

PLAN DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO SANITARIO PARA
DOTACIONES CLAUDIA GUERRERO SAS
29 DE ABRIL DE 2020

La Alcaldía Mayor de Bogotá genero el decreto 121 de 26 de Abril de 2020, el cual obliga a las empresas a tomar y definir las medidas preventivas y de mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda causada por el SARS-CoV-2 (COVID-19).

Del mismo modo, el Ministerio de Trabajo, genero mediante circular conjunta 00017 el 27 de Febrero de 2020 las recomendaciones que deben tomar las empresas para combatir y prevenir el COVID 19.

DOTACIONES CLAUDIA GUERRERO SAS mediante el presente documento adapta el protocolo de bioseguridad, prevención y promoción para la prevención del Coronavirus COVID-19 en las zonas de influencia de operación, el cual estará articulado con los sistemas de seguridad y salud en el trabajo.

Las medidas de prevención consignadas en este protocolo, están basadas en las medidas establecidas por el departamento de seguridad y salud en el trabajo en conjunto con la dirección de DOTACIONES CLAUDIA GUERRERO SAS y en la disponibilidad de insumos y recursos existentes en el país en el momento. Así mismo, estas medidas corresponden a las acciones adoptadas por el representante legal, personal administrativo, operativo, contratista, proveedores de bienes y servicios, personal de Seguridad y salud en el trabajo encargados del proyecto, con el fin de reducir el riesgo de exposición al SARS-CoV-2 (COVID-19) durante la emergencia sanitaria.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Las siguientes son las medidas de prevención sanitaria que serán implementadas dentro de DOTACIONES CLAUDIA GUERRERO SAS:

Uso de espacios comunes:

- Los espacios comunes donde no se tenga control de las medidas de distanciamiento e higiene personal o aquellos que sean en lugares cerrados,
-

con poca ventilación y que no permitan la distancia de más de dos metros entre personas serán suspendidas.

- Implementar turnos de almuerzo y toma de refrigerios para evitar la concentración de personas en esos ambientes garantizando una distancia mínima de dos metros entre cada persona en todo momento.
- El almuerzo, las onces y demás alimentos deben ser traídos por el trabajador.
- Velar por el lavado de manos al inicio y terminación de la toma de alimentos, además de promover el uso de utensilios exclusivamente personal y realicen el lavado posterior.
- Los trabajadores que usen implementos comunes como microondas o neveras deberán realizar lavado de manos previo y desinfección de las áreas de contacto posterior.
- En el punto de hidratación no debe existir contacto en la salida del agua con los recipientes de los trabajadores. Evitando que bordes de vasos y/o botellas tengan contacto directo con el dispensador.
- Los espacios cerrados deben contar con ventilación constante (ventanas y puertas abiertas), no usar aires acondicionados.

Control en baños, y vestidores:

- Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.
- Ventilar de manera constante, si es posible, todas las áreas

Firma



Claudia del Pilar Guerrero S.
Gerente General
CC 52117007

