PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

TABLA DE CONTENIDO

I. DATOS DE LA EMPRESA 3

II. DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO 3

III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES (Nómina de profesionales) 4

IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 4

V. RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN 4

VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN 5

VII. PROCEDIMIENTO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO (FLUJOGRAMA) 5

VIII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST DE VIGILANCIA) 6

IX. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 8

X. GUÍA DE LINEAMIENTOS OBLIGATORIOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 9

10.1. LINEAMIENTO 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS CENTROS DE TRABAJO 9

10.2. LINEAMIENTO 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL CENTRO DE TRABAJO 12

10.3. LINEAMIENTO 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO 16

10.4. LINEAMIENTO 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO 25

10.5. LINEAMIENTO 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA 28

10.6. LINEAMIENTO 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL 40

10.7. LINEAMIENTO 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO COVID-19 51

10.8. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO 54

ANEXO 1: NOMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 59

ANEXO 2: FLUJOGRAMA PARA EL REGRESO Y LA REINCORPORACIÓN AL TRABAJO 68

ANEXO 3: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CONSECIONARIO DE SODEXO 69

ANEXO 4: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA EMPRESA DE LIMPIEZA 75

ANEXO 5: FICHA DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 PARA REGRESO AL TRABAJO DECLARACIÓN JURADA (SEGÚN NORMA) 78

ANEXO 6: FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DE CONTACTOS EN DOMICILIOS DEL CASO SOSPECHOSO 79

ANEXO 7: EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PUESTOS DE TRABAJO CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19, SEGÚN NIVEL DE RIESGO 80

ANEXO 8: REGISTRO DE ENTREGA DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA 81

ANEXO 9: PROTOCOLO PARA ACCESO DE VISITAS A ALMACENES SIGNIA 82

I. DATOS DE LA EMPRESA

- **Razón social:** SIGNIA Soluciones Logísticas SAC.
- **RUC:** 20547713045.
- **Dirección:** Av. Los Frutales N° 220.
- **Región:** Lima.
- **Provincia:** Lima.
- **Distrito:** ATE.

II. DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO

Nuestra empresa se encuentra ubicada en la Av. Los Frutales 220 Ate, está dedicada a las actividades de almacenaje, acondicionamiento, distribución de medicamentos, productos naturales para el consumo humano y productos veterinarios, entre otros. Es consciente de su responsabilidad con sus colaboradores, clientes internos y clientes externos, habiendo establecido como meta principal proporcionar y mantener sus instalaciones en condiciones que ofrezcan un ambiente de trabajo seguro y saludable, que permita una eficiente y continua labor en sus operaciones. La empresa cuenta con 701 trabajadores, entre administrativos y operativos, que se distribuyen en diferentes locales:

- H1: Av. Los Frutales Nro. 220, Ate.
- H2: Jr. Los Frailes Nro. 123, Urb. Santa Felicia, La Molina.
- H3: Pje. Ticino Nro. 160, Santa Anita.
- H4: Jr. Mariscal José La Mar Nro. 377, Urb. El Pino, San Luis.
- H5: Urb. Praderas de Lurín Lote. 21, Lurín.

III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES (Nómina de profesionales)

Los profesionales que laboran en nuestras instalaciones son:

DNI	Nombres y Apellidos	Fecha de nacimiento	Edad	Profesión	Número de colegiatura	Correo electrónico	Celular	Puesto de trabajo	Lugar/Centro de trabajo
7239836	Ricardo Murrieta Vela	12/06/1952	68	Médico Cirujano	13158	ricardodante69@gmail.com	993391375	Asesor Médico Ocupacional	Av. LOS FRUTALES Nº 220. Ate.
40020235	Jessenia Pacheco Camacho	13/10/1979	40	Médico Cirujano con especialidad en salud ocupacional	48438	Jpc_2000@hotmail.es j.pacheco@roansalud.com	954109662	Médico Ocupacional	Av. LOS FRUTALES Nº 220. Ate.

IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

La nómina de los trabajadores de la Empresa clasificadas por Riesgo de Exposición, se encuentran detalladas en el **ANEXO 1**.

V. RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

Nuestra Gerencia General y el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo asume la responsabilidad de la implementación del presente "Plan para la Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo", con la finalidad de proteger la seguridad y salud de los trabajadores de la empresa, señalándose además en sus Procedimientos e Instructivos medidas de prevención adicionales con relación a la actividad económica que desarrollamos, el presente documento es presentado al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para su aprobación dentro de las 48 horas de remitido. Posteriormente se registra el "Plan para la Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo" en el Ministerio de Salud - Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Ambiente para la Salud (CENSOPAS), debiendo ser remitido el referido Plan al correo electrónico **empresa@minsa.gob.pe**.

VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

El proceso de adquisición de los materiales, equipos, pruebas médicas estará a cargo dela Sub Gerencia de Logística, previo requerimiento de la Gerencia de la Empresa a la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud. El presupuesto para la implementación del "Plan para la Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo" y cuyo costo es asumido por el empleador es:

1. **Cantidad de pruebas rápidas (serológicas)**:
   500 x S/ 150.00 = **S/ 75,000.00**
2. **Cantidad de pruebas Moleculares COVID-19**:
   500 x S/350 = **S/ 175,000.00**

3. Implementación de Equipos de Protección personal

TIPO DE EPP	Mascarilla comunitaria	Careta facial	Total
COSTO UNITARIO POR TIPO DE EPP	S/. 3,80	S/. 10,00	S/. 13,80
CAMBIO POR RENOVACIÓN ANUAL POR TIPO DE EPP	4	6	10
CANTIDAD POR TIPO DE EPP	701	100	801
COSTO TOTAL POR TIPO DE EPP	S/. 10.655,20	S/. 6.000,00	S/. 16.655,20
CANTIDAD DE TRABAJADORES POR TIPO DE RIESGO	601	100	701
TIPO DE RIESGO	**RIESGO BAJO**	**RIESGO MEDIO**	

4. Otros gastos relacionados a la implementación
   S/ 20,000.00

VII. PROCEDIMIENTO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO (FLUJOGRAMA)

El flujograma para el regreso y reincorporación al trabajo se observa en el **ANEXO 2**.

VIII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST DE VIGILANCIA)

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No	DETALLES / PENDIENTES / POR MEJORAR
Limpieza del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS).	Si	Oficinas, áreas comunes, SS.HH., vestuario, comedor, áreas de acondicionado y almacenes.
Desinfección del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS).	Si	Áreas de acondicionado, comedor, SS.HH., vestuario y almacenes.
SE EVALÚA LA CONDICIÓN DE SALUD DE TODOS LOS TRABAJADORES PERIÓDICAMENTE		
1. Toma de temperatura diaria en forma aleatoria.	Si	Ingreso y salida.
2. Ficha de sintomatología de la COVID-19.	Si	Cuando aplique.
3. Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten.	Si	
CASOS SOSPECHOSOS		
Aplicación de la Ficha epidemiológica de la Covid-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.	Si	
Identificación de contactos en casos sospechosos.	Si	
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente.	Si	A cargo de MEPSO S.A.C.
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso.	Si	A cargo del equipo médico.
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla.	Si	No se hace uso del papel toalla. Hay secadora de manos.
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos	Si	
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo.	Si	Se cuenta con dispensador de alcohol.
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales.	Si	
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos.	Si	
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.	Si	A través de los periódicos murales y email.
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.	Si	A través de señaléticas, email y otros.
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.	Si	
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19.	Si	

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No	DETALLES / PENDIENTES / POR MEJORAR
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados	Si	
Se cumple con el distanciamiento social de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente del protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.	Si	
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente. Mediante el empleo de barreras físicas.	Si	En proceso de implementación.
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.	Si	
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega del EPP.	Si	En la zonas de ingreso al local.
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo.	Si	
El trabajador utiliza correctamente el EPP.	Si	
Medidas preventivas colectivas (Ejemplo: Talleres Online sobre primeros auxilios psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19.	Si	Difusión de información a través de email.
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador.	Si	Ingreso y salida.
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38.0 °C.	Si	A cargo del médico ocupacional.
Se considera medidas de salud mental (especificar).	Si	Se incluyó en el RIT.
Se registra en el SISCOVID a todos los trabajadores que pasen por prueba de la COVID-19.	Si	A cargo de MEPSO S.A.C.
Se les otorga asilamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19.	Si	A cargo del médico ocupacional.
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena.	Si	

IX. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Ing. Néstor Montoya Pérez, Gerente de Operaciones y Presidente del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de SIGNIA Soluciones Logísticas S.A.C., manifiesto que el documento "PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO" en su versión 03 fue revisado en su totalidad por todos los miembros titulares que conforman el Comité de SST y consta de los 7 lineamientos exigidos por la RM-448-2020-MINSA. A su vez manifiesto que el documento ha sido desarrollado tomando en cuenta la naturaleza de nuestra empresa (tipo, tamaño y el riesgo de sus actividades) con el único objetivo de vigilar, prevenir y controlar el contagio de COVID-19 entre los trabajadores, proveedores y/o terceros.

Procedemos a firmar como evidencia de nuestra conformidad y aprobación:

Representante	Nombres y apellidos	Firma
Del empleador	**Néstor Montoya Pérez** (Gerente de operaciones)	
	Julio Nicho Quintana (Jefe de mantenimiento)	Julio Nicho
	Edson Jiménez León Jefe de Acondicionado)	
	Johayro Girón Sánchez (Jefe de Proyectos)	
	Miguel Peña Luyo (Jefe de Almacén)	
Del trabajador	**José Maldonado Suyón** (Auxiliar Administrativo H1)	
	Marlon Flores Rivera (Auxiliar de Almacén H2)	
	Victor Calderón Ormeño (Auxiliar de Almacén H3)	Victor J. Calderon
	Juan Montes Velásquez (Auxiliar Administrativo H4)	
	Yasuat Arigoni Castro (Auxiliar de Almacén H5)	

Lima, Julio de 2020

X. GUÍA DE LINEAMIENTOS OBLIGATORIOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19

A continuación se detallan los procedimientos implementados para la Prevención del COVID-19:

10.1. LINEAMIENTO 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS CENTROS DE TRABAJO

TÍTULO: Limpieza y desinfección de los centros de trabajo de la empresa.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud/Gerencia Administrativa.

1. OBJETIVO

1.1. Garantizar la adecuada limpieza y desinfección de los ambientes, mobiliario, herramientas, equipos, unidades de transporte y otras superficies inertes con la metodología y procedimientos adecuados de la Empresa durante el periodo de emergencia decretado por el Gobierno debido al COVID -19.

2. PRECAUCIONES

2.1. En el **DS_PR-106** "Limpieza General de Áreas Administrativas, Áreas Externas y Parqueos", se establece la frecuencia de limpieza de las áreas en mención.

2.2. En el **DS_PR-107** "Limpieza de Vestuarios y Baños", se establece en líneas generales el procedimiento de limpieza para garantiza las condiciones sanitarias de los vestuarios y baños ubicados dentro de la empresa. Así mismo se define la frecuencia de limpieza de estas áreas.

2.3. En el **DS_IN-23** “Limpieza de Áreas”, se establece como se deber limpieza de todas las áreas de la Empresa, así como también proporcionar a los trabajadores de limpieza los conocimientos específicos para efectuar su labor de limpieza en forma eficiente (además se especifican las concentraciones y preparaciones que se deben utilizar para la limpieza de estas áreas).

2.4. En **DS_PR-135** "Limpieza, higiene y manipulación de alimentos en las áreas de cocina, comedores y almacenes del concesionario", se establece la limpieza, higiene y manipulación de alimentos las condiciones sanitarias adecuadas requeridas en las cocina, almacenes y comedores ubicados en los locales pertenecientes a la empresa (además se especifican las concentraciones y preparaciones que se deben utilizar para la limpieza de estas áreas). Así mismo se definen las frecuencias de limpieza de dichas áreas.

3. DIRIGIDO

3.1. Jefe Corporativo de Seguridad y Salud

3.2. Coordinador (a) Corporativo (a) de Servicios Generales y Medio Ambiente

3.3. Supervisor de Limpieza de la empresa contratada

3.4. Administrador (a) de Concesionario de Alimentos

4. FRECUENCIA

4.1. Diaria y permanente durante el periodo de emergencia COVID-19 (pandemia).

5. GLOSARIO

5.1. **LIMPIEZA:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

5.2. **DESINFECCIÓN:** Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

5.3. **COVID-19:** Es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en Diciembre de 2019.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR**. Se realizará la limpieza y desinfección antes de dar inicio a

cada servicio (desayuno, almuerzo, lonche, cena) y entre cada turno segregado de atención.

Para la preparación de soluciones se ha tomado como referencia la "Guía para la Limpieza y Desinfección de Manos y Superficies" – INACAL 2020). Se adjunta por **ANEXO 3** el "Plan de Limpieza y Desinfección del Concesionario.

6.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA.

La limpieza de las áreas de la empresa se ejecutará teniendo en cuenta los procedimientos internos y estándares ya establecidos para nuestra empresa.

6.2.1. Durante el periodo de emergencia se debe dar prioridad a los servicios higiénicos y vestuarios utilizados por el personal operativo, por ello que se ha incrementado a la limpieza rutinaria diaria con 2 limpiezas adicionales.

Para la limpieza de estas áreas respecto a las soluciones utilizadas se toman en cuenta los procedimientos de nuestra empresa, y en la preparación de la solución de Hipoclorito de Sodio de igual manera (al 0.25 % que es una concentración mayor a la que indica INACAL).

6.2.2. Se debe limpiar y desinfectar diariamente (cada hora – durante una jornada de 8 horas) toda superficie de contacto (pisos, pasamanos, escritorios, teléfonos, puertas, perillas, manijas, etc). Para realizar esta labor se tienen que tomar en cuenta las soluciones para poder garantizar la adecuada desinfección.

Para la preparación de soluciones a utilizar en este proceso se ha tomado como referencia la "Guía para la Limpieza y Desinfección de Manos y Superficies" – INACAL 2020). Se adjunta por **ANEXO 4** el "Plan de Limpieza y Desinfección de la Empresa de Limpieza".

6.3. DESINFECCIÓN DE MANOS EN COMEDORES Y ÁREAS COMUNES

Antes de ingresar a nuestras instalaciones, comedor o durante su permanencia dentro de la empresa toda persona deberá de sanitizarse las manos con alcohol en gel al 63% (Instant Clean), para garantizar ello se cuenta con dispensadores abastecidos de este producto en: Ingresos a la

empresa, auditorios, servicios higiénicos y vestuarios, comedores, pasadizos, ingresos a almacenes y otros.

6.4. DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

Las áreas de Almacén y Mantenimiento que hagan uso de herramientas y equipos deberán cumplir con la limpieza y desinfección de los mismos previo al uso, con una frecuencia mínima diaria.

6.5. LIMPIEZA DE UNIDADES DE TRANSPORTE

El **DS_IN-44 "Limpieza de unidades de transporte"** establece que al iniciar el día de trabajo, la primera labor es limpiar la unidad, esto se realiza en el área de estacionamiento de la unidad de transporte. El chofer y el auxiliar de reparto asignados a cada unidad son los responsables de efectuar la limpieza de su unidad de transporte.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

10.2. LINEAMIENTO 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL CENTRO DE TRABAJO

TÍTULO: Evaluación de la condición de salud del trabajador previo al regreso o reincorporación al centro de trabajo.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para para identificar sintomatologías de los trabajadores de COVID-19 previo al regreso o reincorporación al centro de trabajo.

2. PRECAUCIONES

2.1. El Médico Ocupacional es el único responsable de valorar si un trabajador está apto o no para ingresar al centro de trabajo.

2.2. No se le toma la prueba serológica o molecular para COVID-19 a los trabajadores que han estado en cuarentena dictada por el gobierno y regresen al trabajo. Solo deberán llenar la "Ficha de sintomatología para

COVID-19" de la R.M. N° 448-2020/MINSA, la misma que se adjunta en el **ANEXO 5**. Se podrá usar medios digitales para emitir y recibir la ficha sintomatológica de COVID-19.

3. DIRIGIDO

Todo el personal de la empresa.

4. FRECUENCIA

Antes y cada vez que un trabajador regrese o se reincorpore al trabajo.

5. GLOSARIO

No aplica.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. El Médico Ocupacional realiza la identificación del riesgo de exposición a Sars-Cov-2 (COVID-19) de los respectivos puestos de trabajo de acuerdo al numeral 6.1. "Definiciones Operativas - Puestos de Trabajo con Riesgo de Exposición a COVID-19" Disposiciones Específicas y Complementarias de la R.M. N° 448-2020/MINSA.

6.2. El trabajador debe llenar previo a su regreso al trabajo post cuarentena social obligatoria, la Ficha de sintomatología COVID-19 para Regreso al Trabajo – Declaración Jurada (Anexo N° 2 de la R.M. N° 448-2020/MINSA), la misma que se adjunta en el **ANEXO 5**, el cual es de carácter declarativo y debe ser respondido en su totalidad.

6.3. Los trabajadores que presenten sintomatología estipulada en las normas MINSA (temperatura corporal superior o igual a 38°C o con síntomas respiratorios), deben comunicarse con el Médico Ocupacional Dra. Jessenia Pacheco al teléfono 954109662 (mediante llamadas, Whatsapp, SMS) para su seguimiento clínico y/o descarte respectivo, Dr. Ricardo Murrieta al Teléfono 993391375 o con la Asistenta Social Irlanda Loza al No 981204160 y Jessica Francia al No 948608640.

6.4. Se deberá aplicar el control de temperatura corporal al momento de ingreso y salida del centro de trabajo de acuerdo a los protocolos establecidos por la empresa. Solo para el personal que conforma el "Grupo de riesgo" se le toma la temperatura al ingreso, al medio día y a la salida del centro de trabajo.

6.5. La medición de la temperatura corporal se realiza con un termómetro infrarrojo digital.

6.6. La evidencia del control de las temperaturas en las garitas de ingreso y salida de personal se realiza mediante el soporte tecnológico (Cámaras) que son monitoreadas desde un Centro de Control. No es requerido un registro escrito de dicha actividad excepto de aquellas personas cuyo registro de temperatura sea mayor a 37.5 °C.

6.7. Se deberá aplicar la prueba serológicas o molecular para COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, a todos los colaboradores con Alto riesgo y Muy Alto riesgo. La aplicación de la prueba serológica o molecular para COVID-19 para los puestos de trabajo con Bajo y Mediano riesgo no es obligatorio.

6.8. De identificarse un caso sospechoso en algún trabajador, se procede con las siguientes medidas de acuerdo a las normas dictadas por MINSA:

6.8.1. Aplicación de la Ficha Epidemiológica COVID-19 establecida por MINSA, la cual deberá ser generada por el personal de salud encargado de realizar la prueba Serológica o Molecular COVID-19, la cual es enviado al Médico Ocupacional para su seguimiento y aplicación de protocolos.

6.8.2. Aplicación de Prueba Serológica o Molecular COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso.

6.8.3. Aplicación del “Formato de identificación de contactos en domicilio del caso sospechoso” de acuerdo al **ANEXO 6**, el cual es de seguimiento y llenado por la Gestora de Bienestar Social y es remitido al Médico Ocupacional.

6.8.4. El Laboratorio clínico comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción (DIRIS) para el seguimiento de casos correspondiente. En caso la empresa esté haciendo los exámenes ocupacionales con su personal será el medico ocupacional el que alimente esta información a la DIRIS.

6.8.5. Se realiza el seguimiento clínico diario a cargo del Médico Ocupacional a los trabajadores que hayan dado POSITIVO en su Prueba Serológica o Molecular COVID-19.

6.9. Se aplica la prueba serológicas o molecular para COVID-19, según R.M. N° 193-2020/MINSA "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú", a todos los colaboradores que presenten síntomas, hayan estado en contacto directo con un colaborador diagnosticado con COVID-19 o convivan con una persona diagnosticada con COVID-19.

6.10. No se recomienda la realización de pruebas moleculares ni serológicas (en todos los niveles de riesgos) a los trabajadores que hayan presentado previamente una prueba positiva y/o tengan el alta epidemiológica, ya que el tiempo de duración de los anticuerpos en sangre o la reversión de los mismos aun es incierta y no indica posibilidad de contagio.

6.11. De identificarse un caso sospechoso o tomar conocimiento de ser contacto con un caso confirmado, se procederá con las siguientes medidas por el profesional de la salud:

6.11.1. Derivación a un establecimiento de salud para su manejo de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial Nº 193-2020/MINSA, "Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por la COVID-19 en el Perú" o el que haga sus veces.

6.11.2. Evaluación por el responsable de la salud en el trabajo para identificar potenciales contactos.

6.11.3. Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción y/o IAFA del trabajador para el seguimiento de casos correspondiente.

6.11.4. Brindar material e información sobre la prevención del contagio de la Covid-19, medidas de higiene y cuidado que debe llevar en casa.

6.12. Realizar seguimiento clínico a distancia, diario o interdiario, al trabajador identificado como caso sospechoso o contacto de un caso confirmado, según corresponda.

6.13. En los trabajadores identificados como caso sospechoso, en los que se confirma el diagnóstico de la COVID-19, o que constituyen contacto de un caso confirmado, se dispone durante 14 días calendario aislamiento o cuarentena y antes del regreso al trabajo; el profesional de la salud,

gestiona o realiza la evaluación clínica respectiva, para completar el aislamiento o cuarentena y la fecha probable de alta respectiva.

6.14. Como parte de las medidas excepcionales de carácter transitorio ante la emergencia sanitaria por la COVID-19 y ante un caso sospechoso de COVID-19 o contacto con un caso confirmado, se procederá con otorgar el descanso médico con la firma del médico tratante o médico a cargo de la vigilancia de la salud, por el tiempo de aislamiento y/o cuarentena para proteger y resguardar la salud e integridad del trabajador, así como el resto de los trabajadores.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo

10.3. LINEAMIENTO 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO

TÍTULO: Lavado y desinfección de manos obligatorio.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como finalidad brindar información práctica para el correcto lavado y desinfección de manos para limitar la diseminación del COVID-19 al interior de las instalaciones.

2. ALCANCE

Todo el personal.

3. FRECUENCIA

Diaria y permanente, antes y después de realizar la jornada laboral, al utilizar algún lugar colectivo o área común como comedores o servicios higiénicos, etc.

4. DIRIGIDO

- Gerente Administrativo.
- Gerencia de Operaciones.

- Jefes de Almacén
- Jefe de Procesos
- Jefe de Distribución
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud.
- Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial.
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.

5. RESPONSABILIDAD

Todos los colaboradores de la empresa tenemos que ser responsables en cumplir en forma OBLIGATORIA en el correcto lavado y desinfección de manos, ya que es imprescindible para evitar la transmisión de enfermedades infecciosas y limita la supervivencia de microorganismos incluyendo el virus del COVID-19.

6. GLOSARIO

- Desinfección: Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, mohos, virus y parásitos que pueden encontrarse en superficies vivas e inertes.
- Superficies vivas: Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

7. PRECAUCIONES

7.1. Asegurarse de tener las uñas cortas, en el caso de las mujeres mantenerlas sin esmalte.

7.2. Necesariamente para lavarse las manos, usar jabón líquido de los dispensadores que se encuentra instalado en los servicios higiénicos del local.

7.3. Lavarse las manos antes de empezar a realizar la jornada laboral y al culminarla.

7.4. Lavarse las manos antes de ingresar a los comedores para ingerir los alimentos y también al salir.

7.5. Lavarse las manos antes y después de usar los servicios higiénicos.

7.6. Necesariamente usar alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN, de los dispensadores que se encuentran instalados cerca de garita de vigilancia antes de ingresar al local a realizar la jornada laboral y al culminarla. Al momento de realizar la marcación, el colaborador debe desinfectarse las manos con el alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN del dispensador del ingreso, luego realizar la acción de marcar su asistencia, finalmente volver a desinfectarse las manos con el alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN.

7.7. Desinfectar siempre las manos con alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN, con los dispensadores de 1litro que se encuentran instalados en los comedores, ello realizarlo al ingresar y al salir. Además recordar que no deben utilizar los huelleros, sino marcar con fotocheck.

7.8. Desinfectar siempre las manos con alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN, con los dispensadores de 1litro que se encuentran instalados en los servicios higiénicos, ello realizarlo al ingresar y al salir y durante la jornada laboral con los dispensadores que se encuentran dentro de la empresa. El lavado o desinfección debe hacerse por lo menos 1 vez por hora.

8. MATERIALES Y/O EQUIPOS

- Agua.
- Jabón líquido.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores al ingreso de cada garita de vigilancia.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores de 1litro.

9. PROCEDIMIENTO

El presente procedimiento consta del protocolo correcto de cómo lavarse y desinfectarse las manos según INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

9.1. CORRECTO LAVADO DE MANOS:

Paso 1: Mojarse las manos con agua corriente de un lavadero que se encuentra en los servicios higiénicos del local.

Nota: cada local cuenta con un número de lavaderos, son cuales son:

- H1: 02
- H2: 08
- H3: 18
- H4: 11
- H5: 13

Paso 2: Aplique suficiente cantidad de jabón líquido que se encuentra en los dispensadores de los servicios higiénicos, ello para cubrir todas las superficies de las manos.

Paso 3: Frótese las palmas de las manos, asegurándose de cubrir toda la superficie de las manos con el jabón líquido.

Paso 4: Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándolos y moviéndolos primero en una dirección y luego en la dirección contraria enjabonándose bien.

Paso 5: Enjuáguese las manos bajo un chorro de agua corriente limpia hasta retirar todo el jabón.

Paso 6: Secarse utilizando el secador de manos de aire caliente. Dicho secador debe contar con el mantenimiento correspondiente.

Recuerda el lavados de mano se debe realizar por al menos 20 segundos, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar ; tener en cuenta que cuando las manos están muy sucias, lavarse con agua y jabón siempre será más efectivo que utilizar desinfectantes de manos con alcohol.

