

RESOLUCIÓN 1050 DE 2020

(junio 26)

Diario Oficial No. 51.360 de 29 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.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas por el artículo [10](#) del Decreto Legislativo 539 de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo [20](#) de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares.

Que la Ley 1751 de 2015, en su artículo 50, establece que el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y en su artículo 10, señala como deberes de las personas frente al derecho fundamental a la salud, los de “propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad” y “actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas”.

Que el 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró el brote de Coronavirus - SARS COVID-19 como pandemia, esencialmente, por la velocidad en su propagación e instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de las medidas preventivas, todo lo cual, debe redundar en la mitigación del contagio.

Que, con base en la declaratoria de pandemia, a través de la Resolución [385](#) de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social decretó la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del Coronavirus COVID-19 en el territorio nacional y mitigar sus efectos, medida que se prorrogó mediante la Resolución [844](#) de 2020, hasta el 31 de agosto del mismo año.

Que la Organización Internacional del Trabajo en comunicado del 18 de marzo de 2020 instó a

los Estados a adoptar medidas urgentes para i) proteger a los trabajadores, empleadores y sus familias de los riesgos para la salud, generados por el Coronavirus COVID-19; ii) proteger a los trabajadores en el lugar de trabajo; iii) estimular la economía y el empleo, y iv) sostener los puestos de trabajo y los ingresos, con el propósito de respetar los derechos laborales, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación rápida y sostenida.

Que la evidencia muestra que la propagación de la COVID-19 continúa, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, y en consecuencia, al no existir medidas farmacológicas como la vacuna y los medicamentos antivirales, son las medidas no farmacológicas las que tienen mayor costo/efectividad, las cuales incluyen la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena.

Que el Decreto [539](#) del 13 de abril de 2020, estableció que durante el término de la emergencia sanitaria este Ministerio será el competente para expedir los protocolos que sobre bioseguridad se requieran para todas las actividades económicas, sociales y sectoriales que se encuentren autorizadas, a fin de mitigar, controlar y evitar la propagación de la pandemia y realizar su adecuado manejo.

Que el Ministerio de Salud y Protección, expidió la Resolución [666](#) del 24 de abril de 2020, “por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública y su correspondiente anexo técnico”.

Que mediante el Decreto [749](#) de 2020, modificado por el Decreto [847](#) de 2020, el Gobierno nacional, ordenó el aislamiento preventivo obligatorio y facultó a los gobernadores y alcaldes para que en el marco de sus competencias, ejecuten dicha medida e igualmente, permitan el derecho a la circulación de las personas en los casos y actividades previstas en el artículo 3o del citado acto administrativo, con el fin de garantizar el derecho a la vida, a la salud y a la supervivencia.

Que mediante Decreto [878](#) de 2020 se modificaron los parágrafos 3 y 4 del artículo [5o](#) del Decreto 749 de 2020, y se estableció que “los alcaldes de los municipios y distritos, en coordinación con el Ministerio del Interior, podrán autorizar la implementación de planes piloto en los establecimiento y locales comerciales que presten servicios de comida, para brindar atención al público en el sitio – de manera presencial o a la mesa – siempre y cuando se cumpla en todo momento con los protocolos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para el desarrollo de esta actividad.”

Que conforme con lo anterior, se hace necesario adoptar el protocolo de bioseguridad, aplicable a la comercialización de los productos de los establecimientos y locales gastronómicos, incluidos los ubicados en hoteles, en el servicio de “entrega para llevar”, el cual complementa el numeral 5 del anexo técnico del protocolo adoptado por la Resolución [749](#) de 2020, para las actividades de “restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas que comercialicen sus productos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio”, como quiera que uno y otro se tornan aplicables a los mismos establecimientos.

Que así las cosas, analizadas las condiciones particulares que rodean la actividad económica a que alude el numeral 20 del artículo [3o](#) del Decreto 749 de 2020, y de acuerdo con la información suministrada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, se elaboró el protocolo de bioseguridad especial que debe ser aplicado en la “entrega para llevar”, en cuanto a

los servicios de expendió a la mesa de comidas preparadas (CIU 5611), clase ésta referida únicamente a la prestación del servicio de “entrega para llevar”, y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; 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); y actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIU 562), éste último, circunscrito exclusivamente al servicio de entrega para llevar, protocolo que se adopta mediante esta resolución y que es complementario tanto a los protocolos expedidos por Resoluciones [735](#) y [749](#) de 2020 (anexos técnicos números 4 y 5, respectivamente), como al protocolo general de que trata la Resolución [666](#) de 2020.

