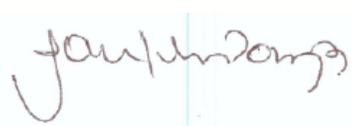


**PROTOCOLO RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL  
QUE SE ENCUENTRA AISLADO Y/O CON POSITIVO PARA  
COVID-19 A QUIENES SE LES SUMINISTRA LA  
ALIMENTACIÓN POR MEDIO DE LOS CATERING DE ALFM**

**Agencia Logística Fuerzas Militares**  
**CONTENCIÓN Y PREVENCIÓN – COVID-19**

ELABORÓ	FECHA			REVISÓ	FECHA			APROBÓ	FECHA		
	DÍA	MES	AÑO		DÍA	MES	AÑO		DÍA	MES	AÑO
	10	07	2020		10	07	2020		10	07	2020
NOMBRE FLOR MARIA MURILLO MENDOZA				NOMBRE: ANDRES EDUARDO ORDUZ				NOMBRE: SANDRA LILIANA VARGAS			
CARGO: PD. Líder SST-GA				CARGO: Coordinador Grupo SST y Gestión Ambiental				CARGO: Directora Administrativa y de talento Humano			
FIRMA	FLOR MARIA MURILLO MENDOZA Firmado digitalmente por FLOR MARIA MURILLO MENDOZA Fecha: 2020.07.14 11:31:04 -05'00'			FIRMA	PD. Andres Eduardo Orduz Nivia Firmado digitalmente por PD. Andres Eduardo Orduz Nivia Fecha: 2020.07.14 11:23:53 -05'00'			FIRMA			



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA  
DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL  
AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

**DÍA**

**MES**

**AÑO**



## Contenido

1. OBJETIVO .....	3
2. ALCANCE .....	3
3. MARCO LEGAL .....	3
4. RESPONSABILIDADES .....	5
5. METODOLOGIA .....	8
5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS .....	6
6. PROTOCOLO RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE SE ENCUENTRA AISLADO Y/O POSITIVO PAR COVID-19 A QUIENES SE LES SUMINISTRA LA ALIMENTACIÓN POR MEDIO DE LOS CATERING ALFM .....	9
7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MENAJE EMPLEADO PARA EL SUMNISTRO DEL PERSONAL AISLADO Y/O CON CASOS POSITIVOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) EN LOS CATERING .....	10



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA  
 DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL  
 AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

**DÍA**

**MES**

**AÑO**



## 1. OBJETIVO

Definir las medidas de bioseguridad para los funcionarios, personal uniformado y demás partes interesadas los cuales intervienen en el suministro de la alimentación al personal Militar que se encuentra aislado de manera preventiva y/o con casos positivos por COVID-19 con el fin de disminuir el riesgo de contagio por coronavirus COVID-19.

## 2. ALCANCE

Este protocolo aplica a todos los funcionarios de los CATERING, personal uniformado y demás partes interesadas que requieran el suministro de la alimentación al personal Militar que se encuentra aislado de manera preventiva y/o con casos positivos por COVID-19.

## 3. MARCO LEGAL

- **Resolución 1016 de 1989: Artículo 10.** Las principales actividades de los subprogramas de Medicina Preventiva y del Trabajo.
- **Ley 100 de 1993: Artículo 208** “Atención de accidentes de trabajo y la enfermedad profesional.
- **Decreto 1295 de 1994: Artículo 2º** “Objetivos del Sistema General de Riesgos Profesionales.
- **Decreto 1072 de 2015:** Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- **Directiva 02 de 2020:** Medidas para atender la contingencia generada por el COVID19 a partir del uso de las tecnologías de la información y las telecomunicaciones.
- **Resolución 385 del 12 de marzo del 2020:** Declaración de la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus.
- **Resolución 407 del 20 marzo del 2020:** Por la cual se adoptan las medidas sanitarias obligatorias de aislamiento preventivo de personas adultas mayores en centros de larga estancia y de cierre parcial de actividades de centros de vida y centros día.
- **Decreto 476 del 25 de marzo del 2020:** Por el cual se dictan medidas tendientes a garantizar la prevención, diagnóstico y tratamiento del Covid-19 y se dictan otras disposiciones, dentro del Estado de Emergencia económica, social y ecológica.
- **Resolución 520 del 28 marzo del 2020:** Por el cual se establecen los requisitos para la fabricación de antisépticos y desinfectantes de uso externo categorizados como medicamentos, para el uso en la emergencia declarada por el Covid.19.
- **Decreto 539 del 13 de abril de 2020:** Por el cual se adoptan medidas de bioseguridad para mitigar, evitar la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID19. En el marco del estado de emergencia económica, social y ecológica.
- **Resolución 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 COVID-19.
- **Decreto 637 del 17 de marzo de 2020:** Por el cual se declara un Estado de Emergencia Económico, social y ecológico en todo el Territorio Nacional.
- **Que el Decreto 636 de 6 de mayo de 2020:** Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público.
- **Resolución 749 del 13 de mayo de 2020:** Adopta el Protocolo de Bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y elaboración de bebidas, industria petroquímica, química
- **Resolución 798 de 20 mayo de 2020:** Adopta el Protocolo de Bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en los diferentes eslabones de la cadena logística del servicio de hospedaje que se preste al personal de la salud, de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, y de las Fuerzas Militares y Fuerza Pública