9.2. DESINFECCIÓN DE MANOS CON ALCOHOL EN GEL INSTANT CLEAN:

En la empresa se encuentra 01 dispensador en vigilancia de alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN elaborado al 63% de alcohol con Vitamina E – sin triclosan, la cantidad de dispensadores que se encuentran en la entrada (Garita de Vigilancia) es:

- H1: 01
- H2: 01
- H3: 01
- H4: 01
- H5: 01

Además, contamos con dispensadores de 1litro que se encuentran en espacios compartidos (servicios higiénicos, vestidores, comedores, pasadizos, etc) son:

- H1: 02
- H2: 08
- H3: 14
- H4: 12

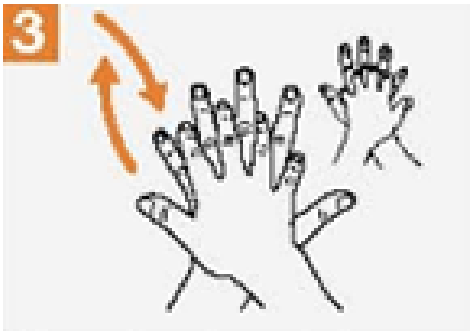
- H5: 12

Por ello para la correcta desinfección de las manos los colaboradores deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1: Deposite en la palma de la mano una dosis de alcohol en gel suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.

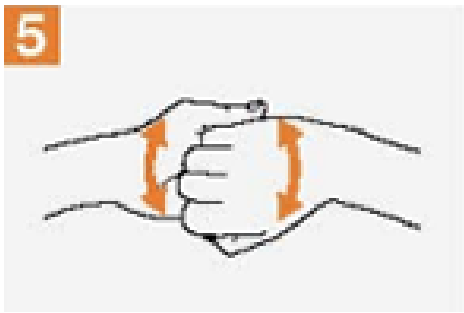
Paso 2: Frótese las palmas de las manos entre si.

Paso 3: Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

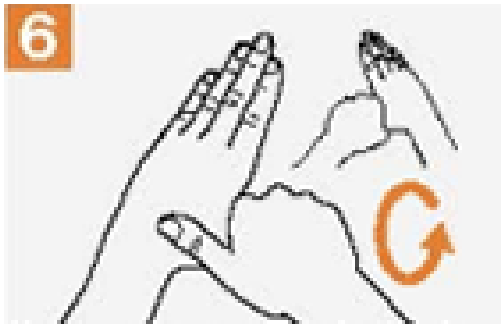


Paso 4: Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.

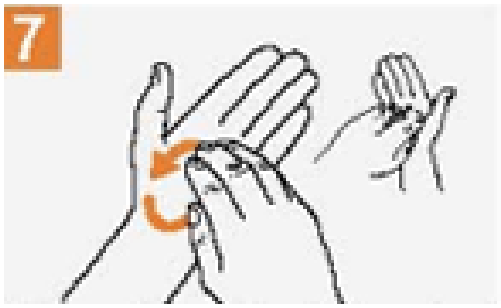
Paso 5: Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



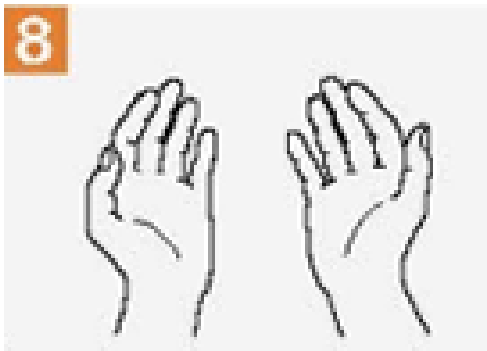
Paso 6: Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Paso 7: Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda habiendo un movimiento de rotación y viceversa.



Paso 8: Una vez secas, sus manos son seguras.



Recuerda es muy importante tener en cuenta que si las manos están sucias o con grasa, deberían lavarse con agua y jabón antes de usar el antiséptico, ya que la suciedad puede reducir significativamente la acción del producto. Asimismo, no es recomendable utilizarlos sobre piel que no esté sana, ya que podría irritarla.

En los dispensadores se podrá recargar los dispensadores personales que se dio a todo el personal de Instant Clean.

En todos los servicios higiénicos se han implementado carteles para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol para la higiene de manos.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Guía de normalización – INACAL "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies".
-

11. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

12. DISTRIBUCIÓN

- Gerente Administrativo
- Gerencia de Operaciones.
- Jefes de Almacén
- Jefe de Procesos
- Jefe de Distribución
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud.
- Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial.
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.

10.4. LINEAMIENTO 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO

El programa de capacitación para prevenir el contagio del COVID-19 en los trabajadores consta de lo siguiente:

1. Publicación de afiches en áreas de mayor tránsito, servicios higiénicos, comedor y difusión de los mismos y videos a través del correo corporativo del trabajador. Esta actividad es responsabilidad del Asistente de Desarrollo, Comunicación y Cultura Organizacional en coordinación con el Médico Ocupacional.

En caso de ser diagnosticado o tener sospecha de COVID
Somos Prevención
Somos Prevención
HAY OTRAS FORMAS DE SALUDARNOS, EVITEMOS DAR LA MANO, BESOS O ABRAZOS
JAPONES
MILITAR
CODO CON CODO
APACHE
TAILANDES
ROCKER
CORONAVIRUS
CORONAVIRUS
¿Qué hacer en casa con un familiar contagiado?
Entrega de gel desinfectante
SI NO RESPONDE EL 113

Somos Prevención
USA LA MANO NO DOMINANTE
Somos Prevención
Somos Prevención
Evita usar joyas
¡Estamos separados, pero más unidos que nunca!
Hersil
Quédate en casa
Consejos de ciber seguridad para trabajar desde casa
TIEMPO UNO A UNO CON TU HIJO
TU FOTO con mascarilla será una MASCARILLA DONADA a nuestras FUERZAS ARMADAS Y POLICIALES
¡NO MÁS VIRUS!
USA EN TODO MOMENTO LA MASCARILLA
Recomendaciones para el uso correcto de la mascarilla
La prevención es lo primero
Recomendaciones para el ingreso saludable a tu hogar
Por ESSALUD

2. Pegado de señaléticas en áreas de mayor tránsito, servicios higiénicos y comedor. Esta actividad es responsabilidad de la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

3. Capacitación virtual obligatoria a todos los trabajadores en 5 temas fundamentales. La frecuencia de capacitación es mensual.

signia	CAPACITACIÓN PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID-19	2020

ítem	Tema	Responsable de la elaboración del contenido de las diapositivas	Responsable de convertir en video las diapositivas	Responsable de enviar el video a los trabajadores nuevos, tomar el test y hacer el registro de la capacitación	Responsable de enviar el video a los trabajadores antiguos, tomar el test y hacer el registro de la capacitación	Responsable de archivar el registro de la capacitación	J	A	S	O	N	D
1	Qué es, cómo se transmite y medidas para prevenir el COVID-19.	Médico Ocupacional	Asistente de Desarrollo, Comunicación y Cultura Organizaciona	Coordinador de Selección, Desarrollo y Cultura Organizacional	Jefe inmediato del trabjador	Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial	X	X	X	X	X	X
2	Uso correcto de la mascarilla como medida preventiva del COVID-19.						X	X	X	X	X	X
3	Lavado y desinfección correcta de manos.						X	X	X	X	X	X
4	Medidas para prevenir en casa el contagio del COVID-19.						X	X	X	X	X	X
5	Mitos del COVID-19 para prevenir la estigmatización.						X	X	X	X	X	X

4. Instalación de buzón de sugerencia de seguridad y salud en el trabajo donde el trabajador puede reportar de manera anónima algún acto o condición peligrosa y/o depositar sus preguntas referidas a COVID-19.

Este buzón se abrirá semanalmente para implementar las medidas que ayuden a responder las consultas del trabajador.

10.5. LINEAMIENTO 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA

TÍTULO: Medidas preventivas de aplicación colectiva para prevenir el contagio del COVID-19

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud

1. OBJETIVO

Establecer información sobre cuáles son las acciones dirigidas al medio o vía de transmisión de COVID -19 en el ambiente de trabajo.

2. ALCANCE

Todo el personal.

3. FRECUENCIA

Diaria y permanente, antes durante y después de realizar la jornada laboral.

4. DIRIGIDO

- Gerente Administrativo
- Gerente de Operaciones
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.
- Médico Ocupacional
- Jefes de Almacén
- Jefe de Procesos
- Jefe de Distribución

5. RESPONSABILIDAD

Todos los colaboradores de la empresa tenemos que ser responsables en cumplir de forma OBLIGATORIA las medidas preventivas de aplicación colectiva implementadas por la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud

para así limitar el contagio del COVID-19 en las instalaciones de la empresa.

6. GLOSARIO

No aplica.

7. PRECAUCIONES

7.1. Uso obligatorio de mascarillas de manera adecuada, tapando nariz y boca, en las instalaciones de la empresa.

7.2. Es obligatorio la toma de temperatura por el personal de vigilancia con los termómetros infrarrojos en garita de vigilancia (al ingreso y salida).

7.3. Uso obligatorio de alcohol en gel INSTANT CLEAN en todo momento.

7.4. La desinfección de calzado es obligatoria al momento de ingresar a las instalaciones.

7.5. Se eliminan los saludos con contacto físico, tales como besos, abrazos, apretón de manos, etc.

7.6. Evitar, en la medida de lo posible, asistir a lugares donde haya una aglomeración de personas.

7.7. Respetar la segregación de horarios en los comedores y también para el uso de servicios higiénicos y vestuarios.

7.8. Evitar compartir alimentos, bebidas, laptops, computadoras, celulares o artículos de uso personal.

7.9. Evitar dentro de lo posible conversaciones con otras personas a menos de 1 metro de distancia (distanciamiento social). Siempre se debe usar mascarilla.

7.10. Se sugiere llevar las uñas cortas y bien cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos donde pueda permanecer el virus.

7.11. Trabajar con sus propias herramientas, utensilios y/o útiles de oficina previamente desinfectados y evitar prestarlos para prevenir posibles contagios.

7.12. Mantener ambientes adecuadamente ventilados, puertas de oficinas abiertas para evitar el recurrente contacto con las perillas o manija de las puertas.

7.13. Renovación cíclica del aire según lo indicado por el MINSA o norma internacional oficial, según el riesgo encontrado en el ambiente de trabajo.

7.14. Se debe mantener una distancia social en los comedores mínimo de 2 metros y/o hacer turnos para el personal.

7.15. Se debe mantener distancia social en los ascensores cumpliendo con la señalética instaladas así como el aforo establecido (máx. 2 personas).

7.16. Las reuniones de trabajo y/o de capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el estado de emergencia. En caso se produzcan reuniones de trabajo de forma presencial se deberá respetar el distanciamiento respectivo y el uso obligatorio de mascarillas, este tipo de reuniones se programarán de manera excepcional y por el menor tiempo posible.

7.17. En los puestos de atención al cliente se instalarán barreras físicas para los mostradores además de la mascarilla correspondiente.

7.18. En las garitas de vigilancia se han instalado tachos de residuos biológicos para el acopio de equipos de protección personal usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas, otros).

7.19. Las mujeres gestantes y mujeres que dan lactancia materna, de preferencia deben realizar trabajo remoto, en caso no sea posible, no deberán estar ubicadas en áreas de exposición al público.

8. MATERIALES Y EQUIPOS

- Mascarillas de tela reutilizables y lavables.
- Termómetros infrarrojos.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores al ingreso de cada garita de vigilancia.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores de 1litro.

9. PROCEDIMIENTO

El presente procedimiento consta de los lineamientos de la aplicación de medidas preventivas colectivas aplicadas en las instalaciones de la empresa:

9.1. TOMA DE TEMPERATURA:

El control de temperatura se realiza al ingresar a realizar las actividades y al salir de las mismas. Se realiza a todo el personal, ya sea interno o externo (proveedores, clientes, etc.). Si el personal presenta temperatura corporal de 38ºC no se le permite el ingreso a las instalaciones de la empresa.

9.2. USO PERMANENTE DE PROTECTOR RESPIRATORIO (MASCARILLA):

9.2.1. Nuestra empresa ha considerado por conveniente hacer entrega al colaborador en forma diaria de mascarillas de tela legant (70% poliéster + 30% algodón) las cuales son lavables, el que al ingresar a las instalaciones sirve como medida de protección para todos. Además de forma obligatoria debe ser portada en todo momento por el colaborador hasta el retiro de la empresa.

9.2.2. Todo colaborador al momento de ingresar a las instalaciones debe dejar en el área de garita de vigilancia y en el tacho dispuesto para “Mascarillas sucias”, la mascarilla de tela utilizada y recibirá a cambio y por parte del área de ropería una mascarilla de tela lavada y sanitizada, el personal que hace la entrega se sanitiza las manos con solución de alcohol al 70% antes de coger la mascarilla y utilizará guantes y mascarilla de cara. El personal que recibe la mascarilla se la coloca al momento de ingresar, esta operación será permanente mientras dure la emergencia.

9.2.3. El personal debe seguir correctamente los siguientes pasos:

- Colocarse la mascarilla para que cubra la boca y la nariz firmemente para que no haya espacios de separación con la cara.
- No tocarla mientras se lleve puesta.
- Quitársela con la técnica correcta (sin tocar la parte frontal).
- Después de quitarse o tocar inadvertidamente una mascarilla usada, lavarse las manos con agua y jabón.

9.3. AMBIENTES ADECUADAMENTE VENTILADOS:

En toda la empresa (áreas administrativas y operativas, etc.) se cuenta con un sistema de ventilación correctamente certificados, operativos y cabe resaltar que siguen su plan de mantenimiento.

Además, se cuenta con extractores de aire en los servicios higiénicos, vestuarios, entre otros los que permiten la renovación cíclica del volumen de aire.

9.4. INSTALACION DE DISPENSADOR DE ALCOHOL EN GEL EN GARITA DE VIGILANCIA Y DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL DE 1 LITRO EN ZONAS DE USO COLECTIVO:

La desinfección de manos es obligatoria al ingreso y al usar las zonas de uso colectivo (comedores, servicios higiénicos, vestidores, ascensor, pasadizos, entre otros).

9.5. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

Para salvaguardar la salud de los colaboradores ante el coronavirus (COVID-19), se incentiva el distanciamiento social de al menos 1 metro, es por ello que en las zonas de uso colectivo (vestidores, ascensor, entre otros, excepto los comedores que es 2 metros) se han marcado con líneas amarillas o un circulo de color blanco o amarillo donde deben ubicarse para el uso de dichas zonas.

Con respecto al uso del ascensor en la empresa, en este solo ingresan 2 personas las cuales tienen que ingresar mirando a las paredes del ascensor de manera opuesta a la otra persona.

9.6. DESINFECCION DE ZAPATOS:

La sanitización de calzado es de manera obligatoria y se realiza al ingresar a la jornada laboral, los zapatos se sumergen en una bandeja la cual contiene una mezcla de 70% de alcohol y 30% de agua.

9.7. ENTREGA DE DISPOSITIVOS DE ALCOHOL EN GEL A TODOS LOS COLABORADORES:

Absolutamente a todos los colaboradores se les entregó un dispositivo recargable de alcohol en gel que es de uso personal, para que los utilicen en todo momento.

9.8. REUNIONES DE TRABAJO:

Absolutamente todas las reuniones presenciales han sido suspendidas, toda reunión que se ejecute será virtualmente (vía zoom, Skype, entre otros).

9.9. DESINFECCION A PERSONAL EXTERNO:

Todo personal externo que ingrese con vehículos particulares o camiones el personal de vigilancia de la empresa tomando el distanciamiento correcto le entregara alcohol en gel del dispensador de 1litro para que desinfecte sus manos, llaves, timón, etc. Y además se le pedirá que descienda de su vehículo para que su calzado sea desinfectado con chisguetes o aspersores pequeños los que contienen 70% de lejía y 30% de agua o se desinfecten en la bandeja. El personal que ingrese por las vías peatonales, pasará el mismo proceso de desinfección que el personal interno.

9.10. PUNTOS DE ACOPIO PARA EPP (MASCARILLAS DE TELA)

La empresa ha establecido puntos estratégicos para el acopio de Equipos de Protección Personal (EPP), posiblemente contaminado para así tener un mejor manejo de los mismos.

Las mascarillas de tela sucias (EPP) se tienen que almacenar en los tachos que se encuentran al ingreso de la empresa el cual en su interior contiene una solución líquida de 100 mL de lejía x 15 L. de agua, con la finalidad neutralizarlas ante cualquier contaminación de las mismas.

9.10.1. Procedimiento de recojo de tachos con las "Mascarillas sucias":

El personal de vigilancia es el responsable de cerrar el tacho de "Mascarillas sucias", colocarle el zuncho de seguridad y proceder a trasladarlo al vehículo que transporta dicho material. Para proceder a la manipulación del tacho contaminado deberá colocarse los equipos de protección personal (EPP) asignados: mandil blanco, mascarilla, guantes y lentes de seguridad.

9.10.2. Lavado de mascarillas de tela:

Lavado:

- El Supervisor de Lavandería y ropería asignará una sola lavadora y secadora para el lavado de las "Mascarillas sucias", la misma que deberá estar señalizada y ser de uso exclusivo.
- El personal asignado para el lavado de las "Mascarillas Sucias" deberá colocarse los equipos de protección personal (EPP)

asignados para tal fin: overol con capucha, mascarilla, guantes y lentes de seguridad.

- Los recipientes con prendas sucias (mascarillas de tela) son trasladados desde el área de las garitas de vigilancia hacia el área de lavandería en H1 y específicamente al área de lavado, luego se retiran las prendas de cada bolsa y se colocan en la lavadora: 100 unidades de mascarillas de tela por cada proceso.
- Verificar que la opción de llenado sea con agua caliente, debiéndose programar el nivel de llenado de agua en "Alto"(Full), se agregan 200 gramos de detergente por 10 kilogramos de ropa o su equivalente según la capacidad del equipo asignado, equivalente a 20 gramos por kilogramo de ropa.
- Para 10 Kilogramos de prendas, se agrega 50 ml de hipoclorito diluido al 5% (para preparar 4L de hipoclorito al 5%, utilizar 1.2 Lts. de agua con 2.8 Lts. de hipoclorito de sodio al 7.3%), o su equivalente según la capacidad de cada equipo; y luego se enciende la lavadora.
- El proceso de lavado, enjuague y centrifugado es automático, el mismo que dura de 45 minutos por carga aproximadamente.
- Se retira la ropa de la lavadora, se verifican las prendas y se separa lo que aparentemente permanece sucia, éstas se remojan por un espacio de 15 minutos y luego se repite el proceso de lavado. Para realizar el retiro de las prendas (mascarillas de tela), el personal de Lavandería debe utilizar en forma obligatoria sus equipos de seguridad.
- Se registran los consumos de insumos en el formato "Control de Consumo Diario de Detergente e Hipoclorito (FO-1789).

Secado:

- Las prendas lavadas se llevan a la máquina secadora y se programa el tiempo de secado de acuerdo al tiempo indicado: mascarillas de tela legant: 40 min.
- En caso no se tenga disponibilidad de una secadora en el instante inmediato de sacar la ropa lavada, esta será colocada dentro de un

recipiente específico para prendas de tránsito de lavado, estos recipientes estarán rotulados y serán específicos.

- Para retirar la ropa seca de la máquina secadora, el personal de Lavandería se sanitiza las manos con solución de alcohol etílico al 70%.
- Luego se revisan y se seleccionan las mascarillas que necesitan reparación (costuras, etc.), de ser así se remite al área de costura. Las prendas que están conforme se trasladan al área de embolsado.
- Las mascarillas de tela no se planchan.

Traslado de mascarillas limpias:

- Una vez culminado los procesos de lavado y secado de las mascarillas, se procede a colocarlas al interior de una bolsa plástica debidamente rotulada por locales.
- El personal de lavandería tendrá lista las bolsas para el traslado a los locales, las mismas que serán recogidas desde lavandería por el vehículo que traslada las prendas.
- Una vez que llegan las mascarillas a los locales, el personal de vigilancia se sanitiza las manos con solución de alcohol al 70% antes de coger la mascarilla y luego colocarlas en el taper (recipiente plástico) acondicionado para ello.

10. BIBLIOGRAFÍA

No aplica.

11. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

12. DISTRIBUCIÓN

- Gerente Administrativo
- Gerente de Operaciones
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.

- Médico Ocupacional
- Jefes de Almacén
- Jefe de Procesos
- Jefe de Distribución

10.6. LINEAMIENTO 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

TÍTULO: Entrega, disponibilidad y uso correcto de los Equipos de Protección Personal para prevenir el contagio de COVID-19 en los trabajadores.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

Dictar los lineamientos para la entrega, disposición y uso correcto de los equipos de protección personal para los trabajadores según el riesgo de exposición a COVID-19 establecidos por el RM-448-2020-MINSA.

2. ALCANCE

Todos los trabajadores pertenecientes a la empresa y terceros, proveedores y/o visitas que se encuentran dentro de nuestras instalaciones.

3. FRECUENCIA

Cada vez que se entrega o durante el uso de los equipos de protección personal establecidos para prevenir el contagio de COVID-19 en los trabajadores.

4. DIRIGIDO

- Gerente Administrativo
- Gerente de Operaciones
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.
- Médico Ocupacional
- Jefes de Almacén
- Jefe de Procesos

- Jefe de Distribución

5. RESPONSABILIDAD

5.1. Es responsabilidad del Médico Ocupacional analizar el riesgo de exposición a COVID-19 para establecer el tipo de elemento de protección personal a utilizar según el puesto de trabajo.

5.2. Es responsabilidad de cada una de las Gerencia de la empresa coordinar sus requerimientos ante la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud para asegurar la disponibilidad de los equipos de protección de personal destinados a prevenir el contagio a COVID-19.

5.3. Es responsabilidad de las Gerencias y Sub Gerencias, a través del Jefe y/o Supervisor inmediato entregar y hacer el registro del elemento de protección personal destinado a prevenir el COVID-19 al trabajador.

5.4. Es responsabilidad del trabajador cuidar, mantener en buenas condiciones y hacer uso correcto del equipo de protección personal que se le asigna.

5.5. Es responsabilidad del Jefe y/o Supervisor inmediato supervisar que el trabajador haga uso correcto del equipo de protección personal destinado a prevenir el COVID-19.

5.6. Es responsabilidad del Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial de la empresa archivar el registro de entrega del equipo de protección personal.

6. GLOSARIO

- Mascarilla comunitaria: Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la RM-135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.

7. PRECAUCIONES

- El equipo de protección personal destinado para prevenir el contagio de COVID-19 es intransferible entre trabajadores.

- El trabajador, previamente, debe lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfectarse con alcohol en gel antes de colocarse cualquier tipo de equipo de protección personal destinado para prevenir el COVID-19.
- Todo equipo de protección personal destinado para prevenir el COVID-19, una vez utilizado y siempre y cuando ya no cumpla con la función de protección por el constante uso y desgaste debe ser desechado como residuos de contaminación biológica.

8. MATERIALES Y EQUIPOS

No aplica.

9. PROCEDIMIENTO

9.1. Selección del tipo de elemento de protección personal destinado para prevenir el COVID-19

9.1.1. El Médico ocupacional analiza el puesto de trabajo y según el nivel del riesgo de exposición, determina el tipo o tipos de equipos de protección personal que debe utilizar el trabajador, según el formato del **ANEXO 7**.

9.1.2. Según el riesgo al cual están expuestos lo trabajadores, deberán utilizar los siguientes equipos de protección personal según la R.M. No 448-2020/MINSA:

- **Riesgo Muy Alto de Exposición:** Respirador N95 quirúrgico, careta Facial, gafas de protección, guantes, traje y botas para protección biológica.
- **Riesgo Alto de Exposición:** Respirador N95 quirúrgico, gafas de protección, guantes para protección biológica y uso de delantal o bata.
- **Riesgo Mediano de Exposición:** Mascarilla comunitaria de tela con careta facial o mascarilla quirúrgica.

- **Riesgo Bajo de Exposición (de precaución):** Mascarilla comunitaria de tela de acuerdo a norma del MINSA.

9.2. Disponibilidad de los equipos de protección personal

Con la información proporcionada en el punto 9.1, cada Gerencia solicita al Jefe Corporativo realizar la compra de los equipos de protección personal, destinados para prevenir el COVID-19, y asegura su disponibilidad para luego hacer la entrega a cada colaborador a través del Jefe y/o Supervisor Inmediato del trabajador.

9.3. Entrega de los equipos de protección personal

El Jefe y/o Supervisor inmediato realiza la entrega del equipo de protección personal al trabajador y realiza el registro mediante el formato "Registro de entrega de equipos de seguridad o emergencia" según el **ANEXO 8.** El registro es archivado por el Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial de la empresa.

9.4. Uso correcto de los equipos de protección personal

9.4.1. Mascarilla quirúrgica, mascarilla comunitaria

- La mascarilla es personal e intransferible entre trabajadores hasta su desecho para la sanitización en el caso de la de tela.
- Antes de colocarse la mascarilla lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel.
- Revisa que la mascarilla se encuentre en buen estado.
- Colocarse la mascarilla sujetándola de los extremos y/o de las tiras.
- La mascarilla debe cubrir, completamente, la nariz y la boca.
- Se prohíbe usar la mascarilla como babero, vincha y estar tocando innecesariamente.

- Para retirar o acomodar la mascarilla hacerlo usando las tiras.
- Las mascarillas comunitarias de tela se deben lavar diariamente según el procedimiento antes señalado.
- Las mascarillas quirúrgicas no son reutilizables. Desecharlas después de su uso.

