



Inversiones G & P S.A.S N.I.T 900.296.748-5
Sede administrativa: Bocagrande, Cra. 2 # 6-74 piso 2 of.5
Cartagena de indias, D.T
Teléfono: (+5) 6791621
Correo electrónico: administración@labrioche.com.co

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LOS DOMICILIOS
EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS**

**CODIGO: DOC016
VERSIÓN 1**

**1. SELECCIÓN DEL PERSONAL QUE TRABAJARÁ EN LA CONTINGENCIA
DEL COVID-19**

Personas sin alteraciones respiratorias, sin comorbilidades crónicas (diabetes, hipertensión arterial, enfermedades autoinmunes), no gestantes, no inmunosuprimidos y con BPM actualizados.

**2. EPP DEL DOMICILIARIO: Cada domiciliario debe contar con un kit de
asepsia que contenga:**

- Tapabocas, N95 preferiblemente
- Antibacterial
- Alcohol
- Guantes desechables
- Gorro
- Overol
- Gafas transparentes de protección ocular
- Toallas desechables
- Bolsas para recoger residuos

2.1. Correcto uso de los EPP

- El domiciliario debe cumplir a cabalidad los protocolos de ingreso al establecimiento descritos y documentados para todo el personal.
- Debe lavarse las manos según el protocolo de la OMS
- Colocarse el overol, este debe ser retirado al terminar la operación de domicilios, guardarse en una bolsa hermética y lavarse en caso de ser lavable para el día siguiente o descartarse si es desechable
- Colocarse el tapaboca según lo establecido



Inversiones G & P S.A.S N.I.T 900.296.748-5
Sede administrativa: Bocagrande, Cra. 2 # 6-74 piso 2 of.5
Cartagena de indias, D.T
Teléfono: (+5) 6791621
Correo electrónico: administración@labrioche.com.co



- Los guantes son desechables por eso la recomendación es colocárselos para entregar el producto, se desinfectan las manos con el kit de asepsia y proceden a colocarse los guantes.
 - Debemos descartarlos después de cada manipulación.
 - Los guantes se contaminan igual que las manos así que lo mejor es lavarnos las manos cada 2 horas como mínimo.
- Use gorro y gafas para proteger estas partes del cuerpo. Los ojos son una vía de ingreso del virus.

3. EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL Y CURSO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

El examen debe encontrarse vigente para todo el personal tanto de cocina como domiciliarios, con el objetivo de dar cumplimientos a los requisitos de aptitud para manipular alimentos y para descartar comorbilidades y riesgos susceptibles del COVID-19.

Así mismo, el domiciliario debe contar con su curso de manipulación de alimentos al día y recibir capacitación frecuente en cuanto a las medidas preventivas para COVID-19 y riesgos de contagio.

Al igual que los demás empleados a las personas que hagan los domicilios se les debe realizar la estratificación de riesgo y la evaluación de síntomas semanal con toma de temperatura diaria, para verificar el estado de salud de la persona y poder realizar una correcta trazabilidad y asumir la correspondiente responsabilidad en caso de que ocurra algún inconveniente.

4. RECOMENDACIONES GENERALES

- a) Los administradores o propietarios de los establecimientos que prestan servicios a domicilio deberán establecer control diario del estado de salud de



los trabajadores que prestan este servicio, para evitar que las persona asignadas a domicilios presenten síntomas de afecciones respiratorias.

