas

- El operador deberá realizar 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 el talento humano del servicio de alimentación cuente con la dotación suficiente de los siguientes elementos de protección personal (cofia, monogafas, careta de seguridad, guantes, tapabocas desechables, 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 dotación suficiente permanentemente.
- 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 de la cafetería).
- Previamente a la reapertura se deberá realizar la limpieza y desinfección general con una frecuencia de 3 veces al día en las zonas exteriores e interiores del área a operar, para la habilitación de la cafetería.





- El operador deberá realizar el diseño, modificación e implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico acorde con las necesidades generadas por el riesgo de contagio y teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 777 de 2021, garantizando lo siguiente:

- ❖ Que el programa de limpieza y desinfección se ejecute diariamente previo a la apertura y posterior al cierre del establecimiento, incluyendo zonas comunes, mobiliario y equipos; este programa deberá incluir tipo de productos químicos habilitados de acuerdo a la Secretaría de Salud para la prevención del COVID-19, concentraciones, uso, frecuencia, monitoreo, control y cronograma de limpieza y desinfección de todas las áreas de los servicios de alimentos para ejecutar diariamente (*mínimo 1 vez al día*). De igual 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 y bandejas.
- ❖ Protocolo para circulación en espacios destinados para el servicio de cafetería completo; donde se deberá abordar:
 - Distanciamiento de 1 metro entre trabajadores, empleados y usuarios.
 - Distribución y horarios para el personal y los estudiantes.
 - Señaléticas sobre el distanciamiento entre áreas.





- La Sede Orinoquia establecerá que el modo de registro de los usuarios que reciben el apoyo alimentario para disminuir el riesgo de contagio, continuara siendo mediante un huellero el cual deberá ser desinfectado con alcohol al 75 %; en ningún caso, se permitirá el diligenciamiento de una planilla para registrar a los estudiantes.
- El Área de Gestión y Fomento Socioeconómico debe garantizar la supervisión permanente y suficiente de cada una de estas obligaciones contractuales para la implementación y habilitación de la cafetería, enfatizando en lo siguiente:



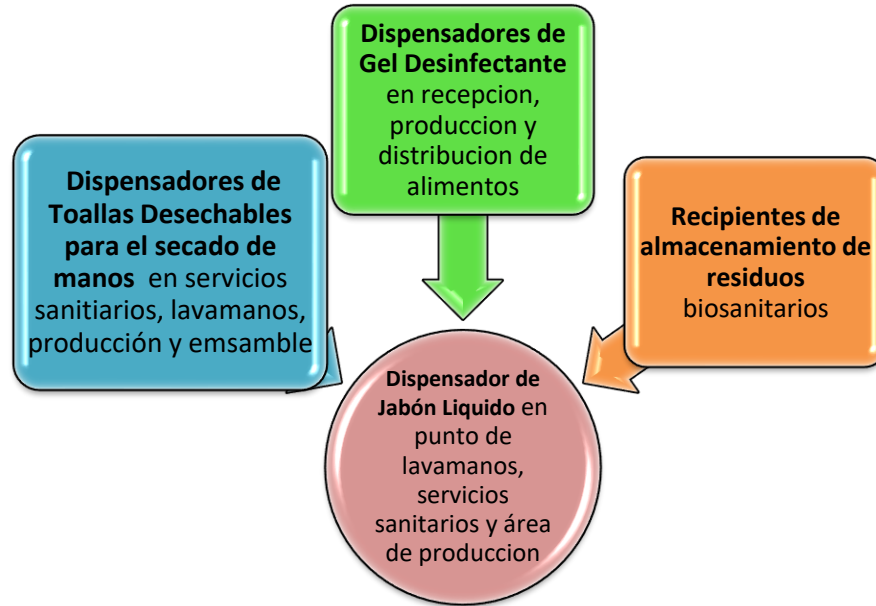
- Cumplimiento de las medidas sanitarias previo a la reapertura del servicio de alimentación.
- Cumplimiento de las normas y medidas higiénicas sanitarias en toda la cadena productiva.
- Garantizar que los trabajadores, personal y público en general cumplan con las normas de bioseguridad presentes en el protocolo.