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

**DÍA**

**MES**

**AÑO**



### 3.1. ACTOS ADMINISTRATIVOS DE LA ALFM

- **Resolución No. 303 24 de marzo de 2020;** Por la cual se adoptan recursos para el manejo de medidas preventivas sanitarias, por causa.
- **Resolución No. 319 26 de marzo de 2020;** Por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo
- **Protocolo saneamiento básico;** Para prevenir el Covid-19
- **Resolución No. 362 03 de abril de 2020;** Por la cual se adopta medidas especiales para la prestación de los servicios ALFM
- **Memorando No.20202130191703 del 15 de abril de 2020;** por el cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19
- **Resolución No. 465 del 12 de mayo de 2020;** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19.
- **Protocolo de Bioseguridad, Cad's, Catering, Panadería y Dirección de Producción, Contención y Prevención Covid-19.**
- **Resolución No.505 del 28 de mayo de 2020;** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19.
- **Resolución No.527 del 03 de junio de 2020;** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus Covid-19.
- **Resolución No.592 del 06 de julio de 2020,** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente el virus Covid-19.

## 4. RESPONSABILIDADES

### 4.1. Director General

- Impartir las instrucciones de prevención y cuidado en los protocolos de bioseguridad COVID-19 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

### 4.2. Secretario General

- Supervisar el cumplimiento de las instrucciones y lineamientos establecidos en todos los protocolos de bioseguridad COVID-19 de la ALFM.

### 4.3. Subdirectores Generales, Jefes de Oficina Directores Nacionales y Regionales, Coordinadores de Área.

- Velar por la implementación y el cumplimiento de las medidas establecidas en los protocolos de bioseguridad COVID-19 de la ALFM

### 4.4 Administradores de CATERING.

- Realizar la aplicación de los lineamientos establecidos en el protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

**DÍA**

**MES**

**AÑO**



- Informar y replicar a las Unidades Militares las acciones para el cumplimiento del protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**
- Informar al grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo, sobre los posibles casos sospechosos y/o casos positivos de los funcionarios y/o personal uniformado que presenten sintomatología asociada por COVID-19 y al cual se le suministre la alimentación por parte de los CATERING de la ALFM.
- Realizar y colaborar con el diligenciamiento de la encuesta de condiciones de salud para los funcionarios, personal uniformado, visitantes, contratista y/o proveedores de forma diaria Y obligatoria.
- No se permite el ingreso del personal ajeno al área de preparación de alimentos y que no cumpla con los protocolos de bioseguridad.
- No se permite el ingreso a las instalaciones de los CATERING de la ALFM del personal manipulador de alimentos que realiza la ruta de alimentación para el personal que se encuentra en aislamiento preventivo y/o con casos positivos por COVID-19.
- Exigir a los suboficiales de alimentación la documentación del personal manipulador de alimentos y el cumplimiento del uso de los elementos de protección personal en cumplimiento del protocolo de bioseguridad para el personal que realizara el transporte y suministro de la alimentación al personal uniformado que se encuentre en aislamiento preventivo y/o con casos positivos por COVID-19.
- Solicitar a las Unidades Militares el apoyo de los oficiales y suboficiales de servicio y/o inspección, SEPSE o a quien tenga la responsabilidad para el control y cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad con el fin de prevenir contagio por COVID-19.
- Exigir a las Unidades Militares que el menaje empleado para el suministro de la alimentación para personal uniformado que se encuentre en aislamiento preventivo y/o con casos positivos por COVID-19 cumpla la Normatividad Sanitaria para el almacenamiento de productos calientes.

