

Medidas preventivas y de protección que se deberán adoptar por parte de las empresas adjudicatarias de los

SERVICIOS DE BAR CAFETERÍA EN LOS CENTROS DE LA UCO

durante la emergencia sanitaria por COVID-19

Documento actualizado en fecha de 01/12/2020

Consideraciones previas

1. Este documento es de aplicación a las actividades que se realizan para la ejecución de los contratos de servicios de bar cafetería de todos los centros de la UCO.
2. Las medidas que se indican en este documento, serán de obligado cumplimiento para el personal adscrito a las cafeterías de los centros UCO, por parte de las empresas adjudicatarias.

Medidas genéricas

Se deberán adoptar todas las medidas necesarias para evitar el contagio de la COVID-19, impedir su propagación y garantizar la seguridad y la salud de todos, en los espacios de la UCO. A tal efecto, se deberá estar a lo dispuesto en el [Plan de medidas para la Prevención y Protección frente a la emergencia sanitaria por la COVID-19 en la actividad universitaria presencial. Curso 2020/2021.](#)

Como principio básico, no podrán acceder a ningún espacio o instalación de la UCO, las personas que presenten síntomas compatibles con COVID-19, aquellas a las que se les haya diagnosticado la enfermedad y que no hayan finalizado el periodo de aislamiento requerido, o las que se encuentren en período de cuarentena domiciliar por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

Las medidas preventivas y de protección que, como norma general se deberán respetar son:

- Distancia de seguridad entre personas de, al menos, 1,5 metros.
- El uso de mascarilla será obligatorio en la vía pública, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, aunque pueda garantizarse la distancia interpersonal de seguridad de 1,5 metros.
- En todo momento, se debe garantizar una adecuada higiene de manos y respiratoria, de acuerdo a las indicaciones de las autoridades sanitarias.

Medidas específicas

Cumplimiento de normativa y protocolos COVID:

- Cumplimiento de la normativa nacional o autonómica para los establecimientos de hostelería y restauración.
- Cumplimiento de los protocolos COVID-19 elaborados por las empresas adjudicatarias.

Particularidades en la prestación del servicio de cafetería:

- Asegurarse de que el consumo se realiza, con carácter en general, en mesas o agrupaciones de mesas.
- Mantener la debida distancia de seguridad entre mesas o grupos de mesas para que, entre clientes de diferentes grupos, haya como mínimo 1,5 metros o, en su caso, entre clientes situados en la barra, si el consumo en barra se permitiera.
- Respetar la ocupación máxima de personas por mesa o agrupación de mesas.
- No se permitirá el autoservicio por parte del cliente, sirviéndose los alimentos emplatados y en monodosis protegidas.
- Se evitarán las cartas de uso común y los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, juegos de cubiertos o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Debe utilizarse la mascarilla de forma obligatoria. Los clientes podrán quitársela únicamente para el consumo de bebida y comida.
- Está prohibido fumar en los recintos de las cafeterías, tanto en espacios abiertos como cerrados. Asimismo, tampoco se podrá fumar en cualquier otro espacio de la Universidad de Córdoba. Esta prohibición, será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbos o asimilados, incluidos cigarrillos electrónicos o vapeo.

Particularidades con relación a los espacios y el mobiliario:

- La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá procurar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal.
- Debe existir cartelería, informativa visible sobre las buenas prácticas para los clientes, así como del aforo en el interior y exteriores, en su caso.
- Respetar el horario de cierre, fijado actualmente en las 18:00 horas ([Resolución Rectoral, de 9 de noviembre de 2020, por la que se adaptan las actividades de la Universidad de Córdoba a las nuevas medidas aprobadas por la Junta de Andalucía para minimizar la expansión de la COVID-19](#) y [Resolución Rectoral, de 24 de noviembre de 2020, por la que se prorroga la resolución de 9 de noviembre, de adaptación de las actividades de la Universidad de Córdoba para minimizar la expansión de la COVID-19](#)).

Particularidades con relación al material higiénico sanitario y la limpieza, desinfección y ventilación:

- Se prestará atención a la limpieza y desinfección del equipamiento del local (mesas, sillas, barra, así como cualquier superficie de contacto), por lo menos una vez al día. Se recomienda que la limpieza de las sillas y mesas se realice después de cada uso.
- En los buffets, a la entrada se dispondrá de geles hidroalcohólicos o desinfectantes viricidas autorizados y de guantes desechables (en su caso), marcándose el circuito para mantener la distancia de seguridad, siendo el uso obligatorio de la mascarilla durante el recorrido. Se dispondrá de papeleras para depósito de los guantes desechables.
- Se dispondrá de papeleras para depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, que deberán ser limpiadas de forma frecuente y, al menos, una vez al día.
- Deben realizarse tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- En los aseos de menos de 4 m² se permitirá el uso para una sola persona, o con un acompañante si dicha persona no se valiera por sí mismo. Con baños con superficie de más de 4m² se limitará el uso al 50% de número de cabinas y urinarios. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos espacios garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

Obligaciones del personal de las empresas adjudicatarias:

- Cumplir tanto con la normativa establecida para el sector de la hostelería y restauración, como con los protocolos COVID de las empresas adjudicatarias.
- Tener la formación y la información sobre medidas frente a la COVID-19.
- Mantener la distancia de seguridad con los clientes (1,5 m.).
- Utilizar la mascarilla de forma obligatoria, en todo momento.

Medidas específicas de acuerdo al nivel de alerta sanitaria

- Cumplir con las medidas de acuerdo al nivel sanitario en el que se encuentre Córdoba capital y la localidad de Belmez.
- A título informativo, se resumen en el Anexo de este documento, las medidas que deberán cumplirse en función del nivel de alerta sanitaria que hubiera en cada momento.
- En Cualquier caso, las medidas a adoptar, deberán ser actualizadas como consecuencia del paso de un nivel de alerta sanitaria a otro.

ANEXO

Medidas de prevención en materia de establecimientos de hostelería

(Art. 15 de la [Orden de 29 de octubre de 2020, por la que se establecen los niveles de alerta sanitaria y se adoptan medidas temporales y excepcionales por razón de salud pública en Andalucía, para la contención de la COVID-19](#))

(Extracto adaptado a los servicios que realizan las empresas adjudicatarias de las cafeterías de la Universidad de Córdoba)

NIVEL DE ALERTA SANITARIA 2

- No superar el 75% de aforo máximo para consumo en el interior del local.
- Las terrazas al aire libre podrán ocupar el 100% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior, en base a la correspondiente licencia municipal o de lo que sea autorizado para este año, en el caso que la licencia sea concedida por primera vez.
- Se permite el consumo en barra con el distanciamiento establecido.

NIVEL DE ALERTA SANITARIA 3

- No superar el 50% de aforo máximo para consumo en el interior del local.
- Las terrazas al aire libre podrán ocupar el 100% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior, en base a la correspondiente licencia municipal o de lo que sea autorizado para este año, en el caso que la licencia sea concedida por primera vez.
- Está prohibido el consumo en barra.

NIVEL DE ALERTA SANITARIA 4

- No superar el 30% de aforo máximo para consumo en el interior del local.
- Las terrazas al aire libre podrán ocupar el 75% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior, en base a la correspondiente licencia municipal o de lo que sea autorizado para este año, en el caso que la licencia sea concedida por primera vez.
- Está prohibido el consumo en barra.
- Está prohibido el servicio de buffet.