2. Para el operador quien tiene a cargo la cafetería:

El operador deberá acatar las siguientes medidas:

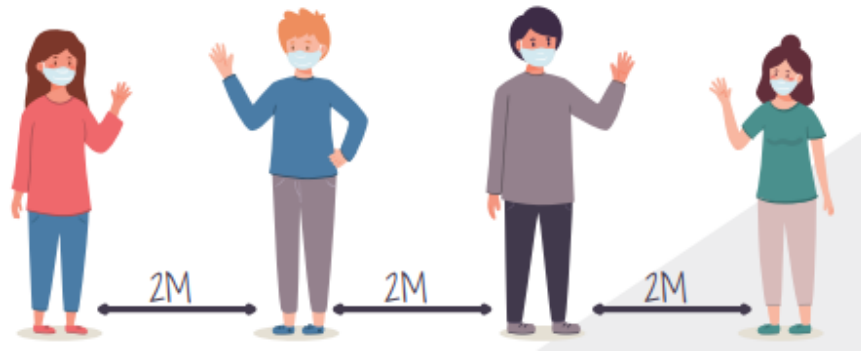
- Cumplir con las obligaciones contractuales dispuestas por la Sede Orinoquia para la habilitación de la cafetería.

- Instalar y abastecer permanentemente los siguientes elementos de limpieza y desinfección dentro de la cafetería:



- Identificar, retirar y/o eliminar los elementos, zonas o equipos de mayor riesgo en los servicios de alimentación.
- Señalizar lo referente a:
 - - **Medidas generales de bioseguridad** para el ingreso a la cafetería (lavado de manos, uso de gel antibacterial, distanciamiento físico de 1 metro entre usuarios, medidas sanitarias (uso de tapabocas obligatorio, retiro del tapabocas solo en el momento de consumo, No use el comedor para actividades sociales y/o académicas, prohibido el uso del celular, técnicas de uso y disposición de EPP).
 - -Distanciamiento físico de 1 metro en zona de filas y mesas que se encuentran en espacio abierto, y al ingreso y salida de los usuarios.
 - -Demarcación de 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. Además, instalación de cintas de demarcación para distancia preventiva entre operarios.





- Instalar avisos en material resistente en el área de producción con las siguientes indicaciones:

- ✓ Instrucciones de lavado de manos.
- ✓ Uso de EPP permanente.
- ✓ Distanciamiento físico.
- ✓ Lo demás establecido en el Manual de Buenas prácticas de manufactura.

-Aforo permitido en la cafetería el cual debe ser del 30% al ingreso del servicio de alimentación.

- La permanencia máxima es de 20 minutos por persona para el consumo de alimentos.

- 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 (Nutricionista, Microbiólogo o Ingeniero de alimentos), deberá contar con evidencias de su ejecución en el siguiente tema y subtemas, de acuerdo a lo indicado en la Resolución 777 de 2021:

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



- Garantizar las medidas de autocuidado para la salud mental de los trabajadores a cargo del operador de la cafetería de acuerdo a la Resolución 777 de 2021.

ACCIONES PREVIAS CON LOS PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA:

Los operadores deberán realizar las siguientes acciones previas con los proveedores de los alimentos una vez se dé el reinicio de las actividades:

- Dar a conocer el protocolo de bioseguridad que maneja la Sede Orinoquia, el cual debe estar en estricto cumplimiento.
- Realizar una capacitación a los proveedores en el tema **“El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio” de acuerdo a lo estipulado de Resolución 777 de 2021.**



- 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.
- El personal y trabajadores deberán cumplir con las éticas de saludo, distanciamiento y medidas de protección.

3. Para toda la Comunidad Universitaria que accede a los servicios de alimentación de la Cafetería:

La Sede Orinoquia deberá realizar la socialización del Protocolo de Bioseguridad dirigido a los usuarios de la cafetería focalizada a los beneficiarios de los apoyos alimentarios mediante una campaña educativa virtual masiva la cual sea transmitida por medios o redes sociales de la Universidad Nacional de Colombia, se proponen las siguientes actividades:

- 1) **Taller virtual “Bienvenidos a la Oferta Alimentaria de la Sede Orinoquía”**, acompañado de ello; se realizará una prueba obligatoria para los beneficiarios del programa donde se explican las medidas sanitarias que deben adoptar los usuarios y/o estudiantes para ingresar, adquirir y consumir los alimentos en la cafetería.
- 2) **Material audio-visual** donde especifique los controles de seguridad del ingreso a la cafetería.
- 3) Brindar a los estudiantes, administrativos y a la comunidad universitaria **campañas de estilos de vida saludables** en tiempos de Pandemia.



