Pan & Ponke
Catering

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD





Móvil. 314 357 9954
Tels. 271 2470 - 483 1986
Cra. 58 No. 130A - 04
Bogotá - Colombia

NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
PAN & PONKÉ

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID - 19

CONTENIDO

1. **OBJETIVO**
2. **ALCANCE**
3. **NORMATIVIDAD**
4. **DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS**
5. **PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO COVID -19.**
6. **MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS EMPLEADOS**
7. **VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES EN EL CONTEXTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.**
8. **DIVULGACION DE COMUNICACIONES**
9. **PLAN DE CAPACITACION**



Móvil. 314 357 9954
Tels. 271 2470 - 483 1986
Cra. 58 No. 130A - 04
Bogotá - Colombia

1. OBJETIVO

Instaurar las medidas generales de bioseguridad para mitigar los factores que puedan generar la transmisión de la enfermedad de Coronavirus COVID-19 en los trabajadores, Proveedores y clientes que hacen parte del funcionamiento de una cafetería tipo café gourmet, denominado CONTAINER, dando cumplimiento a la Resolución No.666 del 24 de abril de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social y a la Resolución Nº 223 del 15 de febrero de 2021 “por medio de la cual se modifica la Resolución 666 de 2020 en el sentido se sustituir su anexo técnico”.

2. ALCANCE

Este documento aplica para los trabajadores, Proveedores y clientes que hacen parte del funcionamiento de una cafetería tipo café gourmet, denominado CONTAINER y personas externas a la empresa en general.

3. NORMATIVIDAD

- Reglamento Sanitarito Internacional – RSI 2005
- Ley 09 de 1979 “Por la cual se dictan medidas sanitarias” Título III Salud Ocupacional.
- Resolución 2400 de 1979 “Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo”. Título V De la ropa de trabajo equipos y elementos de protección personal; artículos.
- Resolución 1016 de 1989 “Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país”. Numeral 12 del Artículo 11.
- Decreto 1601 de 1984
- Resolución 4445 de 1996 “Por el cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título IV de la Ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos hospitalarios y similares.” Articulo 35 Numeral 3.
- Decreto 3518 de 2006, compilado en el Decreto 780 de 2016.
- Decreto 1443 de 2014 Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Artículos 24 y 25.
- Resolución 3100 de 2019.
- Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud.
- Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia.
- Circular 017 de 2020 '' Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención de casos enfermedad por COVID-19.''
- Resolución 000666 de 2020 “Por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.



- Resolución Nº 223 del 15 de febrero de 2021 “por medio de la cual se modifica la Resolución 666 de 2020 en el sentido se sustituir su anexo técnico”.

4. DEFINICIONES

4.1. Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

- Aislamiento Respiratorio: Se aplica cuando se prevé la presencia de Gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (1Mts)

- Aislamiento por gotas: Se refiere a las medidas para controlas las infecciones por virus respiratorios y otros agentes trasmitidos por gotas.

- Aislamiento por contacto: Se refiere a las medidas para controlar el contacto directo

4.2. ARL: Administradora de Riesgos Laborales.

4.3. Asepsia: Ausencia de microorganismos que pueden causar la enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo mediante mecanismos de desinfección.

4.4. Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

4.5. Contacto estrecho: Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

4.6. COVID-19: Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

4.7. Desinfección: Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

4.8. Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana.



4.9. Enfermedad Laboral: La contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar.

4.10. Hipoclorito: Es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general.

4.11. Mascarilla Quirúrgica: Elemento de protección personal para la vida respiratoria que ayuda a bloquear las gotas más grandes de partículas que podrían contener microbios, virus para que no lleguen a la nariz o a la boca.

4.12. Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud- IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

4.13. Residuos peligrosos: Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente lo estipula.

4.14. SARS-CoV-2: por sus siglas en ingles severe acute respiratory síndrome versión acortada del nombre del nuevo coronavirus Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave.

5. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO COVID-19

5.1. Identificación y generalidades de la empresa

NIT:	19285148-3
A.R.L.:	POSITIVA
EMPRESA:	PAN&PONKE Y/O NESTOR AMAYA
CIUDAD:	BOGOTA
DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA
DIRECCION:	CRA 58 # 130 A - 04
SUCURSALES O AGENCIAS:	NO

5.2 Datos demográficos

Talento humano
PAN&PONKE Y/O NESTOR AMAYA para febrero de 2021 tiene 2 trabajadores.