**4.4. Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y Lideres SST Regionales e Ingenieros de Alimentos.**

- Realizar el seguimiento y control de las actividades definidas en el protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**
- Realizar promoción, prevención y divulgación para el cumplimiento del protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**
- Señalar las áreas establecidas en los CATERING de la ALFM por las unidades Militares de Ejército Nacional para la recolección del menaje para posterior suministro de alimentación del personal aislado y/o positivo para COVID-19.

Promover entre todos los funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado, y demás partes interesadas el diligenciamiento diario obligatorio de la encuesta de condiciones de salud que se encuentra en la página WEB de la entidad.

<https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>

- Administrar los elementos y suministros para el cuidado y manejo de las medidas establecidas en prevención del COVID-19 para el personal que labora en la ALFM.



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

**DÍA**

**MES**

**AÑO**



**4.5. Funcionarios y/o Manipuladores de Alimentos**

- Cumplir con los lineamientos y buenas prácticas de manipulación de alimentos establecidos para el suministro de la alimentación del personal que se encuentra aislado y/o positivo para covid-19 y definidos por la Normatividad Legal Vigente en Colombia.
- Realizar la desinfección del menaje suministrado por Ejército Nacional para el suministro de la alimentación del personal que se encuentra aislado y/o positivo para covid-19.
- Una vez suministrada la alimentación deberán realizar lavado obligatorio de manos.
- No manipular teléfonos celulares durante el tiempo de exposición.
- Utilizar de forma obligatoria los elementos de protección personal entregados por el grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Reportar al grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo el estado de salud y sintomatología asociada al COVID-19.
- Diligenciar diariamente la encuesta diagnóstica de condiciones de salud COVID-19 que se encuentra en la página WEB de la entidad\_ <https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>
- Cuidar su salud (autocuidado) y suministrar información clara veraz y completa sobre el estado de salud

**4.6. Proveedores, Contratistas, Visitantes y/o clientes usuarios**

- Utilizar los elementos de protección personal establecidos para el cuidado de COVID-19. (uso obligatorio de tapabocas, traje anti fluido, gafas y o careta).
- Cumplir con los lineamientos y buenas prácticas de manufactura establecidos por la normatividad legal vigente en Colombia.
- Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo de permanencia en los CATERING Y líneas de servicio de la ALFM.
- Realizar de manera obligatoria el lavado de manos y uso de gel antibacterial y zona de desinfección para el ingreso a los CATERING de la ALFM.
- En caso de presentar síntomas gripales, se restringe el ingreso a los CATERING del y/o clientes, usuarios. y su alimentación se podrá solicitar por parte del oficial responsable.
- Cumplir con las recomendaciones establecidas en el presente protocolo durante su permanencia en la Entidad.
- Diligenciar la encuesta diagnóstica de condiciones de salud COVID-19 que se encuentra en la página WEB de la entidad. Antes de ingresar a las instalaciones al personal Proveedores, Contratistas, Visitantes <https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA  
 DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL  
 AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



## 5. METODOLOGIA

### 5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS

Teniendo en cuenta el contexto social, las condiciones de salud y los seguimientos epidemiológicos, como medida preventiva dando cumplimiento a la Resolución 666 del 24 de abril del 2020 y Resolución 798 de 20 de mayo del 2020 se toman las siguientes acciones:

- ***Evaluar y solicitar a las Unidades Militares el ajuste de los horarios de alimentación para permitir el menor volumen de personas en el mismo momento y la rotación adecuada de los turnos de servicio y de esta manera evitar las horas muertas con el fin de disminuir el riesgo de posible contagio por COVID-19.***
- ***Todos los colaboradores deben seguir estrictamente las medidas de prevención encaminadas a controlar y reducir la transmisión del coronavirus.***
- ***El uso de tapabocas obligatorio en el momento de realizar el suministro de la alimentación al personal uniformado con el fin de disminuir el contagio de coronavirus COVID-19.***
- ***Solicitar a las Unidades Militares se adapte un sitio y/o lugar en la parte externa de los CATERING de la ALFM y de los alojamientos donde se deje el menaje para el suministro de la alimentación del personal aislado por prevención y/o positivo para COVID-19; lo anterior con el fin de que el personal que labora en los CATERING ALFM NO tenga contacto con el personal que recoge y transporta la alimentación para el personal aislado.***
- ***Minimizar y/o evitar el uso de icopores para el suministro de la alimentación al personal aislado por prevención y/o positivo para COVID-19.***

*Estas y las demás disposiciones que están escritas en los actos administrativos, realizados por la ALFM, en los cuales se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19, que están publicados en la página web de la entidad, además de las dadas por el Gobierno Nacional*



## 5.2. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.

Los funcionarios, manipuladores de alimentos, personal uniformados, y demás partes interesadas que intervengan en el suministro de alimentación del personal aislado y/o positivo para COVID-19 en los CATERING de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares deberá:



Para la realización de la solución desinfectante, tener en cuenta las fichas técnicas y hojas de seguridad del producto, además de las recomendaciones emitidas del Ministerio de Salud, sin que se afecte la integridad, salud e inocuidad de los alimentos al entrar en contacto con esta solución.



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA  
 DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL  
 AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

**DÍA**

**MES**

**AÑO**



## **6. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MENAJE EMPLEADO PARA EL SUMNISTRO DEL PERSONAL AISLADO Y/O CON CASOS POSITIVOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) EN LOS CATERING**

- ✓ Establecer horario de entrega del menaje por parte de las Unidades Militares para el suministro de alimentación por parte de los CATERING ALFM.
- ✓ Supervisar que el menaje entregado por las Unidades Militares se encuentre limpio y en el sitio establecido para la recolección del mismo.
- ✓ Realizar desinfección del menaje en su cubierta (antes y después) una vez dejado en el sitio establecido por la Unidad Militar por medio de aspersión utilizando las siguientes soluciones desinfectantes (*hipoclorito y/o desinfectante de quinta generación a base de amonio cuaternario*). El personal que realiza la desinfección debe portar los Elementos de Protección Personal (Traje antifluído, tapabocas y monogafas).
- ✓ Realizar lavado de manos de forma obligatorio empleando agua y jabón.
- ✓ Limpiar con solución desinfectante las mesas o elementos que se encuentren en el lugar establecido para la recolección de la alimentación del personal que se encuentra aislado y/o positivo para COVID-19.

Para la realización de la solución desinfectante, tener en cuenta las fichas técnicas y hojas de seguridad del producto, además de las recomendaciones emitidas del Ministerio de Salud,



TITULO  
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página  
**4 de 12**

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



## 7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL MENAJE EMPLEADO PARA EL SUMNISTRO DEL PERSONAL AISLADO Y/O CON CASOS POSITIVOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) EN LOS CATERING ALFM.



**Realizar limpieza y desinfección de menaje.**

**1. Aplicar la solución desinfectante por aspersion, el cual puede realizarse con Soluciones desinfectantes.**

*(La Unidad Militar debe entregar y garantizar los CATERING ALFM que el menaje empleado para suministrar la alimentación se encuentre limpio, si al observar que no se encuentra en ese estado no se aceptaran estos elementos)*



**Realizar la desinfección de las mesas y elementos que se encuentren en el sitio del menaje establecido para la entrega a el personal que aislado y/o positivo para COVID-19 (hipoclorito, detergente líquido, alcohol)**



**Para la realización de la solución desinfectante, tener en cuenta las fichas técnicas y hojas de seguridad del producto, además de las recomendaciones emitidas del Ministerio de Salud**

Las demás medidas de bioseguridad se encuentran establecidas en el:

- Protocolo de Bioseguridad Ingreso y Permanencia Instalaciones ALFM, Contención y Prevención Covid-19.
- Protocolo de Bioseguridad, CAD'S, Catering, Panadería y Dirección de Producción, Contención y Prevención Covid-19.

Para su respectivo cumplimiento y demás Normas aplicables.