

Para otorgar el permiso de apertura de la actividad económica toda empresa deberá dar cumplimiento a en su totalidad a los aspectos de la presente lista de chequeo.

N°	ASPECTO VERIFICAR	Cumplimiento		
		SI	NO	NA
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD				
Lavado de manos				
1	Cuenta con insumos para realizar la higiene de manos (agua limpia, jabón y toallas desechables).		x	
2	Dispone de alcohol o alcohol glicerinado (60 % al 95%) en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de usuarios y trabajadores.		x	
3	Dispone de puntos para lavado de manos frecuente, con aviso alusivo de lavado de manos (áreas comunes y zonas de trabajo).		x	
4	Se cuentan con mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de lavado de manos en todos los sitios de trabajo. (Registro de adecuado lavado de manos de trabajadores (periodicidad mínima de tres horas).		x	
Distanciamiento social				
5	Se conserva una distancia mínima de 2 metros entre personas y puestos de trabajo evitando contacto directo.			
6	Se controla el aforo de los trabajadores en todas las áreas de trabajo incluyendo comedores, cafeterías, casinos.			
Elementos de protección personal (EPP)				
7	Se tienen definidos los EPP, de acuerdo con la actividad económica de la empresa, para la prevención del COVID-19.			
8	Se garantiza la entrega de EPP, a los empleados por parte del empleador, brindando instrucciones para su correcto uso.			
9	Cuenta con registros que evidencian entrega y reposición de EPP COVID-19.			
10	Se vigila que los trabajadores no comparten los EPP.			
11	Se evidencia uso correcto de tapabocas (cubriendo boca y nariz).			
12	Se mantienen visibles las técnicas de uso y disposición de EPP.			

Limpieza y desinfección				
13	Se cuenta con el protocolo de limpieza y desinfección documentado e implementado en el lugar de trabajo. El protocolo incluye: procedimientos, frecuencia, insumos, personal responsable, EPP, entre otros).			
14	Se incrementa la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas y superficies en donde se presenta contacto constante y directo. (pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, utensilios del puesto de trabajo, muebles, sillas, maquinaria, unidades sanitarias, lockers, ascensores, escaleras etc.).			
15	Se establecen procedimientos de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior al cierre del establecimiento.			
16	Se establecen procedimientos para la limpieza y desinfección de vehículos previo y posterior al uso.			
17	Se cuenta con fichas técnicas de procedimiento de limpieza y desinfección, con dosificaciones publicadas y de fácil de acceso para el personal de servicios generales.			
18	Se cuenta con un programa de manejo integral de plagas, según las recomendaciones sanitarias del Ministerios de Salud y Protección Social.			
19	Se dispone de utensilios y productos para la limpieza y desinfección de áreas de contacto para cada persona que se encargue de efectuar los procedimientos.			
20	Se realiza seguimiento y monitoreo de los procedimientos de limpieza y desinfección por medio de registros actualizados.			
21	En caso de la contratación externa de personas naturales y/o jurídicas especializadas en la limpieza y desinfección y/o control de plagas, esta cuenta con concepto sanitario expedido por Direcciones Territoriales correspondientes.			
22	Los insumos empleados para realización de actividades de limpieza y desinfección, tales como escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos y baldes se lavan y desinfectan periódicamente.			
23	Se cuenta con ficha de seguridad de desinfectantes, aromatizantes, desengrasantes, jabones o detergentes, donde se especifica dosis y naturaleza química de cada producto.			
Manipulación de insumos y recursos				
24	Se cuenta con protocolo para la recepción de insumos y productos.			
25	Se cuenta con protocolo de limpieza y desinfección de insumos y			

	productos a la hora de recibirlos a los proveedores y entrega a clientes.			
26	Se garantizan las condiciones de calidad e higiene durante el almacenamiento de insumos y productos.			
27	Se cuenta con fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados, así como rotulado de las diluciones preparadas.			
28	Se mantienen los envases de los productos e insumos en su recipiente original; en caso de ser reenvasado este cuenta con rótulo donde se indique nombre del producto, dosificación y fecha de preparación.			
Manejo de residuos				
29	Se realiza clasificación de residuos sólidos generados en la actividad económica.			
30	Se cuenta con recipientes (con tapa y rótulo) y bolsas suficientes para la recolección y separación de residuos sólidos.			
31	Los tapabocas y guantes usados se disponen en doble bolsa negra y separados de los demás residuos.			
32	Se realiza limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos.			
33	Se cuenta con almacenamiento temporal de residuos sólidos en óptimas condiciones de higiene.			
34	Se realiza disposición final de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con la frecuencia de la zona.			
PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO				
Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del SG-SST				
35	Se cuenta con Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST según normatividad.			
36	Se cuenta con personal encargado de SG-SST (técnico, tecnólogo, profesional, especialista).			
37	Se cuenta con matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control, actualizada para el COVID-19.			
38	Se cuenta con una base de datos completa y actualizada de los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la empresa.			
39	El personal directo e indirecto que presta servicios para la empresa se encuentra afiliado al Sistema de Seguridad Social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.			