GÉNERO	**TRABAJADORES**	
	No.	**%**
MASCULINO	1	50
FEMENINO	1	50
TOTAL	**2**	**100**

5.3 Población Vulnerable a COVID-19

De acuerdo con la información suministrada por el gobierno nacional, referente a la población vulnerable y/o con morbilidades preexistentes al COVID-19, se procede a la identificación de dicha población a través de una Encuesta (Anexo 1) tomando como base las siguientes patologías y/o características:

- Personas Mayores de 60 años
- Diabetes
- Enfermedad cardiovascular (hipertensión arterial o accidente cerebrovascular)
- VIH
- Uso de corticoides o inmunosupresores
- Patologías respiratorias (Bronquitis, Asma, Rinitis y/o en general insuficiencia respiratoria)
- Cáncer
- Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC)
- Mal nutrición (obesidad o desnutrición)
- Consumo de Tabaco
- Otra

5.4 Horario establecido es:

De lunes a domingo de 07:00 am a 06:00 pm.

Contando con 1 Hora para almorzar entre las 12:00 am y las 2:00 pm.

6. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS EMPLEADOS

6.1 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS COMENSALES

a. El aforo en el CONTAINER se controla:
   i) Evitando aglomeraciones en el área de pago y entrega de pedidos a los comensales. Dentro del CONTAINER solo podrán permanecer máximo 2 comensales, realizando la fila para ser atendido en el mostrador y la caja, con el distanciamiento de 2 metros. Esta norma estará debidamente señalizada y visible para todas las personas.
   ii) Reduciendo el uso de mesas y la ocupación permitida por mesa a dos (2) personas
   iii) Las mesas de las cuales se puede hacer uso estarán ubicadas a una distancia de dos (2) metros entre cada una de ellas. Se realizará la respectiva señalización para permitir el cumplimento de esta norma

b. Garantizar la desinfección de manos con gel antibacterial, o alcohol al 70% y para el calzado puede emplearse amonio cuaternario o Solución de Hipoclorito en una dilución de 6-8 ml por 1 litro de agua.
c. El uso del tapabocas dentro del CONTAINER es obligatorio en todo momento y solo se retirará al momento de la ingesta de los alimentos; la cual no se deberá



hacer en el área de entrega de pedidos, sino en el área destinada para consumo (mesas).

d. Se garantizará que el lugar sea ventilado.
e. Se sugiere que el pago sea por medios electrónicos, para lo cual se habilitó un datafono, para evitar el riesgo de contaminación. Se dispondrá de una señalización visible para los clientes de manera que se les informe de esta alternativa para el pago d ellos alimentos.

6.2 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES

a. Medidas Generales

- Se verificará el estado de salud, proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones.

- No se permitirá el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.

- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, se deberá realizar el lavado de manos y desinfección con alcohol. (concentración mayor a 70%).

- Es obligatorio el correcto uso de tapabocas, para los trabajadores y terceros que ingresen a las instalaciones, y durante el tiempo que permanezcan en las instalaciones del CONTAINER.

b. Lavado de Manos

- Toda persona al ingresar y salir de las instalaciones ya sea trabajador o tercero, deberá en forma obligatoria lavarse las manos.

- Se suministrará alcohol glicerinado (concentración mayor a 70%) para que el personal y visitantes del CONTAINER hagan uso de este.

- Cuando se manipule dinero, la persona asignada, lo hará haciendo uso de un recipiente para depositar el dinero, uso guantes, teniendo en cuenta que no todo los clientespordrina usar datafono
-
- Todo trabajador o tercero deberá en forma obligatoria lavarse las manos cada 3 horas o al menos cuando:

a. Las manos se encuentran en forma visiblemente sucias.
b. Haya manipulado herramientas de uso común
c. Antes y después de usar el servicio sanitario.
d. Antes y después de consumir alimentos.
e. En caso de estornudar o toser.
f. Cada vez que se ponga y se retire el tapabocas.

El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) contará con mecanismos para promover el autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.



La empresa proveerá en forma permanente entre todos los trabajadores, incluidos los que se encuentren en trabajo remoto o actividades externas, realizar un buen protocolo de lavado de manos.

c. Distanciamiento Físico

Para cumplir con distanciamiento físico se requiere que:

- Los trabajadores, comensales y proveedores, deberán permanecer al menos a 2 metros de distancia durante el tiempo que estén en el CONTAINER, evitando siempre el contacto directo entre ellos. Esta indicación estar publicada de manera visible para todas las personas en el interior del CONTAINER

- Se controlará el aforo de los comensales en el "mostrador" o zona de espera, despacho de pedidos y área de consumo (mesas). Dentro del CONTAINER solo podrán permanecer máximo 2 comensales, realizando la fila para ser atendido en el mostrador y la caja, con el distanciamiento de 2 metros. Esta norma estará debidamente señalizada y visible para todas la personas.

