

LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR LA IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA ANTE LA CONTINGENCIA DEL COVID-19



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Fecha	04 Junio 2020	ARL	Positiva.
Nombre de la Empresa	Diseñamos y Construimos S.A.S.	Dirección	Carrera 1 Mapoche # 30-78 sur
NIT: 830112397-0		Teléfono	3006012373.
Nombre del Representante Legal:	Rodrigo Torres		
Actividad Económica: Código CIIU 4330 4390	Número de Trabajadores	TOTAL Teletrabajo: Presencial:	Trabajadores con los que reinicia actividades
		/// /// ///	TOTAL 11 Teletrabajo: 1 Presencial: 10 Turnos: 0-7

EVALUACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA SUPERAR LA CONTINGENCIA DEL COVID-19

1	Acciones a ejecutar como medidas de contingencia frente al COVID-19	Calificación (marque X)			Observaciones	Responsable
		Cumple totalmente	No cumple	N.A.		
1	<b>Aspectos generales</b>					
1.1	Cuenta con concertación documentada de los protocolos COVID-19 establecidos con la ARL contratada	X			/	
1.2	Cuenta con una base de datos con perfil socio demográfico, incluyendo documento, dirección, datos de contacto, edad, cargo horario de trabajo, núcleo familiar, convivencia con personal de enfermedades de alto riesgo y alto costo, mayores de edad, menores de 14 años y gestantes.	X				
1.3	Realiza seguimiento de comorbilidad de los trabajadores presenciales (Riesgos por enfermedades de base)	X				
1.4	Tiene establecido un protocolo de actuación para atender la contingencia del COVID-19	X				
1.5	Realizó reunión con los líderes de proceso de la empresa para planear las acciones de prevención que implementarán	X				
1.6	¿Ha entregado información a sus trabajadores sobre las medidas de prevención de contagio del COVID-19? Incluido el protocolo lavado de manos, que medio utilizó, soportes.	X				
1.7	¿Identificó los cargos y personas que podrían realizar teletrabajo (trabajo remoto o desde casa)?	X				
1.8	¿Definió con cada trabajador remoto, las metas de desempeño, funciones o productos e intensidad horaria destinada mientras dure la contingencia?	X				
1.9	¿Notificó por escrito el protocolo de seguridad que cada trabajador debe seguir mientras dura la contingencia, acorde a la labor desempeñada?	X				
1.10	Tiene establecido líneas de comunicación con las EPS para protocolo de identificación y manejo de empleados con sintomatología asociada a COVID-19 desde el ingreso y permanencia en la empresa.	X				
1.11	Ha identificado la modalidad de medios de transporte de los trabajadores desde la casa al sitio de trabajo y viceversa	X		Bicicleta - Vehículo particular.	SST.	
1.12	¿Ha flexibilizado los horarios de trabajo, buscando que el personal no se vea expuesto ha grandes concentraciones de personas en el transporte público?	X				
1.13	¿En caso de contar con transporte por parte de la empresa, ha tomado acciones de desinfección y distanciamiento en los vehículos?			X		
1.14	¿Opta por herramientas tecnológicas para reuniones, capacitaciones, comunicaciones	X		Redes sociales.	SST	
2	<b>Ingreso y salida de trabajador</b>					
2.1	¿ Cuenta con protocolo para el ingreso y salida del trabajador? Incluye toma de temperatura corporal?	X				
2.2	Cuenta con medidas de desinfección ubicada en las entradas principales para el ingreso del personal a las instalaciones?	X		Aspersión	SST.	
2.3	¿Al iniciar la jornada de trabajo, cada trabajador se encarga de limpiar y desinfectar las áreas y equipos de trabajo?	X				

