

REPÚBLICA DE COLOMBIA
RAMA JUDICIAL DEL PODER PÚBLICO



TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DEL TOLIMA

Magistrado Ponente ÁNGEL IGNACIO ÁLVAREZ SILVA

Ibagué, diez (10) de noviembre de dos mil veinte (2020)

Referencia: **CIL - 73001-23-33-000-2020-00388-00**
Medio de Control: **CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD**
Autoridad controlada: **ALCALDE MUNICIPAL DE PURIFICACION, Tolima**
Acto revisado: **DECRETO 0196 DE 2020 “Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”**

Remitido por la alcaldía municipal de Purificación, se recibió en la oficina judicial el 2 de noviembre de 2020, el **DECRETO 0196 DE 2020 “Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”** para que se cumpla su control inmediato de legalidad en los términos del artículo 20 de la Ley 137 de 1994, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 136 del CPACA correspondiendo su reparto a este Despacho, quien se pronuncia en los siguientes términos, previa consideración de los siguientes

ANTECEDENTES

El artículo 215 de la Carta Magna de 1991 autoriza al Presidente de la República a declarar el **Estado de Emergencia** cuando se presenten circunstancias distintas a las previstas en los artículos 212 y 213 de la Constitución, que perturben, o amenacen perturbar, en forma grave e inminente el orden económico, social, ecológico del país, o constituyan grave calamidad pública.

Por medio del Decreto Declarativo No.417 del 17 de marzo de 2020, el señor Presidente de la República de Colombia con la firma de todos sus Ministros, declaró el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional con el fin de conjurar la crisis derivada de la Pandemia producida por el virus COVID-19.

Concluido el Estado de emergencia inicialmente decretado, sin que se prorrogara su vigencia, nuevamente se declaró tal Estado de excepción mediante el Decreto 637 del 6 de mayo de 2020 por un periodo de 30 días que igualmente venció sin que se declarara su prórroga.

Nuestra Constitución Política, al ocuparse de los Estados de Excepción, dispuso una serie de controles de orden político y jurídico a los que deben someterse las disposiciones que se expidan en razón de un Estado de Excepción, desde la decisión mediante la cual se produce su declaratoria y los decretos legislativos que dicte el Gobierno en uso de las facultades constitucionales excepcionalmente conferidas, hasta las medidas de carácter general que sean dictadas en ejercicio de la función administrativa y en desarrollo de la reglamentación y aplicación de estos decretos legislativos, actos estos últimos, respecto de los cuales se ocupó el Legislador Estatutario

Referencia: CIL - 73001-23-33-000-2020-00388-00 2
Medio de Control: CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD
Autoridad controlada: ALCALDE MUNICIPAL DE PURIFICACION, Tolima
Acto revisado: DECRETO 0196 DE 2020 *“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”*

al establecer en el artículo 20 de la Ley 137 de 1994 la figura del control de legalidad oficioso e inmediato sobre los mismos.

Según lo dispuesto en el numeral 14 del artículo 151 de la Ley 1437 de 2011, corresponde el control inmediato de legalidad de los actos de carácter general que sean proferidos en ejercicio de la función administrativa durante los Estados de Excepción y como desarrollo de los decretos legislativos, proferidos por autoridades territoriales, a los Tribunales Administrativos del lugar donde se expidan, en única instancia.

De acuerdo con lo anterior y analizados los supuestos fáctico jurídicos que dieron origen al acto enviado para su revisión, se concluye que el mismo no fue proferido en desarrollo de la declaratoria del estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio Nacional, como consecuencia de la pandemia originada por el COVID-19, efectuada mediante los *Decretos 417 del 17 de marzo de 2020 y Decreto 637 del 6 de Mayo de 2020* emanados por el Presidente de la República o con fundamento en los demás decretos legislativos suscritos por el Gobierno Nacional en torno a tal declaratoria, pues al revisarlo se encuentra que se trata de un conjunto de medidas policivas y de salubridad pública para cuya expedición tienen facultades los mandatarios locales en coordinación con el orden jerárquico de la función de policía de la que está revestido el Ejecutivo en el nivel nacional, seccional y local para atender la situación de emergencia sanitaria, que se vive en todo el territorio nacional.

Por consiguiente, no resulta procedente en este caso adelantar el control inmediato de legalidad del acto administrativo enviado de acuerdo con lo establecido por los artículos 20 de la Ley 137 de 1994 y 136 de la Ley 1437 de 2011, pues el ordenamiento jurídico únicamente contempla la figura del control automático de legalidad sobre los actos administrativos proferidos en razón a la declaratoria del Estado de Excepción, situación que como se anotó, no aconteció en el sub lite, por lo que, entrar a revisar oficiosamente el acto administrativo enviado, constituiría una violación flagrante del debido proceso y del ordenamiento jurídico especialmente porque en tal caso carecería de competencia esta Corporación para abordar su estudio de manera oficiosa.

Lo anterior no implica, sin embargo, el acaecimiento de la figura de la cosa juzgada, pues no se predicen los efectos procesales de dicha figura en cuanto a su inmutabilidad, vinculación y definición, y en tal medida este acto administrativo será pasible de control judicial ante esta Jurisdicción, conforme al medio de control procedente y en aplicación del procedimiento regido en la Ley 1437 de 2011 y demás normas concordantes.

Así las cosas, al no cumplirse con los requisitos mínimos necesarios para iniciar el proceso de control automático de legalidad en los términos del numeral 3 del artículo 185 del CPACA, el despacho se abstendrá de avocar conocimiento en el asunto de la referencia.

Por lo expuesto, el Tribunal Administrativo del Tolima

RESUELVE:

PRIMERO: NO AVOCAR el conocimiento a través del Control Inmediato De Legalidad sobre el DECRETO 0196 DE 2020 *“Por medio del cual se adopta el protocolo de*

Referencia: CIL - 73001-23-33-000-2020-00388-00 3
Medio de Control: CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD
Autoridad controlada: ALCALDE MUNICIPAL DE PURIFICACION, Tolima
Acto revisado: DECRETO 0196 DE 2020 "Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares proferido por el señor Alcalde Municipal de Purificación, de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta providencia.

SEGUNDO: Por Secretaría COMUNÍQUESE esta decisión a través del portal web de la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo, e infórmese por correo electrónico a la Alcaldía Municipal de Purificación, a la oficina Jurídica del Departamento del Tolima, y al Ministerio Público.

