

Con base en las resoluciones 1569 de 2020 -1547 de 2020 - 1443 de 2020-1359 de 2020. 1346 de 2020.-1313 2020 1285 de 2020. 1159 de 2020. 1155 de 2020 - 1120 de 2020 - 1050 de 2020 - 899 de 2020-749 de 2020 - 739 de 2020, se establecen 14 protocolos de los sectores económicos que se describen a continuación.

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 proceso de las siguientes actividades económicas:

- Trabajadores de servicio de limpieza y aseo doméstico.
- Protocolo de bioseguridad para la aplicación de las pruebas de estado saber y otras pruebas del icfes.
- Protocolo de bioseguridad para la prestación de servicios de salud.
- Protocolos de bioseguridad para casinos y bingos.
- Actividades de los centros de entrenamiento y acondicionamiento físico.
- Servicios y actividades de alojamiento en hoteles y otros tipos de alojamiento.
- Protocolos de bioseguridad para el sector religioso:
- Servicio de entrega para llevar, expendio de comidas a la mesa y otros servicios.
- Protocolo de bioseguridad para inmuebles y establecimientos con piscinas.
- Protocolo de bioseguridad para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.
- Protocolos de bioseguridad para servicios jurídicos, contabilidad, publicidad, peluquerías y otros
- Protocolo de bioseguridad para algunas actividades de comercio
- Protocolo de bioseguridad para operadores turísticos y servicios turísticos prestados en las áreas de atractivos turísticos.
- Protocolo de bioseguridad para el comercio de alimentos, bebidas y tabaco, restaurantes y cafeterías.

Cada empresario debe ser consciente y responsable de aplicación de este protocolo para hacer frente al COVID – 19, con la intención de evitar un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestro país.

1. TRABAJADORES DE SERVICIO DE LIMPIEZA Y ASEO DOMÉSTICO.

a. Acordar con el empleador horarios flexibles con el propósito de disminuir el riesgo de contagio por exposición en horas de alta afluencia de usuarios en los servicios de transporte público.

b. Antes de tener contacto con los miembros del lugar donde preste el servicio, el trabajador debe cambiarse de ropa en el espacio destinado para dicho efecto, dejarla junto con los objetos personales en una bolsa y lavarse las manos con agua y jabón.

c. Mantener las uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos. Mantener el cabello recogido.

d. Al realizar actividades como desplazamientos fuera de la vivienda o recepción de domicilios, el trabajador doméstico debe utilizar tapabocas. Al entrar nuevamente en la vivienda, debe retirarse los zapatos, desinfectar la suela y realizar lavado de manos.

e. Mantener los guantes limpios cuando su uso sea necesario, sin roturas o imperfectos y darles el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

f. Retirar los elementos de protección personal de un solo uso, una vez terminadas las labores. Los otros elementos de protección se deben lavar, desinfectar y dejar secar completamente para guardarlos en un espacio limpio destinado para tal fin, de manera que no se mezclen con la ropa de la familia. Una vez se haya cambiado de ropa, realizar el proceso de higiene de manos.

g. Aplicar el protocolo de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lavarse inmediatamente las manos con agua y jabón, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.

h. Abstenerse de presentarse al trabajo si sufre fiebre, tos, secreciones nasales, fatiga, dificultad para respirar o malestar general. En este caso, comunicarse con las líneas de atención de su EPS, e informar a su jefe inmediato su condición.

i. Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo:

- Lavar las manos con agua, jabón y secar con toallas desechables.
- Retirar el tapabocas.
- Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
- Mantener distancia de 2 metros a la hora de la alimentación.
- Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar tapabocas para retomar las labores.

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

k. Evitar saludar de mano y dar abrazos y besos, mantener siempre la distancia física con las personas de la casa.

l. Lavar la ropa en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar la 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.

m. Evitar la asistencia e interacción en lugares con aglomeración de personas.

Preceptos fundamentales de protección

1.1. Lavado de manos y desinfección

1.1.1 Disponer de baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico e insumos para realizar la higiene de manos, esto es agua potable, jabón líquido, gel antibacterial y toallas desechables o de único uso.

1.1.2 Capacitar al trabajador sobre las técnicas adecuadas para el lavado de manos y promover el lavado frecuente de las mismas, como mínimo antes y al finalizar su servicio, cuando se entre en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, medios de transporte), cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias, al manipular dinero y antes y después de comer. El contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos siguiendo la técnica recomendada para la ejecución efectiva del mismo.

1.1.3 Disponer alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% en lugares de fácil acceso para el personal, para la higienización constante de las manos y promover su uso siempre que las manos no estén visiblemente limpias.

1.1.4 Monitorear, hacer seguimiento y fomentar el autocontrol de esta actividad.

1.2. Distanciamiento físico

Mantener el espacio entre personas por lo menos de 2 metros de distancia entre una y otra en el lugar de trabajo, en los sitios donde se consumen los alimentos y en general en los sitios de descanso del personal del servicio de limpieza y aseo doméstico del hogar.

1.3. Elementos de Protección Personal (EPP)

1.3.1 Entregar al personal del servicio de limpieza y aseo doméstico los elementos de protección personal y garantizar la disponibilidad de guantes y tapabocas suministrándolos con la periodicidad que corresponda al tipo de uso señalado por el fabricante (desechable y reutilizable).

1.3.2 Suministrar al personal del servicio de limpieza y aseo doméstico tapabocas para su uso en medios de transporte público.

1.3.3 Asegurar que la ropa de dotación suministrada, de acuerdo con la normativa vigente, se use solo en el lugar de trabajo y garantizar que el personal se cambie de ropa para entrar y al salir de su lugar de trabajo.

1.3.4 El uso del tapabocas en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas es obligatorio.

1.3.5 Verificar que el personal utilice guantes para las actividades de limpieza y aseo, así como para manipular residuos; para las demás actividades, asegurar por lo menos que se realice el lavado de manos de manera frecuente con agua, jabón líquido y toallas desechables.

1.3.6 Disponer de canecas con bolsa plástica negra y tapa, para el destino final de los elementos de protección personal desechables utilizados y demás residuos.

1.3.7 Prohibir que el personal de servicio de limpieza y aseo doméstico comparta los EPP.

1.3.8 Asegurar que el personal use tapabocas de manera correcta, con base en los siguientes lineamientos:

1.3.8.1 Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

1.3.8.2 Realizar lavado de manos con agua y jabón para colocarlo y una vez retirado.

1.3.8.3 Asegurarse que el tapabocas está ajustado en la posición correcta y que cubra desde la nariz hasta debajo del mentón.

1.3.8.4 La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa, teniendo en cuenta que, debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas

características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección. La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador y acumular humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.

1.3.8.5 Si el tapabocas tiene una banda flexible en un extremo, este debe ir arriba para moldear el tabique nasal.

1.3.8.6 Abstenerse de tocar el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.

1.3.8.7 Emplear permanentemente, hasta por un día, el tapabocas desechable.

1.3.8.8 Cambiar el tapabocas si se encuentra húmedo, roto o sucio.

1.3.8.9 En caso de consumir algún alimento se debe seguir el procedimiento adecuado para retirarlo y no dejarlo sobre las superficies sin protección, emplear el empaque original.

1.3.8.10 Al retirarlo se debe tomar únicamente de las bandas elásticas y lavar las manos inmediatamente después de desecharlo.

1.3.8.11 Una vez retirado, se debe doblar el tapabocas con la cara externa hacia dentro y depositarlo en una caneca con tapa y bolsa negra.

1.3.8.12 No reutilice el tapabocas desechable o de un solo uso.

1.3.8.13 El tapabocas diseñado por el fabricante como reutilizable debe ser lavado después de cada uso.

1.3.8.14 El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso o bolsillos, porque se pueden contaminar, romper o dañar.

1.3.8.15 Evitar dejar el tapabocas fuera del empaque encima de cualquier superficie (mesas, repisas, escritorios, entre otros) ya que este puede contaminarse.

1.3.8.16 Tener en cuenta que los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.

En tal sentido, los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.

Medidas de limpieza y desinfección

1.4.1. Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas y todos aquellos elementos o superficies con los cuales las personas tienen contacto.

1.4.2. Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos de protección personal necesarios dependiendo de los productos a utilizar y de acuerdo con las tareas domésticas.

1.4.3. Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, o también se puede utilizar dicloroisocianurato de sodio diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante.

1.4.4. Para la desinfección de objetos, superficies y materiales de uso constante se puede utilizar desinfectantes como alcohol antiséptico al 70%.

1.4.5. Las superficies del sanitario y el baño en general deben limpiarse y desinfectar al menos una vez al día en los hogares.

1.4.6. Eliminar los guantes y paños desechables en una caneca con bolsa plástica negra y tapa después de usarlos. Si los guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior utilizando el desinfectante que utiliza para la desinfección de las superficies. Déjelos secar en un lugar ventilado.

1.4.7. Al finalizar las actividades de limpieza y desinfección deberá cambiarse de ropa y realizar limpieza y desinfección de la misma.

Medidas en escenarios distintos al lugar de trabajo

2.1. Usar el tapabocas suministrado por el empleador para utilizar en el transporte público, desde la salida de la vivienda, no tocarlo ni retirarlo hasta llegar al sitio de trabajo. Mantener la distancia mínima de dos metros entre las personas.

2.2. Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones de personas.

2.3. Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.

2.4. Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.

2.5. Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.

2.6. Quitarse los zapatos y desinfectar la suela con alcohol antiséptico al 70% o en una solución de agua e hipoclorito.

2.7. Antes de tener contacto con los miembros de la familia o residencia, bañarse con abundante agua y jabón, cambiarse de ropa y evitar saludarlos con beso, abrazo y darles la mano.

2.8. Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.

2.9. La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. 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.

2. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ARA LA APLICACIÓN DE LAS PRUEBAS DE ESTADO SABER Y OTRAS PRUEBAS DEL ICFES.

2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución número 666 del 24 de abril 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*”.

2.3. Medidas específicas de bioseguridad

2.2.1. Medidas a cargo de los operadores logísticos

Corresponde a los operadores que sean contratados por el Icfes:

2.3. Medidas locativas de adecuación en los sitios de aplicación de las pruebas

2.3.1 Permanecer con las puertas y ventanas abiertas para permitir la ventilación natural.

2.3.2. Organizar los sitios de aplicación para las pruebas que realiza el Icfes – manteniendo al menos dos (2) metros de distancia entre persona y persona, evitando el contacto físico.

2.3.3. Realizar toma de temperatura a las personas que ingresan a la prueba, tanto a examinadores como examinandos, a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente y se prohibirá el ingreso de aquellas personas que

presenten síntomas de gripa, tos seca, cuadros de fiebre con temperatura mayor o igual a 38°C.

2.3.4 Disponer lavamanos con agua potable, dispensador de jabón líquido y toallas desechables para el correcto lavado de manos.

2.3.5. Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% en lugares de acceso fácil y transitado por parte de los examinadores y examinandos.

2.3.6. Mantener limpias, organizadas y desinfectadas, superficies como mesas y sillas pisos, paredes escaleras, puertas, ascensores, dispositivos de ascenso para población con capacidad diferencial, etc.

2.3.7. Distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona en el uso de los baños.

2.3.8. Disponer contenedores para los residuos como tapabocas conforme el numeral 3.6 del anexo técnico de la Resolución número 666 del 24 de abril de 2020.

2.3.9 Evitar el uso de aire acondicionado y ventiladores, en caso de ser estrictamente necesario, garantizar la desinfección de dichos equipos.

2.4 Medidas de desinfección y manejo de residuos

2.4.1. Garantizar la entrega oportuna de los implementos de aseo tales como escoba, trapero, balde, esponja, jabón detergente, toallas desechables y guantes de limpieza a los auxiliares de aseo asignados por sitio de aplicación, para realizar la desinfección de los espacios para la aplicación de las pruebas, esto es salones, pasillos, baños, paredes, ventanas, puertas, muebles, equipos.

2.4.1. Garantizar la limpieza y desinfección previa a la apertura y luego del cierre de cada sesión, incluyendo las zonas comunes y mobiliario, con alcohol antiséptico superior al 70% y de acuerdo con las recomendaciones establecidas en el numeral 3.4 de la Resolución número 666 de 2020, sobre limpieza y desinfección.

2.4.1. Capacitar al personal de servicios generales en las medidas de bioseguridad y el manejo de insumos para realizar desinfección y limpieza.

2.4.1. Realizar la correcta separación de residuos ubicando contenedores con bolsas. Materiales como papel, cartón, vidrio, plástico, metal desocupados y secos van en bolsa blanca. Se deben disponer contenedores para el desecho de tapabocas y guantes con tapa y bolsa negra para residuos ordinarios.

2.4.1. Garantizar que el personal a cargo de las labores de limpieza utilice los elementos de protección personal.

2.5. Manipulación de insumos

2.5.1. Asegurar que los proveedores de insumos cumplan con las recomendaciones y protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2.5.2 Mantener condiciones de higiene durante el almacenamiento de estos elementos en cada una de las regiones y sitios de aplicación.

2.5.3 Entregar unidades enteras de producto para evitar el reenvase de estos de forma que no haya contaminación o entregas equivocadas.

2.5.4 Garantizar el manejo adecuado y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectante, en los lugares determinados y en la cantidad requerida.

2.6. Medidas durante la aplicación de las pruebas

El personal de apoyo logístico deberá velar por el cumplimiento de las normas de bioseguridad en cada uno de los procesos de aplicación de las pruebas, capacitando a su personal sobre las especificidades de este protocolo, así como, en la identificación de signos y síntomas del Coronavirus COVID-19. Adicionalmente, será el responsable de:

2.6.1 Al ingreso y salida de los sitios de aplicación de la prueba

2.6.2 Contar con los protocolos y procedimientos que faciliten el ingreso, manejo, presentación de la prueba, manejo de eventualidades y apoyo durante la salida, de personas con discapacidad.

2.6.3 Organizar, los examinandos en el sitio de aplicación por grupos, de manera que puedan ingresar y transitar hasta el salón sin la formación de aglomeraciones. El personal de apoyo para el ingreso organizará la logística para cumplir con el número de personas citadas en cada lugar de aplicación de la prueba.

2.6.4 Realizar marcación de las zonas de espera para el ingreso organizado por grupos de examinandos respetando la distancia mínima de 2 metros entre personas para evitar aglomeraciones.

2.6.5 Prohibir el ingreso de acompañantes a los sitios de aplicación, salvo las personas con discapacidad.

2.6.6 Promover el uso de escaleras de forma ordenada, manteniendo el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona. Se permitirá el uso de ascensores solamente a personas en condición de movilidad disminuida y cuando sea la única forma de acceso, caso en el cual, solo podrá ir una persona por viaje.

2.6.7 Disponer la salida del sitio de aplicación de forma ordenada, una vez finalice el tiempo de aplicación de la prueba en cada sesión. Primero saldrán los examinados del salón 1, luego los del salón 2 y así sucesivamente, con un intervalo de 3-5 minutos para evitar aglomeraciones y garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona.

2.6.8 Tener registro de la totalidad de los asistentes.

2.6.9 Realizar el seguimiento y monitoreo a las condiciones de salud de cada uno de sus colaboradores previo a la aplicación de las pruebas, durante y después del término de estas, hasta su retiro de la sede de aplicación, para evitar posibles contagios y propagación del virus en virtud de la ejecución de sus actividades, especialmente el día de la aplicación de las pruebas.

2.6.10 Durante las pruebas

2.6.11 Exigir el uso del tapabocas cubriendo nariz y boca durante todo el tiempo que permanezcan en el sitio de la prueba el personal del operador logístico, examinadores y examinados.

2.6.12 Entregar el material del examen completamente sellado y seguir las instrucciones de desinfección del empaquetado. El material del examen, una vez sea destapado, únicamente podrá ser manipulado por el examinando y deberá devolverlo en el mismo empaque que lo recibió, depositándolo donde indique el examinador.

2.6.13 Informar inmediatamente al supervisor, si el personal logístico identifica que una persona presenta síntomas de gripe, y determinar un lugar de aislamiento que debe permanecer desinfectado según las normas de bioseguridad. También debe identificarse los posibles contactos.

2.6.14 Limpiar y desinfectar las zonas donde se sospecha que estuvo el caso de acuerdo con las instrucciones de la Resolución número 666 de 2020.

2.6.15 Al salir y regresar a la vivienda

a) Desplazamiento desde y hacia el lugar de la prueba

- Privilegiar los medios de transporte privado y el uso de medios alternativos como la bicicleta.
- Cumplir con las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente a las medidas de bioseguridad durante el uso del transporte público.

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- Evitar los lugares muy concurridos y las congregaciones masivas.

b) Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y desinfectar la suela.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón.
- Cambiar de ropa antes de tener contacto con los miembros de su familia.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, bañarse con abundante agua y jabón y cambiarse de ropa.
- 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.
- Lavar los elementos de protección personal no desechables (toallas o tapabocas de tela) al regreso a casa y almacenarse en un área limpia y seca.

2.7 Medidas a cargo del Icfes

2.7.1. Difundir y entregar el protocolo de bioseguridad a través de sus diferentes medios de comunicación, previo a la aplicación de las diferentes pruebas.

2.7.2 Suministrar los elementos de protección personal a los examinadores, así como los insumos de aseo personal y limpieza y desinfección de los sitios.

2.8. Generar un plan de comunicaciones que deberá incluir:

2.8.1. Divulgar las medidas de bioseguridad contenidas en el anexo técnico de la Resolución número 666 de 2020 y de la presente resolución.

2.8.2. Entregar el material requerido, como las instrucciones específicas de bioseguridad y los afiches y/o carteleras que serán dispuestos en puntos estratégicos para el conocimiento de toda la población, para cada aplicación de las pruebas que realiza el Icfes.

2.8.3. Informar continuamente las medidas de autocuidado con especial énfasis en lavado de manos, uso de tapabocas y distanciamiento físico.

2.8.4. Hacer uso de los medios de comunicación internos para que los operadores, examinadores y examinandos conozcan las recomendaciones para prevenir el contagio por el Coronavirus COVID-19.

2.8.5. Desarrollar charlas informativas relacionadas con la identificación de síntomas, medidas de prevención, factores de riesgo.

2.8.6. Disponer de material gráfico en los baños con información acerca del protocolo de lavado de manos y su periodicidad.

2.8.7. Disponer de diferentes opciones tales como plataformas virtuales u otras que permitan la presentación de las pruebas a las personas que presenten condiciones de riesgo para Coronavirus COVID-19, como mayor de 60 años, aquellas personas que presenten comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, accidente cerebrovascular, virus de inmunodeficiencia humana, cáncer, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, obesidad, desnutrición, mujeres en estado de embarazo, además de darles opción de presentar en una fecha diferente.

2.9. Medidas a cargo de los examinadores

2.9.1. Cumplir este protocolo durante todos los momentos de la aplicación de las pruebas.

2.9.2. Organizar y orientar a los examinandos sobre el distanciamiento físico de dos metros, lavado de manos, uso obligatorio de tapabocas.

2.9.3. Cumplir con el protocolo de lavado de manos mínimo cada tres horas con una duración mínima de 20-30 segundos, o uso de alcohol glicerinado mínimo al 60% durante la presentación de la prueba, cada vez que tenga contacto con otras personas, después de tocar manijas, cerraduras, transporte, pasamanos, ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.

2.9.4. Usar permanente y de manera obligatoria, el tapabocas durante todas las etapas de la prueba, sin retirarlo en ninguna circunstancia. Si alguno no lo lleva se le deberá proporcionar uno.

2.9.5. Seguir las indicaciones de las autoridades locales con respecto a la movilidad y acceso a lugares públicos.

2.9.6. Ubicar en el puesto asignado a los examinandos tan pronto ingresen al salón y vigilar que los examinandos guarden el distanciamiento físico y respeten las zonas de espera. Los examinandos deben permanecer en el mismo lugar desde el inicio hasta finalizar la prueba.

2.10. Medidas a cargo de los examinandos

2.10.1 Son responsables de su autocuidado y el cumplimiento de los protocolos exigidos para el desarrollo de las pruebas y de las recomendaciones entregadas por el Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación (Icfes), sus operadores o examinadores, durante la aplicación de la prueba.

2.10.2. Cumplir con el protocolo de lavado de manos mínimo cada tres horas con una duración mínima de 20-30 segundos, o uso de alcohol glicerinado mínimo al 60% durante la presentación de la prueba, cada vez que tenga contacto con otras personas, después de tocar manijas, cerraduras, transporte, pasamanos, ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.

2.10.3. Usar permanente y de manera obligatoria, el tapabocas durante todas las etapas de la prueba, sin retirarlo en ninguna circunstancia. Si no lo lleva se le deberá proporcionar uno.

2.10.4. Seguir las indicaciones de las autoridades locales con respecto a la movilidad y acceso a lugares públicos.

2.10.5. Salir del salón y del sitio de aplicación de manera inmediata al finalizar la prueba.

2.10.6. Evitar la realización de las pruebas de Estado Saber u otras pruebas que realiza el Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación (Icfes) y realizar reporte inmediato a su EPS y a la secretaría de salud de su jurisdicción, a quienes presenten síntomas de gripa, tos seca, fiebre mayor o igual a 38 oC, dificultad respiratoria

3 PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD

3. Medidas para mitigar la transmisión del Coronavirus COVID-19

Este protocolo debe ser considerado como el mínimo técnico requerido para la prestación del servicio y podrá ser ampliado según los requerimientos particulares de cada prestador.

3.1.1. Higiene de manos.

El talento humano en salud o cualquier persona que participe directa o indirectamente en la atención a un paciente, debe mantener la higiene de manos y saber cómo hacerlo correctamente en el momento adecuado. Entendiendo la vía de transmisión del Coronavirus COVID-19 y partiendo de la premisa de que todo paciente es potencialmente infeccioso, es fundamental que se garantice la higiene de manos en los lugares de trabajo, así:

a) Disponer zonas para higiene de manos, con los insumos necesarios, dosificadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% en lugares visibles en el lugar de trabajo (desde la recepción o puertas de entrada).

b) No se debe realizar reenvase de los insumos para la higiene de manos tales como alcohol glicerinado, jabón antiséptico.

c) Disponer de información visual en la que se promueva el lavado frecuente de manos y el cumplimiento de los cinco (5) momentos de su higiene, así como la forma correcta de realizarse.

d) Asegurar que el talento humano relacionado directamente con la prestación del servicio de salud y los usuarios que ingresan a las instalaciones del prestador de servicios de salud, acaten la instrucción de higiene de manos.

3.1.2. Limpieza, desinfección y esterilización a cargo de los prestadores de servicios de salud

Deberá realizarse limpieza y desinfección recurrente y terminal, en las diferentes áreas en donde se prestan servicios de salud, de acuerdo con los protocolos de la institución.

Cuando se presenten casos sospechosos o confirmados de COVID-19, es necesario realizar seguimiento y supervisión estricta del proceso de limpieza y desinfección de las diferentes áreas relacionadas con la atención de estos casos.

El proceso de limpieza deberá realizarse con detergente que sea de uso hospitalario, neutro, líquido y para la desinfección un producto con registro INVIMA en donde se especifique si es de nivel intermedio o alto y si está indicado para superficies y equipos biomédicos, en todo caso la selección dependerá de su acción sobre las diferentes formas microbianas. En general, los productos a utilizar son:

- a) Clorados (hipoclorito de sodio, dicloroisocianurato de sodio, cloro orgánico)
- b) Amonios cuaternarios
- c) Etanol 70%
- d) Glutaraldehído
- e) Peróxido de hidrógeno.

A continuación, se describe la concentración, los tiempos de exposición requeridos y la reducción del virus infectante:

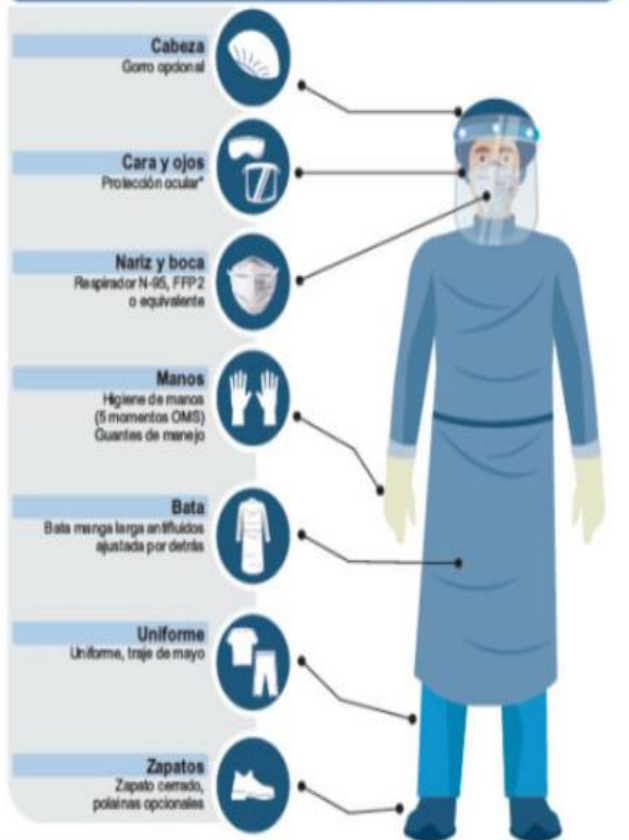
PRODUCTO	CONCENTRACIÓN	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	REDUCCIÓN VIRUS INFECTANTES
Etanol	70-95%	segundos	>4-5 log 10
Propanol	50-100%	30 segundos a 10 minutos	>3,3-4 log 10
Cloruro de benzalconio	0.2-0.5%	10-30 minutos	6-3.7 log 10
Cloruro de n-aquil dimetil bencilaminio	0.5%	inutos (sic)	3.75 log 10
Glutaraldehído	2-4%	2-15 minutos	>4-3,25 log 10
Peróxido de hidrógeno	0.5%	minuto	>4 log 10
Clorados	0.1-0.5%	minuto	>4 log 10

3.1.3. Elementos de Protección Personal (EPP).

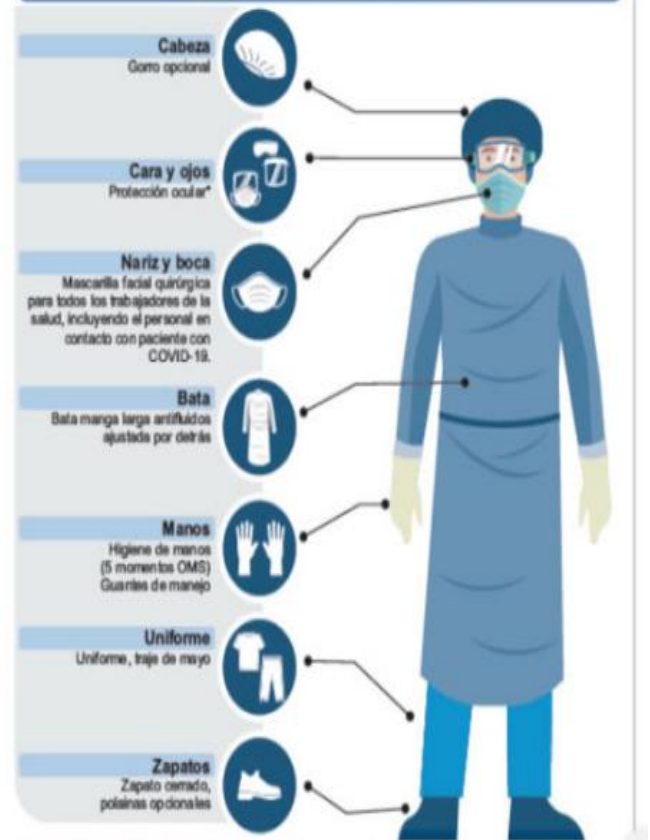
Los Elementos de Protección Personal EPP básicos que deberá utilizar el talento humano en salud, así como estudiantes y docentes en práctica formativa, en el contexto de la atención de pacientes sospechosos o confirmados para COVID-19 con el fin de prevenir la exposición ocupacional son los siguientes:

Equipo de protección personal (EPP) para trabajadores de salud que se ocupan de la atención de pacientes con infección por SARS-CoV-2 (COVID-19)

EPP para actividades y procedimientos CON generación de aerosoles



EPP para actividades con baja probabilidad de producción de aerosoles



Como se advierte, la composición del equipo de protección personal está relacionado con los procedimientos o actividades a los que se exponga el talento humano en salud, estudiantes y docentes en prácticas formativas. A continuación, se listan los procedimientos considerados de alta y baja probabilidad de generación de aerosoles.

Lista 1. Procedimientos con generación de aerosoles – Kit # 1

- a) Intubación y extubación endotraqueal.
- b) Ventilación manual con presión positiva antes de la intubación.
- c) Toracostomía a drenaje cerrado.
- d) Traqueostomía abierta o percutánea en cualquier escenario.
- e) Cambio de cánula de traqueotomía.
- f) Succión antes y después de la intubación.
- g) Ventilación manual con presión positiva después de la intubación.
- h) Inserción de sonda nasogástrica.
- i) Actividades en las que se desconecte el sistema ventilatorio.
- j) Todas las cirugías laparoscópicas y abiertas, en especial si requieren el uso de electrocirugía (lo cual incluye el uso de electrobisturí).
- k) Ventilación mecánica no invasiva incluyendo (CPAP, BiPAP, ASV).
- l) Ventilación Oscilatoria de Alta Frecuencia (HFOV).
- m) Cánula Nasal de Alto Flujo (HFNO).
- n) Broncoscopia y procedimientos relacionados (broncoscopia rígida, fibrobroncoscopia flexible, cepillado y lavado broncoalveolar, biopsia transbronquial, etc.).
- o) Procedimientos en una traqueostomía en cualquier escenario (colocación, retiro y cambio de la cánula).
- p) Cricotiroidotomía.

- q) Intervenciones en el servicio de urgencias con paciente con trauma.
- r) Toracotomía de resucitación.
- s) Sutura de heridas penetrantes soplantes (tórax o cuello).
- t) Procedimientos dentales con uso de dispositivos de alta velocidad.
- u) Procedimientos con uso de succión fenestrada o motor/fresa a altas revoluciones: tracto aerodigestivo superior (oído, cavidad nasal, cavidad oral, faringe y laringe).
- v) Necropsia.
- w) Tratamiento con nebulizador.
- x) Obtención de una muestra de esputo y esputo inducido.
- y) Reanimación cardio-cerebro pulmonar.
- z) Endoscopia gastrointestinal superior e inferior.
 - aa) Otros procedimientos endoscópicos y no endoscópicos de la vía aero digestiva incluyendo nasofibrolaringoscopia, laringoestroboscopia, evaluación endoscópica de la deglución, ultrasonido endoscópico bronquial.
 - bb) Extracción de cuerpo extraño en tracto aerodigestivo superior.
 - cc) Drenaje de absceso oral.
 - dd) Ecocardiograma transesofágico.
 - ee) Inserción de una sonda nasogástrica.
 - ff) Retiro de sonda de gastrostomía.
 - gg) Trabajo de parto y atención del parto.

Lista 2. Actividades con baja probabilidad de generación de aerosoles Kit # 2

- a) Atención o acompañamiento a pacientes durante la ingesta vía oral.
- b) Utilización de máscara de oxígeno con filtro.
- c) Utilización de acceso venoso o intraóseo.

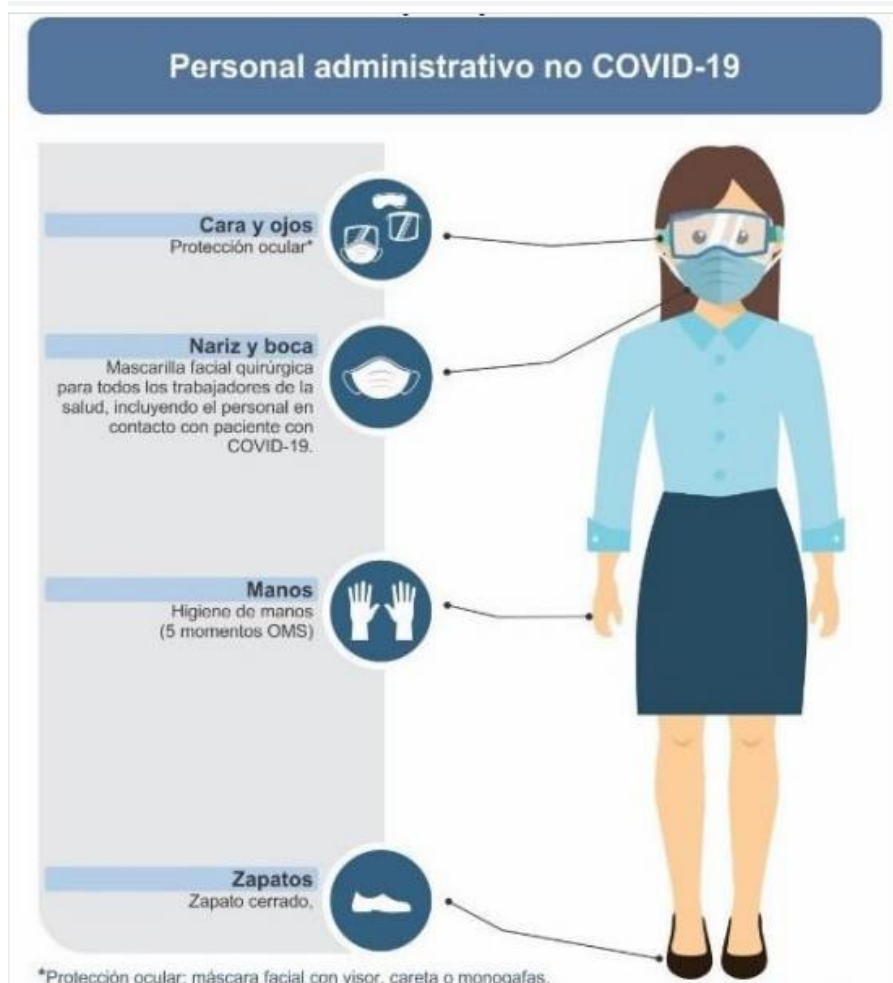
- d) Posicionamiento de marcapaso transcutáneo.
- e) Estudios de ultrasonografía en pacientes que no cuenten con situaciones descritos en lista # 1.
- f) Toma de muestras sanguíneas.

Adicionalmente deberá tenerse en cuenta:

- a) El uso de los delantales se considera en actividades que conlleven a exposición de alta carga de humedad (cirugía, servicios generales, entre otros).
- b) El uso de overoles se considera discrecional.
- c) El Uso de polainas se considera recomendable solo en salas de partos y quirófanos.
- d) El uso de gorro se considera en ambientes tales como quirófano y sala de partos.
- e) El uso de guantes estériles se considera para casos que usualmente lo requieran; sin embargo no confiere mayor protección que los guantes de manejo estándar.

El kit para el personal administrativo al interior de las instituciones, que no esté cerca de lugares en las cuales se desarrollan las actividades y procedimientos indicados en la lista 1 y 2 es el siguiente:

Gráfico 2. Kit #3. EPP para personal administrativo:



Además de usar el EPP apropiado, siempre se debe realizar higiene frecuente de las manos con agua y jabón antes de ponerse y después de quitarse los EPP. El EPP de un solo uso debe desecharse en una caneca con tapa para residuos peligrosos y el EPP reutilizable deberá limpiarse y desinfectarse en las zonas destinadas para tal fin por el prestador de servicios de salud.

Es importante recordar que, durante la jornada o turno, todo el personal de salud, estudiantes y docentes en prácticas formativas, deberán cumplir con los protocolos de bioseguridad para colocación, uso, retiro y desecho de los EPP, en especial, el cuidado al momento de tomar descansos para comer, ir al baño, o terminar la jornada de trabajo. Así mismo, durante el turno, todo EPP que se deteriore, contamine o se manche con fluidos corporales, deberá ser reemplazado inmediatamente.

A continuación, se describen los elementos de protección personal que debe usar el talento humano en salud, estudiantes y docentes en prácticas formativas, en la atención de pacientes durante la pandemia por Coronavirus COVID-19.

Indicaciones para el uso del tapabocas de uso hospitalario (mascarilla quirúrgica).

Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- a) Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- b) Siga las recomendaciones del fabricante.
- c) Ajuste el tapabocas lo más pegado a la cara.
- d) La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- e) La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del talento humano y acumulación de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- f) Sujete las cintas o coloque los elásticos de forma que quede adherido al rostro pero que a su vez le permita respirar normalmente.
- g) Moldee la banda metálica alrededor del tabique nasal.
- h) No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.

- i) El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse y eliminarse.
- j) Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elástico, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- k) Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una caneca con tapa.
- l) No reutilice la mascarilla.
- m) Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- n) El tapabocas se debe mantener en su empaque original o en bolsas selladas, si no se va a utilizar. No se recomienda guardarlos en el bolso o bolsillos sin empaque, ni dejarlos sin protección sobre cualquier superficie, tales como mesas, repisas, entre otros por el riesgo de contaminarse.

Indicaciones para el uso de la mascarilla de alta eficiencia N95 o ffp2

Se puede usar un respirador por un período de aproximadamente ocho horas continuas, tiempo que puede variar según las especificaciones del fabricante, siempre y cuando el operador no toque su superficie con la mano y se realicen controles de sellado en forma reiterada, para verificar que funciona adecuadamente, en todo caso deberán utilizarse medidas de protección adicionales como el escudo facial si se prevé que hay una alta posibilidad de exposición a gotitas. La mascarilla se eliminará después de ser utilizada en un procedimiento con alta probabilidad de generar aerosoles; cuando se encuentre visiblemente contaminada con cualquier fluido corporal; cuando el control del sellado resulta insatisfactorio, o se presenta un incremento significativo en la resistencia al esfuerzo respiratorio.

Indicaciones de uso:

- a) Lávese las manos antes de colocarse el respirador N95 o FFP2.
- b) Coloque el respirador en la mano con la pieza nasal situada en la zona de las yemas de los dedos; las cintas ajustables deberán colgar a ambos lados de la mano.
- c) Coloque el respirador bajo el mentón, con la pieza nasal en la parte superior.
- d) Tire de la cinta superior, pasándola sobre la cabeza, y colóquela en la zona alta de la parte posterior de la cabeza.

e) Tire de la cinta inferior, pasándola sobre la cabeza, y colóquela debajo de la anterior, situándola a ambos lados del cuello, por debajo de las orejas.

f) Ponga las yemas de los dedos de ambas manos en la parte superior de la pieza nasal, moldeándola al contorno de la nariz utilizando dos dedos de cada mano por cada costado. El objetivo es adaptar la pieza nasal del respirador al contorno de la nariz. Si solo se pellizca la pieza nasal con una mano, es posible que el desempeño del respirador se afecte. Asegúrese de que no haya elementos extraños que puedan interferir en el ajuste del respirador a la cara como el vello de la barba.

g) Cubra la parte frontal del respirador con ambas manos sin modificar su posición en la cara.

h) Realice el control de sellado:

- Control de sellado positivo: espire con fuerza. Si el respirador está sellado correctamente, no se percibirá fuga de aire. De lo contrario, ajuste la posición del respirador y la tensión de los tirantes nuevamente.
- Control de sellado negativo: inhale con fuerza. Si el sellado es adecuado, la presión negativa generada debe provocar que el respirador colapse sobre la cara. En caso contrario, ajuste la posición del respirador y la tensión de los tirantes nuevamente.

i) Para el retiro se debe sujetar las cintas y retirar teniendo cuidado con no tocar la superficie anterior, con el fin de no contaminarse.

j) Desecharlo a un contenedor con tapa.

k) Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.

l) El respirador N95 o FFP2 se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos.

