



Nativos
NATURALMENTE ACTIVOS



Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





Protocolo general de Bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19

Las medidas adoptadas se basan en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020, que establece el Protocolo general de Bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

Medidas de bioseguridad para los trabajadores: Cuando se utilice la expresión trabajador en el presente protocolo se entenderá también incluidos al personal administrativo y personal operativo de puntos de venta.

Medidas generales:

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes.

- Lavado de manos.
- Distanciamiento social.
- Uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas, se deben fortalecer:

- Procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies y equipos de uso frecuente.
- Manejo adecuado de residuos producto de la actividad o sector.
- Uso adecuado de Elementos de Protección Personal-EPP.
- Optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.





PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE COVID-19

1. Lavado de manos

- ✓ Dispondremos en el local de agua, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos.
- ✓ Dispondremos suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- ✓ Instalaremos dispensadores de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente para el uso de trabajadores y usuarios de la actividad.
- ✓ Instalaremos en áreas comunes y zonas de trabajo, puntos de lavado de manos de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Todos los trabajadores realizarán lavado de manos, mínimo cada 3 horas, en donde el contacto con el jabón debe durar de 20 - 30 segundos.
- ✓ Todos los trabajadores realizarán el protocolo de lavado de manos, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero, y antes y después de comer.

2. Distanciamiento físico

- ✓ Los trabajadores permanecerán al menos a (2) metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.
- ✓ Se controlará el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.

3. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19

- ✓ Los Elementos de Protección Personal –EPP– no desechables serán lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- ✓ Los Elementos de Protección Personal –EPP– son de uso personal.
- ✓ Se instalarán recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.





- ✓ El uso del tapabocas es obligatorio en todas las áreas dentro del local. Siempre debe realizar el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.
- ✓ Cuando se retire el tapabocas, se hará desde las cintas o elásticos, nunca se tocará la parte externa de la mascarilla. Una vez retirada, se doblará el tapabocas con la cara externa hacia dentro y se depositará en una bolsa de papel o basura.
- ✓ No se reutilizará el tapabocas. Inmediatamente después del retiro del tapabocas se realizará el lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ El tapabocas se mantendrá en su empaque original o en bolsas selladas, no se guardará sin empaque en el bolso, o bolsillos sin protección, porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- ✓ Los tapabocas no se dejarán sin protección encima de cualquier superficie (ej. mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.
- ✓ Se dispondrá de paños y uso de desinfectante que permitirá limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos o elementos de uso general (ej. manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza.
- ✓ Se designará una persona que se encargará de efectuar su manipulación.
- ✓ Las áreas como pisos, baños, cocinas se lavarán con un detergente común, para luego desinfectar con el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después se retirará con un paño húmedo y limpio.
- ✓ También se utilizará dicloroisocianurato de sodio.
- ✓ Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) serán sujetos de limpieza y desinfección constante periódica (cada 2 horas).

¿Cómo se realiza la desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo?

- ✓ El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección se utilizará los elementos de protección personal (monogafas, guantes, delantal y tapabocas).
- ✓ Realizaremos la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva. Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección estarán limpios.
- ✓ El personal de limpieza lavará sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se utilizarán guantes y seguirán las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- ✓ Garantizaremos que el proceso de limpieza y desinfección se realizará de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo con productos de limpieza y desinfectantes.

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





- ✓ Las superficies del cuarto de baño y el sanitario se limpiarán y desinfectarán al menos una vez al día.
- ✓ Eliminaremos los guantes y paños en una papelería después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitarlos lavaremos el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, dejándolo secar en un lugar ventilado.
- ✓ Al finalizar el proceso se utilizará desinfectantes y/o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- ✓ Tendremos un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección.

4. Manipulación de insumos y productos.

Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, menaje, equipos pisos, frutas e instalaciones con hipoclorito.

Mezclas:

- ✓ Equipos y utensilios: 5 Litros de agua X 15ml de Cloro, constantemente durante el día.
- ✓ Pisos e Instalaciones: 5 Litros de agua X 30ml de Cloro, mínimo 5 veces al día.
- ✓ Mesas y Superficies: 5 Litros de agua X 30ml de Cloro, después de cada servicio, en el que los clientes tengan contacto con estas.
- ✓ Frutas y Verduras: 5 Litros de agua X 1ml de Cloro, se lavan con abundante agua y después se sumergen en la mezcla por 15 min.
- ✓ Ubicaremos contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes irán separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, estarán separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.

5. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

- ✓ Para la prevención del contagio del COVID-19 se informará la organización de la empresa, el proceso productivo, las tareas, procedimientos, equipos de trabajo, tiempo de exposición jornadas o turnos de trabajo), característica del trabajador (estado de salud, edad, sexo).