TERCERO: Una vez ejecutoriada esta providencia, archívese el expediente.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

El Magistrado,



ÁNGEL IGNACIO ÁLVAREZ SILVA

**REPUBLICA DE COLOMBIA
RAMA JUDICIAL DEL PODER PUBLICO**



**TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DEL TOLIMA
IBAGUÉ – TOLIMA
TELEFONO 098 2618433**

73001-23-33-000-2020-00388-00

**PROCESO: CONTROL INMEDIATO DE
LEGALIDAD**

DEMANDANTE(s):

MUNICIPIO DE PURIFICACION

890701077

APODERADO(s):

DEMANDADO(s):

MUNICIPIO DE PURIFICACION

890701077

APODERADO(s):

ACTOS DEMANDADOS: REVISION DEL DECRETO 0196 DEL 14 DE SEPTIEMBRE DE 2020, PROFERIDO POR EL ALCALDE DEL MUNICIPIO DE PURIFICACION

FECHA RADICACIÓN: 04/11/2020

FOLIO: 303 LIBRO RADICADOR No. 6

MAGISTRADO PONENTE: ANGEL IGNACIO ALVAREZ SILVA (ORAL)

73001-23-33-000-2020-00388-00

AIAS

ACTA INDIVIDUAL DE REPARTO

Fecha : 02/nov/2020

Página 1

REPUBLICA DE COLOMBIA
RAMA JUDICIAL

CORPORACION GRUPO OTROS
TRIBUNAL CD. DESP SECUENCIA: FECHA DE REPARTO
REPARTIDO AL DESPACHO 003 1869 02/nov/2020

DR. ANGEL IGNACIO ALVAREZ SILVA - ORAL

IDENTIFICACION	NOMBRE	APELLIDO	PARTE
SD819952	DECRETO 0196		01 *~
SD819953	NO		02 *~

אגוזמן נרפד תרפ"ב תשפ"א

C26001-OJ01X03

aguzmanv

EMPLEADO

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

EL ALCALDE POPULAR DE PURIFICACIÓN – TOLIMA, en ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en especial, las conferidas por el numeral 3° del artículo 315 de la Constitución Política, Ley 1801 de 2016, y

CONSIDERANDO

Que mediante Decreto No. 1168 de fecha 25 de agosto de 2020 en la cual Regula la fase de Aislamiento Selectivo y Distanciamiento Individual Responsable y establece que *“Toda actividad deberá estar sujeta al cumplimiento de los protocolos de bioseguridad que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social para el control de la pandemia del Coronavirus COVID-19. Así mismo, deberán atenderse las instrucciones que para evitar la propagación del Coronavirus COVID-19 adopten o expidan los diferentes ministerios y entidades del orden nacional.”*

Que mediante Resolución 1462 del 25 de agosto de 2020 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual extendió y prorrogó la emergencia sanitaria dentro del territorio nacional hasta el 30 de noviembre del presente año.

Que mediante Decretos No. 0-00179 y 0-00181 de fecha 26 de agosto de 2020, la Alcaldía Municipal adoptó el contenido del Decreto No. 1168 y prorrogó la emergencia sanitaria hasta el 30 de noviembre de 2020 en el Municipio de Purificación.

Que mediante la Resolución 000666 de fecha 24 de abril de 2020 “Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la Pandemia del Coronavirus Covid-19”, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social adoptó los protocolos de bioseguridad para controlar y contener la propagación por Covid-19 en la reapertura gradual de la economía.

Que mediante Decreto No. 0-00113 de fecha 30 de abril de 2020, la Alcaldía Municipal adoptó el contenido total de la Resolución No. 000666 de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, además dispuso que la vigilancia y cumplimiento del protocolo general de bioseguridad de cada sector, empresa o entidad estaría en cabeza de la Secretaría de Salud Municipal.

Que mediante Decreto No. 0-00121 de fecha 20 de mayo de 2020, la Alcaldía Municipal modificó el Decreto No. 0-00113 de fecha 30 de abril de 2020 adoptando un nuevo anexo técnico.

Que de acuerdo a lo manifestado por la Organización Mundial de la Salud -OMS y el Ministerio de Salud y Protección Social, a la fecha no existen medidas farmacológicas, como la vacuna y los medicamentos antivirales que permitan combatir el nuevo Coronavirus COVID-19.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, reitera *“Que la medida más efectiva para prevenir el COVID-19 es lavarse las manos correctamente, con agua y jabón. Hacerlo frecuentemente reduce hasta en 50% el riesgo de contraer coronavirus. De igual manera, se recomiendan otras medidas preventivas cotidianas para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades respiratorias, como: 1. Evita el contacto cercano con personas enfermas. 2. Al estornudar, cúbrete con la parte interna del codo. 3. Si tienes síntomas de resfriado, quédate en casa y usa tapabocas. 4. Limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que se tocan frecuentemente. 5. Ventila tu casa. 6. Siga las recomendaciones de las autoridades nacionales y locales frente a la prevención del coronavirus COVID – 19.”*

Que de conformidad con lo establecido en los artículos 49 y 95 de la Constitución Política, toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y de su comunidad, y obrar conforme al principio de solidaridad social, respondiendo con acciones humanitarias ante situaciones que pongan en peligro la vida o la salud de las personas.

Que mediante Decreto No. 0-00190 de fecha 9 de septiembre de 2020, la Alcaldía Municipal Adiciono al Decreto No. 00188 de fecha 07 de septiembre de 2020, la medida de orden público de toque de queda en todo el territorio del municipio de acuerdo a la autorización emitida por el Ministerio del Interior.

Que la evidencia muestra que la propagación del Coronavirus Covid-19 continúa, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, y en consecuencia, al no existir medidas farmacológicas por tanto son las medidas no farmacológicas las que tienen mayor efectividad las cuales incluye la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena.

Que al no encontrarse restricciones diferentes a las señaladas en el artículo 5 del Decreto No. 1168 de 2020, las demás actividades que se desarrollen en el territorio nacional se encuentran sujetas al cumplimiento de los protocolos de bioseguridad que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social, sin perjuicio de las demás instrucciones que para evitar la propagación de este virus adopten o expidan los diferentes Ministerios o Entidades de Orden Nacional.

Que en el párrafo primero del artículo quinto del Decreto No. 1168 de 2020, estableció que los Alcaldes de los municipios podrán solicitar al Ministerio del Interior autorización para la implementación de planea pilotos *“en establecimientos y locales comerciales que presten servicio de restaurante o bares, para el consumo de bebidas embriagantes dentro del establecimiento o local, siempre y cuando se cumple en todo momento con los protocolos de bioseguridad y las normas sobre aglomeraciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, para el desarrollo de esta actividad. La autorización que imparta el Ministerio del Interior requerida del previo concepto favorable del Ministerio de Salud y Protección Social”*.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

Que el día 13 de septiembre de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social reporto 716.319 casos confirmados, 92.498 casos activos, 22.924 muertes y 599.385 recuperados.

Que el Ministerio de Salud y Protección social mediante Resolución No. 1569 de fecha 07 de septiembre de 2020, adoptó el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

Que el anterior acto administrativo es necesario adoptarlo y realizarlo para realizar el seguimiento en los establecimientos del municipio.

Que en mérito de lo expuesto,

DECRETA

ARTÍCULO PRIMERO: ADOPTAR el contenido total de la Resolución 0001569 de fecha 7 de septiembre de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por medio de la cual se adoptó el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

PARAGRAFO PRIMERO: El establecimiento que no cuente con la infraestructura necesaria para aplicar el protocolo no podrá habilitar el servicio.