- Se utilizarán las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y el intercambio físico de documentos a proveedores y clientes (pagos electrónicos y asignación cronograma pago de proveedores)

Para los espacios donde se consumen alimentos (comedores o cafeterías), se deberá:

- Implementar turnos u horarios flexibles de almuerzo y refrigerio.

- Cumplir con las instrucciones y protocolo de lavado de manos y desinfección.

- No se pueden compartir utensilios de comida entre personas.

d. Elementos de Protección Personal EPP

- Manejo de Guantes

Será obligatoria la utilización de guantes para realizar las siguientes actividades:

- Aseo

- Manipulación de Herramientas de trabajo

- Para las demás actividades que no requieran guantes, se recomienda el lavado de manos constante según protocolo

- Los guantes de los trabajadores serán suministrados por la compañía.



- Las gafas y/o careta, serán dotadas a todo el personal de la empresa las cuales deberán usarse durante sus actividades diarias.

- Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP por fuera de sus actividades laborales.

- Los trabajadores deberán abstenerse de compartir sus elementos de protección personal.

- Manejo de Tapabocas:

- Es obligatorio el uso de tapabocas, para los trabajadores y terceros que ingresen a las instalaciones de la compañía, durante el tiempo que permanezcan en éstas. Su retiro solo se deberá hacer en situaciones puntuales como hidratación y consumo de alimentos.

- La empresa suministrará tapabocas a todos los trabajadores. Ese será desechable y se entregaran 2 por día. Deberá ser cambiado cada 6 horas como máximo.

- Todos los trabajadores deberán utilizar tapabocas para trasladarse de su vivienda hacia el trabajo y así mismo a su regreso, ya sea que utilice transporte propio o suministrado por la empresa.

- El tapabocas deberá cambiarse diariamente.

- Los tapabocas son un elemento de protección y uso personal por lo tanto no podrán prestarse a otras personas y deberán mantenerse las buenas prácticas para su uso como son: mantenerlos limpios, guardarlos en una bolsa separados de otros elementos.

- Para el uso del tapabocas el trabajador deberá:

- El uso del tapabocas es de carácter obligatorio en todos los escenarios de la vida laboral y cotidiana.

- Antes y después de utilizar el tapabocas, realizar la higiene de sus manos con agua y jabón.

- Evitar tocar el tapabocas mientras lo esté utilizando; siempre que lo toque, deberá limpiarse sus manos, lavándolas con agua y jabón.

- No compartir los tapabocas.

- No reutilizar tapabocas desechables.

- Cuando retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.



- Una vez retirado dóblelo con la cara externa hacia adentro y deposítelo en los contenedores destinados por la Empresa para tal fin. En nuestro caso, en la caneca roja la cual se destinó exclusivamente para desechar todos los residuos calificados como tóxicos (tapabocas, guantes, pañuelos, papel higiénico). Para este fin, se deberá seguir las medidas consignadas en el protocolo de limpieza, desinfección y manejo de residuos (Anexo 2).

- Lavarse las manos antes de colocarse el tapabocas y después de tocar o desechar el tapabocas.

- Para colocar el tapabocas hacerlo sobre la nariz y por debajo del mentón o bajo las indicaciones del fabricante.

- No toque el tapabocas durante el uso, si debiera hacerlo lávese las manos antes y después de manipularlo.

El tapabocas no se debe dejar sin protección encima de cualquier superficie: mesas, escritorios o lugares de uso común.

e. Limpieza y Desinfección

- Se deberá contar con los procedimientos de limpieza, desinfección permanente mantenimiento de lugares de trabajo diario, previo a la apertura y posterior al cierre, como también de las herramientas y elementos de contacto directo. Para este ítem, se deberá seguir las medidas consignadas en el protocolo de limpieza, desinfección y manejo de residuos (Anexo 2).

