

## **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

---