Para el uso y retiro se deben tener en cuenta los siguientes aspectos

a) Designar áreas para poner y retirar el Equipo de Protección Personal (EPP) las cuales deben estar separadas del área de atención del paciente. Debe establecerse un flujo unidireccional, es decir, desde el área de colocación hasta el área de atención del paciente y el área de retirada del equipo.

b) El área para retirar el equipo debe ser lo suficientemente amplia como para permitir la libertad de movimiento para retirar la ropa, así como contar con espacio para una caneca con tapa y pedal, tener disponible suministro de guantes y desinfectante para manos con base de alcohol. Las prendas que se retiren no deben ser sacudidas.

c) Delimitar las áreas limpias de las contaminadas. Se debe instaurar un flujo de atención unidireccional, pasando de áreas limpias, es decir donde se coloca el EPP, a la habitación del paciente y al área de retiro del EPP.

d) Los pasos del proceso de eliminación de EPP se pueden realizar en un área designada de la habitación del paciente o área de consulta, cerca de la puerta. En la medida de lo posible, se debe autorizar el acceso a la habitación del paciente o área de consulta, al personal esencial que esté debidamente capacitado en prácticas recomendadas de prevención de infecciones por COVID-19.

e) Establecer y señalar una zona de retiro de los EPP en aquellas áreas más amplias que una habitación en la que se realizó cohorte de pacientes por presencia de cuadro clínico asociado a COVID-19 con talento humano exclusivo para su atención.

f) Establecer áreas limpias y áreas contaminadas.

g) Colocar carteles informativos en las áreas de retiro de EPP con el paso a paso a realizar.

h) Reforzar la necesidad de su retiro en forma lenta y cuidadosa con el fin de evitar la autocontaminación.

i) Recordar que deben desinfectarse las manos antes de ponerse el EPP y después de retirarlo.

j) Capacitar tanto al talento humano del prestador de servicios de salud, como a los estudiantes y docentes de programas de la salud que adelanten prácticas formativas, respecto a la adecuada colocación, uso, retiro y disposición final de los EPP de acuerdo con las actividades realizadas y servicios en los que hacen presencia.

2.2. Medidas locativas, manejo de residuos y de equipos de trabajo

3.1.4. Locativas

a) Adecuar condiciones locativas en la zona de recepción de usuarios de pacientes, acompañantes, proveedores, entre otros, y diferenciarlas de las áreas de trabajo y de descanso del talento humano en salud, así como de los espacios destinados a labores académicas y de descanso de estudiantes y profesores en los casos a que haya lugar.

b) Definir un espacio físico, en lo posible adyacente al consultorio clínico o área para la prestación del servicio de salud, para realizar el triage de verificación y actualización de la información suministrada durante el contacto virtual o telefónico, de forma que pueda corroborar si hubo cambios en la presencia de signos y síntomas de contagio de COVID-19 según el tiempo transcurrido.

- c) Procurar el menor número posible de personas en las salas de espera, idealmente solo quien va a ser atendido, y en todo caso distribuir y marcar las zonas de tal forma que se logre una distancia mínima de dos (2) metros entre uno y otro.
- d) Colocar en la recepción una barrera acrílica lavable fija que proteja al personal de esta área.
- e) Disponer de un lugar para el cambio de ropa del personal, estudiantes y docentes en práctica formativa. Idealmente debe ser un sitio con ventilación.
- f) Garantizar la disposición de un espacio para realizar aislamiento preventivo inicial de pacientes con sintomatología o sospecha de COVID-19 de acuerdo con los lineamientos de este Ministerio.

3.1.5. Elementos de trabajo y de dotación

- a) Preparar los equipos, elementos, instrumental e insumos para cada atención, previamente, a la atención en salud.
- b) Realizar los procesos de limpieza, desinfección y esterilización según los protocolos adoptados por la institución acorde con el proceso de habilitación y los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- c) Los elementos de trabajo son de uso individual, se debe evitar el uso compartido de estos.

3.1.6. Medidas para el manejo de residuos

Se deben acatar las medidas y procedimientos para el manejo adecuado de residuos de los prestadores de servicios de salud contemplados en el Título 10 de la Parte 8 del Libro 2 del Decreto 780 de 2016, en la Resolución número 1164 de 2002 y en las "Orientaciones para el manejo de residuos generados en la atención en salud ante la eventual introducción del virus COVID – 19 a Colombia",

3.1.7 Medidas para el manejo, traslado y disposición final de cadáveres en el ambiente hospitalario

- a) El prestador de salud que atiende casos de COVID-19 será el encargado de notificar la muerte a través de las fichas epidemiológicas establecidas para el reporte de Infección Respiratoria Aguda (IRA), de forma inmediata a la secretaria municipal o distrital de salud, al Instituto Nacional de Salud INS y al Centro Nacional de Enlace (CNE).
- b) El alistamiento del cadáver será realizado en el ámbito hospitalario del mismo sitio del deceso, y para ello, el personal de salud autorizado para la manipulación deberá contar con los elementos de protección personal y seguir los procedimientos de bioseguridad.

c) Para el alistamiento del cadáver, se seguirán los siguientes pasos:

- Cubrir todos los orificios naturales con algodón impregnado de solución desinfectante. El cadáver se deberá envolver en su totalidad sin retirar catéteres, sondas o tubos que puedan contener los fluidos del cadáver, en tela anti fluido o sábana.
- Luego se pasa el cadáver a la primera bolsa para traslado, con la sábana o tela antifluido que cubre la cama donde fue atendido el paciente. Una vez que se ha colocado el cadáver en la primera bolsa para traslado, se debe rociar con desinfectante (exceptuando los casos asociados de COVID-19 y muerte violenta) el interior de la bolsa previo al cierre de la misma. Igualmente, tras el cierre de la bolsa, se debe desinfectar su exterior; se coloca la primera bolsa debidamente cerrada dentro de la segunda, se cierra y se repite el rociado con desinfectante. Culminado este proceso, se deben desinfectar los guantes exteriores usados.
- Después del alistamiento del cadáver, el personal de salud informará al servicio fúnebre encargado y trasladará el cuerpo a la morgue o depósito de cadáveres donde será entregado al personal del servicio funerario para su depósito en ataúd o contenedor de cremación o inhumación y posterior traslado al sitio de destino final (horno crematorio y/o cementerio), luego de completar toda la documentación necesaria. Cuando deba practicarse necropsia médico-legal, el cuerpo será entregado a los servidores del sistema judicial quienes asumirán la custodia.
- Luego del retiro del cadáver de la habitación, área de atención y lugar donde se realizó el alistamiento del cadáver, se debe realizar el r procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y elementos según las recomendaciones del comité de infecciones del prestador. El traslado interno del cadáver deberá realizarse siguiendo la ruta establecida por el prestador de servicios de salud, garantizando las condiciones de bioseguridad sin poner en riesgo la comunidad hospitalaria, pacientes, familiares y usuarios.
- El personal de salud informará a los encargados del servicio fúnebre o del sistema judicial, sobre los riesgos y medidas preventivas que se deben observar para el manejo del cadáver. Así mismo, verificará que cumplan con las normas de bioseguridad y elementos de protección personal para el retiro del cadáver.
- En todo caso, el cadáver será transportado en vehículo fúnebre o en necro móvil empleado por las autoridades judiciales. En caso de situación catastrófica por COVID-19, cuando no se cuente con vehículos fúnebres, se podrán emplear vehículos que garanticen la separación entre la cabina del conductor y el compartimiento de carga que permitan la bioseguridad de quien está transportando y la posterior desinfección del vehículo.

d) De requerirse necropsia médico legal por las situaciones referidas en los artículos 2.8.9.6 y 2.8.9.7 del Decreto número 780 de 2016, o en cualquier caso que se deba judicializar, el prestador de salud deberá:

- Informar de manera inmediata a las autoridades judiciales, advirtiendo el diagnóstico presuntivo o confirmado de infección por COVID-19.
- Entregar a la Policía Judicial, junto con el cuerpo, copia de la historia clínica o epicrisis completa.
- Diligenciar la ficha epidemiológica y entregar copia a la autoridad que retira el cadáver.

- Verificar que el personal de policía judicial que realizará la inspección y el traslado de cadáveres cumpla con las normas de bioseguridad y elementos de protección personal para el retiro del cadáver.
- Evitar que se manipule el cuerpo en el depósito de cadáveres.
- El prestador realizará la capacitación y socialización de directrices para manejo de cadáveres a los familiares o red de apoyo del paciente fallecido.

3.1.8. Medidas de control ambiental

Las medidas ambientales en las instalaciones del prestador de servicios de salud tienen como propósito reducir la concentración de gotas, controlar la direccionalidad y flujo del aire, mediante la ventilación natural o mecánica de las áreas, principalmente en aquellos espacios que implican aglomeraciones, por ejemplo, salas de espera.

4. Prevención y manejo de situaciones de contagio por covid-19

4.1. Medidas de prevención

a) Conocer las tareas, los procedimientos, equipos de trabajo, jornadas o turnos de trabajo del trabajador, los estudiantes y docentes en prácticas formativas de programas del área de la salud. Esta información permite evidenciar las características de la exposición laboral al Coronavirus COVID-19.

b) Identificar las condiciones de salud, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio, edad y sexo del talento humano, incluidos los estudiantes y docentes que adelanten prácticas formativas en los diferentes prestadores de servicios de salud, así como el personal administrativo y de apoyo, al igual que los trabajadores de vigilancia y alimentación, relacionados directamente con la prestación del servicio de salud, en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, a través de visitas de inspección periódicas a cargo de los responsables y ejecutores de dicho Sistema.

4.2. Manejo de situaciones de riesgo en la prestación de servicios de salud

a) Actualizar semanalmente la información que expiden las autoridades nacionales o territoriales.

b) Solicitar al talento humano en salud, estudiantes y docentes en prácticas formativas, y a las personas que recibieron atención que registren y actualicen su estado de salud en la aplicación CoronApp.

c) Instruir a los trabajadores y proveedores en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.

d) Difundir a los trabajadores, estudiantes y docentes en prácticas formativas la información sobre directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma y lineamientos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.

4. MEDIDAS DE VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TALENTO HUMANO EN SALUD Y DE LOS ESTUDIANTES Y DOCENTES DE PROGRAMAS DEL ÁREA DE LA SALUD, DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO, DE APOYO Y ALIMENTACIÓN, RELACIONADOS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD, EN EL CONTEXTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y LA RELACIÓN DOCENCIA-SERVICIO, CUANDO APLIQUE

a) Establecer un sistema de control, para que el talento humano en salud, incluidos los estudiantes y docentes que adelanten prácticas formativas en los diferentes prestadores de servicios de salud, así como el personal administrativo, de apoyo y alimentación, relacionados con la prestación del servicio de salud, que presenten sintomatología relacionada con COVID-19, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de su actividad, indicando: fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 14 días y a partir del primer momento de notificación, cada día, con observancia de las normas sobre tratamiento de los datos personales.

b) Garantizar el reporte diario, vía correo electrónico o telefónico, sobre el estado de salud y temperatura del personal que se encuentra realizando trabajo en casa o trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas.

c) Establecer canales de comunicación para que se informe cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.

d) Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa del talento humano en salud, incluidos los estudiantes y docentes que adelanten prácticas formativas en los diferentes prestadores de servicios de salud, así como el personal administrativo, de apoyo y los trabajadores de vigilancia y alimentación, relacionados con la prestación del servicio de salud.

e) Contar con registros diarios en formato definido por cada servicio, con el propósito de llevar control y monitoreo en caso de presentar síntomas de COVID-19.

f) El responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo deberá coordinar las acciones para la vigilancia de la salud del talento humano en salud, incluidos los estudiantes y docentes que adelanten prácticas formativas, así como el personal administrativo, de apoyo y alimentación y el cumplimiento de las disposiciones adoptadas en el presente protocolo, manteniendo permanente comunicación con la ARL, con el fin de garantizar la gestión integral del riesgo para contagio de COVID-19.

g) Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios.

h) Contar con un censo actualizado del talento humano en salud, incluidos los estudiantes y docentes que adelanten prácticas formativas en los diferentes prestadores de servicios de salud, así como el personal administrativo, de apoyo y alimentación, relacionados con la prestación del servicio de salud, que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes que los haga más vulnerables a los efectos del contagio de COVID-19 entre ellas: diabetes, enfermedad cardiovascular, incluye Hipertensión arterial (HTA) y Accidente Cerebrovascular (ACV), VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva crónica (EPOC), mal nutrición (obesidad y desnutrición), fumadores, y mujeres en estado de gestación o lactancia.

i) Establecer las medidas especiales de protección al talento humano, estudiantes y docentes en prácticas formativas, que por sus comorbilidades o por su situación personal sean más vulnerables a la infección con COVID-19. Estas medidas pueden contemplar el teletrabajo, telemedicina y la reubicación académica o laboral temporal, según corresponda, entre otras.

j) Desarrollar un plan de respuesta para el manejo de posibles casos de COVID-19 que puedan presentarse en el talento humano estudiantes y docentes en prácticas formativas, que permita la activación de los procesos para el manejo, atención y notificación a las entidades competentes. Estos planes deben considerar y abordar los niveles de riesgo asociados con los diferentes ambientes y áreas de trabajo que se tienen en los servicios de salud, y conocer los factores de riesgo en el hogar y en entornos comunitarios, así como los factores de riesgo individuales (edad, presencia de condiciones médicas crónicas e inmunosupresión y embarazo).

k) Capacitar y reforzar las medidas de autocontrol, al talento humano, estudiantes y docentes en prácticas formativas, a través de estrategias de información, educación y comunicación, que permitan la identificación temprana de riesgos de enfermedad respiratoria, el reconocimiento de signos y síntomas de alarma de COVID-19 y la activación del plan de respuesta.

l) Garantizar la reserva y el manejo confidencial de la información sobre la salud del talento humano estudiantes y docentes en prácticas formativas, del prestador de servicios de salud.

m) Establecer el procedimiento para la reincorporación a las actividades del talento humano estudiantes y docentes en prácticas formativas, en salud que hayan tenido síntomas respiratorios o que hayan tenido el diagnóstico de COVID-19. Como parte de este procedimiento se debe incluir la comunicación con la EPS para saber que el talento humano estudiantes y docentes en prácticas formativas, cumple los requisitos para ser dado de alta por diagnóstico de COVID-19 y se pueda reincorporar a sus actividades laborales o de formación académica.

n) Establecer los canales de comunicación con las EPS y ARL, para el trámite ágil de las incapacidades temporales de los trabajadores diagnosticados con COVID-19. Para el caso

de estudiantes y docentes, se deberán seguir los procedimientos de reporte a que haya lugar en articulación con la institución educativa y en el marco de la relación docencia-servicio.

o) Documentar los indicadores de morbilidad y ausentismo del talento humano, estudiantes y docentes en prácticas formativas, que sea diagnosticado con COVID-19 y tenerlos disponibles para las autoridades competentes.

p) Disponer afiches en los que se promueva la higiene respiratoria y el uso de protección respiratoria (cuando corresponda), así como medidas para procurar una distancia mínima de dos (2) metros entre personas.

q) Solicitar al talento humano en salud que informe al jefe inmediato en caso de presentar síntomas de gripa, tos, fiebre, dificultad para respirar, resguardarse en casa y abstenerse de ir a trabajar, evitando el contacto con personas a su alrededor. Para el caso de estudiantes y docentes, se deberán seguir los procedimientos de reporte a que haya lugar en articulación con la institución educativa y en el marco de la relación docencia-servicio.

r) Tomar las siguientes medidas para la prevención y mitigación de efectos sobre la salud mental del talento humano, estudiantes y docentes en prácticas formativas:

- Mantener una comunicación actualizada, precisa, oportuna y de buena calidad para todo el personal sobre la información, recomendaciones y las herramientas comunicacionales emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Establecer medidas que permitan que el personal rote entre las funciones que crean un nivel alto de estrés y las que causan menos estrés.
- Facilitar que los trabajadores sin experiencia trabajen de cerca con sus colegas más experimentados.
- Iniciar, promover y comprobar las pausas de los descansos en el trabajo.
- Establecer horarios flexibles para los trabajadores que estén directamente afectados o que tengan familiares afectados.
- Asegurar que se brinden espacios y tiempos para que los colegas se comuniquen entre sí y brinden apoyo social a sus compañeros, preferiblemente de manera virtual.
- Identificar los medios adecuados para brindar servicios psicosociales y de apoyo para la salud mental, aprovechando las modalidades virtuales y asegurarse que el personal conozca que estos servicios están a su disposición.
- Informar acerca de la utilización de la información de las líneas de atención y apoyo psicológico existentes en su región.
- Disponer de condiciones y talento humano entrenado para identificar y atender de manera inicial las necesidades urgentes de salud mental y canalizar a los servicios de salud mental, en caso de ser necesario.
- Ayudar a los trabajadores de la salud, estudiantes y docentes en prácticas formativas, a identificar a familiares, amigos y miembros de la comunidad fiables que estén dispuestos a escucharlos como red de apoyo psicosocial. Tenga en cuenta que algunos trabajadores de la salud pueden llegar a percibir que su familia o su comunidad no

quieren tenerlos cerca debido al riesgo, al estigma o al temor. Promueva que mantengan la comunicación con sus seres queridos.

- Garantizar el desarrollo de procesos de aprendizaje en técnicas para el manejo del estrés: técnicas de respiración, relajación, meditación, yoga y mindfulness, escuchar música, hacer pausas durante el trabajo o entre turnos, alimentarse saludablemente y en cantidad suficiente, hacer ejercicio físico, mantenerse en contacto y compartir con la familia y los amigos.
- Promover estrategias para la prevención del consumo de tabaco, alcohol, sustancias psicoactivas ilegales y medicamentos sin fórmula médica.
- Garantizar que la ARL cumpla con las siguientes acciones a su cargo previstas en los numerales 10 y 11 de este protocolo.
- Para el caso de estudiantes y docentes, se deberán seguir los procedimientos a que haya lugar en articulación con la institución educativa y en el marco de la relación docencia-servicio.

s) En la historia clínica de los usuarios de los servicios de salud deben registrarse presencia en cada consulta de posibles signos o síntomas relacionados con COVID-19, información que servirá de soporte a las EAPB en caso de identificar síntomas sugestivos de COVID-19.

ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD

5.1 Trabajo remoto o a distancia

a) Implementar o fortalecer los mecanismos de atención telefónica o electrónica para realizar trámites tales como solicitud de citas, solicitud de resúmenes o copias de historia clínica, entrega de documentos o constancias necesarias para la atención o soportes para la misma.

b) Designar o reorganizar las funciones del personal administrativo y del talento humano en salud, para el trabajo remoto

o en casa, asignando líneas telefónicas o plataformas tecnológicas.

c) Solicitar, si así lo considera, la habilitación o la autorización transitoria para la prestación de servicios de salud en la modalidad de telemedicina en línea ante la Secretaría departamental o distrital de Salud, para lo cual deberá ingresar a la plataforma REPS del Ministerio de Salud y Protección Social en el siguiente enlace: con su código de usuario y clave de ingreso. Se sugiere consultar el documento técnico *“Telesalud y telemedicina para la prestación de servicios de salud en la pandemia por COVID-19”*, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

d) Se podrá realizar el proceso de habilitación para la modalidad de telemedicina, o solicitar la autorización transitoria para la prestación de servicios de salud en la modalidad de telemedicina, teniendo en cuenta que esta última opción no reemplaza el proceso de

habilitación y estará vigente solo durante el término de la emergencia sanitaria. Se sugiere consultar el documento técnico “Telesalud y telemedicina para la prestación de servicios de salud en la pandemia por COVID-19”, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social,

e) Para el caso de los estudiantes y docentes de programas de salud, en la medida en que las prácticas formativas puedan ser suplidas parcialmente a través de tecnologías y herramientas pedagógicas de acceso remoto, las instituciones educativas deben contemplar este tipo de modalidad educativa a distancia para ser concertado dentro de la relación docencia-servicio con los prestadores, con el fin de disminuir el número simultáneo de estudiantes y docentes presenciales en práctica en los prestadores de servicios de salud.

5.2 Trabajo presencial

5.2.1. Asignación de citas presenciales

Al momento de atender las solicitudes para asignar citas, deberán realizarse las siguientes preguntas en los casos en los que las personas acudan de forma directa al sitio de atención:

- a) ¿Tiene fiebre o la ha tenido en los últimos 14 días? (temperatura mayor o igual a 38 oC).
- b) ¿Tiene o ha tenido en los últimos 14 días diarrea u otras molestias digestivas?
- c) ¿Tiene o ha tenido sensación de mucho cansancio o malestar en los últimos 14 días?
- d) ¿Ha notado una pérdida del sentido del gusto o del olfato en los últimos 14 días?
- e) ¿Ha estado en contacto o conviviendo con alguna persona sospechosa o confirmada de coronavirus por COVID-19?
- f) ¿Ha presentado la enfermedad de COVID-19?
- g) En caso de haber presentado la enfermedad, ¿sigue usted en cuarentena?

MEDIDAS EN COORDINACIÓN CON LAS ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES (ARL).

a) Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos el factor de riesgo biológico por contagio de Coronavirus COVID-19 para determinar las actividades de mayor exposición y de este modo definir los controles a implementar, entre ellos la distribución de

espacios de trabajo y ubicación del personal para asegurar el distanciamiento físico entre las personas, en concordancia con lo indicado en este protocolo.

b) Disponer canales de comunicación, de manera conjunta con el empleador, con el fin de realizar de manera diaria el inventario de talento humano en salud, del servicio de aseo, cafetería y vigilancia de las instalaciones del prestador de servicios de salud, así como de estudiantes y docentes en práctica formativa, para definir el listado, características y cantidad de los EPP que deberán ser suministrados concurrentemente por las Administradora de Riesgos Laborales y los empleadores o contratantes del talento humano. Para el caso de estudiantes y docentes, esta medida deberá ser concertada también en el marco de la relación docencia-servicio con la institución educativa.

c) Disponer de inventario suficiente que permita la entrega de los EPP. Lo propio deberá también asegurarse, dentro del marco de la relación docencia-servicio con la institución educativa, para el caso de estudiantes y docentes en práctica formativa.

d) Diseñar con la asesoría de la Administradoras de Riesgos Laborales la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales en la prestación del servicio de salud.

e) Las Administradoras de Riesgos Laborales dispondrán de un equipo técnico responsable para orientar al prestador de servicios afiliado en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.

f) Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos de bioseguridad adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.

g) Las Administradoras de Riesgos Laborales deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo de contagio de COVID -19.

h) Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados, estudiantes y docentes en prácticas formativas, sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

i) Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes de los prestadores de servicios de salud referentes al control del riesgo de contagio de COVID-19.

j) En los casos del talento humano que atienden pacientes que cumplen la definición de caso para COVID-19, coordinar las acciones de prevención y diagnóstico oportunos. Esto también aplica para el caso de estudiantes y docentes en prácticas que entren en contacto con este tipo de pacientes, situaciones en las que también deben concertarse los cursos de acción para la prevención y diagnóstico oportuno con las instituciones educativas correspondientes.

Medidas a cargo de las ARL para abordar problemas y trastornos mentales en trabajadores de la salud, estudiantes y docentes en práctica formativa

a) Concretar espacios de capacitación y apoyo directo a los empleadores, a los responsables de gestión de seguridad y salud en el trabajo y del desarrollo de acciones de prevención, evaluación, intervención y seguimiento a los Factores de Riesgo Psicosociales y a los trabajadores de los establecimientos de salud, estudiantes y docentes en práctica formativa, para fortalecer sus capacidades en primeros auxilios psicológicos, en el desarrollo de las actividades destinadas a la reducción del estrés y al mejoramiento de los recursos institucionales y personales para el manejo de las reacciones emocionales y conductuales más frecuentes ante situaciones de crisis tales como la emergencia sanitaria actual.

b) Establecer una línea de apoyo psicosocial, que permita la orientación y apoyo emocional a los trabajadores de la salud, estudiantes y docentes en práctica formativa, que atienden el brote de COVID-19, bajo los siguientes preceptos:

- Disponer de un espacio de comunicación no presencial de escucha, orientación y apoyo emocional en situaciones de crisis, a través de diferentes canales de interacción como teléfono, WhatsApp, redes sociales, para contribuir a la salud mental y bienestar de los trabajadores de la salud que atienden el brote de COVID-19. Mediante este espacio las ARL desarrollarán acciones de promoción de la salud mental, la identificación, prevención, intervención y canalización hacia los servicios de atención en salud mental.
- Brindar apoyo emocional en situaciones de crisis mediante acompañamiento psicológico e intervención psicosocial que contribuyan a la superación de la afectación en salud mental.
- Activar la oferta de servicios, procesos y rutas de atención sectoriales e intersectoriales para la gestión de las necesidades en salud mental reportadas por los trabajadores, con el fin de favorecer el restablecimiento o mantenimiento de su salud y bienestar.
- La línea de apoyo psicosocial, permitirá la atención e intervención psicosocial y/o soporte en crisis no presencial, atendido por un equipo de profesionales de la salud mental, que brindan un espacio de escucha, orientación y apoyo emocional.
- La línea de apoyo psicosocial deberá estar disponible las 24 horas del día, por el tiempo que dure la emergencia sanitaria y hasta por seis meses posteriores a la declaratoria del cese de esta. La línea de apoyo psicosocial deberá contar con los siguientes componentes:
 - **i) Orientación:** Se brinda a trabajadores que manifiestan una situación, conflicto o inquietud, frente a la cual se escucha y orienta bajo un contexto de comunicación participativa, facilitando así un espacio de análisis y reflexión para la movilización de recursos propios, familiares, sociales y/o institucionales, promoviendo y/o generando la prevención de problemas y trastornos mentales y la promoción de la salud mental.
 - **ii) Acompañamiento:** Este proceso de atención permite que los trabajadores encuentren un espacio de acompañamiento con profesionales en el área de salud mental, con los cuales pueden expresar sus sentimientos y emociones, así mismo, por medio de esta intervención se facilita el fortalecimiento de habilidades, desarrollo y potenciación de estas. Enfatiza en el fortalecimiento, participación y empoderamiento

de los derechos y conciencia de estos y sus posibilidades para ejercerlos con responsabilidad.

- **iii) Información:** Dirigida a brindar información sobre la inquietud planteada por los trabajadores. A través de esta línea se puede brindar información entre otros aspectos sobre: Servicios de salud a nivel local, otras líneas de atención en emergencias, líneas de atención en salud mental de las diferentes regiones del país, servicios que brinda la ARL.
- **iv) Remisión:** Entendida como la intervención por medio de la cual el profesional de salud mental de la línea activa rutas de atención y direcciona a las entidades competentes para la debida y oportuna atención de trabajadores que pueden estar en riesgo y no cuentan con una adecuada red de apoyo que les permitan movilizar acciones para la resolución y manejo de la situación presentada, para lo cual se busca la atención y protección pertinente por parte de las diferentes entidades.
- **v) Referenciación:** Se hace cuando el motivo de consulta del trabajador explicita la necesidad de movilización a un espacio referenciado.
- **vi) Seguimiento a las acciones:** Los profesionales de la salud mental buscan realizar un seguimiento a las acciones realizadas por los trabajadores generando cambios en ellos mismos, o en sus situaciones, o de otra parte lograr nuevas estrategias de apoyo a las diferentes situaciones que expresan. Desencadenando continuidad en el proceso, permitiéndoles desarrollar estrategias propias en el fortalecimiento de las situaciones vividas por estos, además alcanzar logros y dar cambios significativos al motivo de consulta identificado.
- **vii) Seguimiento Institucional:** Los profesionales de la Línea de apoyo psicológico realizan seguimiento a casos notificados, a entidades públicas o privadas, con el objetivo de conocer las acciones realizadas por los equipos locales, sectoriales e intersectoriales y el impacto de las acciones realizadas en términos de respuesta de atención y/o intervención, o de respuestas no efectivas.

6. REPORTE DE ACCIDENTE DE TRABAJO O ENFERMEDAD LABORAL DE UN TRABAJADOR DE LA SALUD POR EXPOSICIÓN A COVID-19

El reporte de un evento, por parte del empleador o contratante, como accidente de trabajo o como enfermedad laboral es el mecanismo a través del cual se avisa a las entidades competentes para que inicien el proceso de calificación del origen.

El accidente biológico que sufra un trabajador de la salud durante la atención de un paciente sospechoso o confirmado por COVID 19, debe reportarse como accidente de trabajo tal y como sucede con la exposición repentina a fluidos biológicos por otros eventos, como pinchazos, salpicaduras y heridas con elementos corto punzantes, toda vez que, dicho accidente puede desencadenar una enfermedad laboral.

Igualmente, si un trabajador de la salud presenta síntomas respiratorios y el resultado de la prueba de COVID 19 es positiva, el empleador o contratante debe realizar el reporte como una enfermedad laboral, a través del diligenciamiento del Formato Único de Reporte de Enfermedad Laboral.

Una vez se genere el reporte, bien sea como accidente de trabajo o como enfermedad laboral, los actores involucrados deben desplegar inmediata y efectivamente los mecanismos de protección de los trabajadores de la salud, teniendo en cuenta el siguiente algoritmo, con el fin de que el trabajador reciba las prestaciones económicas y asistenciales a las que haya lugar en el marco de los Sistemas General de Seguridad Social en Salud y Riesgos Laborales.

4 PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA CASINOS Y BINGOS.

41.1. Medidas de adecuación

4.1.1.1. Eliminar los sistemas de control de ingreso por huella o que requieran contacto físico, y establecer los controles que se consideran pertinentes siempre y cuando cumplan con las medidas de seguridad e higiene.

4.1.1.2. Limitar el número de usuarios dentro del establecimiento de comercio, para ello implementará filas o turnos de acceso que eviten aglomeración de personas, de acuerdo con el tamaño del local, garantizando la correcta circulación del aire, respetando las medidas de aislamiento ordenadas por las autoridades nacionales y territoriales y manteniendo el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona.

4.1.1.3. Demarcar en el piso el distanciamiento que entre persona y persona debe mantenerse.

4.1.1.4. Si es posible, tener un solo ingreso que permita identificar rápidamente posibles contactos de ser necesario.

4.1.1.5. Revisar los procesos y requisitos de entrada, disminuyendo la necesidad de manipulación de documentos como carnés.

4.1.1.6. Programar y controlar la entrada de visitantes, proveedores y contratistas, evitando ingresos masivos. Este ingreso debe ser escalonado para asegurar la distancia mayor a dos (2) metros entre cada persona.

4.1.1.7. Adoptar sistemas de atención al usuario que impliquen tener el mínimo contacto con el usuario o cliente.

4.1.1.8. Disponer de ayudas tecnológicas para que el cliente pueda jugar en máquinas electrónicas tragamonedas, mesas, bingos, ruletas y similares, a través de dispositivos electrónicos, en tiempo real únicamente de manera presencial en el casino o sala de juego.

4.1.1.9. Reorganizar la capacidad de los juegos de máquinas electrónicas tragamonedas, mesas, bingos, ruletas y similares de manera que quede una silla o máquina entre los jugadores que respete los dos (2) metros de distancia entre persona y persona y con respecto del Croupier, en el caso de no poder cumplir con esta distancia se hace obligatorio

la instalación de barreras físicas (láminas acrílicas y/o plástico separador) entre los diferentes elementos de juego.

4.1.1.10. Delimitar una zona de seguridad detrás de las sillas de cada mesa para hacer respetar la distancia mínima entre personas y evitar que se acerquen otros jugadores que no tengan sitio disponible de juego en la mesa.

4.1.1.11. Prohibir la realización de transacciones o de retiro de dinero con tarjeta en las mesas de juego, todas las transacciones se deben hacer en el área de caja.

4.1.1.12. Señalizar de manera horizontal en el piso, la fila de acceso hacia la caja, asegurando el distanciamiento mínimo de dos (2) metros entre las personas que se encuentran en el área.

4.1.1.13. Asegurar el distanciamiento de dos (2) metros entre persona y persona en lugares de posible encuentro como puntos de hidratación, dispensadores de comida y bebidas, cajas, ente otras.

4.1.1.14. El número máximo de usuarios que pueden estar en el establecimiento corresponde a la cantidad de elementos de juego que se encuentren habilitados dentro de este, los cuales deben cumplir con las medidas de distanciamiento de dos metros entre personas. El número de trabajadores del establecimiento será el fijado por el operador en su protocolo, cumpliendo con las medidas de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia y acorde con su capacidad operativa y al tipo de servicio que ofrezca el establecimiento.

4.1.1.15. Permanecer con las puertas y ventanas abiertas para permitir la ventilación natural.

4.1.1.16. Evitar el uso de aire acondicionado, ventiladores, secadores de manos o proyectores de aire, en caso de ser estrictamente necesario, garantizar la desinfección de dichos equipos.

4.1.1.17. Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo al 95% en lugares de acceso fácil y transitado dentro del establecimiento para uso de los jugadores y trabajadores en un lugar visible.

4.1.1.18. Prohibir el acceso de jugadores a las áreas de esparcimiento tales como bares, comedores, salas de relajación, salas de espera, hasta que el Gobierno nacional autorice su apertura y se cumplan con los protocolos específicos para las citadas áreas.

4.1.1.19. Disponer lavamanos con agua potable, dispensador de jabón líquido y toallas desechables para el correcto lavado de manos.

4.1.1.20. Delimitar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona en el uso de los baños.

4.1.1.21. Disponer contenedores para los residuos como tapabocas conforme el numeral 3.6 del anexo técnico de la Resolución número 666 del 24 de abril de 2020.

4.1.1.22. Prohibir la realización de eventos y espectáculos dentro de los casinos y salas de juego, hasta que el Gobierno nacional autorice su apertura y se cumplan los protocolos específicos para estos sectores.

4.1.1.23. Llevar un registro o bitácora de ingreso de los jugadores con nombre y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19 y se puedan rastrear los contactos.

4.1.1.24. Realizar toma de temperatura a los jugadores y visitantes, a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente y se prohibirá el ingreso de aquellas personas que presenten síntomas de gripa, cuadros de fiebre con temperatura mayor o igual a 38° C.

4.1.2. Medidas de limpieza, desinfección y manejo de residuos

4.1.2.1. Suministrar al personal de limpieza y desinfección el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.

4.1.2.2. Realizar una desinfección al local siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto, así como los productos virucidas adecuados, cada día antes de la apertura del establecimiento y después de haber transcurrido seis (6) horas.

4.1.2.3. Extremar las precauciones de limpieza y desinfección antes de iniciar la jornada, al terminar la misma y en todo caso, cada tres horas, de las superficies con las que se tiene contacto físico, tales como las oficinas, mesas de juegos, máquinas electrónicas tragamonedas, mostradores de atención, terminales para juegos operados por internet que se encuentren ubicados en los establecimientos, gabinetes, pantallas, área de alimentación y especialmente las zonas de alto flujo o uso de personal como mesas, sillas, pisos, paredes, escaleras, puertas, ascensores, dispositivos de ascenso para población con capacidad diferencial, baños, pasillos, comedores. Para estas actividades deben utilizarse desinfectantes que tengan actividad virucida y de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

4.1.2.4. Ventilar frecuentemente las áreas, abrir ventanas o utilizar el aire acondicionado en modo ventilación en caso donde la temperatura ambiental no lo permita.

4.1.2.5. Retirar objetos, papeles y otros materiales innecesarios para permitir una desinfección completa de las superficies sin obstrucciones.

4.1.2.6. Extremar las precauciones de desinfección de datáfonos, equipos de cómputo, diademas, teclados, mouse, de manera frecuente y en cada cambio de turno, con alcohol antiséptico sobre el 70% o agua y jabón.

4.1.2.7. Desinfectar los detectores de metales, en los casos donde se tienen, por lo menos tres veces al día y después de entrar en contacto directo con una persona, evitar en todo momento cualquier contacto físico directo con el jugador.

4.1.2.8. Limpiar al terminar el uso por parte del jugador, las máquinas electrónicas tragamonedas, mesas de juego, mostradores de atención, sillas y demás elementos de juego.

4.1.2.9. El personal de vigilancia debe limpiar a diario con líquido desinfectante los equipos de comunicación.

4.1.2.10. Asegurar el registro del mantenimiento y limpieza del aire acondicionado, en aquellos locales que los usan.

4.1.2.11. Poner a disposición del público c canecas para residuos con bolsa negra donde se puedan desechar los elementos de protección personal de un solo uso.

4.1.2.12. Aumentar la frecuencia de retiro de desechos. Las bolsas de basura serán de un solo uso.

4.1.2.13. Lavar las manos antes y después de realizar manejo o disposición de residuos.

4.1.2.14. Realizar la desinfección general con toallas desinfectantes desechables que contengan cloro, o con una solución de hipoclorito de sodio de acuerdo con lo previsto en la Resolución número 666 de 2020 expedida por el Ministerio de salud y Protección Social.

4.1.2.15. Evitar que diferentes personas entren en contacto con las mismas mesas de juego, máquinas, cartas y fichas sin una desinfección previa. Para esto, una vez el jugador finalice su jornada de juego de la máquina electrónica tragamonedas, se deberá cumplir de manera inmediata el proceso de desinfección dispuesto en el protocolo.

4.1.2.16. Ubicar puntos estratégicos dentro de la sala de juego para unidades de desinfección, con elementos tales como: gel desinfectante, alcohol glicerinado mínimo al 60%, máximo 95% para las manos.

4.1.2.17. Utilizar cartas y fichas con materiales no porosos para su fácil limpieza y desinfección rutinaria, luego de cada partida, en caso de que esto no sea posible, desinfectar usando un desinfectante a base de alcohol al 70% y un paño (no rociar directamente los elementos sino el paño).

4.1.2.18. Hacer obligatoria la higiene de manos previo a cualquier juego o uso de máquina.

4.1.3. Limpieza y desinfección en baños y vestidores

4.1.1. Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.

4.1.2. Reforzar las rutinas de limpieza previas al ingreso de los trabajadores, a los espacios destinados para cambio de ropa y baños.