9.4.2. Respirador modelo N95 o similares

- Lávese las manos completamente con jabón y agua o con alcohol en gel antes de tocar el respirador.
- Inspeccione el respirador para ver si tiene agujeros, fisuras u otros daños en la superficie, las bandas, y la espuma nasal. Use un respirador nuevo si éste está dañado.
- Nada deberá interponerse entre su cara y el respirador, incluyendo el cabello, pelo facial, joyas, ropa, etc.
- Si usa anteojos, quítese los anteojos antes de ponerse el respirador.
- El siguiente esquema muestra la colocación adecuada del respirador:

Tome el respirador con los elásticos debajo del dorso de la mano.	Colóquelo en la cara, tapando nariz y boca (la parte inferior sobre la barbilla), con el clip nasal de metal sobre la nariz.	Con la otra mano, coloque la banda elástica inferior alrededor del cuello y por debajo de las orejas.

Ahora lleve la banda elástica superior a la nuca (la zona más alta de la parte posterior de la cabeza).	Una vez colocado el respirador, moldee el clip nasal de metal oprimiendo con las dos manos, partiendo del centro. Deslice los dedos hacia abajo en ambos lados del clip nasal de metal para hacer que quede sellado contra su nariz y cara.

- El siguiente esquema muestra el retiro adecuado del respirador:

	Sujete la banda elástica inferior del respirador.
	Sujetando la banda elástica inferior, páselo sobre su cabeza hacia adelante.
	Sujete la banda elástica superior y páselo sobre su cabeza hacia adelante.
	Sujetando la banda elástica superior, aleje el respirador de su rostro.

9.4.3. Careta facial

- El protector facial es de uso personal y no es transferible entre trabajadores.
- El protector facial debe ser desinfectado antes de ser utilizado.
- El trabajador, previamente, debe lavarse las manos con agua y jabón antes de colocarse el protector facial.
- No tocar el protector facial mientras se lleve puesta.
- El protector facial debe usar usado siempre y en todo momento que el trabajador realice sus operaciones, antes del ingreso a sus áreas de trabajo y hasta el fin de su jornada laboral.
- Después de quitarse o tocar inadvertidamente el protector facial usado, lavarse las manos con agua y jabón.
- Los protectores faciales averiados y/o desgastados por uso y que ya no cumplan con su función para el cual fueron creados deben ser desechados previa desinfección.

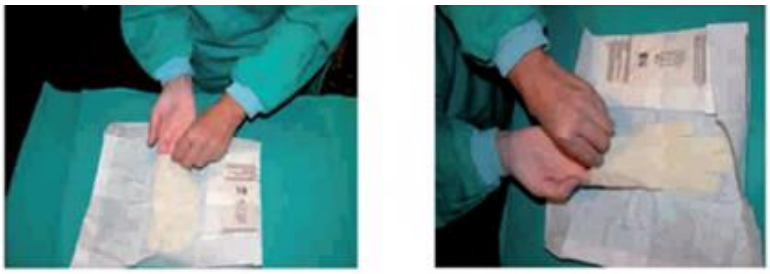
9.4.4. Gafas de protección

- Revise sus gafas de protección por si tuviesen daños y el desgaste antes de cada uso. Limpiar las lentes con un jabón suave y agua o alcohol en gel.
- Póngase las gafas de protección. Revise el ajuste del puente con la nariz y las varillas de las gafas con las orejas. Las gafas de protección deben quedar bien ajustadas contra la cara y no se deslizarse por la nariz.
- Guarde las gafas de seguridad en un lugar seguro y limpie y desinfecte antes de colocárselo.

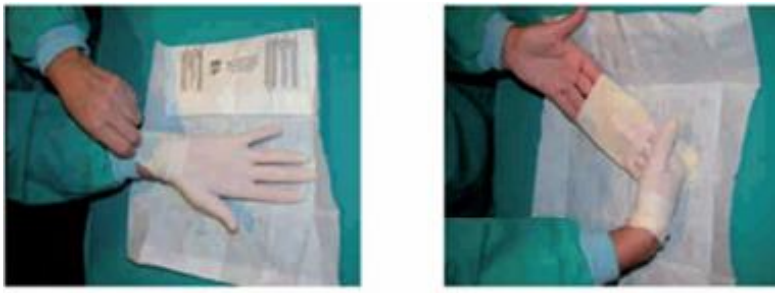
9.4.5. Guantes para protección biológica

- Tener las manos libres de objetos como anillos, relojes, etc. porque pueden romper el guante, sin cremas, con las uñas cortas y sin esmalte, para facilitar una buena limpieza de material potencialmente infeccioso

- Las manos deben lavarse o descontaminarse antes y después de usar guantes.
- Los guantes no deben ser lavados ni reutilizados.
- Los guantes deben ser utilizados cuando sea necesario y el tiempo imprescindible ya que el abuso de empleo de los mismos confiere falsa seguridad y aumenta la contaminación cruzada.
- El siguiente esquema muestra la colocación adecuada del guantes:



Coger el primer guante por la zona más cercana a nosotros e introducir la mano correspondiente, teniendo cuidado de no tocar la zona que entrará en contacto con la superficie exterior del guante.



Para colocar el segundo guante, introducir los dedos talcomo se indica en la imagen. Así evitaremos la contaminación del primer guante

Para terminar la maniobra, introducir los dedos por la cara externa que quedó doblada y terminar de estirarlo. De este modo, no se producirá contaminación de los guantes.	

- El siguiente esquema muestra el retiro adecuado del guante:

Pellizcar por el exterior del primer guante.	Retirar sin tocar la parte interna del guante.

Retirar el guante en su totalidad.	Recoger el primer guante con la otra mano.

Retirar el segundo guante introduciendo los dedos por el interior.	Retirar el guante sin tocar la parte externa del mismo.	Botar los dos guantes en el contenedor adecuado.

9.4.6. Traje para protección biológica

- Revisar la ropa de protección antes de su utilización para detectar si hay alguna anomalía, como un envejecimiento prematuro o una degradación que pueden manifestarse por un cambio de color o de aspecto (pequeñas grietas, descamación, manchas negras u olores). La ropa de protección deteriorada pierde sus propiedades de protección; en consecuencia, si está estropeada no protege y además puede presentar contaminación. En conclusión, debe de ser inmediatamente eliminada.
- Hay que evitar cualquier contacto físico de las distintas partes del cuerpo con la ropa usada que se haya podido contaminar o manchar.
- Está prohibido compartir la ropa de protección, esto podría favorecer la transmisión de infecciones, para lo cual se establece que su uso sea personal.
- Es importante que la ropa de protección tenga, durante el tiempo de uso previsto, su posicionamiento correcto y no tenga presente desplazamientos indeseados, teniendo en cuenta los movimientos y posturas que pueden adoptarse durante el trabajo.
- La ropa de protección debe asegurar que ninguna parte del cuerpo quede al descubierto como consecuencia de los movimientos del usuario.
- Debe tenerse en cuenta que cuando se usen otros equipos de protección junto con la ropa de protección deben considerarse como un equipo de protección global. Por ejemplo, guantes y botas, y mascarillas o respiradores.
- Si el traje protector es lavable, hay que lavarla según las instrucciones del fabricante.
- El traje de protector nunca debe lavarse en casa. Se recomienda quitarse el traje protector lo antes posible y sin tocar la superficie exterior ya que se tratará normalmente de la parte contaminada.

- En la descontaminación del traje protector hay que tener la precaución de que no quede ninguna partícula del agente contaminante retenida antes de volver a utilizarla.
- El traje protector debe descontaminarse respetando las instrucciones del fabricante. Un método general recomendado suele ser usar agua y jabón con hipoclorito sódico (lejía comercial) para llegar a formar una solución del 0.5% siendo aproximadamente una parte de lejía y diez de agua.
- En caso el traje protector sea de desechable o de un solo uso, considerarlo como residuo biológico.

9.4.7. Botas para protección biológica

Las botas serán reemplazadas por cubre calzado de un solo uso y desechables.

10. BIBLIOGRAFÍA

- **RM-448-2020-MINSA:** Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19.

11. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

12. DISTRIBUCIÓN

- Gerente Administrativo
- Gerente de Operaciones
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.
- Médico Ocupacional
- Jefes de Almacén
- Jefe de Procesos
- Jefe de Distribución

10.7. LINEAMIENTO 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO COVID-19

TÍTULO: Vigilancia de la salud del trabajador en el contexto Covid-19

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud

1. **OBJETIVO**

   Establecer los lineamientos para vigilar la salud del trabajador en el contexto COVID-19.

2. **PRECAUCIONES**

   2.1. La vigilancia de la salud de los trabajadores es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición a la COVID-19 y debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el MINSA.

   2.2. Como actividad de vigilancia, se controla la temperatura corporal de todos los trabajadores y visitas al momento de ingresar y al finalizar la jornada laboral. No es necesario el registro unitario de la temperatura salvo de los casos sospechosos, con temperatura mayor a 37,5 ºC el profesional de la salud de la empresa deberá hacer el seguimiento del trabajador. Todo trabajador que presente temperatura mayor a 38 ºC o con síntoma respiratorio deberá retornar a su domicilio para el aislamiento domiciliario.

   2.3. El Reglamento Interno de Trabajo (RIT) contempla las medidas de salud mental a aplicar en la empresa para conservar un adecuado clima laboral.

   2.4. El Médico ocupacional vigila la exposición de los trabajadores a otros factores de riesgo de tipo ergonómicos, psicosocial u otros que se generen como consecuencia de trabajar en el contexto de la pandemia de la COVID-19, estableciendo medidas preventivas y correctivas.

   2.5. El Médico Ocupacional es responsable de hacer seguimiento, mediante llamas telefónicas u otros medios electrónicos, a los trabajadores que se encuentran en el listado de trabajadores pertenecientes al Grupo de Riesgo.

3. DIRIGIDO

Todos los trabajadores en la lista del Grupo de Riesgo.

4. FRECUENCIA

Diaria y a cada trabajador dentro del Grupo de Riesgo.

5. GLOSARIO

- Grupo de riesgo: Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgos de complicaciones por la COVID-19, señaladas en la RM-448-2020-MINSA.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Los trabajadores identificados como Grupo de riesgo que presentan características individuales asociadas a mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, según la RM.448-2020-MINSA, son:

- Mayores de 65 años
- Hipertensión Arterial refractaria
- Enfermedades Cardiovasculares graves
- Cáncer
- Diabetes Mellitus
- Asma moderada o grave
- Enfermedad Pulmonar Crónica
- Insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis
- Enfermedad o tratamiento inmunosupresor
- Obesidad con IMC de 40 a más

Dichos trabajadores deberán estar en un listado de exclusivo contenido y acceso como Grupo de Riesgo a cargo del Médico Ocupacional con su respectivo seguimiento.

6.2. Para la reanudación del trabajo presencial de los trabajadores integrantes de los “grupos de riesgo” se toman en consideración lo siguiente:

6.2.1. La información clínica (antecedentes y/o informes médicos o data médica) debe ser valorada por el médico a cargo de la vigilancia de la salud de los trabajadores para precisar el estado de salud y riesgo laboral individual de cada trabajador, a fin de determinar la modalidad de trabajo (remoto, semipresencial o presencial) de los trabajadores con factores de riesgo.

6.2.2. En caso de trabajadoras que se encuentren en estado de gestación y presente alguna intercurrencia en el embarazo, el médico ocupacional determina si puede permanecer o no en el trabajo. Debiendo cautelar la salud y la vida de la trabajadora y de la culminación satisfactoria de su embarazo.

6.2.3. Aquellos trabajadores con factores de riesgo que hayan superado la enfermedad COVID-19 y desean reanudar sus actividades podrán hacerlo aplicando todas las medidas de protección y de higiene descritas en el presente documento siempre y cuando el médico a cargo de la vigilancia de la salud de los trabajadores lo apruebe o hasta tener una nueva información.

6.2.4. Los trabajadores pertenecientes al Grupo de Riesgo deben mantener estrecha comunicación con el Médico Ocupacional Dra. Jessenia Pacheco Teléfono 954109662 (mediante llamada, Whatsapp, SMS) además de ello podrán comunicarse con el Dr. Ricardo Murrieta al Teléfono 993391375 o con la Asistenta Social Irlanda Loza al No 981204160 y Jessica Francia al No 948608640, ante la presencia de cualquier manifestación o sintomatología COVID-19.

6.3. Se aplica el control de temperatura corporal al momento de ingreso, intermedio y salida del centro de trabajo de acuerdo a los protocolos establecidos por el médico ocupacional.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

10.8. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

10.8.1. PROCESO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

TÍTULO: Consideraciones para el regreso y reincorporación al trabajo
ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas para el regreso y reincorporación al trabajo.

2. PRECAUCIONES

- El personal que se reincorpora al trabajo es evaluado con el fin de determinar su estado de salud previo al reinicio de sus labores. Esta evaluación no requiere pruebas de laboratorio para la COVID-19.

3. DIRIGIDO

Todo trabajador que regresa o se reincorpora al trabajo.

4. FRECUENCIA

Cada vez que un trabajador regresa o se reincorpora al trabajo.

5. GLOSARIO

- **Regreso al trabajo post cuarentena obligatoria:** Proceso de retorno al trabajo posterior al levantamiento del aislamiento social obligatorio (cuarentena) tras culminar el Estado de Emergencia Nacional dispuesto por el Poder Ejecutivo. Se deberán aplicar antes del inicio de las actividades los lineamientos establecidos en los numerales 7.1 y 7.2 de la RM-448-2020-MINSA.
- **Regreso al trabajo post cuarentena (por contacto):** Proceso de retorno al trabajo luego de permanecer 14 días en su casa confinado, desde el contacto directo con la persona infectada o el

inicio de los síntomas. Incluye al trabajador que declara que no sufrió la enfermedad, se mantiene clínicamente asintomático.

- **Reincorporación al trabajo:** Proceso de retorno a laborar cuando el trabajador que fue diagnosticado o declarado que tuvo la enfermedad por la COVID-19 y está de alta epidemiológica.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Consideraciones para el regreso al trabajo

Se establece el proceso de regreso al trabajo, orientado a los trabajadores que estuvieron en cuarentena social y que **no presentaron sintomatología** de COVID-19, ni son actualmente caso sospechoso ni confirmado de COVID-19. En estos casos el regreso es automático.

6.2. Consideraciones para la reincorporación al trabajo

Se establece el proceso de reincorporación al trabajo orientado a los trabajadores que cuentan con alta epidemiológica de la COVID-19 emitido por el Ministerio de Salud, IAFAS, EPS, médico tratante o médico ocupacional, luego de haber tenido un diagnóstico positivo o haber sido contratado de un caso positivo y cumplido el aislamiento respectivo.

6.2.1. En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta epidemiológica se dará 07 días después de la prueba serológica de laboratorio que confirmó el diagnóstico, sin necesidad de repetir la prueba.

6.2.2. En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta epidemiológica se dará 14 días después de la prueba molecular positiva, sin necesidad de repetir la prueba.

6.2.3. En el caso de pacientes con diagnóstico confirmado de la COVID-19 que presenten síntomas, el alta se dará 14 días después del inicio de síntomas, se debe tener en cuenta que este periodo puede extenderse según criterio

del médico tratante, el paciente deberá estas asintomático al menos tres días.

6.2.4. En el caso de pacientes moderados o graves (hospitalizados), con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta lo establece el médico tratante, su reincorporación se realiza de acuerdo a la evaluación realizada por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a las normas vigentes.

6.2.5. Para los casos sospechosos, el alta ocurre 14 días después del inicio de síntomas y en contactos cercanos el alta ocurre 14 días desde el primer día de contacto con el caso confirmado.

El personal que se reincorpora al trabajo es evaluado con el fin de determinar su estado de salud previo al reinicio de sus labores. Esta evaluación no requiere pruebas de laboratorio para la COVID-19.

6.3. Consideraciones para la revisión y reforzamiento de capacidades a trabajadores en procedimientos de trabajo con riesgo crítico según su puesto de trabajo

Para los puestos con actividades que impliquen una probabilidad elevada de generar una causa directa de daño a la salud del trabajador, como consecuencia de haber dejado de laborar durante el periodo de aislamiento social obligatorio (cuarentena), se hace la revisión, actualización o reforzamiento de los procedimientos técnicos que realizaba el trabajador antes de la cuarentena, esta actividad de hace de forma presencial o virtual según corresponda, dirigida a las funciones y riesgos del puesto y, de ser el caso, reforzar la capacitación en el uso de los equipos y/o herramientas peligrosas que utiliza para realizar su función. Esta medida solo se aplica para los trabajadores con dichas características que se encuentran en el proceso de regreso y reincorporación al trabajo, según indicación del responsable de la vigilancia de la salud de los trabajadores.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

10.8.2. ACCESO A VISITAS

Al realizar en ingreso se deberá cumplir con los siguientes protocolos de bioseguridad:

1. Uso de mascarilla: Uso obligatorio de mascarilla que cumplan las especificaciones mínimas establecidas en el R.M. N° 135-2020-MINSA:
   - Tela anatómica o con pliegues.
   - Material: polyester, nylon, algodón, fibras regeneradas de celulosa (viscosa, modal), cualquier mezcla entre los materiales antes mencionados.
   - Cobertura amplia de nariz y boca.
2. Desinfección de manos con alcohol en gel.
3. Desinfección de calzado (bandeja) en los accesos de ingresos peatonales.
4. Medición de la temperatura con un termómetro digital a distancia.
5. Respetar el distanciamiento social de 1 metro por lo menos, durante todo el tiempo que se requiera para la visita.
6. No se permitirá el ingreso de visitas, trabajadores y/o terceros si se observa en ellos síntomas tales como: fiebre (mayor a 37.5° grados) y escalofríos, tos y estornudos, dolor de garganta, malestar general intenso, respiración rápida y/o sensación de falta de aire.
7. Para el caso de visitas que por el ejercicio de su función, acudan a hospitales, clínicas, o ingresen a diversas empresas a recorrer sus instalaciones, para que se autorice su ingreso deberá contar con una prueba molecular con resultado NEGATIVO al COVID-19 con una antigüedad no mayor 3 días a la fecha de la visita. Este deberá ser mostrado antes del ingreso; en caso no presente dicha documentación, no se le permitirá el ingreso a las instalaciones.

10.8.3. ACCESO A VISITAS AL ALMACÉN

En el **ANEXO 9**, la Gerencia Comercial describe el protocolo para el acceso de visitas al almacén donde señala los requisitos y las áreas involucradas.