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





- ✓ Esta información evidenciará las características proclives a la exposición al contagio en los lugares de trabajo. La empresa proveerá los mecanismos mediante los cuales no se dé la diseminación ni transmisión indirecta de virus, a través de elementos contaminados (superficies de trabajo, máquinas o equipos de trabajo, elementos de protección personal, ropa de dotación o de trabajo suministrada por el empleador o contratante, agua, alimentos, productos biológicos, sangre).
- ✓ Garantizaremos estrategias que limiten la trasmisión directa, a través del contacto. En el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se identificarán las condiciones de salud de trabajadores (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), así como las condiciones de los sitios de trabajo a través de visitas de inspección periódicas.
- ✓ Estableceremos un sistema de verificación para el control en el momento de la notificación positiva (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y persona que presta los servicios para Nativos, registre todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto en los últimos 10 días y a partir del primer momento de notificación cada día.
- ✓ No permitiremos el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- ✓ Reportaremos diariamente a través de la aplicación CoronApp, el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores.
- ✓ Fomentaremos el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.
- ✓ Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral, realizaremos el protocolo de lavado de manos, y estableceremos una periodicidad mínima de cada 3 horas y al finalizar la jornada.
- ✓ Tendremos un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal, utilizando termómetro láser o digital (al cual se le realizará la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma al ingreso y salida del turno por trabajador, con el debido registro nominal en formato establecido por la empresa. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante vía telefónica a su jefe inmediato o área de seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Instruiremos a los trabajadores, proveedores y clientes en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.

- ✓ Difundiremos a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.

6. Interacción en tiempos de alimentación

- ✓ Estableceremos turnos u horarios flexibles de alimentación para garantizar la distancia mínima entre personas.
- ✓ Estableceremos turnos u horarios flexibles de descanso para garantizar la distancia mínima entre personas.
- ✓ Tendremos zonas diseñadas para tomar alimentos y descanso.
- ✓ Tendremos disposición de paños y alcohol glicerinado que permitan, a cada persona que lo usa, asear el panel de control del horno microondas.

Especificaremos a los empleados los protocolos a realizar antes de tomar sus alimentos, como lo son:

- ✓ Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.
- ✓ Retirar el tapabocas.
- ✓ Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
- ✓ Disponer de mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros.
- ✓ Colocar el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima de 2 metros entre los trabajadores a la hora de la alimentación y entre cada turno al realizar los procesos de desinfección.
- ✓ Lavar de nuevo las manos, con agua y jabón, al finalizar la alimentación. Utilizar de nuevo el tapabocas para retomar labores.
- ✓ Dejar claro que no se pueden compartir utensilios de comida entre personas.





7. Medidas locativas

- ✓ Dispondremos de áreas comunes y zonas de trabajo con suficientes puntos para el frecuente lavado de manos cumpliendo con los protocolos de distanciamiento.
- ✓ Suministraremos casilleros dobles para evitar que la ropa de calle se ponga en contacto con la ropa de trabajo.
- ✓ Aseguraremos la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y de trabajo.
- ✓ Realizaremos el mantenimiento de los equipos y sistemas de ventilación.
- ✓ Garantizaremos la existencia de agua limpia, jabón líquido y toallas desechables o de un solo uso en los baños.
- ✓ Tendremos canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores y que sean de un solo uso o desechables.
- ✓ Garantizaremos un espacio donde los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de calle.
- ✓ Garantizaremos bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado. Disponer de áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor.
- ✓ Tendremos pantallas protectoras anticontagio. Una barrera física transparente que ayudará a proteger a nuestro personal en puntos de atención al público.

8. Atención al público

- ✓ Garantizaremos la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- ✓ Los consumidores no tendrán contacto ni manipulación directa con los alimentos antes de ser solicitados para su consumo personal.
- ✓ Vamos a espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconsejará mantener una distancia de un metro entre personas.
- ✓ Las mesas estarán ubicadas con una distancia prudente para evitar aglomeraciones.
- ✓ Contamos con un área abierta lo cual nos ayuda a Garantizar la ventilación permanente de las áreas.
- ✓ Nativos recomendará a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y dispondremos sustancias tales como gel antibacterial o equivalente.
- ✓ Se promoverá la venta de los alimentos para llevar, reduciendo el consumo en sitio.