4.1.3. Antes del término de la jornada, aplicar nuevamente limpieza y desinfección. Se sugiere para estas áreas utilizar hipoclorito de sodio diluido, o cualquier otro desinfectante que tenga actividad virucida, de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y teniendo en cuenta lo previsto en la Resolución número 666 de 2020 expedida por el Ministerio de salud y Protección Social. Este procedimiento se deberá realizar mínimo dos veces al día.

4.1.4. Capital humano

4.1.4.1. Implementar diferentes turnos de entrada y salida a lo largo del día laboral con el fin de evitar aglomeraciones de los colaboradores en el ingreso, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivos.

4.1.4.2. Contar con un registro de los trabajadores y sus horarios.

4.1.4.3. Asegurar que al momento del ingreso de los trabajadores una persona llene los registros y verifique que estos se hayan lavado las manos o aplicado alcohol glicerinado mínimo al 60%.

4.1.4.4. Realizar toma de temperatura a los trabajadores, a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente y se prohibirá el ingreso de aquellas personas que presenten síntomas de gripa, cuadros de fiebre con temperatura mayor o igual a 38° C.

4.1.4.5. Verificar que todo el personal que haga parte del proceso de operación lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el área de ingreso.

4.1.4.6. Exigir a todos sus trabajadores el uso de tapabocas.

4.1.4.7. Prohibir el consumo de alimentos a sus trabajadores en las zonas de exposición y atención al público, implementando puntos de hidratación exclusivos, durante el turno de trabajo.

4.1.4.8. Emitir la instrucción de permanecer en casa, en caso de enfermedad de un trabajador.

4.1.4.9. Asignar a una persona por turno, responsable de vigilar y asegurar que todos los protocolos fijados se cumplan sin excepción.

4.1.4.10. Prohibir la manipulación de dinero u otros medios de pago simultáneamente con alimentos, por un mismo trabajador.

4.1.4.11. Establecer cuadrillas o equipos de personas que siempre se mantengan juntos y que puedan cumplir con los procedimientos básicos que se requieren.

4.1.4.12. Implementar un programa de incentivos por la utilización de medios alternativos y 6no masivos de transporte para el desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo, en el cual se incluyan actividades que promuevan el aseo de dichos medios de transporte.

4.1.4.13. Capacitar a sus colaboradores en las medidas que debe tomar al salir y regresar a su vivienda, de acuerdo con lo previsto en la Resolución número 666 de 2020 proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4.1.5. Elementos de protección personal (EPP)

4.1.5.1. Suministrar a todos los trabajadores tapabocas y demás elementos que de acuerdo con el nivel riesgo requieran.

4.1.5.2. Suministrar alcohol glicerinado mínimo al 60% o gel desinfectante al personal que cumpla funciones en áreas de atención al público y alcohol al 70% para la desinfección de las superficies de manera frecuente y recordarles que el uso de antibacterial no sustituye un adecuado lavado de manos con agua y jabón, por lo que se debe lavar las manos por cada tres usos seguidos del antibacterial.

4.1.5.3. Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.

4.1.5.4. Garantizar que los elementos y dotación de trabajo sean de uso individual y que en los cambios de turno se realice la desinfección de las superficies de trabajo, máquinas electrónicas tragamonedas, terminales para juegos operados por internet que se encuentren ubicados en los establecimientos de comercio de localizados, elementos del sorteo y cualquier otro implemento que tenga contacto con sus colaboradores.

4.1.6. Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

4.1.6.1. Acatar todas las instrucciones y recomendaciones que se impartan por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, entre ellas implementar la modalidad de trabajo remoto o en casa, para el mayor número posible de trabajadores.

4.1.6.2. Implementar las medidas relacionadas con el trabajo en casa y teletrabajo, adoptando las recomendaciones de la ARL.

4.1.6.3. Identificar los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio del Coronavirus COVID-19, tales como diabetes tipo II, lupus, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC), mujeres gestantes y personas mayores de 60 años, quienes deben estar en aislamiento preventivo en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

4.1.6.4. Promover el uso de la aplicación CoronApp y divulgar la etiqueta respiratoria para todos sus colaboradores, a través de medios virtuales.

4.1.6.5. Reportar inmediatamente a la EPS o a la secretaría distrital o municipal de salud o quien haga sus veces, cualquier caso sospechoso que se presente, así como disponer de un área para el aislamiento de casos sospechosos de Coronavirus COVID-19.

4.1.7. Medidas para entrega de premios

4.1.7.1. Manejar todo movimiento de dinero en las cajas de casino sin excepción.

4.1.7.2. En caso de que sea necesario hacer el pago de un premio en efectivo fuera del área de cajas, el dinero tiene que pasar por el menor trámite posible, y entregarse en una caja o bolsa de plástico previamente desinfectada.

4.1.7.3. Realizar lavado de manos después de cada movimiento de dinero incluso después de depositarlo en cajas o bolsas para la entrega de premios.

4.1.7.4. Prohibir la entrega de premios directamente a las manos del jugador, disponerlos en una superficie que debe limpiarse después de cada entrega.

4.1.7.5. Ubicar a la persona que entrega el premio mínimo a dos (2) metros de distancia del jugador.

4.1.7.6. Destinar un solo lugar del establecimiento para la entrega de los premios o dinero ganado y establecer un único responsable para la entrega.

4.1.8. Medidas de prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

4.1.8.1. Documentación

4.1.8.1.1. Llevar una documentación completa de la implementación de medidas, censos de trabajadores y registros de turnos, casos sospechosos, confirmados y descartados, de los empleados de la empresa, entre otros, Documentar el plan, integrantes, funciones y responsabilidades, llevar actas de reuniones y seguimiento de compromisos; reportar los registros necesarios de acuerdo con la Resolución número 666 del 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4.1.8.1.2. Adoptar un sistema de vigilancia epidemiológica para control y seguimiento de los casos; para estos efectos, deben realizar una caracterización socioeconómica de los trabajadores, que contenga como mínimo: i) nombre y documento de identificación, ii) lugar de residencia; iii) edad; iv) género; v) nivel de riesgo; vi) condiciones y antecedentes de salud; vii) composición del núcleo familiar; viii) medio de transporte utilizado para desplazarse desde y hacia el lugar de trabajo; ix) tiempo de exposición (turno y jornada); x) factores de riesgo asociados a la susceptibilidad al contagio.

4.1.8.2 Manejo de situaciones de riesgo¹

El operador deberá definir un protocolo para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que puede incluir las siguientes medidas:

4.1.8.2.1. Implementación de línea de atención empresarial prioritaria, para que los colaboradores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones, informe de cualquier eventualidad de salud que se dé al interior de la empresa o en los establecimientos de comercio, así como de síntomas relacionados con COVID-19.

4.1.8.2.2. Cuando alguno de los colaboradores experimente síntomas respiratorios o fiebre de 38o C o mayor, se deberá desarrollar el protocolo establecido en la Resolución número 666 de 2020.

4.1.8.3. Monitoreo de síntomas de contagio de COVID-19 en trabajadores y colaboradores²

4.1.8.3.1. Implementar un mecanismo de comunicación para que los colaboradores reporten casos sospechosos de COVID-19.

4.1.8.4.1. Prohibir que los colaboradores permanezcan en el establecimiento o en la sede del operador después de su turno de trabajo o de la finalización de sus actividades.

4.1.9. Plan de comunicaciones

4.1.9.1. Los operadores deben contar con un plan de comunicaciones en el que se divulgue el protocolo y las recomendaciones pertinentes a todos los actores relevantes e implementar un sistema de información en el cual se incluya, como mínimo:

- Líneas de contacto para reportar casos de COVID-19.
- Factores de riesgo en el hogar y la comunidad.
- Factores de riesgo individuales.
- Signos y síntomas.
- Uso adecuado de los EPP.
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección.
- Etiqueta respiratoria.

- Medidas para salir y regresar a la vivienda.

4.1.9.2. Para el diseño de las piezas de técnica de lavado de manos, etiqueta respiratoria y demás relacionadas, el operador debe tener en cuenta las infografías y lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, además:

4.1.9.3. Fijar avisos con la finalidad de informar sobre los protocolos de lavado de manos e higiene; y guías sobre el adecuado accionar en el relacionamiento personal y social.

4.1.9.4. Informar a los jugadores a través de los diferentes medios que disponga el casino, como avisos, habladores y por parte del personal del casino sobre las recomendaciones de higiene personal y distanciamiento de dos metros entre persona y persona al ingreso al casinos y salas de juego.

4.1.9.5. Difundir a través de los recursos visuales y auditivos de los establecimientos de comercio las medidas de prevención y no propagación del COVID-19.

4.1.9.6. Enviar mensajes periódicos, recordando que el uso de los EPP es personal y que los que sean de un solo uso deben desechar al final de la jornada.

4.1.9.7. Remitir a los trabajadores recordatorios periódicos sobre la importancia del lavado de manos como mínimo cada tres horas y con duración superior a 20 segundos y de ser posible instalar el recordatorio en la zona en la cual se desarrolla la actividad.

4.1.10 Capacitaciones.

El operador debe implementar un módulo de capacitación, en lo posible virtual, en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo, en el cual se incluya como mínimo:

4.1.10.1. A los trabajadores y colaboradores

- Factores de riesgo en el hogar y la comunidad.
- Factores de riesgos individuales.
- Signos y síntomas.
- Importancia del reporte de las condiciones de salud.
- Uso y retiro adecuado de los EPP.
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección.
- Etiqueta respiratoria
- Medidas para salir y regresar a la vivienda.

4.1.10.2. A empresas tercerizadas (seguridad, limpieza, alimentación, transporte, etc.) y proveedores

Corresponde al operador frente a las empresas que cumplen tareas tercerizadas:

- Solicitar a las empresas que proveen servicios tercerizados la asistencia de sus empleados a las capacitaciones realizadas por la empresa.
- Exigir a proveedores y otras empresas tercerizadas que el personal acate todas las medidas de higiene y demás protocolos de seguridad impartidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Publicar las medidas necesarias para el personal tercerizado en un lugar visible, para asegurar el cumplimiento de los protocolos adoptados por su empresa.
- Capacitar a los proveedores en protocolos de etiqueta respiratoria, lavado de manos, distanciamiento social (dos metros entre persona y persona), desinfección de superficies y elementos de trabajo, uso de tapabocas, ventilación de áreas y factores de riesgo personal, así como en los procesos adoptados por la empresa para la entrega de mercancías e insumos.

4.1.10.3. A jugadores

Publicar en un lugar claro y visible de la empresa o a través de herramientas tecnológicas las medidas a seguir para disminuir el riesgo de contagio al momento de adquirir productos o servicios.

4.1.11. Plan organizacional

Los operadores deberán realizar un plan operativo que plantee las estrategias, alternativas y actividades necesarias para minimizar o mitigar la transmisión del COVID-19, que propenda por la protección de los trabajadores y la continuidad de la operación. Este debe incluir:

4.1.11.1. Recurso humano disponible con la evaluación de riesgos, que determine quiénes pueden estar al frente de la operación y quiénes en teletrabajo.

4.1.11.2. Definición de roles para el plan.

4.1.11.3. Designación de un profesional responsable de la implementación del programa de seguridad y salud en el trabajo que cumpla con los requisitos establecidos en términos de idoneidad, experiencia y cargo en la organización.

4.1.11.4. Estrategias de comunicación e información a colaboradores, jugadores, contratistas y empresas tercerizadas.

4.1.11.5. Estrategias de capacitación a colaboradores, contratistas y empresas tercerizadas.

4.1.11.6. Organización de la logística con proveedores.

4.1.11.7. Revisión del estado y disponibilidad de equipos e insumos necesarios para la etapa de contención y mitigación.

4.1.11.8. Protocolos de limpieza y desinfección.

4.1.11.9. Revisión de los medios de transporte disponibles y sus características, para asegurar el cumplimiento de las medidas de prevención.

4.1.11.10. Horarios de trabajo y disponibilidad de personas para cambiar sus turnos.

4.1.11.11. Optimización de turnos para disminuir el número de personas en contacto.

4.1.11.12. Cronograma de actividades con sus respectivas medidas de prevención sanitaria.

4.1.11.13. Mapas de procesos y flujos que muestren las localizaciones de las personas o grupos de trabajo.

4.1.11.14. Revisión de flujos para determinar la necesidad de modificar procesos o áreas para cumplir con las medidas de prevención.

4.1.11.15. Cumplir con las estrategias definidas en la Circular número 0017 expedida por el Ministerio del Trabajo de Colombia el 24 de febrero del 2020.

4.1.11.16. Revisar los turnos de empleados o colaboradores por áreas o equipos de trabajo. La organización de los turnos debe permitir disminuir la cantidad de trabajadores simultáneos en las diferentes áreas y evitar que las personas transiten durante horas pico en el transporte público.

4.1.11.17. Asegurar disponibilidad de los elementos de protección para el personal de trabajo de los casinos y bingos.

4.1.11.18. Coordinar el personal administrativo y operativo que lidere el plan de prevención.

4.1.11.19. Mantener comunicación permanentemente con los trabajadores sobre las medidas preventivas recomendadas para evitar contagios y las medidas que está tomando la empresa.

4.1.11.20. Reportar los trabajadores que incumplan medidas de control, al profesional de la empresa responsable de la implementación del programa de seguridad y salud en el trabajo.

4.1.11.21. Ejercer un liderazgo permanente en pro de asegurar un cambio en la cultura organizacional.

4.1.11.22. Monitorear el abastecimiento de productos de higiene personal, elementos de protección personal y productos de limpieza y desinfección.

4.1.11.23. Monitorear el cumplimiento de todas las medidas de prevención y uso de elementos de protección personal y los procesos de limpieza y desinfección de áreas.

4.1.11.24. Oficializar políticas en la empresa que alienten a los trabajadores enfermos a quedarse en casa.

4.1.11.25. Mantener un registro de ausencias por síntomas de gripa o COVID-19, por áreas o grupos de trabajo.

4.2. MEDIDAS PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LOS CASINOS Y SALAS DE JUEGO

4.2.1. Preparar, previo al inicio del turno de atención, los EPP definidos de acuerdo con su nivel de riesgo.

4.2.2. Dejar sus pertenencias como joyas, relojes o accesorios de cualquier tipo, en un casillero personal, al ingreso y la salida. Si la empresa tiene como política el uso del uniforme, la ropa de calle debe dejarse dentro de estos casilleros personales.

4.2.3. Utilizar los EPP en todo momento y tener en cuenta que son de uso personal.

4.2.4. Limpiar y desinfectar todos sus elementos personales con alcohol en concentración mayor al 70%, o agua y jabón, así como las herramientas de trabajo cuando sean no desechables.

4.2.5. Disponer los EPP de un solo uso en los recipientes destinados para el efecto.

4.2.6. Permanecer en sus zonas demarcadas, de acuerdo con los mapas preestablecidos, y entrar en contacto únicamente con las superficies de su zona.

4.2.7. Lavar las manos con agua y jabón durante 20 a 30 segundos de manera rigurosa al llegar y al salir del trabajo. Durante la jornada de trabajo, repetir el lavado de manos por lo menos cada tres horas, antes y después de manipular o consumir alimentos, entrar en contacto con herramientas, o equipos de trabajo, después de ir al baño, manipular dinero o entrar en contacto con superficies posiblemente contaminadas por otra persona tales como manijas, pasamanos, cerraduras, transporte. Secar las manos preferiblemente con toalla desechable de un solo uso. Los s dealers y/o croupiers de juegos de mesa, los operadores de máquinas y el personal de cajas, deberán hacerlo adicionalmente, después de cada descanso y antes de regresar a la sala de juego.

4.2.8. Si no es posible realizar el lavado de manos, utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60%, máximo al 95% aplicado en toda la superficie de la mano, frotar durante 20 a 30 segundos.

4.2.9. Usar un kit personal de elementos de protección que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, tapabocas.

4.2.10. Aplicar alcohol glicerinado mínimo al 60 % en cada atención realizada a los jugadores.

4.2.11. Reemplazar las cartas después de cada partida en los juegos de mesa donde el cliente manipule las mismas, para su limpieza y desinfección por parte de un mismo empleado o encargado.

4.2.12. Evitar iniciar la apertura de cualquier juego donde haya contacto físico directo o donde se requiera el intercambio múltiple de objetos entre personas, por ejemplo, cartas. Cuando se genere la apertura total, cambiar los lotes de cartas en cada juego y desinfectarlas después de cada uso.

4.2.13. Desechar los EPP de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

4.2.14. Poner un aviso en la máquina electrónica tragamonedas que señale cuáles elementos están disponibles para su utilización, al terminar la limpieza y desinfección.

4.2.15. Retirar los EPP de un solo uso y desecharlos en contenedores con tapa y bolsa negra para residuos ordinarios, al finalizar el turno de trabajo y salir del área de exposición, y culminar con el lavado de manos con agua y jabón.

4.2.16. Lavar las manos antes y después de colocarse los elementos de protección personal.

4.2.17. No rotar o permitir el préstamo de los elementos de protección personal.

4.2.18. Informar al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa, si presentan los síntomas respiratorios. Informar a la EPS en las líneas de atención que se dispongan para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4.2.2. Desplazamientos desde y hacia el lugar de trabajo³

4.2.2.1. Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones.

4.2.2.2. Acatar las indicaciones de las autoridades locales sobre restricción a la movilidad y acceso a lugares públicos.

4.2.2.3. No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.

4.2.2.4. Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos y demás sitios.

4.2.3. Al regresar a la vivienda

4.2.3.1. Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.

4.2.3.2. Quitarse los zapatos y lavar la suela con algún agente desinfectante.

4.2.3.3. Antes de tener contacto con los miembros de la residencia, bañarse con abundante agua y jabón, cambiarse de ropa y evitar saludarlos con beso, abrazo y darles la mano.

4.3. MEDIDAS PARA LOS JUGADORES O CLIENTES⁴

4.3.1. Cumplir con los protocolos adoptados por los operadores y las instrucciones y recomendaciones que se impartan por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, para prevenir y disminuir el riesgo de contagio.

4.3.2. Evitar el contacto físico con el trabajador, si le requieren el documento de identificación para el ingreso.

4.3.3. Usar el tapabocas en todo momento

4.3.4. Limpiar y desinfectar las manos antes de ingresar al establecimiento.

4.4. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA EL TRABAJO EN BINGOS.

4.4.1. Limpiar y desinfectar los cartones plásticos para el juego que se encuentran sobre las mesas- módulos de juego, entre un cliente y otro, con alcohol en concentraciones del 70%.

4.4.2. Las balotas deberán ser manipuladas por una sola persona. Se recomienda sean desinfectadas en bolsas de malla o en máquinas lavavajillas que permitan sumergirse en líquidos limpiadores con desinfectantes que tengan actividad virucida, tal como lo establece la Resolución número 666 de 2020.

4.4.3. Procurar la circulación del aire en aquellos espacios donde labore el personal y se brinde el servicio a jugadores, ya sea por medio de aires acondicionados en modo ventilador o por ventilación natural. En todo caso, se deberá garantizar el mantenimiento, limpieza y desinfección frecuente de los equipos de aire acondicionado.

4.4.4. Realizar limpieza a las salas de juegos cada dos horas.

4.4.5. Evitar la aglomeración de personal, permitiendo el ingreso de una única persona a la vez respetando el distanciamiento mínimo de 2 metros y siendo obligatorio el uso de tapabocas desde el ingreso.

4.4.6. Ubicar a los jugadores en las mesas módulos de juegos dispuestos para la ejecución del bingo, conservando siempre la distancia como mínimo de 2 metros entre cada uno, siendo obligatorio el uso de tapabocas.

4.4.7. Desinfectar las superficies y elementos de trabajo antes de entregarlos a empleados y jugadores.

4.5. PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

Adoptar un protocolo de atención para casos de personas con síntomas compatibles con COVID-19, en el cual se dé cumplimiento a lo previsto en el numeral 6 de la Resolución número 666 de 2020 que incluya:

4.5.1. Cerrar temporalmente todo el servicio, hasta determinar medidas a tomar.

4.5.2. Determinar contactos estrechos.

4.5.3. Realizar limpieza y desinfección de áreas para lo cual es importante:

4.5.3.1. Tener todos los elementos de protección (tapabocas y guantes desechables) y asegurar un adecuado lavado de manos y desinfección de los elementos utilizados al terminar el proceso de limpieza y desinfección.

4.5.3.2. Identificar las áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19 para hacer la limpieza y desinfección con alcohol al 70% de conformidad con lo previsto en la Resolución número 666 de 2020. Este proceso lo puede realizar el personal encargado de la limpieza en la empresa.

4.5.3.3. Mantener separados los elementos potencialmente infectados de los demás residuos y disponer de bolsas de basura de manera adecuada (sellado de la bolsa inicial, poner el material en una segunda bolsa y sellar y marcar esta última para poner en rutas de recolección adecuada).

5 ACTIVIDADES DE LOS CENTROS DE ENTRENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO FÍSICO.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son tres:

- Lavado de manos.
- Distanciamiento físico.
- Uso de tapabocas obligatorio

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de equipos, elementos e insumos, el manejo de residuos producto de la actividad, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la condición de ventilación y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

5.1. Lavado e higiene de manos

En todas las áreas de los centros de entrenamiento y acondicionamiento físico, se deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

5.1.1. Disponer e identificar puntos para el lavado frecuente de manos

5.1.2. Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% y toallas desechables en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas que acuden a la práctica de actividad física.

5.1.3. Organizar turnos para el lavado de manos de trabajadores y proveedores con el fin que no se presenten aglomeraciones y se garantice el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona.

5.1.4. Intensificar las acciones de información, educación y comunicación sobre el lavado de manos y asignar una persona que monitoree su cumplimiento.

5.1.5. Disponer los insumos necesarios para realizar la higiene de manos, esto es, agua, jabón y toallas desechables.

5.1.6. Disponer carteles en los que se promueva el lavado frecuente y concienzudo de manos entre los trabajadores y los usuarios, así como la forma correcta de realizarse.

5.1.7. Los usuarios deberán lavar sus manos cada vez que cambien de una a otra zona de entrenamiento y antes de iniciar una rutina, ya sea con máquina, elemento o accesorio deportivo o cualquier rutina de entrenamiento y al finalizar las mismas.

5.1.8. Realizar higiene de manos con alcohol glicerinado mínimo al 60%, dentro del centro, siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.

5.2 Distanciamiento físico

Garantizar al menos un área de 12,6 m²/usuario (2 metros de radio) en las áreas de ejercicio y permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas en áreas como el ingreso, recepción, oficinas, zonas comunes y zonas de descanso.

Para establecer estas medidas en espacios de áreas o recintos amplios podrán trabajar con las ARL con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo, para poder disminuir el riesgo de transmisión.

5.3 Uso de tapabocas

• ACTIVIDADES A IMPLEMENTAR POR LOS CENTROS ENTRENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO FÍSICO

Los administradores de los centros deberán, antes de su apertura, definir, evaluar y trazar una ruta que identifique las actividades, servicios y procesos relacionados con su operación, para definir los líderes que realizarán la inspección, vigilancia y control del cumplimiento de las medidas descritas en este protocolo dentro de la instalación, que a su vez son los que tendrán la evidencia de su implementación ante el requerimiento de cualquier autoridad competente para su verificación.

51. Medidas locativas en espacios de trabajo

5.1.1. Adecuación

5.1.1.1. Disponer en cada área de trabajo y en las zonas comunes de estaciones con alcohol antiséptico al 70% y toallas desechables para desinfectar las máquinas, elementos y superficies, los cuales deberán ser acordes en cantidad y suficiencia de acuerdo con el área de trabajo y el número de personas dentro de la sede.

5.1.1.2. Garantizar el distanciamiento físico entre persona y persona de 12,6 m²/usuario (2 metros de radio) para cada una de las áreas del centro de ejercicio físico: Cardiovascular, fuerza, zonas funcionales, zonas de estiramiento, recepción, baños y áreas comunes. Cuando se habiliten las áreas de actividades grupales se deberá garantizar dicha distancia.

5.1.1.3. El aforo de las instalaciones estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Solo podrá ingresar o estar simultáneamente dentro de las instalaciones una persona por cada diez (10) metros cuadrados de área. Deben contar con responsables que garanticen, el máximo número de personas simultáneamente permitidas. En ningún caso el aforo podrá superar 50 personas por hora, entre usuarios, trabajadores y proveedores, sin importar que se trate de centros con áreas que por su metraje superen esta capacidad de ocupación, por lo que en áreas con metraje reducido, el aforo se

calculará en función de la medida de distanciamiento determinada en este protocolo, es decir, 12,6 m²/usuario (2 metros de radio).

5.1.1.4. Desarrollar un mecanismo para controlar el aforo y el tiempo de permanencia de los asistentes a las diferentes áreas designadas para la realización de actividad física y ejercicio.

5.1.1.5. Establecer un área de recepción e ingreso de usuarios que cuente con una barrera física, de vidrio o plástico, que proteja tanto al recepcionista como al usuario que ingresa al centro de ejercicio físico y garantizar los EPP a personal de esta área.

5.1.1.6. Disponer en la recepción un dispensador de alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizar las manos.

5.1.1.7. Propender por el manejo digital de documentos. De requerir recibir documentos en físico, se dispondrá un espacio para la recepción de estos que evite el contacto entre personas, las que deberán hacer uso de los elementos de desinfección en la zona.

5.1.1.8. Promover el pago de los servicios a través de medios electrónicos o tarjetas para evitar la manipulación de monedas y billetes. En caso de no ser posible, se recomienda pagar el monto exacto y evitar la firma en recibos y el uso de un lapicero común.

5.1.1.9. Garantizar un espacio para que los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de diario. Igualmente disponer bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado.

5.1.1.10. Garantizar la existencia de agua, jabón, toallas desechables, así como de alcohol glicerinado mínimo al 60% para el uso de todos los trabajadores y visitantes.

5.1.1.11. Inhabilitar y demarcar zona de entrenamiento a través de letreros o cintas, donde se dé a conocer a los usuarios la máquina y área que no estará en uso, con el fin de garantizar el distanciamiento físico.

5.1.1.12. Articular el protocolo de bioseguridad con los centros comerciales, concesiones y parqueaderos que compartan su ingreso y áreas comunes en los casos que sean necesarios.

5.1.1.13. Si se requiere utilizar ascensores para ingresar al centro de ejercicio físico, se restringirá su uso solamente a personas en condición de movilidad disminuida; y de tratarse del único acceso solo podrá ir una persona por viaje.

5.1.1.14. Desactivar lectores de huella o pantallas táctiles para el ingreso.

5.1.2. Inhabilitación y demarcación de áreas

Hasta tanto el Gobierno nacional autorice su uso, deberá permanecer suspendido el ingreso a áreas de uso no esencial como: salón de clases grupales, duchas, piscinas, zonas húmedas, spa, estando obligada la administración de los centros de entrenamiento y acondicionamiento físico a generar las adecuaciones que se requieran.

Adicionalmente, deberán:

5.1.2.1. Demarcar cada zona de entrenamiento a través de letreros, indicando la capacidad máxima de personas en cada área.

5.1.2.2. Incluir las áreas y maquinas inhabilitadas en los procesos de limpieza y desinfección de manera preventiva.

5.2. Elementos de protección personal

5.2.1. Verificar el uso adecuado de los EPP en trabajadores, proveedores y usuarios, de acuerdo con las recomendaciones de la ARL.

5.2.2. Se sugiere usar gafas de montura universal con protección lateral, para evitar el contacto de la conjuntiva con superficies contaminadas, por ejemplo: contacto con manos o guantes.

5.2.3. Suministrar a los trabajadores alcohol glicerinado mínimo al 60% y tapabocas

5.2.4. Restringir el uso de guantes de látex para la práctica de actividad física, en su lugar, debe realizarse el lavado de manos con agua, jabón y uso de toallas desechables, de manera frecuente.

5.3. Interacción personal

5.3.1. Interacción dentro de las instalaciones

5.3.1.1. Realizar el protocolo de lavado de manos antes de ingresar a las instalaciones y al iniciar labores.

5.3.1.2. Realizar la limpieza y desinfección del calzado con tapete desinfectante empapado con hipoclorito de sodio al 0,5% o aspersion de la suela del calzado.

5.3.1.3. Llevar el uniforme o vestuario de trabajo en una maleta o bolso y utilizarlo únicamente dentro de las instalaciones y al terminar la jornada laboral, cambiarse.

5.3.1.4. Permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando el contacto directo.

5.3.1.5. Restringir las reuniones en grupos y en caso de ser estrictamente necesario, limitar su duración y convocar el menor número de personas, dejando una silla intermedia con el

fin de garantizar una distancia mínima de dos 2 metros entre las personas y manteniendo las salas abiertas y ventiladas. Aproveche las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y limite el intercambio físico de documentos de trabajo.

5.3.1.6. Programar la permanencia dentro del centro hasta por 60 minutos/día.

5.3.1.7. Evitar prestar o intercambiar implementos de trabajo personales como lapiceros, lápices, hojas, sobres, material de oficina, etc.

5.3.1.8. Utilizar los espacios únicamente para la realización de actividad física, Está prohibido realizar reuniones o encuentros sociales.

5.3.1.9. Botar los elementos utilizados durante la actividad física, que sean de un solo uso o desechables, esto es, tapabocas y toallas desechables, potencialmente contaminados, en la(s) caneca(s) dotadas con bolsas negras y dispuestas para tal fin.

5.3.1.10. Usar tapabocas de manera obligatoria durante todo el tiempo dentro de las instalaciones, por parte de usuarios, trabajadores y proveedores, teniendo en cuenta el protocolo de manejo señalado por este Ministerio, disponible con el fin de reducir la probabilidad de que se genere contacto entre la mucosa de la boca y nariz y los fluidos corporales.

5.3.1.11. Realizar lavado de manos antes y después de retirado el tapabocas.

5.3.2. Interacción en tiempos de alimentación

5.3.2.1. Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso en cada centro de ejercicio físico.

5.3.2.2. Limitar el número de personas realizando la actividad de forma simultánea, para que se garantice la distancia mínima de 2 metros entre las mismas.

5.3.2.3. Lavar las manos antes y después de ingerir alimentos.

5.3.2.4. Mantener el distanciamiento físico como mínimo de 2 metros.

5.3.2.5. Promover el uso de utensilios personales.

5.3.2.6. Realizar, antes y después de su uso, limpieza y desinfección de las superficies de contacto como: hornos microondas, cafeteras, lavaplatos, mesa, sillas.

5.3.3. Interacción con terceros

5.3.3.1. Los trabajadores, proveedores y usuarios, previo al ingreso al centro deben diligenciar un cuestionario de detección de riesgo para COVID-19, (ver Tabla 1) o del estatus de movilidad de la aplicación CoronApp.

5.3.3.2. Realizar al ingreso al centro toma de temperatura, a través de mecanismos electrónicos tales como laser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente. También aplica al personal que trabaja en el centro, en casa o en modalidad remota, estos últimos deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de seguridad y salud en el trabajo, según estructura orgánica del centro de ejercicio físico.

5.3.3.3. Instruir a los trabajadores y usuarios en la aplicación de la etiqueta respiratoria que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.

5.3.3.4. Establecer un protocolo de recepción de insumos que reduzca el contacto entre trabajadores.

5.3.3.5. Delimitar los puntos de espera para el ingreso garantizando el distanciamiento físico.

5.3.3.6. Establecer horarios de recepción de insumos, para evitar aglomeraciones. Estos horarios deben ser en momentos diferentes a la atención al público.

5.3.3.7. Controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.

5.3.3.8. No se permitirá el ingreso de personas con algún tipo de enfermedad crónica asociada, tales como: enfermedades cardiovasculares: angina, infarto, falla cardiaca; enfermedades pulmonares: asma, EPOC; obesidad, diabetes, hipertensión arterial, tabaquismo, cáncer; personas inmunosuprimidas o con síntomas respiratorios agudos como tos, fiebre, estornudos, dolor de garganta y/o en contacto con otras personas con estos síntomas. Estas poblaciones podrán comunicarse con los centros de ejercicio para recibir asesoría acerca de la actividad física que pueden realizar en sus hogares

6. SERVICIOS Y ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO EN HOTELES Y OTROS TIPOS DE ALOJAMIENTO.

Medidas adicionales de bioseguridad para los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIIU 5511); alojamiento en apartahoteles (CIIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIIU 5513), alojamiento rural (CIIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIIU 5520); servicio por horas (CIIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIIU 5590).

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

6.1.1 Designar un coordinador o persona encargada del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), para que, sin excepción, actúe como enlace entre los trabajadores, huéspedes y visitantes, y canalice toda la información y gestiones relacionadas con la COVID-19.

6.1.2 Suministrar a los trabajadores los Elementos de Protección Personal (EPP), antes del inicio de las labores, así como el servicio de lavandería, cuando el establecimiento lo ofrezca. En caso contrario, el lavado deberá realizarse siguiendo las recomendaciones contenidas en la Resolución número 666 de 2020.

6.1.3 Realizar toma rutinaria de temperatura, a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente.

6.1.4 Realizar la toma de temperatura a los huéspedes y diligenciar la encuesta de condiciones de salud, previo al registro en el alojamiento. En caso de que el huésped presente temperatura superior a 38°, deberá aislarse de manera preventiva.

6.1.5 Informar a huéspedes y visitantes sobre las buenas prácticas y acciones adelantadas por el establecimiento para reducir el riesgo de contagio de COVID-19, y así mejorar la percepción en materia de protocolos de bioseguridad, durante la prestación del servicio.

6.1.6 Disponer en lugares visibles, información respecto de los centros de referencia más cercanos al establecimiento para atención médica.

6.1.7 Disponer en lugares visibles las medidas de higiene, y formas de prevención de COVID -19.

6.1.8 Definir el perfil de las personas que van a iniciar labores, asignando turnos de trabajo escalonados, con el fin de garantizar el distanciamiento físico.

6.1.9 Realizar supervisión constante de la desinfección de los elementos y áreas del establecimiento.

6.1.11. Tratándose de establecimientos que prestan servicio por horas, ejecutar, entre cada uso de las habitaciones, las medidas de limpieza y desinfección de que trata este protocolo, así como las demás que le son aplicables, con el fin de mantener adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

6.1.12 Garantizar la limpieza y desinfección de todas las áreas que conforman el establecimiento, acatando los tiempos y recomendaciones de los fabricantes de los desinfectantes.

6.1.13 Establecer un protocolo de limpieza y desinfección para el establecimiento en que se desarrollan las actividades de la industria hotelera, que defina un horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones, prevea los desinfectantes y la técnica a utilizar.

6.1.14 Garantizar el permanente suministro de agua para el consumo, lavado de manos y limpieza general en los diferentes tipos de alojamiento.

6.2 Medidas locativas

6.2.1 Adecuación

6.2.1.2 Recepción

6.2.1.2.1 Adecuar un espacio de transición para el recibo de los huéspedes en donde se pueda realizar el proceso de desinfección de equipaje, previo al registro.

6.2.1.2.2 Disponer, a la entrada del establecimiento, alcohol glicerinado mínimo al 60% para realizar higienización de manos de todos los huéspedes.

6.2.1.2.3 Disponer en un lugar visible de un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga durante el proceso de registro, a efecto de que el huésped informe sobre la presencia de síntomas y reciba recomendaciones.

6.2.1.2.4 Tratándose de viviendas turísticas, suministrar al ingreso a la vivienda agua, jabón líquido, toallas y alcohol glicerinado mínimo al 60%.

6.2.1.3 Servicio de alimentos y bebidas – A&B

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables cuando esté autorizado para operar en el establecimiento el servicio de A&B, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

6.2.1.3.1 Disponer a la entrada del restaurante, cafetería o lugar donde se suministren A&B, de un espacio para el suministro de alcohol glicerinado mínimo al 60% y de toallas desechables.

6.2.1.3.2 Tratándose de restaurantes, bares y similares, garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, en el área de las barras 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 señalizarse y modificarse donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.

6.2.1.3.3 Prestar servicio a la mesa o a la habitación (estilo hospitalario). En el caso de prestar el servicio de buffet, se debe asegurar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad como poner un separador entre la comida y las personas e implementar servicio asistido por un único trabajador.

6.2.1.3.4 Organizar horarios para el acceso al restaurante, con miras a evitar la concentración de personas en esos ambientes.

6.2.1.3.5 Tratándose del servicio de alimentos y bebidas a la habitación, garantizar que los productos estén protegidos y tapados completamente y que su temperatura esté controlada, cuando aplique. El personal que preste dicho servicio debe estar dotado de todos los EPP y dejar el carrito de A&B en la puerta de la habitación para que sea el huésped quien lo ingrese, en cuya interacción en todo caso deben mantenerse los dos (2) metros de distancia física.

6.2.1.3.6 En el caso de los hostales, todos los alimentos que se ofrezcan deben estar en empaque individual.

6.2.1.4 Habitaciones

6.2.1.4.1 Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural. En caso de que se requiera aire acondicionado, garantizar el mantenimiento y su desinfección de manera periódica.

6.2.1.4.2 Tener a disposición como misceláneos tapabocas, guantes (látex o nitrilo) y alcohol glicerinado mínimo al 60%, para ser entregados a solicitud del huésped, determinando o no la pertinencia de efectuar su cobro a este.

6.2.1.4.3 Utilizar protectores anti-fluidos para colchones y almohadas.

6.2.1.4.4 Tratándose de establecimientos de servicio por horas, garantizar entre cada uso de las habitaciones, el cambio total de sábanas, almohadas, tendidos, toallas y demás elementos dispuestos allí para el uso de los clientes.

6.2.1.4.5 Cuando el huésped lo solicite, suministrar elementos como mesas de planchar, planchas y secadores de cabello.

6.2.1.4.6 Definir la capacidad máxima por habitación, de acuerdo con el tipo de acomodación, para garantizar el distanciamiento físico.

6.2.1.4.7 Tratándose de hostales se debe restringir el uso de la capacidad por habitación al 30%, y no se permitirá el uso de camarotes.

6.2.1.4.8 Realizar los procedimientos de recolección de residuos con mayor frecuencia a la que se venía efectuando.

6.2.1.5 Zonas comunes

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables cuando el uso de las zonas comunes esté autorizado en el establecimiento, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

6.2.1.5.1 Implementar estaciones en las que se disponga de alcohol glicerinado mínimo al 60%.

6.2.1.5.2 Informar en el área de ascensores el número de personas permitidas para su uso, asegurando la distancia física de dos (2) metros entre personas. Cuando ello no sea posible, el uso deberá hacerse de manera individual, priorizando a las personas mayores de 60 años, mujeres en estado de embarazo, o personas con movilidad reducida.

6.2.1.5.3 Realizar la limpieza de la botonera del ascensor entre cada uso. Por su parte, el ascensor deberá limpiarse y desinfectarse de manera permanente.