ANEXO 1: NOMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
1	ACERO	CACERES	MOISES ELMER	Obreros	DNI	40165925	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
2	ACHARTE	TINCOPA	DANIEL WALTER	Obreros	DNI	70545727	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
3	ACHO	NINA	BRAYAN DAVID	Obreros	DNI	76525019	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
4	ACIPALI	FLORES	FRANCIS ANTONIO	Obreros	DNI	46770910	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
5	AGUILAR	COLQUE	HENRRY ARTURO	Obreros	DNI	42617152	Presencial	NO	SUPERVISOR DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
6	ALANIA	PACAYA	JUAN FELIX	Obreros	DNI	76737323	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
7	ALARCON	PEREZ	FLOR MAGDALENA	Empleados	DNI	45106152	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
8	ALARCON	YAURIMU	GLADYS MERCEDES	Obreros	DNI	41537869	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
9	ALARCON	CHIRIMIA	MARIO	Obreros	DNI	40788688	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
10	ALARCON	CHUMBILE	MAX JUNIHOR	Obreros	DNI	70147142	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
11	ALARCON	OROZCO	ESTEBAN	Empleados	DNI	07530278	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
12	ALBUJAR	FALEN	ROBERT ROGER	Obreros	DNI	07267915	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
13	ALCARRAZ	CULQUI	EDGAR	Obreros	DNI	80089323	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
14	ALCAZAR	MONTOYA	NURIA SANDA	Obreros	DNI	41526760	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
15	ALDAZABAL	LOBATON	JULIO CESAR	Obreros	DNI	44122940	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
16	ALEJO	BASILIO	JOSE LUIS	Obreros	DNI	42643219	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
17	ALFARO	RAMIREZ	NEMESIA SINFORIANA	Obreros	DNI	08271798	Presencial	NO	AUXILIAR DE LAVANDERIA Y ROPERI	Bajo	-	-
18	ALLCCA	RAMOS	ALBERTO WILMER	Obreros	DNI	41858306	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
19	ALLENDE	ESPINOZA	LISBETH MALENA	Empleados	DNI	40843170	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
20	ALMONACID	MALDONADO	AUGUSTO JAIRO	Obreros	DNI	70924304	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
21	ALTAMIRANO	SALVADOR	EDGARD JAVIER	Obreros	DNI	40594060	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
22	ALVARADO	ALFARO	MOISES ALFREDO	Obreros	DNI	76309760	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
23	ALVAREZ	HUAMANLAZO	MICHAEL MOISES	Obreros	DNI	48485329	Presencial	NO	AUXILIAR DE FACTURACION Y LIQUI	Bajo	-	-
24	AMPUDIA	MONJE	JORGE ENRIQUE	Obreros	DNI	45997747	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
25	ANAHUA	ORTEGA	ROSA DELIA	Obreros	DNI	08135252	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
26	ANCCASI	FERNANDEZ	DORIS	Obreros	DNI	42558811	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
27	ANGELES	ADRIAN	HUGO CESAR	Obreros	DNI	10861472	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
28	AQUINO	TRINIDAD	LIZ SOFIA	Obreros	DNI	71303803	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
29	AQUINO	PACHECO	JUAN DIEGO	Obreros	DNI	43556642	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
30	AQUINO	ESPINOZA	JOSE AUGUSTO	Obreros	DNI	44986256	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
31	ARANDA	IBAÑEZ	MARLON STEFAN	Empleados	DNI	70108040	Presencial	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-
32	ARANDA	PALOMINO	HELAR ALBERTO	Obreros	DNI	46068201	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
33	ARANGUEZ	BLANQUES	PETER EDUARDO	Obreros	DNI	70312376	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
34	ARANZABAL	CONCHA	WILLY ALVARO	Empleados	DNI	40134031	Trabajo Remoto	SI	GERENTE COMERCIAL Y RELACIÓN C	Bajo	-	-
35	ARCOS	CARHUAS	DANNY JESUS	Empleados	DNI	41688716	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
36	AREVALO	CHAVEZ	CARMIN YACQUELINE	Empleados	DNI	46846199	Presencial	NO	EJECUTIVO DE SERV. COMPLEMENTA	Bajo	-	-
37	ARIAS	ESPINOZA	DAVID ULISES	Obreros	DNI	09843099	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
38	ARMAS	HUAMAN	FLOR	Obreros	DNI	05631071	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
39	ARQUIÑEGO	DE LA CRUZ	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	76029764	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
40	ARRAMBIDE	JARA	CESAR ESTEVENS	Obreros	DNI	46730537	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
41	ARRIGONI	CASTRO	YASUAT DANTE	Obreros	DNI	42305013	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
42	ARROYO	ORONCOY	JOSEPH WILLY	Obreros	DNI	48255547	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
43	ARTEAGA	ROMERO	EDUARDO PEDRO	Obreros	DNI	44996356	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
44	ASTOCHADO	SANCHEZ	PEPE JONATHAN	Obreros	DNI	44157119	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
45	ASUNCION	ALARCON	MARIA JULIA	Obreros	DNI	44378386	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
46	ATAMPILCO	GONZALES	RENEE	Obreros	DNI	41298736	Presencial	NO	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
47	AVALOS	TASAYCO	JEFRY JAMPIER	Obreros	DNI	71427924	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
48	AYALA	PORRAS	LISSET KARINA	Empleados	DNI	42401937	#N/A	NO	ANALISTA CONTABLE	Bajo	-	-
49	AYALA	VALLADARES	JUNIOR ALEXANDER	Empleados	DNI	46057240	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
50	AYALA	CABRERA	EDUARDO JAIR	Obreros	DNI	71427395	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
51	AYALA	ARMAS	JESSICA	Obreros	DNI	46739797	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
52	AYALA	CORCUERA	LIZBETH CLARITA	Empleados	DNI	46703005	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERV. COMPLEMENTA	Bajo	-	-
53	BAES	ARONES	GIAN MIGUEL	Obreros	DNI	46403404	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
54	BALLEZ	HUAYTA	PERCY RAFAEL	Obreros	DNI	71419059	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
55	BALSA	TTITO	FORTUNATO	Obreros	DNI	10698686	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
56	BARDALEZ	REATEGUI	SCHAEFER PATRICK	Empleados	DNI	41557227	Presencial	NO	SUPERVISOR DE DESPACHO	Bajo	-	-
57	BARRERA	AHUANARI	RITA MILLERICK	Obreros	DNI	75549948	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
58	BARRETO	ZAVALETA	CECILIA RAQUEL	Obreros	DNI	10248554	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
59	BARRIOS	MARTINEZ	ALDO FELIX	Obreros	DNI	10863623	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
60	BAUTISTA	CUCHO	SATURNINO	Empleados	DNI	10815753	#N/A	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
61	BAUTISTA	TITO	JORGE ALEX	Obreros	DNI	43537187	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
62	BAUTISTA	LLAMOCTANTA	HILARIO	Obreros	DNI	42174266	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
63	BAUTISTA	PINEDA	MILTON CESAR	Obreros	DNI	40840394	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
64	BAZALAR	TATAJE	JHONNY WALTER	Obreros	DNI	44651532	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
65	BAZAN	ROMERO	PATRICIA AURORA	Gerencia	DNI	41675608	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE FINANZAS	Bajo	-	-
66	BECERRA	QUISPE	TANIA ROXANA	Empleados	DNI	48319136	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
67	BEGAZO	LAVY	CARLOS HUGO	Obreros	DNI	10520138	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
68	BENITES	BELLODAS	JULIO ELVIS	Obreros	DNI	45839184	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
69	BENITES	CARDENAS	JOEL ANTONIO	Obreros	DNI	70507497	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
70	BERMEO	GARCIA	KEVI DANY	Obreros	DNI	70888664	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
71	BERMUDEZ	CABRERA	CARLOS ALFREDO	Empleados	DNI	45160628	Presencial	NO	SUPERVISOR DE CENTRO DE CONTR	Bajo	-	-
72	BERNALES	GONZALES	OMAR DAVID	Obreros	DNI	45969416	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
73	BERROCAL	URBANO	CHRISTIAN	Empleados	DNI	47662249	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
74	BORJAS	GAGO	MARCOS	Obreros	DNI	45928447	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
75	BRITO	PAQUIYAURI	JUAN CARLOS	Obreros	DNI	44664804	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
76	BUENO	CORNEJO	OLIVER SMIHT	Empleados	DNI	73112961	Trabajo Remoto	SI	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
77	BUSTAMANTE	RODRIGUEZ	DEYSI LEONOR	Obreros	DNI	48065389	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
78	CABREJOS	GAVIDIA	JORGE LUIS	Empleados	DNI	42800965	#N/A	NO	JEFE DE ALMACEN	Bajo	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
79	CABRERA	CHURA	BRANDO DANIEL	Obreros	DNI	75691047	Presencial	NO	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
80	CABRERA	JACOBO	FRANCISCO	Obreros	DNI	42791635	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
81	CABRERA	MACHUCA	RUTH MITZI	Obreros	DNI	75327320	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
82	CABRERA	SANDOVAL	BRYAN ALONSO	Obreros	DNI	74031970	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
83	CABRERA	HUAMANI	RUTH MERY	Obreros	DNI	46233545	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
84	CACHAY	VEGA	MARCO ANTONIO	Obreros	DNI	44128541	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
85	CACHIQUE	ESTRELLA	JARRINSON	Obreros	DNI	10529562	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
86	CAHUANA	OCHOA	LISSETT FIORELLA	Empleados	DNI	73518017	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERV. COMPLEMENTA	Bajo	-	-
87	CAHUANA	CAJAHUANCA	DAVID FERNANDO	Obreros	DNI	47340017	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
88	CAHUANCAMA	ANCCO	MARCO ANTONIO	Obreros	DNI	74082825	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
89	CAHUAYA	FALCON	ROCIO ALCIRA	Empleados	DNI	43641370	#N/A	NO	ASISTENTE DE GERENCIA DE OPERA	Bajo	-	-
90	CAHUAZA	MURAYARI	PEDRO	Obreros	DNI	43788651	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
91	CAJINCHO	AGUIRRE	CRISTHYAN JESUS	Empleados	DNI	73514174	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
92	CALDERON	ORMEÑO	VICTOR JAVIER	Obreros	DNI	09810667	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
93	CALLE	VASQUEZ	NOE	Obreros	DNI	73572884	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
94	CALLUCO	RAMIREZ	SERGIO JOEL	Obreros	DNI	47619386	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
95	CAMAC	CABEZAS	GIAN CARLOS	Obreros	DNI	46155113	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
96	CAMACA	ALTA	CARLOS MIGUEL	Obreros	DNI	44510364	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
97	CAMACHO	DAMIANO	ELIZABETH RAQUEL	Empleados	DNI	40463387	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE CONTROL DE RUTAS I	Bajo	-	-
98	CAMARGO	TEVES	ESTEFANY	Obreros	DNI	71256298	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
99	CAMPOS	PEREZ	SANDRA ANGELICA	Empleados	DNI	72144767	Presencial	NO	FACTURADOR	Bajo	-	-
100	CAMPOS	CHACON	WILSON BRUCE	Obreros	DNI	47752600	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
101	CAMPOS	TENORIO	SONIA MAGALY	Obreros	DNI	40916623	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
102	CANCHANYA	DEL PINO	MARISOL ESTEFANY	Empleados	DNI	73314979	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
103	CANCHANYA	SAUÑE	CLEVER ANTHONY	Obreros	DNI	46730502	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
104	CANCHARI	HINOSTROZA	JHON EDER	Obreros	DNI	46884854	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
105	CANCHO	MARQUINA	RUBEN FREDY	Obreros	DNI	47409016	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
106	CANCHURICRA	DAVILA	MARIA	Obreros	DNI	41868600	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
107	CAPARACHIN	HUAYNATES	DIEGO ALEJANDRO	Obreros	DNI	46690295	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
108	CAPCHA	GALINDO	NANCY ARACELI	Empleados	DNI	42173147	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE PLANEAMIENTO FINAI	Bajo	-	-
109	CAPCHA	QUISPE	GUSTAVO CIRO	Obreros	DNI	47626410	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
110	CARBAJAL	HUARCAYA	SERGIO NOE	Obreros	DNI	76588346	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
111	CARDENAS	ALAN	VLADIMIR	Obreros	DNI	43147799	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
112	CARDENAS	ACEVEDO	VALENTIN	Obreros	DNI	43696735	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
113	CARDENAS	CCAHUANA	EVERT ELMER	Obreros	DNI	43815846	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
114	CARHUAZ	FLORES	LIZBETH VANESSA	Obreros	DNI	44868201	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
115	CARO	MURAYARI	JAVIER ANDRES	Obreros	DNI	47645887	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
116	CASTILLO	AGUIRRE	RICHARD MARTIN	Obreros	DNI	10623379	Presencial	SI	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
117	CASTILLO	RODRIGUEZ	GIOMAR SERGIO ANTONIO	Empleados	DNI	48133501	Presencial	SI	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
118	CASTRO	MEDINA	RUTH KAREN	Empleados	DNI	70021641	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
119	CASTRO	CARHUARICRA	ILMER JUBERT	Obreros	DNI	47571426	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
120	CASTRO	BARDALES	CHRISTIAN ANDERSON	Obreros	DNI	70575695	Presencial	NO	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
121	CASTRO	HUAMAN	GABRIEL ALONSO	Obreros	DNI	40123782	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
122	CASTRO	YUMBATO	BALTAZAR	Obreros	DNI	63424547	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
123	CASTRO	PULACHE	KATYA YULIANA	Obreros	DNI	45929162	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
124	CAVERO	RAMOS	LUIS ROBERTO	Empleados	DNI	42205696	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIOS COMPLEM	Bajo	-	-
125	CAYCHO	LAZARO	OSCAR DANIEL	Obreros	DNI	73066464	Presencial	SI	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
126	CELIS	VIDAL	ELIZABETH DORIS	Obreros	DNI	10696284	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
127	CESPEDES	VARGAS	JOSE MANUEL	Obreros	DNI	44118599	Presencial	SI	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
128	CHAMBI	CHOQUE	RONALD JOSE	Obreros	DNI	75723458	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
129	CHANCA	RAMOS	TOMAS VALENTIN	Obreros	DNI	08151163	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
130	CHAPOÑAN	SORALUZ	JOSE ENRIQUE	Obreros	DNI	41029600	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
131	CHASNAMOTE	MERMAO	DENIS	Obreros	DNI	47559510	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
132	CHAUCA	CABEZAS	FRANK JONATHAN	Obreros	DNI	45574486	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
133	CHAVEZ	RAMOS	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	42254930	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
134	CHAVEZ	IMAN	FAUSTINO	Obreros	DNI	45820401	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
135	CHICOMA	CASTRO	FRANCISCO JAVIER	Empleados	DNI	42979287	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
136	CHILINGANO	DAMIANO	ADAN	Obreros	DNI	46008670	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
137	CHIPANA	RIVAS	RAMIRO JORGE	Obreros	DNI	41124740	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
138	CHIPANA	SOTELO	KENT GROVER	Empleados	DNI	10423276	Presencial	NO	JEFE DE PROCESOS	Bajo	-	-
139	CHIPANA	MARCALAYA	JUAN JIMMY	Obreros	DNI	10467032	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
140	CHOQUEÑA	CHAMBI	LYANNE LIZBETH	Empleados	DNI	46743615	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
141	CHUMPITAZ	MONTELLANOS	CRISTOFER JOSUE	Obreros	DNI	70452756	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
142	CHUQUILLANQUI	CARBAJAL	SERGIO ANDREE	Obreros	DNI	72552752	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
143	CHUQUIPIONDO	YAHUARCANI	ESTEBAN	Obreros	DNI	47473726	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
144	COAQUIRA	CHUQUIMIA	EDGAR	Empleados	DNI	46814589	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
145	COELLO	BAZAN	ALEX MARIN	Obreros	DNI	40423450	Presencial	NO	JARDINERO	Bajo	-	-
146	CONDOR	LUNA	WILDER	Obreros	DNI	46209536	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
147	CONDORI	MENDOZA	BRAYN SMITH	Obreros	DNI	71389821	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
148	CONDORI	HUAMANI	NICOLAS ANDRES	Obreros	DNI	41490011	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
149	CONDORI	TRAVEZAÑO	EDITH YENNIFER	Obreros	DNI	70865599	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
150	CORDOVA	CORTES	FRANCISCO MANUEL	Empleados	DNI	40653265	Trabajo Remoto	NO	JEFE COMERCIAL	Bajo	-	-
151	CORDOVA	MACHAWAY	WENDY JOHANA	Obreros	DNI	73578478	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
152	CORONEL	SANCHEZ	MARIELENA	Empleados	DNI	70869203	Presencial	NO	ASISTENTE DE SEGURIDAD E HIGIEI	Bajo	-	-
153	CORREA	CACHIQUE	KATIA MARICELA	Obreros	DNI	70161806	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
154	COSTA	DE LA HAZA	RENZO GIANCARLO	Obreros	DNI	75164547	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
155	COSTILLA	SEGURA	EDGAR DANIEL	Obreros	DNI	47204699	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
156	CRUCES	ARRASCO	EDWARD	Obreros	DNI	45129865	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
157	CRUZ	LOPEZ	JORGE ALFONSO	Obreros	DNI	43584457	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
158	CRUZ	ICHOCAN	JOSE ABRAHAM	Obreros	DNI	45234286	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
159	CUBA	ANTAY	CHARLI	Empleados	DNI	42200816	Presencial	SI	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
160	CUBA	SANTILLAN	JEAN FRANCO	Empleados	DNI	43155545	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE MARKETING E INVESTI	Bajo	-	-
161	CUBA	ARAUJO	LIRIAN YESSICA	Empleados	DNI	70125566	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
162	CUBAS	BUENO	NILTON	Obreros	DNI	71580189	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
163	CUELLAR	HUAMAN	LIZBETH ERIKA	Obreros	DNI	45294877	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
164	CURIPACO	LA RIVA	SHEYLA FABIOLA	Empleados	DNI	46725012	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
165	CURITIMA	TUANAMA	GUILLERMO	Obreros	DNI	72836926	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
166	CUTAMANCA	GRANADOS	TEODOCIO JORGE	Obreros	DNI	71811809	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
167	CUTAMANCA	MENDOZA	LEOPOLDO FRANCISCO	Obreros	DNI	42153173	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
168	CUTIPA	QUISPESAYHUA	YONI ISAIAS	Obreros	DNI	45827561	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
169	CUTIPA	CARPIO	EVELYN KARINA	Obreros	DNI	72816099	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
170	DAVILA	RONDON	FRANK	Obreros	DNI	47670171	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
171	DAVIRAN	BAÑEZ	SARA RAQUEL	Empleados	DNI	46718177	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
172	DE LA CRUZ	ESQUIVEL	NOE GERSON	Empleados	DNI	78110381	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
173	DE LA CRUZ	ASCENCION	PAUL EDUARDO	Empleados	DNI	45473770	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE COMPRAS SIGNIA	Bajo	-	-
174	DE LA CRUZ	YAÑEZ	FRANCISCO ANTONIO	Obreros	DNI	21567172	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
175	DE LA CRUZ	MANRIQUE	WHITMAN JAMES	Empleados	DNI	43748153	Presencial	NO	SUPERVISOR DE PROCESOS IN HOUS	Bajo	-	-
176	DE LA CRUZ	VALENTE	GUNAR	Obreros	DNI	10515758	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
177	DE LA CRUZ	GONZALES	GUSTAVO HOMAR	Obreros	DNI	47376089	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
178	DE LA CRUZ	MELCHOR	ALONSO MARTIN	Obreros	DNI	70618469	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
179	DE LA ROSA	CISNEROS	ALAN SMITH	Obreros	DNI	43125961	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
180	DEL AGUILA	PAREDES	VERONICA	Obreros	DNI	44546940	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
181	DEL CASTILLO	CUADROS	THALIA LISSET	Empleados	DNI	77162073	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
182	DEL MAR	CHUMPITAZ	EDHINSON ALDEHIR	Obreros	DNI	48877211	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
183	DELGADO	SALAZAR	EDGAR ELVIS	Obreros	DNI	09729644	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
184	DELGADO	LLATAS	JOHNNY	Obreros	DNI	07466942	Presencial	SI	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
185	DERENZIN	TERRAZAS	CARLOS GONZALO	Obreros	DNI	44322212	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
186	DIAZ	GARCIA	DAVID ARTURO	Obreros	DNI	10153110	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
187	DIAZ	BAUTISTA	MONICA	Obreros	DNI	42756145	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
188	DOMINGUEZ	SAMARITANO	GRACIELA MARIA	Obreros	DNI	10208558	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
189	DOMINGUEZ	REYES	CHRISTIAN MARTIN	Obreros	DNI	10084863	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
190	DOZA	LOPEZ	LUIS ARMANDO	Obreros	DNI	75724838	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
191	DURAND	GALVEZ	GABRIELA MAYUMI	Obreros	DNI	76430143	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
192	ECHEVARRIA	ESPIRITU	MILAGROS	Obreros	DNI	48422622	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
193	EGOAVIL	ALIANO	REYNA ESTEFANY	Empleados	DNI	47681395	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE FACTURACION Y CONT	Bajo	-	-
194	ENRIQUEZ	CALVO	REYNA HEVELIN	Obreros	DNI	43092861	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
195	ESCALANTE	GARCES	JAVIER	Obreros	DNI	41478690	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
196	ESCOBEDO	VILLA	LUIS ANGEL	Obreros	DNI	46083996	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
197	ESPEJO	REYES	ALEJANDRO JESUS	Obreros	DNI	70022286	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
198	ESPINOZA	VASQUEZ	ANNGI JUDITH	Empleados	DNI	45189330	Presencial	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CA	Bajo	-	-
199	ESPINOZA	ANDRADE	MARIO RAFAEL	Empleados	DNI	10792439	#N/A	NO	JEFE DE DISTRIBUCION	Bajo	-	-
200	ESPINOZA	OLIVARES	ELVIS ANTONIO	Obreros	DNI	44838206	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
201	ESPINOZA	PERALTA	SILVIA	Obreros	DNI	21079341	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
202	ESPINOZA	PALOMINO	KIMBERLY PATRICIA	Obreros	DNI	77225664	Presencial	NO	AUXILIAR DE LAVANDERIA Y ROPER	Bajo	-	-
203	ESPINOZA	PINEDO	KATHERYN YHOMYRA	Obreros	DNI	77277397	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
204	ESQUIVEL	BALDEON	ANTONIO ALONSO	Obreros	DNI	43729407	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
205	ESTRADA	SANDOVAL	CESAR MIGUEL	Empleados	DNI	46460281	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
206	ESTRELLA	PRADO	JOHN ALEX	Empleados	DNI	71835296	Presencial	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-
207	EULOGIO	CARHUARICRA	BRAYAN	Obreros	DNI	76704657	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
208	FAJARDO	CALDERON	CESAR MANUEL	Empleados	DNI	42632554	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE FACTURACION Y LIQUI	Bajo	-	-
209	FALLA	BENITES	RONNY RONALD	Obreros	DNI	47522587	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
210	FARIAS	GARCIA	KEYMI YOEL	Empleados	DNI	46678818	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE INFRAESTRUCTURA	Bajo	-	-
211	FASABI	AMACIFUEN	ROMUALDO	Obreros	DNI	48064163	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
212	FELICIANO	MATOS	LUIS ENRIQUE	Obreros	DNI	46017377	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
213	FERNANDEZ	PONCE	JIMMY PERCY	Obreros	DNI	09848311	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
214	FERNANDEZ	VILLARREAL	JORBY STEFF	Obreros	DNI	72693600	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
215	FERNANDEZ	RAMIREZ	SEGUNDO FERNANDO	Obreros	DNI	45563363	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
216	FLORES	RIVERA	MARLON JAIME	Obreros	DNI	45958648	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
217	FLORES	GRADOS	ALEJANDRO	Obreros	DNI	40243847	Presencial	SI	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
218	FLORES	CIEZA	SABINO	Empleados	DNI	73782318	Presencial	NO	SUPERVISOR DE DESPACHO	Bajo	-	-
219	FLORES	QUISPE	JUAN PABLO	Obreros	DNI	45070290	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
220	FLORES	SERNA	YORDI ALEXANDER	Obreros	DNI	77218797	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
221	FLORES	PUNTILLO	LUIS JOEL	Obreros	DNI	46146970	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
222	FLORES	ALVARADO	MALENY CAROLINA	Practicantes	DNI	76043321	Presencial	NO	PRACTICANTE DE ALMACEN	Bajo	-	-
223	FLOREZ	LOPEZ	ALBERTO	Obreros	DNI	46576842	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
224	FRANCIA	SANDOVAL	JESSICA ABIGAIL	Empleados	DNI	45857691	Trabajo Remoto	NO	GESTORA DE BIENESTAR SOCIAL	Bajo	-	-
225	FRANCISCO	GUARNIZ	LUIS ANGEL	Obreros	DNI	10671274	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
226	GALVEZ	NUÑEZ	YANELLA ALLISSON	Empleados	DNI	77528486	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR CONTABLE	Bajo	-	-
227	GAMARRA	MEDINA	PAMELA MILAGROS	Empleados	DNI	43973177	#N/A	NO	JEFE DE PRODUCCION	Bajo	-	-
228	GARAMENDI	HINOSTROZA	EDUARDO	Obreros	DNI	09804304	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
229	GARCIA	CHAMBERGO	GERALDINE JUANA	Empleados	DNI	70029795	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE OPERACIONES	Bajo	-	-
230	GARCIA	CAJO	JANET CAROLINA	Empleados	DNI	47147072	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-
231	GARCIA	FLORES	LUZ GABRIELA	Empleados	DNI	77177012	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
232	GARCIA	BERROSPI	VANESSA JAKELINE	Obreros	DNI	40865582	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
233	GARCIA	PEREZ	WILMER	Obreros	DNI	33678406	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
234	GARCIA	PEREZ	JEYSON BRAYAN	Obreros	DNI	76640693	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
235	GIRON	SANCHEZ	JESUS JOHAYRO	Empleados	DNI	44391849	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE PROYECTOS	Bajo	-	-
236	GOMEZ	LAPA	ELIAS ISAAC	Obreros	DNI	73148594	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
237	GOMEZ	AROSTE	YENY ALICIA	Obreros	DNI	10805225	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
238	GOMEZ	HUAMANI	ROLY	Obreros	DNI	47633325	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
239	GONZALES	PALACIOS	HENRY PASCUAL	Obreros	DNI	42092801	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
240	GONZALES	CHINGA	JORGE LUIS	Obreros	DNI	43337746	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
241	GONZALES	HUANCA	GOMER NIMROD	Obreros	DNI	72756685	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
242	GONZALES	PALOMINO	MARIA LUZ	Obreros	DNI	40588601	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
243	GRANDA	PAUCAR	GLORIA CRISTINA	Empleados	DNI	06638304	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CA	Bajo	-	-
244	GRIGOLETTO	MOYA	MAYRA ALESSANDRA	Empleados	DNI	47132413	Presencial	NO	ASISTENTE DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
245	GRIJALVA	ESPINOZA	CARLOS JESUS	Obreros	DNI	44069426	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
246	GUERRA	POVIS	JUANA FELICIA	Obreros	DNI	41578972	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
247	GUERRA	AMACIFEN	MAYCOL	Obreros	DNI	46686252	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
248	GUERRA	PEÑA	GLENDY LUBI	Obreros	DNI	44424336	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
249	GUERRA	CABALLERO	PEDRO FELIX	Obreros	DNI	44539905	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
250	GUERRA	VARGAS	HILDER JOEL	Obreros	DNI	46615051	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
251	GUERRERO	BENAVIDES	GEISON CRISTIAN	Obreros	DNI	73425585	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
252	GUEVARA	MORALES	JEANFRANCO	Obreros	DNI	46761053	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
253	GUILLEN	CORTEZ	LIBIA MARINA	Obreros	DNI	40715049	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
254	GUTIERREZ	SANTOS	DANTE ALEXANDER	Empleados	DNI	46459166	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR FUNCIONAL	Bajo	-	-
255	GUTIERREZ	CERVANTES	JORGE	Obreros	DNI	45862853	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
256	GUTIERREZ	FARRO	LUIS ALBERTO	Obreros	DNI	41810258	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
257	GUTIERREZ	VARGAS	ESTEBAN MARCOS	Obreros	DNI	15604229	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
258	GUTIERREZ	HUAMANCHUMO	EDDIE ORLANDO	Obreros	DNI	19260377	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
259	GUZMAN	ARONE	JORGE LUIS	Empleados	DNI	43424477	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
260	HARO	CAYCHO	RENZO IVAN	Obreros	DNI	72194047	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
261	HERNANDEZ	MORENO	JORGE ARMANDO	Empleados	DNI	40447282	Presencial	NO	JEFE DE PRODUCCION	Bajo	-	-
262	HERNANDEZ	ESPINO	ERIKA ELIZABETH	Empleados	DNI	42275912	#N/A	NO	ANALISTA DE REMUNERACIONES Y C	Bajo	-	-
263	HERNANDEZ	REYES	ANGELICA TERESA	Empleados	DNI	44122727	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
264	HERNANDEZ	QUISPE	ERIKA MILAGROS	Obreros	DNI	42867655	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
265	HERNANDEZ	TORRES	NICOLAS ENRIQUE	Obreros	DNI	08749723	#N/A	SI	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
266	HERNANDEZ	MENDOZA	JOSE ALBERTO	Obreros	DNI	10497869	Presencial	SI	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
267	HERNANDEZ	CONDE	JORGE ALBERTO	Obreros	DNI	72226991	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
268	HERNANDEZ	ANCHIRAICO	HECTOR DANIEL	Obreros	DNI	75441344	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
269	HERRERA	AURIS	MAURO AGUSTIN	Obreros	DNI	42856798	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
270	HERRERA	ZORRILLA	LUIS KENNYZ	Obreros	DNI	70995358	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
271	HERRERA	BONILLA	JOSE ALEXIS	Obreros	DNI	72354982	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
272	HIDALGO	MALMA	JORGE AARON	Empleados	DNI	45065374	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
273	HILARIO	SALAZAR	GLADIS	Obreros	DNI	45993308	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
274	HINOSTROZA	HUACACHI	CARLOS ALBERTO	Obreros	DNI	40124979	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
275	HUACACHI	AYALA	EFRAIN	Obreros	DNI	40196620	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
276	HUAMANI	MIRANDA	VIDAL	Obreros	DNI	44092172	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
277	HUAMANI	SANCHEZ	WALTER ALEJANDRO	Obreros	DNI	10702710	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
278	HUAMANI	VALERIO	PERCY	Obreros	DNI	41341447	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
279	HUAMANI	PABLO	LOURDES	Obreros	DNI	06810113	#N/A	SI	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
280	HUAMANI	AGUILAR	MARIA ISABEL	Obreros	DNI	46415739	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
281	HUANCA	REYES	MARYLIN LISBETH	Obreros	DNI	75471700	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
282	HUANCAHUARI	VILLAVERDE	JOHN KENNEDY	Obreros	DNI	47729698	Presencial	NO	SUPERVISOR DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
283	HUANGAL	LAGUNA	ROGER JUAN	Empleados	DNI	70008194	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
284	HUANIO	HUAMAN	FLORI PAQUITA	Obreros	DNI	47891379	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
285	HUAPAYA	ROJAS	CESAR RAUL	Empleados	DNI	40192069	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE COSTOS	Bajo	-	-
286	HUARACA	MENDOZA	HAYDE	Empleados	DNI	44588534	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE PROCESOS COMERCIAL	Bajo	-	-
287	HUARHUA	HENOSTROZA	KAVER CARLOS	Obreros	DNI	42452156	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
288	HUARINGA	PARCO	GUSTAVO ADOLFO	Obreros	DNI	47490297	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
289	HUAYHUAMEZA	UTURE	DAVID ISMAEL	Obreros	DNI	43149041	Presencial	NO	TECNICO DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
290	IBAÑEZ	ROBLES	JOSE MIGUEL	Obreros	DNI	42715387	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
291	ILATOMA	GUEVARA	JOSE UESDIEN	Obreros	DNI	48094516	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
292	INCA	RAMOS	DEYSI YOSELLIN	Empleados	DNI	47420300	Presencial	NO	JEFE DE PRODUCCION	Bajo	-	-
293	INGA	BUSTAMANTE	GEINER	Obreros	DNI	43347550	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
294	INGA	CONDORI	JEAN ANTHONY	Obreros	DNI	70859419	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
295	INGA	RAMIREZ	YELTSIN CLINTON	Obreros	DNI	48071125	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
296	INTI	LIMA	ALEX GUILLERMO	Obreros	DNI	41826966	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
297	ISAAC	SILVA	ELVIS IOVAN	Empleados	DNI	43381593	#N/A	NO	TECNICO DE SEGURIDAD INDUSTRIA	Bajo	-	-
298	ISMINIO	ORDONIO	JOSE JESUS	Empleados	DNI	70680343	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA PROGRAMADOR	Bajo	-	-
299	ISUIZA	CORONADO	JHONATAN	Obreros	DNI	46971796	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
300	JIMENEZ	LEON	EDSON ERNESTO	Empleados	DNI	44744728	#N/A	NO	JEFE DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
301	JIMENEZ	GORDILLO	ERICK CHRISTOPHER	Obreros	DNI	43056101	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
302	JIMENEZ	RODRIGUEZ	JORGE	Obreros	DNI	44942281	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
303	JIMENEZ	SALDAÑA	JUAN CARLOS	Obreros	DNI	10351427	#N/A	NO	AUXILIAR IN-HOUSE TEVA	Bajo	-	-
304	JIMENEZ	SUCARI	MARTIN	Obreros	DNI	48428106	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
305	JIMENEZ	TAPIA	CARLOS MOHAMED	Obreros	DNI	70254365	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
306	JIMENEZ	ECHEVARRIA	ISSIS GRIFFIN	Obreros	DNI	47501983	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
307	JUAREZ	MARTINEZ	RUTH ESTHER	Obreros	DNI	74639160	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
308	JUAREZ	RUIZ	IVAN	Obreros	DNI	44466484	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
309	JUAREZ	HUAMANI	RICARDO	Obreros	DNI	46682262	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
310	JULCA	PAUCAR	JULIO JAIME	Obreros	DNI	41209126	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
311	JULIAN	FLORES	PAMELA RENE	Obreros	DNI	70071281	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
312	JURADO	POMA	ANGEL LUIS	Obreros	DNI	10125457	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
313	JURADO	CARDENAS	AXEL LEE	Obreros	DNI	75831097	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
314	JUSTO	GASPAR	JUANA CONCEPCIONA	Obreros	DNI	41003993	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
315	LA ROSA	RAMOS	YANIRA YISSI	Obreros	DNI	76323905	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
316	LA TORRE	RAMIREZ	LUIS ROLANDO	Obreros	DNI	70835315	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
317	LABORIANO	FLORES	ERIKA LUZ	Obreros	DNI	60386179	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
318	LAOS	CHIPANA	MARILYN ROXANA	Empleados	DNI	70770840	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
319	LARA	DURAN	JORGE CARLO	Obreros	DNI	40159652	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
320	LARICO	ARI	YOLANDA	Obreros	DNI	43868993	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
321	LAURA	REMIGIO	CYNTHIA ROXANA	Empleados	DNI	44650629	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
322	LAVADO	CASTRO	EDWIN CESAR	Obreros	DNI	42067767	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
323	LAZARO	CASTILLO	KATHERYN ROSARIO	Empleados	DNI	47182892	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
324	LEANDRO	JERI	DORIS AYDA	Obreros	DNI	75783862	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
325	LECCA	PONTE	EVER WILLAM	Obreros	DNI	44501690	Presencial	NO	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
326	LEON	GABRIEL	EDWIN EDUARDO	Obreros	DNI	46053691	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
327	LEYVA	SERNA	RICHARD ANGEL	Obreros	DNI	10015575	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
328	LI	CHOCANO	JUAN JOSE	Obreros	DNI	46338449	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
329	LI	GIL	BRENDA	Practicantes	DNI	72204824	Presencial	NO	PRACTICANTE DE DISTRIBUCIÓN	Bajo	-	-
330	LINARES	ANAYA	OSCAR ENRIQUE	Obreros	DNI	70919202	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
331	LINAREZ	ARIAS	CESAR AUGUSTO	Empleados	DNI	10340653	#N/A	NO	EJECUTIVO DE SERV. COMPLEMENTA	Bajo	-	-
332	LINO	ARAUCO	JESUS SAMUEL	Empleados	DNI	43776119	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
333	LLACTA	RAFAELE	MARISOL	Obreros	DNI	42428852	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
334	LLANOS	TORRES	ALVARO ENRIQUE	Obreros	DNI	40792171	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
335	LLANTOY	LOILO	DEYSI KIARA	Obreros	DNI	75067676	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
336	LLOCLLA	SALAZAR	JESUS MANUEL	Obreros	DNI	45030985	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
337	LOAYZA	MELGAREJO	LUIS ALBERTO	Obreros	DNI	46740903	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
338	LOAYZA	ALMONACIN	MARTIN	Empleados	DNI	44147784	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
339	LOPE	VILCA	ROGER	Obreros	DNI	47393287	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
340	LOPEZ	NECIOSUP	JOSE LUIS	Empleados	DNI	40151757	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ESTADOS FINANCIEROS	Bajo	-	-
341	LOPEZ	TORRES	EDINSON FIDEL	Empleados	DNI	45222744	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA FINANCIERO COMERCIAL	Bajo	-	-
342	LOPEZ	OJEDA	MARIANA ALEJANDRA	Empleados	DNI	43362234	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERV. COMPLEMENTA	Bajo	-	-
343	LOPEZ	JUYPA	JORDAN JESUS	Obreros	DNI	60652066	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
344	LOPEZ	ORTIZ	PERCY	Obreros	DNI	10496965	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
345	LOYOLA	RAMIREZ	JHON MANUEL	Obreros	DNI	42289854	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
346	LOZANO	AGUIRRE	VICTOR JOSE	Obreros	DNI	45554958	#N/A	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
347	LUCANA	POCOTAY	LUIS RUDY	Empleados	DNI	41629249	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
348	LUGO	JUAREZ	CARLOS JORDAN	Empleados	DNI	48338224	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR CONTABLE	Bajo	-	-
349	LULO	OSCORIMA	JAQUELINNE ELIZABETH	Obreros	DNI	44664949	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
350	LUME	TITO	ALEXANDER JHONATAN	Empleados	DNI	46371669	Presencial	NO	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
351	LUYO	PACHAS	FRANZ OMAR	Obreros	DNI	15359634	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
352	MACHUCA	DE LA CRUZ	INES	Obreros	DNI	48793905	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
353	MALASQUEZ	CUYA	JUAN ENRIQUE	Obreros	DNI	40692129	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
354	MALDONADO	SUYON	JOSE ANTONIO	Obreros	DNI	42406049	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
355	MALLMA	SOLIS	ENRIQUE MODESTO	Obreros	DNI	41072742	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
356	MAMANI	HUAMANI	JULIO CESAR	Obreros	DNI	43927944	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
357	MANRIQUE	ALVARADO	VIVIANA	Obreros	DNI	40308808	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
358	MANSILLA	HUAMAN	KEVIN GERSON	Obreros	DNI	74585509	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
359	MARCELO	BAZAN	YOVANY VICTOR	Obreros	DNI	47549837	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
360	MARIN	CHIRINOS	NILTON	Obreros	DNI	10751156	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
361	MARTINEZ	APARCO	JOSE FERNANDO	Obreros	DNI	21298599	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
362	MARTINEZ	GUZMAN	ANGEL ALFREDO	Obreros	DNI	76974664	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
363	MARTINEZ	VENTURA	DANIEL	Obreros	DNI	40014435	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
364	MARTINEZ	LACHIRA	JOSE JONY	Obreros	DNI	42270738	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
365	MAYTA	VELEZMORO	EMILIA VANESSA	Empleados	DNI	44204808	#N/A	NO	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
366	MAZA	CHINCHAY	JOSE JAIME	Obreros	DNI	46593862	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
367	MEDINA	JIMENEZ	KAREN GIOVANNA	Obreros	DNI	41183128	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
368	MEDINA	FERNANDEZ	JULLER WILLY	Obreros	DNI	76184252	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
369	MEDRANO	GALLEGOS	CINTHYA DEL CARMEN	Empleados	DNI	42195690	#N/A	SI	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
370	MEJIA	SANCHEZ	ALVIN	Obreros	DNI	09925952	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
371	MEJIA	CAPISO	CARLOS	Obreros	DNI	43843456	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
372	MELENDEZ	ALCANTARA	JUAN	Obreros	DNI	10750066	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
373	MELENDEZ	ARCE	MAYCOL EVER	Obreros	DNI	47334944	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
374	MELGAR	EVANGELISTA	RINA LILIANA	Obreros	DNI	44516763	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
375	MELGAREJO	ARZAPALO	RICHARD IGNACIO	Obreros	DNI	04014855	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
376	MELO	SACA	MYCKELL JONATHAN	Empleados	DNI	45322185	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
377	MELO	ESPINOZA	NILDA MILAGROS	Obreros	DNI	40786326	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
378	MENDEZ	LIRA	LIZANDRO LUIS	Empleados	DNI	73612951	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
379	MENDEZ	CHINCHAY	ERIC RAFAEL	Obreros	DNI	46408032	Presencial	NO	TECNICO DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
380	MENDIBURO	QUINTANILLA	JUAN MANUEL	Obreros	DNI	09690189	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
381	MENDIVIL	CARDENAS	SILVIO	Obreros	DNI	43166110	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
382	MENDOZA	MONCADA	IRMA LUZ	Empleados	DNI	70667639	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
383	MENDOZA	REVILLA	DANIEL JOSUE	Obreros	DNI	80149875	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
384	MENDOZA	CAMPOS	RONALD	Obreros	DNI	44520232	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
385	MENDOZA	OBISPO	IVAN ALFREDO	Obreros	DNI	74945645	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
386	MENDOZA	MORAN	RUBEN	Obreros	DNI	47051480	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
387	MENDOZA	LIZARME	YAN FRANCO	Obreros	DNI	48197740	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
388	MENESES	RUIZ	JUANA SILVIA	Obreros	DNI	09491859	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
389	MERINO	GOMEZ	FRANK CLINTON	Obreros	DNI	74534791	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
390	MEZA	LAURA	CESAR RICARDO	Empleados	DNI	41072694	Presencial	NO	TRAMITADOR	Bajo	-	-