PARAGRAFO SEGUNDO: Este protocolo es complementario al adoptado mediante Resolución 000666 del 24 de abril de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y adoptado por la Administración Municipal mediante Decreto No. 0-00113 de fecha 30 de abril de 2020.

ARTICULO SEGUNDO: Delegar a la Secretaria de Salud y Protección Social y la Secretaria General y de Gobierno, la vigilancia y cumplimiento del protocolo de bioseguridad de los establecimientos que desarrollan la actividad aquí señalada en el municipio de Purificación-Tolima.

ARTÍCULO TERCERO: La radicación del protocolo de bioseguridad se allegará a la ventanilla única de la Administración Municipal o a la dirección electrónica de la Secretaria de Salud y Protección Social Municipal: secretariasalud@purificacion-tolima.gov.co, para su respectiva revisión y aprobación.

PARAGRAFO: Para dar inicio a las actividades, se requiere la autorización del protocolo de bioseguridad por parte de la Secretaria de Salud y Protección Social Municipal y encontrarse debidamente autorizado el plan piloto por el Ministerio del Interior.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

ARTICULO CUARTO: El anexo técnico de la resolución 1569 del 7 de septiembre de 2020 hará parte integral de este acto administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: Comunicar el presente acto administrativo a la Secretarías de Salud y Protección Social y a la Secretaría General y de Gobierno, para lo de su competencia.

ARTICULO SEXTO: El presente acto rige a partir de su expedición.

COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Purificación – Tolima a los catorce (14) días del mes de septiembre de 2020.



CRISTHIAN ANDRES BARRAGAN CORRECHA
Alcalde Municipal de Purificación



Proyecto: **ANGÉLICA ALEXANDRA OSORIO SOLANO**
Jefe Oficina Asesora Jurídica y de Contratación

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

ANEXO TECNICO

1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los restaurantes y bares para el consumo de bebidas alcohólicas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su desarrollo.

2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución 666 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 del coronavirus COVID-19”*.

3. Medidas para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

3.1. Medidas de adecuación

- 3.1.1. Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura, la autodeclaración de estado de salud, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos.
- 3.1.2. Garantizar la circulación natural del aire, para disminuir el riesgo de propagación. Todos aquellos espacios cerrados deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés "High Efficiency Particle Arresting", o "recogedor de partículas de alta eficiencia"), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.
- 3.1.3. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique.
- 3.1.4. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.
- 3.1.5. Señalizar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.
- 3.1.6. Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, taquilla, ropero, baños, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas.
- 3.1.7. Usar marcas en el piso para facilitar el cumplimiento de la medida de distanciamiento físico. Se deben demarcar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo el área de la cocina y las zonas de espera, baños, pedido, pago y entrega de productos a los clientes.
- 3.1.8. Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.
- 3.1.9. Habilitar, en lo posible, una puerta de ingreso al establecimiento y otra de salida con el fin de controlar el flujo y circulación de personas.
- 3.1.10. Prohibir el uso de cualquier tipo de decoración para ocasiones especiales.
- 3.1.11. Contar con un encargado del establecimiento que ubique y oriente a los clientes según lo indique el personal del punto de ingreso.
- 3.1.12. Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo *push*, dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.

3.2. Lavado de manos

- 3.2.1. Garantizar que el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

- 3.2.2.** Instar a los clientes a realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, después de estar en contacto con dinero, antes y después de comer y antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

3.3. Mantenimiento y desinfección

- 3.3.1.** Establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina, barra y puntos de contacto, como manijas de puertas, caja, ascensores. Este protocolo debe incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.
- 3.3.2.** Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje.
- 3.3.3.** Limpiar y desinfectar con frecuencia los utensilios y recipientes contenedores de condimentos, alimentos o bebidas de acuerdo con las Resoluciones 749 y 1050 de 2020.
- 3.3.4.** Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio, mesas, barras, sillas, dispensadores de líquidos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común las cuales se deben desinfectar cada vez que sean utilizadas.
- 3.3.5.** Desinfectar las mesas, barras, sillas y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.
- 3.3.6.** Desinfectar las bandejas para llevar alimentos y bebidas a las mesas después de cada servicio.
- 3.3.7.** Limpiar y desinfectar los llamadores o avisadores de pedidos después de cada uso.
- 3.3.8.** Limpiar y desinfectar los medios de pago electrónicos como tarjetas y datáfonos, con un paño humedecido con solución desinfectante luego de cada uso.
- 3.3.9.** Realizar diariamente la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local antes de la apertura del establecimiento al público.
- 3.3.10.** Limpiar superficies con paños limpios impregnados con desinfectante, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación por el tiempo requerido.
- 3.3.11.** Intensificar la limpieza del mobiliario como mesas y sillas, ubicado en terrazas, calles peatonales, vías destinadas para comercio, alamedas, plazas, parques o cualquier otro espacio público.
- 3.3.12.** Limpiar y desinfectar vajillas, cubiertos y utensilios para el servicio a la mesa con productos químicos aprobados para esta función y agua, bien sea en lavaplatos manual o en lavavajillas.
- 3.3.13.** Realizar el mantenimiento y desinfección con desinfectantes que tengan actividad contra virus de capa lipídica. Estos productos deben emplearse conforme a la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.

3.4. Elementos de trabajo y dotación

- 3.4.1.** Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- 3.4.2.** Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal entre los cuales se encuentran computadores, *tablets* y celulares.

3.5. Elementos de protección personal

- 3.5.1.** Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal - EPP, en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos, con especial énfasis en aquellos trabajadores que adelantan labores de limpieza y desinfección. Estas instrucciones deben concordarse con las recomendaciones efectuadas por la Administradora de Riesgos Laborales - ARL, de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales.
- 3.5.2.** Exigir que los trabajadores utilicen durante la jornada laboral el tapabocas cubriendo boca y nariz y cambiar por uno nuevo cuando este esté húmedo, roto o sucio.
- 3.5.3.** Los trabajadores deben llevar el cabello recogido, uñas cortas, no portar anillos, pulseras, etc.
- 3.5.4.** Los elementos de protección personal deben ser de uso personal e intransferible.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

3.6. Manipulación de insumos y productos

- 3.6.1. Utilizar una barrera lavable tipo estiba en los vehículos de proveeduría que evite que se almacenen los productos directamente sobre el piso del vehículo.
- 3.6.2. Cumplir con las medidas de limpieza y desinfección en los vehículos usados para domicilios y proveeduría, así como las canastas, estibas y envases de producto.
- 3.6.3. Rociar externamente los empaques, antes de la verificación, con una sustancia desinfectante compatible con alimentos.
- 3.6.4. Evitar que el personal de transporte y distribución de alimentos y bebidas ingrese a las zonas de preparación de estos.
- 3.6.5. Realizar el recibo de insumos sin contacto y el cargue de productos en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deben depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- 3.6.6. Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, y, en general, cualquier insumo que no sea indispensable.
- 3.6.7. Desinfectar los insumos y productos al finalizar el proceso de recepción, así como el ambiente o la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- 3.6.8. Mantener cubiertos todos los productos o materia prima durante su almacenamiento, despacho, transporte y entrega, de manera que se evite la exposición al ambiente.

