

Guía de acción ante COVID19 socios de valor Catering

Gerencia Tec Food

Índice

1. Objetivo de la capacitación.
2. Alcance de la implementación.
3. Protocolos generales
 - a. Control de acceso
 - b. Documentación de control
4. Políticas de Higiene y Protección Sanitaria
 - a. Higiene personal
 - b. Distanciamiento físico
5. Consideraciones para servicio en eventos.
 - a. Servicio de alimentos
 - b. Presentación de alimentos
 - c. Montaje
6. Instalaciones del Socio de Valor

1. Objetivo:

Establecer **medidas preventivas y de control en los servicios de catering** en las instalaciones del Tecnológico de Monterrey, con la finalidad de salvaguardar la salud de nuestra comunidad y **disminuir el riesgo de transmisión del COVID-19**, considerando las recomendaciones establecidas por nuestras autoridades nacionales e internacionales (Organización Mundial de la Salud y Secretaría de Salud).

2. Alcance

La presente guía debe ser aplicada por los socios de valor, quienes brindan el servicio de alimentos y bebidas en las sesiones y eventos programados dentro de las instalaciones y unidades de negocio del Tecnológico de Monterrey.

La capacitación será impartida a socios de valor, organizadores de eventos, Tec Service expert (comprador).

Es importante mencionar que la gran mayoría de estas medidas preventivas se transformarán en hábitos cotidianos, orientados a garantizar la seguridad de todos.

3. Protocolos generales

Control de acceso a instalaciones

El proveedor deberá gestionar la vacunación del personal operativo y detección de grupos en riesgo (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades respiratorias o inmunológicas), para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos.

Consideraciones en el personal del proveedor:

- Portar gafete o identificación.
- Uso de cubrebocas de tela al llegar a las instalaciones, posteriormente cubrebocas desechable que deberá cambiarse cada vez que sea necesario.

- Contar con el EPP necesario para realizar sus actividades: cubrebocas, lentes de seguridad, guantes de nitrilo (careta opcional).

Al presentarse en el al acceso de seguridad, el personal del proveedor debe validar su ingreso en el “**Filtro Sanitario**” donde se le realizará la toma de temperatura, desinfección de manos con gel antibacterial, y deberá de responder el cuestionario de signos y síntomas para poder ingresar al campus.

En caso de presentar cualquier síntoma o temperatura por encima de los 37.5°C se negará el acceso a las instalaciones



Si el proveedor requiere ingresar con vehículo solo se permitirá su acceso con un acompañante dentro del vehículo como máximo.

Documentación de control

Para obtener la **validación** para operar eventos dentro de cualquier Campus del Tec, los socios de valor **deberán entregar obligatoriamente** evidencias de la siguiente documentación al área de **Tec Service Expert (comprador)**

- Firma de compromiso con la implementación de la presente guía (**Guía de acción de proveedores de catering ante el COVID-19**)
- Firma de compromiso con Lineamientos a proveedores externos Tec Food.
- Presentar constancia que señale que al menos un coordinador, supervisor, capitán, etc., del grupo de trabajo, haya concluido satisfactoriamente el siguiente curso impartido por el IMSS.
<http://climss.imss.gob.mx/>

“Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante COVID-19”

En caso de no cumplir con algún punto mencionado anteriormente, el proveedor no podrá ofrecer servicios al Campus.

4. Políticas de higiene y protección sanitaria proveedores

A) Higiene del personal

- El proveedor deberá asegurarse de proporcionar los insumos para el **lavado y desinfección de manos**, por ejemplo: alcohol en gel o gel antibacterial al 70% a su personal durante el servicio.
- Preferentemente se deberá contar con un **lavabo portátil** exclusivo para el lavado de manos del personal, si no es posible, se deberán **desinfectar con alcohol en gel al 70%** (realizarlo como la técnica de lavado de la OMS) cada 30 min., así como después de toser, estornudar, sonarse la nariz y antes y después de manipular alimentos.

**La higiene de manos es la medida principal de
prevención y control de la infección**

- **Se prohíbe el uso de joyería:** anillos, pulseras, relojes u objetos personales.
- **Uniforme limpio** y en buenas condiciones, además de cabello recogido.
- **Al toser o estornudar** utilizar la **técnica de etiqueta:** cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable.
- **Evitar tocarse los ojos, nariz y la boca**, ya que las manos facilitan la transmisión.
- Se deberá asignar un área para colocar los objetos personales.
- **Prohibido el uso de dispositivos** electrónicos.
- Asegurar el **uso correcto del cubrebocas** dentro de las instalaciones:
 - **Mantenerlo todo el tiempo sobre nariz y boca.**
 - **Evitar tener contacto con el cubrebocas** mientras lo usas.
 - **Cambiar de cubrebocas tan pronto se humedezca** y sustituirlo por otro limpio y seco.
 - **Desechar** el cubrebocas en contenedor exclusivo.

B) Distanciamiento Físico

- Las actividades se deberán llevar a cabo asegurando el **distanciamiento físico establecido (≥ 1.5 mts).**
- En áreas de descanso **no se permitirá la concentración de más de 3 personas**, considerando la distancia permitida.
- **El cubrebocas no reemplaza** las medidas de distanciamiento físico.