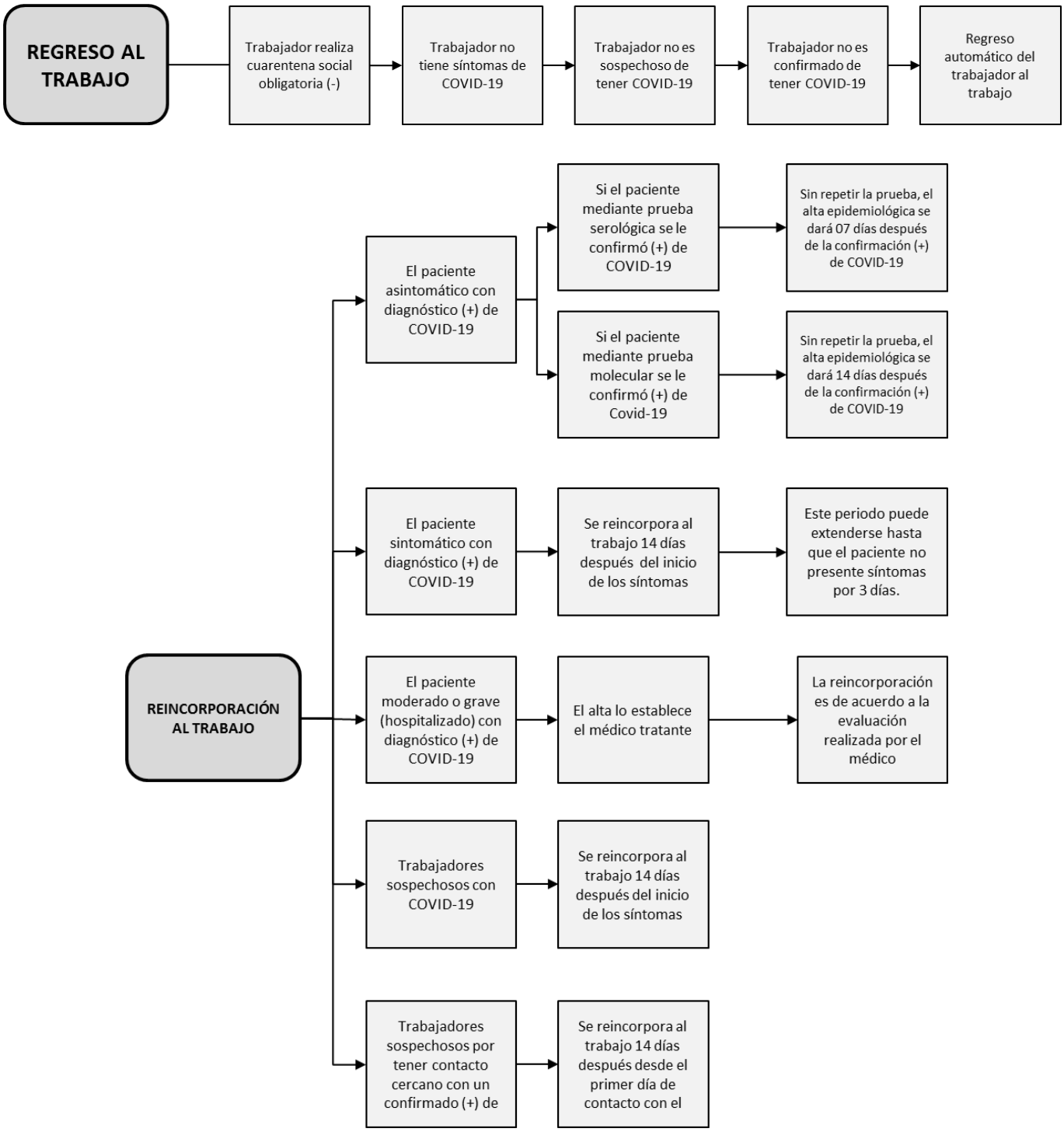
Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
391	MEZA	GONZALES	JHOEL ELMER	Obreros	DNI	70095634	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
392	MILLONES	REYES	JOSE LUIS	Obreros	DNI	41898475	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
393	MIRALLES	MAYORGA	CESAR ANDRES	Obreros	DNI	47218977	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
394	MIRANDA	SANCHEZ	GIAN CARLOS JUAN	Obreros	DNI	70062633	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
395	MISARI	CASTILLO	KATHERIN KATIUSKA	Empleados	DNI	46495849	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE ASEGURAMIENTO DE I	Bajo	-	-
396	MITAC	PAUCAR	IRWIN	Obreros	DNI	46640657	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
397	MOLLISACA	AYARQUISPE	ROBERTO OCTAVIO	Obreros	DNI	44619689	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
398	MONCADA	BAUTIZTA	FREDY OMAR	Obreros	DNI	41495784	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
399	MONDRAGON	NUNJAR	MARIA DEL PILAR	Obreros	DNI	47909928	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
400	MONTALBAN	MONTALBAN	JUANA ROSA	Obreros	DNI	10580873	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
401	MONTES	VELASQUEZ	JUAN GABRIEL	Empleados	DNI	44457558	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
402	MONTOYA	PEREZ	NESTOR	Gerencia	DNI	10221599	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE OPERACIONES	Bajo	-	-
403	MORA	CACHO	CESAR NICOLAS	Empleados	DNI	47151392	Presencial	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-
404	MORALES	GAMBOA	YVAN OSMAN	Obreros	DNI	09665205	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
405	MORALES	MELENDEZ	ARTURO GONET	Obreros	DNI	09791653	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
406	MORALES	CHERRE	ESPERANZA	Obreros	DNI	02860519	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
407	MORALES	VILLA	ALEXANDER JUNIOR	Obreros	DNI	76438867	Presencial	SI	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
408	MORALES	VILLAVICENCIO	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	40473222	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
409	MORALES	VALENCIA	LIZ KELLY	Obreros	DNI	47637247	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
410	MORENO	HUAMAN	RUBEN SANTOS	Obreros	DNI	10468348	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
411	MORENO	MAMANI	DARIO ARNALDO	Obreros	DNI	46241586	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
412	MOSCOL	CACERES	ALBERTO JUNIOR	Obreros	DNI	44915206	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
413	MUCHAYPIÑA	RONDON	RICARDO	Obreros	DNI	41675818	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
414	MUÑOZ	HILARIO	PATRICIA ELENA	Obreros	DNI	41934527	Presencial	NO	AUXILIAR DE LAVANDERIA Y ROPERI	Bajo	-	-
415	MURAYARI	REATEGUI	JUAN JOSE	Obreros	DNI	61873364	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
416	MURGA	ALARCON	RICARDO ANDRES	Obreros	DNI	77564472	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
417	MURRIETA	VELA	RICARDO DANTE	Empleados	DNI	07239836	Trabajo Remoto	NO	ASESOR DE MEDICINA OCUPACIONA	Bajo	-	-
418	NAPA	NAPA	CESAR EDUARDO	Obreros	DNI	42307161	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
419	NAVARRO	NAVARRO	LUIS ORLANDO	Empleados	DNI	40553988	Presencial	NO	SUPERVISOR DE RECEPCION	Bajo	-	-
420	NAVARRO	PAREDES	DANNY FRANKLIN	Obreros	DNI	40630715	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
421	NICHO	MENDOZA	JORGE MIGUEL	Empleados	DNI	75011238	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
422	NICHO	QUINTANA	JULIO ENRIQUE	Empleados	DNI	40401123	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
423	NIETO	SARAVIA	VICTOR MANUEL	Obreros	DNI	10257317	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
424	NOLE	HUAMAN	NILTON CESAR	Obreros	DNI	40683363	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
425	NUÑEZ	BALBIN	VIVIANA	Empleados	DNI	48492704	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
426	NUÑEZ	OBREGON	EDGARDO ANGEL	Obreros	DNI	43895965	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
427	NUÑEZ	CONSTANTINO	ALEX DEISER	Obreros	DNI	77101887	Presencial	NO	TECNICO DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
428	OBLITAS	CORDOVA	LUIS ENRIQUE	Empleados	DNI	41244575	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE TESORERIA	Bajo	-	-
429	OCAÑA	PEREZ	JUAN LUIS	Empleados	DNI	43136634	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
430	OLIVEIRA	PLAZA	ANTONIO	Obreros	DNI	44295730	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
431	ORDAYA	RIVEROS	JOEL ALBINO	Obreros	DNI	46890884	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
432	ORELLANA	YAYA	RICARDO JESUS	Empleados	DNI	45707579	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE SELC, DES Y CULT. ORG	Bajo	-	-
433	ORTEGA	GUILLEN	JOSE ANTONIO	Obreros	DNI	10679314	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
434	ORTIZ	PIZARRO	LAURA DEMETER	Empleados	DNI	41783625	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
435	ORTIZ	BACA	FELIX JONATHAN	Obreros	DNI	43853414	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
436	OSCCO	MIRANDA	JESUS ALFREDO	Obreros	DNI	75441781	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
437	OYOLA	RAMOS	JORGE ORLANDO	Obreros	DNI	40397255	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
438	PABLO	CRISOSTOMO	RAI EDINZON	Obreros	DNI	48451585	Presencial	SI	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
439	PACAYA	JARAMILLO	SEGUNDO GUILLERMO	Obreros	DNI	76045148	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
440	PACHAC	CORDERO	DANI DANIEL	Obreros	DNI	40624637	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
441	PACHECO	ARIZA	YSRAEL JONAS	Obreros	DNI	09696212	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
442	PACORA	CHAUCA	RENNY GEOMAR	Obreros	DNI	43258685	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
443	PADILLA	TORRES	MARCIAL RAUL	Obreros	DNI	44535246	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
444	PALACIOS	BENAVIDES	LUIS DAVID	Empleados	DNI	74606951	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
445	PALACIOS	SANCHEZ	ENY ESTEFANI	Obreros	DNI	72940197	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
446	PALACIOS	AGUIRRE	EDGAR	Obreros	DNI	42235953	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
447	PALOMARES	DULANTO	JOSE ALBERTO	Empleados	DNI	40738628	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE ALMACEN	Bajo	-	-
448	PALOMINO	CHANCO	BIANCA VANESSA	Empleados	DNI	47582288	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
449	PALOMINO	DURAN	LEIDE	Empleados	DNI	48288403	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
450	PALOMINO	SOLIS	YAQUELIN LISETH	Obreros	DNI	46670819	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
451	PALOMINO	GUEVARA	GREGORY	Obreros	DNI	10260003	#N/A	NO	SUPERVISOR DE LAVANDERIA Y ROP	Bajo	-	-
452	PALOMINO	CONDORI	LILIAN VERONICA	Obreros	DNI	40324335	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
453	PALOMINO	ESCOBAR	LUIS ANGEL	Obreros	DNI	47712808	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
454	PALOMINO	LEON	SANDY CATHERINE	Obreros	DNI	75244701	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
455	PANDURO	SOLORZANO	GERSON RAUL	Empleados	DNI	44638242	Presencial	NO	SUPERVISOR DE RECEPCION	Bajo	-	-
456	PANGALIMA	LOPEZ	MELQUIADES	Empleados	DNI	44840300	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
457	PAREDES	ENCINAS	ELMA FLOR	Obreros	DNI	76320301	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
458	PAREDES	PACHAS	DANIEL ANTONIO	Obreros	DNI	43381472	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
459	PAREJA	LLACTAHUAMAN	ANGELICA	Empleados	DNI	41929125	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
460	PARI	SUCA	JOHN RONALD	Obreros	DNI	41405748	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
461	PARIONA	SORIANO	LUIS ENRIQUE	Obreros	DNI	48035217	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
462	PASCUAL	QUINTO	STEVEEN GIOVANNY	Obreros	DNI	72794843	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
463	PASTOR	VILLEGAS	CELSO ANTONINO	Obreros	DNI	40040804	#N/A	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
464	PASTOR	AMBIA	DIANA MARIELA	Obreros	DNI	41414543	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
465	PATRICIO	VERANO	FREDDY MOISES	Obreros	DNI	10361924	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
466	PAYANO	QUINTANA	MANUEL	Obreros	DNI	43366150	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
467	PAZ	MAYURI	DIEGO BALVE	Empleados	DNI	16631479	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR TECNICO DE DISTRIBUC	Bajo	-	-
468	PAZO	IMAN	JHONY	Obreros	DNI	47507111	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
469	PECHO	CARHUANCHO	MELIZA KATIA	Empleados	DNI	71706666	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
470	PEÑA	LUYO	MIGUEL FERMIN	Empleados	DNI	09938332	#N/A	NO	JEFE DE ALMACEN	Bajo	-	-
471	PEREZ	VALERO	IVAN OSCAR	Empleados	DNI	40909284	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA CONTABLE SENIOR	Bajo	-	-
472	PEREZ	NAVARRO	REYNALDO AMERICO	Empleados	DNI	46840906	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE COMERCIO EXTERIOR	Bajo	-	-
473	PEREZ	VASQUEZ	ALBERT	Obreros	DNI	45940536	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
474	PEREZ	DAVILA	LUIS FERNANDO	Obreros	DNI	71993435	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
475	PEREZ	PAUCAR	GUILLER ALFONSO	Obreros	DNI	41254697	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
476	PEZO	AMASIFUEN	ALFREDO	Obreros	DNI	74833732	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
477	PEZO	SANGAMA	JERAL	Obreros	DNI	48888576	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
478	PFUÑO	ZUNI	RUBEN EDWIN	Obreros	DNI	44414382	Presencial	SI	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
479	PILLACA	PILLACA	MATHS BILLY	Obreros	DNI	70022136	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
480	PINCHI	CHOTA	PILAR	Obreros	DNI	10614214	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
481	PINEDO	ESTELA	ANGEL AYRTON	Obreros	DNI	76606688	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
482	PINEDO	PIZANGO	DANY JUNIOR	Obreros	DNI	46065172	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
483	PINTO	NUÑUVERO	YENNY DOROTEA	Empleados	DNI	40953952	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
484	PIUCA	AROTINCO	JENNIFER ROSMERY	Obreros	DNI	76258067	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
485	PIZARRO	JORGE	NADINE KATIUSKA	Empleados	DNI	70781176	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA COMERCIAL	Bajo	-	-
486	PIZARRO	TEJADA	JHAN MARCOS	Obreros	DNI	76294559	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
487	PONCE	MONTALVO	ESTHEFANY DALIA	Empleados	DNI	76276612	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE CONTABLE	Bajo	-	-
488	PONCE	QUIROZ	RICHARD JUNIOR	Obreros	DNI	48061046	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
489	PORRAS	JACINTO	JOSE JAVIER	Empleados	DNI	44643201	#N/A	NO	ASISTENTE DE INSTRUMENTACION	Bajo	-	-
490	PORRAS	CORILLOCLLA	KELY	Obreros	DNI	62265395	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
491	PORTALES	RODRIGUEZ	FREDDY JUNIOR	Empleados	DNI	70015092	Presencial	NO	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
492	PORTUGAL	GARIAZZO	SAID GERMANO	Obreros	DNI	72815173	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
493	PRINCIPE	GARCIA	MARIA	Obreros	DNI	15732752	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
494	PUENTE	SANGUINETTI	LUIS CESAR	Obreros	DNI	46585482	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
495	PUMACAYO	LINARES	AGUSTINA	Obreros	DNI	41479320	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
496	PURILLA	APARCANA	JULIO CESAR	Obreros	DNI	07490715	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
497	QUIJANDRIA	GUTIERREZ	VICTOR HUGO	Obreros	DNI	47873980	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
498	QUINECHE	BRICEÑO	BENJI GREGORI	Obreros	DNI	47280860	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
499	QUINTANILLA	CASTRO	KATIA MILAGRITOS	Empleados	DNI	43271044	#N/A	NO	COORDINADOR CORP DE SERVICIOS	Bajo	-	-
500	QUIÑONES	ROJAS	CRISTIAN ARTURO	Empleados	DNI	21139878	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
501	QUIROZ	VASQUEZ	MOISES SUSANIBAR	Obreros	DNI	40509528	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
502	QUISPE	GARRIAZO	SUSANA LIZETH	Empleados	DNI	43072997	#N/A	NO	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
503	QUISPE	SULCA	EDDISON OSCAR	Empleados	DNI	44901952	#N/A	NO	JEFE DE ALMACEN	Bajo	-	-
504	QUISPE	PILLACA	FELIPE SILVERIO	Obreros	DNI	46883167	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
505	QUISPE	TABOADA	HYASMANE	Obreros	DNI	45779697	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
506	QUISPE	RAMOS	HENRY LUIS	Obreros	DNI	76224811	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
507	QUISPE	SANTANA	MIRIAM ANDREA	Obreros	DNI	44460854	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
508	QUISPE	HUARIPAUCAR	RAQUEL CAROLINA	Obreros	DNI	70540649	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
509	QUISPE	YOCOLCA	SHARON YOLANDA	Obreros	DNI	75104979	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
510	QUISPE	SALINAS	KEVIN EDUARDO	Obreros	DNI	73762723	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
511	QUSPE	CHACON	LUIS ALFONSO	Empleados	DNI	41676993	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
512	RAFAEL	CHONG	HECTOR FELIX	Obreros	DNI	10509915	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
513	RAFAILE	CASTILLO	ELIZABET JULIANA	Empleados	DNI	09668113	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
514	RAMIREZ	VASQUEZ	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	46328876	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
515	RAMIREZ	OROSCO	GARY STEVEEN	Obreros	DNI	45249728	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
516	RAMOS	SOTELO	EVELYN	Empleados	DNI	45833715	Presencial	NO	ASISTENTE DE ASEGURAMIENTO DE	Bajo	-	-
517	RAMOS	DAVILA	VIOLETA GRICELA	Obreros	DNI	45710289	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
518	RAMOS	HUANACUNI	JULIO ANTONIO	Obreros	DNI	42182989	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
519	REGALADO	BARRETO	JESUS CESAR	Empleados	DNI	70010527	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
520	RENDON	FERNANDEZ	ROSA EVELYN	Obreros	DNI	42335427	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
521	RENGIFO	LUNA	CARLOS MAXIMO	Obreros	DNI	44977102	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
522	RENGIFO	SOLISBANGO	DORIAN DARWIN	Obreros	DNI	41260572	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
523	RENGIFO	GUEVARA	LIZLEY JANNICE	Obreros	DNI	46316732	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
524	REVILLA	VILLANTOY	KATLEEN ESTEFANY	Empleados	DNI	46413329	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA LEGAL	Bajo	-	-
525	REYES	MARTINEZ	DIEGO ARMANDO	Obreros	DNI	48172981	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
526	RICCI	ANCHELIA	WILLY DANIEL	Obreros	DNI	42800336	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
527	RIMARACHIN	PEREZ	JOSE ALVINO	Obreros	DNI	75777333	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
528	RIOJA	CARITIMARI	RICHMAN	Obreros	DNI	76468506	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
529	RIOJAS	TEJADA	ELVIS YONEL	Obreros	DNI	47151085	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
530	RIOS	DIAZ	NATALIE	Empleados	DNI	45282038	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
531	RIOS	OJEDA	YARIRA YAMILY	Empleados	DNI	46827219	Trabajo Remoto	NO	RECEPCIONISTA	Medio	-	-
532	RIOS	TAMANI	ANTONIO	Obreros	DNI	43727813	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
533	RISCO	ROBLES	JEREMIAS JONATHAN	Obreros	DNI	46338721	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
534	RIVADENEYRA	SEGURA	DANTE IVAN	Obreros	DNI	47152617	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
535	RIVAS	CASTRILLON	JUAN ENRIQUE	Obreros	DNI	40179661	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
536	RIVERA	VALENCIA	RODOLFO OLIVER	Obreros	DNI	71925092	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
537	RIVERA	DIAZ	EDERSON RAUL	Obreros	DNI	43430439	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
538	RODRIGUEZ	ONQUE	JOSE LUIS	Empleados	DNI	43222893	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
539	RODRIGUEZ	CORDOVA	BENIGNO	Obreros	DNI	43768116	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
540	RODRIGUEZ	LEON	NOE ABEL	Obreros	DNI	41503081	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
541	RODRIGUEZ	VASQUEZ	KEVIN SAMIR	Obreros	DNI	77288189	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
542	ROJAS	PALOMINO	CESAR OSWALDO	Obreros	DNI	40199698	#N/A	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
543	ROJAS	BRAVO	ERIKA MATILDE	Empleados	DNI	74375880	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR CONTABLE	Bajo	-	-
544	ROJAS	PAJUELO	CLARIZA	Obreros	DNI	43019001	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
545	ROJAS	YUPANQUI	HEBERPOOL EDUARDO	Obreros	DNI	78112406	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
546	ROJAS	MACHUCA	LUIS EDUARDO	Obreros	DNI	48034479	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
547	ROJAS	ESPINOZA	MANUEL ENRIQUE	Obreros	DNI	48490509	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
548	ROJAS	SEGURA	DAVID RONEL	Obreros	DNI	45770867	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
549	ROJAS	HUARINGA	RAUL PETER	Obreros	DNI	10602185	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
550	ROJAS	BARRIENTOS	ANGEL CLEMENTE	Obreros	DNI	70155412	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
551	ROLDAN	VITE	ALBERTO GUILLERMO	Obreros	DNI	10256524	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
552	ROMERO	MANUELO	EDDER BLAS	Obreros	DNI	47371297	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
553	ROQUE	HUAMAN	CARLOS ENRIQUE	Obreros	DNI	46352763	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
554	ROSADIO	CHUQUILLANQUI	MILAGROS JANNETH	Obreros	DNI	41627034	Presencial	NO	AUXILIAR DE LAVANDERIA Y ROPERI	Bajo	-	-
555	ROSADIO	CHUQUILLANQUI	YENNY ZULEIMA	Obreros	DNI	43193673	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
556	ROSADO	ALVARADO	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	40692124	#N/A	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
557	ROSALES	LIZARBE	JOAQUIN OSCAR	Obreros	DNI	71780136	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
558	ROSAS	MAGUIÑA	ROGER OSTERLING	Obreros	DNI	46620274	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
559	ROSELLO	MOSCOL	ENRIQUE ARTURO	Obreros	DNI	10597851	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
560	RUBIO	MEDINA	JOSE ROALES	Obreros	DNI	44299406	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
561	RUFINO	ARIAS	EVELIN KEIKO	Obreros	DNI	75947226	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
562	SALAS	RUBIO	BAYRON JULIO	Obreros	DNI	43646648	#N/A	NO	AUXILIAR DE LAVANDERIA Y ROPERI	Bajo	-	-
563	SALAZAR	REYNO	JUAN CARLOS	Obreros	DNI	70442023	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
564	SALDARRIAGA	SOSA	VICTOR RAUL	Obreros	DNI	45512859	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
565	SALINAS	PONCE	HELDERG JOHAN	Empleados	DNI	46040893	Presencial	NO	ASISTENTE DE INSTRUMENTACION	Bajo	-	-
566	SALVADOR	CALLE	ANDRES AVELINO	Obreros	DNI	42711162	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
567	SANCHEZ	CHAVEZ	WALTER JOHAN	Empleados	DNI	44757075	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
568	SANCHEZ	GALINDO	ROSSY DEL PILAR	Empleados	DNI	45490516	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
569	SANCHEZ	ESTEBAN	HARRY JESUS	Empleados	DNI	41920822	Presencial	NO	ASISTENTE DE CONTROL DE FLOTA	Bajo	-	-
570	SANCHEZ	LADERAS	PERCY	Obreros	DNI	42144137	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
571	SANCHEZ	SERNAQUE	ALEX	Obreros	DNI	47499729	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
572	SANCHEZ	ALFARO	STEFANO ARMANDO	Obreros	DNI	76649022	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
573	SANCHEZ	PEREZ	MIGUEL MARTIN	Obreros	DNI	43269639	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
574	SANCHEZ	ANCHANTE	JUAN CARLOS	Empleados	DNI	21879996	#N/A	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
575	SANCHEZ	LLEMPEN	EVER IGNACIO	Obreros	DNI	74431774	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
576	SANCHEZ	VALENCIA	JESSICA DEL PILAR	Obreros	DNI	47224554	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
577	SANCHEZ	GALINDO	CARMEN INES	Obreros	DNI	10868354	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
578	SANCHO	QUISPE	ALBERTO MAGNO	Obreros	DNI	46020090	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
579	SANGAMA	MOZOMBITE	TONY	Obreros	DNI	60792878	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
580	SANTILLAN	SARMIENTO	YONATAN JHON	Obreros	DNI	70160729	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
581	SANTOS	PEREZ	CHARLES FRANKLIN	Obreros	DNI	45517118	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
582	SARAVIA	SARAVIA	ERICK	Empleados	DNI	47092441	#N/A	NO	JEFE DE ALMACEN	Bajo	-	-
583	SARAVIA	ESPINAL	STEFANNY LISET	Empleados	DNI	72618037	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
584	SARMIENTO	GONZALES	ISAI ALEXIS	Obreros	DNI	73981446	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
585	SEGURA	CASTAÑEDA	KATHERINE SOFIA	Obreros	DNI	75368967	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
586	SERNAQUE	CHIROQUE	SANTOS	Obreros	DNI	42825335	#N/A	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
587	SERPA	ENRIQUEZ	NANCY ESMERALDA	Obreros	DNI	20051406	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
588	SERRANO	LUGO	ARTHUR GERALD	Obreros	DNI	73322270	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
589	SIERRA	ROJAS	EDWIN MITCHEL	Obreros	DNI	44647166	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
590	SIESQUEN	JAIMES	ANGEL DANIEL	Obreros	DNI	76729997	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
591	SIFUENTES	GUERRERO	PAMELA DEL PILAR	Empleados	DNI	46112549	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
592	SILVA	ORTIZ	MILNER OMAR	Obreros	DNI	40115629	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
593	SILVA	CURI	ROBERTO SOLANO	Obreros	DNI	45549108	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
594	SILVANO	LAVIS	WINDER	Obreros	DNI	76811906	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
595	SILVERIO	GONZALES	JOSE ARMANDO	Obreros	DNI	70486791	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
596	SIMON	NOREÑA	FREDY DANTE	Obreros	DNI	41893064	Presencial	NO	INSPECTOR DE CONTROL DE CALIDA	Bajo	-	-
597	SINCHI	TAVARA	ROSSANA GABRIELA	Empleados	DNI	41966991	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
598	SOLANO	CALDERON	EMANUELL ROBERTO	Obreros	DNI	42287182	Presencial	NO	MOTORIZADO	Medio	-	-
599	SOLIS	OROPEZA	CARLOS MANUEL	Obreros	DNI	42985629	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
600	SOLIS	SANCHEZ	JIMMY WILLIAM	Obreros	DNI	10751546	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
601	SOPLOPUCO	VASQUEZ	GEAN FRANCO	Obreros	DNI	76235330	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
602	SORAS	AYALA	WILLIE ALFREDO	Empleados	DNI	72607091	Presencial	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-
603	SORIA	CHUQUILIN	CHRISTIE PAMELA	Empleados	DNI	40882022	Presencial	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-
604	SORIANO	CORONEL	DELIA SUSANA	Obreros	DNI	43875637	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
605	SOSA	LUCUMI	WILMER HUMBERTO	Obreros	DNI	41367058	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
606	SOTO	HUAMANI	HERSH MARCO POLO	Empleados	DNI	43122972	Trabajo Remoto	NO	DIRECTOR TECNICO	Bajo	-	-
607	SOTO	RODRIGUEZ	LISE FIORELLA	Practicantes	DNI	77660983	Presencial	NO	PRACTICANTE DE PROCESOS	Bajo	-	-
608	SOTOMAYOR	QUITO	RAISA GLORIA	Empleados	DNI	70488629	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE CONTROL DE RUTAS I	Bajo	-	-
609	SUAREZ	VILLAR	MARCO ALBERTO	Empleados	DNI	41221625	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE ASEGURAMIENTO DE I	Bajo	-	-
610	SUAREZ	DUEÑAS	JACKELINE NANCY	Empleados	DNI	40243458	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
611	SULCA	HINOSTROZA	JHON HENRY	Obreros	DNI	46094323	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
612	TABORGA	DEL AGUILA	VICTOR	Obreros	DNI	45884192	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
613	TACSA	SARMIENTO	GOMER	Obreros	DNI	42069083	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
614	TAIPE	FERRER	GIOVANNA ESTHER	Obreros	DNI	47545144	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
615	TAIPE	PEREZ	JHON ELVIS	Obreros	DNI	41912056	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
616	TAMANI	MACUYAMA	JOSE LUIZ	Obreros	DNI	48030931	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
617	TAMARA	GONZALES	JHANS JHOSEP	Obreros	DNI	45549899	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
618	TAMI	PINO	FABIO SALVADOR	Obreros	DNI	72078905	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
619	TAPULLIMA	ISUIZA	ERICKA JANETH	Obreros	DNI	73540870	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
620	TAQUIRES	AMBIA	NORMA ESTHER	Obreros	DNI	40312119	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
621	TASAYCO	CASTILLO	HECTOR ANGEL	Obreros	DNI	80182541	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
622	TAYPE	PACHECO	JOSE ENRIQUE	Obreros	DNI	42363441	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
623	TELLO	MANTILLA	MARCO ANTONIO	Obreros	DNI	44991959	Presencial	NO	SUPERVISOR DE DESPACHO	Bajo	-	-
624	TENA	HERNANDEZ	LUIS ENRIQUE	Obreros	DNI	72287047	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
625	TERAN	COSSIO	JOSE VALERIO	Obreros	DNI	08818724	#N/A	SI	CHOFER A2B	Medio	-	-
626	TICLLACONDOR	DE LA CRUZ	EDSON	Obreros	DNI	73997272	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
627	TILLCA	AVILES	NICOLAS	Obreros	DNI	42105481	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
628	TIPACTI	CASTILLO	CESAR AUGUSTO	Empleados	DNI	45906644	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE SELC, DES Y CULT. ORG	Bajo	-	-
629	TIRADO	CARHUAJULCA	VILCA	Obreros	DNI	19326587	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
630	TISZA	GONZALES	BRUCE JONEL	Obreros	DNI	47616165	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
631	TOMAS	UNTIVEROS	JUAN CARLOS	Obreros	DNI	45070347	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
632	TORPOCO	ALCOSER	ADELA MILAGRO	Obreros	DNI	19957755	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
633	TORRES	VALDIVIA	MARIA ISABEL	Obreros	DNI	09360377	Presencial	NO	AUXILIAR DE LAVANDERIA Y ROPERI	Bajo	-	-
634	TORRES	OLANO	GERONIMO	Obreros	DNI	76780824	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
635	TORRES	CULQUI	JEAN ANDERSON	Obreros	DNI	46651845	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
636	TORRICO	ALVAREZ	HUMBERTO ALFREDO	Obreros	DNI	43789096	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
637	TTICA	CHAVEZ	JERONIMO	Obreros	DNI	41229660	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
638	TTITO	CCAPA	GLORIA	Obreros	DNI	09772652	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
639	TUESTA	TAMARIZ	ERICK EDUARTH	Obreros	DNI	41752576	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
640	TUESTA	FASANANDO	RONNY	Obreros	DNI	76849001	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
641	TUNQUE	CHOQUE	WILBERT JOEL	Obreros	DNI	44023148	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
642	TURCARELLI	HUAMANI	ANGELO RENATO ANTONIO	Empleados	DNI	46438188	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
643	ULLOA	CUAREZ	LUIS ANGEL	Obreros	DNI	44097946	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
644	UNCIHUAY	SEGURA	LUIS ALBERTO	Obreros	DNI	45165511	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
645	UNOYSONCCO	CHACON	MILUSKA	Empleados	DNI	48470779	Presencial	NO	ASISTENTE DE REMUNERACIONES Y	Bajo	-	-
646	URBINA	RENGIFO	JHON MAVERICK	Obreros	DNI	43270315	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
647	USCATA	GAVILAN	LUIS EDUARDO	Empleados	DNI	41254076	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
648	USURIN	VICENTE	VICTOR JESUS	Obreros	DNI	74693308	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
649	VALDIVIEZO	ANCAJIMA	LIZBET CAROLINA	Obreros	DNI	48607152	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
650	VALENCIA	ALEGRIA	LUZ MARINA	Obreros	DNI	40405783	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
651	VALES	DIAZ	RODOLFO JOSE	Obreros	DNI	72898536	Presencial	NO	SUPERVISOR DE DESPACHO	Bajo	-	-
652	VALLE	AGUERO	ALEJANDRO LUIS	Obreros	DNI	40669866	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
653	VALVERDE	CASTRO	MARISEL SAYURI	Empleados	DNI	47043710	#N/A	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
654	VARAS	QUISPE	JANETH VIOLETA	Empleados	DNI	44610550	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
655	VARGAS	DOMINGUEZ	EFRAIN	Obreros	DNI	10078634	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
656	VARGAS	CAMACHO	STEVE EVANDER	Obreros	DNI	44204670	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
657	VARGAS	PEREZ	ANITA GISELA	Obreros	DNI	72681692	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
658	VARGAS	VILLACORTA	ADRIAN ARTURO	Obreros	DNI	60383965	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
659	VASQUEZ	IZQUIERDO	RAFAEL	Obreros	DNI	48503241	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
660	VASQUEZ	PALACIOS	JOSE CARLOS	Obreros	DNI	70205278	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
661	VASQUEZ	CANALES	JORGE ARMANDO	Obreros	DNI	76951156	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
662	VEGA	CCOILLO	ZAMIR JESUS	Obreros	DNI	48117297	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
663	VEGA	PACHECO	VICTOR ALBERTO	Obreros	DNI	45922670	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
664	VEGA	SANTA CRUZ	BRYAN ABEL	Obreros	DNI	70902808	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
665	VELA	CHAVEZ	ERCILIA	Obreros	DNI	06261471	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
666	VELASCO	CORDOVA	PEDRO LUIS	Empleados	DNI	44052934	Presencial	NO	SUPERVISOR DE MANTENIMIENTO \	Bajo	-	-
667	VELASQUEZ	PUCHOC	JHONATAN OLIVER	Empleados	DNI	42756741	#N/A	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
668	VELASQUEZ	CERNA	YANETH MARGARITA	Empleados	DNI	46676677	Trabajo Remoto	NO	FACTURADOR	Bajo	-	-
669	VELIZ	HUERTAS	FREDY MARTIN	Obreros	DNI	46188013	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
670	VENEGAS	OQUEÑA	RUTH MARY	Obreros	DNI	07508373	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
671	VENTURA	TAMAYO	GERARDO GONZALO	Obreros	DNI	44531634	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
672	VENTURA	VERA	ERNESTO KEMPES	Empleados	DNI	06805379	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE PLANEAMIENTO	Bajo	-	-
673	VERA	MENDOZA	LEYSER ALEXANDER	Obreros	DNI	75720409	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
674	VIA	GUTIERREZ	YOVANA DOMINGA	Empleados	DNI	46075317	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE FACTURACION Y LIQUI	Bajo	-	-
675	VICENTE	GUEVARA	RAFAEL RICARDO	Obreros	DNI	44862881	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
676	VILCA	MONTES	CARLOS FRANCISCO	Obreros	DNI	43491320	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
677	VILCHEZ	MONTENEGRO	JUAN ALEJANDRO	Obreros	DNI	19325833	Presencial	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
678	VILLALOBOS	LEIVA	CARLOS ALEJANDRO	Obreros	DNI	10051373	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO	Bajo	-	-
679	VILLANUEVA	VEGA	JOEL	Empleados	DNI	08154866	#N/A	NO	JEFE DE ALMACEN	Bajo	-	-
680	VILLANUEVA	FLORES	JUAN	Obreros	DNI	48268610	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
681	VILLENA	SANTOS	JUNIOR ANDRES	Practicantes	DNI	73684162	Presencial	SI	PRACTICANTE DE PROCESOS	Bajo	-	-
682	WONG	FONTANA	JACKELINE KELLY	Empleados	DNI	41698348	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE GESTION DE COBRAN	Bajo	-	-
683	WONG	CHUQUIN	ROLANDO RENATO	Obreros	DNI	70903766	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
684	YAGUNO	BARRIOS	JUAN FRANCO	Empleados	DNI	46335604	Trabajo Remoto	NO	SUPERVISOR DE BPD Y T.	Bajo	-	-
685	YAHUANA	HERBOZO	PERCY OMAR	Obreros	DNI	09703415	Presencial	NO	CHOFER A2B	Medio	-	-
686	YATACO	BARRETO	JAIR	Obreros	DNI	70917944	#N/A	NO	AUXILIAR DE ALMACEN	Bajo	-	-
687	YAURI	VILLANUEVA	CLAUDIA FIORELLA	Empleados	DNI	42917491	Presencial	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
688	YPANAQUE	ESPINOZA	CESAR ARMANDO	Obreros	DNI	76590445	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPARTO	Medio	-	-
689	YUPANQUI	FLORES	RUBEN	Empleados	DNI	40506425	Presencial	NO	COORDINADOR DE SEGURIDAD E H	Bajo	-	-
690	ZAMBRANO	TACUCHI	NANCY	Obreros	DNI	47209787	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
691	ZAMBRANO	PEREZ	SAUL	Obreros	DNI	47626243	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
692	ZAPATA	CHAVEZ	MARIA CRISTINA	Obreros	DNI	08088089	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
693	ZARAVIA	GONZALES	EDHEL MAX	Obreros	DNI	43668380	Presencial	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
694	ZAVALA	LOBATO	LUIS CARLOS	Obreros	DNI	47520063	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
695	ZEGARRA	RAMIREZ	ESTEFANIA	Empleados	DNI	46871247	Trabajo Remoto	SI	EJECUTIVO DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
696	ZEGARRA	RAMIREZ	JOSE LUIS	Obreros	DNI	43084994	#N/A	NO	CHOFER A3C	Medio	-	-
697	ZELAYA	SALVADOR	FELIX	Obreros	DNI	08886209	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
698	ZEÑA	TOVAR	YANINA YALU	Obreros	DNI	42577892	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
699	ZEVALLOS	BAZAN	KELLY ESTEFANIE	Empleados	DNI	48398728	Presencial	NO	AUXILIAR DE FACTURACION Y LIQUI	Bajo	-	-
700	ZEVALLOS	ROBLES	MANUEL ENRIQUE	Obreros	DNI	41274399	#N/A	NO	AUXILIAR IN-HOUSE TEVA	Bajo	-	-
701	ZUBILETE	SUAREZ	ESTEFANNY RUDDY	Empleados	DNI	47688771	#N/A	NO	ANALISTA DE PROYECTOS	Bajo	-	-