FASES DE APERTURA A LA OFERTA ALIMENTARIA

FASE I: Disposición de un “comedor alternativo” para el uso de los espacios de retermalización y conservación de alimentos:

Teniendo en cuenta los eventuales riesgos por el contagio del COVID- 19, se brinda la posibilidad a trabajadores, administrativos y/o usuarios quienes asisten de manera semi-presencial a la Universidad la disposición de espacios de retermalización de alimentos; para lo cual la Sede Orinoquia articulara las siguientes condiciones:

- Disposición de 1 lavamanos portátil o fijo de accionamiento no manual y/o puntos para la desinfección cercano al comedor alternativo donde se encuentre el espacio de retermalización, este deberá disponer de dispensador de 1 jabón líquido, 1 dispensador de toallas desechables para el secado de manos y 1 recipiente para el almacenamiento final de las toallas desechables.



- El espacio de retermalización de alimentos deberá tener un lugar para el lavado de los utensilios que traen los estudiantes y/o trabajadores desde la casa; este espacio deberá contar con elementos de limpieza y desinfección para los recipientes (*1 jabón líquido, 1 gel antibacterial y dispensador de alcohol glicerinado al 70%, 1 paño desechable para el secado de utensilios*).



- La Sede Orinoquia podrá disponer de 1 nevera para conservar los alimentos, y 2 microondas para su retermalización dentro del comedor alternativo (*ubicados donde se puedan hacer las conexiones eléctricas*), se debe recordar que se deben realizar mantenimientos preventivos, predictivos y correctivos de los equipos.



Refrigerador	Capacidad de almacenamiento: 40-50 recipientes.
Microondas	Tiempo estimado para calentar almuerzo: 4 minutos max (por hora se pueden calentar 15 almuerzos o refrigerios)

- Se instalarán 4 aspersores para alcohol glicerinado mínimo al 70% y máximo al 95 % para la aspersion en mesas, sillas y superficies.
- Disponer de paños desechables y 2 aspersores de alcohol glicerinado mínimo al 65% para la limpieza del panel de control y/o manijas de los equipos.
- Se deberá disponer de 3 recipientes para la eliminación de los residuos orgánicos, inorgánicos y ordinarios. Estos deberán ser preferiblemente de pedal y con bolsa para la disposición de residuos de acuerdo a la Política Ambiental de la Universidad.



- La Sede deberá asignar a un auxiliar de servicios generales para limpiar y desinfectar el comedor alterno, el panel de control y manijas de los hornos microondas, nevera y mesas en el área de consumo. De igual manera, determinará la logística para la participación de estudiantes de corresponsabilidad en el proceso de utilización de este espacio en donde puedan liderar el proceso de recepción, rotulado, almacenamiento y retermalización.

- El aforo máximo permitido en el comedor alterno serán de 20 personas por turnos.
- Contar con un dispensador de agua o filtros de agua para satisfacer las necesidades de hidratación; teniendo en cuenta las siguientes indicaciones para su uso, recordar que se debe cambiar de manera periódica:

- ❖ Un auxiliar de servicios generales realiza la limpieza y desinfección del dispensador.
- ❖ Los usuarios traerán su termo y tendrán un distanciamiento de 1 metro entre usuarios.
- ❖ Una vez utilicen el dispensador, deberán realizar aspersion con alcohol glicerinado al 70%.



Así mismo; la Sede Tumaco realizará señalización en el comedor alternativo y en los equipos con un material fácilmente lavable y resistente respecto a:

- ❖ Lavado de manos previo y uso del gel desinfectante al ingreso al comedor.
- ❖ Uso correcto del tapabocas durante la permanencia en el comedor alternativo, salvo en el momento de consumo de los alimentos.
- ❖ 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 sobre el distanciamiento físico en piso en la zona de fila para almacenamiento de los alimentos y retermalización.
- ❖ Ubicar horarios de almuerzos, acorde a:
 - Horarios de clases de los usuarios y/o estudiantes que asisten semipresencial.
 - Horarios de jornada laboral de trabajadores y administrativos.