Que así mismo, frente a las actividades relacionadas con servicio dentro del establecimiento 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), es menester adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, el cual, es complementario al protocolo general de que trata la Resolución [666](#) de 2020, a los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones [735](#) y [749](#) de 2020, respectivamente, así como al adoptado en este acto administrativo.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. Adoptar 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), clase ésta referida únicamente a la prestación del servicio de “entrega para llevar”, y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; 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.

PARÁGRAFO. Los protocolos adoptados en esta resolución deben complementarse con lo previsto en los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones [735](#) y [749](#) de 2020, respectivamente, con el protocolo general de que trata la Resolución [666](#) de 2020 y con las demás medidas que los responsables de cada establecimiento consideren necesarias.



ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. La vigilancia del cumplimiento de estos protocolos está a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda a estas actividades económicas, del municipio o distrito donde esté ubicado el establecimiento gastronómico, sin perjuicio de la vigilancia que sobre el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades.



— ARTÍCULO 3o. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C, a 26 de junio de 2020.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez.

ANEXO TÉCNICO.

1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que se deben adoptar en el servicio de “entrega para llevar”, para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611), clase ésta referida únicamente a la prestación del servicio de “entrega para llevar”, y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), y de servicio dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior, en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613), y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619).

2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las establecidas en la Resolución [666](#) de 2020 “Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.

3. Medidas adicionales de bioseguridad para los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611), clase esta referida únicamente a la prestación del servicio de “entrega para llevar”, y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); y actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), este último circunscrito únicamente a la entrega para llevar, de acuerdo con lo previsto en el numeral 20 del artículo [3o](#) del Decreto 749 de 2020.

3.1 Medidas locativas

Los responsables de los establecimientos deberán cumplir con las siguientes medidas:

3.1.1 Adecuación

3.1.1.1 Señalizar el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.

3.1.1.2 Disponer de manera permanente de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en la caja y la

zona de entrega para la limpieza de manos de los clientes y trabajadores.

3.1.1.3 Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.

3.1.1.4 Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido y pago y entrega de productos, conservando las distancias de dos (2) metros.

3.1.1.5 Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de dos metros entre sí. En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal (EPP).

3.1.1.6 Promover el pago de servicio a través de los medios virtuales, dispuestos para este fin.

3.1.2 Mantenimiento y desinfección

3.1.2.1 Realizar la desinfección total del inmueble como mínimo, una vez a la semana, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.

3.1.2.2 Establecer protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida, que refuercen el proceso de desinfección total del inmueble, en el área de cocinas, superficies de trabajo, contacto común y superficies del mobiliario de cocina, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio. Los utensilios de cocina deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso.

3.1.2.3 Contemplar dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.

3.1.2.4 La higienización de utensilios deberá obedecer a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Este proceso podrá realizarse de forma manual o a través de equipos de lavavajillas, que permiten la termodesinfección. En caso de que el lavado sea manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia.

3.1.2.5 Secar los ítems al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.

3.1.2.6 Separar los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados. Estos últimos, además, deberán almacenarse en un área diferente a la zona de higienización.

3.1.2.7 Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente, de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes y superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados, actividades que deberán realizarse cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas.

3.1.2.8 Garantizar que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo, cada hora, durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.

3.1.2.9 Hacer uso, en la medida de lo posible, de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado. No deben utilizarse tapetes atrapa-mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.

3.1.2.10 Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.

3.1.2.11 Realizar los procedimientos de mantenimiento y desinfección con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias. Estos productos deben emplearse conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.

3.1.2.12 Realizar 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.

3.1.3 Elementos de trabajo y dotación

3.1.3.1 Mantener a disposición del personal de atención al público agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.

3.1.3.2 Prohibir el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.

3.1.3.3 Los utensilios de servir se deberán cambiar por lo menos cada tres horas.

3.1.4 Elementos de Protección Personal (EPP)

3.1.4.1 Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal - EPP, en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos, con especial énfasis en aquellos trabajadores que adelantan labores de limpieza y desinfección. Estas instrucciones deben concordarse con las recomendaciones efectuadas por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales.

3.1.4.2 Garantizar la disponibilidad de los elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial mínimo al 60% y toallas de único uso.

3.1.4.3 Capacitar y hacer seguimiento a los trabajadores sobre la correcta colocación y retiro de los EPP, así como respecto de su disposición final.

3.1.5 Manipulación de insumos y productos

3.1.5.1 Los vehículos para domicilios y/o proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas en la

Resolución [666](#) de 2020, emanada de este Ministerio. No se debe almacenar el producto directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección.

3.1.5.2 Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en el ingreso a las instalaciones del establecimiento para los proveedores, clientes, aliados, el cual debe ser utilizado antes de cada entrega de producto, después de su retiro, y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.