ANEXO 2: FLUJOGRAMA PARA EL REGRESO Y LA REINCORPORACIÓN AL TRABAJO



ANEXO 3: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CONSECIONARIO DE SODEXO

sodexo

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
LÍNEA DE SERVICIO - HERSIL

Revision	2
Elaborado	03/04/2020
Elaborado	Supervisor OHSE
Revisado	Resp. Línea / ADC
Aprobado	ADC

SUPERFICIE	EPP	RODUCTO QUÍMIC	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
BAÑO MARÍA DESINCRUSTACIÓN DE BAÑO MARÍA	1. Botas de seguridad antideslizante con punta de acero. 2.- Lente de seguridad. 3.- Guante de nitrilo. 4.- Mascarilla para vapores ácidos. 5.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde. 3.-Paños absorbentes 4.- Papel toalla	Línea de distribución	Apagar los equipos y desconectarlos de la fuente de energía eléctrica, eliminar el agua del baño maría abriendo la válvula de agua. Apagar equipo salad bar y desconectarlos de la fuente de energía eléctrica. Aplicar solución detergente al interior y exterior. Frotar con esponja o paño absorbente las superficies internas de los equipos, la limpieza de vidrios se realiza con paño y solución de detergente. Enjuagar las superficies con paño húmedo. Tener cuidado de no mojar las conexiones eléctricas. Aplicar solución desinfectante a 200ppm con ballerina y secar con papel toalla. Una vez limpia la superficie, aplicar desincrustante para el baño maría, dejar actuar por 30 minutos y refregar Enjuagar con abundante agua limpia. Luego aplicar solución desinfectante de solución clorada a 200ppm	Personal de línea	1.- LIMPIEZA PARCIAL; Una vez por día, para derrame cada vez que sea necesario. 2.- LIMPIEZA INTEGRAL; Una vez por semana incluye la desincrustación	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
UTENSILIOS DE LÍNEA (TÁBOLAS, BOWLS, ENVASES DE PLÁSTICO)	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (19"largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas sintética	Línea de distribución	Desconchar previo al lavado Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir los utensilios en el lavadero Para recipientes grandes el lavado se realiza sobre el lavadero, refregando con esponja verde Retirar residuos de las uniones, ejemplo: mangos de ollas y fuentes, rejilla o malla de coladores, etc. Para grasa excesiva o ennegrecimiento de fondos, coladores, etc desengrasar con DESINGRASANTE y lavar el utensilio, raspar para retirar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Sumergir luego en el DETERGENTE y restregar con esponja los contornos exteriores y interiores Efectuada la limpieza general proceder a enjuagar utilizando abundante agua limpia en el lavadero adyacente Aplicar solución DESINFECTANTE para tapas, tabolas, bolws y envases de plásticos a concentración de 50 ppm sumergirlas por 5 minutos, retirar y dejar escurrir. Disponer bandejas, ollas y utensilios hacia abajo para que escurra el agua.	Personal de línea	Después de cada uso	
CUCHARONES, PINZAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo. 3.- Lentes de seguridad. 4.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50ppm).	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Línea de distribución	Aplicar solución DE DETERGENTE, refregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios. Enjuagar con agua. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. Dejar escurrir y secar los utensilios Disponer utensilios secos y limpios en recipiente protegido y limpio.	Personal de línea	Después de su uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo. 3.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE CLORO (solución clorada a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.-Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe.	Comedor y línea de distribución	Iniciar barriendo con escoba y recogiendo el polvo así como los residuos de alimentos, posteriormente continuar con la eliminación en los contenedores respectivos manteniendo cuidado de no ensuciar alrededores. Eliminar los residuos en los contenedores respectivos según corresponda. Para la línea de distribución; dispersar solución de detergente y refregar con escobillón debajo de la línea, mesas, etc. Enjuagar el piso con mopa hasta eliminar la solución de detergente, por último dispersar la solución desinfectante con una mopa limpia, dejar secar al medio ambiente. No olvidar la colocación de cartel de piso mojado. Para el comedor: Proceder de la misma manera recogiendo los residuos con la escoba, trapear con mopa, agregar solución desinfectante.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (Incluye desincrustación)	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.desempolvadores o escoba seca	Techo de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con escobas secas. Retirar suciedad visible y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Mensual	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo. 4.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	personal de línea	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES ESTANTERÍAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo. 4.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y produtos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante,mesones y repisas, refregar con esponja verde. Enjuagar con agua limpia, retirando del estante,mesones,repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La limpieza de estantería se desempolva con una paño limpio y seco (3 veces por semana) se lava y desinfecta con las concentraciones indicadas (diario). Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorvente, botellas en el tacho que corresponde nunca en el piso, esparcir solución de detergente en las mesas con un paño limpio, luego solución desinfectante, luego dejar secar al medio ambiente.	Personal de línea	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución clorada a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente.No retornar a zona de proceso las esponjas utilizadas. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de línea	Cada vez que los basureros se encuentren llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBAS, RECOGEDORES, JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de línea	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
MANTENEDOR ELÉCTRICO REFRESQUERO	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5 g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 100ppm) 3.- DESINCRUSTANTE (Vinagre 5ml/Litro de agua) PARA CALENTADOR	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Cocina/Línea	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Eliminar los residuos de alimentos, residuos líquidos y desmontar las piezas móviles. Aplicar solución de DETERGENTE y refregar las superficies con una esponja verde. Las piezas que entran en contacto directo con los alimentos deben desinfectarse sumergiéndolas en la solución desinfectante de 100 ppm Enjuagar sumergiendo la esponja en un recipiente con agua limpia las superficies externas de los equipos. Enjuagar y pasar y repetir hasta retirar totalmente el producto químico. Para la desincrustación; realizar el hervido del vinagre con el agua y luego eliminar con una esponja los residuos de sarro acumulados en la parte interna del equipo. Luego enjuagar con agua abundante retirando completamente los residuos. Dejar escurrir las piezas, secar al medio ambiente y/o con papel toalla. Una vez seco armar el equipo. Si no se va a usar inmediatamente enfilmar.	Personal de línea	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	
CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACION,	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Línea de distribución	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar alimentos y disponerlos en otro similar(capacidad de frío), o sobre mesas (cuidando no dejar a temperatura ambiente por más de una hora). Aplicar solución DESINFECTANTE, en el interior y exterior y rejillas (tiempo de contacto por 5 minutos), cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo el paño en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
POZAS LAVADEROS LAVAMANOS GRIFERÍAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDO preparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (soluc. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos organicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente	Personal de línea	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana (Incluye desincrustación)	
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL Y JABÓN LÍQUIDO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar nuevamente la tapa del dispensador y presionar para para que quede firme.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).

sodexo

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ALMACÉN - HERSIL

Revision	2
Elaborado	03/04/2020
Elaborado	Supervisor QHSE
Revisado	Resp. Almacén / ADC
Aprobado	ADC

SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA ANCIONAL
CUARTOS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACION,	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Almacén	Apagar el equipo. Dejar abierta la puerta por espacio de 10 a 15 minutos antes de ingreso a retiro de productos. Retirar los productos. Prepara la solución de detergente y proceder a refregar las paredes con el uso de una esponja, aclarar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE a 200 ppm con un paño humedecido. Prender el equipo. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
JABAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Desinfección	Enjuagar con agua a presión, eliminando tierra y polvo adherido a la jaba. Sumergir en la poza con solución de DETERGENTE y refregar las ranuras con una escobilla exclusiva para esta limpieza. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo el químico. Aplicar solución desinfectante cloro a 200 ppm. Dejar actuar por 5 minutos, cuidar de no desinfectar las jabas al mismo tiempo	Personal de almacén	Antes de cada uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm) 3.- DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 6.- Espátula metálica.	almacén secos/ Cuarto de cámaras	Limpiar polvo y residuos de piso con escoba y recoger (para la limpieza integral se moverán los estantes) Dispersar solución de detergente con una mopa y enjuagar. Dispersar solución desinfectante con una mopa limpia. Dejar secar al medio ambiente.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)	
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.desempolvadores o escoba limpia y seca	Techo de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Mensual	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200 ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Personal de almacén	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
ANAQUELES / ESTANTES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.-Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Anaqueles y/o repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas Aplicar solución de DETERGENTE en la superficie de los anaqueles y/o repisas, refregar con esponja verde. Enjuagar con agua limpia, retirando del estante,mesones,repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de almacén	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBA, RECOGEDOR Y JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de almacén	1.- **Limpieza parcial**; 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral**; 1 veces/semana	
BALANZA	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Almacén secos	Desenchufar la balanza. Sacar los elementos y produtos que se encuentren en la balanza. Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie y refregar con esponja verde. Aclarar con el uso de un paño húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente.	Personal de almacén	1.- **Limpieza parcial**; 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral**; 1 veces/semana	
TACHO SANSÓN	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Trasvasar el contenido del tacho sansón. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, nuevamente trasvasar el contenido.	Personal de almacén	1.- **Limpieza parcial**; 1 vez al día. 2.- **Limpieza integral**; 1 vez por semana.	
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL Y JABÓN LÍQUIDO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar nuevamente la tapa del dispensador y presionar para para que quede firme.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jebe. 4.- Escalera.	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja.Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caídas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abuandante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana (mover equipos, mesas de	

sodexo

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
COCINA FRÍA - HERSIL

Revision	2
Elaborado	01/04/2020
Elaborado	Supervisor QHSE
Revisado	Resp. Cocina / ADC
Aprobado	ADC

SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Linea de distribución	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar alimentos y disponerlos en otro similar(capacidad de frio), o sobre mesas (cuidando no dejar a temperatura ambiente por más de una hora). Aplicar solución DESINFECTANTE, en el interior y exterior y rejillas (tiempo de contacto por 5 minutos), cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo el paño en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
OLLAS ELÉCTRICAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Cocina	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar el recipiente metálico para realizar su lavado manual con uso de detergente y esponja. De igual forma realizar el lavado de la carcaza de la olla eléctrica con el uso de una esponja y solución de detergente. Al término de estas actividades procedemos a aclarar. Aplicar solución DESINFECTANTE, en el exterior y exterior, de igual forma la olla interna (tiempo de contacto por 5 minutos), cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo el paño en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
UTENSILIOS DE COCINA (TABOLAS, BOWLS)	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (19"largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (según indicaciones del proveedor) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE clorox (solución a 50 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas sintética	Cocina	Desconchar previo al lavado Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir los utensilios en el lavadero Para ollas grandes el lavado se realiza sobre el lavadero, refregando con esponja verde Retirar residuos de las uniones, ejemplo: mangos de ollas y fuentes, rejilla o malla de coladres, etc. Para grasa excesiva o ennegrecimiento de fondos, coladores, budineras, etc desengrasar con DESENGRASANTE y lavar el utensilio, raspar para retirar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Sumergir luego en el DETERGENTE y restregar con esponja los contornos exteriores y interiores Efectuada la limpieza general proceder a enjuagar utilizando abundante agua limpia en el lavadero adyacente Aplicar solución DESINFECTANTE para tapas, tabolas, bowls y envases de plástico a concentración de 50 ppm sumergirlas por 5 minutos, retirar y dejar escurrir. Disponer bandejas, ollas y utensilios hacia abajo para que escurra el agua.	Personal de cocina	Después de cada uso	
TABLAS ACRILICAS PARA PICAR	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g /Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Cocina	Retirar los residuos de alimentos Aplicar solución DE DETERGENTE. Con una escobilla y/o esponja refregar, enjuagar con abundante agua. Preparar solución desinfectante a una concentración de 200ppm. Cambiar la solución cada 12 horas o según sea necesario. Sumergir completamente las tablas de picar Enjuagar con agua limpia antes de utilizar la tabla Reiniciar el proceso cada vez que se cambie de producto.	Personal de cocina	Después de cada uso	
CUCHARONES PINZAS CUCHILLOS GUANTES DE ACERO	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50 Y 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Cocina	Aplicar solución DE DETERGENTE, refregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios. Enjuagar con agua. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. OPCIONAL: guantes de acero en un recipiente a una concentracion de 200ppm en solución de amonio. Dejar escurrir y secar los utensilios Disponer utensilios secos y limpios en recipiente protegido y limpio.	Personal de cocina	Después de su uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm) 3.-DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe.	Cocina - Lavavajilla	Iniciar barriendo con escoba recogiendo el polvo los residuos de alimentos, recoger y botar con cuidado de no ensuciar. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Dispersar solución de detergente y refregar con escobillón. Partir de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Limpiar canaletas y rejilla (al final) de ser necesario usar Espátula metálica para remover los residuos impregnados Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante y refregar con escobillón limpio, desde los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana (mover equipos, mesas de trabajo, etc)	
POZAS, LAVADEROS, LAVAMANOS, GRIFERÍAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores acidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDOpreparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (soluc. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos organicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)	
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.desempolvador es o escoba limpia y seca	Techo de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Mensual	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Auxiliares de cada área	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES, ESTANTERÍA Y REPISAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE preparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm).	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante,mesones y rpisas, refregar con esponja verd Enjuagar con agua limpia, retirando del estante,mesones,repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La desincrustación a las superficies de acero inoxidable se realzia una vez por semana agregando el desincrustante directamente a la superficie, dejar actuar por unos minutos y enjuagar La limpieza de estantería en almacén se desempolva con una paño limpio y seco (3 veces por semana) se lava y desinfecta con las concentraciones indicadas (1 vez cada dos meses) Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorvente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esparcir solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución a 200 ppm dejar secar al medio ambiente.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
RECIPIENTE DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de cocina	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBA, RECOGEDOR, JALADOR	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
CONDIMENTEROS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Trasvasar el contenido de los condimenteros. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Aclarar los recipientes plásticos. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos y nuevamente trasvasar el contenido	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL Y JABÓN LÍQUIDO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar nuevamente la tapa del dispensador y presionar para para que quede firme.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jebe. 4.- Balde	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja.Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caidas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abuandante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volvemos colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	

sodexo

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
COCINA CALIENTE - HERSIL

Revision	2
Elaborado	03/04/2020
Elaborado	Supervisor QHSE
Revisado	Resp. Cocina / ADC
Aprobado	ADC

SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
SUPERFICIE DE CAMPANA	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (19"largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Cocina caliente	Después del turno de trabajo apagar el equipo, esperar que las superficies de las campanas se encuentren tibias Cubrir los equipos que se encuentren debajo de la campana. Colocar escalera y triangulo de seguridad Retirar aceite y grasa adheridos con la ayuda de una esponja verde, aplicar solución de DETERGENTE en ballerina con la ayuda de un rociador, refregar con la misma esponja, dejar actuar pro 5 minutos. Enjuagar sumergiendo un trapo húmedo en un balde con agua limpia. Exprimir y pasarlo. Si hay mucha grasa usar DESENGRASANTE CAUSTICO, aplicando en la esponja verde, refregar la campana. Enjuagar. Secar con un paño absorbente limpio, luego aplicar desinfectante cloro a 200ppm	Personal de cocina	1.- LIMPIEZA PARCIAL: 1 vez/dia 2.- LIMPIEZA INTEGRAL: 1 vez/Semana	
CÁMARAS DE REFRIGERACION	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños absorbentes	Cocina Fría	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar alimentos y disponerlos en otro similar(capacidad de frio), o sobre mesas (cuidando no mantener a temperatura ambiente por más de una hora). Aplicar solución DETERGENTE, en el interior y exterior y rejillas por 5 minutos, cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo la esponja en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza integral; 1 vez/semana	
LICUADORAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (10g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50ppm) 3.- ALCOHOL 70°	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.-Paños abserventes	Cocina/Linea	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Eliminar los residuos de alimentos, residuos liquidos y desmontar las piezas móviles. Aplicar solución de DETERGENTE y refregar las superficies con una esponja verde, para la limpieza del horno microondas utilizar un paño absorvente. las piezas que entran en contacto directo con los alimetnos deben desinfectarse sumergiéndolas en la solución desinfectante de 50 ppm Enjuagar sumergiendo la esponja en un recipiente con agua limpia las superficies externas de los equipos	Personal de cocina	Después de cada uso	
JABAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (10g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Desinfección	Enjuagar con agua a presión, eliminando tierra y polvo adherido a la jaba. Sumergir en la poza con solución de DETERGENTE y refregar las ranurascon una escobilla exclusiva para esta limpieza. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo el químico. Aplicar solución desinfectante cloro a 200 ppm. Dejar actuar por 5 minutos, cuidar de no desinfectar las jabas al mismo tiempo	Personal de cocina	Antes de cada uso	
UTENSILIOS DE COCINA (OLLAS, TABOLAS, BANDEJAS PARA HORNO RATIONAL)	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (19"largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (según indicaciones del proveedor) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE clorado (solución a 50 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas sintética	Cocina	Desconchar previo al lavado Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir los utensilios en el lavadero Para ollas grandes el lavado se realiza sobre el lavadero, refregando con esponja verde Retirar residuos de las uniones, ejemplo: mangos de ollas y fuentes, rejilla o malla de coladres, etc. Para grasa excesiva o ennegrecimiento de fondos, coladores, budineras, etc desengrasar con DESENGRASANTE y lavar el utensilio, raspar para retirar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Sumergir luego en el DETERGENTE y restregar con esponja los contornos exteriores y interiores Efectuada la limpieza general proceder a enjuagara utilizando abunadante agua limpia en el lavadero adyacente Aplicar solución DESINFECTANTE para tapas, tabolas, bolws y envases de plasticos a concentraciond e 50 ppm sumergirlas por 5 minutos, retirar y dejar escurrrir. Disponer bandejas, ollas y utensilios hacia abajo para que escurra el agua.	Personal de cocina	Después de cada uso	
TABLAS ACRILICAS PARA PICAR	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g /Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Cocina	Retirar los residuos de alimentos Aplicar solución DE DETERGENTE. Con una escobilla y/o esponja refregar, enjuagar con abundante agua. Preparar solución desinfectante a una concentracion de 200ppm. Cambiar la solución cada 12 horas o según sea necesario. Sumergir completamente las tablas de picar Enjuagar con agua limpia antes de utilizar la tabla Reiniciar el proceso cada vez que se cambie de producto.	Personal de cocina	Después de cada uso	
CUCHARONES PINZAS CUCHILLOS GUANTES DE ACERO	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (10g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50 Y 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Balde	Cocina	Aplicar solución DE DETERGENTE, refregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios. Enjuagar con agua. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. OPCIONAL: Colocar guantes de acero en un recipiente a una concentracion de 200ppm Dejar escurrir y secar los utensilios Disponer utensilios secos y limpios en recipiente protegido y limpio.	Personal de cocina	Después de su uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.-Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 7.- Espátula metálica.	Cocina - Lavavajilla	Iniciar barriendo con escoba recogiendo el polvo los residuos de alimentos, recoger y botar con cuidado de no ensuciar. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Dispersar solución de detergente y refregar con escobillon. Partir de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Limpiar canaletas y rejilla (al final) de ser necesario usar Espátula metálica para remover los residuos impregnados Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abuandante agua, arrastras el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante y refregar con escobillon limpio, desde los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/dia, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana (mover equipos, mesas de trabajo, etc)	
POZAS, LAVADEROS, GRIFERÍAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE preparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (soluc. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos organicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)	
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.desempolvadores o escoba limpia y seca	Techo de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Cada 15 dias	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Personal de cocina	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES, ANAQUELES, ESTANTERÍAS Y REPISAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDO preparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y produtos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante,mesones y rpisas, refregar con esponja verde. Enjuagar con agua limpia, retirando del estante,mesones,repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La desincrustación a las superficies de acero inoxidable se realzia una vez por semana agregando el desincrustante directamente a la superficie, dejar actuar por unos minutos y enjuagar La limpieza de estantería en almacén se desempolva con una paño limpio y seco (3 veces por semana) se lava y desinfecta con las concentraciones indicadas. Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorvente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esparcir solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución desinfectante a 200 ppm, dejar secar al medio ambiente.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de cocina	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBA, RECOGEDORES Y JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
RECIPIENTES PLÁSTICOS (CONDIMENTEROS, RECIPIENTE DE SOLUCIÓN CLORADA)	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Preparar la solución de detergente. Refregar con esponja verde. Enjuagar con abundante agua. Aplicar solución DESINFECTANTE a 200 ppm. Dejar actuar por 5 minutos. Secar a temperatura ambiente.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
MANTENEDOR, BASCULANTE, MARMITA	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Preparar la solución de detergente. Refregar con esponja verde. Enjuagar con ayuda de ballerinas en el caso del mantenedor. Pasar ballerina con solución desinfectante. Secar a temperatura ambiente.	Personal de cocina	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jebe. 4.- Escalera.	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja.Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caídas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abuandante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/dia, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana (mover equipos, mesas de	

sodexo

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
VAJILLA - HERSIL

Revision	2
Elaborado	03/04/2020
Elaborado	Supervisor QHSE
Revisado	Resp. Vajilla / ADC
Aprobado	ADC

SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
VAJILLA, VASOS, CUBIERTOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3.- Guantes de nitrilo (19" de largo)NK803	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Lava vajilla	Desconchar previo al lavado Llenar las pozas con agua. solución de DETERGENTE y solución DESINFECTANTE, según la tabla de concentración para la Desinfección. Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir la vajilla en el lavadero Retirar residuos de las uniones, ejemplo. Asas de las tazas, cucharones, etc. Enjuagar en pozas con agua limpia o agua corriente. Cambiar el agua de enjuague cuando sea necesario. Desinfectar la vajilla limpia en pozas con solución de hipoclorito de sodio a 50 ppm, sumergir por 5 minutos, retirar, escurrir y/o secar. Para el blanqueo de la vajilla preparar solución clorada a 200 ppm sumergir la vajilla por un tiempo necesario según el estado del menaje, luego enjuagar	Personal de vajilla	Después de cada uso; el blanqueo se realiza 1 vez al mes o cada vez que sea necesario	Ante la coyuntura nacional se determinó que los cubiertos serán invidualizados por set (cuchillo, tenedor, cuhara y cucharita) en bolsas de primer uso para el comensal.
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.-Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 6.- Espátula metálica.	Lavavajilla	Iniciar barriendo con escoba recogiendo el polvo los residuos de alimentos, recoger y botar con cuidado de no ensuciar. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Dispersar solución de detergente y refregar con escobillon. Partir de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Limpiar canaletas y rejilla (al final) de ser necesario usar Espátula metálica para remover los residuos impregnados Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abuandante agua, arrastras el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante y refregar con escobillon limpio, desde los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/dia, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana (mover equipos, mesas de trabajo, etc)	
POZAS LAVADEROS GRIFERÍAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores acidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDO preparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (soluc. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos organicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)	
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.desempolvadores o escoba limpia y seca	Techo de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Cada 15 dias	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde. 5	Paredes de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Personal de vajilla	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES ESTANTERÍA REPISAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5 g /Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE preparar según indicaciones del proveedor 3.-Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y produtos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante,mesones y rpisas, refregar con esponja verd Enjuagar con agua limpia, retirando del estante,mesones,repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La desincrustación a las superficies de acero inoxidable se realzia una vez por semana agregando el desincrustante directamente a la superficie, dejar actuar por unos minutos y enjuagar La limpieza de estantería en almacén se desempolva con una paño limpio y seco (3 veces por semana). Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorvente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esparcir solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución a 200 ppm y dejar secar al medio ambiente.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	
TACHOS DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de vajilla	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBA RECOGEDOR JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial**; 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral**; 1 veces/semana	
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jebe. 4.- Escalera.	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja.Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caidas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abuandante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos movibles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/dia, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana (mover equipos, mesas de	

sodexo

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
COMEDOR - HERSIL - COVID-19

Revision	2
Elaborado	03/04/2020
Elaborado	Supervisor QHSE
Revisado	Resp. linea / ADC
Aprobado	ADC

SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3. Guantes de nitrilo (19" de largo)NK803	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 6.- Espátula metálica.	Comedor	Retirar del piso todos los objetos movibles Iniciar barriendo con escoba recogiendo el polvo y/o residuos sueltos con recogedor. Usar una escobilla o escobillon para retirar partículas impregnadas, etc. Colocar señalizadores (letreros amarillos) Dispersar la solución con detergente y refregar con la escoba partiendo de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia al centro. Enjuagar mopa sumergida en carro mopero con agua limpia y exprimir antes de aplicar al piso, cambiar con frecuencia el agua de enjuague. Desinfectar con la Solución de Cloro a 200 ppm Finalizar secado con jaladores de agua y mopa limpia antes de volver a colocar los objetos movibles. En el área de cocina recoger el resto de agua con la mopa limpia Limpiar y ordenar los implementos usados para realizar la actividad en el área asignada. Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva	Auxiliar general	2 veces al día o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos.	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos). Además la limpieza establecida durante este tiempo se realizará con el uso de mopa humedecida en solución desinfectante.
MESAS / SILLAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3. Guantes de nitrilo (19" de largo)NK803. 4.- Lentes de seguridad	Preparar solución detergente (5 g por litro de agua) en balde . Contar con esponja verde para aplicación de acción mecánica por las superficies.	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe.	Comedor	Retirar todos los elemento que se encuentren en la superficie de la mesa. Iniciar retirando alimentos o residuos sueltos. Mojar la esponja verde con solución de detergente sobre el mesón refregar toda la superficie incluyendo las orillas y bordes, Enjuagar con ballerina limpia . Aplicar solución desinfectante clorada a 200ppm en superficie limpia.dejar secar a temperatura ambiente. Limpiar y ordenar los implementos usados. Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.	Personal de linea	1.- **Limpieza parcial;** 1 vez/dia, o cada vez que ocurra un derrame o la mesa se encuentre con restos de alimentos. 2.- **Limpieza integral;** 1 veces/semana	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
HUELLERO/EQUIPO DE REGISTRO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3. Guantes de nitrilo (19" de largo)NK803. 4.- Lentes de	Alcohol 70°	1.- Papel toalla. 2.- Paño microfibra. 3.-Blade de 4 litros.	Comedor	Retirar todos los elemento que se encuentren en la superficie usando Humedecer el paño microfibra con alcohol medicinal 70°. Frotar la superficie en todo el equipo. Limpiar y ordenar los implementos usados. Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.	Personal de linea	1.- **Limpieza parcial;** las veces que sea necesario. 2.- **Limpieza integral;** 1 vez/semana (aplicando alcohol isopropílico)	Ante la coyuntura nacional se determinó que el uso del huellero sería únicamente con el uso del fotocheck que portan los comensales para evitar contacto directo y de esta manera evitar contaminación.
TECHO	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.desempolvadores o escoba limpia y seca	Techo de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Cada 15 dias	
PAREDES Y PUERTAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3. Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.-Paños de limpieza. 4.- Balde. 5	Paredes de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Auxiliares de cada área	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
TACHOS DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin ha Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y e Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dej Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y	Auxiliares de limpieza	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	Ante la coyuntura nacional se realiza 2 frecuencias de eliminación de residuos
PORTACUBIERTOS	1.- Zapatos de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes. 3.- Ballerinas.	Todas	Retirar las tapas correspondientes de los portacubiertos. Preparar solución de detergente en balde. Luego refregar con esponja verde todas las superficies. Enjuagar con abundante agua con ayuda de una ballerina. Realizar el proceso de desinfección por inmersión en solución clorada por 5 minutos y una vez terminado enjuagar y secar a medio ambiente.	Auxiliares de limpieza	1.- **Limpieza parcial**; 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral**; 1 veces/semana	Entrega de cubiertos en cada una de las bandejas
REFRESQUERA (TOLVA)	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5 g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm) 3.- DESINCRUSTANTE (Suma Calc)	1.- Esponja verde 2.-Paños absorbentes	Cocina/Línea	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Eliminar los residuos de alimentos, residuos líquidos. Aplicar solución de DETERGENTE y refregar las superficies con una esponja verde y dejar circulando esta solución por aproximadamente 40 minutos. Eliminar la solución una vez transcurrido el tiempo de acción. Dejar Circular abundante agua para el enjuague de la tolva Aplicar solución Clorada a 200 ppm (para proceder al blanqueado de la manguera) y dejar circulando esta solución por aproximadamente 1 hora. Eliminar la solución una vez transcurrido el tiempo de acción. Dejar Circular abundante agua aproximadamente 2 horas para el enjuag Retirar las boquillas para proceder con el blanqueado de las mismas. Para la desincrustación; agregar la circulación de solución de suma Calc por aproximadamente 30 minutos y luego eliminar con una esponja los residuos de sarro acumulados en la parte interna del equipo. Luego enjuagar con agua abundante retirando completamente los residuos aproximadamente 2 horas. Dejar escurrir las piezas, secar al medio ambiente. Una vez seco armar el equipo.	Personal de linea	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana (Desincrustación)	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos). Actualmente se brinda bebidas calientes.
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes	Todas	Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar nuevamente la tapa del dispensador y presionar para para que quede firme.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
HERVIDORES/THERMOS	1.- Zapatos de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.-Baldes. 3.- Ballerinas.	Todas	Se desenchufa el equipo, se eliminan los residuos visibles. Preparar solución de detergente en balde. Luego refregar con esponja verde todas las superficies. Se retira las partes del hervidor y se procede a limpiar el tubo plástico con una escobilla este servirá para poder limpiar la parte interior del tubo, se retira el caño y se desenrosca para poder limpiar a profundidad una vez terminado se procede a realizar el aclarado y por último se limpia la parte externa con solución de detergente este se realiza con el uso de una ballerina, por último se enjuaga con un trapo húmedo. una vez terminado el enjuague se procede a realizar a desinfección pasando un trapo inmerso en desinfectante. Es necesario mencionar, que la limpieza integral se debe realizar la desincrustación y esta se realizará de manera semanal.	Auxiliares de limpieza	1.- **Limpieza parcial**; 1 vez/DIA 2.- **Limpieza integral**; 1 veces/semana	

ANEXO 4: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA EMPRESA DE LIMPIEZA