- La Sede deberá realizar acompañamiento en:
 - ❖ Campañas educativas para que los usuarios de los espacios de retermalización conozcan el procedimiento del comedor alternativo.
 - ❖ Orientación sobre cómo llevar el almuerzo desde la casa para que cumpla con los criterios de un patrón de alimentación saludable.
 - ❖ Orientación sobre cómo llevar los recipientes y termos desde la casa a la Universidad.
 - ❖ Proceso pedagógico para la correcta separación de residuos en la fuente por parte de los usuarios y/o estudiantes.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
II. ACCIONES QUE DEBE REALIZAR EL OPERADOR DE LA
CAFETERÍA PERMANENTEMENTE DURANTE EL SERVICIO
(PERIODO 2022).

2.1. ACTIVIDADES PARA EL INGRESO Y SALIDA DEL PERSONAL DE LA CAFETERÍA

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:



- ❖ Ver el Protocolo de Bioseguridad implementado en la Sede Orinoquia (*Octubre 02 de 2020*): Ingreso al Campus. Encontrado en línea: <http://orinoquia.unal.edu.co/>

- ❖ La indagación del estado de salud de todos los empleados y el riesgo potencial por contacto con personas contagiadas para ello, se hace importante que la administradora

aplique una lista de chequeo 2 o 3 veces semana evaluando signos y síntomas asociados al COVID-19.



- Establecer los turnos del personal al ingreso y salida de la jornada laboral con horarios de entrada diferentes, de igual manera, para todo el personal a cargo del operador en las diferentes áreas. Deben encontrarse publicados dentro del servicio de alimentación.

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

- ❖ El operador deberá instalar lockers individuales debidamente marcados en un lugar externo al área del proceso productivo para que los trabajadores dejen su ropa de calle.





❖ La ropa de calle 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 del Plan de Saneamiento Básico.

- Organizar horarios para las diferentes actividades (pausas activas, almuerzos, entre otros) manteniendo el distanciamiento físico entre colaboradores. Cuando los trabajadores se dispongan hacer pausas activas deberán hacerlas por 10 minutos y no podrán salir del área de la cafetería.
- Monitoreo al personal con el fin de Garantizar el uso de elementos de protección personal, uso de desinfectantes, lavado de manos previo al ingreso y salida a cada una de las zonas de procesos productivos de acuerdo a Resolución 777 de 2021.
- Determinar el cierre de la cafetería ante la presencia o sospecha de contagios en el interior de este, para tal caso, debe informar inmediatamente al Área de Gestión de la Sede Orinoquia.



2.2. ACTIVIDADES DEL OPERADOR DURANTE TODO LOS PROCESOS PRODUCTIVOS EN EL SERVICIO DE LA CAFETERÍA

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:



Establecer las siguientes normas con el personal:

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



- Evitar dialogar durante el proceso productivo.
- Prohibido usar celulares en las zonas de los subprocesos productivos. Debe contar con avisos alusivos sobre la prohibición de estos elementos.



- 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.
- Los elementos de papelería de uso diario como lapiceros entre otros, serán de uso exclusivo para cada trabajador, 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, el lavado debe tener duración de 20-30 segundos. Seguir las indicaciones de la frecuencia del lavado de manos de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 encontrada en: [Resolución 777 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social - EVA - Función Pública \(funcionpublica.gov.co\)](https://www.funcionpublica.gov.co/RESOLUCION-777-2021-MINISTERIO-DE-SALUD-PROTECCION-SOCIAL-EVA-FUNCION-PUBLICA)
- Lavar o higienizar las manos después de usar equipos biométricos o elementos para toma de huella dactilar debido al riesgo de la transmisión del virus en esas actividades.
- 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).
- Garantizar ventilación suficiente en cada área, mantener abiertas las puertas y ventanas en el caso de encontrarse en ambientes cerrados.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los elementos de protección personal.
- El uso obligatorio de tapabocas desechable debe atender las siguientes indicaciones del Ministerio de Salud:



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.

- Los trabajadores pueden 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/G_IPS18.pdf
- Restringa 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/o la cafetería.



- 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.
- 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.