- ✓ Garantizaremos que una vez terminadas las labores los trabajadores se deben retirar y disponer en un lugar destinado para ellos los elementos de protección personal para COVID-19.
- ✓ Estableceremos turnos para los proveedores y clientes para que puedan estar en las instalaciones, delimitando lugares donde puedan acceder evitando aglomeraciones.
- ✓ Fomentaremos el pago con tarjeta y otras plataformas digitales para reducir el uso de dinero en efectivo.
- ✓ Tendremos agua 100% pura, instantánea, permanente, fresca, sin sabores ni olores desagradables.

9. Atención de domicilios

- ✓ Marcaremos la zona donde se entregan los domicilios. Demarcación en el piso para las zonas para domiciliarios con distancia mínima de 2 m.
- ✓ Tendremos puntos de lavado de manos y dispensadores de gel/alcohol para domiciliarios.
- ✓ Implementaremos la metodología para entregas sin contacto.
- ✓ Mediremos 3 veces al día la temperatura de todos los empleados de la cocina: llegada, durante operación y salida, y llevar registros de esto por empleado.
- ✓ Usaremos guantes en el proceso de manipulación de comida y desinfectaremos la cocina con cloro tres veces al día.
- ✓ Tendremos doble bolsa sellada para pedidos y cinta de seguridad para empacar bolsas.

10. Área de servicio – restaurante:

- ✓ Tendremos nuestras mesas y sillas con el distanciamiento físico mínimo de 2 metros.
- ✓ Los usuarios o visitantes no usarán las mascarillas o tapabocas durante la ingesta de alimentos. Por esto es obligatorio el distanciamiento físico.
- ✓ Tendremos un área de acceso para domicilios, diferente a la del ingreso para servicio a la mesa.
- ✓ Informaremos a nuestros visitantes de la capacidad máxima del local y las políticas definidas para garantizar distanciamiento físico, higiene respiratoria y lavado de manos.
- ✓ Promoveremos la agilidad del servicio publicando en un lugar visible el menú del día o los diferentes platos disponibles a la fecha. Esto, con el objetivo de reducir las interacciones con el cliente, el uso de cartas (superficies contaminadas por múltiples

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





usuarios) y los tiempos de espera.

- ✓ Invitaremos a nuestros clientes o comensales a hacer un uso racional del tiempo, áreas y recursos dispuestos para su atención, facilitando el acceso al servicio de alimentos a la mesa de otras personas que están en espera. El objetivo es que no supere 20 minutos por mesa.
- ✓ Tendremos visible las EPS de nuestros colaboradores.
- ✓ La recepción de insumos se realizará en la puerta principal de local, no se permitirá el ingreso a despensas ni a zonas de preparación.
- ✓ Divulgaremos las recomendaciones básicas a nuestros clientes para evitar invitar visitantes, hacer actividades grupales y compartir utensilios como teléfonos, computadores, vajillas y cubiertos.
- ✓ Suministraremos una bolsa a cada colaborador para guardar la ropa de calle dentro de su respectivo casillero y, al finalizar la jornada, debe usarla para trasladar de manera segura su dotación y lavarla en casa.
- ✓ Indicaremos a nuestros colaboradores, antes de vestir la dotación, que deben realizar el lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ Antes de ingresar a la zona de proceso, y con cada cambio de actividad, deben realizar el lavado de manos con agua y jabón. En caso de no cambiar de actividad, deben realizar el lavado de manos, mínimo cada dos horas.
- ✓ Evitar el saludo de manos con los comensales o con otros empleados. También recomendamos no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ✓ Validaremos que antes de iniciar el turno se haya realizado limpieza y desinfección del mobiliario del restaurante y el puesto de trabajo del administrador, pantallas y teclado de equipos de cómputo, teléfonos, datáfono, impresoras y en general de todos los equipos o elementos de uso compartido por el personal del restaurante.
- ✓ Evitaremos aglomeraciones en áreas comunes, salones, vestidores y áreas de alimentación. Para esto, definimos horarios que facilitan el distanciamiento físico.
- ✓ Garantizaremos los procesos de desinfección de ambientes (como mínimo tres veces por día), superficies trabajo y zonas de contacto común, así como el lavado frecuente de utensilios para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Verificaremos la disponibilidad de gel antibacterial en el área de trabajo, pañuelos desechables y caneca con tapa para eliminar los pañuelos usados.
- ✓ Aplicaremos el correcto retiro y desecho de los guantes para evitar contaminarte, igual cuidado debes tener para la colocación, uso, retiro y disposición de mascarillas (tapabocas).
- ✓ Informaremos que el gel antibacterial no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón. En caso de no ser posible el lavado de manos, evita tocarte la cara.