2.4	¿ Cuenta con alguna medida de control y desinfección para la salida del personal?	X				
3	<b>Control de visitantes</b>					
3.1	¿ Cuenta con protocolo establecido para el ingreso de visitantes ?	X				
3.2	¿ Cuenta con alguna medida de desinfección ubicada en las entradas principales para el ingreso y salida de los visitantes?	X				
3.3	¿ Realiza entrega de EPP a los visitantes que garantice la seguridad tanto de visitantes como de la empresa?	X				
4	<b>Lavado de manos</b>					
4.1	¿Ha dispuesto cantidad suficiente de jabón líquido, gel antibacterial y papel toalla para el lavado de manos?	X				
4.2	¿Dispone de suministros de alcohol glicerinado de acceso fácil y frecuente ?	X			6 Galones .	35T.
4.3	¿Puntos de lavado de manos en áreas comunes y zonas de trabajo?	X				
4.4	Controles para el lavado de manos cada 3 horas.	X				
5	<b>Uso de EPP</b>					
5.1	Se definieron los EPP adecuados de acuerdo a la labor con la ARL	X				
5.2	Se realiza entrega de EPP garantizando disponibilidad (stop) y recambio (soportes)	X			100 unidades.	35T.
5.3	¿Ha reforzado el seguimiento al uso de los EPP y medidas de seguridad del personal de servicios generales encargado de la limpieza de las instalaciones?	X				
5.4	Uso de tapabocas obligatorio en las diferentes áreas	X				
5.5	Uso de guantes de acuerdo a nivel de exposición.	X				
6	<b>Limpieza y Desinfección</b>					
6.1	¿Ha garantizado el abastecimiento de agua potable en las instalaciones?	X				
6.2	¿Las instalaciones cuentan con unidades sanitarias en cantidad suficiente y en permanente disponibilidad para el total de trabajadores?	X				
6.3	Protocolo de limpieza y desinfección permanente de lugares de trabajo, fichas técnicas e instructivos sobre procesos	X				
6.4	¿La frecuencia de la limpieza de las instalaciones aumento al menos a dos veces por día?	X				
6.5	Garantiza procesos de limpieza y desinfección de áreas de producción, administrativas, comunes, de parqueo y vehículos (planillas o registros) y certificados con empresa autorizadas cuando se requiera	X				
6.6	Cuenta con área y caracterización de los productos químicos usados en los procesos de desinfección	X				
6.7	¿Ha dispuesto en cantidad suficiente y diaria, solución desinfectante ( Ej: de hipoclorito de sodio al 0,5%) para realizar labores de aspersión, limpieza e higiene?	X			6 galones de 3 litros .	ADMIN.
6.8	¿Ha dispuesto de guantes de limpieza, para que cada trabajador se encargue de la desinfección diaria de su puesto de trabajo?	X				
7	<b>Manejo de Residuos</b>					
7.1	Realiza identificación de los Residuos posiblemente contaminados	X				
7.2	Protocolo de manejo y disposición de residuos: guantes, tapabocas, overoles y similares	X				
7.3	Separación en la fuente de posibles residuos contaminados, contenedores y bolsas suficientes en las diferentes áreas de trabajo	X				
7.4	Existe una ruta sanitaria interna para la gestión de los residuos	X				
7.5	Limpieza y desinfección de contenedores y áreas	X				
7.6	Recolección externa y disposición final adecuada de residuos	X				

8	Zonas Comunes				
8.1	Cuenta con medidas de distanciamiento y horarios para ingresos y actividades laborales	X			
8.2	Organiza trabajadores a menos de 2 metros de distancia entre los puestos de trabajo	X			
8.3	Garantiza un número adecuado de trabajadores en el Área evitando aglomeraciones	X			
9	Manipulación de insumos				
9.1	Asegurar que el proveedor (es) de insumos y productos se ajuste a los protocolos internos de la empresa	X			
9.2	Establece protocolo de recepción de insumos, limpieza y desinfección	X			
9.3	Realiza adecuado almacenamiento de los insumos	X			
10	Consumo de alimentos				
10.1	Restringe el consumo de alimentos en las áreas de trabajo	X			
10.2	Programa los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de consumo de alimentos de los colaboradores o visitantes	X			
10.3	Cuenta e implementa medidas de prevención durante la entrega del domicilio por parte del colaborador o visitante	X			
10.4	En caso de que el colaborador o visitante traiga sus alimentos estos deberán ser almacenados solamente en las áreas destinadas para tal fin	X			
10.5	Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos	X			
10.6	Realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, perillas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc.	X			
10.7	Cuenta con protocolos específicos para las áreas de preparación tales como limpieza y desinfección, dotación, plan de capacitación y curso de manipulación entre otros, control de proveedores.			X	

**CONCEPTO SANITARIO PARA APERTURA DE ACTIVIDAD ECONOMICA**

OBSERVACION FINAL	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	TOTAL
Para otorgar concepto sanitario favorable se debe dar cumplimiento a la totalidad de los aspectos de la lista de chequeo. En caso de marcar NA (No Aplica) calificar como cumplimiento y justificar porque razón no aplica.	<del>FAVORABLE</del>	57/57 ITEMS	57 de 57
	NO FAVORABLE	MENOR A 57 ITEMS	

En cumplimiento de la Resolución 666 del 2020 la empresa y/o actividad económica podrá realizar la activación de sus labores en el marco de la emergencia sanitaria.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de Junio del año 2020 en la ciudad de Soacha.

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE	Andrés Torres	NOMBRE	Rodrigo A. Torres Jimenez
FIRMA	<i>[Firma]</i>	FIRMA	<i>[Firma]</i>
DOCUMENTO	80012220	DOCUMENTO	80014/026
CARGO	Referente Salud Laboral	CARGO	Rep Legal
FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE	<i>[Firma]</i>	NOMBRE	Josefina Riva Castillo
FIRMA	<i>[Firma]</i>	FIRMA	<i>[Firma]</i>
DOCUMENTO	<i>[Firma]</i>	DOCUMENTO	1221 975.760
CARGO	<i>[Firma]</i>	CARGO	Coordinadora SCSST