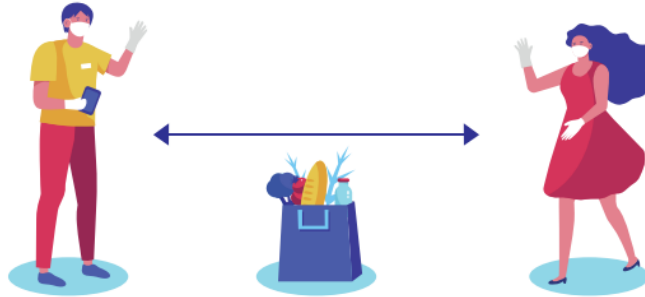
ACTIVIDADES DE RECIBO DE MATERIA PRIMA

- Verificar que las canastillas y contenedores plásticos que traen los proveedores estén limpias e desinfectadas y realizar el traspaso a sus propias canastillas en el recibo. El producto o materia prima nunca debe estar en contacto directo con el piso.
- Exigir a la persona que realiza la entrega, el lavado de manos y la desinfección de las manos, además del 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, realizar la aspersión del ambiente antes del ingreso de los proveedores.



- Restringir el acceso de proveedores exclusivamente al área de recibo.

- Establecer horarios para recibo de alimentos, en el momento de menor afluencia de usuarios. (el tiempo de permanencia debe de ser de 15 minutos)



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

ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



Las cajas, cajones, packs plásticos o empaques secundarios se descartarán antes del ingreso al almacén de alimentos.



Todos los envases y empaques primarios deberán ser limpiados y desinfectados de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección.



Las frutas y verduras deberán ser lavadas (con solución jabonosa) antes de pasar al almacenamiento definitivo.

- La desinfección de los alimentos se realizará de acuerdo con sus condiciones de almacenamiento y momento de preparación.
- Los alimentos lavados se dispondrán en canastillas del operador, previamente lavadas y desinfectadas atendiendo las directrices del Programa de Limpieza y Desinfección del operador.
- En cuanto al lavado y desinfección de menaje y utensilios, el operador deberá garantizar el método más efectivo de limpieza y desinfección de cada uno de los elementos de uso por los usuarios, mediante solución jabonosa y desinfectante.

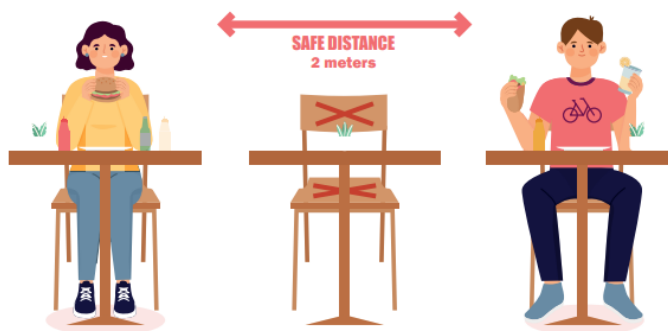
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

El operador deberá establecer los medios en el servicio para:

- Fortalecer las medidas de limpieza y desinfección de superficies y ambientes por cada 10 personas que ingresan a la cafetería en los puntos de venta durante la atención al público.
- Publicar el ciclo de menús y los diferentes productos por diferentes medios virtuales y al exterior del servicio de alimentos como una medida para que los usuarios se demoren el menor tiempo posible escogiendo los productos en la cafetería.
- Publicar los horarios de apertura, cierre y horarios de distribución del apoyo alimentario en zonas externas de la cafetería.



- Controlar que la capacidad de ocupación máxima del área de consumo en el servicio de alimentación no sea mayor al número de sillas habilitadas en la zona de consumo, deberá publicarse el aforo en la entrada de la cafetería.
- Permitir 15 mesas compuestas de 1 persona por mesa como estrategia para la mitigación del COVID-19 (evitando el contacto frente a frente), distribuidas en el espacio en zigzag permitiendo un distanciamiento de 1 metro.



- 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.

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 y tapas para cada contenedor de alimento.
- Contar con el menaje suficiente para el número de usuarios previstos por servicio; 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 con solución jabonosa y desinfectadas en cada uso de acuerdo al Programa de Limpieza y Desinfección.