3.7. Manipulación de residuos

- 3.7.1. Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, barras, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.
- 3.7.2. Asegurar que los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc., se depositen en doble bolsa de color negro en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria y separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaje de oficio.
- 3.7.3. Asegurar la implementación de los procesos de reciclaje y su disposición de acuerdo con el protocolo de higiene y seguridad definidos.
- 3.7.4. Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.
- 3.7.5. Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

3.8. Alternativas de organización laboral

- 3.8.1. Elaborar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades acorde con el número de personas que trabajan en el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional y las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.
- 3.8.2. Organizar las reuniones de cambio de turno con el menor número de participantes posible, asegurando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes, en todo caso se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos virtuales.
- 3.8.3. Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos.
- 3.8.4. Buscar posiciones que minimicen el contacto de empleados con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, incluidas personas mayores de 60 años y personas con afecciones médicas preexistentes como diabetes mellitus, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica – EPOC y enfermedad cardíaca, o un sistema inmunitario comprometido, por ejemplo, cáncer, tratamiento contra el cáncer u otros tratamientos inmunosupresores, o preferiblemente promover el trabajo desde la casa.
- 3.8.5. Establecer un cronograma de recepción de insumos para evitar que concurran al mismo tiempo varios proveedores.
- 3.8.6. Para establecimientos con servicio de comida se deben acoger las medidas establecidas en las Resoluciones 749 y 1050 expedidas por este Ministerio.

3.9. Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)



**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

- 3.9.1. Evitar el contacto físico con los clientes, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas
- 3.9.2. Garantizar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre clientes, en la fila de ingreso al establecimiento, para esto se debe demarcar o señalizar el suelo con los puntos de espera.
- 3.9.3. Evitar la disposición de alimentos y productos en barras o en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.
- 3.9.4. Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.
- 3.9.5. Eliminar el uso de cartas o menús en físico. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
- 3.9.6. Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.
- 3.9.7. Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguilas
- 3.9.8. Desinfectar las botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes y poner a disposición los elementos necesarios para su consumo individual, tales como vasos, copas, hielo, hielera, servilletas, etc. El cliente debe servir la bebida con el fin de evitar el contacto con el personal.
- 3.9.9. Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir la factura y el medio de pago
- 3.9.10. Preferir 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 al establecimiento.
- 3.9.11. Prohibir el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o temperatura corporal igual o mayor a 38°C, para lo cual, en el punto de ingreso se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios. El establecimiento debe ser flexible en la cancelación o reprogramación de reservas.
- 3.9.12. Anotar el pedido del cliente y trasladarlo por escrito al personal de despacho en barra y/o cocina, de modo que se minimice el contacto por comunicación verbal.
- 3.9.13. Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- 3.9.14. No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- 3.9.15. Restringir las labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante la operación.
- 3.9.16. Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los locales.
- 3.9.17. Solicitar a los clientes que ellos mismos manipulen sus objetos personales, esto es, carteras, bolsos, mochilas, documentos, en caso de realizar requisas o solicitar documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.
- 3.9.18. Prohibir el uso de sellos en la piel de los clientes y si se van a utilizar manillas estas deben ser de un solo uso y el cliente debe ponérsela siguiendo las indicaciones.
- 3.9.19. Prohibir bailar en el interior del establecimiento y en las áreas que tenga habilitadas para prestar el servicio.
- 3.9.20. Utilizar las pistas de baile para adecuación de mesas
- 3.9.21. Retirar de las mesas elementos como sal, salsas, azúcar, servilletas, entre otros, los cuales serán dispuestos una vez los clientes estén ubicados, y serán retirados al final del servicio, esta operación debe realizarse cada vez que haya un cambio de usuarios en la mesa. Así mismo, ubicar individuales, vajillas, cubiertos, vasos, copas o cualquier otro utensilio para el servicio cuando se vaya a entregar el producto solicitado por los clientes.
- 3.9.22. Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.
- 3.9.23. Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento
- 3.9.24. Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores con el fin de informar al cliente que su pedido está listo, los cuales deben ser desinfectados entre cada uso.
- 3.9.25. Prohibir el lanzamiento de papeletas, espuma, confeti, agua u otros elementos o sustancias que puedan convertirse en fuentes de contagio.
- 3.9.26. Prohibir que se compartan elementos como micrófonos.
- 3.9.27. Utilizar mesas al aire libre, preferiblemente.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

- 3.9.28. No emplear la modalidad de preparación de alimentos y bebidas en zonas diferentes a la cocina y la barra.
- 3.9.29. Prohibir las comidas en servicio buffet, barra de ensaladas o bebidas.
- 3.9.30. Ubicar en zigzag al personal en el comedor para minimizar el contacto frente a frente. Las mesas deben estar a dos metros entre ellas garantizando la distancia física entre las personas.
- 3.9.31. Requerir que el personal del servicio de alimentos realice el lavado de manos con mayor frecuencia.
- 3.10. Plan de comunicaciones**
- 3.10.1. Establecer una estrategia de comunicación que permita a clientes y personal conocer las medidas de prevención adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente al COVID-19.
- 3.10.2. Previo a la reapertura del establecimiento o cuando ingrese nuevo personal, proporcionar la capacitación necesaria sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales.
- 3.10.3. Contar con carteles que contengan las medidas higiénicas que deben ser acogidas por los usuarios en baños, terrazas, etc.
- 3.10.4. Establecer una estrategia para manejo de venta y consumo responsable de alcohol, que involucre el personal que labora en el establecimiento y sea divulgado a los usuarios a través de los medios y canales que disponga el lugar, tales como avisos, medios online, meseros, incluyendo la información del derecho de admisión y permanencia en el lugar.
- 3.11. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales – ARL**
- 3.11.1. Incluir en el plan de contingencias las medidas concretas que el establecimiento va a adoptar para controlar el contagio por COVID-19. Esta actividad preventiva es obligatoria previa al reinicio de la actividad.
- 3.11.2. Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes, además de las capacitaciones previas a la apertura, sobre las buenas prácticas en higiene que debe tener el personal.
- 3.12. Bases de datos**
- Se recomienda llevar un registro que incluya fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes que hacen uso de los servicios domiciliarios que presta el establecimiento, así como de los proveedores del establecimiento, con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19. La recolección de datos deberá realizarse a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que los datos se usarán con fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.
- 3.13. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados.**
- 3.13.1. Tomar la temperatura a los empleados, clientes y proveedores, así como verificar el uso de tapabocas, antes de su ingreso al establecimiento.
- 3.13.2. Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.
- 3.13.3. Recomendar el uso del aplicativo CoronAPP-Colombia en todo el personal.
- 3.14. Manejo de situaciones de riesgo**
- 3.14.1. Establecer un protocolo para el manejo de situaciones de detección de clientes o proveedores con síntomas asociados a enfermedades respiratorias y/o al COVID-19, que incluya el cruce de esta información con la del personal del establecimiento con el que posiblemente estuvo en contacto y con la de las autoridades sanitarias correspondientes.
- 3.14.2. Revisar los planes de emergencia y de saneamiento del establecimiento y actualizarlos a las medidas establecidas en este protocolo y la Resolución 666 de 2020.

