	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	1 de 36

## 1. INTRODUCCIÓN

**SANTA COSTILLA S.A.S.**, se acoge a los procedimientos y disposiciones expuestas por el Gobierno Nacional, para la prevención del COVID-19; aportando medidas para contrarrestar el contagio del virus de sus colaboradores.

La aplicación de las medidas de control antes, durante y después de las labores, buscan evitar el avance y contaminación por COVID-19, de igual manera, la aplicación de las prácticas de seguridad que recomendamos mitigará la ocurrencia de accidentes de trabajo, enfermedades laborales, posibles emergencias y materialización de los riesgos.

## 2. OBJETIVO


Implementar y orientar al personal de **SANTA COSTILLA S.A.S.**, sobre las medidas de bioseguridad, para la contingencia por la pandemia del COVID -19, con el objetivo de disminuir el riesgo por la transmisión del virus en el desarrollo de las actividades laborales.

## 3. ALCANCE


El presente protocolo de bioseguridad aplica para todos los colaboradores, proveedores, clientes y demás partes interesadas de **SANTA COSTILLA S.A.S.**

## 4. MARCO LEGAL

NORMA	EMITE	DESCRIPCIÓN
Circular No. 0017 del 24 de febrero de 2020.	Ministerio del Trabajo.	Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19 (Antes denominado Coronavirus).
Resolución No. 380 del 10 de marzo de 2020.	Ministro de Salud y Protección Social.	Por la cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causas del coronavirus- COVID2019 y se dictan otras disposiciones.
Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020.	Ministro de Salud y Protección Social.	Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus.
Circular 0021 del 17 mar 2020.	Ministro del Trabajo.	Medidas de protección al empleo con ocasión de la fase de contención de COVID-19 y la declaración de emergencia sanitaria.
Decreto 457 del 22 de marzo de 2020	Ministerio del Interior.	Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público.
Decreto 531 del 8 de abril de 2020.	Ministerio del Interior.	Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	2 de 36

		Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público.
Decreto legislativo No. 539 del 13 abril de 2020.	Ministro de Salud y Protección Social.	Por el cual se adoptan medidas de bioseguridad para mitigar, evitar, la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica.
Resolución 666 del 24 de abril de 2020.	Ministro de Salud y Protección Social.	Por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.
Circular externa 030 del 8 de mayo de 2020.	Ministro de Salud y Protección Social.	Aclaraciones sobre el trabajo remoto a distancia en mayores de 60 años.
Resolución No. 735 de 2020	Ministerio de Salud y Protección Social.	Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de coronavirus Covid -19 en la prestación de los servicios de centros de llamada. centros de contacto. centros de soporte técnico, centros de procesamiento de datos centro de servicios compartidos, incluidos los business outsourcing, y en los servicios domiciliarios. mensajería y plataformas digitales.
Resolución 1050 del 26 de junio de 2020.	Ministerio de Salud y Protección Social.	Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de "entrega para llevar", para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIU 562), así como el protocolo de bioseguridad en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIU 5619) dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior
Circular 014 de 2020.	Alcaldía municipal de Sopó.	Implementación de planes piloto y apertura de atención a la mesa en establecimientos gastronómicos, de

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	3 de 36

		preparación y restaurantes con servicio a la mesa y similares.
Decreto 1168 de 2020.	Ministerio del Interior.	Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID – 19, y el mantenimiento del orden público y se decreta el asilamiento selectivo con distanciamiento individual responsable.


## 5. RESPONSABILIDADES

### 5.1. EMPRESA

- Comunicar a todos los visitantes, colaboradores, contratistas y proveedores, las medidas de bioseguridad, incluyendo recepción de materia prima, servicios habilitados y servicios restringidos y domicilios.
- Verificar de manera estricta las medidas de precaución en la preparación y manipulación de alimentos e incluir el uso correcto de los Elementos de Protección Personal (EPP) y calidad del producto por parte de todos los colaboradores.
- Cumplir con los requisitos establecidos en materia de prevención del COVID-19.
- Implementar acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los colaboradores en todos los lugares de trabajo.
- Reportar a la EPS y ARL los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.
- Proveer a los empleados los EPP que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrollen.
- Garantizar el cumplimiento de una distancia mínima física de 2 metros, tanto en las filas de ingreso, y en todas las interacciones entre personas.

### 5.2. COLABORADORES:

- Los colaboradores realizarán la autoevaluación de síntomas para que tome las medidas de salud pertinentes antes de ir a trabajar.
- Se deberán mantener informados sobre las recomendaciones para evitar contagio del COVID-19. Se diligenciará por medio de este enlace: <https://cutt.ly/8o4JurX>
- Permitirán la toma la temperatura en el restaurante, que será realizada a la entrada del restaurante y será registrada.
- Cumplirán la distancia mínima física de 2 metros.
- Implementaran el lavado de manos con el protocolo definido por el restaurante.
- Practicarán la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
- Procurarán el cuidado integral de su salud.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	4 de 36

## 6. PICNIC

Tendremos a disposición 130 círculos demarcados en el piso, indicaran el espacio para 2 a 6 personas. Los círculos serán separados entre sí por 2 metros de distancia, cumpliendo con todas las normas y requisitos exigidos por las entidades de salud y protección social.

Cada picnic estará representado con una mesa, estibas, estera y cojines para pasar un rato con amigos cómodamente.




En cada zona de parque podrán estar máximo 6 personas.

El servicio de comida se manejará como domicilio y se recogerá el pedido en carpas para evitar la aglomeración.

### ZONA DE CAFETERÍA

- Los círculos tendrán 1.5 de diámetro con 2 metros de distancia entre cada uno.
- Los clientes llegarán y cumplirán con los protocolos de bioseguridad establecidos.
- Se ubicarán en círculos con capacidad máxima de 6 personas.
- El pedido se realizará por medio de código QR.
- La comida se preparará en el restaurante y se entregará a los clientes como si fuese un domicilio con todas las normas de bioseguridad, en carpas habilitadas para atención evitando aglomeraciones.
- Se dispondrá de un localizador o digiturno para la entrega del pedido.
- Se contará con baños portátiles y lavamanos.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	5 de 36

## 7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

### 7.1 HIGIENE RESPIRATORIA



Si tiene síntomas respiratorios debe  **cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable**  y tirarlo en un contenedor de basura

Si no tiene pañuelo de papel debe toser o  **estornudar sobre su brazo en el ángulo interno del codo** , con el propósito de no contaminar las manos.

Si sufre de tos inesperada y se cubre accidentalmente con la mano,  **evite tocarse los ojos, la nariz o la boca y en cuanto pueda lávese las manos.**

Toda persona con síntomas respiratorios debe  **lavarse frecuentemente las manos**  porque accidentalmente puede tener contacto con secreciones o superficies contaminadas con secreciones

**Lavarse las manos con agua y jabón** , protege de igual forma y debe realizarse después de estar en contacto con secreciones respiratorias y objetos o materiales contaminados.

### 7.2 USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

#### USO DE MASCARILLA O TAPABOCAS

Nuestros colaboradores deberán usar mascarilla convencional o tapabocas de manera obligatoria.