- Se dispondrán los alimentos en platos sobre la bandeja y estarán cubiertos por cualquier otro elemento de protección (como una segunda bandeja) ó en su defecto determinar la entrega de almuerzos empacados sin posibilidad de elección con empaques desechables biodegradables con previa autorización del Programa Ambiental de la Universidad.



- Los cubiertos entregados a los estudiantes, administrativos y/o personal que asiste a la cafetería deberán estar empacados; se realiza la propuesta de los siguientes empaques: bolsas de Papel Bond, papel Kraft, bagazo de caña, fécula de maíz, bagazo de trigo para cubiertos o **empaque desechable biodegradable** (tamaño 7x25 cm) con cierre de seguridad de uso personal (con previa autorización del Programa de Gestión Ambiental de la Universidad). Se deberá entregar empacado con servilleta junto con la bandeja para lo cual tendrán otra protección para la entrega final al estudiante.

para la entrega final al estudiante.

- Las bebidas deberán entregarse cubiertas; no podrán disponerse para elección directa del usuario.

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



En el sitio de pago

Designar a un trabajador exclusivo para el manejo de la caja el cual deberá usar permanentemente el tapabocas.

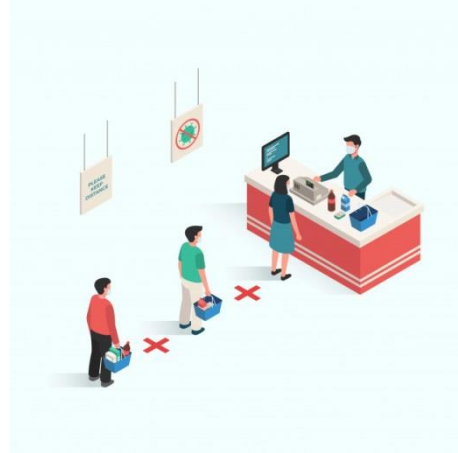
Desinfectar mediante aspersión con alcohol glicerinado al 70% el área de pago cada 10 usuarios.

Disponer de un recipiente protegido para colocar el dinero evitando el contacto mano a mano, el cual debe desinfectarse previamente.

En el área de comedor y consumo de alimentos:

El operador se encargará de supervisar el siguiente procedimiento en la cafetería:

- 1) El estudiante llega a la cafetería acatando los controles de seguridad de la Universidad y del servicio de alimentos, se permitirá una fila en la entrada con un distanciamiento de 1 metro entre personas.
- 2) Una vez ingrese el usuario a la cafetería, debe acercarse al área de pago, registrarse manteniendo un distanciamiento de 1 metro con la cajera y en la fila.
- 3) Solicitar en la cafetería el almuerzo (la bandeja con cada uno de los componentes sin posibilidad de elección, los cubiertos protegidos y la bebida) ó los productos retail de la cafetería (empacados en su mayoría)



- 3) Solicitar en la cafetería el almuerzo (la bandeja con cada uno de los componentes sin posibilidad de elección, los cubiertos protegidos y la bebida) ó los productos retail de la cafetería (empacados en su mayoría)



- 4) Una vez obtenga el almuerzo ó los productos de retail, se dirigirá a las mesas dispuestas al aire libre en el espacio cercano a la cafetería, retirarse el tapabocas y ubicarlo en una bolsa plástica, evite dejarlo encima de la mesa de acuerdo a Directriz de la Resolución 777 de 2021.

- 5) Cuando acabe de consumir los alimentos, colóquese el tapabocas y deberá llevar los residuos de los alimentos, la bandeja y los cubiertos en la zona destinada para tal fin; además se dispondrá a realizar la desinfección con un aspersor de alcohol a la silla y a la mesa antes de retirarse.

Establecer franjas de horarios de 30 min para que se restrinja el número de usuarios en un mismo momento.

Realizar la limpieza y desinfección de las mesas, sillas y superficies de contacto cada 30 min

Realizar cada 30 min 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 20 min** 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 establecer en el área de descomida de alimentos, las siguientes medidas:

- Colocar los estantes dispuestos para depositar las bandejas, residuos de alimentos y menaje en el espacio del área de consumo.

- Garantizar la eliminación de los residuos orgánicos o inorgánicos (sobrantes de la alimentación ofrecida y/o las servilletas) en el área de descomida por parte de los usuarios manteniendo distanciamiento entre usuarios.