6.2.1.5.4 Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en las zonas comunes de entretenimiento y garantizar que se cumpla con el distanciamiento físico de dos (2) metros, entre personas, de acuerdo con la capacidad del lugar.

6.2.1.5.5 Disponer en los espacios al aire libre, independientemente de que estén o no dotados de mobiliario, de alcohol glicerinado mínimo al 60%, y de señalización recordando las medidas preventivas.

6.2.1.5.6 Disponer, en las zonas de camping y en los parques para vehículos recreacionales de los sectores de alojamiento, de alcohol glicerinado, mínimo al 60%, y de señalización recordando las medidas preventivas.

6.2.1.5.7 Controlar aforos en gimnasios, en función del principio de distanciamiento físico. En caso de salones cerrados, los usuarios deben utilizar tapabocas y mantener siempre dos (2) metros de distancia entre personas.

6.2.1.5.8 Disponer de canecas de pedal, para evitar la manipulación de tapas.

6.2.2 Mantenimiento y desinfección

6.2.2.1 En cuanto a las edificaciones en general

6.2.2.1.2 Contar con un programa para evidenciar el cumplimiento del control de plagas que incluya la periodicidad y registros.

6.2.2.1.3 Brindar la información necesaria al personal del alojamiento, acerca del uso adecuado de los productos de limpieza y su forma de aplicación, así como del uso de los EPP.

6.2.2.1.4 Manejar una mayor concentración de los productos utilizados en el aseo de baños y dejar actuar por un mayor tiempo del acostumbrado.

6.2.2.1.5 Llevar los registros de limpieza y desinfección de baños públicos y áreas de usos de huéspedes.

6.2.2.1.6 Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección del área de lavandería (piso, máquinas, canecas o depósitos de ropas).

6.2.2.1.7 Limpiar con productos a base de alcohol antiséptico al 70% o con un desinfectante que tenga actividad contra virus de capa lipídica los elementos electrónicos (televisores, controles remotos, teléfonos, pantallas, teclados, entre otros), atendiendo las recomendaciones del fabricante en materia de desinfección.

6.2.2.1.8 Garantizar que el aire acondicionado cuente con el mantenimiento adecuado y que se realice su limpieza y desinfección de manera frecuente.

6.2.2.1.9 Tratándose de las zonas de camping, garantizar la limpieza y desinfección de las carpas entre cada uso.

6.2.2.2 Servicio de Alimentos y Bebidas – A&B

6.2.2.2.1 Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.

6.2.2.2.2 Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección de los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima, utilizando para tal fin desinfectantes con actividad virucida.

6.2.2.2.3 Lavar mínimo una vez al día las esponjas utilizadas para el lavado del menaje, preferiblemente con agua caliente o desinfectante.

6.2.2.3 Habitaciones

6.2.2.3.1 Realizar las labores de limpieza, desinfección y alistamiento de las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación. No limitar el ingreso del carro de limpieza.

6.2.2.3.2 Barrer con mopa (estilo hospitalario), más no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula.

6.2.2.3.3 Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general, cuando se realice el check out.

6.2.2.3.4 Usar tapabocas, gafas protectoras y guantes, por parte del personal que realiza la limpieza.

6.2.2.3.5 Durante el proceso de arreglo de la habitación, limpiar y desinfectar con agua y jabón o con un paño limpio, según corresponda, todos los elementos de manipulación diaria como teléfonos fijos, controles remotos, mobiliario, interruptores de lámparas y de luz, manijas de puertas y nevera, caja fuerte y ganchos de closet, entre otros.

6.2.2.3.6 Aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de colchones, protectores de colchón, almohadas y tapetes y ventilar los colchones antes de volver a usarlos.

6.2.2.3.7 Lavar la ropa de cama, de acuerdo con las características definidas en cuanto a temperatura de agua y detergente utilizado.

6.2.2.3.8 Limpiar inicialmente las superficies que sean más altas y de ahí, hacia abajo, dejando para el final el piso, utilizando un paño de limpieza diferente para cada una de las superficies frecuentemente tocadas.

6.2.2.3.9 Suspender el servicio de minibar y, para el caso en que el huésped lo solicite, llevar los productos a la habitación.

6.2.2.3.10 Realizar la limpieza y desinfección de los elementos de aseo, una vez culminado el mantenimiento entre habitación y habitación.

6.2.2.3.11 Asignar para uso exclusivo de las habitaciones, los elementos de limpieza de los clientes positivos o sospechosos para COVID-19.

6.2.2.4 Zonas comunes

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables para el caso en que el servicio de zonas comunes esté autorizado para operar en el respectivo establecimiento, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

6.2.2.4.1 Implementar mínimo tres veces al día procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos tales como recepción, lobby, zonas comunes, ascensores, baños,

manijas, pasamanos, interruptores, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo y mobiliario, entre otras.

6.2.2.4.2 Limpiar todos los equipos del gimnasio antes y después de ser usados, con solución jabonosa o desinfectante.

6.2.2.4.3 Ventilar las áreas del gimnasio y zonas húmedas, acudiendo idealmente a la ventilación natural para que haya intercambio de aire.

6.2.2.4.4 Tratándose de viviendas turísticas, el mantenimiento, limpieza y desinfección deberá realizarse entre alquiler y alquiler y deberá informarse a los visitantes la importancia de realizar las labores de limpieza y desinfección durante su estadía y mantener en un lugar visible las recomendaciones para su realización.

6.2.2.5 Baños públicos

6.2.2.5.1 Establecer un horario para la limpieza y desinfección de las instalaciones, con un registro de cumplimiento.

6.2.2.5.2 Realizar limpieza y desinfección por lo menos tres (3) veces al día, manteniendo el abastecimiento necesario de productos para el efecto.

6.2.2.5.3 Destinar elementos de aseo exclusivos para los baños públicos y, por tanto, no usarlos para otras áreas del establecimiento.

6.2.2.5.4 Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.

6.2.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

6.2.3.1 Implementar pausas activas para el lavado de manos del personal que manipule alimentos y bebidas, asegurando que el lavado se realice con agua y jabón y el secado con una toalla desechable; actividades estas que deben efectuarse a la entrada y salida del establecimiento, mínimo cada media hora, durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

6.2.3.2 Asignar los EPP al trabajador, con base en el riesgo de infección, según la labor realizada y verificar la disposición final de los mismos.

6.2.3.3 Limpiar y desinfectar todos los equipos de trabajo, después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.

6.2.3.4 Evitar el uso por más de un trabajador de elementos tales como teléfonos, esferos, computadores y herramientas de trabajo como cuchillos, tijeras, martillos, radioteléfonos,

entre otros. De no ser posible, garantizar la limpieza y desinfección de estos, previo a su uso por otro trabajador.

6.2.4 Elementos de Protección Personal (EPP)

6.2.4.1 Dar instrucciones a los trabajadores y hacer seguimiento sobre la correcta colocación y retiro de los EPP (“limpio con limpio / sucio con sucio”).

6.2.4.2 Usar EPP como tapabocas y guantes en el proceso y manipulación de los alimentos, de residuos y actividades de aseo, los cuales deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. Todos los trabajadores deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada laboral. El uso de los EPP no exime al personal del deber del lavado de manos, antes y después del uso de estos.

6.2.4.3 Capacitar a los trabajadores que requieran usar vestimenta y equipo de protección, sobre la forma de colocarlos, utilizarlos y retirarlos, incluyendo el contexto de sus deberes frente al tema.

6.2.4.4 Asegurar que el personal que atienda al público, así como el que manipule alimentos y bebidas, se lave las manos con agua, jabón y las seque con toallas de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes o cuando sea necesario, acudiendo a las pausas activas para esta actividad.

6.2.5 Manipulación de insumos y productos

6.2.5.1 Destinar un área única y exclusiva para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas, utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.

6.2.5.2 Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos de este Ministerio, incluida la fase de transporte, esto último que deberá ser verificado por el encargado de recibir dichos insumos.

6.2.5.3 Trasladar a recipientes propios del establecimiento como cajones plásticos u otro material de fácil limpieza, toda materia prima que venga del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, para evitar ingresar contaminación externa al establecimiento. Los recipientes usados para dicho traslado, deben desinfectarse una vez usados.

6.2.5.4 Registrar la procedencia del insumo o producto recibido, dejando constancia del origen, nombre de la persona que entrega y número de contacto.

6.2.5.5 Establecer lineamientos y mecanismos de limpieza y desinfección para el recibo de los productos por parte de los proveedores, al igual que para la entrega de la producción a

los clientes, garantizando condiciones de calidad e higiene durante el almacenamiento de dichos productos.

6.2.5.6 No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales u a otros trabajadores.

6.2.5.7 Contar con las fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

6.2.5.8 Rotular las diluciones preparadas.

6.2.5.9 Disponer de forma correcta los envases de detergentes, jabones y desinfectantes.

6.2.6 Manipulación de residuos

6.2.6.1 Ubicar en las áreas de almacenamiento de residuos, separadamente, los generados por las unidades habitacionales, de cualquier otro residuo, para efectos de su debido manejo.

6.2.6.2 Identificar los residuos generados en áreas comunes y de hospedaje e informar de ello a la población para la correcta separación de los mismos.

6.2.6.3 Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos. Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negro, la cual no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Adicionalmente, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal, desocupados y secos, e ir en bolsa blanca.

6.2.6.4 Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de forma permanente.

6.2.6.5 Efectuar la limpieza y desinfección de los contenedores, permanentemente.

6.2.6.6 Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa, de acuerdo con las frecuencias de recolección.

6.2.6.7 Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.

6.2.6.8 Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

6.2.7 Interacción personal

6.2.7.1 Interacción dentro de las instalaciones

Las medidas que se relacionan a continuación se aplican para el caso en que el servicio de zonas comunes esté autorizado para operar en el respectivo establecimiento, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

6.2.7.1.1 Llevar registro del uso del gimnasio y zonas húmedas. Cuando el huésped las haya desocupado, efectuar el proceso de limpieza y desinfección de cada una de tales zonas, incluidas las máquinas. Este proceso se debe realizar entre cada uso.

6.2.7.1.2 Calcular y señalizar el número máximo de personas permitidas en el área del gimnasio, asegurando el distanciamiento mínimo de dos (2) metros entre ellas, para lo cual, deberán señalizarse las máquinas e instrumentos que se podrán utilizar, cumpliendo con dicha distancia.

6.2.7.1.3 Asegurar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros, para el cálculo del aforo máximo en las zonas húmedas.

6.2.7.1.4 Mantener el distanciamiento mínimo de dos (2) metros por parte del personal de vigilancia, respecto de las demás personas. Si dicho personal manipula elementos como cuadernos, lapiceros, correspondencia, intercomunicadores o abre y cierra puertas, debe realizar frecuentemente lavado de manos con agua y jabón.

6.2.7.1.5 En las zonas de camping, se deberá asegurar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros, por lo que, de ser necesario, habrán de señalizarse los espacios permitidos para esta actividad.

Tratándose de restaurantes, cuando su actividad esté autorizada para operar, se implementará el protocolo específico en materia de servicio de comidas y bebidas.

6.2.7.2 Habitaciones

6.2.7.2.1 Utilizar los equipos de protección individual adecuados como tapabocas, bata resistente a líquidos, guantes y gafas antisalpicaduras para el ingreso a las habitaciones por parte de los trabajadores del establecimiento, incluidos quienes efectúan la limpieza y desinfección. Todos ellos deberán lavarse y desinfectarse las manos cuando hayan salido de las habitaciones.

6.2.7.2.2 Desechar los amenities y elementos de aseo en cada rotación de huéspedes.

6.2.7.2.3 Usar de forma permanente EPP, para la manipulación por parte de los trabajadores de elementos que se van a lavar (cobijas, toallas, almohadas, etc.), con miras a evitar entrar en contacto con partículas del virus que puedan estar en dichos elementos.

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

En general, en la interacción con terceros, bien sea clientes, colaboradores y/o proveedores, se debe realizar el proceso de desinfección de manos antes y después del

intercambio de objetos como pago con tarjeta, billetes, esferos, datafonos, entre otros; promover el uso de medios de pago electrónicos y tener un solo punto de entrada / salida para los trabajadores, que pueda ser vigilado fácilmente por el personal de seguridad, en aras de garantizar el cumplimiento de todos los protocolos establecidos.

6.2.7.3.1 Interacción con terceros

6.2.7.3.1.1 Programar la recepción de insumos en horarios diferentes a las horas pico y organizarlas de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona.

6.2.7.3.1.2 Solicitar el uso del tapabocas de manera permanente.

6.2.7.3.1.3 Registrar la procedencia del insumo o producto recibido, dejando constancia del origen, nombre de la persona que entrega y número de contacto.

6.2.7.3.2 Interacción con clientes

Recepción

6.2.7.3.2.1 Tratándose de actividades de alojamiento de estancias cortas, actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales, se debe llevar un registro de todos los huéspedes, tanto extranjeros, como nacionales, que incluya nombre, identificación, ciudad de residencia y procedencia.

6.2.7.3.2.2 Utilizar equipo rociador o atomizador con producto desinfectante para equipaje de los huéspedes, comunicándoles la implementación de estas medidas.

6.2.7.3.2.3 Tomar la temperatura a los huéspedes en el momento de registro.

6.2.7.3.2.4 Desinfectar las tarjetas o llaves de acceso a las habitaciones antes de ser entregadas a los huéspedes y cada vez que sean devueltas por ellos.

Servicio de alimentos y bebidas – A&B

6.2.7.3.2.5 Recomendar a los clientes desinfectarse sus manos con alcohol glicerinado mínimo al 60% a la entrada y salida de las áreas.

Habitaciones

6.2.7.3.2.6 Usar de forma permanente EPP como guantes largos, gafas y/o careta y tapabocas, por parte de quien desempeñe la labor de camarera.

6.2.7.3.2.7 Prohibir el ingreso de los botones a las habitaciones de los huéspedes.

Zonas comunes

6.2.7.3.2.8 Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas, tanto en los baños de las habitaciones, como en los públicos.

6.2.7.3.2.9 Realizar campañas para que los usuarios eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma respiratorio.

6.2.8 Plan de comunicaciones

6.2.8.1 Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas tanto en los baños de las habitaciones, como en los públicos.

6.2.8.2 Realizar campañas para que los huéspedes eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma respiratorio.

6.2.8.3 Diseñar material de comunicación en lenguaje claro, disponible en varios idiomas, con la información sobre las medidas de prevención y mitigación a que refiere el presente protocolo de bioseguridad.

6.2.8.4 Definir y divulgar los canales de comunicación para que los huéspedes informen inconvenientes y así, adoptar medidas de control.

6.2.8.5 Divulgar a los trabajadores el protocolo de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, contenido, entre otros, en la Resolución número 666 de 2020 de este Ministerio, en articulación con las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL).

6.2.8.6 Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en el establecimiento, respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de EPP e identificación de síntomas.

6.2.8.7 Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en la que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo, haciendo énfasis en: i) información relacionada con los lugares del establecimiento donde puede haber riesgo de exposición; ii) factores de riesgo del hogar y la comunidad; iii) factores de riesgo individuales; iv) signos y síntomas; v) importancia del reporte de condiciones de salud; vi) uso adecuado de EPP; vii) lavado de manos, y viii) limpieza y desinfección.

6.2.8.8 Capacitar a los empleados del establecimiento en medidas de cuidado de la salud en el hogar, para replicar estrategias de prevención en sus propias familias.

6.2.9 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

6.2.9.1 Manejo de situaciones de riesgo

6.2.9.1.1 Disponer de los números de teléfono de urgencias, servicios médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria en caso de que los huéspedes o trabajadores presenten alguno de los síntomas de COVID-19.

6.2.9.1.2 Identificar los riesgos de las actividades rutinarias y los que se puedan generar, en cambios de roles o tareas y tomar las medidas correctivas.

6.2.9.1.3 Instar a los trabajadores a quedarse en casa, en el evento de que ellos o algún miembro de sus familias, presente síntomas respiratorios.

6.2.9.1.4 Asegurar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona en las áreas comunes de los alojamientos.

6.2.9.1.5 Informar a las autoridades competentes, por intermedio del coordinador o de la persona encargada del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST, sobre la presencia de un trabajador con sospecha de contagio del COVID-19, verificando previamente los síntomas y tomando las medidas de aislamiento necesarias.

6.2.9.1.6 Monitorear el ausentismo del trabajador o trabajadores, asociado a la presencia de síntomas respiratorios y asegurar que se cumpla el periodo de aislamiento,

6.2.9.1.7 Depositar en contenedores con doble bolsa negra los tapabocas y demás EPP, que sean desechables.

6.2.9.1.8 Mantener un inventario de productos de limpieza y desinfección que permita garantizar la operación constante.

6.2.9.1.9 Reducir la interacción entre empleados y huéspedes.

6.2.9.1.10 Garantizar el suministro de agua para el consumo, lavado de manos y limpieza general del alojamiento.

7. PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL SECTOR RELIGIOSO:

Los responsables de los lugares de culto deben:

Informar previamente a los feligreses o files sobre horarios, y formas de participar en los servicios religiosos y/o actos litúrgicos. Se les invitará a venir directamente de casa a la celebración y, al terminar, regresar de inmediato a sus hogares conservando las medidas de bioseguridad al salir e ingresar de nuevo a sus casas.

- b. Capacitar a todo el personal que tendrá responsabilidades durante las celebraciones religiosas en las medidas generales de bioseguridad y sobre la identificación de signos y síntomas de gripa y del SARS-CoV-2.
- c. Desinfectar todas las instalaciones en donde se adelantará el culto religioso antes de permitir el ingreso de las personas (feligresía).
- d. Garantizar que, durante la espera para el ingreso al culto, en las áreas de circulación y al ingresar al mismo se respete el distanciamiento de 2 metros entre persona y persona.
- e. Procurar se garantice que no ingresen niñas, niños y adolescentes, mientras el gobierno nacional mantenga el aislamiento preventivo obligatorio de dicha población.
- f. Garantizar que todas las personas que ingresen al recinto realicen higienización de manos con un agente desinfectante aprobado para el Covid-19. Para esto, se deben disponer dispensadores en la entrada y al interior del recinto.
- g. Disponer de un dispositivo de medición de temperatura para medirla a cada persona que ingresa al recinto. No se permitirá el ingreso de personas que tengan fiebre mayor o igual a 38 grados centígrados o tos.
- h. Realizar desinfección de suelas de calzado a la entrada del recinto.
- i. Contar con grupos de apoyo que: (1) verifique el uso correcto del tapabocas; (ii) verifique el distanciamiento físico; (iii) tome la temperatura al ingreso; (iv) apoye con el proceso de desinfección de manos. Estos grupos de apoyo harán uso de los elementos de protección personal como tapabocas y protección ocular
- j. Garantizar que todos los asistentes al lugar de culto tengan un lugar asignado para sentarse. Al momento de sentarse se debe realizar una disposición de las instalaciones del lugar de culto que garantice el distanciamiento físico de dos metros de distancia lateral, un metro hacia adelante y un metro hacia atrás de distancia, entre persona y persona. No se permiten persona de pie, diferentes al personal de apoyo.
- k. Demarcar los puntos de ubicación de la silletería en zigzag, tanto en el piso como en las bancas o sillas, respetando las barreras físicas y la señalización.
- l. Garantizar la aireación natural o ventilación de los lugares de culto, manteniendo puertas y ventanas abiertas. Frente a los aires acondicionados o formas de ventilación artificial, se debe garantizar su mantenimiento, limpieza y desinfección. Frente a los aires que cuentan con filtros de aire de alta eficiencia — HEPA (High Efficiency Particulate Air), se debe garantizar su adecuado uso y mantenimiento. En caso de no contar con esos filtros, se deben establecer los mecanismos apropiados para garantizar la limpieza y desinfección.
- m. Establecer una logística de evacuación que posibilite que las personas mantengan el distanciamiento de 2 metros entre una y otra, tanto en las áreas de circulación como en las

zonas de salida, y garantizar una ágil evacuación, evitando congestiones y/o aglomeraciones.

n. Garantizar que no se lleve a cabo ninguna actividad que implique la manipulación de alimentos preparados tales como cafeterías, restaurantes o cooperativas hasta tanto el gobierno nacional no autorice abrir al público nuevamente esta actividad, caso en el cual deberán cumplirse con el protocolo de bioseguridad que se adopte para el efecto.

o. Garantizar, para el uso de baños ubicados dentro de las instalaciones en donde se realiza el culto, el distanciamiento físico de dos metros entre las personas, restringiendo el ingreso de dos (2) personas cada cuatro (4) metros; así mismo, asegurar la disponibilidad de agua, jabón y toallas desechables

7.1. Frente a los feligreses o fieles

Los feligreses o fieles deben:

a. Respetar el distanciamiento de 2 metros entre persona y persona, durante la espera para el ingreso al culto, en las áreas de circulación y al ingresar al mismo.

b. Realizar la higienización de manos con un agente desinfectante aprobado para el Covid-19 al ingresar al lugar en donde se desarrollará el servicio religioso y/o acto litúrgico.

c. Respetar el distanciamiento físico de dos metros de distancia lateral, un metro hacia adelante y un metro hacia atrás de distancia, entre persona y persona durante la ceremonia religiosa.

d. Utilizar permanentemente el tapabocas durante **todas** las etapas de la celebración.

e. Permanecer en el mismo lugar desde el inicio hasta finalizar la reunión

f. No trasladar elementos de la casa hacia el lugar de la celebración, como de éste al lugar de habitación. No se deben llevar flores; cirios, velas o velones; ni otros elementos como carteras u objetos no necesarios para la celebración.

g. Si presenta comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, accidente cerebrovascular, virus de inmunodeficiencia humana, cáncer, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, obesidad, desnutrición y es mayor de 60 años; está en estado de embarazo; o si presenta síntomas como tos o fiebre; absténgase de asistir al

h. No saludar de mano, ni dar besos ni abrazos.

7.2. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

Los responsables de los lugares en donde se realizará el servicio religioso y/o acto litúrgico deben:

- a. Elaborar un plan de limpieza y desinfección donde se recojan las medidas sanitarias indicadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, de acuerdo con la Resolución 666 de 2020.
- b. Capacitar al personal que vaya a realizar la limpieza y desinfección.
- c. Garantizar que el personal que realice la limpieza y desinfección use guantes, se lave las manos con agua y jabón antes de comenzar su jornada y al menos cada hora y realice el secado de las mismas con toallas de papel desechable.
- d. Realizar un proceso de limpieza y desinfección en el recinto después de realizado un evento religioso, en todas las áreas (sitios de reunión, baños, etc.), para garantizar las condiciones de bioseguridad ante riesgo biológico, para ello es indispensable: el abastecimiento de productos de desinfección y limpieza; tiempo para efectividad de agentes químicos; ventilación de espacios, tiempo para el ingreso después de limpieza y desinfección y aseo general de infraestructura.
- e. Desinfectar los utensilios del acto litúrgico, así como los micrófonos, instrumentos musicales y libros, antes y después de cada uso.
- f. Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de pisos, sillas y aquellos elementos que tengan contacto directo y constante con las personas.
- g. Garantizar el reabastecimiento de elementos de bioseguridad.
- h. Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes, etc.) serán limpiados y desinfectados constante y periódicamente.

7.3. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS

Los responsables de los lugares en donde se realizará el servicio religioso y/o acto litúrgico deben:

- a. Aplicar lo estipulado en la Resolución 666 de 2020 y demás normativa vigente para la manipulación de residuos, respondiendo a principios como la separación de residuos y la economía circular cuando se presente el caso.
- b. Instalar recipientes con tapa para la disposición adecuada de residuos a fin de evitar la propagación de agentes contaminantes,

7.4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

En el desarrollo de todo servicio religioso y/o acto litúrgico:

- a. El grupo de apoyo deberá mantener en todo momento un distanciamiento físico de 2 metros de cualquier persona y deberá ser dotado de elementos de protección personal — EPP, como tapabocas, protección ocular y productos de desinfección, garantizando que se realice lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables o higienización de manos con un agente desinfectante aprobado para el Covid-19.
- b. Todas las personas que ingresan deben hacer uso del tapabocas cubriendo nariz y boca.
- c. El uso de guantes será de carácter obligatorio para quienes tienen el deber de abrir las puertas y orientar a los fieles para que se ubiquen en los lugares señalados. También deben usarlos los encargados del aseo y desinfección del lugar, garantizando el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables antes y después del uso de los guantes. Se debe capacitar en el uso adecuado de guantes y evitar la manipulación de la cara mientras se están usando los guantes.

7.5 MEDIDAS ESPECIALES

- a. En ningún momento de la ceremonia religiosa podrá repartirse papelería, documentos u objetos mano a mano.
- b. Si en la ceremonia religiosa se utilizan anillos, arras, y cualquier otro elemento, los mismos deberán ser manipulados exclusivamente por las personas directamente responsables.
- c. Las entidades religiosas deberán establecer horarios para la celebración de los cultos, que permitan, en los casos en que aplique, reducir la congestión en los medios públicos de
- d. Mientras se mantenga la norma de aislamiento social obligatorio no se podrán realizar reuniones o momentos de compartir entre los fieles antes o después de los servicios religiosos y/o actos litúrgicos.

7.6 MEDIDAS QUE SE DEBEN ADOPTAR PARA SALIR Y REGRESAR A LA VIVIENDA

7.6.1 Desplazamiento desde y hacia el lugar de culto

Quienes se desplacen a los lugares en donde se realizan las ceremonias religiosas deben:

- a. Privilegiar los medios de transporte privado y el uso de medios alternativos como la bicicleta.

b. Cumplir con el protocolo de bioseguridad establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social para el uso del transporte público

7.6.2 Al regresar a la vivienda

Quienes regresen a su vivienda luego de la participación en un culto religioso deben:

- a. Limpiar la suela de los zapatos antes del ingreso a su vivienda.
- b. Realizar adecuado lavado de manos con agua y jabón.
- c. Antes de tener contacto con los miembros de *su* familia, cambiarse de ropa.

8 SERVICIO DE ENTREGA PARA LLEVAR, EXPENDIO DE COMIDAS A LA MESA Y OTROS SERVICIOS.

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

8.1 Adecuación

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

8.1.2 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.

8.1.3 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.

8.1.4 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.

8.1.5 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.

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

8.2 Mantenimiento y desinfección

8.2.1 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.

8.2.2 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.

8.2.3 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.

8.2.4 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.

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

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

8.2.7 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.

8.2.8 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 periodo de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.

8.2.9 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.

8.2.10 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.

8.2.11 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.

8.2.12 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.

8.3 Elementos de trabajo y dotación

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

8.3.2 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.

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

8.4 Elementos de Protección Personal – EPP

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.

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

8.5 Manipulación de insumos y productos

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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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

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

8.6 Manipulación de residuos

8.6.1 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.

8.6.2 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.

8.7 Capital humano

8.8 Interacción dentro de las instalaciones

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

8.8.1 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.

8.8.2 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.

8.8.3 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.

8.8.4 Utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrir a la aspersion 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.

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

8.9 Interacción en tiempos de alimentación

8.9.1 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.

8.9.2 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.

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

8.10 Alternativas de organización laboral

Los responsables de los establecimientos deberán:

8.10.1 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.

8.10.2 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.

8.10.3 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.

8.10.4 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

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

8.10.6 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,

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

8.11 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc)

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

8.11.2 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.

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

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

8.11.6 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.

8.11.7 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.

8.11.8 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.

8.11.9 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.

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

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

8.11.12 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,

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

8.11.14 Generar un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y recogida del producto.

8.11.15 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.

8.11.16 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.

8.11.17 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.

8.11.18 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.

8.11.19 Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.

8.11.20 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.

9 PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA INMUEBLES Y ESTABLECIMIENTOS CON PISCINAS.

9.1 Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo Coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los establecimientos con piscinas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su desarrollo.

9.2 Medidas generales

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución número 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.

9.3 Medidas adicionales para las actividades en piscinas

Los responsables del establecimiento o inmueble con piscina deberán adoptar las siguientes medidas de bioseguridad:

9.3.1. Medidas de adecuación

9.3.2. Adecuar en áreas de recepción o de atención al cliente, una zona de limpieza y desinfección para manos y calzado, que deberá disponer como mínimo de alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y tapabocas.

9.3.2. Adecuar para la atención de clientes y recepción de facturas y correspondencia barreras físicas como ventanas o divisiones en vidrio o plástico que protejan tanto a la persona que está recibiendo como al usuario.

9.3.3. Contar con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y usuarios.

9.3.4. Demarcar los lugares donde sea necesario hacer filas y las zonas de concentración de usuarios tanto en espacios abiertos como cerrados con una distancia mínima de dos 2 metros entre personas.

9.3.5. Instalar dispensadores de gel desinfectante en zonas comunes.

9.3.6. Eliminar, suprimir o desactivar todos los accesos de contacto, en especial los de huella dactilar, PIN o torniquete y sustituirlos por otros de contacto cero. Si la instalación lo permite, utilizar una puerta de entrada y otra de salida para evitar al máximo los cruces.

9.3.7. En las zonas de estancia de los usuarios, se debe establecer una distribución espacial que garantice la distancia de al menos 2 metros entre los usuarios excepto entre los miembros de un mismo núcleo familiar, mediante señales en el suelo limitando los espacios. Los objetos personales tales como toallas, bolsos, etc. permanecerán dentro del perímetro establecido, evitando contacto con el resto de usuarios.

9.3.8. Garantizar el distanciamiento físico de dos metros entre personas en los baños y señalar aquellas unidades que no estén en uso.

9.4 Medidas para determinar el aforo

9.4.1 El aforo de cada estanque se indicará en un cartel junto al mismo.

9.4.2. La capacidad del estanque de piscina se calculará de la siguiente manera:

Tabla para calcular el aforo al 100% en el estanque de la piscina

ZONA DEL ESTANQUE	NÚMERO DE PERSONAS	M ²
Estanque cubierto	1	9
Estanque al aire libre	1	6

9.4.3. Limitar el aforo según el tamaño del estanque al organizar cursos de matronatación que garantice la distancia de seguridad y permitir la asistencia de solo la madre, el padre o el tutor.

9.4.4. Diseñar, cuando a ello haya lugar, clases y talleres específicos para personas más vulnerables como mayores y niños estableciendo horarios especiales de uso exclusivo.

9.4.5. Medidas de limpieza y desinfección de las áreas anexas y complementarias al estanque de piscina

9.4.6. Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección con los aspectos definidos en el documento ABECÉ *“Reducción de riesgos asociados al uso de productos Plaguicidas y Desinfectantes”*

9.5 Incluir las siguientes actividades en el protocolo de limpieza y desinfección:

9.5.1 Ventilación de todos los espacios cerrados: todos aquellos espacios cerrados tales como estanques de piscinas cubiertos, vestuarios, baños, zonas comunes de personal

deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle *Arresting*”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

9.5.2 Limpieza y desinfección de elementos, equipos y superficies del establecimiento o inmueble: Realizar una exhaustiva limpieza y desinfección de todos los elementos, equipos y superficies del establecimiento o inmueble, con especial atención a los espacios cerrados como baños, duchas, vestidor o lugar destinado al cambio de ropa y a las superficies de contacto más frecuente como grifos, manijas, llaves, pasamanos. Para ello se deberá:

- a) Identificar todos los equipos, materiales o instalaciones susceptibles de limpieza y desinfección como el estanque, andén perimetral, pisos, paredes, escaleras, andenes, duchas, baños, vestidor y cualquier otra instalación o elemento que tenga contacto con los usuarios.
- b) Para cada zona del establecimiento o inmueble se describirá el procedimiento y frecuencia diaria de operación de limpieza y desinfección que será al menos 3 veces en el día, y el personal que lo realice.
- c) Los elementos, equipos y superficies deberán ser desinfectados después de su uso, para lo cual se podrán utilizar los productos desinfectantes recomendados en el documento ABECÉ “*Reducción de riesgos asociados al uso de productos Plaguicidas y Desinfectantes*” emitido por el Ministerio de Salud y protección Social, el cual podrá ser consultado en el enlace antes citado.
- d) Registrar todas las operaciones de limpieza, mantenimiento y desinfección que se lleven a cabo antes y durante la apertura.
- e) Adecuar, dentro del cuarto de productos químicos, el espacio físico y lugar de almacenamiento de los nuevos productos químicos, cumpliendo con los requerimientos técnicos de ley.

9.5.3. Medidas para el uso del establecimiento o inmueble.

9.5.4 Verificar que los baños y vestuarios estén dotados de jabón de uso individual, papel desechable, cartel informativo del correcto lavado de manos y papeleras con tapa y pedal.

9.5.5. Prohibir el uso de fuentes de agua para consumo humano, en caso de haberlas.

9.5.6. Disponer de dosificadores de gel antibacterial repartidos por toda la instalación, con carteles que indiquen su uso.

9.5.7 Tomar la temperatura a los empleados y usuarios del establecimiento antes del ingreso utilizando termómetro láser o digital.

9.5.8 Designar el personal necesario para asegurar el cumplimiento de las medidas para evitar el contagio de COVID-19.

9.5.9 Recomendar a los usuarios que se duchen de forma rápida en las duchas externas, cuando finalicen su actividad, y no en los vestidores, minimizando así el riesgo de contacto entre usuarios.

9.5.10. Lavar y desinfectar antes de la apertura diaria, las camas o deslizadores de los toboganes y los chalecos salvavidas y garantizar la desinfección entre un usuario y otro. Este procedimiento deberá quedar descrito en el protocolo.

9.5.11 Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, se en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual y sellada hasta el momento que el cliente lo solicite.

9.5.12 Las zonas de alimentación deberán cumplir con los lineamientos dispuestos en las Resoluciones números 749 y 1050 ambas de 2020.

9.5.13 Prohibir el consumo de bebidas alcohólicas en las áreas anexas o complementarias al estanque de piscina de conformidad con lo previsto en el Decreto número 1168 de 2020 o la norma que la modifique o sustituya.

9.5.14 Lavar con agua y jabón o desinfectar cualquier tipo de elemento reutilizable que sea entregado a los usuarios

9.5.15 Instalar controles de acceso para dar cumplimiento al número máximo de personas que simultáneamente están permitidas en una atracción o en una piscina.

9.5.16 Reducir y separar las sillas de sol y demás sillas instaladas en las áreas de piscinas garantizando el distanciamiento de dos (2) metros entre una y otra y su desinfección teniendo claro que mínimo se debe realizar cada media hora y máximo cada 2 horas.

9.5.17 Desinfectar las superficies de alto contacto de las áreas de los salvavidas, como reposamanos, sillas, escaleras o similares, en cada cambio de turno o rotación.

9.6. Calidad del agua contenida en el estanque

Los responsables de los establecimientos e inmuebles con piscina, exceptuando las piscinas de uso especial, deberán dar cumplimiento a las siguientes condiciones de calidad del agua y de operación:

9.6.1. Mantener control de pH entre 7,0 – 7,5

9.6.2. Cloro libre residual: 2.0 – 4.0 mgCL₂/L (ppm).

9.6.3. Cloro combinado: menor o igual a 0.2 mgCL₂/L (ppm).

9.6.4. En caso de utilizar como desinfectante Bromo total: 2 – 5 mg/l.

9.6.5. En caso de utilizar Ácido Cianúrico en el proceso de mantenimiento: menor de 30 mg/L (ppm).

9.6.6 Potencial de Oxidación – Reducción (Ag/AgCl) mayor de +650 mv (in situ)

9.6.7 Color (visual): Aceptable

9.6.8 Material flotante: ausente

9.6.9 Olor (Olfativo): Aceptable

9.6.10. Transparencia (visual): fondo visible

9.6.11. Temperatura: Menor o igual a 40°C

9.6.12 Cuando el estanque de piscina esté en uso se deberán medir los niveles de pH y de cloro libre residual (o bromo total, Acido Cianúrico), de ser necesario se deberá ajustar.

9.6.13. El tiempo de recirculación del volumen total del agua debe realizarse según las especificaciones y necesidades de la piscina.

9.6.14. Si la medición de cloro libre residual resultara < 0,5 mg/l, se procederá a desalojar el estanque, no permitiéndose el baño hasta que se vuelva a obtener una concentración mínima de 0,5mg/l (en caso de utilizar bromo: 2 mg/l).

9.6.15. Para piscinas climatizadas antes de volver a abrir el estanque, el agua será calentada de forma controlada, se aumentará la temperatura en no más de un grado centígrado cada cuatro horas para evitar el crecimiento bacteriano exponencial.

Limpiar diariamente cada uno de los elementos y equipos que hacen parte del sistema de tratamiento, esto es filtros, bombas, dosificadores, etc., limpieza, cepillado, aspirado de toda la superficie del estanque.

9.7. Manejo de residuos sólidos

9.7.1 Identificar los residuos generados en el área e informar a la población medidas para la correcta segregación y disposición de residuos.

9.7.1 Separar en doble bolsa de color negro residuos como tapabocas y guantes los cuales deben ir separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaje de oficio.

9.7.2 Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos con tapa, suficientes de acuerdo con la capacidad de carga de la playa en cada acceso a esta. Estos recipientes deben corresponder con el código de colores vigentes para disposición y separación de residuos sólidos.

9.7.3 Realizar la recolección de residuos garantizando que la capacidad de almacenamiento no supere el 70% asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.

9.7.4 Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.

9.7.5 Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.

9.7.6 Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.

9.7.7 Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá realizar, al menos, el procedimiento de higiene de manos.

9.7.8 Definir e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.

9.7.9 Elementos de protección personal

9.7.10 Suministrar careta facial acuática a los salvavidas la cual será de uso individual y deberá ser desinfectada antes y después de su uso.

9.7.11 Suministrar al personal salvavidas los dispositivos requeridos para evitar el contacto boca a boca al realizar las maniobras de salvamento y rescate.

9.7.12 Los instructores de natación deberán usar tapabocas, caretas, o cualquier elemento de protección facial, que permitan el desarrollo de la actividad

9.7.13 Suministrar kits de protección a los trabajadores de playa, estos deben contener tapabocas y alcohol glicerinado mínimo al 60 % y toallas de papel y demás elementos para la limpieza y desinfección personal y de los dispositivos para la toma de temperatura.

9.7.1. Asegurar que, al terminar la jornada los trabajadores, en el sitio predeterminado se retiren los elementos de protección personal; en caso de que los elementos sean reutilizables, estos deben ser lavados y desinfectados, y los no reutilizables deben ser

desechados en doble bolsa negra y en contenedor con tapa y dispuestos en una caneca debidamente rotulada.

9.7.1 El personal de limpieza deberá contar con tapabocas, gafas de seguridad, guantes, así como recipientes adecuados para cada tipo de residuo (convencional, orgánico, vegetal, de origen marino o fluvial), de manera que se evite la contaminación cruzada entre tipos de residuos.

9.8 Prevención de contagio

9.8.1. Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades sanitarias con relación a la prevención de contagio de COVID-19.

