



PROTOCOLOS DE MEDIDAS PREVENCIÓN Y BIO SEGURIDAD

COVID-19

REAPERTURA LABORAL



Calle 4B no. 3 Villa Olga
Santiago, República Dominicana



809.580.1079



serviciosclaudiafiesta@gmail.com



ClaudiaFiestas



Claudia Fiestas



Claudia Fiestas

SEGURIDAD LABORAL

Es un compromiso garantizar la seguridad laboral y la de nuestra comunidad Claudia Fiestas, es por esto, hemos elaborado e implementado los Protocolos de Medidas de Prevención y Bio Seguridad, bajo recomendaciones pautadas por la OSHA (Occupational Safety and Health Administration) y las autoridades competentes de nuestro sistema de salud.

CONTENIDO

01

Medidas
Generales

02

Medidas de
Control de Higiene

03

Salones de
Recepción

04

Alquileres

MEDIDAS GENERALES

PREPARACIÓN



Nuestro Personal está informado y capacitado en las nuevas normativas y protocolo de bio seguridad.

PROTECCIÓN



Lavado de manos.
Uso de Mascarillas Obligatorio.
Uso de gel antibacterial
Distanciamiento Social.

CUMPLIMIENTO



Cada Visitante deberá cumplir con los protocolos establecidos en la empresa.

PREVENCIÓN



En la primera fase de reapertura no incorporaremos a personal en estado de embarazo, con sistema inmunológico débil o comprometido, historias de enfermedades pulmonares e hipertensos.

INCOPORACIÓN



Promoveremos el uso de nuestros canales digitales, tales como whatsapp, correos electrónicos, servicios en línea, citas virtuales, con el objetivo de minimizar las reuniones presenciales en nuestras oficinas.

MEDIDAS DE CONTROL DE HIGIENE

- 1 • Uso Obligatorio de mascarillas durante los procesos operacionales.
- 2 • Dispensadores con Gel Antibacterial a un grado de alcohol de 70% para la desinfección de las manos en las áreas de trabajo.
- 3 • Lavado de manos con agua y jabón cada hora o cada vez que sea requerido.
- 4 • Se practicará el distanciamiento de no menos de 1.5 mts. mientras realizan sus labores.
- 5 • Capacitación e inducción constante en las recomendaciones sobre la nueva normalidad.
- 6 • Al iniciar el día, se desinfectará las zonas de trabajo y de alto tráfico con los productos recomendados y ajustados a cada área.
- 7 • Los espacios de trabajo como oficinas, área de exhibición, almacenes, despacho, camiones y áreas de alto tráfico dispondrán de gel antibacterial y desinfectantes, con fines de higienizar el área de manera regular.
- 8 • Los camiones de despacho serán desinfectados antes de cargarse los equipos con los productos recomendados utilizando las bombas mochila.
- 9 • El personal de servicio al cliente estará con un cliente a la vez.
- 10 • Los horarios de receso se coordinarán en horarios diferentes con fines de minimizar la cantidad de empleados reunidos.
- 11 • No estarán permitidos las visitas de amistades y familiares de colaboradores.
- 12 • Empleados con fiebres o síntomas sospechosos a Covid-19 deberán notificar a su supervisor y proceder a la toma de muestra, mientras permanecerá en sus hogares.

SALONES DE RECEPCIÓN

- 1 • Hemos reducido al 50% la capacidad de nuestros salones de eventos.
- 2 • Cada Evento programado dispondrá de una Estación de Higiene y Control de temperaturas antes de entrar al Salón.
- 3 • La Estación de Higiene tendrá una mampara protectora para evitar el contacto físico con los invitados, se hará una fila de recibimiento cumpliendo con el distanciamiento de no menos de 6 pies, se tomará la temperatura corporal, se colocará una alfombra desinfectante.
- 4 • En los Salones de Eventos se dispondrá de dispensadores de Gel Antibacterial.
- 5 • Antes de iniciar cada evento, el Salón de Evento pasará por un proceso de sanitización.
- 6 • Las sillas se colocarán al 50% de la capacidad de mesas.
- 7 • No se colocarán cristalerías, Vajillas y cubertería en las mesas de invitados.
- 8 • El Personal de Servicio, tendrá la inducción del Protocolo de Bio Seguridad y estarán equipados con los Equipos de Protección Personal, como Guantes, Mascarillas, Mascara Protectora.
- 9 • Las Estaciones de Alimentos y Bebidas, estarán protegidos con Mamparas Acrílicas, debidamente tapados.
- 10 • El mantenimiento de aires acondicionado será estrictamente velado para garantizar la limpieza del aire.
- 11 • Cada evento tendrá un Supervisor de Protocolos con fines de garantizar el cumplimiento de ellos.

Limpieza:



Mantelería: Continuamos con los procesos de lavado con productos industriales los cuales cumplen con los requisitos de desinfección, así como el ciclo de planchado a altas temperaturas.



Vajillas y Cuberterías se lavarán a altas temperaturas y se procederá a su empaque inmediato con fines de preservar su higienización.

Entregas y Recogidas de Alquileres:

- 1 • Los choferes de despacho estarán equipados de productos de desinfección y serán los responsables de mantener limpios e higienizados los vehículos asignados.
- 2 • Nuestros Colaboradores usaran sus mascarillas de manera obligatoria y guantes cuando sea requerido.
- 3 • Los Colaboradores tendrán las instrucciones para minimizar el contacto persona a persona y se adaptaran a los protocolos de cada cliente.
- 4 • Finalizada la entrega o recogida deberán higienizar y lavar sus manos cada hora o cada vez que sea necesario.
- 5 • Los Colaboradores que no cumplan con las nuevas normativas se verán expuestos a una culminación de su contrato de trabajo.