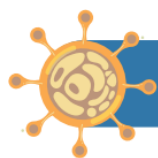
- La persona encargada de realizar la clasificación, y el almacenamiento de los residuos biosanitarios deberá diariamente (al final del día), asegurar con nudo fuerte la bolsa de residuos, realizar una aspersion a la bolsa con solución desinfectante y llevarla al cuarto de almacenamiento de residuos dispuesto en cada sede en donde serán almacenados temporalmente.



- Los residuos biosanitarios almacenados serán entregados al gestor actual de residuos peligrosos de la sede. La disposición final que se debe solicitar al gestor para estos residuos deberá ser autoclave o en su defecto incineración.
- Los envases y empaques de soluciones desinfectantes como alcohol, gel antibacterial, entre otros, NO tienen que disponerse como residuos peligrosos; podrán disponerse como residuos reciclables previa validación con el gestor de residuos aprovechables de la sede. Si el gestor no recibe estos empaques deberán disponerse como ordinarios.

2.3. IDENTIFICACIÓN Y MANEJO DE RIESGO PARA TRABAJADORES DE LA CAFETERIA.

- Si el operador detecta al ingreso personal, que presente síntomas o signos de enfermedad respiratoria o tos, entre otros signos, no podrán ingresar a la cafetería, 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 la cafetería, 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; 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 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.



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

III. ACCIONES DE RESPONSABILIDAD DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA Y ZONA DE RETERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS

3.1. Para el servicio y uso de las instalaciones de la Cafetería:

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 establecidas y la capacidad de ocupación máxima en el servicio de alimentación (30 %).

- ❖ Realizar el lavado de 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 (EPP).
- ❖ 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 y no podrá ser colocado sobre ninguna superficie.
- ❖ No usar el celular dentro del servicio de alimentación.
- ❖ No conversar durante su estancia en la cafetería



- ❖ Definir el producto o alimento que desea adquirir o comprar con antelación al ingreso a la cafetería.
- ❖ Garantizar que los productos de cafetería sean comprados o adquiridos para llevar y no para consumir en sitio.
- ❖ 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 la cafetería.
- ❖ 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 al momento de ubicarse a consumir los alimentos.
- ❖ Cumplir con el tiempo de permanencia máximo de 20 minutos establecido 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, estornudo, tos, 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 al servicio de alimentos.



3.2 Para los usuarios, administrativos y trabajadores que asisten al comedor alterno:

Para la comunidad universitaria quienes accedan al espacio del comedor alterno deberán adoptar las siguientes medidas al momento de traer el termo o recipiente con alimentos para su conservación en neveras ó retermalización en microondas en la Universidad:

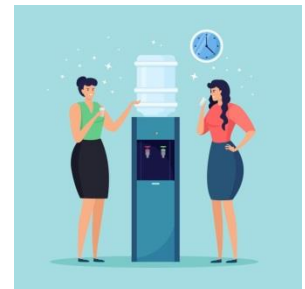
Desde la casa:

- Se recomienda que el recipiente sea termo resistente, libre de BPA.
- El termo ó recipiente debe lavarse con suficiente agua y solución jabonosa.
- Deberá desinfectarse con Hipoclorito (4 ml por 1 litro de agua) durante 15 minutos. Después de ello, enjuague y seque con un paño limpio.
- Almacene su fuente de hidratación y alimentación durante el día.
- Guarde el termo o recipiente en una bolsa sellada hacia la Universidad



Desde la Universidad:

- Para hidratarse en la Universidad puede utilizar el dispensador de agua dispuesto en el comedor, tenga en cuenta las siguientes medidas:
 1. Cumpla con los **controles de seguridad al ingreso y salida de la Universidad** (uso de tapabocas cubriendo nariz y boca, lavado de manos continuo, uso de gel antibacterial).
 2. Mantenga una distancia entre usuarios de 1 metro.
 3. El termo deberá llenarse una única vez, su capacidad debe ser mínimo de 2,5 – 3 litros para hidratarse durante el día.
 4. Guarde el termo en una bolsa sellada



- Una vez llegue a la casa, debe lavarlo y desinfectarlo para usarlo la siguiente vez.

3.3. Acciones que deben realizar los usuarios para el almacenamiento y retermalización de los alimentos:

