



## REQUERIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA PILOTO EN RESTAURANTES

1. Inscribir protocolo de bioseguridad actualizado de acuerdo a la Resolución 1050 de junio de 2020 del Ministerio de Salud a la Alcaldía de Barranquilla.
2. Presentar un mapa, render o plano de cómo sus instalaciones o áreas de servicio van a estar distribuidas para garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, tanto clientes y colaboradores en los distintos espacios del establecimiento (barras, mesas, agrupaciones de mesas, baños, cocinas, etc).
3. Colocar en punto visible el foro máximo del establecimiento y disponer de herramientas que permitan el control del número de personas en el establecimiento. En caso de no contar con herramientas tecnológicas, el control de aforo se podrá realizar de forma manual.
4. Privilegiar el uso de terrazas para la atención de clientes, y en los espacios cerrados, garantizar la correcta circulación e intercambio natural del aire y restringir el uso de aire acondicionado (modo recirculación) en el establecimiento.
5. Disponer de equipos para el lavado o desinfección de suelas de zapato al ingreso y salida del establecimiento.
6. Disponer de puntos de desinfección de manos en distintos puntos del establecimiento (ingreso, caja o punto de pago, baños, etc) y garantizar la disponibilidad de sustancias en los dispensadores (jabón, alcohol glicerinado o geles sanitizantes a base de alcohol) para los procesos de desinfección y desactivación del virus.
7. Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de comensales, la toma de temperatura con termómetros infrarrojos, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.
8. Adecuar las zonas de baños con elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies. Se recomienda el uso de puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, secadores automáticos, jabón y/o gel; y griferías automáticas o de pedal.
9. Disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores y clientes, teniendo en cuenta el código de colores adoptado por las autoridades competentes.
10. Garantizar el suministro y entrega de elementos de protección personal para la prevención del COVID-19, a sus trabajadores. También se recomienda contar con elementos de bioseguridad adicionales en caso que sean necesitados por clientes.
11. Habilitar zonas para entrega de domicilios, en caso que se cuente con este servicio, diferentes a la zona de circulación de clientes y con los debidos protocolos de bioseguridad para la entrega de productos.
12. Señalizar los diferentes puntos del establecimiento (entrada, puntos de espera, baños, cocinas, etc.) con instrucciones de lavado y desinfección de manos, etiqueta respiratoria y distanciamiento social.
13. Señalizar (cuando aplique) el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.
14. Indicar en puntos de espera, pedido, pago y entrega de productos la distancia mínima requerida de dos (2) metros para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo por medio de demarcaciones en el piso. 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. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos.
15. Instalar en la medida de lo posible, barreras protectoras en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y las áreas de entrega de pedido y pago.
  16. Implementar y registrar una jornada de limpieza y desinfección general (que incluya paredes, pisos, techos, etc) semanalmente.
  17. Realizar durante el desarrollo de las operaciones limpieza y desinfección permanente de las superficies utilizadas por clientes y colaboradores. Igualmente, se recomienda periódicamente (cada 3 horas) realizar limpieza de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes, superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados
  18. Establecer medidas estrictas en la higienización de utensilios (cubiertos, platos, manteles, etc), estos deben obedecer a un procedimiento riguroso que incluya limpieza y desinfección. Este proceso podrá realizarse en un lavavajillas o de forma manual (detergente y agua a una temperatura entre 60°C y 80°C). También es posible implementar uso de utensilios desechables, preferiblemente biodegradables.
  19. 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.
  20. Privilegiar la realización de reservas, con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso.
  21. Disponer de opciones de pago electrónico y eliminar el pago por parte de los clientes en caja, se debe asignar a un mesero, para que lleve y recoja la cuenta y realice el trámite pertinente.
  22. Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los dispositivos para pago electrónico se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante después de cada operación.
  23. Establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que se generen aglomeraciones.
  24. Contar con un canal de comunicación para el procedimiento en caso que un trabajador y/o colaborador presente síntomas o crea estar en riesgo de tener el virus.
  25. Contar con una zona de aislamiento, debidamente demarcada, para trasladar a trabajadores o clientes sospechosos de COVID-19.
  26. Indicar la persona contacto con quien la Alcaldía de Barranquilla debe comunicarse en caso de algún reporte relacionado con el establecimiento.
  27. Llevar planillas de registro de las actividades de desinfección, lavado, asignación de reservas, recepción de proveedores, entre otras, que permita constatar la realización de las mismas.