40	Se cuenta con Sistema de Vigilancia Epidemiológica para COVID-19 (sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores).			
41	El personal que labora en la empresa cuenta con valoración médica ocupacional de acuerdo con la normatividad vigente. (menor de 30 días).			
42	Cuenta con termómetro corporal de pistola para la toma de temperatura de los trabajadores de la empresa.			
43	Cuenta con protocolos de verificación del estado de salud de trabajadores, proveedores, clientes, visitantes etc. (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura), al ingreso a las instalaciones de la empresa.			
44	Cuenta con formato de reporte diario, (vía correo electrónico, telefónico etc.) sobre el estado de salud y temperatura del personal que trabaja de forma remota y/o presencial de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectoria de exposición al COVID-19.			
45	Cuenta con protocolos de interacción social con proveedores, clientes y personal externo a la empresa.			
46	Se implementaron jornadas flexibles o turnos de entrada y salida a lo largo del día.			
47	Se determinó el número máximo de trabajadores por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de producción, operación y/o de centro de despacho, entre otros.			
Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo				
48	En caso de que la empresa suministre el servicio de transporte a los trabajadores, se garantiza la limpieza y desinfección del vehículo.			
49	El vehículo de transporte de trabajadores suministrado por la empresa cuenta con gel antibacterial para la subida y bajada de los operarios.			
50	Se garantiza la ventilación constante del vehículo durante el recorrido.			
51	Se mantiene la distancia mínima entre las personas (1metro) al interior del vehículo.			
52	Se incentiva el uso de otros medios de transporte bicicleta, motocicleta entre otros, garantizando la limpieza y desinfección de elementos como guantes, gafas, casco, etc.			
Capacitación				
53	Información sobre riesgo de exposición dentro de la empresa.			

54	Factores de riesgo individuales, del hogar y la comunidad (autocuidado, hábitos de vida saludable, pausas activas, hidratación, distanciamiento físico, uso de transporte público, entre otros.)			
55	Signos y síntomas del COVID-19.			
56	Importancia del reporte de condiciones de salud.			
57	Uso adecuado de EPP.			
58	Técnica del adecuado lavado de manos.			
59	Protocolos de limpieza y desinfección.			
60	Medidas de prevención y protección al salir y regresar a la vivienda.			
61	Protocolo de etiqueta respiratoria.			
62	Las capacitaciones se realizan mediante el uso de herramientas tecnológicas y/o garantizando el distanciamiento social (mínimo 2 metros).			
Medidas en coordinación con ARL				
63	Solicitó asesoría y asistencia técnica a la ARL para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.			
64	Ha recibido orientación por parte de la ARL sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.			
65	Se elaboró lista de chequeo en conjunto con la ARL identificando potenciales riesgos y sus respectivos controles operacionales.			
MONITOREO SÍNTOMAS DE CONTAGIO DE COVID-19 ENTRE TRABAJADORES				
66	Cuenta con un protocolo de actuación frente a síntomas, enfermedades respiratorias y/o COVID-19.			
67	No se permite el ingreso a las instalaciones de la empresa a personas que presentan síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.			
68	Conocen los trabajadores directos e indirectos los canales de información para que reporten cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.			
69	Cuenta con un espacio que pueda servir como zona de aislamiento temporal para personas que lleguen a presentar síntomas respiratorios en el trabajo.			
70	Cuenta con un procedimiento de reporte de casos sospechosos de			

	contagio del COVID-19, con las entidades correspondientes: Secretaria de Protección social, EPS del trabajador y ARL.			
71	Se tienen publicadas y se conocen las líneas de atención de las EPS y de la Alcaldía Mayor de Tunja para activar protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social (COVID-19).			
PLAN DE COMUNICACIONES				
72	Cuenta con un plan de comunicaciones claro y oportuno, donde se brindan mensajes continuos a todos los trabajadores, clientes, proveedores, sindicatos y organizaciones de trabajadores, sobre el autocuidado, pausas activas, distanciamiento social, lavado de manos, uso adecuado de EPP y limpieza y desinfección. mediante redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, teniendo en cuenta las infografías y demás lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.			
73	Se ha informado a los trabajadores directos e indirectos sobre la aplicación CoronApp, disponible en Android y iOS, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.			
TOTAL				173