9.8.2. Impedir el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o temperatura corporal igual o mayor a 38°C, para lo cual, en los puntos de ingreso o, se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios.

9.8.3. Realizar recorridos de verificación de cumplimiento de medidas a los trabajadores, usuarios, personal de control.

9.9. Monitoreo del estado de salud de los trabajadores y usuarios del establecimiento de piscina (situación de contagio)

9.9.1. Desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura de los trabajadores, para detectar al personal enfermo o con síntomas de COVID-19. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital.

9.9.2. Informar a las autoridades sanitarias si algún trabajador se encuentra con fiebre o síntomas asociados a resfriado, gripe común o sospecha de contagio del Coronavirus COVID-19. Se deben suspender sus actividades y remitirlo al aislamiento domiciliario.

9.9.3. Se recomienda reportar las situaciones de riesgo de contagio o de contagio a través de la aplicación Coronapp.

9.10. Plan de Comunicaciones

9.10.1. Contar con un plan de comunicaciones dirigido a los diferentes actores los cuales incluyen clientes, proveedores y personal, sindicatos y organizaciones de trabajadores en el que se divulguen ampliamente las medidas contenidas en este protocolo y la información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma (tos seca, dolor de cabeza fuerte, fiebre, pérdida del gusto y el olfato) preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19.

9.10.2. Emitir mensajes continuos de autocuidado a todos los trabajadores y usuarios, en particular, sobre la importancia de lavarse las manos o desinfectárselas constantemente y del distanciamiento social, esto es no abrazar, besar, ni dar la mano.

9.10.3. Generar mecanismos de educación orientados a la manipulación de residuos y la separación de estos.

9.10.4. Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, permanentes, continuos, claros y concisos, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches, altoparlantes o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención.

9.10.5. Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia social, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas como fiebre, tos seca y dificultad para respirar. Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas y garantizando el distanciamiento físico. Esta capacitación debe brindarse en los diferentes dialectos o lenguas, de acuerdo con los grupos étnicos a los que pertenezcan los trabajadores.

9.10.6. Establecer un reglamento para el uso de la piscina que contemple las medidas establecidas en este protocolo, las conductas admitidas y prohibidas y las sanciones por incumplimiento del reglamento. Tal reglamento debe estar a disposición de trabajadores y usuarios.

9.10.7. Informar a los trabajadores y usuarios sobre escenarios o situaciones en los que puede haber riesgo de exposición o contagio, factores de riesgo de contagio a nivel del hogar y la comunidad, factores de riesgo de susceptibilidad individual frente a la enfermedad, sobre los signos y síntomas de alarma frente a la enfermedad COVID-19, la importancia del reporte de condiciones de salud a través de la aplicación de CoronaApp y las medidas a seguir en caso de presentar síntomas de la enfermedad.

9.11 Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento

9.11.1. Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.

9.11.2. Capacitar al personal sobre las nuevas medidas de apertura, distanciamiento social, limpieza, vigilancia, entre otros, para garantizar su seguridad y la de los usuarios.

9.11.3. En caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar, el trabajador debe quedarse en casa, e informar a la EPS y a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento.

9.11.4. Mantener las distancias de seguridad de dos metros entre compañeros y con los usuarios.

9.11.5. Evitar el uso compartido de equipos, herramientas, máquinas, vehículos; de ser necesario, lavar y desinfectar antes y después de su uso estos elementos.

9.11.6. Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente, y no prestarlos.

9.11.7. Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, de acuerdo con la composición de los elementos a desinfectar.

9.11.8. Los salvavidas deberán utilizar mientras estén desempeñando esta actividad la careta facial acuática, la cual será de uso individual y deberá ser desinfectada antes y después de su uso.

9.11.9. Los salvavidas deberán evitar el contacto boca a boca al realizar las maniobras de salvamento y rescate, utilizando los dispositivos suministrados para tal fin.

9.11.10. Antes de ingresar, realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%).

9.12. Medidas para el usuario

9.12.1. Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca. Al ingresar al agua se deberá guardar el tapabocas en una bolsa, para ser usado nuevamente una vez la persona se encuentre fuera del agua.

9.12.2. Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona diferentes a su grupo familiar, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.

9.12.3. Permitir la toma de temperatura a su ingreso.

9.12.4. Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

9.12.5. Contar con un kit que contenga como mínimo alcohol glicerinado mínimo al 60% toallas desinfectantes, y tapabocas.

9.12.6. Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el periodo de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.

9.12.7. Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del establecimiento o inmueble con piscina. No comparta toallas ni otros objetos personales. Utilice toallas limpias y secas.

9.12.8. Vigilar a los menores e instar a que cumplan las medidas preventivas.

9.12.9. Seguir las normas y recomendaciones de uso del establecimiento de piscina y respete las indicaciones que se den.

9.12.10. Abandonar la piscina cuanto antes si presenta síntomas compatibles con la COVID-19, síntomas respiratorios o fiebre y consultar con la EPS.

9.12.11. Ducharse siempre antes y después de bañarse en el estanque de piscina.

10. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN RESTAURANTES Y BARES.

10.1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los restaurantes y bares para el consumo de bebidas alcohólicas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su Desarrollo.

10.2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas 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”.

10.3. Medidas para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

10.3.1. Medidas de adecuación

10.3.2. Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura, la autodeclaración de estado de salud, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos.

10.3.3. Garantizar la circulación natural del aire, para disminuir el riesgo de propagación. Todos aquellos espacios cerrados deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle Arresting”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe

realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

10.3.4. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique.

10.3.5. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.

10.3.6. Señalar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.

10.3.7. Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, taquilla, ropero, baños, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas.

10.3.8. Usar marcas en el piso para facilitar el cumplimiento de la medida de distanciamiento físico. Se deben demarcar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo el área de la cocina y las zonas de espera, baños, pedido, pago y entrega de productos a los clientes.

10.3.9. Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.

10.3.10. Habilitar, en lo posible; una puerta de ingreso al establecimiento y otra de salida con el fin de controlar el flujo y circulación de personas.

10.3.11 Prohibir el uso de cualquier tipo de decoración para ocasiones especiales.

10.3.12. Contar con un encargado del establecimiento que ubique y oriente a los clientes según lo indique el personal del punto de ingreso.

10.3.13. Instalar en los baños, en 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, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.

10.4 Lavado de manos

10.4.1. Garantizar que 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, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier

contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

10.4.2. Instar a los clientes a realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, después de estar en contacto con dinero, antes y después de comer y antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

10.4.3. Mantenimiento y desinfección

10.4.4 Establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina, barra y puntos de contacto, como manijas de puertas, caja, ascensores. Este protocolo debe incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.

10.4.5 Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje.

10.4.6 Limpiar y desinfectar con frecuencia los utensilios y recipientes contenedores de condimentos, alimentos o bebidas de acuerdo con las Resoluciones números 749 y 1050 de 2020.

10.4.7 Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio, mesas, barras, sillas, dispensadores de líquidos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común las cuales se deben desinfectar cada vez que sean utilizadas.

10.4.8 Desinfectar las mesas, barras, sillas y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.

10.4.9 Desinfectar las bandejas para llevar alimentos y bebidas a las mesas después de cada servicio.

10.4.10 Limpiar y desinfectar los llamadores o avisadores de pedidos después de cada uso.

10.4.11 Limpiar y desinfectar los medios de pago electrónicos como tarjetas y datáfonos, con un paño humedecido con solución desinfectante luego de cada uso.

10.4.12 Realizar diariamente la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local antes de la apertura del establecimiento al público.

10.4.13 Limpiar superficies con paños limpios impregnados con desinfectante, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación por el tiempo requerido.

10.4.14. Intensificar la limpieza del mobiliario como mesas y sillas, ubicado en terrazas, calles peatonales, vías destinadas para comercio, alamedas, plazas, parques o cualquier otro espacio público.

10.4.15. Limpiar y desinfectar vajillas, cubiertos y utensilios para el servicio a la mesa con productos químicos aprobados para esta función y agua, bien sea en lavaplatos manual o en lavavajillas.

10.4.16. Realizar el mantenimiento y desinfección con desinfectantes que tengan actividad contra virus de capa lipídica. Estos productos deben emplearse conforme a la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.

10.5 Elementos de trabajo y dotación

10.5.1 Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.

10.5.2. Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal entre los cuales se encuentran computadores, tablets y celulares.

10.5.3 Elementos de protección personal

10.5.4 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.

10.5.5 Exigir que los trabajadores utilicen durante la jornada laboral el tapabocas cubriendo boca y nariz y cambiar por uno nuevo cuando este esté húmedo, roto o sucio.

10.5.6 Los trabajadores deben llevar el cabello recogido, uñas cortas, no portar anillos, pulseras, etc.

10.5.7 Los elementos de protección personal deben ser de uso personal e intransferible.

10.5.8 Manipulación de insumos y productos

10.5.9 Utilizar una barrera lavable tipo estiba en los vehículos de proveeduría que evite que se almacenen los productos directamente sobre el piso del vehículo.

10.5.10 Cumplir con las medidas de limpieza y desinfección en los vehículos usados para domicilios y proveeduría, así como las canastas, estibas y envases de producto.

10.5.11 Rociar externamente los empaques, antes de la verificación, con una sustancia desinfectante compatible con alimentos.

10.5.12 Evitar que el personal de transporte y distribución de alimentos y bebidas ingrese a las zonas de preparación de estos.

10.5.13 Realizar el recibo de insumos sin contacto y el cargue de productos en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deben depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.

10.5.14 Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, y, en general, cualquier insumo que no sea indispensable.

10.5.15 Desinfectar los insumos y productos al finalizar el proceso de recepción, así como el ambiente o la zona donde se realizó el recibo o despacho.

10.5.16 Mantener cubiertos todos los productos o materia prima durante su almacenamiento, despacho, transporte y entrega, de manera que se evite la exposición al ambiente.

10.5.17 Manipulación de residuos

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

10.5.19 Asegurar que los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc., se depositen en doble bolsa de color negro en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria y separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaje de oficio.

10.5.20 Asegurar la implementación de los procesos de reciclaje y su disposición de acuerdo con el protocolo de higiene y seguridad definidos.

10.5.21 Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.

10.5.22 Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

10.6. Alternativas de organización laboral

10.6.1 Elaborar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades acorde con el número de personas que trabajan en el establecimiento, teniendo en cuenta las

medidas adoptadas por el Gobierno nacional y las autoridades locales Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.

10.6.2 Organizar las reuniones de cambio de turno con el menor número de participantes posible, asegurando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes, en todo caso se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos virtuales.

10.6.3 Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos.

10.6.4 Buscar posiciones que minimicen el contacto de empleados con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, incluidas personas mayores de 60 años y personas con afecciones médicas preexistentes como diabetes mellitus, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica – EPOC y enfermedad cardíaca, o un sistema inmunitario comprometido, por ejemplo, cáncer, tratamiento contra el cáncer u otros tratamientos inmunosupresores, o preferiblemente promover el trabajo desde la casa.

10.6.5 Establecer un cronograma de recepción de insumos para evitar que concurren al mismo tiempo varios proveedores.

10.6.6 Para establecimientos con servicio de comida se deben acoger las medidas establecidas en las Resoluciones números 749 y 1050 expedidas por este Ministerio.

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

10.7.1. Evitar el contacto físico con los clientes, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas.

10.7.2 Garantizar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre clientes. En la fila de ingreso al establecimiento, para esto se debe demarcar o señalizar el suelo con los puntos de espera.

10.7.3 Evitar la disposición de alimentos y productos en barras o en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.

10.7.4 Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.

10.7.5 Eliminar el uso de cartas o menús en físico. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.

10.7.6 Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.

10.7.7 Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguiles.

10.7.8 Desinfectar las botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes y poner a disposición los elementos necesarios para su consumo individual, tales como vasos, copas, hielo, hielera, servilletas, etc. El cliente debe servir la bebida con el fin de evitar el contacto con el personal.

10.7.9 Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir la factura y el medio de pago.

10.7.10. Preferir 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 al establecimiento.

10.7.11 Prohibir el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o temperatura corporal igual o mayor a 38°C, para lo cual, en el punto de ingreso se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios. El establecimiento debe ser flexible en la cancelación o reprogramación de reservas.

10.7.12 Anotar el pedido del cliente y trasladarlo por escrito al personal de despacho en barra y/o cocina, de modo que se minimice el contacto por comunicación verbal.

10.7.13 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.

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

10.7.15 Restringir las labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante la operación.

10.7.16 Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los locales.

10.7.17 Solicitar a los clientes que ellos mismos manipulen sus objetos personales, esto es, carteras, bolsos, mochilas, documentos, en caso de realizar requisas o solicitar documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.

10.7.18 Prohibir el uso de sellos en la piel de los clientes y si se van a utilizar manillas estas deben ser de un solo uso y el cliente debe ponérsela siguiendo las indicaciones.

10.7.19 Prohibir bailar en el interior del establecimiento y en las áreas que tenga habilitadas para prestar el servicio.

10.7.20 Utilizar las pistas de baile para adecuación de mesas

10.7.21. Retirar de las mesas elementos como sal, salsas, azúcar, servilletas, entre otros, los cuales serán dispuestos una vez los clientes estén ubicados, y serán retirados al final del servicio, esta operación debe realizarse cada vez que haya un cambio de usuarios en la mesa. Así mismo, ubicar individuales, vajillas, cubiertos, vasos, copas o cualquier otro utensilio para el servicio cuando se vaya a entregar el producto solicitado por los clientes.

10.7.22. Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.

10.7.22. Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.

10.7.23. 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, los cuales deben ser desinfectados entre cada uso.

10.7.24. Prohibir el lanzamiento de papeletas, espuma, confeti, agua u otros elementos o sustancias que puedan convertirse en fuentes de contagio.

10.7.25. Prohibir que se compartan elementos como micrófonos.

10.7.26 Utilizar mesas al aire libre, preferiblemente.

10.7.27 No emplear la modalidad de preparación de alimentos y bebidas en zonas diferentes a la cocina y la barra.

10.7.28 Prohibir las comidas en servicio buffet, barra de ensaladas o bebidas.

10.7.29 Ubicar en zigzag al personal en el comedor para minimizar el contacto frente a frente. Las mesas deben estar a dos metros entre ellas garantizando la distancia física entre las personas.

10.7.30. Requerir que el personal del servicio de alimentos realice el lavado de manos con mayor frecuencia.

10.8. Plan de comunicaciones

10.8.1 Establecer una estrategia de comunicación que permita a clientes y personal conocer las medidas de prevención adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente al COVID-19.

10.8.2 Previo a la reapertura del establecimiento o cuando ingrese nuevo personal, proporcionar la capacitación necesaria sobre las nuevas medidas y procedimientos que se

implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales.

10.8.3 Contar con carteles que contengan las medidas higiénicas que deber ser acogidas por los usuarios en baños, terrazas, etc.

10.8.4. Establecer una estrategia para manejo de venta y consumo responsable de alcohol, que involucre el personal que labora en el establecimiento y sea divulgado a los usuarios a través de los medios y canales que disponga el lugar, tales como avisos, medios online, meseros, incluyendo la información del derecho de admisión y permanencia en el lugar.

10.8.5 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales (ARL)

10.8.6. Incluir en el plan de contingencias las medidas concretas que el establecimiento va a adoptar para controlar el contagio por COVID-19. Esta actividad preventiva es obligatoria previa al reinicio de la actividad.

10.8.7. Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes, además de las capacitaciones previas a la apertura, sobre las buenas prácticas en higiene que debe tener el personal.

10.8.8. Bases de datos

Se recomienda llevar un registro que incluya fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes que hacen uso de los servicios domiciliarios que presta el establecimiento, así como de los proveedores del establecimiento, con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19.

La recolección de datos deberá realizarse a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que los datos se usarán con fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.

10.8.9. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados.

10.8.10. Tomar la temperatura a los empleados, clientes y proveedores, así como verificar el uso de tapabocas, antes de su ingreso al establecimiento.

10.8.11. Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

10.8.12. Recomendar el uso del aplicativo CoronAPP-Colombia en todo el personal.

10.8.13. Manejo de situaciones de riesgo

10.8.14. Establecer un protocolo para el manejo de situaciones de detección de clientes o proveedores con síntomas asociados a enfermedades respiratorias y/o al COVID-19, que incluya el cruce de esta información con la del personal del establecimiento con el que posiblemente estuvo en contacto y con la de las autoridades sanitarias correspondientes.

10.8.15. Revisar los planes de emergencia y de saneamiento del establecimiento y actualizarlos a las medidas establecidas en este protocolo y la Resolución número 666 de 2020.

10.8.16. Implementar diferentes franjas horarias para la salida de los usuarios o clientes, con el fin de mitigar los riesgos de contagio por aglomeración en el espacio público.

10.9. Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento

10.9.1. Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.

10.9.2. Quedarse en casa en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar e informar a la EPS y a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento.

10.9.3. Mantener la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los clientes.

10.9.4. Evitar 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.

10.9.5. Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente y no prestarlos.

10.9.6. Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, de acuerdo con la composición de los elementos a desinfectar.

10.9.7 Realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%) antes de ingresar al establecimiento.

10.9.8. Guardar el tapabocas en su empaque original o en una bolsa cerrada mientras se consumen alimentos o bebidas. En ningún caso, el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.

10.9.9 Cambiar el tapabocas por uno nuevo en caso de que este resulte contaminado, húmedo, sucio o roto.

10.9.10. Efectuar lavado o higienización de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.

10.9.11. Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y atención al público.

10.9.12. Lavar las manos con mayor frecuencia si forma parte del personal del servicio de alimentos.

10.9.13 Realizar el lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de proceso y antes de cada cambio de actividad.

10.9.14 Los dispensadores de líquidos (cerveza, gaseosa, té, etc.) deben ser manipulados por un único trabajador.

10.9.15. Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo u otros medios de pago, superficies y clientes.

10.10. Medidas para el usuario

10.10.1. Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca.

10.10.2 Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.

10.10.3. Permitir la toma de temperatura a su ingreso.

10.10.4. Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

10.10.5. Llevar consigo alcohol glicerinado mínimo al 60% y tapabocas.

10.10.6 Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el periodo de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.

10.10.7. Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del establecimiento.

10.10.8 Abandonar el establecimiento si presenta síntomas compatibles con la COVID-19 y consultar con la EPS.

10.10.9 Manipular sus objetos personales como carteras, mochilas, documentos para mostrarlos en el punto de control, en caso de que el establecimiento realice requisas o solicite documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.

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 las actividades de los operadores turísticos y de los servicios turísticos prestados en las áreas y atractivos turísticos, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su desarrollo.

2. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas 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”.

3. MEDIDAS ADICIONALES PARA LOS OPERADORES TURÍSTICOS (CIU 7912).

Los operadores turísticos deberán cumplir las siguientes medidas de bioseguridad en la organización, promoción y prestación de planes turísticos.

11.3.. Medidas locativas

11.3.1. Adecuación

11.3.2 Adecuar en áreas de recepción o de atención al cliente, una zona de limpieza y desinfección para manos y calzado, que deberá disponer como mínimo de alcohol glicenado al 60%, toallas desechables y tapabocas.

11.3.3 Adecuar para la atención de clientes y recepción de facturas y correspondencia barreras físicas como ventanas o divisiones en vidrio o plástico que proteja a la persona que está recibiendo como al visitante.

11.3.4. Disponer, al lado de la recepción, un dispensador de alcohol antiséptico al 70% con toallas de papel, para desinfectar paquetes o elementos que se reciban en la oficina.

11.3.5. Garantizar el distanciamiento físico y social, previendo por lo menos dos metros entre puestos de trabajo.

11.3.6. Implementar tecnología que facilite el acceso a las actividades turísticas.

11.3.7. Contar en las áreas de trabajo con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.

11.3.8 Mantenimiento y desinfección

11.3.9. Contar con un protocolo de aseo, limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones y demás áreas, que incluya los productos a utilizar, el procedimiento a realizar, los elementos de protección personal de los trabajadores y los horarios de realización.

11.3.10. Realizar labores de limpieza y desinfección de las zonas comunes, corredores, puertas, baños, barandas, mesas y asientos, entre otras, antes del inicio de actividades, con desinfectantes que tengan actividad virucida.

11.3.11 Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en especial en entradas, puntos de atención.

11.3.12 Elementos de protección personal

11.3.13 Proveer tapabocas, solución desinfectante o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas de papel y demás elementos para la limpieza y desinfección personal y de los dispositivos para la toma de temperatura al personal que realiza actividades fuera de las instalaciones u oficinas.

11.3.14 Disponer de alcohol glicerinado mínimo del 60% en los vehículos de transporte de turistas para el uso frecuente por parte del conductor.

11.3.15 Exigir que durante los recorridos turísticos los guías y conductores porten los elementos de protección personal y demás elementos para la limpieza y desinfección personal suministrados por el operador.

11.4 Manipulación de residuos

11.4.1. Definir e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.

11.4.2. Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, de acuerdo con el tipo de estos.

11.4.3. Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera frecuente, según sea su volumen de generación, asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.

11.5. Capital humano

11.5.1 Interacción dentro de las instalaciones

11.5.2. Garantizar el distanciamiento físico dos metros entre persona y persona en las zonas comunes.

11.5.3 Asegurar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios de trabajo en los que se genere interacción entre trabajadores y colaboradores.

11.5.4. Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón, en todo caso por lo menos cada 3 horas, y cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

11.5.5. Cumplir con las normas de etiqueta respiratoria: que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar, evite tocarse la cara, boca, nariz y ojos.

11.5.6 Disponer de alcohol antiséptico al 70% para la desinfección de las superficies de manera frecuente.

11.5.7. Abstenerse de presentarse al trabajo si sufre fiebre, tos, secreciones nasales, fatiga, dificultad para respirar o malestar general. En este caso, comunicarse con las líneas de atención de su EPS, e informar a su jefe inmediato su condición y reintegrarse a la labor una vez esté recuperado presentando los registros médicos correspondientes.

11.5.8 Evitar contacto físico, no dar la mano, besos, ni abrazos.

11.5.9. Conservar documentos, archivos, escritorio, mesas, sillas y objetos como teléfonos, celulares, teclados limpios y desinfectados, así como mantener su sitio de trabajo libre de objetos innecesarios.

11.5.10. Mantener ventanas y puertas abiertas y los ventiladores encendidos. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle Arresting”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

11.5.11. Usar adecuada y eficientemente los elementos de aseo, limpieza y desinfección, tales como gel antibacterial, alcohol, papel, toallas desechables.

11.5.12. Evitar la asistencia e interacción en lugares con aglomeración.

11.5.13. Sustituir las reuniones internas o externas que sean de carácter físico, por teleconferencias virtuales.

11.5.14. Identificar los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio del coronavirus COVID-19 tales como diabetes mellitus, lupus, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica -EPOC, mujeres gestantes y personas mayores de 60 años, quienes deben estar en aislamiento preventivo en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

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

11.6.1. Realizar el proceso de lavado de manos previo al contacto con el cliente o proveedor.

11.6.2. Disponer catálogos de productos y servicios en línea para minimizar los tiempos de permanencia de los clientes en las instalaciones o locales de las empresas.

11.6.3. Enviar electrónicamente los soportes de entrega de documentos.

11.6.4. 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 como tarjetas y datáfonos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación. En caso de que sea necesario el pago en efectivo, se deberán seguir las medidas señaladas por el Ministerio de Salud y Protección Social para la limpieza, desinfección y lavado de manos.

11.7. Interacción en los recorridos turísticos

11.7.1. Constatar que si el destino turístico es un lugar abierto garantice el distanciamiento físico mínimo de 2 metros entre personas.

11.7.2 Verificar que el destino turístico cerrado garantice el número máximo de visitantes que puede albergar sobre la base del aforo permitido, asegurando el distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas.

11.7.3. Realizar los recorridos turísticos al aire libre en centros urbanos, en sentido único manteniendo un margen de mínimo 10 minutos entre grupos que visitan un mismo lugar.

11.7.4. Privilegiar y promover la realización de reservas en los atractivos turísticos con el fin de conocer previamente el aforo permitido, registrar los datos de los visitantes y controlar su ingreso a los sitios turísticos.

11.7.5. Determinar el número de personas permitido por grupo y por guía teniendo en cuenta el tipo de producto y de actividades turísticas a realizar, así como, la capacidad del atractivo, las medidas de distanciamiento físico. Para destinos de naturaleza, la buena práctica indica que este grupo puede oscilar entre 4 a 6 personas.

11.7.6 Garantizar en los sitios de descanso o puntos de interpretación un distanciamiento social de al menos 4 metros entre grupos.

11.7.7. Evitar el uso y distribución de material impreso, en caso de que este sea necesario, el material debe encontrarse plastificado, adoptando las debidas medidas de limpieza y desinfección.

11.7.8 Verificar que los servicios de restaurante y alojamiento contratados, establecimientos con los que se tiene contacto, así como los atractivos turísticos, cumplan los protocolos de bioseguridad definidos para ese subsector e informarse sobre las medidas adoptadas por las autoridades territoriales o étnicas.

11.7.9. Solicitar copia del protocolo de desinfección y limpieza para COVID-19 adoptado por parte de los proveedores locales, en especial en las áreas de concentración de personas. Deberá aportarse prueba de su aprobación por la autoridad competente, en caso de establecerse como requisito de operación.

11.7.10. Garantizar que los turistas realicen limpieza y desinfección de sus elementos, cada vez que sean utilizados o, en todo caso, mínimo cada tres horas.

11.7.11. Solicitar a los guías y conductores que realicen el proceso de limpieza y desinfección con alcohol antiséptico al 70% o desinfectantes adecuados, de los elementos utilizados tales como, binoculares, cámaras, micrófonos, audioguías, mapas, celulares, arnés, cascos, guantes, cada vez que sean utilizados o en todo caso, mínimo cada tres horas y al finalizar la jornada. En aquellos que requieran almacenamiento, se debe tener una adecuada disposición en un sitio seco y limpio, de tal manera que se mitigue la probabilidad de contagio.

11.7.12. Realizar al inicio de cada recorrido toma de temperatura de los turistas a través de mecanismos electrónicos tales como laser, digitales, termográficos. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente.

11.7.13. Garantizar que tanto guías como conductores al iniciar y finalizar la jornada laboral tomen su temperatura y el resultado lo registren en el formato previsto para tal fin.

11.7.14. Verificar y garantizar antes de cada desplazamiento, la limpieza y desinfección de los vehículos de transporte en que se movilizarán los turistas, sean terrestres, marítimos o fluviales, en los términos establecidos en los protocolos para las actividades de transporte.

11.7.15. Promover el lavado de manos de turistas y guías antes del ingreso a las áreas donde se desarrollen actividades turísticas y antes y después del uso de dispensadores de agua y bebidas dispuestas en áreas comunes, de encuentro o reunión.

11.7.16. Exigir a los viajeros y al personal portar en todo momento un kit de protección personal que contenga como mínimo tapabocas, alcohol glicerinado al 60%, papel higiénico, botella para hidratación y bolsas para la disposición de residuos. En caso de que

el atractivo turístico visitado no disponga de un área para la disposición de residuos sólidos, se deben conservar los residuos hasta tanto se puedan disponer en el sitio adecuado.

11.7.17. Asegurar el uso obligatorio y adecuado del tapabocas en todos los espacios en los que se genere interacción entre los turistas y los operadores.

11.7.18. Aplicar una encuesta de autoevaluación de síntomas y declaración de enfermedades preexistentes de alto riesgo para COVID-19 antes del inicio de cada recorrido, la cual debe ser diligenciada de manera individual por cada viajero, precisando que el alcance de la encuesta es para fines de rastreo de contactos en caso de contagio. La información mínima requerida es: nombre, edad, enfermedades preexistentes de alto riesgo para COVID-19 (diabetes mellitus, hipertensión, etc.), sintomatología asociada COVID-19 (tos seca, fiebre, etc.), contacto con personas contagiadas, EPS y datos de contacto en caso de emergencia. En todo caso, se debe fomentar el uso de la aplicación CoronApp.

11.7.19. Poner en conocimiento de los turistas el contenido del presente protocolo y las demás normas de bioseguridad establecidas por las autoridades del destino al que se dirige.

11.7.20. Se recomienda prescindir del uso del aire acondicionado en el vehículo y optar por la ventilación natural, manteniendo las ventanas abiertas.

11.8. Mecanismo de respuesta ante un posible caso

Adoptar medidas de mitigación en caso de evidenciar o conocer que alguno de los turistas presenta síntomas asociados a COVID-19, disponer un área para el aislamiento y reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud de la jurisdicción.

11.9. Plan de comunicaciones

11.9.1. Contar con información actualizada de los viajeros, que incluya las encuestas sobre estado de salud diligenciadas, los resultados de toma de temperatura y los lugares visitados, con el fin de suministrarla a las autoridades sanitarias en caso de contagio por COVID-19 de alguno de los turistas.

11.9.2 El guía debe contar con un guion con la información actualizada acerca de la presencia de COVID-19 en el destino visitado, así como las medidas preventivas que se adoptarán durante el recorrido y las que debe cumplir el visitante a su llegada. Este guion debe informarse y acatarse por los viajeros siempre al inicio de cada recorrido.

11.9.3. Informar al turista las determinaciones tomadas por las autoridades, en caso de resultar positivo para COVID-19, como la necesidad de realizar aislamiento hospitalario o domiciliario y restricciones de desplazamiento, entre otros.

11.9.4. Contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes y personal.

11.9.5. Desarrollar canales de comunicación directos y continuos con todos los trabajadores y clientes e involucrados en las actividades acá descritas.

11.9.6. Divulgar las medidas contenidas en este protocolo

11.9.7. Reiterar constantemente las recomendaciones que se deben tener fuera de la empresa, como al salir o regresar a la vivienda, la convivencia con personas en grupos de riesgo, así como el uso de transporte público.

11.9.8. Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal sobre autocuidado y pausas para desinfección. Se debe reiterar la importancia de lavarse las manos constantemente, el distanciamiento físico y el uso del tapabocas.

11.9.9. Realizar charlas virtuales informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios al operador turístico respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas.

11.9.10. Incluir en los diferentes canales de comunicación tales como páginas web, redes sociales, folletos, carteles en las oficinas, recomendaciones dirigidas a los turistas para antes, durante y después de sus viajes, en relación con los síntomas de alarma, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19.

11.10. ÁREAS Y ATRACTIVOS TURÍSTICOS

El administrador o concesionario del área o atractivo turístico, cuando lo haya, y para los demás casos la entidad territorial en la cual se encuentre localizado deberán cumplir las siguientes medidas de bioseguridad en sus instalaciones, frente al personal que elabora en ellas y a los visitantes.

11.10. Medidas locativas

Para la adopción de estas medidas se deberá tener en cuenta si se trata de un espacio abierto o cerrado.

11.10.1 Adecuar una zona de limpieza y desinfección para manos y calzado en áreas de recepción o de ingreso de visitantes, la cual deberá disponer como mínimo de alcohol glicerinado al 60% y desinfectante para zapatos. En dicha zona el personal del área o atractivo turístico deberá verificar el uso de tapabocas por parte del visitante y efectuar la toma de temperatura.

11.10.2 Demarcar los lugares donde sea necesario hacer filas y las zonas de concentración de visitantes tanto en espacios abiertos como cerrados con una distancia mínima de dos 2 metros entre personas.

11.10.3. Instalar dispensadores de gel desinfectante en zonas comunes.

11.10.4. Contar con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos.

11.10.5. Habilitar, en la medida de lo posible, una zona de ingreso y otra de salida para los visitantes, con el fin de tener flujos unidireccionales que minimicen el contacto. Dichas zonas deberán estar debidamente señalizadas.

11.10.6 Garantizar que no se supere el número máximo de visitantes que puede albergar sobre la base del aforo permitido, asegurando el distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas.

11.10.7 Instalar la señalética en la que se indiquen las prácticas prohibidas o restringidas y las condiciones para permitir el acercamiento o contacto con elementos o seres durante el recorrido, tales como: animales, plantas, monumentos, etc.

11.11 Mantenimiento y desinfección

11.11.1 Verificar que el personal realice de manera regular el lavado de manos con agua y jabón, al menos cada tres horas, para lo cual se deberá garantizar la disponibilidad de los elementos correspondientes.

11.11.2 Dotar al personal de atención a los visitantes de un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas, el cual debe portar para su uso y el de los visitantes.

11.11.3 Realizar e intensificar los procesos de limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, puntos de pago, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, lugares de alto contacto como botones eléctricos, datáfonos, con desinfectantes que tengan actividad virucida y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección y con una periodicidad mínima de 3 horas.

11.11.4 Realizar labores de limpieza y desinfección general de las instalaciones antes del inicio de actividades con desinfectantes que tengan actividad virucida.

11.11.5 Implementar, si se cuenta con locales comerciales dentro de las instalaciones, el protocolo de limpieza y desinfección en todos ellos.

11.11.6. Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de áreas comunes y áreas de baños.

11.11.7 Se deberá realizar la desinfección de los equipos de operación antes de su uso por parte de visitantes y personal del sitio y después de cambio de usuarios.

11.12. Herramientas de trabajo y elementos de dotación

Realizar procesos de desinfección antes y después del uso de elementos de trabajo como audioguías, micrófonos, auriculares, entre otros.

11.12.1 Elementos de protección personal

11.12.2 Proveer al personal de elementos de protección personal tales como tapabocas, solución desinfectante o alcohol glicerinado mínimo al 60%.

11.12.3. Informar a la persona que llega, que debe higienizar sus manos primero.

11.12.4 Manipulación de residuos

11.12.5 Definir e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.

11.12.6 Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, de acuerdo con el tipo de estos.

11.12.7 Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera frecuente, según sea su volumen de generación, asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.

11.12.8 En los atractivos turísticos en espacios abiertos donde no se cuente con canecas para la disposición de tapabocas y guantes, el visitante deberá conservarlos y disponerlos en un sitio donde sea permitido y se garanticen las condiciones mínimas de seguridad e higiene.

11.13 Capital humano

11.13 Interacción dentro de las instalaciones

11.13.1 Garantizar el distanciamiento físico dos metros entre persona y persona en las zonas comunes y de circulación.

11.13.2 Asegurar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios.

11.13.3 Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón, en todo caso por lo menos cada 3 horas, y cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos, si no se dispone de un sitio para realizarlo deberá contar con un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes, haciendo fricción entre las manos para su desinfección.

11.13.4. Cumplir con las normas de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar, evite tocarse la cara, boca, nariz y ojos.

11.13.5 Disponer de alcohol antiséptico al 70% para la desinfección de las superficies de manera frecuente.

11.13.6 Abstenerse de presentarse al trabajo al personal si sufre fiebre, tos, secreciones nasales, fatiga, dificultad para respirar o malestar general. En este caso, comunicarse con las líneas de atención de su EPS, e informar a su jefe inmediato su condición y reintegrarse a la labor una vez esté recuperado presentando los registros médicos correspondientes.

11.13.7 Evitar contacto físico, no dar la mano, besos, ni abrazos.

11.13.8 Usar adecuada y eficientemente los elementos de aseo, limpieza y desinfección, tales como gel antibacterial, alcohol, papel, toallas desechables.

11.13.9 Donde se cuente con servicio de casillero para empleados, definir turnos de cambio de ropa con el fin de evitar aglomeraciones

11.14 Interacción con visitantes

11.14.1 Promover el pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos como tarjetas, y datáfonos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación. En caso de que sea necesario el pago en efectivo, se deberán seguir las medidas señaladas por el Ministerio de Salud y Protección Social para la limpieza, desinfección y lavado de manos.

11.14.2. Se recomienda la generación de boletos o tiquetes electrónicos, que sean revisados a través de lectores o escaneo de dispositivos móviles.

11.14.3 Privilegiar la realización de reservas por medios virtuales con el fin de conocer previamente el aforo permitido, registrar los datos de los visitantes con anterioridad y controlar su ingreso a los atractivos y áreas turísticas.

11.14.4 Aplicar una encuesta virtual de autoevaluación de síntomas y declaración de enfermedades preexistentes de alto riesgo para COVID-19 previo al arribo a las instalaciones del área o atractivo turístico, la cual debe ser diligenciada de manera individual por cada viajero, precisando que el alcance de la encuesta es para fines de rastreo de contactos en caso de contagio. La información mínima requerida es: nombre, edad, enfermedades preexistentes de alto riesgo para COVID-19 (diabetes mellitus, hipertensión, etc.), sintomatología asociada COVID-19 (tos seca, fiebre, etc.), contacto con personas contagiadas, EPS y datos de contacto en caso de emergencia.

11.14.5 Enviar a través de correos electrónicos de manera previa a la realización de la visita, el protocolo de bioseguridad a quien realice una reserva.

11.14.6 Disponer catálogos de servicios en línea para minimizar los tiempos de permanencia de los clientes en las instalaciones o locales de las empresas.

11.14.7 Realizar al ingreso toma de temperatura a los visitantes, a través de mecanismos electrónicos tales como laser, digitales, termográficos.

11.14.8 Promover el lavado de manos de turistas y guías antes del ingreso a las áreas donde se desarrollen actividades turísticas.

11.14.9 Exigir a los visitantes y guías el uso obligatorio y adecuado del tapabocas.

11.14.10 Plan de comunicaciones

11.14.11 Previo a la reapertura del área o atractivo turístico, este 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 de bioseguridad dictadas por las autoridades sanitarias. Estas capacitaciones se realizarán teniendo en cuenta las normas sanitarias vigentes y podrán ser coordinadas en conjunto con la Secretaría de Salud del municipio y/o de profesionales que puedan demostrar su competencia y experiencia en estos temas. Las Administradoras de Riesgos Laborales – ARL deberán brindar la orientación necesaria.

11.14.12 El personal deberá informar a los visitantes, al ingreso a las instalaciones o al inicio del recorrido, las normas, protocolos y recomendaciones de bioseguridad aplicables durante la visita, tales como uso obligatorio de tapabocas, distanciamiento físico, etiqueta respiratoria y lavado de manos, así como las medidas a tomar en caso de que no sean acatadas.

11.14.13 Se deberán emplear canales de comunicación efectivos con los colaboradores, guías de turismo y agencias de viajes operadoras, para informar permanentemente sobre las eventualidades de salud que se puedan presentar durante la operación del área o atractivo turístico.

11.14.14 Además de las capacitaciones previas a la apertura, se realizarán socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que deberá adoptar el personal, siguiendo lo establecido en la normativa sanitaria.

11.15 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

11.15.1 Manejo de situaciones de riesgo

11.15.2 Elaborar e implementar un plan de acción en donde se identifiquen alternativas de prevención y mitigación frente a riesgos asociados con el COVID-19. La efectividad de las medidas emprendidas debe evaluarse periódicamente para verificar su conveniencia y aplicabilidad. Se recomienda la realización de simulacros.

11.15.3. Informar a las autoridades locales, empresas prestadoras de servicios turísticos y visitantes sobre el plan de acción, con el fin de que sea conocido de manera previa a la visita.