3.1.5.3 El recibo de los insumos debe hacerse en la puerta del establecimiento, manteniendo una distancia mínima de dos (2) metros. Antes de la verificación, el receptor de los insumos deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos. No debe permitirse el ingreso de personas extrañas a la despensa, ni a las zonas de preparación. Cuando la necesidad lo exija, dicho recibo y cargue de productos, deberá efectuarse en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. En tal evento, los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.

3.1.5.4 Al iniciar y finalizar la entrega de insumos y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.

3.1.5.5 El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.

3.1.5.6 Limitar 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.

3.1.5.7 Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.

3.1.5.8 Todo pedido llevará doble bolsa y estará debidamente sellado para garantizar su protección.

3.1.5.9 Limitar el uso de dispensadores de líquidos y desinfectar las manijas o mangueras frecuentemente.

3.1.6 Manipulación de residuos

3.1.6.1 Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.

3.1.6.2 Depositar en canecas con tapa y doble bolsa negra rotuladas y de ser posible, de pedal, los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, entre otros. Estos residuos deben ser retirados de áreas de producción y almacenamiento a diario.

3.2 Capital humano

3.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

En la interacción dentro de las instalaciones del establecimiento, los trabajadores deberán:

3.2.1.1 Realizar el lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos; de cambiar de actividad o de zona de trabajo.

3.2.1.2 Mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.

3.2.1.3 Cambiar el tapabocas cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforan o rompan. Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos, cuando sea pertinente.

3.2.1.4 Utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrir a la aspersión para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido. Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.

3.2.1.5 Limpiar los medios de pago electrónicos, esto es, tarjetas y datafonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.

3.2.2 Interacción en tiempos de alimentación

3.2.2.1 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.

3.2.2.2 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.

3.2.2.3 Favorecer la ubicación en zigzag del comedor de los trabajadores, para minimizar el contacto frente a frente.

3.2.3 Alternativas de organización laboral

Los responsables de los establecimientos deberán:

3.2.3.1 Efectuar un 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.

3.2.3.2 Establecer, 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.

3.2.3.3 Contar con el menor número de participantes posible en las reuniones de cambio de turno y procurar realizar las entregas de los turnos usando mecanismos digitales.

3.2.3.4 Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de dos (2) metros entre cada persona.

3.2.3.5 Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.

3.2.3.6 Evitar el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se deberá ejecutar un protocolo de limpieza y desinfección.

3.2.3.7 Prohibir la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.

3.2.4 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

3.2.4.1 Establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que concurran al mismo tiempo varios de ellos.

3.2.4.2 Mantener una distancia personal mínima de dos (2) metros al recibo de los insumos y productos, al igual que en la interacción con clientes, aliados, etc.

3.2.4.3 Restringir los alimentos en modalidad de autoservicio, al igual que elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar, sal, etc.

3.2.4.5 Eliminar la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.

3.2.4.6 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.

3.2.4.7 Eliminar el uso de carta o menú físico, cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.

3.2.4.8 Anotar los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se podrán utilizar medios físicos o electrónicos. En este último caso, se deberá desinfectar el mecanismo de registro después de cada uso.

3.2.4.9 Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.

3.2.4.10 Eliminar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.

3.2.4.11 Eliminar el servicio de mesas y sillas incluso si es para esperar realizar el pedido o mientras espera la entrega de los productos.

3.2.4.12 Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.

3.2.4.13 Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos.

3.2.4.14 Generar un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y

recogida del producto.

3.2.4.15 Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores, con el fin de informar al cliente que su pedido está listo. Dichos elementos deberán ser limpiados después de cada uso.

3.2.4.16 Los establecimientos podrán atender directamente a los clientes, a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos o entrega de productos, mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo esta zona deberá habilitarse para la prestación de este servicio.

3.2.4.17 La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.

3.2.4.18 En caso de expendio por autoservicio de comidas preparadas los clientes se deberán mantener a mínimo dos (2) metros de la comida. Adicionalmente, los alimentos deberán permanecer cubiertos o tapados y una sola persona será responsable de servir la orden al cliente, utilizando una bandeja, superficie intermedia o un método que evite el contacto.

3.2.4.19 Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.

3.2.4.20 Restringir labores de mantenimiento y de otros servicios con personal externo, especialmente, durante las actividades operativas, para disminuir el riesgo de contaminación por el virus.

3.3 Plan de comunicaciones

3.3.1 Para los casos en que no se haya iniciado reapertura del establecimiento o se reanuden labores con personal suspendido, se deberá proporcionar la capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y de las autoridades locales, todo ello, en coordinación con las respectivas Administradoras de Riesgos Laborales (ARL).

3.3.2 Establecer una estrategia de información que permita a usuarios, clientes y visitantes, conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.