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





Para el servicio a la mesa y comedores:

- ✓ Ubicaremos información al ingreso del local con recomendaciones generales de prevención relacionadas con el lavado de manos e higiene respiratoria que incluya el uso correcto de mascarillas (tapabocas) y distanciamiento social.
- ✓ El personal de servicio recomendará a los visitantes o usuarios del servicio, lavar sus manos con agua y jabón o utilizar gel desinfectante a la entrada y a la salida del local.
- ✓ La disposición de las mesas debe permitir que la distancia entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea mínimo de 1 metro y que los puedan ubicarse sentados a mínimo 2 metros de distancia uno del otro.
- ✓ Para el proceso de desinfección de vajillas y cubiertos, tenemos presente el uso de temperaturas superiores a 80 grados centígrados.
- ✓ El menaje de cocina cuenta con un proceso de limpieza y desinfección profunda al terminar el turno de servicio, además garantiza que no quede expuesto al ambiente.

Limpieza y desinfección de áreas comunes:

- ✓ Aplicamos las medidas de precaución generales para la prevención del contagio por COVID-19.
- ✓ Seguimos las normas de bioseguridad para la realización del procedimiento de limpieza y desinfección.
- ✓ Mantenemos el cabello recogido.
- ✓ Evitamos el maquillaje (para hombres: barba y bigote bien cuidados).
- ✓ Prohibimos portar accesorios como manillas, anillos, collares, pulseras y relojes. Los accesorios pueden conservar humedad y ser depósitos contaminados, adicional a que no permiten una correcta higienización de manos.
- ✓ Promovemos las uñas cortas y sin esmalte.
- ✓ Usamos los Elementos de Protección Personal necesarios para la tarea y definidos por el empleador según los peligros a los que puedes estar expuesto.
- ✓ Utilizamos zapatos cerrados impermeables, guantes y gafas de protección. Si requieres utilizar productos de aseo más fuertes como ácidos y bases, utiliza guantes de nitrilo.
- ✓ Para la limpieza de áreas comunes como pasillos, ascensores, escaleras, baños sociales, entre otros, prestamos especial atención a la limpieza de las zonas de contacto como barandas, botones de los ascensores, manijas de puertas, barras

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





antipánico (de puertas de salida de emergencia), grifería, botones o manijas de las cisternas, dispensadores de jabón y papel, secadores eléctricos, interruptores y tomas eléctricos.

- ✓ Realizamos una limpieza convencional que incluye pisos, paredes, sillas, pasamanos y tapetes. Las superficies metálicas, plásticas y objetos los lavamos con un detergente convencional (detergente líquido o desinfectante a base de amonios cuaternarios).
- ✓ En los puntos de mayor contacto y equipos, usamos desinfectante rociándolo idealmente con alcohol en concentraciones entre el 60% y 70%.
- ✓ La aplicación de alcohol la realizamos por aspersion, dejándolo actuar durante diez minutos y secarlo naturalmente.

Limpieza de baños:

- ✓ Retiramos todos los elementos que no serán nuevamente usados incluyendo toallas de papel.
- ✓ Barremos los pisos en seco para evitar generación de partículas y luego, para la limpieza y desinfección, aplicamos limpiador usual o detergente.
- ✓ Durante el despapelado de canecas utilizamos doble bolsa, al igual que para la disposición de los EPP contaminados.
- ✓ Tenemos especial cuidado con la taza de baño. Aplicamos desinfectante o detergente y limpiamos con la escobilla de baño, dejamos correr el agua.
- ✓ Aplicamos limpiador usual o detergente para limpiar el piso del baño, utilizando trapeadora y cepillos para esta tarea.

Por último

- ❖ Difundiremos información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades no se realizarán en grupos menores de cinco (5) personas.
- ❖ Estableceremos un sistema de verificación (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y personas que presten los servicios para Nativos, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto.

Naturalmente Activos SAS
Protocolo de Bioseguridad para mitigar COVID-19
NIT. 900842187-6





- ❖ Divulgaremos las medidas contenidas en la Resolución 666 del 24 de 2020 y la información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19.

Estableceremos mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de nuestras redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Se utilizarán medios de comunicación internos, protectores de pantalla de los computadores, donde se recuerde a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor. Se tendrán en cuenta las infografías y demás lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

- Estableceremos un canal de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas contagiadas. Desarrollaremos un proceso diario de monitoreo del estado de salud y temperatura del personal, realizando la toma al ingreso y salida del turno por trabajador, dejando registro en el formato establecido por la empresa. Esto también lo realizará el personal en trabajo en casa, reportando su estado vía correo electrónico o por teléfono al jefe inmediato.
- Estableceremos un protocolo de verificación del estado de salud cuando hayan ingresado proveedores o clientes.