Para la limpieza y desinfección se utilizarán los siguientes insumos y elementos de Protección personal:

1. Uso de detergente EPP – Gafas y tapabocas
2. Uso de Alcohol EPP – Gafas y tapabocas
3. Uso de Cloros EPP – Gafas, tapabocas y Guantes
4. Escobas y Traperos - Guantes y tapabocas

- Los productos para la limpieza y desinfección deberán ser almacenados en lugares destinados sólo para estos.

- El lavado de las canecas de papel, lavamanos, baños, pisos y paredes se realizará con detergente domésticos y posteriormente se aplicará el hipoclorito.

- Se adelantarán actividades de monitoreo de las actividades de limpieza, dejando como evidencia planilla de control de limpieza y desinfección, utilizada para dar cumplimiento a lo establecido en el PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

- Se realizará la limpieza y desinfección de los espacios para alimentación, antes y después de hacer su uso.



- Para los trabajadores que calientan su comida en hornos microondas, se dispondrá de alcohol glicerinado (concentración mayor a 70%) que permita asear el panel de control

- Se contará con canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores y que son de un solo uso o desechables.

f. Manipulación de Insumos y Productos

- No se empacarán insumos o productos en envases que puedan confundir a los trabajadores.

- Se deberá tener un sitio de almacenamiento de insumos y disposición de envases de detergentes, jabones y desinfectantes

- Se identificarán los residuos generados en el área de trabajo, informando al personal las medidas para la correcta separación.

- Se designará un sitio para el almacenamiento de los insumos

- Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas

- Se garantiza que los productos que son producidos en nuestro centro de acopio son elaborados bajo las estrictas medidas de bioseguridad; y que el cuidado en la manipulación de estos productos se mantiene desde el inicio de la producción hasta el momento en que se realiza la entrega final en el CONTAINER.

- Todos los productos se someten a proceso de desinfección, esto realiza una vez los productos son entregados por el proveedor a la persona encargada del CONTAINER; esta desinfección se realiza utilizando alcohol en concentración del 70% y/o usando la fórmula de hipoclorito en una dilución de 6-8 ml por 1 litro de agua.

g. Manejo de Residuos.

- Se realizará permanentemente la recolección y almacenamiento de residuos

- Se efectuará la limpieza y desinfección de las canecas para la basura

- La presentación de residuos al servicio de recolección externa se ejecutará de acuerdo con las frecuencias de recolección.

- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá realiza el procedimiento de higiene de manos.

- Se entregarán los elementos de protección a la persona que realizará la limpieza



7. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES EN EL CONTEXTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.

7.1 Prevención y Manejo de Situaciones de Riesgo de Contagio

La empresa de manera permanente informará a los empleados sobre los lineamientos del Gobierno para prevención y protección de contagio del COVID-19, así mismo, garantizará que se cumplan de manera permanente con los lineamientos de este protocolo, soportado y alineado con el comité de SST. Para este ítem, se deberá seguir las medidas consignadas en el Protocolo de que hacer en caso de sospecha y/o confirmado de COVID 19 (Anexo 4).

Actuación frente a:

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos o dificultad para respirar, no deberá asistir a las instalaciones de la empresa. Sin embargo, se cumplirá con el siguiente procedimiento:

Si el trabajador se encuentra en casa:

- Deberá permanecer en ella o trasladarse a un centro médico.
- Deberá reportar a la ARL, Secretaria de Salud y la EPS el caso sospechoso, remitiendo la lista de los trabajadores que han estado en contacto estrecho con éste en los últimos 14 días.

Si el trabajador reporta síntomas en las instalaciones de la Empresa:

- El jefe inmediato verificará que el trabajador está usando los elementos de elementos de protección personal de forma correcta y lo trasladará a la zona de aislamiento.

- El jefe inmediato reportará la situación al área de SST quienes deben ejecutar las siguientes acciones:

  - Deberá realizar la entrevista al trabajador para obtener información de viajes a zonas consideradas como focos de infección, Si ha estado en contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19, lista de personas que han estado en contacto estrecho con éste en los últimos 14 días.
  - Lo trasladarán a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves; y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones, lo remitirá a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.

- Para aquellos trabajadores identificados como contacto estrecho, se procederá así:

  - Se les informará verbalmente sobre la situación presentada.
  - Los que estén en las instalaciones de la Compañía, serán retirados del sitio de trabajo y estarán en aislamiento preventivo por 14 días.
  - Los que se encuentren en la casa, vía telefónica se les informa que quedan en aislamiento preventivo por 14 días.