11.15.4 El plan de acción debe incluir una hoja de ruta que describa el proceso a seguir por parte de la administración del área o atractivo turístico en el evento de presentarse algún caso sospechoso o positivo de COVID-19 e indicar la zona en la que se realizará el aislamiento preventivo de dichas personas (espacio abierto o bien ventilado que permita mantener el distanciamiento social). Además, deberá contener un directorio con los datos de las personas y/o instituciones que deben contactarse ante una situación de riesgo.

11.15.5 Establecer uno o más responsables directos de la implementación del protocolo de bioseguridad.

11.15.6 Se recomienda acordar con guías de turismo, agencias de viajes operadoras o visitantes, políticas de flexibilidad para la reprogramación de visitas por eventualidades relacionadas con el COVID-19.

11.16. Mecanismo de respuesta ante un posible caso

11.16.1. Informar al visitante cuando se evidencien síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del COVID-19, la necesidad de llevar a cabo su aislamiento preventivo en el lugar designado en el plan de acción, mientras las autoridades competentes señalan las acciones a seguir.

11.16.2. Reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud y brindar la información solicitada. En caso de que el visitante haya contratado el recorrido por medio de algún guía o agencia operadora, se recomienda coordinar las acciones correspondientes con ellos con el fin de evitar reprocesos o duplicidad de labores.

12. PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA SERVICIOS JURÍDICOS, CONTABILIDAD, PUBLICIDAD, PELUQUERÍAS Y OTROS

1. OBJETIVO

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo Coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar las actividades económicas de edición (CIIU 58), jurídicas y de contabilidad ,(CIIU 69), administración empresarial, actividades de consultoría de gestión; (CIIU 70); investigación científica y desarrollo, actividades de arquitectura e ingeniería y otras actividades conexas de consultoría técnica (CIIU 7110); (CIIU 72); publicidad y estudios de mercado; (CIIU 73); otras actividades profesionales, científicas y técnicas (CIIU 74); actividades de alquiler y arrendamiento; (CIIU 77); actividades de empleo;(CIIU 78), actividades de servicios a edificios y paisajismo (jardines, zonas verdes) (CIIU 81); actividades administrativas y de apoyo de oficina (CIIU 821); actividades de servicios de apoyo a las empresas N.C.P. (CIIU 829); mantenimiento y

reparación de aparatos electrónicos de consumo (CIIU 9521); mantenimiento y reparación de aparatos y equipos domésticos y de jardinería (CIIU 9522); peluquerías y otros tratamientos de belleza (CIIU 9602); ensayos y análisis técnicos (CIIU 7120) y centros de diagnóstico automotor (CDA), (CIIU 7120), con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano.

2. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD.

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución número 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 PARA LAS ACTIVIDADES DE EDICIÓN, JURÍDICAS Y DE CONTABILIDAD, ADMINISTRACIÓN EMPRESARIAL, DE CONSULTORÍA DE GESTIÓN, INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y DESARROLLO, ACTIVIDADES DE ARQUITECTURA E INGENIERÍA Y OTRAS ACTIVIDADES CONEXAS DE CONSULTORÍA TÉCNICA; PUBLICIDAD Y ESTUDIOS DE MERCADO, OTRAS ACTIVIDADES PROFESIONALES, CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS, DE ALQUILER Y ARRENDAMIENTO Y DE EMPLEO.

3.1. Medidas locativas.

3.1.1. Adecuación.

- a) Garantizar el distanciamiento físico y social, previendo por lo menos dos metros entre puestos de trabajo.
- b) Establecer un plan de trabajo en el que se incluya el personal, los elementos de protección, y limpieza necesarios en cada zona o lugar de trabajo, el cual se actualizará según evolucione el desarrollo de la pandemia.
- c) Limpiar y desinfectar después de cada uso los dispositivos de autenticación biométrica, y exigir la desinfección de manos luego del registro.
- d) La ocupación de los ascensores para mercancías o personas debe garantizar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros.
- e) Señalizar las condiciones de uso al interior y exterior del ascensor para que los usuarios estén informados de las condiciones seguras para el uso de estos espacios.
- f) Adecuar, en su organización, un área de recepción de correspondencia y paquetes, la cual, en lo posible tenga una barrera física como ventana o división que separe a la persona que está recibiendo de la que está llevando la correspondencia.

g) Disponerse alcohol glicerinado mínimo al 60% en zonas de estacionamiento para ser utilizado por los clientes después de realizar el pago en cada una de las estaciones, sea con atención de personal o casillas de pago automático.

h. Contar en las áreas de trabajo con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.

3.1.2. Mantenimiento y desinfección.

a) Contar con un protocolo de aseo, limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones y demás áreas, que incluya los productos a utilizar, el procedimiento a realizar, los elementos de protección personal de los trabajadores y los horarios de realización.

b) Realizar labores de limpieza y desinfección de las zonas comunes, corredores, puertas, ascensores, baños, vestidores, barandas, mesas y asientos, entre otras, antes del inicio de actividades, con desinfectantes que tengan actividad virucida.

c) Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en especial en entradas, puntos de atención y ascensores.

3.1.3. Herramientas, materiales y equipos de trabajo.

a) Limpiar y desinfectar las herramientas, materiales y equipos.

b) Los elementos de trabajo deben ser de uso individual. Al terminar la jornada laboral deben ser limpiados y desinfectados.

3.1.4. Elementos de protección personal.

a) Proveer tapabocas, guantes desechables, solución desinfectante o alcohol glicerinado mínimo al 60% al personal que realiza actividades fuera de las instalaciones, oficinas o laboratorios y a quienes entregan mercancías y documentos.

b) Suministrar tapabocas, guantes y lentes de protección, así como alcohol glicerinado mínimo al 60% al personal que cumpla funciones en área de atención al público.

3.1.5. Manipulación de insumos y productos.

a) Definir, previo a la compra de los insumos y productos, las fichas técnicas y asegurar que el proveedor se ajuste a los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

b) Establecer un protocolo de recepción y almacenamiento de insumos y productos.

- c) Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los insumos para el recibo por parte de los clientes o proveedores.
- d) Los documentos recibidos en los descargues, deberán dejarse en un espacio indicado para ello, evitando el contacto entre quien entrega y quien recibe.
- e) En los casos en los que se deba entregar productos o insumos a clientes o proveedores, estos deberán estar empacados de manera adecuada, de tal forma que permita su limpieza previa al uso, evitando además el contacto personal.

3.1.6. Manipulación de residuos.

- a) Adicionar, al plan de manejo de residuos sólidos y de residuos peligrosos con que debe contar la empresa en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, lo referente al manejo de los residuos de elementos de protección personal que son desechados por los trabajadores y demás población que interactúe con la empresa, así como de los residuos peligrosos derivados de la implementación del protocolo de limpieza y desinfección.
- b) Definir e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.
- c) Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, de acuerdo con el tipo de estos.
- d) Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera frecuente, según sea su volumen de generación, asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.

3.2. Capital humano.

3.2.1. Interacción dentro de las instalaciones.

- a) Garantizar el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona en las zonas comunes, de descanso y de circulación.
- b) Asegurar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios de trabajo en los que se genere interacción entre trabajadores y colaboradores.
- c) Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón.
- d) Cumplir con las normas de etiqueta respiratoria: que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar, evite tocarse la cara, boca, nariz y ojos.

- e) Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos, si no se dispone de un sitio para realizarlo deberá contar con un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes, haciendo fricción entre las manos para su desinfección.
- f) Disponer de alcohol al 70% para la desinfección de las superficies de manera frecuente.
- g) Abstenerse de presentarse al trabajo si sufre fiebre, tos, secreciones nasales, fatiga, dificultad para respirar o malestar general. En este caso, comunicarse con las líneas de atención de su EPS, e informar a su jefe inmediato su condición y reintegrarse a la labor una vez esté recuperado presentando los registros médicos correspondientes.
- h) Evitar contacto físico, no dar la mano, besos, ni abrazos.
- i) Conservar documentos, archivo, escritorio, mesas, sillas y objetos como teléfonos, celulares, teclados limpios y desinfectados, así como mantener su sitio de trabajo libre de objetos innecesarios.
- j) Mantener ventanas y puertas abiertas y los ventiladores encendidos. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle Arresting”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.
- k) Usar adecuada y eficientemente los elementos de aseo, limpieza y desinfección, tales como gel antibacterial, alcohol, papel, toallas desechables.
- l) Evitar la asistencia e interacción en lugares con aglomeración de personas.
- m) Sustituir las reuniones internas o externas que sean de carácter físico, por teleconferencias virtuales.

3.2.2. Interacción en tiempos de alimentación.

- a) Disponer espacios de alimentación para los empleados, que permitan que estos puedan mantener una distancia mínima de dos (2) metros a la hora de la alimentación.
- b) Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones en los espacios destinados a estos efectos.
- c) Dotar esta área con los elementos de aseo pertinentes como alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizar las manos, desinfectantes como hipoclorito para lavaplatos y mesones y alcohol antiséptico al 70% para limpiar el horno microondas garantizando la desinfección del panel después de cada uso.

3.2.3. Alternativa de organización laboral.

- a) Privilegiar el trabajo en modalidades no presenciales, como el teletrabajo y el trabajo en casa.
- b) Identificar los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio del Coronavirus COVID-19 tales como diabetes tipo II, lupus, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC), mujeres gestantes y personas mayores de 60 años, quienes deben estar en aislamiento preventivo en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.
- c) Determinar y pactar los turnos de los trabajadores de tal forma que se tenga en cuenta el área total de las instalaciones, el distanciamiento físico requerido entre procesos y teniendo en cuenta que el personal deberá realizar pausas activas y de limpieza cada hora, evitando las aglomeraciones en zonas comunes, baños, y áreas de lavado de manos, garantizando paralelamente al equipo humano las condiciones necesarias de sanidad, igualdad y trabajo.
- d) Si por la naturaleza de la actividad se requiere una pluralidad de personas para realizarla, deberán utilizar, obligatoriamente y de manera permanente, el tapabocas.
- e) Organizar la entrada y salida al lugar del trabajo para evitar aglomeraciones en horas pico.

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

- a) Minimizar las visitas de contratistas, clientes y proveedores.
- b) Efectuar reuniones no presenciales o vía web, en caso de ser estrictamente necesario convocar el menor número de personas, dejar una silla intermedia, mantener distancia mínima de dos 2 metros entre personas y mantener las salas abiertas y ventiladas.
- c) Realizar el proceso de lavado de manos previo al contacto con el cliente o proveedor.
- d) Demarcar, cuando sea necesario hacer filas, los lugares con una distancia aproximada de dos 2 metros entre personas.
- e) Disponer catálogos de productos y servicios en línea para minimizar los tiempos de permanencia de los clientes en las instalaciones o locales de las empresas.
- f) Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para la atención de clientes y proveedores.

g) Agenciar citas a clientes y proveedores e informarles de las medidas de bioseguridad que deberá acatar.

h) Prohibir el ingreso de clientes, proveedores o usuarios sin el uso de tapabocas.

i) Establecer lineamientos para minimizar el contacto con transportadores de correspondencia y mercancías, donde se adecúe una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. En la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.

j) Enviar electrónicamente los soportes de entrega de mercancía o documentos.

k) Promover las entregas a domicilio con pagos por medios electrónicos.

3.2.5. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.

a) Privilegiar los medios de transporte privado, suministrados por la empresa para el desplazamiento de empleados en los casos en que se requiera hacer visitas de campo o dirigirse a instalaciones de terceros.

b) Establecer horarios de trabajo escalonados o por días, que permitan reducir la congestión en los medios públicos de transporte.

3.3. Plan de comunicaciones.

a) Contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal.

b) Desarrollar canales de comunicación directos y continuos con todos los trabajadores, clientes e involucrados en la actividades acá descritas.

c) Divulgar las medidas contenidas en este protocolo, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud (EPS) y con la asesoría y asistencia técnica de las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL).

d) Reiterar constantemente las recomendaciones que se deben tener fuera de la empresa, como al salir o regresar a la vivienda, la convivencia con personas en grupos de riesgo, así como el uso de transporte público.

e) Definir los flujos de comunicación en todos los niveles de la organización, asegurando el entendimiento por parte de los colaboradores, clientes, proveedores y partes interesadas.

f) Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal sobre autocuidado y pausas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento físico y el uso del tapabocas.

g) Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención.

h) Realizar charlas virtuales informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en las empresas respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas.

3.4. Prevención y manejo de situaciones de contagio.

3.4.1. Prevención y contagio.

a) Construir un flujo operacional de sus procesos el cual incluya un análisis basado en riesgos, que permita identificar las etapas críticas del proceso y minimizar la posibilidad de contagio mediante controles específicos.

b) Implementar una bitácora de control, preferiblemente digital, en la que cada trabajador y personas que presten los servicios para la compañía, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando fecha, lugar, nombre y número de personas con las que se ha tenido contacto, con observancia de las normas sobre tratamiento de datos personales.

c) No permitir el ingreso de personas que presenten alguno de estos síntomas: fiebre mayor o igual a 38 oC, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta o fatiga.

d) Informar a su jefe inmediato si presenta síntomas de gripa, tos, fiebre, dificultad para respirar, resguardarse en casa y abstenerse de ir a trabajar, evitando el contacto con personas a su alrededor.

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

a) Identificar en coordinación con las ARL los focos de riesgo y el plan con las medidas de mitigación con el objetivo de proveer a las personas de los implementos de protección necesarios según el perfil de riesgo establecido para cada actividad económica.

b) Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos el factor de riesgo biológico por contagio de Coronavirus COVID-19 y así determinar por actividades cuando el personal se encuentra más expuesto y establecer los controles.

c) Capacitar al personal de manera virtual sobre los protocolos para la prevención del COVID-19.

3.4.3. Base de datos.

a) Mantener actualizada una base de datos con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la compañía con observancia de las normas sobre tratamiento de datos personales.

b) Las empresas deben contar con un censo de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 o que conviven con personas que presten servicios de salud.

c) Afiliar a los trabajadores al Sistema de Seguridad Social Integral, y solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.

3.4.4. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio).

a) Realizar toma rutinaria de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente. De igual forma se deberá garantizar que se efectúe control de temperatura en todos los ingresos, tanto peatonales como vehiculares, a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas.

b) Desarrollar un proceso de vigilancia para detectar al personal enfermo o con síntomas.

c) Informar a las autoridades sanitarias si algún trabajador o prestador de servicios presenta síntomas y suspender sus actividades.

d) El trabajador o prestador de servicios está en la obligación de reportar su estado de salud, así como el resultado de la prueba para el Coronavirus COVID-19, incluso quienes no presenten síntomas, En estos casos, el empleador o contratante deberán garantizar el manejo de esta información con discreción y solo para fines de reporte ante las EPS y para adoptar las medidas pertinentes.

3.4.5. Manejo de situaciones de riesgo.

a) Implementar una línea de atención prioritaria, para que los trabajadores informen sobre cualquier eventualidad de salud.

b) Reportar inmediatamente a la EPS o a la secretaria distrital o municipal de salud o quien haga sus veces, cualquier caso sospechoso que se presente, así como disponer de un área para el aislamiento de casos sospechosos de Coronavirus COVID-19.

3.4.6. Medidas al salir de la vivienda.

- a) Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones de personas.
- b) No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- c) Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos y demás sitios.

3.4.7. Al regresar a la vivienda.

- a) Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- b) Quitarse los zapatos y lavar la suela con algún agente desinfectante.
- c) Antes de tener contacto con los miembros de la familia o residencia, bañarse con abundante agua y jabón, cambiarse de ropa y evitar saludarlos con beso, abrazo y darles la mano.

4. ACTIVIDADES DE SERVICIOS A EDIFICIOS Y PAISAJISMO (JARDINES, ZONAS VERDES), ADMINISTRATIVAS Y DE APOYO DE OFICINA; ACTIVIDADES DE SERVICIOS DE APOYO A LAS EMPRESAS N.C.P., MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE APARATOS ELECTRÓNICOS DE CONSUMO; MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE APARATOS Y EQUIPOS DOMÉSTICOS Y DE JARDINERÍA.

4.1. Medidas locativas.

4.1.1. Adecuación.

- a) Contar en las áreas de trabajo con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.
- b) Disponerse alcohol glicerinado mínimo al 60% en cualquier área que sirva de atención a personal o público.
- c) Proveer solución desinfectante o alcohol antiséptico al 70% para la limpieza de los productos que serán reparados, limpiado o lavados antes de cada entrega y después de su retiro.
- d) Adecuar en el área de atención al cliente una barrera física como ventana o división en vidrio o plástico que proteja a la persona que está recibiendo como al visitante.
- e) Disponer espacios para que los trabajadores que prestan servicios a edificios e instalaciones puedan cambiar de ropa al llegar y al finalizar la jornada. Este lugar debe

contar con el espacio y las dotaciones mínimas de aseo e higiene para llevar a cabo el proceso de desinfección.

f) Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% para que el personal del área de fotocopiado realice higienización de manos continuamente, así como toallas desechables y desinfectante o alcohol antiséptico para la limpieza de superficies.

g) Garantizar el distanciamiento físico y social, previendo por lo menos dos metros entre puestos de trabajo.

h) Establecer un plan de trabajo en el que se incluya el personal, los elementos de protección, y limpieza necesarios en cada zona o lugar de trabajo, el cual se actualizará según evolucione el desarrollo de la pandemia.

i) Limpiar y desinfectar después de cada uso los dispositivos de autenticación biométrica, y exigir la desinfección de manos luego del registro.

j) La ocupación de los ascensores para mercancías o personas debe garantizar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros.

k) Señalar las condiciones de uso al interior y exterior del ascensor para que los usuarios estén informados de las condiciones seguras para el uso de estos espacios.

4.1.2. Mantenimiento y desinfección.

a) El edificio o instalación donde se presta el servicio debe realizar el procedimiento de desinfección diariamente conforme con el protocolo que haya adoptado para el aseo, limpieza, desinfección y mantenimiento de sus instalaciones, el cual debe incluir los productos a utilizar, el procedimiento a realizar, los elementos de protección personal de los trabajadores y los horarios de realización.

b) La zona de cambio de los trabajadores que prestan sus servicios a edificios o instalaciones debe ser desinfectada al menos dos veces al día.

c) Realizar labores de limpieza y desinfección de las zonas comunes, corredores, puertas, ascensores, baños, vestidores, barandas, mesas y asientos, entre otras, antes del inicio de actividades, con desinfectantes que tengan actividad virucida.

d) Realizar una desinfección completa de los equipos o enseres que serán reparados.

4.1.3. Herramientas de trabajo y elementos de dotación.

a) Los elementos de trabajo deben ser de uso individual. Al terminar el turno de trabajo, los elementos como máquinas, herramientas y el puesto de trabajo deben ser limpiados y desinfectados.

- b) El personal que presta sus servicios en edificios o instalaciones diferentes a la empresa deberá contar con un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables, set de tapabocas, guantes protectores, y alcohol antiséptico al 70% para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto.
- c) Los empleados que prestan servicios de limpieza en una instalación específica deben contar con su propio equipo de limpieza.
- d) Si un prestador de servicios lleva sus propias herramientas de trabajo, estas deben cumplir el protocolo de limpieza.
- e) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas ni imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- f) El personal que atiende al público deberá lavar sus manos al ingreso a las instalaciones, y como mínimo cada hora, así como después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.
- g) Los insumos que se vayan a utilizar para la reparación de los equipos y enseres deben ser desinfectados previo a su utilización.

4.1.4. Elementos de protección personal.

- a) Proveer a sus empleados tapabocas, guantes desechables, solución desinfectante o alcohol glicerinado mínimo al 60%.
- b. Suministrar al personal que realiza labores de aseo, jardinería, paisajismo, reparación o similares tapabocas, guantes y lentes de protección.

4.1.5. Manipulación de insumos y productos.

- a) Solo una persona deberá manipular los insumos y productos requeridos para la prestación de los servicios a edificios e instalaciones.
- b) Limpiar y desinfectar al finalizar el mantenimiento o reparación del aparato electrónico, equipo doméstico y de jardinería.

4.1.6. Manipulación de residuos.

- a) Adicionar, al plan de manejo de residuos sólidos y de residuos peligrosos con que debe contar cada empresa en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, lo referente al manejo de los residuos de elementos de protección personal que son desechados por los trabajadores y demás población con que interactúen, así como de los residuos peligrosos derivados de la implementación del protocolo de limpieza y desinfección.

- b) Los prestadores de servicios de limpieza y apoyo en edificios e instalaciones deberán disponer todos los días sin excepción los residuos que resulten de la labor realizada.
- c) Definir e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.
- d) Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, de acuerdo con el tipo de estos.
- e) Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera frecuente, según sea su volumen de generación, asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.

4.2. Capital humano.

4.2.1. Interacción dentro de las instalaciones.

- a) Garantizar el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona en las zonas comunes, de descanso y de circulación.
- b) Asegurar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios de trabajo en los que se genere interacción entre trabajadores y colaboradores.
- c) Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón.
- d) Cumplir con las normas de etiqueta respiratoria: que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar, evite tocarse la cara, boca, nariz y ojos.
- e) Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos, si no se dispone de un sitio para realizarlo deberá contar con un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes, haciendo fricción entre las manos para su desinfección.
- f) Disponer de alcohol al 70% para la desinfección de las superficies de manera frecuente.
- g) Propender por contratar servicios que requieran no más de una persona para llevar a cabo la labor. En caso de ser necesario debe organizar una programación para la llegada y salida, y así evitar aglomeración de personas al inicio y finalización de la jornada laboral.
- h) Proveer de solución desinfectante en las estaciones de descanso para que los trabajadores puedan realizar la correcta limpieza de sus dispositivos móviles.

- i) Garantizar una limpieza adecuada del lugar de recepción después de cada interacción con un cliente.
- j) Abstenerse de presentarse al trabajo si sufre fiebre, tos, secreciones nasales, fatiga, dificultad para respirar o malestar general. En este caso, comunicarse con las líneas de atención de su EPS, e informar a su jefe inmediato su condición y reintegrarse a la labor una vez esté recuperado presentando los registros médicos correspondientes.
- k) Evitar contacto físico, no dar la mano, besos, ni abrazos.
- l) Conservar documentos, archivo, escritorio, mesas, sillas y objetos como teléfonos, celulares, teclados limpios y desinfectados, así como mantener su sitio de trabajo libre de objetos innecesarios.
- m) Mantener ventanas y puertas abiertas y los ventiladores encendidos. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle Arresting”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.
- n) Usar adecuada y eficientemente los elementos de aseo, limpieza y desinfección, tales como gel antibacterial, alcohol, papel, toallas desechables.
- o) Evitar la asistencia e interacción en lugares con aglomeración de personas
- p) Sustituir las reuniones internas o externas que sean de carácter físico, por teleconferencias virtuales.

4.2.2. Interacción en tiempos de alimentación.

- a) Disponer espacios de alimentación para los empleados, que permitan que estos puedan mantener una distancia mínima de dos (2) metros a la hora de la alimentación.
- b) Dotar esta área con los elementos de aseo pertinentes como alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizar las manos, desinfectantes como hipoclorito para lavaplatos y mesones y alcohol antiséptico al 70% para limpiar el horno microondas garantizando la desinfección del panel después de cada uso.
- c) Dotar esta área con los elementos de aseo pertinentes como alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizar las manos, desinfectantes como hipoclorito para lavaplatos y mesones y alcohol antiséptico al 70% para limpiar el horno microondas garantizando la desinfección del panel después de cada uso.
- d) Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones en los espacios destinados a estos efectos.

e) Para los casos en los que los servicios se presenten en una vivienda, el técnico o personal evitará alimentarse en la misma.

4.2.3. Alternativas de organización laboral.

a) Proponer horarios y turnos para repartir la presencia del personal que presta servicios a lo largo de la jornada, en el caso de quienes ofrecen servicios a edificios y paisajismo.

b) Ofrecer el servicio de recepción y entrega a domicilio de aparatos electrónicos, equipos domésticos y de jardinería para mantenimiento y reparación

c) Privilegiar el trabajo en modalidades no presenciales, como el teletrabajo y el trabajo en casa.

d) Identificar los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio del Coronavirus COVID-19 tales como diabetes tipo II, lupus, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC), mujeres gestantes y personas mayores de 60 años, quienes deben estar en aislamiento preventivo en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

e) Determinar y pactar los turnos de los trabajadores de tal forma que se tenga en cuenta el área total de las instalaciones, el distanciamiento físico requerido entre procesos y teniendo en cuenta que el personal deberá realizar pausas activas y de limpieza cada hora, evitando las aglomeraciones en zonas comunes, baños, y áreas de lavado de manos, garantizando paralelamente al equipo humano las condiciones necesarias de sanidad, igualdad y trabajo.

f) Si por la naturaleza de la actividad se requiere una pluralidad de personas para realizarla, deberán utilizar, obligatoriamente y de manera permanente, el tapabocas.

g) Organizar la entrada y salida al lugar del trabajo para evitar aglomeraciones en horas pico.

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

a) Si el prestador de servicios solicitó insumos que son entregados directamente en el edificio o instalación debe seguir las medidas de distanciamiento recomendadas a la hora de la entrega de materiales.

b) Minimizar las visitas de contratistas, clientes y proveedores.

c) Realizar el proceso de lavado de manos previo al contacto con el cliente o proveedor.

- d) Demarcar, cuando sea necesario hacer filas, los lugares con una distancia aproximada de dos 2 metros entre personas.
- e) Disponer catálogos de productos y servicios en línea para minimizar los tiempos de permanencia de los clientes en las instalaciones o locales de las empresas.
- f) Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para la atención de clientes y proveedores.
- g) Agenciar citas a clientes y proveedores e informarles de las medidas de bioseguridad que deberán acatar.
- h) Prohibir el ingreso de clientes, proveedores o usuarios sin el uso de tapabocas.
- i) Establecer lineamientos para minimizar el contacto con transportadores de correspondencia y mercancías, donde se adecúe una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. En la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.
- j) Enviar electrónicamente los soportes de entrega de mercancía o documentos.
- k) Promover las entregas a domicilio con pagos por medios electrónicos.

4.2.5. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.

- a) Establecer horarios de trabajo escalonados o por días, que permitan reducir la congestión en los medios públicos de transporte.
- b) Para labores de prestación de servicios en edificios e instalaciones el empleado deberá utilizar ropa diferente en los desplazamientos a la que usa para desarrollar su trabajo.
- c) Entregar a sus empleados un certificado individual que acredite la necesidad de su desplazamiento por motivos laborales.

4.3. Plan de comunicaciones.

- a) Compartir con los clientes el protocolo específico, ajustado al servicio y a las condiciones de cada instalación o edificio, para que estén preparados y sepan cómo proceder.
- b) Contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal.
- c) Desarrollar canales de comunicación directos y continuos con todos los trabajadores, clientes e involucrados en la actividades acá descritas.

d) Divulgar las medidas contenidas en este protocolo, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud (EPS) y con la asesoría y asistencia técnica de las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL).

e) Reiterar constantemente las recomendaciones que se deben tener fuera de la empresa, como al salir o regresar a la vivienda, la convivencia con personas en grupos de riesgo, así como el uso de transporte público.

f) Definir los flujos de comunicación en todos los niveles de la organización, asegurando el entendimiento por parte de los colaboradores, clientes, proveedores y partes interesadas.

g) Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal sobre autocuidado y pausas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento físico y el uso del tapabocas.

h) Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Realizar charlas virtuales informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en las empresas respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas.

4.4. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.

4.4.1. Prevención de contagio.

a) Construir un flujo operacional de sus procesos el cual incluya un análisis basado en riesgos, que permita identificar las etapas críticas del proceso y minimizar la posibilidad de contagio mediante controles específicos.

b) Implementar una bitácora de control, preferiblemente digital, en la que cada trabajador y persona que preste los servicios para la compañía registre todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando fecha, lugar, nombre y número de personas con las que se ha tenido contacto, con observancia de las normas sobre tratamiento de datos personales.

c) No permitir el ingreso de personas que presenten alguno de estos síntomas: fiebre mayor o igual a 38oC, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta o fatiga.

d) Informar a su jefe inmediato si presenta síntomas de gripa, tos, fiebre, dificultad para respirar, resguardarse en casa y abstenerse de ir a trabajar, evitando el contacto con personas a su alrededor.

4.4.2. Base de datos.

a) Contar con una base de datos de clientes con el fin de realizar un seguimiento minucioso en caso de contagio, para reportar a los sistemas de salud y que se haga el correcto proceso para ubicar y detener la cadena de contagio.

b) Mantener actualizada una base de datos con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la compañía con observancia de las normas sobre tratamiento de datos personales.

c) Las empresas deben contar con un censo de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 o que conviven con personas que presten servicios de salud.

d) Afiliar a los trabajadores al Sistema de Seguridad Social Integral, y solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.

4.4.3. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio).

a) Realizar toma rutinaria de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente. De igual forma se deberá garantizar que se efectúe control de temperatura en todos los ingresos, tanto peatonales como vehiculares, a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas.

b) Desarrollar un proceso de vigilancia para detectar al personal enfermo o con síntomas.

c) Informar a las autoridades sanitarias si algún trabajador o prestador de servicios presenta síntomas y suspender sus actividades.

d) El trabajador o prestador de servicios está en la obligación de reportar su estado de salud, así como el resultado de la prueba para el Coronavirus COVID-19, incluso quienes no presenten síntomas, En estos casos, el empleador o contratante deberán garantizar el manejo de esta información con discreción y solo para fines de reporte ante las EPS y para adoptar las medidas pertinentes.

4.4.4. Manejo de situaciones de riesgo.

a) Implementar una línea de atención prioritaria, para que los trabajadores informen sobre cualquier eventualidad de salud.

b) Reportar inmediatamente a la EPS o a la secretaria distrital o municipal de salud o quien haga sus veces, cualquier caso sospechoso que se presente, así como disponer de un área para el aislamiento de casos sospechosos de Coronavirus COVID-19.

4.4.5. Medidas al salir de la vivienda.

- a) Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones de personas.
- b) No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- c) Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos y demás sitios.

4.4.6. Al regresar a la vivienda.

- a) Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- b) Quitarse los zapatos y lavar la suela con algún agente desinfectante.
- c) Antes de tener contacto con los miembros de la familia o residencia, bañarse con abundante agua y jabón, cambiarse de ropa y evitar saludarlos con beso, abrazo y artes la mano.

5. PELUQUERÍA Y OTROS TRATAMIENTOS DE BELLEZA.

5.1. Medidas locativas.

5.1.1. Adecuación.

- a) Organizar las zonas de trabajo dejando un puesto vacío entre cliente y cliente asegurando una distancia mínima de dos (2) metros entre tocadores, y lavacabezas.
- b) Para el control de la capacidad de aforo, se aconseja tener un máximo de 1 puerta de ingreso y salida al establecimiento. Contar con responsables de garantizar el número máximo de personas permitidas simultáneamente en el establecimiento acorde a las citas previamente programadas.
- c) Retirar todos los artículos que no sean estrictamente necesarios, que puedan generar riesgo de transmisión, por ejemplo, revistas, libros, juguetes, folletos, objetos decorativos, cafeteras.
- d) Contar con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.
- e) Implementar señalización para garantizar el distanciamiento de dos metros de distancia entre las personas.

f) Adecuar en el área de atención al cliente una barrera física como ventana o división en vidrio o plástico que proteja a la persona que está recibiendo como al visitante.

5.1.2. Mantenimiento y desinfección.

a) Contar con un protocolo de aseo, limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones y demás áreas, que incluya los productos a utilizar, el procedimiento a realizar, los elementos de protección personal de los trabajadores y los horarios de realización.

b) Realizar diariamente antes del inicio de actividades y durante el día labores de limpieza y desinfección de las zonas comunes, pisos, tocadores, mesas, corredores, puertas, baños, barandas, mesas y asientos, entre otras, con desinfectantes que tengan actividad virucida.

c) Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en especial en entradas, puntos de atención y cada puesto de trabajo.

5.1.3. Herramientas de trabajo y elementos de dotación.

a) Utilizar material y herramientas desechables, como toallas, tapabocas y guantes.

b) Los elementos de trabajo deben ser de uso individual. Cada estilista y manicurista deberá tener su propio material de trabajo.

c) Limpiar y desinfectar después de cada servicio con glutaraldehído tal y como se especifica en la Resolución número 2827 de 2006, los elementos utilizados en los servicios de peluquería, manicure y pedicure; sin embargo, la mejor opción es que el cliente lleve sus propios elementos.

d) Utilizar bandejas o recipientes plásticos o en acero inoxidable para controlar, limpiar y desinfectar los elementos de trabajo.

e) Mantener las herramientas limpias y desinfectadas en un lugar limpio, seco y cerrado hasta el próximo uso.

f) No utilizar cartucheras para portar la herramienta durante este tiempo.

g) Limpiar y desinfectar recipientes, bandejas o soportes utilizados para el almacenamiento de herramientas o productos.

h) Usar herramientas desechables como espátulas para retirar el producto de un tarro o incluso de un tubo, evitando tocar el producto o el aplicador.

i) Lavar las manos antes de usar y aplicar champús, mascarillas, geles, etc.

j) No compartir productos o herramientas durante el servicio.

k) Proteger la zona del cuello del usuario que está en contacto con el lavacabezas con plástico transparente (tipo vinipel) o con una toalla desechable, para cada cliente se debe realizar el proceso de limpieza y desinfección del lavacabezas entre cada uso.

l) Realizar la limpieza y desinfección de puestos de trabajo, superficies, elementos herramientas y equipos antes de cada servicio y de manera frecuente.

5.1.4. Elementos de protección personal.

a) Proveer a sus empleados, incluido el personal de aseo, tapabocas, lentes y guantes desechables y solución desinfectante o alcohol glicerinado mínimo al 60%.

b) El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes deberá utilizar durante su labor un tapabocas, protector de ojos y disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizarse las manos.

5.1.5. Manipulación de insumos y productos.

a) Envolver en plástico transparente (tipo vinipel) envases de champú y reemplazarlo cada vez que use o realizar el proceso de limpieza y desinfección entre cada uso.

b) Verificar que los productos, como lociones, cremas, ceras y exfoliantes, siempre hayan estado en un recipiente cerrado, de lo contrario, deben ser desechados y reemplazados.

c) Una vez sean utilizados los articulas desechables o de un solo uso como cuellos, pañoletas, gorros plásticos, aplicadores, papel aluminio, los kits desechables de manos y pies, deben ser retirados y desechados.

d) Disponer de aplicadores nuevos de un solo uso para cada persona, y desechar en un recipiente con tapa con bolsa de color rojo.

e) Evitar realizar aquellos servicios que impliquen que el cliente deba retirar el tapabocas. En caso de realizar este tipo de servicios, el trabajador deberá tomar medidas extraordinarias como por ejemplo usar caretas, tapabocas y guantes.

f) Limpiar y desinfectar las camillas de procedimientos estéticos y cambiar fundas o sábanas después de cada uso.

g) Las capas para el corte de pelo deben ser reemplazadas tras cada uso y desechadas o lavadas y desinfectadas.

h) Las máquinas para corte de cabello y sus guías plásticas, deben ser desinfectadas antes y después de su uso, con alcohol antiséptico al 70%. Contar con mínimo dos juegos de guías para garantizar la desinfección entre cada servicio.

i) El usuario deberá llevar sus propios productos cosméticos para maquillaje a excepción del aplicado con aerógrafo, el cual debe desinfectarse después de cada uso con un desinfectante de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

j) Usar aplicadores desechables o los pinceles y aplicadores de cada cliente.

k) Porcionar en recipientes desechables o en recipientes acrílicos, los cosméticos como cremas, tónicos y bases de maquillaje en la cantidad requerida por cada cliente y limpiar y desinfectar los recipientes acrílicos después de cada uso y desechar el producto sobrante.

l) Realizar el procedimiento de asepsia establecido en la Resolución número 2827 del 2006 para pinceles y brochas. Las espumas de maquillaje deben ser de uso personal y desechables.

m) Prohibir que entre los clientes se compartan el maquillaje e implementos de maquillaje; sin embargo, la mejor opción es que el cliente lleve su propio maquillaje e implementos, incluyendo la peinilla.

n) Manipular el espacio de mostradores o ventas al por menor por un solo estilista o la persona encargada de ventas.

o) Realizar el siguiente procedimiento para la limpieza de los recipientes o tinas de manicure o pedicure:

- Remover todas las partes que se puedan desprender. En caso de ser recipientes plásticos, se debe usar bolsa plástica durante su uso y desecharla al finalizar el servicio.
- Limpiar y desinfectar durante al menos 10 minutos todas las partes removibles del tazón o tina para manos o pies.
- Lavar y desinfectar el tazón o tina con agua y jabón y colocar las partes removidas.
- Volver a llenar el recipiente con agua limpia y la cantidad adecuada de desinfectante y dejarlo actuar al menos 10 minutos y proceder de acuerdo con las indicaciones que se encuentran en la etiqueta del desinfectante utilizado.
- Si el recipiente tiene chorros, permita que los chorros funcionen durante 10 minutos completos con desinfectante; sin embargo, el tiempo requerido para la desinfección depende del tipo de desinfectante utilizado.

5.2. Capital humano.

5.2.1. Interacción dentro de las instalaciones.

a) Atender exclusivamente con cita previa para reducir el número de personas en las instalaciones de los salones de belleza, peluquerías y afines. La atención a personas mayores de setenta (70) años se recomienda realizarla en la primera hora de apertura del establecimiento.

- b) Garantizar el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona en las zonas comunes, de descanso y de circulación.
- c) Asegurar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios de trabajo en los que se genere interacción entre trabajadores y colaboradores.
- d) Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón.
- e) Cumplir con las normas de etiqueta respiratoria: que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar, evite tocarse la cara, boca, nariz y ojos.
- f) Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos, si no se dispone de un sitio para realizarlo deberá contar con un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes, haciendo fricción entre las manos para su desinfección.
- g) Disponer de alcohol al 70% para la desinfección de las superficies de manera frecuente.
- h) Abstenerse de presentarse al trabajo si sufre fiebre, tos, secreciones nasales, fatiga, dificultad para respirar o malestar general. En este caso, comunicarse con las líneas de atención de su EPS, e informar a su jefe inmediato su condición y reintegrarse a la labor una vez esté recuperado presentando los registros médicos correspondientes.
- i) Evitar contacto físico, no dar la mano, besos, ni abrazos.
- j) Conservar mesas, sillas y objetos como teléfonos, celulares, teclados limpios y desinfectados, así como mantener su sitio de trabajo libre de objetos innecesarios.
- k) Mantener ventanas y puertas abiertas y los ventiladores encendidos. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés "High Efficiency Particle Arresting", o "recogedor de partículas de alta eficiencia"), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.
- l) Usar adecuada y eficientemente los elementos de aseo, limpieza y desinfección, tales como gel antibacterial, alcohol, papel, toallas desechables.
- m) Evitar la asistencia e interacción en lugares con aglomeración de personas.
- n) Evitar la interacción entre trabajadores en los momentos de descanso y de alimentación garantizando el distanciamiento social.