**DECRETO No. 0-00196
(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)**

“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”

- 3.14.3. Implementar diferentes franjas horarias para la salida de los usuarios o clientes, con el fin de mitigar los riesgos de contagio por aglomeración en el espacio público.
- 3.15. Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento**
- 3.15.1. Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.
- 3.15.2. Quedarse en casa en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar e informar a la EPS y a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento.
- 3.15.3. Mantener la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los clientes.
- 3.15.4. Evitar el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso.
- 3.15.5. Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente y no prestarlos.
- 3.15.6. Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, de acuerdo con la composición de los elementos a desinfectar.
- 3.15.7. Realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%) antes de ingresar al establecimiento.
- 3.15.8. Guardar el tapabocas en su empaque original o en una bolsa cerrada mientras se consumen alimentos o bebidas. En ningún caso, el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.
- 3.15.9. Cambiar el tapabocas por uno nuevo en caso de que este resulte contaminado, húmedo, sucio o roto.
- 3.15.10. Efectuar lavado o higienización de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- 3.15.11. Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y atención al público.
- 3.15.12. Lavar las manos con mayor frecuencia si forma parte del personal del servicio de alimentos.
- 3.15.13. Realizar el lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de proceso y antes de cada cambio de actividad.
- 3.15.14. Los dispensadores de líquidos (cerveza, gaseosa, té, etc.) deben ser manipulados por un único trabajador.
- 3.15.15. Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo u otros medios de pago, superficies y clientes.
- 3.16. Medidas para el usuario**
- 3.16.1. Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca.
- 3.16.2. Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.
- 3.16.3. Permitir la toma de temperatura a su ingreso.
- 3.16.4. Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.
- 3.16.5. Llevar consigo alcohol glicerinado mínimo al 60% y tapabocas.
- 3.16.6. Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el periodo de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.
- 3.16.7. Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del establecimiento.
- 3.16.8. Abandonar el establecimiento si presenta síntomas compatibles con la COVID-19 y consultar con la EPS.
- 3.16.9. Manipular sus objetos personales como carteras, mochilas, documentos para mostrarlos en el punto de control, en caso de que el establecimiento realice requisas o solicite documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 0001569 DE 2020

(-7 SEP 2020)

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el Decreto Legislativo 539 de 2020 y en desarrollo del artículo 6 del Decreto 1168 de 2020 y,

CONSIDERANDO

Que el artículo 2 de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares.

Que la Ley 1751 de 2015, en su artículo 5, establece que el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y en su artículo 10, señala como deberes de las personas frente al derecho fundamental a la salud, los de "*propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad*" y "*actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas*".

Que el 11 de marzo de 2020, la OMS declaró que el brote de coronavirus COVID-19 es una pandemia, esencialmente por la velocidad en su propagación e instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de las medidas preventivas, todo lo cual debe redundar en la mitigación del contagio.

Que mediante la Resolución 1462 del 25 de agosto de 2020 este Ministerio prorrogó hasta el 30 de noviembre del presente año, la emergencia sanitaria declarada mediante la Resolución 385 de 2020 y prorrogada inicialmente a través de la Resolución 844 del mismo año.

Que la evidencia muestra que la propagación del coronavirus COVID-19 continúa, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, y en consecuencia, al no existir medidas farmacológicas como la vacuna y los medicamentos antivirales, son las medidas no farmacológicas las que tienen mayor costo/efectividad. Esas medidas incluyen la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena.

Que el Decreto Legislativo 539 del 13 de abril de 2020, estableció que durante el término de la emergencia sanitaria este Ministerio será el competente para expedir los protocolos que sobre bioseguridad se requieran para todas las actividades económicas, sociales y sectoriales que se encuentran autorizadas, a fin de mitigar, controlar y evitar la propagación de la pandemia y realizar su adecuado manejo.

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, expidió la Resolución No. 666 del 24 de abril de 2020, "*por medio de la cual se adoptó el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública y su correspondiente anexo técnico*".

-7 SEP 2020

RESOLUCIÓN NÚMERO 0001569 DE 2020 HOJA N° 2

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

Que, el Gobierno nacional expidió el Decreto 1168 de 25 de agosto 2020, por medio del cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público y se decreta el aislamiento selectivo con distanciamiento individual responsable.

Que el parágrafo 1 del artículo 5 del precitado decreto estableció que los alcaldes de los municipios y distritos podrán solicitar al Ministerio del Interior autorización para la implementación de planes piloto "en establecimientos y locales comerciales que presten servicio de restaurante o bares, para el consumo de bebidas embriagantes dentro del establecimiento o local, siempre y cuando se cumpla en todo momento con los protocolos de bioseguridad y las normas sobre aglomeraciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, para el desarrollo de esta actividad. La autorización que imparta el Ministerio del Interior requerirá del previo concepto favorable del Ministerio de Salud y Protección Social."

Que de acuerdo con la información suministrada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo se elaboró el protocolo de bioseguridad especial que debe ser aplicado para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares, el cual se adopta mediante la presente resolución y es complementario al protocolo general, adoptado mediante la Resolución 666 de 2020.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

Artículo 1. Objeto. Adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares

Parágrafo 1. El establecimiento que no cuente con la infraestructura necesaria para aplicar el protocolo no podrá habilitar el servicio.

Parágrafo 2. Este protocolo es complementario al adoptado mediante Resolución 666 del 24 de abril de 2020 y a las demás medidas que los responsables de los establecimientos que desarrollan las actividades aquí previstas crean necesarios.

Artículo 2. Vigilancia del cumplimiento del protocolo. La vigilancia del cumplimiento de este protocolo está a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda del municipio o distrito donde esté ubicado el establecimiento que desarrolla la actividad aquí señalada, sin perjuicio de la vigilancia que sobre el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades.

Artículo 3. Vigencia. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C. a los,

07 SEP 2020


FERNANDO RUIZ GÓMEZ
Ministro de Salud y Protección Social

Aprobó:
Dirección de Promoción y Prevención
Viceministerio de Salud Pública y Prestación de Servicios
Dirección Jurídica

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

ANEXO TÉCNICO

1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los restaurantes y bares para el consumo de bebidas alcohólicas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su desarrollo.

2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución 666 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 del coronavirus COVID-19".

3. Medidas para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

3.1. Medidas de adecuación

- 3.1.1. Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura, la autodeclaración de estado de salud, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos.
- 3.1.2. Garantizar la circulación natural del aire, para disminuir el riesgo de propagación. Todos aquellos espacios cerrados deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés "High Efficiency Particle Arresting", o "recogedor de partículas de alta eficiencia"), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.
- 3.1.3. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique.
- 3.1.4. Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.
- 3.1.5. Señalizar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.
- 3.1.6. Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, taquilla, ropero, baños, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas.
- 3.1.7. Usar marcas en el piso para facilitar el cumplimiento de la medida de distanciamiento físico. Se deben demarcar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo el área de la cocina y las zonas de espera, baños, pedido, pago y entrega de productos a los clientes.
- 3.1.8. Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.
- 3.1.9. Habilitar, en lo posible, una puerta de ingreso al establecimiento y otra de salida con el fin de controlar el flujo y circulación de personas.
- 3.1.10. Prohibir el uso de cualquier tipo de decoración para ocasiones especiales.
- 3.1.11. Contar con un encargado del establecimiento que ubique y oriente a los clientes según lo indique el personal del punto de ingreso.
- 3.1.12. Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo *push*; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.

