



La Ceja del Tambo



LA CEJA NUESTRO
COMPROMISO
SECRETARÍA DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

Resumen Protocolos de Bioseguridad para Restaurantes y Establecimiento con venta presencial de comidas

1. Señalización en áreas de parqueaderos, accesos, zonas espera, zonas de pedido, zonas de pago, zonas de mesas, servicios sanitarios y todas las zonas del establecimiento conservando mínimo la distancia de (2) dos metros.
2. Aforo del 35% de la capacidad máxima del establecimiento, asegurando el distanciamiento de (2) dos metros, que permitan la circulación sin aglomeraciones.
3. Garantizar el distanciamiento físico de (2) dos metros entre mesas, barras o lugares que se ubiquen los comensales.
4. Establecer punto de control de entrada donde se efectúe toma de temperatura, registro de ingresos, uso correcto del tapabocas y realización de proceso de desinfección de manos y zapatos.
5. Privilegiar la realización de reservas o mecanismos para conocer de antemano el aforo y garantizar el distanciamiento.
6. Disponer de manera permanente alcohol glicerinado al 60%, agua jabonosa, toallas desechables y tapabocas para empleados, personal de atención, clientes y público en general
7. Disponer de menú digital o virtual a través de la Apps o código QR. Eliminar el uso de la carta o menú físico.
8. Disponer y promover los medios pagos de digitales, virtuales o por código QR. En caso de utilizar datafono realizar la debida desinfección de estos. No se debe realizar pago en cajas para evitar aglomeraciones.
9. Restringir los alimentos en modalidad de autoservicio, como estaciones de café, mesas de ensalada, mesas de servilletas, salsas, pitillos, bolsas de azúcar, sal, etc.
10. Desinfectar de forma permanente todos los utensilios de preparación de alimentos, las bandejas y garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel aluminio o tapas, etc. De manera que evite exposición al ambiente.
11. Los clientes deben guardar el tapabocas en un lugar seguro en el momento de consumo de alimentos, dentro de una bolsa, o si es el caso cambiarlos por uno nuevo, con el respectivo lavado de manos.
12. Eliminar prácticas de degustación de alimentos y bebidas, entrega de publicidad o dulces o confites al finalizar las comidas.
13. Instalar en la medida de lo posible barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, en el área de entrega de pedidos, de pagos y entre las mesas.
14. Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en el todo el establecimiento, principalmente en zonas de preparación alimentos, zonas de mesas, áreas sanitarias, en lugares entrega y recepción de alimentos.
15. Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento de comercio, con todas las medidas de marcación, cierre de bolsas y adecuada disposición de estos.



SC 4212-1



📍 Calle 20 No.19-43, La Ceja (Ant.) - NIT. 890981207-5

☎ 01 8000 42 3030 / (4) 5 53 14 14 ext 2042 - 2043

🌐 www.laceja-antioquia.gov.co

✉ desarrolloeconomico@laceja-antioquia.gov.co

📮 Código postal - 055010 // Casa consistorial



La Ceja del Tambo



LA CEJA NUESTRO
COMPROMISO
SECRETARÍA DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

16. Establecer cronograma de recepción y entrega de insumos o productos, con proveedores, clientes o terceros para evitar aglomeraciones, en todo caso siempre señalar para mantener el distanciamiento.
17. Difusión y capacitación permanente a todos los empleados o terceros sobre los cuidados y cumplimiento de todas las normas y protocolos de Bioseguridad.
18. Para los servicios a domicilio, entrega de alimentos para llevar, entrega en vehículos aplicar la normatividad vigente para estos.
19. Para los lugares como Centros Comerciales, malls o en los que hayan zonas de comidas, los administradores serán los responsables de implementar todas las medidas y protocolos de bioseguridad.
20. Suministrar a los empleados EPP – elementos de protección personal – y todas las indicaciones y recomendaciones de las ARL – administradoras de riesgos laborales.
21. Acogerse a todas las medidas y controles establecidos por el Municipio para prevención del riesgo de contagio como el pico y cedula y demás.
22. Cumplir con toda la normatividad vigente y aplicable en materia de documentación, permisos y sanidad para Establecimiento Abiertos al Público

Medidas construidas a partir de las disposiciones del Gobierno Nacional, para mayor detalle en la aplicación estricta de los protocolos de Bioseguridad remitirse a Resolución 666 del 24 de Abril, a la 1050 del 26 de Junio 2020, y los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones 735 y 749 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para mayor información o acompañamiento en la construcción e implementación de los protocolos de bioseguridad para su establecimiento, puede ponerse en contacto con la Secretaria de Salud y Protección Social y la Secretaria de Desarrollo Económico y Competitividad del Municipio.



SC 4212-1



📍 Calle 20 No.19-43, La Ceja (Ant.) - NIT. 890981207-5
☎ 01 8000 42 3030 / (4) 5 53 14 14 ext 2042 - 2043
🌐 www.laceja-antioquia.gov.co
✉ desarrolloeconomico@laceja-antioquia.gov.co
📮 Código postal - 055010 // Casa consistorial