- b) Dotar de mascarilla quirúrgica y guantes (desechables en lo posible) a las personas que prestan el servicio a domicilio.
- c) Dotar de overol o bata al domiciliario para que al final de la jornada se cambie de ropa.
- d) Dotar de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con otras prendas personales y familiares).
- e) Informar al usuario que solicita el servicio a domicilio la forma de pago y preferiblemente evitar recibir dinero. De ser posible, recibir el pago con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo, en caso de no tener datafono el cliente solicitar tener el valor exacto.
- f) La persona que entrega el servicio a domicilio, estar mínimo a 2 metros de distancia del usuario.
- g) Si la entrega se realiza en vehículo automotor, moto o bicicleta, el domiciliario se debe desinfectar de ida y regreso de cada entrega con alcohol al 70%. Se debe mantener un kit que contenga agua jabonosa o gel antibacterial, toallas desechables, bolsa para recoger residuos, mascarilla quirúrgica.
- h) Si el servicio se realiza en vehículo este debe contar con un kit que contenga agua jabonosa o gel antibacterial, toallas desechables, bolsa para recoger residuos, tapabocas.
- i) Evitar ingresar al domicilio, preferiblemente realizar la entrega por una ventana. En propiedad horizontal no ingresar y solicitar al usuario que los reciba en la entrada principal.
- j) El establecimiento debe garantizar un espacio para que la persona guarde sus elementos personales y ropa de diario.
- k) Entregar los productos en doble bolsa.
- l) Realizar la limpieza y desinfección del vehículo donde se llevan los domicilios, así como las canastas u otros elementos donde se cargan los domicilios, al iniciar y terminar la jornada laboral, la limpieza con detergente de uso común y paño limpio y la desinfección con hipoclorito de uso doméstico dejar 10 min en contacto con las superficies y retirarlo con un paño húmedo.
- m) Realizar la desinfección de los elementos de seguridad como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros, al iniciar y al terminar la jornada con alcohol al 70% (no prestarlos y ser únicos).
- n) Lávese las manos con agua, jabón y toalla limpia, mínimo cada 3 horas y al terminar los servicios o al salir del sitio de entrega y cuando se retire los guantes.



Inversiones G & P S.A.S N.I.T 900.296.748-5
Sede administrativa: Bocagrande, Cra. 2 # 6-74 piso 2 of.5
Cartagena de indias, D.T
Teléfono: (+5) 6791621
Correo electrónico: administración@labriocher.com.co

- o) En caso de que los trabajadores presenten signos y síntomas compatibles con COVID-19, informe a las secretarías de salud de su municipio, a la ARL o la EPS del trabajador y suspenda las actividades y utilice mascarilla quirúrgica
- p) 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 y se puedan rastrear los contactos.
- q) Fomentar el consumo de agua potable para los trabajadores y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.
- r) La mascarilla quirúrgica debe cubrir la boca y nariz y deben estar en buenas condiciones

5. USUARIOS Y CONSUMIDORES QUE SOLICITAN SERVICIO A DOMICILIO.

Importante generar un plan de comunicaciones donde el cliente también este informado del protocolo que debe cumplir para recibir el domicilio.


- a) Evitar que la persona que recibirá el domicilio presente síntomas respiratorios.
- b) Usar mascarilla quirúrgica y guantes para recibir el servicio a domicilio.
- c) La mascarilla quirúrgica debe cubrir la boca y nariz y deben estar en buenas condiciones.
- d) Preferiblemente pagar el valor justo del producto para evitar recibir cambio. De ser posible, pagar con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- e) Mantener mínimo 2 metros de distancia con la persona que entrega el servicio domiciliario.
- f) Evitar que la persona del domicilio ingrese a la vivienda, preferiblemente recibir por una ventana o dejarlo en la puerta.
- g) En propiedad horizontal recibir el domicilio en la entrada principal, use mascarilla quirúrgica y guantes, verifique que la persona del domicilio use mascarilla quirúrgica y guantes.
- h) Solicitar que el producto venga en doble bolsa, saque el producto de la bolsa y al ingresar a la vivienda sacarla del empaque y si es posible lavarla bajo el grifo de agua o límpiela con un trapo limpio.
- i) Lavarse las manos con agua, jabón y toalla limpia después de recibir cada domicilio.
- j) A través de las plataformas divulgar mensajes preventivos a los clientes y recordar a los domiciliarios las medidas de salubridad, como: antes de cada jornada laboral se recomienda limpiar de forma correcta el casco, las demás prendas de protección de uso personal y también la motocicleta, esto con una buena desinfección. (PLAN DE COMUNICACIÓN)



Inversiones G & P S.A.S N.I.T 900.296.748-5
Sede administrativa: Bocagrande, Cra. 2 # 6-74 piso 2 of.5
Cartagena de indias, D.T
Teléfono: (+5) 6791621
Correo electrónico: administración@labrioche.com.co

- k) Por otra parte, recuerde que por la naturaleza de su trabajo estará en contacto con otras personas y con dinero en efectivo; no olvide lavarse las manos de manera frecuente, usar guantes y tapabocas, priorice su salud y la de sus seres queridos.

6. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

REVISÓ: Salim Guerra Lopez	CARGO: Líder sostenibilidad turística	
APROBÓ: Katia Margarita Guerra Peña	CARGO: Gerente	

7. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	CAMBIO REALIZADO
01	07/05/2020	Emisión inicial del documento