#### Ficha técnica tapabocas desechable sellado ultrasonido.

**Denominación del bien o servicio:**

Tapabocas desechable sellado ultrasonido.

**Grupo/clase/familia a la que pertenece el bien o servicio:**

Máscara quirúrgica/máscara/ cubrebocas/ tapabocas.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	6 de 36

**Unidad de medida:**

Unidad.

**Descripción general:**

Los tapabocas desechables con sellado ultrasonido tienen la finalidad de evitar el contacto con las salpicaduras de fluidos y/o de sangre, además como barrera de protección frente a la emisión de fluidos bucales.

**Usos:**

Este producto es de uso personal, industrial, médico, laboratorios, entre otros.

**Composición:**

Los Tapabocas Desechables con Sellado Ultrasonido están fabricados en tela no tejida de polipropileno de tres capas sellados por Ultrasonido de tres pliegues interiores y exteriores para mayor cobertura facial, calibre 40 gramos por cada capa, color azul, blanco o colores hospitalarios. El cuerpo del tapabocas actúa como sistema de protección frente a fluidos. Cada tapabocas cuenta con dos elásticos de sujeción con el fin de sostener de forma segura el dispositivo a la cara del usuario. Ajuste a la nariz suave y liviano para una perfecta adaptabilidad y confort.

**Instrucciones de uso:**


- Lavar las manos antes de colocarlo y después de quitarlo.
- El tapabocas debe cubrir desde el tabique de la nariz hasta la barbilla, cubriendo completamente nariz y boca.
- El tapabocas debe usarse lo más ajustado posible.

**Almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar limpio, fresco y libre de contaminación.
- No almacenar cerca de fuentes de calor ni de olor.

**Cualidades del producto:**

- Eficaz protección frente a la emisión de fluidos bucales.
- Comodidad para uso prolongado.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	7 de 36


- Alta resistencia a fluidos, con la finalidad de evitar el contacto con salpicaduras de fluidos y/o sangre.
- No produce partículas, evitando así problemas alérgicos al contacto con la piel.
- Sellado individual garantizando resistencia y protección.
- Diseño que brinda comodidad y protección para no causar malestar en el usuario.
- Permite respiración normal.
- No es tóxico.

### 7.2.1 ¿Cómo ponerse la mascarilla?

- Antes de ponerse una mascarilla, lave sus manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol. Cubra su boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.



- Revise que la mascarilla no esté rota o se vea sucia y que tenga las bandas elásticas o lazos de amarre en buen estado.
- Identifique el soporte para el puente nasal. El lado de color de la mascarilla debe quedar hacia afuera. Si esta no tiene el ajuste para puente nasal o tiene igual color por ambas caras, verifique que la parte externa sea la que tenga los pliegues hacia abajo.
- Coloque la mascarilla sobre su cara, ubicando las bandas elásticas alrededor de las orejas o detrás de la cabeza (si este es el tipo de bandas), colocando la superior primero y luego la inferior a nivel del cuello por debajo de las orejas.
- Verifique que quede bien ajustada a su barbilla y nariz, que cubra correctamente la cara, tirando suavemente hacia abajo de la mascarilla.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	8 de 36

### 7.2.2 ¿Y cómo usarla?



Evite tocar la mascarilla mientras la usa. Si lo hace, lávese las manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol. Cambie de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.

### 7.2.3 ¿Y cómo quitarse y desechar una mascarilla?



Quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla). Deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado, y lávese las manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol.

### Ficha técnica protector facial cilíndrico.

#### Características


- Pantalla fabricada con policarbonato para proteger la cara de golpes. Impacto de partículas, polvo, chispas y salpicadura química.
- Diseño envolvente, suministra protección frontal y lateral desde la frente del mentón.
- Filtro UV.
- Modelo cilíndrico otorga una mayor cobertura lateral.

#### Instrucciones de limpieza

Se recomienda la limpieza luego de cada uso, con agua corriente, jabón neutro. No utilizar fluidos desengrasantes o clorados, no solventes.





	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	10 de 36

\* Guantes desechables: solo se entrega al personal que debe realizar conteo de billetes de manera manual y para la manipulación de alimentos.

\*\* Careta antifluidos: solo para personal que atiende público.

- Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP utilizados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- No se deben compartir los elementos de protección personal. Realizar una limpieza y desinfección diaria.
- En caso de ser reutilizables, deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, mantenerlos marcados y separados de los de otras personas.

El personal domiciliario cuenta con un kit de limpieza que contiene:


- Guantes desechables.
- Guantes para motocicleta con refuerzo en la palma de la mano y nudillos.
- Tapabocas.
- Gel a base de alcohol.
- Pañuelos desechables.
- Casco certificado con estándares NTC 4533 o superior.
- Gafas.
- Botas para motociclista.
- Chaqueta con protecciones en codos, hombros y espalda.
- Rodilleras espinilleras.

### 7.3 LAVADO DE MANOS

El hábito más saludable para prevenir las enfermedades respiratorias es el lavado de manos, ya que existe una relación directa entre unas manos contaminadas y la transmisión de microorganismos, lo que podría generar enfermedades entre los colaboradores, proveedores y clientes.

Se realizará el lavado de manos en las siguientes situaciones:

- Al llegar al sitio de trabajo.
- Antes de alistar los elementos de trabajo como materias primas, insumos, epp's, u otros.
- Una vez termine los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Antes de retirarse del sitio de trabajo.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	11 de 36

También se seguirán las siguientes recomendaciones en la higiene de manos:

- Retirar reloj, anillos y pulseras.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- No saludar de mano.

### 7.3.1 Técnica de lavado de manos:




Se verificará diariamente que los baños y lavamanos dispuestos a la entrada de las instalaciones cuenten con jabón y antibacterial y que los secadores de manos se encuentren en buenas condiciones; el jefe de servicio será el encargado de realizar el control y supervisión garantizando que todos nuestros colaboradores realicen el lavado de manos cada 2 horas o cada vez que sea necesario y posteriormente utilicen gel antibacterial.

### 7.3.2 Divulgación de la técnica de lavado de manos

Mensualmente se divulgará a todos los colaboradores por medio del siguiente formulario:

<https://n9.cl/tac3>.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	12 de 36


#### 7.4. RECOMENDACIONES PARA REALIZAR RESERVAS

Ten en cuenta que:

- Para visitarnos debe contar con reserva previa (cumplir con la hora reservada); el tiempo máximo de permanencia en nuestras instalaciones es de 2 horas.
- Solo se permiten reservas de máximo 6 comensales
- No se permite el ingreso de menores de 10 años ni adultos mayores de 70 años
- Respetar las zonas demarcadas por los círculos rojos y el distanciamiento social de 2 metros
- Prohibida la venta de bebidas alcohólicas.
- Al ingreso de Santa Costilla tomaremos su temperatura.
- Debe responder con sinceridad al cuestionario establecido por el restaurante.
- El uso de tapabocas es obligatorio.
- El menú será difundido a través del código QR.



Este código estará ubicado en cada mesa.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009		
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>			Fecha	27/08/2020
				Versión	3.0
				Página	13 de 36

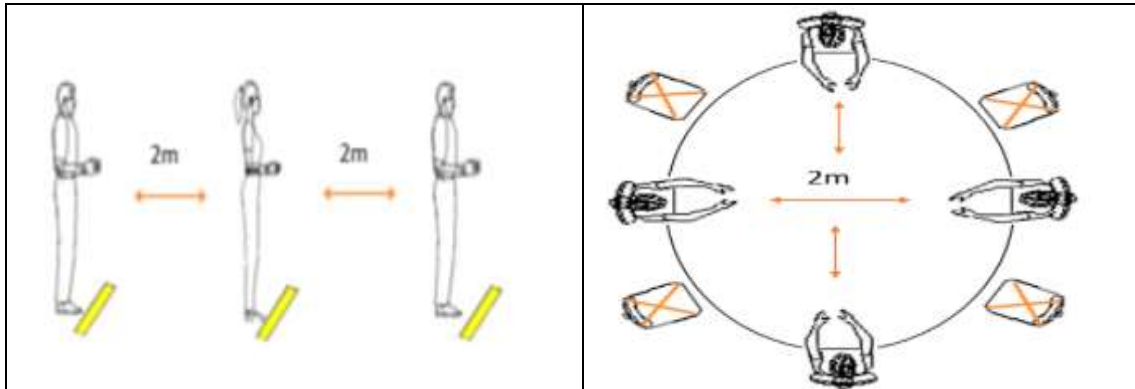


#### 7.4.1. MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO FÍSICO

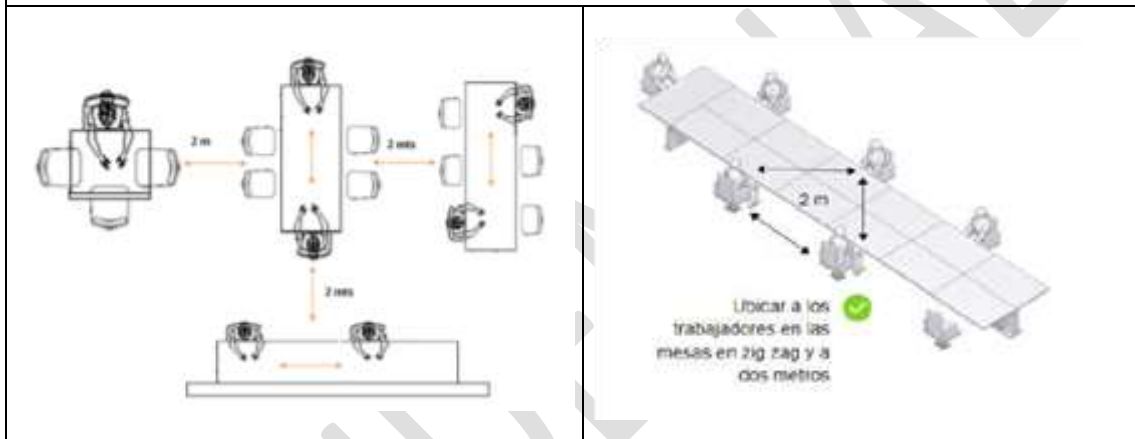
El virus se puede propagar antes de saber que estamos enfermos, por esto, es importante mantener siempre una distancia de 2 metros, de esta manera ayudaremos a desacelerar la propagación del COVID-19, para ello se debe:

- Limitar el contacto cercano con personas, compañeros de trabajo dentro y fuera del restaurante.
- Programar las actividades laborales de modo que se mantengan los espacios de distanciamiento; escalonar los tiempos de cambio entre turnos tanto como sea posible, para lograr menos interacciones.
- Se mantendrá el distanciamiento entre los colaboradores que trabajan en cocina y los que tienen contacto con el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.

<b>ÁREAS DE MOVILIZACIÓN COMÚN</b>	<b>ÁREA DE REUNIONES</b>
------------------------------------	--------------------------




**DISTANCIAMIENTO EN AREAS DE ALIMENTACIÓN**



**DISTANCIAMIENTO EN COCINA**




**DISTANCIAMIENTO EN PARQUE DE NIÑOS**

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	15 de 36



*El aforo máximo autorizado para servicio a la mesa en espacios cerrados será del 30% de la capacidad instalada, se contemplará coherente a la legislación nacional, local o municipal aplicable coherente a la reapertura y se contemplará cada espacio con el distanciamiento 2 metros o como se defina posterior a la reactivación para servicio a la mesa.*

CONFIDENCIAL

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	16 de 36




## 7.5 MOVILIDAD SEGURA

### 7.5.1 Desplazamiento caminando

- Mantener una distancia superior a un metro con otros peatones y evitar caminar por lugares con basuras y charcos.
- Hacer uso de las zonas peatonales.
- No compartir equipos o accesorios individuales como botellas de agua, lentes, gorros, audífonos, teléfonos u otros objetos de uso personal.
- Evitar las distracciones como usar el celular mientras se camina, si es estrictamente necesario, es preferible usar manos libres.



	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	17 de 36


### 7.5.2 Desplazamiento Transporte público

- Mantener, en lo posible, una distancia superior a un metro de otros usuarios del sistema y evitar desplazarse en horas pico para alejarse de las aglomeraciones.
- No manipular el celular mientras se usa el transporte público, ya que puede contaminarse durante el recorrido
- Evitar tener contacto con pasamanos, barras de agarre, vidrios u otras partes del vehículo. Usar gel antibacterial, alcohol liquido o glicerinado entre el 60% - 70% después de tocarlas.
- No tocarse la cara, ni adquirir o recibir alimentos durante el recorrido.
- En caso de usar efectivo, procurar pagar el valor exacto. Si se paga con tarjeta realizar una desinfección frecuente.
- Abrir las ventanas para favorecer la ventilación interna del vehículo.
- Para viajes cortos, se debe considerar caminar o usar bicicleta. De esta manera se permite más espacio a otros usuarios que no tienen otras alternativas para moverse.
- Lavarse las manos con agua y jabón al llegar a su destino.

### 7.5.3 Desplazamientos para transporte en bicicleta, moto y patineta.

- Se debe limpiar el manubrio, los frenos y todas aquellas partes que se toquen con las manos.
- Usar los elementos de seguridad durante todo el trayecto (guantes, casco, lentes, chaquetas de seguridad y/o reflectivas, tapabocas). Se deben limpiar diariamente.
- No compartir los elementos de seguridad con otras personas.
- Llevar gel antibacterial, alcohol liquido o glicerinado entre el 60% - 70% para usarlo antes y después de cada trayecto.
- Tener cuidado al acercarse a un vehículo, sus ocupantes podrían estornudar o toser sin advertir su presencia.
- En los semáforos, mantener una distancia de 2 metros con otros actores viales.
- No usar el celular ni dispositivos de comunicación móvil mientras se transita, evitar distracciones.

### 7.5.4 Desplazamientos para transporte en vehículo particular

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	18 de 36

- Evitar viajar con personas que tengan síntomas gripales y si lo hace, pedirle que usen tapabocas.
- Limpiar y desinfectar las superficies como: cinturón de seguridad, volante, tablero, radio y freno de mano.
- No conducir si se encuentra en condiciones desfavorables de salud.
- Verificar el estado del filtro de aire acondicionado. Es importante que los ductos de aireación permanezcan limpios.
- Permanecer atento a la interacción con otros usuarios de la vía y cuidar especialmente a peatones, ciclistas y motociclistas.
- Mantener dentro del vehículo gel antibacterial, alcohol líquido o glicerinado entre el 60% - 70% y paños desechables.
- Evitar el uso de cojines, decoraciones o accesorios que puedan generar distracciones y ser focos de infección.

## 8. MEDIDAS ORGANIZACIONALES ANTE LA CONTINGENCIA COVID-19 ANTE LA CONTINGENCIA


- Efectuar el plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, según el número de trabajadores con que cuente el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas sobre el particular por el Gobierno Nacional y por las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.

DÍAS	HORAS
Miércoles a Lunes	<b>Turno 1:</b> 8:00 a.m. a 3:00 p.m. <b>Turno 2:</b> 10:00 a.m. a 6:00 p.m.

- Se establece, en la medida de lo posible, un orden de ingreso al establecimiento por parte de los trabajadores, de manera que se eviten las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.
- Prohibir la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.

### 8.1 RECOMENDACIONES AL SALIR DE LA VIVIENDA

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	19 de 36


- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- Cuando el trabajador deba empezar el turno, se debe desinfectar la suela de los zapatos y todas las pertenencias.
- Lavar las manos con agua y jabón cuando se llegue de la casa a la empresa, para disponerse a realizar las funciones.
- En casa se debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

## 8.2 PROCESO PARA INGRESO A TURNO

- Los colaboradores ingresarán al turno con su ropa de calle pasando por una primera desinfección de calzado en hipoclorito de sodio, pasando luego hacia el vestier para dejar su ropa en un locker. Allí también deberán retirar el maquillaje, dejar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en foco de infección. Es fundamental evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable tocar y desinfectar los locker, llaves, maletas, entre otros.
- En un siguiente espacio recogerán su cabello y se lavarán bien las manos, de ser posible la cara, se colocarán la cofia o permanecerán con el cabello recogido, según la labor a realizar.
- Se colocarán su dotación de trabajo muy limpia y previamente lista (orden sugerido: medias, pantalón y blusa o camisa), continuando con la protección respiratoria y facial o visual si es necesaria, y los guantes. Por último, sin tocarlos, se colocarán los zapatos. En cada turno, se debe cambiar totalmente la dotación y tener calzado desinfectado.
- Ingresará a las áreas de servicio de trabajo.
- Conservará en todo momento las normas de prevención de contagio establecidas.

## 8.3 ÁREAS DE DESCANSO

- Guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.


	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	20 de 36

- En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado por uno nuevo. Se deberá efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- Cuando se va a tomar un descanso, hidratación o alimentación, la persona ingresará a un área donde podrá desinfectar su calzado y retirar sus elementos de protección facial y respiratoria, desinfectarlos y colocarlos en un lugar limpio si los va a seguir utilizando posteriormente (bolsa), retirará sus guantes y mantendrá distancia, no tocará nada que no sea indispensable.
- Al terminar el descanso, se lavará las manos, colocará protección respiratoria, se colocará guantes nuevos y por último la protección visual o facial, previamente desinfectadas.
- Favorecer la ubicación en zigzag del comedor de los trabajadores, para minimizar el contacto frente a frente.

#### **8.4 AL TERMINAR EL TURNO**

- Los colaboradores ingresarán al área de descanso o terminación de turno guardando distancia con sus compañeros.
- Pasarán por el tapete desinfectante de calzado y luego a un espacio donde retirarán y dispondrán de su dotación de trabajo así:
- Se retirarán los zapatos y el uniforme haciendo rollo hacia afuera (blusa, pantalón y medias), luego retirarán la protección facial/visual manipulando por las correas o amarres y luego la cofia.
- Posteriormente, pasarán a un área intermedia donde retirarán la protección respiratoria y por último los guantes.
- Se lavarán muy bien las manos, rostro y cuello.
- Finalmente, pasarán al área de vestier donde se colocarán su ropa de calle. Es preferible no llevar la ropa de trabajo a casa, pero en caso de requerir hacerlo, llevarla en la bolsa con desinfectante.

Al llegar a la casa, no permitirán el acceso de personas ni mascotas, si es necesario utilizarán barreras físicas; los colaboradores deberán desinfectarse los zapatos con hipoclorito a la entrada y dejarlos allí, retirar maletas y ropa de calle y rociarlas con desinfectante, dejar bolsos o elementos que se necesiten para salir y disponer la ropa en agua caliente o agua y jabón para lavar lo antes posible.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	21 de 36

### 8.5 RECOMENDACIONES AL REGRESAR DE LA VIVIENDA


- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón, o usar desinfectante.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntoma de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

### 8.6 INTERACCIÓN CON PROVEEDORES Y CONTRATISTAS

- Uso obligatorio de tapabocas para tanto para los colaboradores, y proveedores.
- Letrero informativo del uso obligatorio de tapabocas para los colaboradores y proveedores.
- Los colaboradores, proveedores y contratistas antes de ingresar al restaurante, deben hacer uso del tapete de hipoclorito de sodio para la desinfección de los zapatos.
- Tanto los colaboradores, como los proveedores y contratistas deben hacer uso de los dispensadores de gel antibacterial al ingreso al restaurante.
- Protocolo de distanciamiento, mínimo dos metros de distancia con el proveedor o contratista

### 9. MEDIDAS PARA LA CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO

Si algún trabajador convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular -Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV), VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica -EPOC, mal


	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	22 de 36

nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, se recomienda cumplir con los siguientes protocolos:

- Mantener la distancia al menos de dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona con riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos:
  - Retiro de polvo en húmedo (Procure no levantar nubes de polvo).
  - Lavado con agua y jabón.
  - Enjuague con agua limpia y desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos
- Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

## **10. MEDIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- Mantener en recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.
- Verificar de manera estricta las medidas de precaución en la manipulación de empaques de los alimentos.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	23 de 36


- Utilizar de forma adecuada los Elementos de Protección Personal (EPP).
- Garantizar que los alimentos y demás productos entregados estén totalmente sellados, (Los alimentos tiene doble bolsa).



- Llevar una trazabilidad de cada servicio entregado (origen, destino e identificación del cliente).
- Desplazarse con cuidado cumpliendo con los límites de velocidad, prestando atención a las intersecciones, semáforos, giros u otros.
- Mantener limpios y desinfectados todos los elementos de trabajo (uniforme, casco, gafas, maletas, baúles).
- Mantener limpio y desinfectado su vehículo.
- Lavar muy bien las manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol antes de recibir los productos, después de cada entrega, después de manipular dinero, antes y después de hacer uso del baño, y antes de ingerir alimentos.
- Mantener las uñas cortas y limpias. Usar guantes y tapabocas durante toda la prestación del servicio.

#### 10.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE SOLICITUD DE PEDIDO

- El cliente solicita información del menú para realizar el pedido a través llamada telefónica o por nuestra página web.
- El cajero registra la solicitud del pedido en el sistema.
- El área de cocina procede a preparar los alimentos y en general la ejecución del pedido, garantizando que los utensilios de servir se deberán cambiar por lo menos cada tres horas.
- El auxiliar de cocina retira el pedido y verifica que la orden esté completa; posteriormente hace entrega al domiciliario.
- El domiciliario solicita los datos de la entrega (dirección de destino, nombre del cliente, entre otros).
- El cliente espera la llegada del pedido.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	24 de 36

- El domiciliario llega al destino del cliente, hace el cobro y entrega el pedido. El cliente realiza el pago respectivo el cual se realiza por medios virtuales en lo posible, con el fin de evitar el contacto del domiciliario con el cliente por intercambio de dinero, manipulación de datáfono, entre otros.  
Si el pago se realiza en efectivo: se coordina con el cliente el pago del monto exacto o realiza el despacho con una bolsa plástica que contenga el cambio acordado.
- De ser necesario se podrá atender directamente a los clientes, a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos o entrega de productos, mediante un protocolo sin contacto para la prestación de este servicio.


## **10.2 RECOMENDACIONES PARA NUESTROS CLIENTES EN LA RECEPCIÓN DEL PEDIDO**

- Evitar en lo posible que el domiciliario llegue a la puerta de su casa; recíbalos en porterías o en las afueras de su casa.
- Mantenga una distancia de dos metros con el domiciliario. No es necesario que reciba en su mano los productos, puede usar una superficie para el intercambio.
- Si tiene síntomas respiratorios, use tapabocas y guantes.
- Cuando ingrese con sus productos a casa, desinfecte los empaques y luego deséchelos.
- Limpie los productos, lavando sus manos antes de manipularlos.
- Limpie y desinfecte las superficies que pudieron entrar en contacto con los empaques y productos que solicitó a domicilio.

## **10.3 MEDIDAS PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS**

- Se informará a los proveedores que la recepción de insumos se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.
- Se tendrá un área de recepción de insumos, equipos o materiales, según el tamaño de los mismos; se limitarán las interacciones entre personal interno y externo. El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.
- Los insumos recibidos deben pasarán por un proceso de limpieza y desinfección previo a su ingreso.
- Se evitará el contacto físico entre personas para la movilización y transferencia de productos.
- Se almacenarán los insumos de abastecimiento previa verificación de limpieza.
- Se limitará al máximo la concentración de material innecesario o sobrante tales como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc. y en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.



	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	25 de 36

- Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.
- Los elementos que no se puedan desinfectar por las características de su empaque entrarán a cuarentena según la permanencia del virus en la superficie.



#### 10.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL DE LAS ÁREAS EQUIPOS Y UTENSILIOS


Se debe tener en cuenta que el virus COVID-19 puede tener persistencia en superficies que va de horas a días, de esta manera se garantizará el proceso de desinfección de ambientes, superficies de trabajo y de contacto común, así como el lavado frecuente de los utensilios para evitar la contaminación cruzada. Aparte se Realizarán desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes, servicio que deberá ser prestado por empresas autorizadas por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COVID-19.

ÁREA	AGENTE	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	TIEMPO	USO	FRECUENCIA
------	--------	----------	--------------	--------	-----	------------

<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>	Desinfectante	Hipoclorito 5.25% ó Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 1 cm de Desinfectante.	5 minutos	1. Preparar solución desinfectante. 2. Sumergir las frutas o las verduras en la solución desinfectante. 3. Dejar actuar por 5 minutos. 4. Retirar de la solución desinfectante.	Diario
<b>PISOS, PAREDES, PUERTAS, CANECAS RESIDUOS, TANQUES AGUA, TRAPEADOR, MESONES</b>	Detergente	Detergente en Polvo o Líquido	Por 10 litros de Agua agregar 125 gr de detergente.	Opcional	1. Retirar suciedad visible. 2. Aplicar detergente en solución. 3. Restregar, cepillar. 4. Enjuagar.	Diario
	Desinfectante	Hipoclorito 5,25 % o Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 10 cm de Desinfectante.	30 minutos	1. Lavar la Superficie. 2. Preparar solución desinfectante. 3. Aplicar la solución desinfectante por contacto. 4. Dejar secar.	Diario
<b>EQUIPOS, MESAS Y SILLAS, OLLAS, UTENSILIOS, MENAJE Y CUBIERTOS</b>	Detergente	Detergente en Polvo o Líquido	Por 10 litros de Agua agregar 125 gr de detergente.	Opcional	1. Retirar suciedad visible. 2. Aplicar detergente en solución. 3. Restregar, cepillar. 4. Enjuagar.	Diario
	Desinfectante	Hipoclorito 5% o Límpido Comercial	Por 1 litros de Agua agregar 5 cm de Desinfectante.	20 minutos	1. Lavar la Superficie. 2. Preparar solución desinfectante. 3. Aplicar la solución desinfectante por contacto. 4. Dejar secar.	Diario
<b>AMBIENTES</b>	Desinfectante	Hipoclorito 5% o Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 2 cm de Desinfectante.	Mientras caen las gotitas al piso.	1. Preparar la solución desinfectante y depositarla en un frasco atomizador. 2. Aplicar el desinfectante por aspersion en todas las áreas del servicio de alimentación. 3. Rociar desde la parte alta y dejar caer hasta el piso.	Tres veces al día. Antes de Iniciar Labores, después de cada comida y antes de hacer aseo general.

### 10.5.1 Agentes químicos

PRODUCTO	USO	DOSIFICACIÓN
<b>DESENGRASANTE NEUTRO MULTIUSOS</b>	Lavado de utensilios, loza, tablas de picar, bandejas, mesones, traperos, trampas de grasa, pisos.	<b>30 ml - 50 ml por 1 litro de agua</b>

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	27 de 36


<b>DESENGRASANTE INDUSTRIAL DE ALTO DESEMPEÑO</b>	Lavado de campanas, filtros, hornos, planchas y demás equipos con acumulación de grasa carbonizada.	<b>140 ml por 1 litro de agua</b>
<b>DESINFECTANTE DE ALIMENTOS, SUPERFICIES Y AMBIENTES</b>	Desinfección de alimentos, superficies y ambientes, trampas de grasa, canecas, y shut de basuras.	<b>5 ml por 1 litro de agua</b>
<b>HIPOCLORITO DE SODIO BLANQUEADOR</b>	Blanqueador de superficies y traperos	<b>20 ml por 1 litro de agua</b>
<b>GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS</b>	Jabón para manos con aroma	<b>Puro (2 push)</b>
<b>LIMPIA VIDRIOS</b>	Limpieza de vidrios y vitrinas	<b>Puro</b>

#### 10.5.2 Desinfección de materias primas

- Higienizar con la ayuda de un paño las materias primas para retirar la suciedad visible, los casos en que sea posible. (Las carnes crudas se lavan y frotan o raspan con la mano o cuchillo, respectivamente, en el proceso de despacho, desde el almacenamiento hacia el proceso de producción, con el fin de eliminar partículas extrañas. Por ningún motivo las carnes crudas deben desinfectarse).
- Dependiendo del tipo de producto se deja en su empaque original o se distribuye en los recipientes más convenientes, tales como: Canastillas, canecas, garrafas, entre otros.

De acuerdo con las características del producto y las condiciones que requiera para su conservación, se determina el tipo de almacenamiento:

- **Almacenamiento Frío:** Se compone de refrigeración y congelación. En este tipo de almacenamiento se conservan: Alimentos cárnicos y derivados, Alimentos lácteos y derivados, Alimentos frescos de origen vegetal, Producto terminado refrigerado, Excedentes de producción.
- **Almacenamiento Seco:** Se refiere al de la bodega donde se almacenan los alimentos semiperecederos o de menor riesgo, entre los cuales se encuentran: Cereales (harinas elaboradas), leguminosas, azúcares (dulces), grasas y productos comerciales.
- **Otros insumos:**

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	28 de 36

- **Desechables:** Insumos como servilletas y recipientes desechables en estantería independiente a la de insumos de alimentos, o de ser posible en un espacio exclusivo para este fin.
- **Productos químicos:** Insumos de limpieza y desinfección en un espacio aislado, junto con las fichas técnicas.
- **Menaje:** En estantería independiente a la de insumos de alimentos, o de ser posible en un espacio exclusivo para este fin.
- Se revisará diariamente las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de almacenamiento.
- Se controlará la temperatura del equipo de almacenamiento frío (refrigeración 0 a 4°C +/- 2 y congelación Menor o igual a -18°C +/- 2). Se tomará y registrará la medición de temperatura dos veces al día; al iniciar y al finalizar la jornada laboral, horario determinado por los turnos de cada servicio de alimentación, con el fin de verificar el funcionamiento del equipo y la conservación de los productos almacenados.
- Los productos se consumen en el orden de llegada, es decir, los primeros en entrar serán los primeros en salir.

#### 10.5.3 Preparación de alimentos


- Mantener los estándares para manipulación de alimentos que ya tiene establecido el restaurante.
- Lavar y desinfectar todos los utensilios utilizados en el proceso de preparación de alimentos como cuchillos, bandejas, máquinas y equipos.
- Lavar a fondo y con agua corriente los productos no envasados, como las frutas y las verduras.
- Lavarse muy bien las manos con jabón y agua, al menos, durante al menos veinte segundos antes de preparar alimentos.

#### 10.5.4 Limpieza y desinfección de utensilios

- Realizar limpieza y desinfección a los soportes imantados de los utensilios de cocina y fórralos con un protector plástico transparente.

#### 10.5.5 Limpieza y desinfección de áreas comunes

- Para la limpieza de áreas comunes como pasillos, escaleras, baños sociales, entre otros, se debe prestar especial atención a la limpieza de las zonas de contacto como barandas, botones de los ascensores, manijas de puertas, barras antipánico (de puertas de salida

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	29 de 36

de emergencia), grifería, botones o manijas de las cisternas, dispensadores de jabón y papel, secadores eléctricos, interruptores y tomas eléctricos.

- Realizar una limpieza convencional que incluya pisos, paredes, sillas, pasamanos y tapetes. Las superficies metálicas, plásticas y objetos debes lavarlos con un detergente convencional (detergente líquido o desinfectante a base de amonios cuaternarios).
- La aplicación de alcohol se recomienda por aspersion, dejándolo actuar durante diez minutos y secarlo naturalmente.

#### 10.5.6 Limpieza de baños


- De acuerdo con las condiciones del restaurante, retirar todos los elementos que no serán nuevamente usados incluyendo toallas de papel.
- Barrer los pisos en seco para evitar generación de partículas y luego, para la limpieza y desinfección, aplicar limpiador usual o detergente.
- Durante el despapelado de canecas utilizar doble bolsa, al igual que para la disposición de los EPP contaminados.
- Tener especial cuidado con inodoro. Empieza por desocuparlo, aplicar desinfectante o detergente y limpiar con la escobilla de baño, dejar correr el agua.
- Aplicar limpiador usual o detergente para limpiar el piso del baño, utilizando trapeador y cepillos para esta tarea.
- Esta limpieza se realizará con una frecuencia de cada 3 horas como mínimo.

#### 10.5.7 Limpieza y desinfección de datáfonos

Antes de limpiar el datáfono es necesario leer las instrucciones del fabricante para este proceso. Ciertas cosas como el agente limpiador pueden anular la garantía del dispositivo.

- Si el datáfono está enchufado a la corriente eléctrica, desenchufarlo y apagar el terminal (si es posible).
- Frotar cuidadosamente el exterior del terminal de pago con una toallita o paño, una superficie cada vez. Ser especialmente minucioso alrededor de los botones y por los lados por los que las personas tienden a coger el terminal. Si una zona se humedece demasiado, pasar inmediatamente un paño seco o un papel absorbente.
- Utilizar una tarjeta limpiadora (para ranuras de tarjetas de chip y magnéticas), siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Al terminar, lavar las manos y encender nuevamente el datáfono.

#### MEDIDAS LOCATIVAS

	<b>PROTOCOLO</b>	PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	Fecha	27/08/2020
		Versión	3.0
		Página	30 de 36

- Señalizar y adecuar las zonas de parqueadero, de tal manera que haya un espacio suficiente entre vehículos mínimo de 1.5 metros entre vehículo y vehículo.
- En la caja y zona de entrega de elementos se dispondrá de alcohol Glicerinado al 70%, para los clientes y trabajadores.
- Al momento de ingreso de los clientes al restaurante habrá un punto de control en donde se efectúe la toma de la temperatura, la verificación de uso adecuado de tapabocas, lavado de manos y desinfección de calzado.
- Se señalará las posiciones de interacción de trabajo con el fin de conservar la distancia de dos metros entre trabajadores.


#### **Adecuación:**

- Se garantizará el distanciamiento físico de dos metros entre personas entre mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida.
- Se dará prioridad a la realización de reservas con el fin de conocer el aforo, para ello se registrarán los datos de los clientes para el respectivo control de ingreso.
- La acomodación de las mesas será de por lo menos dos metros entre si y se favorecerá la acomodación en zigzag.
- Se realizará la limpieza después de que los clientes se retiren de la zona y mínimo cada tres horas.

### **11. MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS**

La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual.