5. Consideraciones durante el servicio de alimentos en eventos

A) Servicio de alimentos

Cuando el socio de valor **se presente en el recinto** donde se realizará el evento, deberá considerar lo siguiente:

- Nombrar un coordinador responsable del proveedor "**Filtro sanitario**" para supervisar las medidas de prevención de la **nueva normalidad** a la llegada y durante el evento, el responsable deberá portar **bata** para realizar sus funciones:



*El tapete desinfectante se colocará según el Estado donde aplique.

- El socio de valor será responsable de **asegurar la desinfección/limpieza de las zonas o áreas de trabajo a utilizar.**
- Se prohíbe el uso de trapos de cocina, se utilizará **papel secante con atomizadores con solución clorada.**
- El personal del proveedor no podrá salir del espacio del evento si no es requerido por el organizador.
- Garantizar la **ventilación** permanente de las áreas de preparación y servicio.
- Manejo adecuado de los **residuos del evento en bolsas cerradas.**
- Todos los productos, materiales y alimentos se deberán **trasladar en contenedores cerrados y desinfectados** previamente.

- En todos los eventos, el proveedor deberá implementar la siguiente **lista de verificación (anexo1)** que servirá como guía de cumplimiento de todas las políticas y recomendaciones por parte de las autoridades correspondientes y Tec Food.

B) Presentación de alimentos

- Garantizar la **mantelería de un solo uso** (limpia, desinfectada, planchada).
- Se recomienda durante los servicios hacer **uso de loza y cristalería**, siempre y cuando se asegure del lavado y desinfección del equipo, en caso de que el evento lo requiera, se podrá utilizar desechables **biodegradables**.
- Las estaciones de **buffet o barras de servicio** de desayuno/comida/cena serán permitidas siempre y cuando sean asistidos por el personal del proveedor, además deberá colocar el kit de desinfección de manos (dispensador de gel antibacterial al 70% o toallas desinfectantes).
- En los **servicios de café** se deberá cumplir con las siguientes medidas:
 1. Solicitar al proveedor colocar un **kit de desinfección** (dispensador de gel antibacterial al 70% o toallas desinfectantes) para los asistentes durante el servicio.
 2. **Los productos y/o alimentos** (ejemplo galletas, botana, fruta), los **complementos** como yogurt, miel y los **productos a granel** como nueces, pasas, cacahuates deberán ser entregados por el personal de servicio, o bien, el proveedor deberá colocar equipo de cocina (ejemplo pinzas) previamente desinfectado, para que el participante pueda tener acceso directo a estos insumos.
 3. **Se sugiere que las bebidas requeridas durante el evento** (dispensadores de agua, jarras de agua, bebidas embotelladas) sean servidas por el personal del proveedor, de lo contrario el proveedor deberá colocar el kit de desinfección para que el participante pueda tener acceso directo.
 4. **Apoyo visual a usuarios** para fomentar la desinfección de manos.

- Durante los **servicios emplatados** se deberá considerar lo siguiente:
 1. Utilizar las **campanas y/o vitafilm** para proteger los alimentos en su trayecto de la cocina o área de preparación al área de servicio.
 2. Se podrá hacer **uso de loza y cristalería**, siempre y cuando asegure del lavado y desinfección del equipo.
 3. Las **bebidas** podrán ser envasadas de fábrica o directamente servidas y entregadas por el personal de servicio.
- **Los servicios de box lunch** deberán recibirse en contenedores cerrados, **biodegradables y con sello de seguridad**.

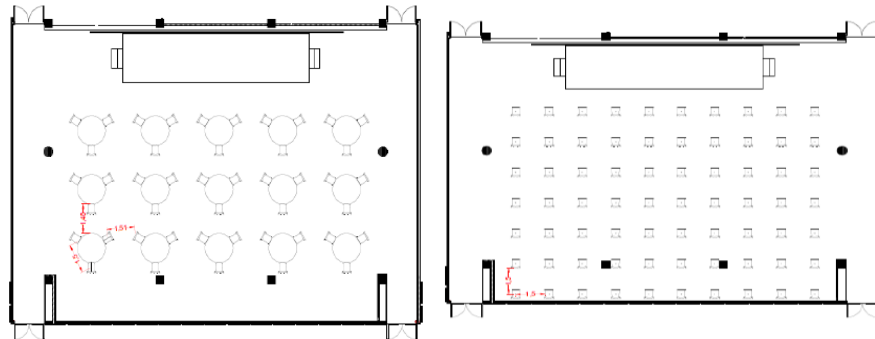


- **No se recibirán productos o alimentos** que no cumplan con las características de inocuidad y seguridad.
 - a) Sello de seguridad roto o desprendido.
 - b) Recipiente con perforaciones o desgastado.
 - c) Recipiente sucio.
 - d) Manejo correcto de temperaturas (frio o caliente).
 - e) Alimento que no cumpla con las características organolépticas

C) Montaje

- Considerar el **distanciamiento físico durante el montaje de mesas y sillas** para cumplir con el lineamiento establecido (1.5 mts mínimo).
- La capacidad del evento depende de la **fase de reactivación** vigente conforme a lo señalado por nuestras autoridades, así como la Secretaría de Salud.