3.3.3 Publicar como mínimo en la zona de ingreso al establecimiento y en los baños, las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos.

3.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

3.4.1 Medidas en coordinación con las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL)

Con el apoyo de su Administradora de Riesgos Laborales – ARL, efectuar las adaptaciones correspondientes a su actividad, definiendo las diferentes estrategias que garanticen el distanciamiento social y adecuados procesos de higiene y protección en el trabajo. Conforme con ello, los responsables de los establecimientos, en coordinación con las ARL, deberán:

3.4.1.1 Diseñar una encuesta de autoevaluación de síntomas de COVID-19, con aplicación diaria y antes del ingreso a las instalaciones del establecimiento por parte de sus trabajadores, Se

recomienda que esta encuesta se realice mediante una herramienta virtual.

3.4.1.2 Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que deberá adoptar el personal, las cuales serán adicionales a las capacitaciones previas a la apertura, cuando esto último sea lo propio del establecimiento.

3.4.2 Bases de datos

3.4.2.1 Se recomienda llevar un registro de entregas, que incluya: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes, proveedores y aliados, constitutivo de información de referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador, cliente o proveedor salga positivo para COVID-19, cuya recolección de datos, preferencialmente habrá de hacerse por medios virtuales, previo diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales, acorde con la normativa vigente y con la precisión de que el alcance de la autorización es para fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.

3.4.2.2 Promover la descarga de la aplicación CoronApp, disponible en Android e IOs, para reportar el estado de salud del personal externo (clientes, proveedores, etc.) y de su grupo familiar.

3.4.3 Manejo de situaciones de riesgo

El establecimiento deberá definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún trabajador, proveedor, aliado o cliente con síntomas visibles, asociados a COVID-19, y cruzar con la información del personal con quienes aquel haya estado en contacto, de acuerdo con lo establecido en la Resolución [666](#) de 2020. Igualmente, deberá realizar la limpieza y desinfección de las áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19.

4. Medidas adicionales de bioseguridad aplicables a servicios dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior, en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619)

Las medidas de bioseguridad que se relacionan a continuación, como se señaló en la parte considerativa de esta resolución, son complementarias a los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones [735](#) y [749](#) de 2020, respectivamente, al adoptado en esta resolución, así como al protocolo general de que trata la Resolución [666](#) de 2020.

4.1 Medidas locativas

Los responsables de los establecimientos deberán ejecutar las siguientes medidas

4.1.1. Adecuación

4.1.1.1 Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique, o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida. Conforme con ello, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes deberá ser señalizada y modificada donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.

4.1.1.2 Privilegiar la realización de reservas, con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso. De igual manera, se deberá limitar la reserva de acuerdo con el cálculo de aforo que deberá efectuar cada establecimiento según las medidas de distanciamiento físico enunciadas en el numeral anterior. Los establecimientos podrán ofrecer la opción de hacer el pedido en el momento de la reserva.

4.1.1.3 Adecuar en los baños, en la medida de lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como: puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, secadores automáticos, jabón y/o gel; y griferías automáticas o de pedal.

4.1.1.4 Instalar, en la medida de lo posible, barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y en las áreas de entrega de pedido y pago. Se recomienda que su limpieza se realice después de que los clientes se retiren de la zona y, en todo caso, mínimo cada tres horas.

4.1.2 Mantenimiento y desinfección

4.1.2.1 Establecer protocolos de desinfección y limpieza, que refuercen el proceso en el área de cocinas, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.

4.1.2.2 Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común.

4.1.2.3 Desinfectar las bandejas para llevar la comida en la prestación de cada servicio a la mesa.

4.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

Los utensilios para servir la comida se deberán cambiar por lo menos cada tres (3) horas.

4.2 Capital humano

4.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

No se podrá emplear la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.

4.2.2 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

4.2.2.1 Evitar la posibilidad de contacto con los clientes. La atención a estos debe hacerse dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas y sin retirar las sillas y ayudarlos a sentar.

4.2.2.2 Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.

4.2.2.3 Higienizar las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente. En los casos en que sea posible, el cliente será el encargado de servir la bebida.

4.2.2.4 Servir en platos o vasos individuales para cada cliente, las órdenes de la carta que sean compartidas.

4.2.2.5 No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.

4.2.2.6 Los clientes deben 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.

4.2.2.7 El consumo se debe cancelar al final del servicio, a un mesero que lleve y recoja la cuenta y el pago en la mesa. No se debe permitir el pago en cajas, para evitar aglomeraciones en las filas.

4.2.2.8 Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma de la Administradora Colombiana de Pensiones - Colpensiones

ISSN 2256-1633

Última actualización: 5 de febrero de 2021 - Diario Oficial No. 51567 - Enero 24 de 2021