- o) Utilizar ropa de trabajo preferiblemente en tela antifluidos la cual debe ser lavada diariamente con jabón y agua caliente, retirar todo tipo de joyas y usar cofia o redecilla para el procedimiento de estética facial y corporal.
- p) Realizar desinfección de los zapatos de las personas que ingresen a las instalaciones con alcohol antiséptico al 70%.
- q) Prohibir el consumo de alimentos en zonas diferentes a las destinadas para este fin (cafeterías). Utilizar cubiertos desechables.
- r) Prohibir el uso de celular al momento de prestar el servicio, y en caso de utilizarse, deberá desinfectarse y lavarse las manos previo y después de su uso.
- s) Dotar esta área con los elementos de aseo pertinentes como alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizar las manos, desinfectantes como hipoclorito para lavaplatos y mesones y alcohol antiséptico al 70% para limpiar el horno microondas garantizando la desinfección del panel después de cada uso.

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

- a) El cliente debe esperar su turno, de ser necesario en su vehículo hasta que sea llamado a su cita, en todo caso deberá evitar el contacto directo guardando una distancia de dos metros con las personas.
- b) Usar obligatoriamente guantes no estériles de nitrilo o caucho y tapabocas cubriendo nariz y boca, desechar una vez esté húmedo o sucio.
- c) Recordar al cliente el uso correcto y permanente del tapabocas durante la estancia en el establecimiento.
- d) Restringir el ingreso de niños menores de seis (6) años y prohibir el de personas que presenten síntomas respiratorios, así como el ingreso de acompañantes, excepto en los adultos mayores y casos especiales.
- e) El día de la asignación de la cita y un día antes, se deben hacer las siguientes preguntas a los clientes telefónicamente: ¿ha tenido tos?, ¿ha tenido fiebre?, ¿ha estado cerca de alguien que haya tenido estos síntomas en los últimos 14 días?, ¿vive con alguien que haya sido diagnosticado o esté enfermo de COVID-19?, ¿ha sido diagnosticado con COVID-19 los últimos 14 días? Si contesta afirmativamente alguna de ellas, se le debe programar nuevamente su cita dentro de 14 días.
- f) Minimizar las visitas de contratistas, clientes y proveedores.
- g) Realizar el proceso de lavado de manos previo al contacto con el cliente o proveedor.

- h) Demarcar, cuando sea necesario hacer filas, los lugares con una distancia aproximada de dos 2 metros entre personas
- i) Disponer catálogos de productos y servicios en línea para minimizar los tiempos de permanencia de los clientes en las instalaciones o locales de las empresas.
- j) Establecer horarios escalonados para la atención de proveedores e informarles de las medidas de bioseguridad que deberá acatar.
- k) Prohibir el ingreso de clientes, proveedores o usuarios sin el uso de tapabocas
- l) Establecer lineamientos para minimizar el contacto con transportadores de mercancías, donde se adecúe una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. En la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita. Se sugiere utilizar careta o protector de ojos al recibir de productos.

5.2.3. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- a) Establecer horarios de trabajo escalonados o por días, que permitan reducir la congestión en los medios públicos de transporte.
- b) Entregar a sus empleados un certificado individual que acredite la necesidad de su desplazamiento por motivos laborales.
- c) Al ingresar al trabajo y previo a la salida se debe realizar un recambio de ropa de trabajo a ropa de uso exterior.

5.3. Plan de comunicaciones

- a) Contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal.
- b) Desarrollar canales de comunicación directos y continuos con todos los trabajadores, clientes e involucrados en la actividad.
- c) Reiterar constantemente las recomendaciones que se deben tener fuera de la peluquería, como al salir o regresar a la vivienda, la convivencia con personas en grupos de riesgo, así como el uso de transporte público.
- d) Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal sobre autocuidado y pausas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento físico y el uso del tapabocas.

e) Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención

5.4. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

5.4.1. Prevención de contagio

a) Implementar un registro de cada trabajador y persona que preste los servicios para la peluquería donde se consigne dirección y teléfono, personas y lugares frecuentados, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador o cliente salga positivo para COVID-19 en todo caso se garantizará la observancia de las normas sobre tratamiento de datos personales.

b) Informar al jefe inmediato si presenta síntomas de gripa, tos, fiebre, dificultad para respirar, resguardarse en casa y abstenerse de ir a trabajar, evitando el contacto con personas a su alrededor.

5.4.2. Bases de datos

a) Contar con una base de datos de clientes con el fin de realizar un seguimiento minucioso en caso de contagio, para reportar a los sistemas de salud y que se haga el correcto proceso para ubicar y detener la cadena de contagio.

b) Contar con un censo de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 o que conviven con personas que presten servicios de salud.

5.4.3. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio)

a) Realizar toma rutinaria de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente. De igual forma se deberá garantizar que se efectúe control de temperatura a los clientes a través de mecanismos electrónicos tales como láser, digitales, termográficos y demás, de tal forma que no se generen congestiones o aglomeración de personas.

b) Desarrollar un proceso de vigilancia para detectar al personal enfermo o con síntomas.

c) Informar a las autoridades sanitarias si algún trabajador o prestador de servicios presenta síntomas y suspender sus actividades.

d) Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.

e) El trabajador o prestador de servicios está en la obligación de reportar su estado de salud, así como el resultado de la prueba para el Coronavirus COVID-19, incluso quienes no presenten síntomas. En estos casos, el empleador o los administradores de la peluquería deberán garantizar el manejo de esta información con discreción y solo para fines de reporte ante las EPS y para adoptar las medidas pertinentes.

5.4.4. Manejo de situaciones de riesgo

a) Implementar una línea de atención prioritaria, para que los trabajadores informen sobre cualquier eventualidad de salud.

b) Reportar inmediatamente a la EPS o a la secretaria distrital o municipal de salud o quien haga sus veces, cualquier caso sospechoso que se presente, así como disponer de un área para el aislamiento de casos sospechosos de Coronavirus COVID-19.

5.4.5. Medidas al salir de la vivienda

a) Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones de personas.

b) No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.

c) Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos y demás sitios.

5.4.6. Al regresar a la vivienda

a) Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.

b) Quitarse los zapatos y lavar la suela con algún agente desinfectante.

c) Antes de tener contacto con los miembros de la familia o residencia, bañarse con abundante agua y jabón, cambiarse de ropa y evitar saludarlos con beso, abrazo y darles la mano.

6. ENSAYOS Y ANÁLISIS TÉCNICOS.

6.1. Medidas locativas.

6.1.1. Adecuación.

a) Contar con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, así como recipientes de pedal con tapa para la segregación de los residuos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.

- b) Ubicar, en lo posible, casilleros para el almacenamiento de artículos personales al ingreso de las instalaciones.
- c) Destinar un área para que el personal guarde maletas, chaquetas u otros elementos personales.
- d) Demarcar las áreas seguras para el desarrollo de las diferentes actividades dentro de los laboratorios, manteniendo una distancia mínima de dos (2) metros.
- e) Establecer un plan de trabajo en el que se incluya el personal, los elementos de protección, y limpieza necesarios en cada zona o lugar de trabajo, el cual se actualizará según evolucione et desarrollo de la pandemia.
- f) Limpiar y desinfectar después de cada uso los dispositivos de autenticación biométrica, y exigir la desinfección de manos luego del registro.
- g) Adecuar, en su organización, un área de recepción de correspondencia y paquetes, la cual, en lo posible tenga una barrera física como ventana o división que separe a la persona que está recibiendo de la que está llevando la correspondencia.

6.1.2. Medidas en ascensores

- a) Restringir en lo posible, el uso de los ascensores e incentivar el uso de las escaleras.
- b) La ocupación de los ascensores para mercancías o personas debe garantizar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros.
- c) Señalizar las condiciones de uso al interior y exterior del ascensor para que los usuarios estén informados de las condiciones seguras para el uso de estos espacios.
- d) Emplear los codos para oprimir los botones del ascensor.
- e) Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de puertas y botones de control.
- f) Lavar o desinfectar las manos inmediatamente después de usar el ascensor.

6.1.3 Medidas en áreas comunes

- a) Las puertas de acceso, en áreas distintas a los accesos de los laboratorios, deben permanecer abiertas siempre que sea posible, con el fin de que los trabajadores tengan el mínimo contacto con ellas.
- b) En el caso de no poder mantener las puertas abiertas, emplear pañuelos desechables para la apertura y cierre de puertas de ser necesario.

e) Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies manipuladas frecuentemente por los usuarios como manijas, pasamanos, tazas de inodoro, llaves de agua, superficies de mesas, entre otros.

d) No ingresar a las áreas comunes con la vestimenta para la ejecución de las actividades de laboratorio, en especial las de ensayo.

e) Ubicar un recipiente de pedal en las entradas peatonales y vehiculares para la segregación de elementos de protección personal al ingreso de las instalaciones.

6.1.4 Mantenimiento y desinfección

a) Según los procedimientos establecidos en el laboratorio, defina un plan y horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones y hágalo visible para todo el personal de limpieza, mantenimiento y auditoría de la calidad y seguridad en el trabajo. Capacite a los trabajadores a cargo de estas tareas y asegure el cumplimiento riguroso del plan, por ejemplo, mediante el control de los ciclos a través de registros que reposen en cada área. Implemente procedimientos al inicio y al finalizar las actividades operativas, incluya zonas comunes y mobiliario.

b) Definir con el personal de aseo los protocolos de limpieza de las instalaciones, incluyendo la frecuencia de realización, los insumos que deben utilizarse y los elementos de protección personal.

c) Limpiar las superficies con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente. Asegurar que la limpieza de las áreas se realice de arriba hacia abajo y del fondo del laboratorio hacia la puerta.

d) Realizar la desinfección de las superficies limpias con la aplicación de productos desinfectantes empleando rociadores, paños, trapeadores, entre otros.

e) Limpiar y desinfectar de manera rutinaria todas las superficies de contacto frecuente del lugar de trabajo, como puestos de trabajo, teclados, teléfonos, barandillas y manijas de puertas.

f) Cada trabajador debe reforzar la limpieza y desinfección de su puesto o área de trabajo. Garantizando la limpieza de los equipos de uso diario, como computadores, teclados, teléfonos y demás herramientas de trabajo que requiera para el desarrollo de su labor, así como elementos personales como las carteras, bolsos, maletines etc. Como ejemplo de una medida práctica para la implementación de actividades de limpieza y desinfección de los elementos de trabajo (según cada actividad), el laboratorio podría crear una ficha o guía rápida que se instale en el puesto de trabajo y que explique al personal los pasos de limpieza y desinfección con alcohol o desinfectante y paños desechables, de las herramientas y equipos en los puestos de trabajo al iniciar y al finalizar la jornada y la forma correcta de desechar los paños empleados en esta actividad.

g) Mantener una ventilación adecuada durante el uso de sustancias químicas para la limpieza, con el objetivo de proteger la salud del personal. En lo posible hacer uso de extractores, principalmente en áreas de difícil ventilación natural.

h) Privilegiar el uso de utensilios desechables para efectuar la limpieza y desinfección. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse luego de cada ciclo de limpieza y desinfección.

i) Evitar el uso de alfombras y pisos alfombrados, son vectores de difícil limpieza y control. En el caso de contar con estos o superficies blandas (porosas) como pisos alfombrados, alfombras y cortinas, usar limpiadores apropiados indicados para el uso sobre esas superficies. Luego de limpiar, si los objetos son lavables, lavar según las instrucciones del fabricante usando la temperatura de agua máxima permitida, y luego secar completamente.

j) En artículos electrónicos como tabletas, pantallas táctiles, teclados, controles remotos y cajeros automáticos, elimine la contaminación visible si existiera. Siga las instrucciones del fabricante de cada uno de los productos de limpieza y desinfección que utilice. Si no dispone de las directrices del fabricante, considere usar toallitas a base de alcohol o un rociador que contenga al menos un 70% de alcohol para desinfectar las pantallas táctiles. Seque bien las superficies para evitar la acumulación de líquidos.

k) Aumentar la frecuencia en el cronograma de desinfección para cada área, incluyendo los diferentes equipos en cada área.

l) Poner a disposición paños desechables y agentes desinfectantes para que los empleados puedan limpiar superficies de uso común (manijas de puertas, teclados, controles remotos, escritorios, otras herramientas y equipos de trabajo) antes de cada uso.

m) Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en especial en entradas, puntos de atención y ascensores.

6.1.5 Medidas para el personal de limpieza

a) El personal de limpieza y aseo debe usar guantes, tapabocas, batas y gafas ajustadas al tamaño de la cara que cubran el área frente lateral para todas las tareas involucradas en el proceso de limpieza, incluida la manipulación de basura. Es importante que los guantes no sean de tela o de material poroso o permeable.

b) Lavar al finalizar la jornada las prendas reutilizables (lavables) y lavar las manos luego de manipular ropa sucia.

c) Retirarse los guantes luego de limpiar una habitación o área y limpiar sus manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

d) Informar de inmediato a su supervisor acerca del deterioro o desgaste del elemento de protección personal, como guantes rasgados o cualquier otra exposición potencial.

e) Desinfectar los elementos usados durante la actividad como paños, trapos, guantes y recipientes de productos de aseo utilizados.

f) Los elementos de protección son de uso personal, en ningún caso, el personal de aseo podrá prestar o compartir entre ellos los elementos de protección desechables ya usados.

6.1.6 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a) Realizar un recambio de ropa previo al ingreso y salida de las instalaciones del laboratorio.

b) Depositar la ropa y el calzado del personal en bolsas exclusivas para cada persona y ubicarlas en casilleros o armarios destinados para guardar los objetos personales.

c) Usar los guantes de dotación definidos para la protección, en los movimientos de insumos o productos entre trabajadores.

6.1.7 Elementos de protección personal

a) Asegurar la disponibilidad de tapabocas, guantes, lentes de protección y batas desechables, así como los insumos de limpieza y desinfección, para todo el laboratorio, con las especificaciones y cantidades adecuadas, estos deben ser exclusivos para cada laboratorio o área de trabajo.

b) Suministrar alcohol glicerinado mínimo al 60% al personal que cumpla funciones en áreas de atención al público.

c) Capacitar sobre el uso de elementos de protección personal contemplando la selección, su colocación y remoción, disposición o desinfección apropiada, inspección para detectar daños, mantenimiento y las limitaciones del equipo de protección. Para más información al respecto puede asesorarse de la ARL.

d) Distribuir tapabocas, guantes desechables, solución desinfectante, mínimo al 60%.

e) El uso elementos de protección debe ser de uso personal.

f) Los elementos de protección personal reutilizables deben ser lavados y desinfectados siguiendo las recomendaciones del fabricante, al iniciar y finalizar la jornada para posteriormente almacenarlos en un área limpia y seca.

En la siguiente tabla se resumen algunas recomendaciones para el uso de los Elementos de Protección Personal (EPP).

13. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALGUNAS ACTIVIDADES DE COMERCIO

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19 EN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES DEL SECTOR COMERCIO: MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES Y MOTOCICLETAS, SUS PARTES, PIEZAS Y ACCESORIOS; COMERCIO AL POR MAYOR DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, ARTÍCULOS DE FERRETERÍA, PINTURAS, PRODUCTOS DE VIDRIO, EQUIPO Y MATERIALES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN; COMERCIO AL POR MAYOR DE OTROS UTENSILIOS DOMÉSTICOS N.C.P; COMERCIO AL POR MAYOR DE APARATOS Y EQUIPO DE USO DOMÉSTICO; COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE FERRETERÍA, PINTURAS Y PRODUCTOS DE VIDRIO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS; Y COMERCIO AL POR MENOR DE LIBROS, PERIÓDICOS, MATERIALES Y ARTÍCULOS DE PAPELERÍA Y ESCRITORIO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS, IDENTIFICADAS CON LOS CÓDIGOS CIIU 45, CIIU 4663, CIIU 4649, CIIU 4644, CIIU 4752, CIIU 4761, RESPECTIVAMENTE

1. Actividades objeto del protocolo

Mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios (CIIU 45); Comercio al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería, pinturas, productos de vidrio, equipo y materiales de fontanería y calefacción (CIIU 4663); Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos N.C.P. (CIIU 4649); Comercio al por mayor de aparatos y equipo de uso doméstico (CIIU 4644); Comercio al por menor de artículos de ferretería, pinturas y productos de vidrio en establecimientos especializados (CIIU 4752); y Comercio al por menor de libros, periódicos, materiales y artículos de papelería y escritorio, en establecimientos especializados (CIIU 4761).

2. Medidas generales de Bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas 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 para el sector de comercio, mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios

3.1. Medidas locativas

3.1.1. Adecuación

a. Establecer zonas específicas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso y producto terminado o implementar ajustes en el proceso que permitan reducir el

contacto físico en el movimiento de herramientas, insumos, documentos, materiales o productos entre personas.

b. Realizar adecuaciones para establecer cambios necesarios entre puestos de trabajo, para mantener una distancia apropiada de 2 m o más.

c. Promover al máximo el uso de las escaleras y los pasillos de sentido único a fin de disminuir el contacto de persona a persona de frente.

d. Diseñar en su organización un área de recepción de vehículos automotores, motocicletas, maquinaria agrícola, industrial y de construcción con las características ajustadas a los mismos.

e. Generar barreras físicas en el área de recepción de facturas y correspondencia, como una ventana que separe la persona que recibe de las que llevan correspondencia, garantizar el uso de tapabocas y guantes de látex, nitrilo o vinilo para que entre la recepcionista y el mensajero se reduzca la exposición.

f. Disponer de alcohol glicerinado entre el 60% y el 90% en la recepción, en caso de que la persona que acude al área de recepción no cuente con guantes, e informar a la persona que llega, que debe higienizar sus manos primero.

g. Disponer, del lado de la recepción, de un rociador con alcohol al 70% u otros desinfectantes recomendados por el fabricante del producto y toallas de papel, para desinfectar paquetes o elementos que sean recibidos.

h. Se debe asegurar que no se realice ningún tipo de actividad que no se encuentre autorizada dentro del perímetro del concesionario, taller y sus almacenes.

i. Se debe asegurar que todas las secciones, almacenes y actividades dentro del concesionario y almacén, sigan los protocolos específicos establecidos para los mismos, cuando estén autorizadas.

j. Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo, de suficientes puntos de aseo para el lavado frecuente de manos, los cuales deberán ser acordes a los metros cuadrados construidos y el número de trabajadores según las recomendaciones de las autoridades de salud.

k. Garantizar la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y trabajo.

l. Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación, y realizar el mantenimiento de los equipos respectivos y sistemas de ventilación.

- m. Garantizar la existencia de agua potable en el establecimiento. Se recomienda el suministro en la misma en termos personales para los empleados y clientes, con el fin de evitar el contacto continuo con el dispensador.
- n. Garantizar la existencia de jabón líquido y toallas desechables en los baños
- o. No hacer uso de secador de aire para manos, debido a que puede provocar esparcimiento por proyección de patógenos. Para el secado de manos, utilizar toallas de papel desechables.
- p. Implementar y mantener puntos de hidratación que permitan a los colaboradores hidratarse de manera continua en la operación, con dispensadores que reduzcan los contactos innecesarios. Solicitar el lavado frecuente de manos antes del uso del punto de hidratación.
- q. Disponer de recipientes adecuados (canecas cerradas) para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal que sean de un solo uso o desechables.
- r. Disponer de paños y alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% que permitan asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos de uso general (ej., microondas) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- s. Eliminar los sistemas de control de ingreso por huella e implementar sistemas de reconocimiento facial en los casos en los que sea posible.
- t. El propietario del establecimiento debe garantizarle un espacio para que el trabajador guarde sus elementos personales y ropa de diario en los casos en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con otras prendas personales y familiares).
- u. Asegurar un control de tráfico de personas en áreas comunes minimizando el contacto, y procurando la aproximación mínima entre ellas. Incluyendo horarios cruzados para el mismo.
- v. Se debe asegurar que todas las secciones, almacenes y actividades dentro del concesionario, sigan los protocolos específicos establecidos para los mismos. En particular, las zonas o plazuelas de comidas, si están autorizadas, funcionarán con el mismo protocolo respectivo para restaurantes y cafeterías.
- w. Se podrá habilitar hasta el 50% del área de parqueadero para los vehículos, permitiendo que exista espacio suficiente entre cada vehículo. Estos deben estar previamente señalizados.

x. Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.

y. Señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes y empleados. Los mismos, se deben señalar en el piso con las distancias mínimas requeridas (2m).

z. Las demás contenidas en la Resolución 666 de 2020.

3.1.2. Mantenimiento y desinfección

a. Fortalecer los procedimientos de limpieza de las superficies que son manipuladas por el personal, visitantes y demás con alta frecuencia.

b. Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza, desinfección permanente y mantenimiento (incluyendo aireación) de lugares de trabajo (superficies, escritorios, equipos, otros), que defina el procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, entre otros, teniendo como referencia los protocolos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio del Trabajo.

c. Los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben realizar el protocolo de lavado de manos cada tres horas, antes de entrar en contacto con alimentos, después de entrar en contacto con dinero u otros elementos utilizados por otras personas, así como al ingreso y a la salida del trabajo.

d. Todo vehículo que va a ser mostrado a los clientes y con el que estos van a entrar en contacto será sometido a un proceso de desinfección interno y externo mediante procedimientos definidos utilizando soluciones virucidas que garanticen la neutralización de patógenos. Se debe, además, realizar desinfección de las áreas/superficies del vehículo con las que entren en contacto los clientes entre el uso por cada cliente.

e. Ventilar y mantener en condiciones higiénicas las áreas de almacenamiento de material o insumos.

3.1.3. Negocios de autopartes

a. Al momento de recibir repuestos de proveedores se deberá desinfectar los mismos con una solución desinfectante.

b. Al momento de la entrega de repuestos el vendedor y/o bodeguero debe contar con tapabocas, guantes de látex, en caso de pago en caja, el cajero debe disponer de los mismos elementos de protección personal.

c. Para la entrega a transportadoras y/o cliente final, estos deben permanecer fuera de las instalaciones del establecimiento con la debida distancia mínima de 2 metros y deberá portar tapabocas desechable y guantes de látex, en caso de no ser llevados deberán ser suministrados por el establecimiento.

d. Cambiar los guantes/tapabocas después de cada mantenimiento.

e. Los vehículos que ingresan a la zona de servicio, o en su defecto sean debidamente atendidos, deberán ser desinfectados, principalmente las partes que entran en contacto con el encargado del servicio de mantenimiento.

3.1.4.Elementos de protección personal

a. Las medidas de protección deben ser obligatorias durante el ejercicio de la actividad laboral, en especial cuando esta requiera la interacción o contacto físico.

3.1.5.Negocios de autopartes

a. Uso de tapabocas durante todo el tiempo de trabajo. Se deben utilizar espiradores que usualmente utilicen para su trabajo, o mascarillas quirúrgicas si van a estar a menos de dos metros de otros trabajadores o en lugares cerrados y poco ventilados.

b. Uso de guantes cuando se manipulen repuestos o elementos que van a ser entregados

c. Los trabajadores deberán utilizar elementos de protección personal: guantes, tapabocas, gafas de protección, overol, botas de seguridad y casco en caso de ser necesario, que serán suministrados por el empleador.

3.1.6.Manipulación de insumos y productos

a. También, las empresas podrán establecer, cuando sea necesario y según las características del material de empaque/embalaje, la implementación de protocolos de desinfección del material que ingresa a la planta o que se despacha con destino a un tercero (cliente o proveedores).

b. Cuando quede material o productos en proceso, de una jornada a otra, este se debe proteger o cubrir, de modo que al inicio de la siguiente jornada se retome la actividad con un proceso de desinfección del área y las superficies, asegurando el uso de productos que no alteren el proceso, ni las propiedades físico-químicas del material que se está procesando.

c. Realizar un plan de limpieza y desinfección que se adapte a las diferentes superficies, caso (lisas, porosas, metálicas, blandas, textiles, etc.).

3.1.7.Negocios de autopartes

a. La mercancía deberá desinfectarse antes de ser manipulada por la persona que recibe de la siguiente manera.

b. Deberá realizarse con producto desinfectante que no deteriore las partes metálicas del producto.

c. Para el proceso de desinfección deberá realizarse atomizando todo el contorno de la mercancía o utilizando, por ejemplo, toallas desinfectantes, según el tamaño.

3.2. Capital humano

3.2.1. Interacción dentro de las instalaciones

a. A lo largo de los procesos, la empresa deberá establecer los mecanismos que eviten el contacto personal en la manipulación de materiales, herramientas o insumos.

b. Si las actividades requieren una interacción a una distancia menor a 2 m, aplique las disposiciones que en este sentido emite el Ministerio de Salud, en especial aquellas relacionadas con el uso de EPP destinados al aislamiento por gotas (como mascarillas quirúrgicas; pueden ser también escudos faciales y guantes o barreras de PVC o similares entre las personas).

3.2.2. Negocios de autopartes

a. Se operará a puerta cerrada y se atenderán los clientes de acuerdo a su requerimiento por medios electrónicos de comunicación haciendo los envíos a través de transportadoras o con los vehículos de reparto y entrega de cada negocio.

b. De acuerdo al área de operación, todos los trabajadores deberán tener un mínimo de distancia de 2 metros para evitar contactos.

c. Privilegiar la atención de reparaciones en el sitio del incidente.

3.2.3. Mantenimiento, reparación y garantías de bienes, partes piezas, repuestos o accesorios

a. Anuncio de líneas de atención, agendamiento de citas para evitar aglomeraciones, operación a puerta cerrada o en horarios programados.

b. Los bienes o vehículos se recibirán en la zona de recepción determinada para tal efecto, evitando el ingreso y contacto entre clientes y empleados.

c. Posteriormente se procede a la limpieza y desinfección antes de ser intervenido por el técnico, una vez desinfectado se procede al mantenimiento, reparación o garantía y finalmente luego de su operación se desinfecta previo a la entrega del bien al cliente.

d. Se deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos de trabajo, una vez se finalice la prestación del servicio, teniendo especial cuidado con las herramientas eléctricas.

e. Se deben entregar Kits de protección a cada trabajador y colaborador que contengan tapabocas, guante de desechables no estériles, alcohol, y equipos de dotación cuando se requieran.

f. Garantizar la dotación y almacenamiento en condiciones adecuadas de elementos como tapabocas, guantes, y demás elementos de protección personal necesarios para ser suministrados a trabajadores y colaboradores.

3.2.4. Alternativas de organización laboral

a. Aplicar una revisión sistemática de las necesidades de recursos con el fin de asegurar que el número de trabajadores, tengan las competencias requeridas y estén disponibles cuando se necesite. Dicha revisión tiene dos componentes: requerimientos y disponibilidad. Ante la emergencia, se recomienda poner en práctica los siguientes pasos:

- Análisis de los recursos humanos disponibles y requeridos para la operación de la empresa
- Planificación de los recursos humanos teniendo en cuenta competencias individuales y roles en el proceso productivo.
- Programación de los recursos humanos, aplicando las restricciones de distanciamiento y otras medidas sanitarias.

3.2.5. Negocios de autopartes

a. En cada negocio, en lo posible, el personal administrativo y de ventas seguirá laborando en la modalidad de trabajo en casa. Solo asistirán a los lugares de trabajo los esenciales para producción, despachos y de bodegas. En el área administrativa operarán personal de facturación y los encargados de bancos y nóminas, por turnos.

b. Se sugiere que el personal asista al lugar de trabajo por grupos que se alternarán por días o semanas. No operará durante el aislamiento el total de la planta de personal.

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

a. El personal que debe desarrollar actividades por fuera de las instalaciones que esté vinculado a actividades de operación logística, servicio in situ, mensajería y transporte terrestre (de personal, materiales o producto terminado), debe ser capacitado en las medidas dispuestas por la organización para la prevención del contagio en el marco de su actividad, así como los procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos y/o puestos de trabajo y contará con los insumos necesarios para tal fin (EPPs, paños desechables y alcohol o agentes desinfectantes).

b. En este caso, las empresas tendrán como referencia los lineamientos que apliquen a las características de sus actividades, expuestas en la Circular Conjunta número 004 del 9 de

abril de 2020, que presenta las medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por coronavirus COVID-19, para conductores y operadores de la cadena logística de transporte de carga terrestre y fluvial, entre otros, particularmente en lo relacionado con los numerales (1) medidas a implementar en los vehículos de transporte, (2) medidas a implementar por parte de los conductores antes, durante y después de la operación, (3) Medidas a implementar por parte de los conductores de equipo de carga.

c. Limitar los visitantes y establecer políticas para el ingreso o permanencia en las instalaciones, por ejemplo, establezca un límite de la permanencia por área de trabajo, definido para un máximo 1 persona por cada 5 m² de espacio destinado para la circulación, espera u otra actividad, incluida la productiva. Evite al máximo la realización de actividades grupales presenciales.

d. Promueva el uso de medios electrónicos y pago con tarjeta sobre el uso del dinero en efectivo, cuando esto no sea posible, aplique las medidas de higiene.

3.2.7.Comercialización de vehículos, bienes, partes, piezas, repuestos y accesorios

a. Promover que los vehículos o bienes nuevos puedan ser adquiridos a través del modelo de comercio electrónico y la posibilidad de adelantar videoconferencias para su muestra y el procedimiento de las entregas se realizará con el menor contacto personal posible (considerando las medidas de distanciamiento social).

b. Establecer controles de acceso a los clientes, o de ser el caso con (cita previa), con el propósito de visitar las instalaciones de exhibición y venta. Estos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los cuales puedan acceder, asegurando el distanciamiento social y evitando aglomeraciones, y utilizando tapabocas en todo momento.

c. Se limita la manipulación y prueba de los bienes, las partes, piezas o repuestos por parte del cliente, una vez finalice la visita y/o exhibición, se debe proceder a la limpieza y desinfección del mismo, de forma inmediata.

d. Debe adaptarse el proceso de venta, trámites de cotización, desembolsos y créditos de manera virtual con los clientes.

e. Entrega del bien a través de agendamiento de cita particular o entrega a domicilio, cumpliendo con los requisitos mencionados en el protocolo.

3.2.8.Entrega de vehículos

a. Al finalizar el servicio, se deberá desinfectar con alcohol al 70% el volante, sillas, pisos, manijas, cinturones de seguridad incluyendo la banda y los anclajes, el área de instrumentos, freno de mano, palanca de cambios, manijas de las puertas y ventanas, barandas, torniquetes y todas las partes internas del vehículo con las cuales los trabajadores hayan tenido contacto, en caso de las motos, desinfectar manubrios y silla.

- b. Rociar desinfectante al interior del vehículo, idealmente con alcohol en concentración al 70%.
- c. Entregar el vehículo con los vidrios abajo, de tal manera que permita la circulación de aire.
- d. Una vez se le haya entregado los resultados al usuario, se procederá al pago del servicio preferiblemente usando los canales electrónicos, de no ser posible, la persona responsable de la caja recibirá el efectivo con guantes desechables a lo cual, una vez finalizada la operación procederá a retirar los guantes, realizar la respectiva limpieza y desinfección de áreas y lavado de manos.
- e. El usuario debe dirigirse a la puerta de salida, patio de posrevisión, donde se le realizará la entrega del vehículo desinfectado y se dará por finalizado el proceso de la revisión.

3.2.9. Atención a proveedores

- a. Se debe garantizar el lavado de manos del proveedor.
- b. Tomar temperatura, si es mayor de 38°C, esperar 15 minutos y realizar una nueva toma para confirmar. Quien tome la temperatura debe hacer uso de tapabocas desechable. En caso de confirmar la temperatura, se procederá conforme a los pasos establecidos en el punto 7.15 del presente protocolo.
- c. No se recibirán proveedores que presenten síntomas gripales.
- d. Realizar desinfección de zapatos en el área destinada para tal fin.
- e. Garantizar el distanciamiento social de por lo menos dos (2) metros de distancia.
- f. La persona encargada de recepción deberá desinfectar los sobres o mercancía entregados por el proveedor.
- g. El mesón de recepción debe ser desinfectado de acuerdo con el volumen y cruce de personas entre mínimo 1 hora y hasta 3 veces al día.
- h. Contar con demarcación de zonas de espera.

3.2.10. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- a. Cuando sea posible, proporcionar las medidas de transporte más seguras para el personal de la empresa. Usar los vehículos de la empresa si están disponibles o prestadores de servicios de transporte de pasajeros que aseguren medidas de limpieza, desinfección y distanciamiento social, priorizando las disposiciones determinadas por el Gobierno nacional para la movilización de trabajadores.

3.3. Plan de comunicaciones

b. Instalar pantallas transparentes en la recepción y en otras áreas donde concurre mucha gente para comunicarse, particularmente en puntos de atención directa a clientes, visitantes o proveedores, siempre que sea posible. (sic)

c. La alta dirección y demás líderes competentes deberán trabajar juntos para definir el alcance de la comunicación e identificar a las personas responsables de mantener viva y actualizada la comunicación. Identifique roles y responsabilidades en el plan de comunicación, así como los posibles reemplazos.

d. Recuerde que las comunidades vecinas también son una parte interesada que puede recibir o querer información a la organización.

e. Crear mecanismos para abordar de manera segura las preguntas y preocupaciones del personal o incluso de los clientes, en cuanto a la situación que se afronta.

f. Fortalecer las acciones y comunicaciones permanentes dirigidas a empleados y clientes sobre las recomendaciones de las autoridades de salud para el autocuidado personal y colectivo, como:

- Recomendaciones para que las personas con síndrome gripal, así sea leve, se queden en casa.
- Ubicación de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% y otros elementos de limpieza para el uso continuo de trabajadores y clientes.
- Desarrollo de elementos como pendones, folletos, piezas digitales, entre otros, sobre medidas preventivas, en las que se recuerde especialmente el lavado de manos y el cuidado del adulto mayor, entre otros.
- Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.
- Tener en un lugar visible las medidas de higiene, y formas de prevención del COVID - 19.

3.3.1. Negocios de autopartes

a. Anunciar en las líneas de atención al cliente, página web, redes sociales o los medios que usted utilice los puntos y horarios de atención que estarán disponibles durante la emergencia.

3.3.2. Comunicación de medidas de seguridad y salud para tener en cuenta en el abastecimiento y la recepción

a. Comunique a sus proveedores los protocolos de higiene, salud y distanciamiento que se han establecido en la compañía con el objetivo de:

- Garantizar que el personal de entrega acate las normas y no propicie aglomeraciones, de mal ejemplo e incluso sea generador de pánico dentro de la operación.
- Garantizar y transmitir tranquilidad a los proveedores sobre el cuidado del personal que entrega el producto o servicio con el debido respeto frente a la emergencia sanitaria por COVID-19.

3.4. Prevención y manejo de situaciones de contagio

3.4.1. Bases de datos

a. Como parte de los registros que las empresas han de implementar, se deberá contar con el registro de ingresos, turnos, asignaciones de los trabajadores o de las personas que ingresan a las instalaciones, relacionados con las actividades de la compañía (proveedores, clientes, otros). Esta bitácora de control, preferiblemente digital, podrá indicar lugares de permanencia, horarios, personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación (en cumplimiento a sus labores), indicando: fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que ha tenido contacto.

3.4.2. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio)

3.4.2.1. Negocios de autopartes

a. Se hará control de temperatura en cada turno de trabajo a todo el personal a la llegada y se harán mediciones aleatorias durante la jornada a los trabajadores, en sus puestos de labor mediante termómetros digitales a distancia que deberán adquirir en cada negocio.

4. Medidas para el sector de comercio al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería, pinturas, productos de vidrio, equipo y materiales de fontanería y calefacción (CIU 4663); Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos N.C.P. (CIU 4649); Comercio al por mayor de aparatos y equipo de uso doméstico (CIU 4644)

a. En establecimientos abiertos al público se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.

b. En caso en que se presten servicios a domicilio o de entrega en el establecimiento, se deben manejar protocolos especiales para personal domiciliario y permitir su ingreso y recorrido por zonas especiales (pasillos interiores únicamente), la persona que atiende el domicilio debe utilizar los elementos de protección correspondientes, para este caso deberán implementar las medidas de bioseguridad para el servicio domiciliario establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

c. Se debe asegurar que no se realice ningún tipo de actividad que no se encuentre autorizada dentro del perímetro de sus instalaciones. Y en el caso que lo sea, sigan los protocolos específicos establecidos para los mismos.

d. Se debe suspender la entrega de material publicitario en formato físico, así como detener la entrega de bonos, tarjetas de cliente preferencial, tarjetas de regalo y otros.

e. Se debe suspender la organización de lanzamientos y cualquier tipo de evento público en el espacio de las instalaciones como las firmas de libros en las librerías.

f. Se debe prohibir el ingreso de mascotas o cualquier animal al interior de los establecimientos de comercio.

4.1 Medidas locativas

4.1.1 Adecuación

a. Si se cuenta con baños de uso público, garantizar en el área de lavado de manos de los mismos, jabón líquido y toallas desechables y el distanciamiento físico mínimo de dos metros entre los usuarios.

b. Se debe contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.

c. Se debe asegurar la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las entradas a las instalaciones, puertas principales para uso de trabajadores, usuarios y consumidores.

d. Se deben señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo en el piso, con las distancias mínimas requeridas (2m).

e. No se permitirá el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

f. Se debe asegurar disposición de alcohol glicerinado al 60% al ingreso de los locales.

g. Debe garantizarse un espacio para que el trabajador guarde sus elementos personales y ropa de diario. Igualmente, disponer de ropa para uso exclusivo dentro de los locales contando con bolsas para guardar la ropa de trabajo, así como de su lavado en casa teniendo cuidado de que no se mezcle con otras prendas personales y familiares.

4.1.2 Mantenimiento y desinfección

a. Se deben realizar limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico. Igualmente, y si las hubiera, de carros y canastillas, góndolas, estanterías, puntos de pago, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto

como botones eléctricos, entre otros, con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección.

b. Se deben realizar labores de limpieza y desinfección general de las instalaciones, previo a la apertura con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

c. Se debe asegurar que los protocolos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas comunes, infraestructura, estanterías y mobiliario en general cercano al tráfico de personas se debe realizar con una periodicidad mínima de 3 veces al día, con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

d. Si se cuenta con locales comerciales dentro de las instalaciones, se debe implementar el protocolo de limpieza y desinfección en todos ellos.

e. Se debe aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

f. Se deben establecer mecanismos de desinfección permanente en cajeros de parqueaderos o en elementos donde las personas tengan contacto con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

g. En caso de contar con parqueaderos, cuando el pago sea por ventanilla se deberá realizar limpieza y desinfección de las áreas con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

h. En caso de contar con ascensores, se debe limitar el uso exclusivamente para las personas con movilidad reducida, quienes deberán, de ser posible, utilizarlo de forma individual.

i. Para la venta de productos a domicilio, estos deberán ser desinfectados con toallas desechables humedecidos con alcohol, estén o no termosellados, y deberán ser empacados en bolsas plásticas debidamente desinfectadas y sellados para evitar su manipulación durante el transporte.