3.2. Lavado de manos

- 3.2.1. Garantizar que el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

- 3.2.2. Instar a los clientes a realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, después de estar en contacto con dinero, antes y después de comer y antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

3.3. Mantenimiento y desinfección

- 3.3.1. Establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina, barra y puntos de contacto, como manijas de puertas, caja, ascensores. Este protocolo debe incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.
- 3.3.2. Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje.
- 3.3.3. Limpiar y desinfectar con frecuencia los utensilios y recipientes contenedores de condimentos, alimentos o bebidas de acuerdo con las Resoluciones 749 y 1050 de 2020.
- 3.3.4. Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio, mesas, barras, sillas, dispensadores de líquidos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común las cuales se deben desinfectar cada vez que sean utilizadas.
- 3.3.5. Desinfectar las mesas, barras, sillas y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.
- 3.3.6. Desinfectar las bandejas para llevar alimentos y bebidas a las mesas después de cada servicio.
- 3.3.7. Limpiar y desinfectar los llamadores o avisadores de pedidos después de cada uso.
- 3.3.8. Limpiar y desinfectar los medios de pago electrónicos como tarjetas y datáfonos, con un paño humedecido con solución desinfectante luego de cada uso.
- 3.3.9. Realizar diariamente la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local antes de la apertura del establecimiento al público.
- 3.3.10. Limpiar superficies con paños limpios impregnados con desinfectante, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación por el tiempo requerido.
- 3.3.11. Intensificar la limpieza del mobiliario como mesas y sillas, ubicado en terrazas, calles peatonales, vías destinadas para comercio, alamedas, plazas, parques o cualquier otro espacio público.
- 3.3.12. Limpiar y desinfectar vajillas, cubiertos y utensilios para el servicio a la mesa con productos químicos aprobados para esta función y agua, bien sea en lavavajillas manual o en lavavajillas.
- 3.3.13. Realizar el mantenimiento y desinfección con desinfectantes que tengan actividad contra virus de capa lipídica. Estos productos deben emplearse conforme a la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químico.

3.4. Elementos de trabajo y dotación

- 3.4.1. Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- 3.4.2. Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal entre los cuales se encuentran computadores, *tablets* y celulares.

3.5. Elementos de protección personal

- 3.5.1. Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal - EPP, en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos, con especial énfasis en aquellos trabajadores que adelantan labores de limpieza y desinfección. Estas instrucciones deben concordarse con las recomendaciones efectuadas por la Administradora de Riesgos Laborales- ARL, de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales.
- 3.5.2. Exigir que los trabajadores utilicen durante la jornada laboral el tapabocas cubriendo boca y nariz y cambiar por uno nuevo cuando este esté húmedo, roto o sucio.
- 3.5.3. Los trabajadores deben llevar el cabello recogido, uñas cortas, no portar anillos, pulseras, etc.
- 3.5.4. Los elementos de protección personal deben ser de uso personal e intransferible.

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

3.6. Manipulación de insumos y productos

- 3.6.1. Utilizar una barrera lavable tipo estiba en los vehículos de proveeduría que evite que se almacenen los productos directamente sobre el piso del vehículo.
- 3.6.2. Cumplir con las medidas de limpieza y desinfección en los vehículos usados para domicilios y proveeduría, así como las canastas, estibas y envases de producto.
- 3.6.3. Rociar externamente los empaques, antes de la verificación, con una sustancia desinfectante compatible con alimentos.
- 3.6.4. Evitar que el personal de transporte y distribución de alimentos y bebidas ingrese a las zonas de preparación de estos.
- 3.6.5. Realizar el recibo de insumos sin contacto y el cargue de productos en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deben depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- 3.6.6. Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, y, en general, cualquier insumo que no sea indispensable.
- 3.6.7. Desinfectar los insumos y productos al finalizar el proceso de recepción, así como el ambiente o la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- 3.6.8. Mantener cubiertos todos los productos o materia prima durante su almacenamiento, despacho, transporte y entrega, de manera que se evite la exposición al ambiente.

3.7. Manipulación de residuos

- 3.7.1. Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, barras, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.
- 3.7.2. Asegurar que los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc., se depositen en doble bolsa de color negro en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria y separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaje de oficio.
- 3.7.3. Asegurar la implementación de los procesos de reciclaje y su disposición de acuerdo con el protocolo de higiene y seguridad definidos.
- 3.7.4. Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.
- 3.7.5. Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

3.8. Alternativas de organización laboral

- 3.8.1. Elaborar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades acorde con el número de personas que trabajan en el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional y las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.
- 3.8.2. Organizar las reuniones de cambio de turno con el menor número de participantes posible, asegurando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes, en todo caso se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos virtuales.
- 3.8.3. Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos.
- 3.8.4. Buscar posiciones que minimicen el contacto de empleados con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, incluidas personas mayores de 60 años y personas con afecciones médicas preexistentes como diabetes mellitus, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica – EPOC y enfermedad cardíaca, o un sistema inmunitario comprometido, por ejemplo, cáncer, tratamiento contra el cáncer u otros tratamientos inmunosupresores, o preferiblemente promover el trabajo desde la casa.
- 3.8.5. Establecer un cronograma de recepción de insumos para evitar que concurran al mismo tiempo varios proveedores.
- 3.8.6. Para establecimientos con servicio de comida se deben acoger las medidas establecidas en las Resoluciones 749 y 1050 expedidas por este Ministerio.