- Llevar la basura que se acumuló en las bolsas y depositarla en la caneca de basura.
- Los pañuelos, los Elementos de Protección Personal (EPP), mascarilla, guantes y dotación desechable que el personal emplee para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria”, se depositarán en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados; La recolección de estos residuos será diaria.  
Si los Elementos de Protección Personal son reutilizables, antes de quitárselos se debe lavar el exterior con desinfectante, dejar secar en un lugar ventilado.
- Colocar la bolsa de plástico en una segunda bolsa de basura y cerrarla.
- Los residuos peligrosos se almacenarán en un área específica, para luego entregar al gestor.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	31 de 36

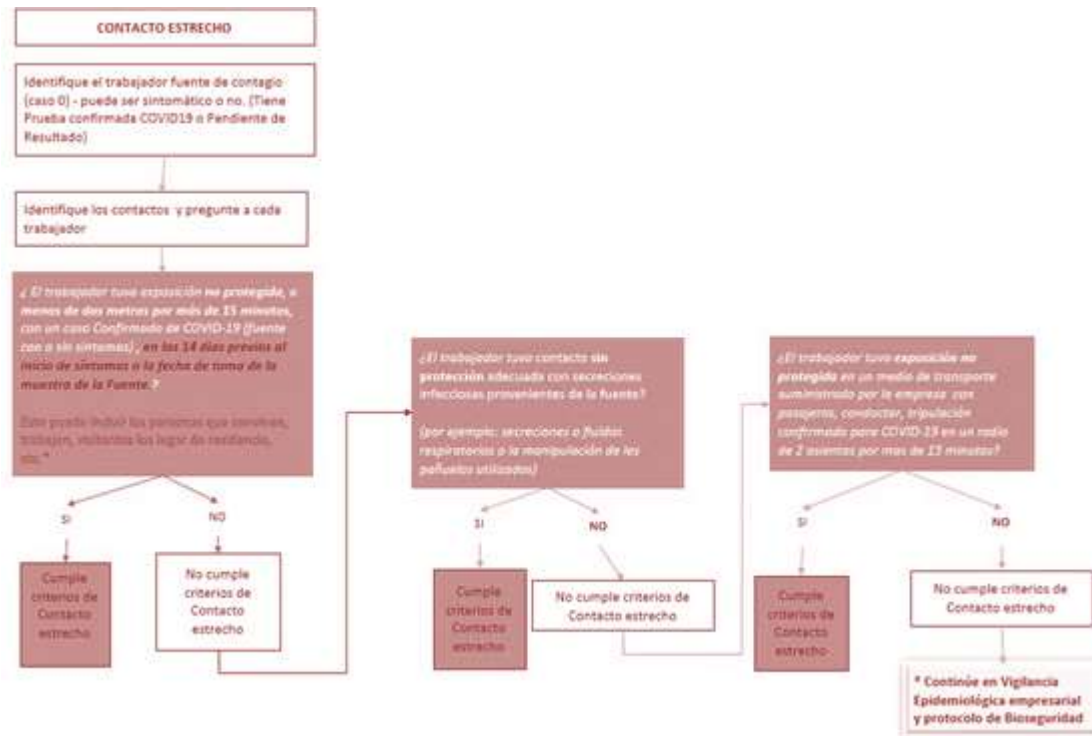
## **12. PROTOCOLO DE SEGURIDAD FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS COVID-19**

El restaurante establece la siguiente estrategia de abordaje en caso de presentar trabajadores con síntomas o sospecha de infección por COVID-19, mediante un paso a paso para mitigar el riesgo de contagio ocupacional y la afectación de la operación.

- Detección de un caso sospechoso: Una vez identificada la persona, se debe proceder con su aislamiento preventivo, direccionándola a su hogar en transporte individual (mientras se define conducta médica) e indicándole usar mascarilla convencional (incluso en su casa). Se deberá reportar inmediatamente el caso al área de talento humano (calidad@radiopolis.fm – Tel: 2220001 ext. 161) quien determinará las medidas a seguir.
- Si el trabajador es detectado mientras se encuentra en su hogar, se le notifica de permanecer allí, verificando que no asista a las instalaciones del restaurante hasta no contar con orientación médica. El trabajador deberá reportar inmediatamente el caso al área de talento humano (calidad@radiopolis.fm – Tel: 2220001 ext. 161) quien determinará las medidas a seguir.
- Direccionar al trabajador a la orientación médica con el asegurador (Póliza, EPS o ARL según aseguramiento y tipo de exposición), preferiblemente por medios virtuales. Recomendarle mantener la calma, usar tapabocas, garantizar el uso de una habitación individual con condiciones sanitarias favorables y bien ventiladas.
- Se identificarán las áreas de trabajo que estuvieron expuestas y se deberá desinfectar equipos, espacios y elementos con los cuales la persona tuvo contacto directo o constante. El personal que realice esta actividad debe utilizar Elementos de Protección Personal (EPP) como la mascarilla convencional y guantes (ver numeral Limpieza y desinfección).
- Si el caso sospechoso se relaciona con una exposición ocupacional, informar y solicitar orientación a la ARL, el personal de Talento Humano y SST es quién realiza este contacto.
- Talento Humano y el área SST deberá proceder con la identificación y relación de contactos estrechos del caso positivo, teniendo como periodo de búsqueda los 14 días anteriores a la prueba positiva, informando a la Secretaría de Salud del municipio, así como a la ARL y EPS de cada contacto estrecho. Cada contacto estrecho debe ser manejado como un nuevo caso sospechoso, estos trabajadores deber ser enviados a cuarentena de acuerdo con los requerimientos de la autoridad de salud local.

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>			
	Fecha	27/08/2020		
	Versión	3.0		
	Página	32 de 36		


## 12.1 FLUJOGRAMA DE CONTACTOS ESTRECHOS



Durante la identificación y relación de contactos estrechos, paralelamente se identifican condiciones o conductas que dieron lugar a incumplimientos del protocolo de bioseguridad que permitieron la situación de contacto estrecho (incumplimiento de distancia mínima entre personas, no uso o uso inadecuado de EPP, asistir al restaurante con síntomas o durante el periodo de aislamiento, entre otras) y se implementarán las medidas correctivas en conjunto con Talento Humano, SST y gerente de establecimiento.


- Solicitar concepto o conducta médica al trabajador. Se pueden tener dos resultados:
  - No es definido como caso sospechoso o probable en la orientación o consulta médica: En este caso se debe proceder a reincorporar el trabajador.
  - Sí es definido como caso sospechoso o probable en la orientación o consulta médica: Continuar medida de aislamiento preventivo según la indicación médica. Si el trabajador es asintomático y no es incapacitado, evaluar posibilidad de trabajo en casa.
- El aislamiento preventivo obligatorio debe iniciarse con la presunción diagnóstica. No es necesario una prueba diagnóstica positiva para el inicio del aislamiento. En todo caso todo el colaborador con presunción debe estar aislado con su núcleo familiar.