- Se informará a este grupo de personas que deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Deberán identificarse las áreas, superficies y objetos usados por la persona sospechosa de contagio y realizar la limpieza y desinfección inmediata.
- Limpiar y desinfectar con alcohol glicerinado al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del sitio como pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto.
- Proveer acompañamiento a los trabajadores, incluidos en la lista de aislamiento preventivo. Se procurará coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de testeo aleatorio de COVID19, si es el caso. El trabajador deberá informará la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

- Si el resultado de la prueba es negativo se realizará el reintegro del trabajador y se notificará al Jefe Inmediato y ARL.

- El área de SST será el canal de información con la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.

- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, éste deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para reportar la situación y no asistir a la empresa hasta que no sea valorado en su centro médico para para confirmar el origen de los síntomas.

a. Trabajo Remoto

Se autorizará el trabajo en casa, bajo las siguientes condiciones:

Aplica para los siguientes trabajadores:

- Aquellos cargos a los cuales sus funciones les permita continuar con sus responsabilidades laborales cotidianas bajo esta modalidad.

- Se utilizarán las herramientas virtuales para que pueda desarrollar el trabajo en casa, con las herramientas tecnológicas disponibles, permitiendo estar en comunicación con ellos. Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, deberá informar al área de SST para que realice el aislamiento preventivo en casa y efectúe los reportes correspondientes conforme al presente protocolo. El trabajador deberá informar a la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

b. Trabajo de Forma Presencial



Para el ingreso del personal a la Empresa, se deberá:

- Permitir el ingreso a los trabajadores esenciales para la continuidad de la operación.
- Se deberá cumplir con las medidas de ingreso a las instalaciones establecidas en el presente protocolo.
- Implementar turnos flexibles (diferentes entradas y salidas a lo largo del día) para aquellos procesos que lo permitan, para evitar aglomeraciones tanto en el sitio de trabajo como en el transporte. Se definirá el número máximo de trabajadores por turno de acuerdo con las condiciones del lugar de trabajo.

Para los desplazamientos desde y hacia el lugar de trabajo:

- Se comunicará a los trabajadores las recomendaciones para regresar a la vivienda.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Antes de tener contacto con los miembros de la familia, cambiarse de ropa.
- La ropa deberá lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente.
- No reutilizar ropa sin antes lavarla.
- Bañarse con agua y jabón abundante.

Se enviará recomendaciones al trabajador para tener en cuenta en la vivienda:

- Estar atentos a las indicaciones de las autoridades locales sobre restricciones de movilidad.
- Evitar aglomeraciones.
- Vincularse a las herramientas dispuestas por el Gobierno para reportar síntomas – CoronApp
- Restringir las visitas familiares.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano.
- Mantener el aislamiento preventivo obligatorio.

c. Alternativas de Organización Laboral

Se implementarán actividades que garanticen minimizar el contagio de los empleados.



d. Interacción en tiempo de Alimentación

Se tendrá una programación de turnos para limitar el número de personas minimizando que el riego de contagio y garantizando la distancia mínima.

e. Medidas Locativas o se suministrará puntos de lavado de manos

- Suministrar casilleros individuales para los trabajadores
- Se Habilitará punto de desinfección con Alcohol Glicerinado, en baños, comedores, restaurante y zona de acceso frecuente

f. Herramientas de trabajo y elementos de dotación

Se entregará de manera diaria los elementos de protección y dotará a la compañía con los productos y espacios para la desinfección del personal.

8. DIVULGACION DE LAS COMUNICACIONES

- La empresa diseñará estrategias efectivas de comunicación específica para informar de manera concreta, didáctica y oportuna el protocolo de bioseguridad definido y las recomendaciones del gobierno. Para este efecto, usara medios como fichas, carteles, señalización y publicaciones de indicaciones generales.

- Los medios de contacto con la organización serán los siguientes:

Correo electrónico
panponke@yahoo.com.co

9. PLAN DE CAPACITACIONES

- Se informará a los empleados sobre todas directrices, actividades y protocolos establecidos por el gobierno y relacionadas con el COVID-19 y el presente protocolo.

- Se darán a conocer y reiterarán a todos los empleados de manera semanal los protocolos internos de bioseguridad y las recomendaciones de la ARL frente a los protocolos COVID-19.



NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
GERENTE
PAN & PONKÉ



MARCELA RODRIGUEZ
RESPONSABLE SG-SST



Móvil. 314 357 9954
Tels. 271 2470 - 483 1986
Cra. 58 No. 130A - 04
Bogotá - Colombia