3.9. Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

- 3.9.1. Evitar el contacto físico con los clientes, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas
- 3.9.2. Garantizar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre clientes, en la fila de ingreso al establecimiento, para esto se debe demarcar o señalizar el suelo con los puntos de espera.
- 3.9.3. Evitar la disposición de alimentos y productos en barras o en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.
- 3.9.4. Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.
- 3.9.5. Eliminar el uso de cartas o menús en físico. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
- 3.9.6. Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.
- 3.9.7. Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguilas.
- 3.9.8. Desinfectar las botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes y poner a disposición los elementos necesarios para su consumo individual, tales como vasos, copas, hielo, hielera, servilletas, etc. El cliente debe servir la bebida con el fin de evitar el contacto con el personal.
- 3.9.9. Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir la factura y el medio de pago.
- 3.9.10. Preferir 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 al establecimiento.
- 3.9.11. Prohibir el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o temperatura corporal igual o mayor a 38°C, para lo cual, en el punto de ingreso se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios. El establecimiento debe ser flexible en la cancelación o reprogramación de reservas.
- 3.9.12. Anotar el pedido del cliente y trasladarlo por escrito al personal de despacho en barra y/o cocina, de modo que se minimice el contacto por comunicación verbal.
- 3.9.13. Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- 3.9.14. No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- 3.9.15. Restringir las labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante la operación.
- 3.9.16. Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los locales.
- 3.9.17. Solicitar a los clientes que ellos mismos manipulen sus objetos personales, esto es, carteras, bolsos, mochilas, documentos, en caso de realizar requisas o solicitar documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.
- 3.9.18. Prohibir el uso de sellos en la piel de los clientes y si se van a utilizar manillas estas deben ser de un solo uso y el cliente debe ponérsela siguiendo las indicaciones.
- 3.9.19. Prohibir bailar en el interior del establecimiento y en las áreas que tenga habilitadas para prestar el servicio.
- 3.9.20. Utilizar las pistas de baile para adecuación de mesas
- 3.9.21. Retirar de las mesas elementos como sal, salsas, azúcar, servilletas, entre otros, los cuales serán dispuestos una vez los clientes estén ubicados, y serán retirados al final del servicio, esta operación debe realizarse cada vez que haya un cambio de usuarios en la mesa. Así mismo, ubicar individuales, vajillas, cubiertos, vasos, copas o cualquier otro utensilio para el servicio cuando se vaya a entregar el producto solicitado por los clientes.
- 3.9.22. Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.
- 3.9.23. Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.
- 3.9.24. Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores con el fin de informar al cliente que su pedido está listo, los cuales deben ser desinfectados entre cada uso.
- 3.9.25. Prohibir el lanzamiento de papeletas, espuma, confeti, agua u otros elementos o sustancias que puedan convertirse en fuentes de contagio.
- 3.9.26. Prohibir que se compartan elementos como micrófonos.
- 3.9.27. Utilizar mesas al aire libre, preferiblemente.

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

- 3.9.28.** No emplear la modalidad de preparación de alimentos y bebidas en zonas diferentes a la cocina y la barra.
- 3.9.29.** Prohibir las comidas en servicio buffet, barra de ensaladas o bebidas.
- 3.9.30.** Ubicar en zigzag al personal en el comedor para minimizar el contacto frente a frente. Las mesas deben estar a dos metros entre ellas garantizando la distancia física entre las personas.
- 3.9.31.** Requerir que el personal del servicio de alimentos realice el lavado de manos con mayor frecuencia.
- 3.10. Plan de comunicaciones**
- 3.10.1.** Establecer una estrategia de comunicación que permita a clientes y personal conocer las medidas de prevención adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente al COVID-19.
- 3.10.2.** Previo a la reapertura del establecimiento o cuando ingrese nuevo personal, proporcionar la capacitación necesaria sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales.
- 3.10.3.** Contar con carteles que contengan las medidas higiénicas que deben ser acogidas por los usuarios en baños, terrazas, etc.
- 3.10.4.** Establecer una estrategia para manejo de venta y consumo responsable de alcohol, que involucre al personal que labora en el establecimiento y sea divulgado a los usuarios a través de los medios y canales que disponga el lugar, tales como avisos, medios online, meseros, incluyendo la información del derecho de admisión y permanencia en el lugar.
- 3.11. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales – ARL**
- 3.11.1.** Incluir en el plan de contingencias las medidas concretas que el establecimiento va a adoptar para controlar el contagio por COVID-19. Esta actividad preventiva es obligatoria previa al reinicio de la actividad.
- 3.11.2.** Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes, además de las capacitaciones previas a la apertura, sobre las buenas prácticas en higiene que debe tener el personal.
- 3.12. Bases de datos**
- Se recomienda llevar un registro que incluya fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes que hacen uso de los servicios domiciliarios que presta el establecimiento, así como de los proveedores del establecimiento, con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19. La recolección de datos deberá realizarse a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que los datos se usarán con fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.
- 3.13. Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados.**
- 3.13.1.** Tomar la temperatura a los empleados, clientes y proveedores, así como verificar el uso de tapabocas, antes de su ingreso al establecimiento.
- 3.13.2.** Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.
- 3.13.3.** Recomendar el uso del aplicativo CoronAPP-Colombia en todo el personal.
- 3.14. Manejo de situaciones de riesgo**
- 3.14.1.** Establecer un protocolo para el manejo de situaciones de detección de clientes o proveedores con síntomas asociados a enfermedades respiratorias y/o al COVID-19, que incluya el cruce de esta información con la del personal del establecimiento con el que posiblemente estuvo en contacto y con la de las autoridades sanitarias correspondientes.
- 3.14.2.** Revisar los planes de emergencia y de saneamiento del establecimiento y actualizarlos a las medidas establecidas en este protocolo y la Resolución 666 de 2020.

Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

- 3.14.3. Implementar diferentes franjas horarias para la salida de los usuarios o clientes, con el fin de mitigar los riesgos de contagio por aglomeración en el espacio público.

3.15. Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento

- 3.15.1. Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.
- 3.15.2. Quedarse en casa en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar e informar a la EPS y a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento.
- 3.15.3. Mantener la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los clientes.
- 3.15.4. Evitar el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartíroslos, realizar desinfección, previo a su uso.
- 3.15.5. Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente y no prestarlos.
- 3.15.6. Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, de acuerdo con la composición de los elementos a desinfectar.
- 3.15.7. Realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%) antes de ingresar al establecimiento.
- 3.15.8. Guardar el tapabocas en su empaque original o en una bolsa cerrada mientras se consumen alimentos o bebidas. En ningún caso, el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.
- 3.15.9. Cambiar el tapabocas por uno nuevo en caso de que este resulte contaminado, húmedo, sucio o roto.
- 3.15.10. Efectuar lavado o higienización de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- 3.15.11. Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y atención al público.
- 3.15.12. Lavar las manos con mayor frecuencia si forma parte del personal del servicio de alimentos.
- 3.15.13. Realizar el lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de proceso y antes de cada cambio de actividad.
- 3.15.14. Los dispensadores de líquidos (cerveza, gaseosa, té, etc.) deben ser manipulados por un único trabajador.
- 3.15.15. Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo u otros medios de pago, superficies y clientes.

3.16. Medidas para el usuario

- 3.16.1. Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca.
- 3.16.2. Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.
- 3.16.3. Permitir la toma de temperatura a su ingreso.
- 3.16.4. Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.
- 3.16.5. Llevar consigo alcohol glicerinado mínimo al 60% y tapabocas.
- 3.16.6. Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el periodo de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.
- 3.16.7. Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del establecimiento.
- 3.16.8. Abandonar el establecimiento si presenta síntomas compatibles con la COVID-19 y consultar con la EPS.
- 3.16.9. Manipular sus objetos personales como carteras, mochilas, documentos para mostrarlos en el punto de control, en caso de que el establecimiento realice requisas o solicite documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.

REPUBLICA DE COLOMBIA



RAMA JURISDICCIONAL DEL PODER PUBLICO

TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DEL TOLIMA

IBAGUE - TOLIMA

SECRETARIA TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DEL TOLIMA.