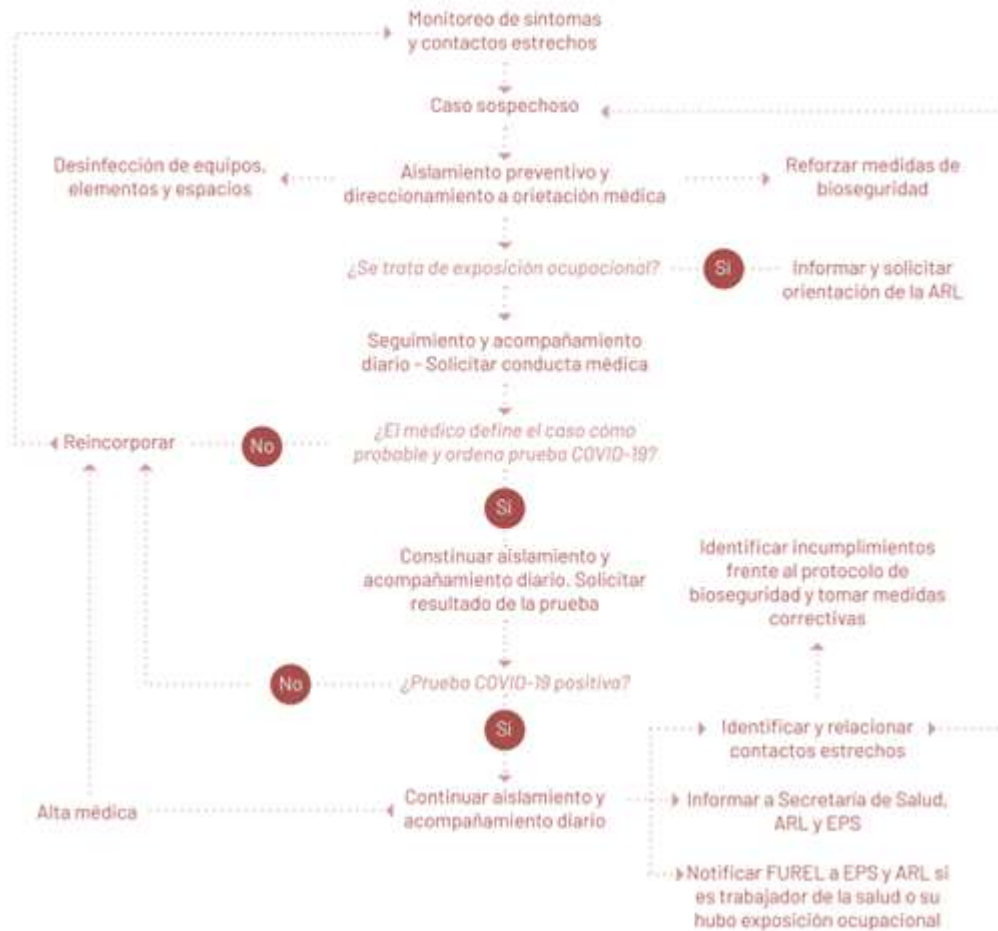
	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	33 de 36

- Talento Humano realizará acompañamiento telefónico diario al trabajador, verificando el cumplimiento de las recomendaciones médicas y esperar resultado de la prueba para COVID-19:
  - Resultado de la prueba negativo con indicación de alta: Reincorporar el trabajador.
  - Resultado de la prueba positivo: Continuar medida de aislamiento y acompañamiento diario hasta tener indicación de alta por la entidad de salud (mediante prueba negativa o cumplimiento del periodo de aislamiento o por indicación médica).
- Solicitar al trabajador el certificado de incapacidad (por email o WhatsApp), ingresarlo al aplicativo de nómina y radicarlo ante la EPS o ARL (según el origen).
- Colaborador que llegue a presentar síntomas o continúe sintomático será valorado y la toma de prueba será a criterio médico.
- Al momento de contar con alta médica que indique levantamiento de aislamiento, proceder con la reincorporación laboral. No se exige una prueba para COVID-19 para ingresar al trabajo.

CONFIDENCIAL

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	34 de 36


## 12.2 FLUJOGRAMA RESPUESTA FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS COVID-19



## 12.3 REINCORPORACIÓN DE TRABAJADORES COVID-19 POSITIVO

Los trabajadores dados de alta por Covid-19 pueden desempeñar su actividad laboral habitual de manera normal. Solo aquellos trabajadores que presenten complicaciones que afecten su estado funcional requerirán de recomendaciones médicas, las cuales serán emitidas por el médico tratante. Se debe tener en cuenta que, si en la encuesta de riesgo individual queda clasificado con criterios de vulnerabilidad, la reincorporación deberá ser realizada de acuerdo con la patología de base y nivel de riesgo individual.

Talento Humano realizará acompañamiento telefónico diario al trabajador, verificando su condición, necesidades o apoyos que puedan ser brindados por el restaurante y evolución para planificar la reincorporación. Desde la identificación del caso confirmado (con prueba diagnóstica positiva) se debe iniciar la planificación de la reincorporación involucrando al trabajador, informando al jefe inmediato y estableciendo medidas con el equipo de trabajo para

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	35 de 36

sensibilizarlos sobre las condiciones seguras de la reincorporación, procurando evitar estigmatización o discriminación. Se recomienda realizar un seguimiento al trabajador 48 horas después de la reincorporación para verificar las condiciones de la persona y su adaptación al equipo de trabajo.

Se evaluará los casos que deban ser enviados a Evaluación Médica Postincapacidad por personal encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo para validar que el trabajador se encuentre en condiciones de reincorporación verificando que cuente con alta médica que indique levantamiento de aislamiento. También se deben evaluar las patologías o secuelas previas y definir la necesidad de continuar con las recomendaciones laborales o funcionales.


#### 12.4 LINEAS DE EMERGENCIA

- **Secretaria de Salud Sopó:** 587 6644 / 857 2143 / 857 2656 Ext 604 – 607
- **Hospital de Sopó:** 587 13 13 / 857 13 13 Ext. 116
- **Clínica Unisabana:** 861 77 77
- **ARL Sura:** 364 96 66 / 405 59 11

#### 13. PLAN DE COMUNICACIONES

La empresa establecerá diferentes canales de información y comunicación para facilitar el conocimiento sobre Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la prevención y el manejo de la pandemia del COVID-19 para que los trabajadores estén conscientes de las condiciones de salud y trabajo que deberán ser asumidas con responsabilidad a través de comportamientos saludables en el entorno laboral y extralaboral:

- Quincenalmente se envían correos informativos y de medidas preventivas para minimizar el riesgo de contagio a todos los trabajadores de **SANTA COSTILLA S.A.S.**
- Mensualmente se realizan infografías sobre medidas preventivas, protocolos de desinfección tanto para el personal operativo como administrativo de **SANTA COSTILLA S.A.S.**
- Se realizaron recomendaciones de contingencia sobre las medidas que se deben adoptar desde que se llega al trabajo hasta que termina el turno se dirige a casa.
- Promover el uso de los canales de comunicación, para divulgar consejos prácticos y básicos como el lavado correcto de las manos, uso de mascarillas, importancia del distanciamiento social y otras medidas de bioseguridad.
- Los mecanismos de participación y comunicación en la empresa: carteleras, circulares, boletines informativos, portafolios, plegables, volantes, reuniones informativas antes de

	<b>PROTOCOLO</b>		PR-SC-009	
	<b>BIOSEGURIDAD EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>		Fecha	27/08/2020
			Versión	3.0
			Página	36 de 36

iniciar el turno de trabajo, y creación de grupos en redes sociales para difundir mensajes de promoción del cuidado propio y de los otros.

- Promover la creación de espacios conversacionales, en los que se permita que las personas puedan expresar sus inquietudes y emociones al respecto de la situación; todo esto en un ambiente de confianza que facilite la escucha y la comprensión.

Igualmente, **SANTA COSTILLA S.A.S.** mantendrá las líneas de contacto con las autoridades pertinentes en caso de cualquier emergencia.

<b>Responsable</b>	<b>Nombre</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha</b>
Elaborado por:	Karol Escobar Benavides		28/08/2020
Revisado por:	Alfonso Álvarez Guzmán		28/08/2020
Aprobado por:	Wilson Osorio Franco		28/08/2020