4.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a. Se debe asegurar que el personal que manipule la mercancía expuesta para la venta, se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones y mínimo cada media hora (pausas activas para desinfección) durante el período de servicio.

b. Se debe asegurar que el personal que atienda el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora (pausas activas para desinfección), y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

c. El personal de atención al público debe mantener un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y caneca con tapa para recoger residuos.

d. Los trabajadores que tienen contacto con usuarios, consumidores y público en general deben contar con elementos de protección personal (tapabocas, guantes de nitrilo, vinilo y/o látex), adicional a esto, el personal de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, deben contar con además de los elementos de protección personal y el uniforme de dotación con delantal sobre la ropa de dotación.

4.1.4 Manipulación de insumos y productos

a. El establecimiento deberá dotar de tapabocas y guantes de vinilo, nitrilo y/o látex a los trabajadores para su uso en la manipulación de los artículos en venta y durante la atención a los clientes.

b. El establecimiento deberá capacitar en el uso y retiro de los elementos de protección personal de acuerdo a lo establecido en los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.

4.2 Capital humano

4.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

a. El aforo de las instalaciones estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Se deberá garantizar el mantenimiento de una distancia de dos (2) metros entre personas. Se debe contar con responsables que garanticen, el máximo número de personas simultáneamente permitidas.

b. Para las tiendas y locales comerciales dentro de las instalaciones, no puede haber más de una (1) persona por cada cinco (5) metros cuadrados.

c. Se debe guardar una distancia de dos (2) metros entre personas, tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas.

d. El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes (por ejemplo: cajera/os, ventanilla de atención, mostrador, etc.) deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente, en caso visiblemente sucias deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón.

e. Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de manejo de mercancías y de atención al público.

f. Durante la atención a los clientes, en caso de uso de datáfonos por parte de los clientes, se debe ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

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

- a. Se deben definir protocolos de interacción con proveedores y clientes. En particular, se deberá usar siempre el tapabocas y tener en cuenta el protocolo de lavado de manos, distanciamiento social, lugares, protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.
- b. Para garantizar la seguridad y el orden de los clientes al momento de realizar sus compras, los distintos formatos de comercio adelantarán las siguientes acciones:
- Independientemente del área del establecimiento, se debe garantizar el distanciamiento de 2 metros entre personas en el área de ventas.
 - En los puntos de pago, se deberá guardar una distancia de 2 metros.
 - Hacer un llamado para que las compras de las familias no sean hechas por adultos mayores, menores de edad o niños, con el propósito de proteger a estos segmentos de la población.
- c. Se debe asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo en el momento de la entrega de productos. La entrega con el cliente debe ser sin contacto, dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.
- d. Cuando la capacidad de aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar en las puertas de entrada fila de ingreso, con estricta separación de dos (2) metros entre personas, para lo cual el establecimiento deberá demarcar en el piso esta distancia.
- e. Se debe utilizar alcohol glicerinado al 60%, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes, siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias, de lo contrario deberán lavarse las manos con agua y jabón.
- f. Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar los tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.
- g. Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para disminuir la aglomeración de clientes en las instalaciones y en el sistema de transporte público. Se sugiere un horario de apertura limitado durante el día y la noche.
- h. Se debe instar a que los clientes se desinfecten al ingreso a las instalaciones en los dispositivos de alcohol glicerinado al 60% dispuestos.
- i. Se debe reducir al máximo la circulación de clientes dentro de las instalaciones, por lo cual se deberán organizar las transacciones en un punto de solicitud y pago debidamente señalizado, asegurando el seguimiento de los protocolos de interacción recomendados.
- j. Los clientes no podrán entrar en contacto directo con las mercancías que puedan estar expuestas. Deberán hacer su solicitud en la entrada del local, con los vendedores o en el punto de pago o atención dispuesto especialmente para ello.

k. Se debe fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales para reducir el uso de dinero en efectivo. En caso de no ser posible, se recomienda pagar el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido del producto a menos que utilice su propio lapicero.

l. Se debe asegurar un distanciamiento mínimo de dos metros entre personas, inclusive en el momento de la entrega de productos. La entrega con el cliente debe ser sin contacto, dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.

m. Se debe utilizar alcohol glicerinado al 60% o toallas desinfectantes para la desinfección de las manos, antes de la entrega de los productos, después de tocar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.

n. Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso en que algún trabajador salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.

o. Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web, aplicaciones o a través del teléfono para minimizar los tiempos de atención a los clientes.

p. Para la entrega a los clientes, los productos deben tener un protocolo de desinfección.

4.2.3 En materia de abastecimiento

a. Adopción de medidas internas para hacer las reposiciones permanentes de productos.

b. Llamado a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: proveedores, productores, distribuidores y comercializadores a acatar los protocolos de bioseguridad de COVID-19 adoptado por la Resolución 666 de 2020 y demás normas relacionadas.

4.3 Plan de comunicaciones

a. Fortalecer las acciones y comunicaciones permanentes dirigidas a empleados y clientes sobre las recomendaciones de las autoridades de salud para el autocuidado personal y colectivo, como:

- Recomendaciones para que las personas con síndrome gripal, así sea leve, se queden en casa.
- Ubicación de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% y otros elementos de limpieza para el uso continuo de trabajadores y clientes.
- Desarrollo de elementos como pendones, folletos, piezas digitales, entre otros, sobre medidas preventivas, en las que se recuerde especialmente el lavado de manos y el cuidado del adulto mayor, entre otros.

- Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.
- Tener en un lugar visible las medidas de higiene, y formas de prevención del COVID - 19.

b. Se recomienda que los medios y mensajes cuenten con sistemas de comunicación accesibles para personas con discapacidad auditiva o visual (sistema braille, lenguaje de señas).

4.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

4.4.1 Bases de datos

a. Llevar un registro de entregas de empleados que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso en que algún trabajador o cliente salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.

b. Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso en que algún trabajador salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.

4.4.2 Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio)

a. Para el ingreso a los establecimientos de comercio al por menor, se recomienda hacer tomas de temperatura, con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellos clientes que puedan tener fiebre mayor de 38C°.

b. Cuando la capacidad de aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar en las puertas de entrada fila de ingreso, con estricta separación de dos (2) metros entre personas.

4.4.3 Manejo de situaciones de riesgo

a. Adopción del protocolo para el manejo de situaciones de detección de un caso de COVID-19 en un trabajador o cliente, según lo establecido en la Resolución 666 del 2020.

5. Medidas adicionales para el sector de comercio al por menor de artículos de ferretería, pinturas y productos de vidrio en establecimientos especializados (CIU 4752); y Comercio al por menor de libros, periódicos, materiales y artículos de papelería y escritorio, en establecimientos especializados (CIU 4761)

a. En establecimientos abiertos al público se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.

b. En caso en que se presten servicios a domicilio o de entrega en el establecimiento, se deben manejar protocolos especiales para personal domiciliario y controlar su ingreso y recorrido por zonas especiales (pasillos interiores únicamente). Los domiciliarios no deben ingresar a las residencias. La persona que atiende el domicilio debe utilizar los elementos de protección correspondientes, para este caso deberán implementar las medidas de bioseguridad para el servicio domiciliario establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

c. Se debe asegurar que no se realice ningún tipo de actividad que no se encuentre autorizada dentro del perímetro de sus instalaciones. Y en el caso que lo sea, sigan los protocolos específicos establecidos para los mismos.

d. Se debe suspender la entrega de material publicitario en formato físico, así como detener la entrega de bonos, tarjetas de cliente preferencial, tarjetas de regalo y otros.

e. Se debe suspender la organización de lanzamientos y cualquier tipo de eventos abiertos al público en el espacio de las instalaciones como las firmas de libros en las librerías.

f. Se debe prohibir el ingreso de mascotas o cualquier animal al interior de los establecimientos de comercio.

5.1 Medidas locativas

5.1.1 Adecuación

a. Si se cuenta con baños de uso público, garantizar en el área de lavado de manos de los mismos, jabón líquido y toallas desechables y el distanciamiento físico mínimo de dos metros entre los usuarios.

b. Se debe contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.

c. Se debe asegurar la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las entradas a las instalaciones, puertas principales para uso de trabajadores, usuarios y consumidores.

d. Para instalaciones de más de 1.000 metros cuadrados, se debe asegurar, la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% cada cien (100) metros en las zonas comunes. Igualmente en puntos críticos como recepción y la salida de los ascensores. Adicionalmente, y si los hubiera, dentro de cualquier local comercial que haya dentro de sus instalaciones.

e. Se deben señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo en el piso, con las distancias mínimas requeridas (2m).

f. No se permitirá el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

g. Se debe asegurar disposición de alcohol glicerinado al 60% al ingreso de los locales.

h. Debe garantizarse un espacio para que el trabajador guarde sus elementos personales y ropa de diario. Igualmente, disponer de ropa para uso exclusivo dentro de los locales contando con bolsas para guardar la ropa de trabajo, así como de su lavado en casa teniendo cuidado de que no se mezcle con otras prendas personales y familiares.

5.1.2 Mantenimiento y desinfección

a. Se deben realizar limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico. Igualmente, y si las hubiera, de carros y canastillas, góndolas, estanterías, puntos de pago, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto como botones eléctricos, entre otros, con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección.

b. Se deben realizar labores de limpieza y desinfección general de las instalaciones, previo a la apertura con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

c. Se debe asegurar que los protocolos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas comunes, infraestructura, estanterías y mobiliario en general cercano al tráfico de personas se debe realizar con una periodicidad mínima de 3 veces al día, con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

d. Si se cuenta con locales comerciales dentro de las instalaciones, se debe implementar el protocolo de limpieza y desinfección en todos ellos.

e. Se debe aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

f. Se deben establecer mecanismos de desinfección permanente en cajeros de parqueaderos o en elementos donde las personas tengan contacto con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

g. En caso de contar con parqueaderos, cuando el pago sea por ventanilla se deberá realizar limpieza y desinfección de las áreas con desinfectantes que tengan actividad virucida para este tipo de virus.

h. En caso de contar con ascensores, se debe limitar el uso exclusivamente para las personas con movilidad reducida, quienes deberán, de ser posible, utilizarlo de forma individual.

i. Para la venta de productos a domicilio, estos deberán ser desinfectados con toallas desechables humedecidos con alcohol, estén o no termosellados, y deberán ser

empacados en bolsas plásticas debidamente desinfectadas y sellados para evitar su manipulación durante el transporte.

5.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a. Se debe asegurar que el personal que manipule la mercancía expuesta para la venta, se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, después de terminar de recibir cada bloque de mercancía y en frecuentes pausas activas para desinfección durante el período de servicio.

b. Se debe asegurar que el personal que atiende el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada vez que cambia de actividad (pausas activas para desinfección), y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

c. El personal de atención al público debe mantener un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y caneca con tapa para recoger residuos.

d. Los trabajadores que tienen contacto con usuarios, consumidores y público en general deben contar con elementos de protección personal (tapabocas, guantes de nitrilo, vinilo y/o látex), adicional a esto, el personal de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, deben contar con además de los elementos de protección personal y el uniforme de dotación con delantal sobre la ropa de dotación.

5.1.4 Manipulación de insumos y productos

a. El establecimiento deberá dotar de tapabocas y guantes de vinilo, nitrilo y/o látex a los trabajadores para su uso en la manipulación de los artículos en venta y durante la atención a los clientes.

b. El establecimiento deberá capacitar en el uso y retiro de los elementos de protección personal de acuerdo a lo establecido en los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.

5.2 Capital humano

5.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

a. El aforo de las instalaciones estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Se deberá garantizar el mantenimiento de una distancia de dos (2) metros entre personas. Se debe contar con responsables que garanticen el máximo número de personas simultáneamente permitidas.

b. Para las tiendas y locales comerciales dentro de las instalaciones, no puede haber más de una (1) persona por cada cinco (5) metros cuadrados.

c. Se debe guardar una distancia de dos (2) metros entre personas, tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas.

d. El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes (por ejemplo: cajera/os, ventanilla de atención, mostrador, etc.) deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente, en caso visiblemente sucias deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón.

e. Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de manejo de mercancías y de atención al público.

f. Durante la atención a los clientes, en caso de uso de datáfonos por parte de los clientes, se debe ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

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

a. Se deben definir protocolos de interacción con proveedores y clientes. En particular, se deberá usar siempre el tapabocas y tener en cuenta el protocolo de lavado de manos, distanciamiento social, lugares, protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.

b. Para garantizar la seguridad y el orden de los clientes al momento de realizar sus compras, los distintos formatos de comercio adelantarán las siguientes acciones:

- - Independientemente del área del establecimiento, se debe garantizar el distanciamiento de 2 metros entre personas en el área de ventas.
 - En los puntos de pago, se deberá guardar una distancia de 2 metros.
 - Hacer un llamado para que las compras de las familias no sean hechas por adultos mayores, menores de edad o niños, con el propósito de proteger a estos segmentos de la población.

c. Se debe asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo en el momento de la entrega de productos. La entrega con el cliente debe ser sin contacto, dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.

d. Cuando la capacidad de aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar en las puertas de entrada fila de ingreso, con estricta separación de dos (2) metros entre personas, para lo cual el establecimiento deberá demarcar en el piso esta distancia.

e. Se debe utilizar alcohol glicerinado al 60%, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes, siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias, de lo contrario deberán lavarse las manos con agua y jabón.

f. Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar los tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.

- g. Se debe instar a que los clientes se desinfecten al ingreso a las instalaciones en los dispositivos de alcohol glicerinado al 60% dispuestos.
- h. Se debe reducir al máximo la circulación de clientes dentro de las instalaciones, por lo cual se deberán organizar las transacciones en un punto de solicitud y pago debidamente señalizado, asegurando el seguimiento de los protocolos de interacción recomendados.
- i. Los clientes no podrán entrar en contacto directo con las mercancías expuestas. Deberán hacer su solicitud en la entrada del local, con los vendedores o en el punto de pago o atención dispuesto especialmente para ello.
- j. Se debe fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales para reducir el uso de dinero en efectivo. En caso de no ser posible, se recomienda pagar el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido del producto a menos que utilice su propio lapicero.
- k. Se debe asegurar un distanciamiento mínimo de dos metros entre personas, inclusive en el momento de la entrega de productos. La entrega con el cliente debe ser sin contacto, dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.
- l. Se debe utilizar alcohol glicerinado al 60% o toallas desinfectantes para la desinfección de las manos, antes de la entrega de los productos, después de tocar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.
- m. Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso en que algún trabajador salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.
- n. Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web, aplicaciones o a través del teléfono para minimizar los tiempos de atención a los clientes.
- o. Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para disminuir la aglomeración de clientes tanto en el local como en el sistema de transporte público. Se sugiere un horario de apertura entre 9:00 a. m. y 5:00 p. m.
- p. Para la entrega a los clientes, los productos deben ser desinfectados con toallas desechables humedecidas con alcohol, antes de ser entregados, sin importar que estén o no termosellados.
- q. Se debe evitar el contacto de los productos con los vendedores y clientes. En los casos en que se desarrolle un proceso de contacto o prueba por parte del cliente (como en la venta de ropa) se debe desarrollar un protocolo estricto de desinfección de los lugares de prueba luego de cada uso, incluyendo los productos que hayan estado en contacto con los clientes.

5.2.3 En materia de abastecimiento

- a. Adopción de medidas internas para hacer las reposiciones permanentes de productos.
- b. Llamado a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: proveedores, productores, distribuidores y comercializadores a acatar los protocolos de bioseguridad de COVID-19 adoptado por la Resolución 666 de 2020 y demás normas relacionadas.

5.3 Plan de comunicaciones

a. Fortalecer las acciones y comunicaciones permanentes dirigidas a empleados y clientes sobre las recomendaciones de las autoridades de salud para el autocuidado personal y colectivo, como:

- Recomendaciones para que las personas con síndrome gripal, así sea leve, se queden en casa.
- Ubicación de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% y otros elementos de limpieza para el uso continuo de trabajadores y clientes.
- Desarrollo de elementos como pendones, folletos, piezas digitales, entre otros, sobre medidas preventivas, en las que se recuerde especialmente el lavado de manos y el cuidado del adulto mayor, entre otros.
- Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.
- Tener en un lugar visible las medidas de higiene, y formas de prevención del COVID - 19.

b. Se recomienda que los medios y mensajes cuenten con sistemas de comunicación accesibles para personas con discapacidad auditiva o visual (sistema braille, lenguaje de señas).

5.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

5.4.1 Bases de datos

a. Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso en que algún trabajador salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.

5.4.2 Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio)

b. Para el ingreso a los establecimientos de comercio al por menor, se recomienda hacer tomas de temperatura, con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellos clientes que puedan tener fiebre mayor de 38C°.

c. Cuando la capacidad de aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar en las puertas de entrada fila de ingreso, con estricta separación de dos (2) metros entre personas.

14 PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO, RESTAURANTES Y CAFETERIAS.

1. OBJETIVO

Orientar en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que debe adoptar el sector de comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

2. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas 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 PARA EL COMERCIO AL POR MAYOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO, COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS Y COMERCIO AL POR MENOR DE ALIMENTOS (VÍVERES EN GENERAL), BEBIDAS Y TABACO, EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

a) En establecimientos abiertos al público se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.

b) En caso de prestarse servicios a domicilio o de entrega en el establecimiento, se deben manejar protocolos para el personal domiciliario y permitir su ingreso y recorrido por zonas especiales (pasillos interiores únicamente).

c) La persona que atiende el domicilio debe cumplir con el protocolo establecido para esta actividad, en la Resolución 735 de 2020, disponible en el siguiente enlace: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS11.pdf>

d) Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la ejecución de los procedimientos de

limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).

e) Evitar que se generen situaciones de discriminación hacia casos sospechosos de contagio y adoptar las medidas que permitan minimizar situaciones de pánico.

f) Disponer, en un lugar visible, de un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga durante el proceso de registro, con el fin de informar sobre la identificación de síntomas y dar recomendaciones.

3.1 Medidas locativas

3.1.1 Adecuación

a) Garantizar en el área de lavado de manos, si cuenta con baños de uso público, la presencia de jabón líquido y toallas desechables y que el distanciamiento físico sea como mínimo de dos (2) metros entre los usuarios.

b) Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.

c) Los centros comerciales, grandes superficies y supermercados deben contar con dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% en las entradas a las instalaciones, para uso de trabajadores, visitantes y clientes.

d) Asegurar, para instalaciones de más de 1000 metros cuadrados, la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% cada cien (100) metros en las zonas comunes. Igualmente, y si los hubiera, dentro de cualquier local comercial que haya dentro de sus instalaciones.

e) Señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo en el piso, con la distancia mínima requerida de dos (2) metros.

f) Contar con dispensador “público” de elementos de protección personal como tapabocas y guantes, gratuitos o con costo.

g) Prohibir el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

3.1.2 Mantenimiento y desinfección

Las medidas contenidas en esta sección corresponden a aquellas que deben realizar las empresas en sus instalaciones:

a) Realizar e intensificar los procesos de limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, puntos de pago, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, carros y canastillas de mercado, góndolas, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto como botones

eléctricos, datáfonos, vitrinas, neveras, bandas registradoras y puntos de pago, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes, con desinfectantes que tengan actividad virucida y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección.

b) Realizar labores de limpieza y desinfección general de las instalaciones antes del inicio de actividades con desinfectantes que tengan actividad virucida.

c) Asegurar que los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas comunes de mayor afluencia de población flotante, usuarios, consumidores y visitantes de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados incluyan ascensores, escaleras eléctricas, puntos de información, puertas de acceso, entre otros. Se debe realizar con una periodicidad mínima de 3 horas, con desinfectantes que tengan actividad virucida.

d) Implementar, si se cuenta con locales comerciales dentro de las instalaciones, el protocolo de limpieza y desinfección en todos ellos.

e) Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

f) Realizar protocolo de limpieza y desinfección de manera permanente en zonas de cargue y descargue de alimentos y otras mercancías.

g) Implementar protocolos de limpieza y desinfección permanente en cajeros electrónicos y puntos de pago de parqueaderos sean electrónicos o a través de ventanillas, y a los demás elementos donde haya contacto entre personas. Este procedimiento se debe realizar con desinfectantes que tengan actividad virucida.

h) Limitar el uso del ascensor exclusivamente para las personas con movilidad reducida, adultos mayores, mujeres gestantes y personas con menores de brazos, quienes deberán, de ser posible, utilizarlo de forma individual. Se debe realizar el procedimiento de limpieza y desinfección entre cada uso.

i) Garantizar, el establecimiento de comercio que corresponda, la limpieza y desinfección de manera permanente de los carros de carga para transporte de los productos o insumos, cuando estos sean suministrados por el centro comercial, gran superficie o supermercado.

3.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a) Suministrar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo: puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros, guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.

b) De ser necesario el uso de guantes, en los términos del numeral 3.3. de la Resolución 666 de 2020, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

- c) Asegurar que el personal que manipule alimentos se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones y mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, durante el período de servicio.
- d) Asegurar que el personal que atienda el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.
- e) Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y canecas con tapa para recoger residuos.
- f) Todos los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada.
- g) El personal de servicios generales, que adelante labores de limpieza y desinfección, debe usar tapabocas de manera permanente durante su jornada, contar con los elementos de protección personal y el uniforme de dotación y con delantal sobre la ropa de dotación.

3.1.4 Manipulación de insumos y productos

- a) El establecimiento deberá dotar de tapabocas y guantes de vinilo, nitrilo y/o látex a los trabajadores para su uso en el proceso y manipulación de los alimentos y durante la atención a los clientes.
- b) El establecimiento deberá capacitar en el uso y retiro de los elementos de protección personal de acuerdo con lo establecido en los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>

3.2 Capital humano

3.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

- a) El aforo de las instalaciones de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Solo podrá ingresar o estar simultáneamente dentro de las instalaciones una persona por cada diez (10) metros cuadrados de área. Para el control de la capacidad de aforo, se aconseja definir un máximo de puertas de ingreso y de salida. Deben contar con responsables que garanticen, el máximo número de personas simultáneamente permitidas.
- b) Para las tiendas y locales comerciales dentro de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados, no puede haber más de una (1) persona por cada cinco (5) metros cuadrados.

c) Guardar una distancia de dos (2) metros entre personas, tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas.

d) El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes, por ejemplo: cajera/os, ventanilla de atención, mostrador, etc., deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.

e) Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de manejo de mercancías y de atención al público.

f) Durante la atención a los clientes, en caso de uso de datáfonos por parte de los clientes, se debe ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

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

a) Para garantizar la seguridad y el orden de los clientes al momento de realizar sus compras, los distintos formatos de comercio adelantarán las siguientes acciones:

i) Garantizar el distanciamiento de 2 metros entre personas en el área de ventas, independiente del área del establecimiento.

ii) Guardar una distancia de 2 metros en los puntos de pago.

iii) Hacer un llamado para que las compras de las familias no sean hechas por personas adultos mayores, menores de edad o niños, con el propósito de proteger a estos segmentos de la población.

b) Dedicar, el comercio organizado de alimentos, una hora y media a partir del horario normal de apertura de los establecimientos, para la atención exclusiva de adultos mayores y mujeres embarazadas.

c) Asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo en el momento de la entrega de productos. La entrega de estos al cliente debe ser sin contacto, dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.

d) Cuando la capacidad de aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar fila de ingreso en las puertas de entrada, con estricta separación de dos (2) metros entre personas, ubicándose en el lugar que haya demarcado en el piso el establecimiento.

e) Utilizar alcohol glicerinado al 60%, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.

f) Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar los tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.

g) Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para disminuir la aglomeración de clientes en las instalaciones y en el sistema de transporte público. Se sugiere un horario de apertura limitado durante el día y la noche.

h) Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.

3.2.3 En materia de abastecimiento

Solicitar a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: proveedores, productores, distribuidores y comercializadores, acatar este protocolo y los que de acuerdo con su sector le apliquen.

3.3 Plan de comunicaciones

a) Fortalecer las acciones y comunicaciones permanentes dirigidas a empleados y clientes sobre las recomendaciones de las autoridades de salud para el autocuidado personal y colectivo, como:

i) Las personas con síntomas respiratorios así sean leves, deben permanecer en casa.

ii) Ubicación de alcohol glicerinado mínimo al 60% y otros elementos de limpieza para el uso continuo de trabajadores y clientes.

iii) Desarrollo de elementos como pendones, piezas digitales, entre otros, sobre medidas preventivas, en las que se recuerde especialmente el lavado de manos y el cuidado del adulto mayor, entre otros.

iv) Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.

v) Tener en un lugar visible las medidas de higiene, y formas de prevención del COVID-19.

3.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

3.4.1 Bases de datos

Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19, de modo que se puedan rastrear los contactos.

3.4.2 Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados y manejo de situaciones de riesgo.

a) Para el ingreso a los centros comerciales, las grandes superficies y supermercados hacer tomas de temperatura, con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellos clientes que puedan tener fiebre mayor de 38C°.

b) Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno, esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

c) Adoptar el protocolo para el manejo de situaciones de detección de un caso de COVID-19 en un trabajador o cliente establecido en la Resolución 666 del 2020

15. PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL CONSUMOS DE BEBIDAS EMBRIAGANTES EN BARES Y RESTAURANTES.

1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los restaurantes y bares para el consumo de bebidas alcohólicas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su desarrollo.

2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas 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 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

3.1. Medidas de adecuación

3.1.1. Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura, la autodeclaración de estado de salud, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos.

3.1.2. Garantizar la circulación natural del aire, para disminuir el riesgo de propagación. Todos aquellos espacios cerrados deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle Arresting”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con

filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

3.1.3. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique.

3.1.4. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.

3.1.5. Señalar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.

3.1.6. Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, taquilla, ropero, baños, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas.

3.1.7. Usar marcas en el piso para facilitar el cumplimiento de la medida de distanciamiento físico. Se deben demarcar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo el área de la cocina y las zonas de espera, baños, pedido, pago y entrega de productos a los clientes.

3.1.8. Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.

3.1.9. Habilitar, en lo posible; una puerta de ingreso al establecimiento y otra de salida con el fin de controlar el flujo y circulación de personas.

3.1.10. Prohibir el uso de cualquier tipo de decoración para ocasiones especiales.

3.1.11. Contar con un encargado del establecimiento que ubique y oriente a los clientes según lo indique el personal del punto de ingreso.

3.1.12. Instalar en los baños, en 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, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.

3.2. Lavado de manos

3.2.1. Garantizar que 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, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

3.2.2. Instar a los clientes a realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, después de estar en contacto con dinero, antes y después de comer y antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

3.3. Mantenimiento y desinfección

3.3.1. Establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina, barra y puntos de contacto, como manijas de puertas, caja, ascensores. Este protocolo debe incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.

3.3.2. Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje.

3.3.3. Limpiar y desinfectar con frecuencia los utensilios y recipientes contenedores de condimentos, alimentos o bebidas de acuerdo con las Resoluciones números 749 y 1050 de 2020.

3.3.4. Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio, mesas, barras, sillas, dispensadores de líquidos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común las cuales se deben desinfectar cada vez que sean utilizadas.

3.3.5. Desinfectar las mesas, barras, sillas y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.

3.3.6. Desinfectar las bandejas para llevar alimentos y bebidas a las mesas después de cada servicio.

3.3.7. Limpiar y desinfectar los llamadores o avisadores de pedidos después de cada uso.

3.3.8 Limpiar y desinfectar los medios de pago electrónicos como tarjetas y datáfonos, con un paño humedecido con solución desinfectante luego de cada uso.

3.3.9 Realizar diariamente la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local antes de la apertura del establecimiento al público.

3.3.10. Limpiar superficies con paños limpios impregnados con desinfectante, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación por el tiempo requerido.

3.3.11. Intensificar la limpieza del mobiliario como mesas y sillas, ubicado en terrazas, calles peatonales, vías destinadas para comercio, alamedas, plazas, parques o cualquier otro espacio público.

3.3.12. Limpiar y desinfectar vajillas, cubiertos y utensilios para el servicio a la mesa con productos químicos aprobados para esta función y agua, bien sea en lavaplatos manual o en lavavajillas.

3.3.13. Realizar el mantenimiento y desinfección con desinfectantes que tengan actividad contra virus de capa lipídica. Estos productos deben emplearse conforme a la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.

3.4. Elementos de trabajo y dotación

3.4.1. Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.

3.4.2. Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal entre los cuales se encuentran computadores, tablets y celulares.

3.5. Elementos de protección personal

3.5.1. 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.

3.5.2 Exigir que los trabajadores utilicen durante la jornada laboral el tapabocas cubriendo boca y nariz y cambiar por uno nuevo cuando este esté húmedo, roto o sucio.

3.5.3. Los trabajadores deben llevar el cabello recogido, uñas cortas, no portar anillos, pulseras, etc.

3.5.4 Los elementos de protección personal deben ser de uso personal e intransferible.

3.6. Manipulación de insumos y productos

3.6.1. Utilizar una barrera lavable tipo estiba en los vehículos de proveeduría que evite que se almacenen los productos directamente sobre el piso del vehículo.

3.6.2. Cumplir con las medidas de limpieza y desinfección en los vehículos usados para domicilios y proveeduría, así como las canastas, estibas y envases de producto.

3.6.3. Rociar externamente los empaques, antes de la verificación, con una sustancia desinfectante compatible con alimentos.

3.6.4. Evitar que el personal de transporte y distribución de alimentos y bebidas ingrese a las zonas de preparación de estos.

3.6.5. Realizar el recibo de insumos sin contacto y el cargue de productos en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deben depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.

3.6.6. Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, y, en general, cualquier insumo que no sea indispensable.

3.6.7. Desinfectar los insumos y productos al finalizar el proceso de recepción, así como el ambiente o la zona donde se realizó el recibo o despacho.

3.6.8 Mantener cubiertos todos los productos o materia prima durante su almacenamiento, despacho, transporte y entrega, de manera que se evite la exposición al ambiente.

3.7. Manipulación de residuos

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

3.7.2. Asegurar que los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc., se depositen en doble bolsa de color negro en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria y separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaje de oficio.

3.7.3. Asegurar la implementación de los procesos de reciclaje y su disposición de acuerdo con el protocolo de higiene y seguridad definidos.

3.7.4. Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.

3.7.5. Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

3.8. Alternativas de organización laboral

3.8.1 Elaborar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades acorde con el número de personas que trabajan en el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas por el Gobierno nacional y las autoridades locales Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.

3.8.2. Organizar las reuniones de cambio de turno con el menor número de participantes posible, asegurando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes, en todo caso se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos virtuales.

3.8.3. Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos.

3.8.4. Buscar posiciones que minimicen el contacto de empleados con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, incluidas personas mayores de 60 años y personas con afecciones médicas preexistentes como diabetes mellitus, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica – EPOC y enfermedad cardíaca, o un sistema inmunitario comprometido, por ejemplo, cáncer, tratamiento contra el cáncer u otros tratamientos inmunosupresores, o preferiblemente promover el trabajo desde la casa.

3.8.5. Establecer un cronograma de recepción de insumos para evitar que concurran al mismo tiempo varios proveedores.

3.8.6. Para establecimientos con servicio de comida se deben acoger las medidas establecidas en las Resoluciones números 749 y 1050 expedidas por este Ministerio.

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

3.9.1. Evitar el contacto físico con los clientes, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas.

3.9.2. Garantizar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre clientes. En la fila de ingreso al establecimiento, para esto se debe demarcar o señalizar el suelo con los puntos de espera.

3.9.3. Evitar la disposición de alimentos y productos en barras o en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.

3.9.4. Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.

3.9.5. Eliminar el uso de cartas o menús en físico. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.

3.9.6. Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.

3.9.7. Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguiles.

3.9.8. Desinfectar las botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes y poner a disposición los elementos necesarios para su consumo individual, tales como vasos, copas, hielo, hielera, servilletas, etc. El cliente debe servir la bebida con el fin de evitar el contacto con el personal.

3.9.9. Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir la factura y el medio de pago.

3.9.10. Preferir 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 al establecimiento.

3.9.11 Prohibir el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o temperatura corporal igual o mayor a 38oC, para lo cual, en el punto de ingreso se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios. El establecimiento debe ser flexible en la cancelación o reprogramación de reservas.

3.9.12. Anotar el pedido del cliente y trasladarlo por escrito al personal de despacho en barra y/o cocina, de modo que se minimice el contacto por comunicación verbal.

3.9.13. 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.

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

3.9.15. Restringir las labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante la operación.

3.9.16. Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los locales.

3.9.17. Solicitar a los clientes que ellos mismos manipulen sus objetos personales, esto es, carteras, bolsos, mochilas, documentos, en caso de realizar requisas o solicitar documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.

3.9.18. Prohibir el uso de sellos en la piel de los clientes y si se van a utilizar manillas estas deben ser de un solo uso y el cliente debe ponérsela siguiendo las indicaciones.

3.9.19. Prohibir bailar en el interior del establecimiento y en las áreas que tenga habilitadas para prestar el servicio.

3.9.20. Utilizar las pistas de baile para adecuación de mesas

3.9.21. Retirar de las mesas elementos como sal, salsas, azúcar, servilletas, entre otros, los cuales serán dispuestos una vez los clientes estén ubicados, y serán retirados al final del servicio, esta operación debe realizarse cada vez que haya un cambio de usuarios en la mesa. Así mismo, ubicar individuales, vajillas, cubiertos, vasos, copas o cualquier otro utensilio para el servicio cuando se vaya a entregar el producto solicitado por los clientes.

3.9.22. Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.

3.9.23. Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.

3.9.24. 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, los cuales deben ser desinfectados entre cada uso.

3.9.25. Prohibir el lanzamiento de papeletas, espuma, confeti, agua u otros elementos o sustancias que puedan convertirse en fuentes de contagio.

3.9.26. Prohibir que se compartan elementos como micrófonos.

3.9.27 Utilizar mesas al aire libre, preferiblemente.

3.9.28 No emplear la modalidad de preparación de alimentos y bebidas en zonas diferentes a la cocina y la barra.

3.9.29. Prohibir las comidas en servicio buffet, barra de ensaladas o bebidas.

3.9.30. Ubicar en zigzag al personal en el comedor para minimizar el contacto frente a frente. Las mesas deben estar a dos metros entre ellas garantizando la distancia física entre las personas.

3.9.31. Requerir que el personal del servicio de alimentos realice el lavado de manos con mayor frecuencia.

3.10. Plan de comunicaciones

3.10.1. Establecer una estrategia de comunicación que permita a clientes y personal conocer las medidas de prevención adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente al COVID-19.

3.10.2. Previo a la reapertura del establecimiento o cuando ingrese nuevo personal, proporcionar la capacitación necesaria sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales.

3.10.3. Contar con carteles que contengan las medidas higiénicas que deber ser acogidas por los usuarios en baños, terrazas, etc.

3.10.4. Establecer una estrategia para manejo de venta y consumo responsable de alcohol, que involucre el personal que labora en el establecimiento y sea divulgado a los usuarios a

través de los medios y canales que disponga el lugar, tales como avisos, medios online, meseros, incluyendo la información del derecho de admisión y permanencia en el lugar.

3.11. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales (ARL)

3.11.1. Incluir en el plan de contingencias las medidas concretas que el establecimiento va a adoptar para controlar el contagio por COVID-19. Esta actividad preventiva es obligatoria previa al reinicio de la actividad.

3.11.2. Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes, además de las capacitaciones previas a la apertura, sobre las buenas prácticas en higiene que debe tener el personal.

3.12. Bases de datos

Se recomienda llevar un registro que incluya fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes que hacen uso de los servicios domiciliarios que presta el establecimiento, así como de los proveedores del establecimiento, con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19.

La recolección de datos deberá realizarse a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que los datos se usarán con fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.

3.13. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados.

3.13.1. Tomar la temperatura a los empleados, clientes y proveedores, así como verificar el uso de tapabocas, antes de su ingreso al establecimiento.

3.13.2. Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

3.13.3. Recomendar el uso del aplicativo CoronAPP-Colombia en todo el personal.

3.14. Manejo de situaciones de riesgo

3.14.1. Establecer un protocolo para el manejo de situaciones de detección de clientes o proveedores con síntomas asociados a enfermedades respiratorias y/o al COVID-19, que incluya el cruce de esta información con la del personal del establecimiento con el que posiblemente estuvo en contacto y con la de las autoridades sanitarias correspondientes.

3.14.2. Revisar los planes de emergencia y de saneamiento del establecimiento y actualizarlos a las medidas establecidas en este protocolo y la Resolución número 666 de 2020.

3.14.3. Implementar diferentes franjas horarias para la salida de los usuarios o clientes, con el fin de mitigar los riesgos de contagio por aglomeración en el espacio público.

3.15. Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento

3.15.1. Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.

3.15.2. Quedarse en casa en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar e informar a la EPS y a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento.

3.15.3. Mantener la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los clientes.

3.15.4. Evitar 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.

3.15.5. Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente y no prestarlos.

3.15.6. Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, de acuerdo con la composición de los elementos a desinfectar.

3.15.7 Realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%) antes de ingresar al establecimiento.

3.15.8. Guardar el tapabocas en su empaque original o en una bolsa cerrada mientras se consumen alimentos o bebidas. En ningún caso, el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.

3.15.9 Cambiar el tapabocas por uno nuevo en caso de que este resulte contaminado, húmedo, sucio o roto.

3.15.10. Efectuar lavado o higienización de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.

3.15.11. Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y atención al público.

3.15.12. Lavar las manos con mayor frecuencia si forma parte del personal del servicio de alimentos.

3.15.13 Realizar el lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de proceso y antes de cada cambio de actividad.

3.15.14. Los dispensadores de líquidos (cerveza, gaseosa, té, etc.) deben ser manipulados por un único trabajador.

3.15.15. Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo u otros medios de pago, superficies y clientes.

3.16. Medidas para el usuario

3.16.1. Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca.

3.16.2. Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.

3.16.3. Permitir la toma de temperatura a su ingreso.

3.16.4. Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

3.16.5. Llevar consigo alcohol glicerinado mínimo al 60% y tapabocas.

3.16.6 Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el periodo de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.

3.16.7. Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del establecimiento.

3.16.8 Abandonar el establecimiento si presenta síntomas compatibles con la COVID-19 y consultar con la EPS.

3.16.9 Manipular sus objetos personales como carteras, mochilas, documentos para mostrarlos en el punto de control, en caso de que el establecimiento realice requisas o solicite documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.