

OSPINA & ASOCIADOS S.A.S. - NIT 890.330.031-3

MATRIZ DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19

OBJETIVO: Prevenir, reducir la exposición y mitigar el riesgo de contagio por el coronavirus COVID-19 durante la ejecución de actividades

ACTIVIDAD	Operarios en Planta	Atencion Comercial	Planta y Logistica	Clientes	Despachos a clientes	GERENCIA
Previo Inicio Actividades	<p>A cada colaborador se le dotara de los elementos de bioseguridad exigidos por la ley (guantes,tapabocas,gafas o protectores visuales), estos seran de obligatorio uso. Se dispondran de elementos de limpieza y desinfeccion al interior de la organización (gel antibacterial, alcohol anticeptico, jabon) Recibiran una capacitación acerca del presente protocolo, cuidados y precauciones sobre el Covid-19 y se divulgara el uso e intalacion de lala aplicación Corona App</p>					
Ingreso	<p>La hora de ingreso a la empresa sera a las 7:30 am, el colaborador debera llegar 15 minutos antes para iniciar con los protocolos de bioseguridad antes de la apertura del establecimiento. Desinfectar todos los equipos, elementos a usar y el área de trabajo, sus elementos seran guardados en el locker que tiene cada uno asignado. Preguntas estado de salud. Diligenciar Registro de ingreso. Realizar la Desinfección general externa y maletines con spray con solución desinfectante Toma de temperatura y registro, sanitizacion de motos (llantas) al ingreso de la planta.</p>	<p>Se señalizaran las areas de ingreso y salida de clientes al igual que las distancias minimas que se deben tener una vez ingresen al establecimiento, los puestos de atención al cliente cumpliran igualmente con las distancias minimas. Se controlara la cantidad de clientes que pueden ingresar al establecimiento a traves de un filtro en la entrada y con la ayuda de un colaborador. Se brindara gel desinfectante al ingreso y se exigira uso del tapabocas tnato a clientes como colaboradores. Cumplir protocolo de ingreso establecido por la organización al momento del ingreso</p>	<p>Se debe acudir a los baños o ducha de emergencia como area de lavado de manos frecuente y desinfeccion. Se cuenta con una estanteria interna como area de locker, donde los colaboradores guardan sus pertenencias. Todo el personal debera guardar una distancia minima de 2mts a escepción de la actividades de cargue que requieren 2 o más personas, respetando el manual interno de SST. Todo el personal debera llevar siempre puesto los elementos de bioseguridad suministrados.</p>	<p>Cada cliente será responsable de conseguir la logistica de transporte de su material. El vehiculo encargado del transporte estacionará en la parte externa, frente a la bodega para su posterior cargue y entrega de material.</p>	<p>Clientes podran reclamar su material en el area externa de la bodega designada para tal fin.</p>	

MATRIZ DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19

OBJETIVO: Prevenir, reducir la exposición y mitigar el riesgo de contagio por el coronavirus COVID-19 durante la ejecución de actividades

<p>Desarrollo de las actividades</p>	<p>Realizar el lavado de manos periódicamente. No permitir el ingreso de personas ajenas a la operación o las actividades autorizadas. Informar y solicitar autorización en los casos necesarios. Cumplir y hacer cumplir los protocolos para el ingreso de personas.</p>	<p>Se habilitaran dos puntos de atención respetando las distancias minimas; se demarcara el area donde se prestara el servicio de atención. Se remite al area de caja para recepcion de dinero y emision de factura, luego el cliente procede al area de despachos a reclamar su producto y se refira.</p>	<p align="center">Ver siguientes puntos</p>	<p>El conductor, transportador y/o dueño del material debera permanecer con una distancia minima de 2 mts mientras se realiza la carga del material; una vez cargado el vehiculo se verificara la entrega correcta del material solicitandole al cliente o persona encargada de recibir, compruebe que todo esta correcto y en orden, mientras el colaborador se mantiene a una distancia de 2mts para resolver cualquier duda y finalizar la entrega</p>	<p>El personal encargado de despacho reciben las ordenes de entrega directamente de la caja, y procede al alistamiento del mismo. Una vez listo el material, este se coloca en el area externa de la bodega designada por la empresa para la entrega, El colaborador se distanciara 2 mts del area y pedira al cliente verifique el material, si todo es correcto el cliente podra tomar el material y el colaborador reingresara al la bodega.</p>	<p>Tomar todas las medidas de precaución y de bioseguridad en el hogar, al salir de casa, durante el desplazamiento y al ingreso a las instalaciones Informar con veracidad cualquier evento que considere se deba tener en cuenta. Seguir extrictamente todos los protocolos y procedimientos de higiene y bioseguridad establecidos. Usar permanentemente el protector respiratorio y guantes, haciendo un buen uso de el y de los demás elementos de protección. La gerencia realizara sus labores y actividades desde casa.</p>
<p>Toma de alimentos</p>	<p>La toma de alimentos se realizara en el area de la cocina de manera alternada por los colaboradores, de esta forma se evita la aglomeración y se mantiene el distanciamiento social. Se debera lavar o desinfectar las manos antes y después de tomar los alimentos en el area designada. Al usar el microondas, limpiar el boton de inicio y la manija, antes y después de usarlo.</p>					

MATRIZ DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19

OBJETIVO: Prevenir, reducir la exposición y mitigar el riesgo de contagio por el coronavirus COVID-19 durante la ejecución de actividades

<p>Aseo</p>	<p>Se hace limpieza y desinfección de la maquinaria antes y después de su utilización así como los elementos utilizados en el proceso.</p>	<p>Se realizara limpieza y desinfección del area de la sala ventas con hipoclorito 4 veces al dia, 2 en la mañana y 2 en la tardes; estas areas corresponden a escritorios, superficies, computadores, piso y area de caja.</p> <p>Se dispondra de gel antibacterial y alcohol antiseptico para todos los colaboradores.</p> <p>Cada baño (bateria sanitaria y lavamanos) contara con su respectivo jabon y toallas de papel</p>	<p>Se realizara limpieza del area del alistamiento constantemente. El area de la cocina se limpiara una vez al dia, manteniendo siempre limpio y ordenado.</p> <p>El area del lavadero se desinfectara con hipoclorito una vez al dia. El interior de la bodega debera permanecer siempre en orden, sin papeles, plasticos o carton en el piso, y se barrera una vez al dia.</p> <p>Se debera mantenr el punto ecologico organizado y limpio y se vaciaran los tarros al finalizar el dia.</p>	<p>No Aplica</p>	<p>No Aplica</p>	
<p>Salida</p>	<p>La salida de los colaboradores se realizara de forma individual, luego de realizar el protocolo de aseo y desinfección general de cada uno, cada colaborador debera reportar al supervisor novedades y/o anomalias antes de su salida. Los colaboradores deberan mantener el uso de los elementos de bioseguridad hasta el ingreso a sus hogares, donde deberan seguir respetando las normas de limpieza, desinfección y autocuidado.</p> <p>La hora de salida se realizara a las 5pm de lunes a viernes, los dias sabados la hora de salida sera a la 1:00 pm</p>					