

COVID-19

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

#AsegúrateDeHacerTuParte

## EMPRESAS QUE DEBEN CONTINUAR CON PERSONAL EN SITIO

Pese a la declaración de aislamiento preventivo obligatorio, muchas personas y empresas deben continuar con sus labores para garantizar un adecuado suministro de alimentos y productos de primera necesidad.



Queremos apoyar su labor, orientando su gestión con algunas preguntas inductoras y entregándoles algunas recomendaciones de utilidad:

1. ¿Tu operación requiere que el personal permanezca en las instalaciones actuales?
2. ¿Tu empresa cuenta con los recursos para atender las necesidades del personal en las instalaciones actuales?
3. ¿Puedes garantizar las condiciones mínimas bajo el marco legal aplicable para mantener al personal seguro en la situación actual?
4. ¿Cuentas con un plan de movilidad del personal que permita mantener las medidas de control y prevención?

## RECOMENDACIONES

1. Identifica y prioriza los recursos requeridos, las actividades de apoyo, los niveles de supervisión, y toma de decisión en las instalaciones para el personal que se queda en sitio.
2. Define los turnos de operación durante la situación actual y los medios de desplazamiento para el cambio de turnos (transporte personalizado o colectivo exclusivo, subsidio de transporte, entre otros).
3. Define la forma en la cual se garantizará la disponibilidad de víveres, espacio de descanso, elementos de protección y de limpieza, procurando el cuidado y bienestar del personal en sitio.





4. Conoce los proveedores críticos para garantizar los recursos requeridos y optimizar los tiempos de las actividades en sitio durante la situación actual.
5. Define y divulga las herramientas de comunicación y sensibilización que sean efectivas y oportunas para mantener informado el personal durante la situación actual. Entrega a tus colaboradores información de fuentes confiables y verídicas.
6. Garantiza la disponibilidad de atención médica o prehospitalaria por medio de recursos propios, servicios de zonas protegidas o atención domiciliaria.
7. Activa los canales de comunicación interna de la empresa, en los cuales se presenten videos de prevención, imágenes de protocolos de limpieza de manos e información sobre atención médica ante sospechas.
8. Cumple con las condiciones de cuarentena fijadas por el Ministerio de Salud y Protección Social (que actualmente se definen en un total de 14 días) en aquellos trabajadores que hayan llegado de viajes del exterior o hayan entrado en contacto con pacientes confirmados con COVID-19 o en estudio.
9. Ten presente que las reuniones presenciales no deben superar las diez personas. Esto aplica también para los puntos de atención donde no debe haber más de diez clientes simultáneamente.





10. Realiza constante procesos de limpieza y desinfección de áreas críticas como baños y de elementos de uso frecuente como interruptores electrónicos, perillas de puertas, barandas, entre otras (como mínimo dos veces al día).
11. Suministra implementos de limpieza y geles antibacteriales en las áreas de trabajo para que los colaboradores aumenten los protocolos de higiene (complementando el lavado de manos constante).
12. Acuerda con tus colaboradores formas de saludo que no impliquen contacto físico.
13. Revisa cuáles son los elementos de protección personal que debes reforzar o cambiar para tus colaboradores.
14. Proporciona abundante líquido a tus colaboradores y si suministras alimentación, incrementa los controles de higiene en la manipulación de alimentos.
15. Si hay colaboradores con síntomas gripales o malestar, se recomienda el uso obligatorio de tapabocas o mascarillas desechables e hidratación constante.
16. Informa cualquier caso que se presente o que sea una posible sospecha ante el Ministerio de Salud y Protección Social.