Ejemplo



6. Instalaciones del Socios de Valor.

- El **personal deberá estar capacitado** sobre las medidas **preventivas COVID-19**.
- Contar con **tapete para desinfectar calzado** en acceso de personal y entrada de proveedores (según el Estado en donde aplique).
- El proveedor será responsable de **delimitar o señalar con marcas en el piso, los espacios entre el personal de servicio y las áreas de preparación de alimentos**.
- La **estación de lavado de manos deberá estar equipada**: Jabón bactericida, gel desinfectante, toallas para secado de manos, cepillo en solución desinfectante y bote de basura con bolsa y tapa.
- **La cocina deberá tener ventilación natural e iluminación suficiente**.
- Contar con **material visual de apoyo** (Técnica de lavado de manos, Toser y/o estornudar “de etiqueta”, Síntomas de COVID-19 y teléfonos de atención, Distanciamiento social).

Protocolo posible sospechoso

Personal de servicio y operativo

1. La persona que presente síntomas en el servicio deberá notificar inmediatamente al responsable del servicio por parte del proveedor.
2. Indicar las personas con las cuales tuvo acercamiento para identificar posibles sospechosos.
3. Retirarse de las instalaciones y seguir las indicaciones de su médico.

Responsable del servicio (socio de valor)

1. El proveedor deberá notificar al organizador del evento y a Tec Food.
2. Proporcionar la información del empleado (posible sospechoso).
3. Compartir la lista de las personas que tuvieron acercamiento con el posible sospechoso.
4. Solicitar al posible sospechoso retirarse de las instalaciones y realizarse la prueba de PCR.
5. Posteriormente de regresar alguno de los colaboradores afectados en el equipo del servicio de otro evento, deberán realizarse la prueba nuevamente de COVID-19 y mostrar evidencia de que son negativos.

Líder de Tec Food

1. Notificar al gerente de Tec Food, DSO de Campus, Servicio Médico y TyE.
2. Solicitar al usuario principal la lista de los asistentes del evento.
3. Dar seguimiento con las áreas involucradas sobre algún posible contacto del sospechoso con algún miembro de la comunidad Tec.
4. Continuar el protocolo establecido por el Tec para sospechosos de COVID-19.

Contactos para dudas y aclaraciones

Departamento Tec Food

tecfood@info.tec.mx

Cynthia Cárdenas Gutierrez

Líder Nacional Servicios Especiales

Cynthia.cardenas@tec.mx

Anexo 1

Lista de verificación COVID19 Catering

LISTA DE VERIFICACIÓN CATERING	Si	No
PROTECCIÓN SANITARIA		
1. Cuenta con área de filtro sanitario Tec Food para realizar inspecciones y suministro de EPP en el evento (cofias, cubrebocas, guantes desechables, atomizador con solución desinfectante, gel antibacterial, termómetro digital o infrarrojo, etc.).		
2. El responsable del "filtro sanitario Tec Food", revisa la temperatura, realiza "cuestionario de síntomas" a todo el personal en el evento o servicio.		
3. Se cuenta con atomizador con solución desinfectante o tapete desinfectante para el calzado del personal.		
4. Cuenta con área o zona asignada para colocar objetos personales.		
5. El personal de servicio cuenta con el uniforme limpio, en buenas condiciones y completo.		
6. El personal utiliza el equipo de protección personal requerido para el servicio (lentes de protección de seguridad, careta)		
7. El personal utiliza cubrebocas (debe cambiarse cada vez que sea necesario (al estornudar, al hablar frecuentemente, o en cualquier momento que corra riesgo de contaminación).		
8. El personal conoce técnica de toser y/o estornudar "de etiqueta".		
9. El personal realiza la correcta técnica de lavado de manos.		
10. El espacio de preparación de alimentos cuenta con ventilación e iluminación suficiente.		
PRESENTACION DE ALIMENTOS		
11. Loza y cristalería limpia y desinfectada o se utilizan desechables biodegradables.		
12. Kit de desinfección en las barras de servicio para los participantes		
13. Apoyo visual para la desinfección de manos durante el servicio.		
14. Los servicios emplatados se entregan en campanas o vitafilm por el personal de servicio.		
15. El personal de servicio entrega las bebidas y alimentos a los clientes.		
DISTANCIAMIENTO FÍSICO		
16. Cuenta con señalética en piso para delimitar espacio entre el personal operativo y servicio de alimentos.		

17. Existe espacio adecuado entre mesas (respetar 1.5 m de distancia).		
MEDIDAS PREVENTIVAS DURANTE EL SERVICIO		
18. Se realiza procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas o áreas a utilizar antes y después del servicio.		
19. Se cuenta con papel secante y atomizadores con solución clorada para la limpieza de superficies.		
20. Se tiene contenedores para desechar pañuelos y cubrebocas.		
21. Cuenta con dispensadores de gel al 70% en puntos estratégicos para personal.		