Ibagué, 02 de noviembre de 2020 Recibida en la fecha, procedente de la oficina judicial, la presente demanda de CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD la cual queda radicada bajo el número 73001-23-33-000-2020-00388-00 Folio 303 Tomo 3. Va al despacho del Magistrado Doctor ANGEL IGNACIO ALVAREZ SILVA, el 04 de noviembre de 2020

OBSERVACIONES:



MARIA VICTORIA AYALA PALOMA
Secretaria

REPÚBLICA DE COLOMBIA
RAMA JUDICIAL DEL PODER PÚBLICO



TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DEL TOLIMA

Magistrado Ponente **ÁNGEL IGNACIO ÁLVAREZ SILVA**

Ibagué, diez (10) de noviembre de dos mil veinte (2020)

Referencia: **CIL - 73001-23-33-000-2020-00388-00**
Medio de Control: **CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD**
Autoridad controlada: **ALCALDE MUNICIPAL DE PURIFICACION, Tolima**
Acto revisado: **DECRETO 0196 DE 2020 “Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”**

Remitido por la alcaldía municipal de Purificación, se recibió en la oficina judicial el 2 de noviembre de 2020, el **DECRETO 0196 DE 2020 “Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”** para que se cumpla su control inmediato de legalidad en los términos del artículo 20 de la Ley 137 de 1994, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 136 del CPACA correspondiendo su reparto a este Despacho, quien se pronuncia en los siguientes términos, previa consideración de los siguientes

ANTECEDENTES

El artículo 215 de la Carta Magna de 1991 autoriza al Presidente de la República a declarar el **Estado de Emergencia** cuando se presenten circunstancias distintas a las previstas en los artículos 212 y 213 de la Constitución, que perturben, o amenacen perturbar, en forma grave e inminente el orden económico, social, ecológico del país, o constituyan grave calamidad pública.

Por medio del Decreto Declarativo No.417 del 17 de marzo de 2020, el señor Presidente de la República de Colombia con la firma de todos sus Ministros, declaró el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional con el fin de conjurar la crisis derivada de la Pandemia producida por el virus COVID-19.

Concluido el Estado de emergencia inicialmente decretado, sin que se prorrogara su vigencia, nuevamente se declaró tal Estado de excepción mediante el Decreto 637 del 6 de mayo de 2020 por un periodo de 30 días que igualmente venció sin que se declarara su prórroga.

Nuestra Constitución Política, al ocuparse de los Estados de Excepción, dispuso una serie de controles de orden político y jurídico a los que deben someterse las disposiciones que se expidan en razón de un Estado de Excepción, desde la decisión mediante la cual se produce su declaratoria y los decretos legislativos que dicte el Gobierno en uso de las facultades constitucionales excepcionalmente conferidas, hasta las medidas de carácter general que sean dictadas en ejercicio de la función administrativa y en desarrollo de la reglamentación y aplicación de estos decretos legislativos, actos estos últimos, respecto de los cuales se ocupó el Legislador Estatutario

Referencia: CIL - 73001-23-33-000-2020-00388-00 2
Medio de Control: CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD
Autoridad controlada: ALCALDE MUNICIPAL DE PURIFICACION, Tolima
Acto revisado: DECRETO 0196 DE 2020 *“Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares”*

al establecer en el artículo 20 de la Ley 137 de 1994 la figura del control de legalidad oficioso e inmediato sobre los mismos.

Según lo dispuesto en el numeral 14 del artículo 151 de la Ley 1437 de 2011, corresponde el control inmediato de legalidad de los actos de carácter general que sean proferidos en ejercicio de la función administrativa durante los Estados de Excepción y como desarrollo de los decretos legislativos, proferidos por autoridades territoriales, a los Tribunales Administrativos del lugar donde se expidan, en única instancia.

De acuerdo con lo anterior y analizados los supuestos fáctico jurídicos que dieron origen al acto enviado para su revisión, se concluye que el mismo no fue proferido en desarrollo de la declaratoria del estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio Nacional, como consecuencia de la pandemia originada por el COVID-19, efectuada mediante los *Decretos 417 del 17 de marzo de 2020 y Decreto 637 del 6 de Mayo de 2020* emanados por el Presidente de la República o con fundamento en los demás decretos legislativos suscritos por el Gobierno Nacional en torno a tal declaratoria, pues al revisarlo se encuentra que se trata de un conjunto de medidas policivas y de salubridad pública para cuya expedición tienen facultades los mandatarios locales en coordinación con el orden jerárquico de la función de policía de la que está revestido el Ejecutivo en el nivel nacional, seccional y local para atender la situación de emergencia sanitaria, que se vive en todo el territorio nacional.

Por consiguiente, no resulta procedente en este caso adelantar el control inmediato de legalidad del acto administrativo enviado de acuerdo con lo establecido por los artículos 20 de la Ley 137 de 1994 y 136 de la Ley 1437 de 2011, pues el ordenamiento jurídico únicamente contempla la figura del control automático de legalidad sobre los actos administrativos proferidos en razón a la declaratoria del Estado de Excepción, situación que como se anotó, no aconteció en el sub lite, por lo que, entrar a revisar oficiosamente el acto administrativo enviado, constituiría una violación flagrante del debido proceso y del ordenamiento jurídico especialmente porque en tal caso carecería de competencia esta Corporación para abordar su estudio de manera oficiosa.

Lo anterior no implica, sin embargo, el acaecimiento de la figura de la cosa juzgada, pues no se predicen los efectos procesales de dicha figura en cuanto a su inmutabilidad, vinculación y definición, y en tal medida este acto administrativo será pasible de control judicial ante esta Jurisdicción, conforme al medio de control procedente y en aplicación del procedimiento regido en la Ley 1437 de 2011 y demás normas concordantes.

Así las cosas, al no cumplirse con los requisitos mínimos necesarios para iniciar el proceso de control automático de legalidad en los términos del numeral 3 del artículo 185 del CPACA, el despacho se abstendrá de avocar conocimiento en el asunto de la referencia.

Por lo expuesto, el Tribunal Administrativo del Tolima

RESUELVE:

PRIMERO: NO AVOCAR el conocimiento a través del Control Inmediato De Legalidad sobre el DECRETO 0196 DE 2020 *“Por medio del cual se adopta el protocolo de*

Referencia: CIL - 73001-23-33-000-2020-00388-00 3
Medio de Control: CONTROL INMEDIATO DE LEGALIDAD
Autoridad controlada: ALCALDE MUNICIPAL DE PURIFICACION, Tolima
Acto revisado: DECRETO 0196 DE 2020 "Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"

bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares proferido por el señor Alcalde Municipal de Purificación, de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta providencia.

SEGUNDO: Por Secretaría COMUNÍQUESE esta decisión a través del portal web de la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo, e infórmese por correo electrónico a la Alcaldía Municipal de Purificación, a la oficina Jurídica del Departamento del Tolima, y al Ministerio Público.

TERCERO: Una vez ejecutoriada esta providencia, archívese el expediente.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

El Magistrado,



ÁNGEL IGNACIO ÁLVAREZ SILVA