LIMTEK

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO
ÁREAS COMUNES INTERNAS - COVID 19

Versión :	01
Elaborado :	01/04/2020
Elaborado :	Supervisor de Limpieza LIMTEK
Revisado :	Coord. Corp. de SS.GG. Y MA
Aprobado :	Jefe Corp. de Seg. Salud

ÁREA	SUPERFICIE		EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	PRODUCTO QUÍMICO/INSUMO	MATERIALES Y EQUIPOS (Las cantidades de preparación de los productos son aproximadas y puede variar dependiendo de las condiciones de la limpieza y el producto utilizado)	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	REGISTRO DE LIMPIEZA	VERIFICACION DE LA LIMPIEZA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
ÁREAS COMUNES INTERNAS	PISOS	BARRIDO DE PISOS, PASADIZOS INTERNOS	1. Mascarilla y/o 2. Respirador 3. Guantes de PVC	Ninguno	1 . Recogedor plástico. 2. Escobillón industrial / escobas. 3. Bolsas plásticas.	Barrer el piso con la ayuda de un escobillón, recoger el polvo y residuos sólidos. Se recomienda el barrido en dirección del tráfico.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		LAVADO DE PISOS	1. Guantes de PVC 2. Zapatos de seguridad con suela antideslizante	1. Detergente industrial 2. Hipoclorito de Sodio al 0.1 %	1. Lustradora industrial. 2. Escobilla de nylon. 3. Baldes de plástico, espátula, hisopo de plástico, escobilla de mano. 4. Baldeador (rasqueteador) de nylon. 5. Trapeador completo. 6. Jalador de agua. 7. Esponja abrasiva 8. Letrero preventivo.	Delimitar el espacio a lavar: Colocar los Panel preventivo (aviso de piso mojado) Verificar y preparar el área a lavar. (libre de objetos). Lavar refregando los zócalos, filos y bordes de los pisos a tratar utilizando detergente industrial, con los siguientes implementos : - Esponja abrasiva - Escobilla de mano - Escoba baldeadora (de Nylon) Aplicar la dilución detergente al piso esparciendo con la ayuda de un hisopo (nuevo), en forma uniforme y progresiva por todo el área (cuadrante). Se utiliza esponja abrasiva, para reducir la suciedad. (no realizar esta actividad para pisos de porcelanato y mayólica Encender la máquina lustradora utilizando la escobilla de fibra de nylon, iniciando por los bordes, luego en forma horizontal desde el espacio más lejano a la salida. Utilizando un jalador se junta el agua y se recoge con la ayuda del recogedor para vaciarlo en un balde. Después se procede a enjuagar con un trapeador limpio y repetir la operación hasta que el piso quede limpio y seco sin residuos de detergente. Para desinfectar luego se debe aplicar con un mechón la solución de Hipoclorito de Sodio al 0.1 % y se deja en la superficie sin enjuagar					
	PAREDES		1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Jabón líquido	1. Esponja de dulompillo. 2. Trapo industrial blanco cocido o paño de microfibra. 3. Balde plástico con medida. 4. Escobillón de techo (erizo) / Mopa de pared / plumero 5. Letrero preventivo.	Delimitar el espacio a lavar: Colocar el Panel preventivo (aviso de piso mojado) Se evalúa el área teniendo en cuenta que la superficie a tratar sea lavable, realizando una prueba en una zona libre inferior de aprox. 1 cm. Se desempolva toda la superficie a tratar utilizando un sacudidor, mopa para pared y erizo en zonas altas. Iniciando desde la parte más alta y finalizando en el parte más baja. Si se identifica que la pared no es lavable, detener la actividad, comunicar de inmediato al Supervisor de Limpieza y al cliente para evitar daños a la propiedad. Con una esponja de dulompillo se aplica la dilución de jabón líquido y agua sobre la superficie a tratar, lave las paredes de arriba hacia abajo con movimientos circulares suaves. Una sección a la vez. Se procede inmediatamente a retirar la solución con el trapo industrial blanco cocido o paño de microfibra en cada sección aplicada, antes de que seque lo aplicado. Se utiliza agua limpia repetidas veces y trapos industriales blancos y limpios repetidas veces hasta que quede toda la pared uniformemente limpia. Cambiar el agua cuando este sucia, las veces necesarias. Se desechan los trapos industriales sucios. Se enjuagan los paños de microfibra. Al terminar la actividad, limpiar el área de trabajo, y recoger todos los materiales e implementos.	Operario de limpieza	Semanal	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	VIDRIOS TLUMA		1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Limpia vidrios 2. Alcohol industrial	1. Franela. 2. Trapo industrial blanco y/o paño microfibra. 3. Pulverizador. 4. Plumilla. 5. Sacudidor electroestático. 6. Extensión telescópica. 7. Escaleras tipo tijera hasta 06 pasos.	Retirar el polvo con ayuda de un trapo blanco o sacudidor electroestático, de toda la superficie del vidrio y/o espejo a limpiar. Rociar con un pulverizador la dilución limpiadora según sea el caso, sobre la superficie a limpiar cubriendo toda área. Con una franela seca o paño microfibra limpia, lustrar la superficie suavemente, para dar el acabado final. Para trabajos de altura superior a 1.8 m, se debe de realizar con las extensiones. Se debe de humedecer la esponja de la plumilla con la dilución y se pasa uniformemente de forma vertical de arriba hacia abajo. Se retira la dilución con el jebe de la plumilla. Consideraciones de seguridad: Solo se realiza la limpieza de vidrios externos a más de 1.8 m de altura con extensión telescópica.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	ESPEJOS DE DUPUTO		1. Guantes de látex	1. Limpiar con desinfectante Hipoclorito de Sodio al 0.1 % (preparar según indicaciones del INACAL - 2020) *Cuidado no usar silicona ni agua	1. Franela. Paño de microfibra. 2. Esponja de dulompillo.	Con la franela, paño de micro fibra retirar el polvo de la superficie. Aplicar el desinfectante en la esponja de dulompillo y luego limpiar sobre la superficie del equipo, agitando el producto antes de su uso. Frotar toda la superficie hasta remover las manchas y suciedad. Con la ayuda de una franela o paño microfibra, retire completamente la suciedad, luego limpiar hasta obtener el brillo deseado con una franela o paño seco y limpio. Consideraciones de seguridad: No realizar la limpieza cuando el equipo este encendido. No utilizar insumos líquidos.	Operario de limpieza	Semanal	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	MANTENIMIENTO LIMPIEZA PROFUNDA DE COMPUTADORAS, PANTALLAS Y TECLADOS (DAR CITA CON TI)		1. Guantes de látex	1. Limpiar con desinfectante Hipoclorito de Sodio al 0.1 % (preparar según indicaciones del INACAL - 2020) *Cuidado no usar silicona ni agua	1. Franela. Paño de microfibra. 2. Esponja de dulompillo. 3. Brocha de 2"	Con la franela, paño micro fibra y brocha de 2" retirar el polvo de la superficie. Aplicar el desinfectante en la esponja de dulompillo y luego limpiar sobre la superficie del equipo, agitando el producto antes de su uso. Frotar toda la superficie hasta remover las manchas y suciedad. Con la ayuda de una franela o paño microfibra, retirar completamente la suciedad, luego limpiar hasta obtener el brillo deseado con una franela o paño seco y limpio. Consideraciones de seguridad: No realizar la limpieza cuando el equipo este encendido. No utilizar insumos líquidos.	Operario de limpieza	Mensual	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Mensual Supervisor de Limpieza: Mensual Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	PERSIANAS		1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Jabón líquido	1. Trapo industrial blanco / franela 2. Escalera tipo tijera hasta 06 pasos 3. Balde de plástico	Ajustar las persianas de manera que las láminas queden inclinadas mirando al lado del operario. Utilizar una franela seca para retirar el polvo luego girar las persianas y repetir el ejercicio. Lavar las persianas con trapo industrial blanco y/o paño y/o franela con una solución de jabón y agua. El trapo con la dilución debe exprimirse antes de pasar sobre las persianas. Utilizar una franela y un trapo industrial para retirar las manchas que no puedan eliminarse Retirar la solución de abdín con un paño y/o franela y/o trapo industrial limpio que este húmedo, repetir la operación cuantas veces sea necesaria. En el caso de persianas altas, utilizar la escalera hasta una altura no mayor a 1.80 m. Esta actividad debe realizarse con el apoyo de un compañero, quien alcanzará los elementos necesarios para la limpieza y dará fijación y seguridad a la escalera.	Operario de limpieza	Semanal	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	MESAS, MOBILIARIO Y/O VARILLAS DE MEJAMIENTO VIDRIO		1. Guantes de PVC.	1. Limpia vidrio 2. Jabón líquido 3. Hipoclorito de Sodio al 0.1 % (preparar según indicaciones del INACAL - 2020)	1. Pulverizador 2. Franela 3. Paño microfibra	Retirar los enseres del área a limpiar en forma ordenada. Retirar el polvo con una franela o paño microfibra, de la superficie. Rociar el limpia vidrios, solución de jabón líquido a utilizar en una franela o paño microfibra y aplicar de manera uniforme en la superficie. Con una franela seca o paño microfibrase aplica la solución desinfectante de Hipoclorito de Sodico al 0.1 % y se deja secar	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	ALFOMBRAS (LIMPIEZA)		1. . Mascarilla anti polvo 2. Lentes de seguridad 3. Zapatos de seguridad	Ninguno	Aspiradora industrial	Colocar paneles preventivos. Se retira el mobiliario del espacio a aspirar. Se revisa previamente el área teniendo en cuenta que el área debe estar seca y libre de sustancias inflamables. Se revisa la máquina aspiradora y los filtro, con la finalidad de que durante el proceso esta no se recalente por sobrecfuerzo Se procede a aspirar el área desocupada Recomendaciones de Seguridad: Colocar el cable de energía sobre el hombro	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-123:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	ESCALERAS, BARANDAS, PARAPETOS, LOS DEMÁS SUPERFICIES DE CONTACTO		1. Mascarilla con filtro 2. Lentes de seguridad 3. Zapatos de seguridad	1. Jabón Líquido 2. Hipoclorito de Sodio al 0.1 % (preparar según indicaciones del INACAL - 2020)	1. Esponja abrasiva 2. Escoba y recogedor Espatula 3. Letrero preventivo, 4. Mechón de microfibra 5. Escobilla de mano 6. Espátula 7. Paño microfibra	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Realizar el barrido para el retiro de polvo y residuos, utilizando para ello una escoba y recogedor Posterior a ello con una dilución de agua y jabón líquido lavar las escaleras con la esponja abrasiva, de lado a lado horizontalmente y lateralmente. Si la suciedad se encuentra impregnada en la escalera, baranda o superficie de contacto, remover con la ayuda de la escobilla de mano. La goma de mascar se retira con la espátula. Enjuagar con agua limpia utilizando para ello el mechón de microfibra Se debe enjuagar la escalera hasta que el agua salga limpia. Se trabaja la escalera desde el peldaño superior, bajando en el lavado, terminando en el peldaño inferior de la escalera. Se realiza el lavado de la escalera de peldaño en peldaño. Se debe observar detenidamente los peldaños al bajar la escalera y evitar caídas a desnivel. Los implementos deben de moverse a la par del trabajador que ejecuta la labor de limpieza. Posterior a ello con una franela o paño microfibra se aplica la solución desinfectante de Hipoclorito de Sodico al 0.1 % y se deja secar	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-176:** "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-PR-002:** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual

LIMTEK

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO
ÁREAS COMUNES EXTERNAS - COVID 19

Versión :	01
Elaborado :	01/04/2020
Elaborado :	Supervisor de Limpieza LIMTEK
Revisado :	Coord. Corp. de SS.GG. Y MA
Aprobado :	Jefe Corp. de Seg. Salud

ÁREA	SUPERFICIE		EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	PRODUCTO QUÍMICO/INSUMO	MATERIALES Y EQUIPOS (Las cantidades de preparación de los productos son aproximadas y puede variar dependiendo de las condiciones de la limpieza y el producto utilizado)	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	REGISTRO DE LIMPIEZA	VERIFICACION DE LA LIMPIEZA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
	EQUIPO MARCADOR DE INGRESO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Mascarilla con filtros 2. Guantes de PVC 3. Bloqueador Solar	Ninguno	1. Paño de microfibra 2. Hipoclorito de Sodio al 0.1 %) (preparar según indicaciones del INACAL - 2020)	Con un paño seco se retira cuidadosamente el polvo y/o suciedad del equipo Luego para desinfectar se aplica la Hipoclorito de Sodio al 0.1 %	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125**: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
ÁREAS COMUNES EXTERNAS	LIMPIEZA DE PLAYA ESTACIONAMIENTO Y VEREDAS EXTERNAS	BARRIDO DE PLAYA DE ESTACIONAMIENTO Y VEREDAS EXTERNAS	1. Chalecos de seguridad (cinta reflectiva) 2. Mascarilla anti polvo 3. Guantes de PVC 4.Bloqueador Solar	Ninguno	1. Recogedor plástico 2. Escoba 3. Bolsas plásticas 4.Conos de seguridad	Colocar los conos de seguridad. Barrer en dirección contraria al tráfico Barrer el polvo y residuos sólidos usando la escoba. Utilizar el recogedor para retirar el polvo y los residuos sólidos. Colocar los residuos y polvo en las bolsas plásticas.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125**: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		RECOJO DE RESIDUOS DE ÁREAS EXTERNAS	1.Chalecos de seguridad (cinta reflectiva) 2. Mascarilla anti polvo 3. Guantes de PVC 4. Lentes de seguridad 5.Bloqueador Solar	Ninguno	1.Bolsas plásticas 2. Escoba de plástico 3. Recogedor plástico	Aplicarse el Bloqueador Solar. Colocarse los guantes de PVC. Recoger los residuos sólidos con el recogedor y la escoba Recoger los residuos sólidos de mayor tamaño con ayuda del recogedor y escoba Depositar los residuos en las bolsas plásticas de basura y trasladarlos al punto de acopio de residuos Recomendaciones de Seguridad: El personal debe utilizar todos sus Epp's asignados y nunca manipular los residuos sólidos directamente con las manos, si no con ayuda de su escoba y recogedor	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125**: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	PARTES EXTERNAS Y FACHADA		1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Jabón líquido	1. Esponja de dulompillo. 2. Trapo industrial blanco cocido o paño de microfibra. 3. Balde plástico con medida. 4. Escobillón de techo (erizo) / Mopa de pared / plumero 5. Letrero preventivo.	Delimitar el espacio a lavar. Colocar el Panel preventivo (aviso de piso mojado) Se evalúa el área teniendo en cuenta que la superficie a tratar sea lavable, realizando una prueba en una zona libre inferior de aprox. 3 cm. Se desempolva toda la superficie a tratar utilizando un sacudidor, mopa para pared y erizo em zonas altas. Iniciando desde la parte más alta y finalizando en el parte más baja. Si se identifica que la pared no es lavable, detener la actividad, comunicar de inmediato al Supervisor de Limpieza y al cliente para evitar daños a la propiedad. Con una esponja de dulompillo se aplica la diluciónde jabón líquido y agua sobre la superficie a tratar, lave las paredes de arriba hacia abajo con movimientos circulares suaves. Una sección a la vez. Se procede inmediatamente a retirar la solución con el trapo industrial blanco o paño de microfibra en cada sección aplicada, antes de que seque lo aplicado. Se utiliza agua limpia repetidas veces y trapos industriales blancos y limpios repetidas veces hasta que quede toda la pared uniformemente limpia. Cambie el agua cuando este sucia, las veces necesarias. Se desechan los trapos industriales sucios. Se enjuagan los paños de microfibra. Al terminar la actividad, limpiar el área de trabajo, y recoger todos los materiales e implementos.	Operario de limpieza	Semanal	**DS_FO-176**: "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002** "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual

LIMTEK	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO SS.HH., VESTUARIOS Y DUCHAS - COVID 19										
									Versión :	01	
									Elaborado :	01/04/2020	
									Elaborado :	Supervisor de Limpieza LIMTEK	
									Revisado :	Coord. Corp. de SS.GG. Y MA	
									Aprobado :	Jefe Corp. de Seg. Salud	
ÁREA	**SUPERFICIE**	**EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)**	**PRODUCTO QUÍMICO/INSUMO**	**MATERIALES Y EQUIPOS** (Las cantidades de preparación de los productos son aproximadas y puede variar dependiendo de las condiciones de la limpieza y el producto utilizado)	**DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO DE LIMPIEZA**	**VERIFICACION DE LA LIMPIEZA**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**	
UNIPERSONAL SS.HH. VESTUARIOS Y DUCHAS	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INODOROS Y URINARIOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Pastillas deodorizantes 2. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 3. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 4. Removedor de sarro (sólo para limpieza profunda)	1. Trapo industrial blanco 2. Paño de microfibra 3. Esponja abrasiva. 4. Desatorador (Sanitario) 5. Panel preventivo (Letrero Piso Mojado) 6. Trapeador completo (con estructura, mechón y repuesto) 7. Coche exprimidor 7. Hisopo (Sanitario) 8. Baldes plásticos	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad, guantes y mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SSHH. Abrir las llaves de agua para hacer correr los residuos que se encuentran dentro del sanitario o urinario. Limpiar la parte interna de los sanitarios con la ayuda de la dilución (detergente con agua) y un hisopo sanitario o urinario, refregando en forma circular desde el borde de la taza hasta el fondo. Se vierte el removedor de sarro a utilizar al final de esta actividad, dejando que el producto actue por 10 minutos. Con el hisopo sanitario se friega de manera circular por toda la parte interna del sanitario o urinario, poniéndoles atención a los bordes internos. Hacer correr el agua hasta desaparecer el removedor y enjuagar. Se limpia la parte externa del sanitario o urinario con una esponja abrasiva humedecida con la dilución de detergente Luego enjuagar con un paño y abundante agua. **Desinfección:** Utilizar la preparación de hipoclorito de sodio al 0.25 % , en la parte interna como externa del sanitario o urinario. Se aplica abundante dilución en un trapo o paño, restregando por las superficies asegurándonos de no dejar espacios sin aplicar la dilución. Realizar el mismo procedimiento utilizando la solu(]on de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % Luego enjuagar y secar con un paño limpio. Finalizado el trabajo se ambienta los sanitarios colocando las pastillas deodorizantes. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones sólo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Colocar el letrero preventivo.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" **DS_FO-127:** "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	
	GRIFÍA, DISPENSADORES DE JABÓN, BAÑERAS, VASOS, MAMPARAS	1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % , mayor al INACAL / 2020	1. Trapo industrial blanco 2. Paño de microfibra 3. esponja abrasiva 4. Escobilla de mano 5. Espátula	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Con el trapo industrial y/o paño humedecido, limpiar la grifería, dispensadores de jabón, mayólicas y separadores. En caso que las mayólicas se encuentren con suciedad impregnada, con la esponja abrasiva remover la suciedad y enjuagar con abundante agua, luego desinfectar las mayólicas con la Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones sólo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro No utilizar esponja abrasiva para la limpieza de griferías.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" **DS_FO-127:** "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el OP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % , mayor al INACAL / 2020	1. Trapeador completo 2. Baldeador de Nylon 3. Pulverizador 4. Lustradora Industrial 5. Escobilla de mano 6. Esponja abrasiva 7. Jaladores 8. Escoba plástica 9. Recogedor de plástico 8. Balde	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Barrer todo el piso para retirar restos de suciedad. Retirar la suciedad de los zócalos utilizando una esponja abrasiva con la dilución detergente. De ser necesario utilizar lejía en dilución. Lavar el piso con la dilución preparada usando un baldeador de nylon y/o con la lustradora insutrial y la escobilla de mano. Refregar hasta que quede completamente limpio. Luego enjuagamos. Con la ayuda de un trapeador enjuagar, cuantas veces sea necesario hasta que el piso quede limpio sin residuos de la dilución. (se debe cambiar el agua de ser necesario) Aplicar la Solución de Hipoclorito al 0.25 % con un pulverizador y trapo o paño, secar con un trapeador limpio hasta que el piso este seco. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Colocar el letrero preventivo.	Operario de limpieza	Semanal	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVATORIOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 3. Removedor de sarro (sólo para limpieza profunda)	1. Esponja abrasiva. 2. Franela o paño microfibra 3. Escobilla de mano 4. Balde de plástico	guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SSHH. Se retira la suciedad impregnada usando la esponja abrasiva o la esponja con la dilución detergente. De ser necesario utilizar la escobilla de mano fregando hasta retirar la suciedad. Si se tienen suciedad incrustada o manchas perniciosas, utilizar la dilución de lejía . Se enjuaga con agua y se seca con la franela. Durante el día se desinfecta con la solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % o remodeor de sarro cuantas veces sea necesario. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Las griferías de los lavaderos no se utiliza la esponja abrasiva.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" **DS_FO-127:** "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DUCHAS	1. Guantes de PVC 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. SSolución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 3. Jabón Líquido	1. Panel preventivo 2. Balde con medida 3. Esponja abrasiva 4. Trapo industrial blanco o paño microfibra o Franela 5. Escoba baldeadora de 30 cm. 6. Escobilla de mano 7. Escoba 8. Recogedor	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de las duchas, con ayuda de una escoba. Con una dilución de detergente y jabón líquido, lavar y restregar las paredes y pisos de duchas de mayólica y fraguas para evitar la acumulación de sarro. Dejar correr el agua de la ducha para enjuagar. Luego se realiza el lavado de cortinas y puertas con jabón líquido. Se enjuaga con abundante agua y se deja secar. Si se encontrase suciedad impregnada, utilizar la preparación de lejía u otro desinfectante y fregar con la esponja abrasiva o escobilla de lavar. En caso de sarro en la duchas utilizar el removedor de sarro o MLD diluido. Limpieza de griferías: con el trapo industrial y/o con franela húmeda, limpiar y secar la grifería en mayólicas. Solo usar agua, o en caso extremo usar detergente, enjuagando con abundante agua . Con la escoba baldeadora lavar los zócalos y pisos. En el caso de limpieza de recuperación desinfectar con desinfectante las mayólicas y pisos. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Utilizar todos los Epp´s asignados para esta actividad.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" **DS_FO-122:** "Control de Limpieza de Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el OP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	
	VESTUARIOS	1. Guantes de PVC 2. Mascarilla anti polvo 2. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad 6. Mandiles de PVC	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 3. Jabón Líquido	1. Panel preventivo 2. Balde con medida 3. Esponja abrasiva 4. Trapo industrial blanco o paño microfibra o Franela 5. Escoba baldeadora de 30 cm. 6. Escobilla de lavado de mano. 7. Escoba y recogedor 8. Erizo 9. Sacudido de tela 10. Lustradora con escobilla nylon.	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de los vestuarios, con ayuda de un escoba. Con una dilución preparada de detergente agua y/o jabón y agua, lavar y restregar las paredes, pisos y puertas de los vestuarios de mayólica y fraguas para evitar la acumulación de sarro. De ser necesario utilizar la lustradora con la escobilla de lavar para la limpieza de pisos. Para la limpieza de casilleros se desempolva y se desmancha con la esponja abrasiva y dilución de detergente. En caso de suciedad extrema o sarro en los vestuarios utilizar la dilución de lejía, con la escobilla de lavado de mano y finalmente aplicar la dilución de desinfectante con un paño limpio. Con el erizo limpiar los filos de los techos. En el caso de limpieza de recuperación. Con la escoba baldeadora lavar los zócalos y pisos, rasqueteando con detergente en dilución o lejía si es necesario. Desinfectar con la dilución de lejías mayólicas y pisos. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Preparar las diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" **DS_FO-122:** "Control de Limpieza de Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	
	VIDRIOS Y ESPEJOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascarilla anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Limpia vidrio 2. Jabón líquido	1. Franela. 2. Trapo industrial blanco y/o Paño microfibra 2. Pulverizador, 4. Plumilla (opcional)	Con una franela seca o paño microfibra, limpia y lustrar la superficie suavemente, para dar el acabado final. Rociar, con un pulverizador la dilución limpiadora, en el paño o trapo limpio y sobre la superficie a limpiar cubriendo toda área Para trabajos de tipo altura (mayores a 1. 8 m) se deberá realizar con extensiones, se debe humedecer la esponja de la plumilla con la dilución aplicando de forma vertical de arriba hacia abajo. Con el jebe de la plumilla se retira lo aplicado, de manera uniforme, de arriba hacia abajo. Recomendaciones de Seguridad: Prohibido subirse a los lavaderos y baldes plásticos para alcanzar partes altas de los vidrios y espejos.	Operario de limpieza	Diario	**DS_FO-125:** "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" **DS_FO-122:** "Control de Limpieza de Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el **OP-FR-002**: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual	

ANEXO 5: FICHA DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 PARA REGRESO AL TRABAJO DECLARACIÓN JURADA (SEGÚN NORMA)

Ficha de sintomatología de la COVID-19
Para Regreso al Trabajo
Declaración Jurada

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.

Empresa o Entidad Pública: **RUC:**

Apellidos y nombres

Área de trabajo DNI

Dirección Número (celular)

En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:

	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):		

Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte.
He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.

Fecha: / / Firma

ANEXO 6: FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DE CONTACTOS EN DOMICILIOS DEL CASO SOSPECHOSO

Casos en Monitoreo por Sintomas posibles de COVID 19													Cuarentena		
N°	Empresa	Codigo	Apellido P	Apellido M.	Nombre	F. Ingresos	Categoria	Cargo	Area	RESPONSABLE	N° CONTACTO	PERSONA AFECTADA	F.I.	F.F.	estado
							obrero / empleado			jefe directo	celular	titular o familiar	Desde el 1er dia de ausencia al trabajo	F.I.+14	activo / alta

ANEXO 7: EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PUESTOS DE TRABAJO CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19, SEGÚN NIVEL DE RIESGO

Nivel de riesgo de puesto de trabajo	Equipos de Protección Personal (*)							
	Mascarilla Comunitaria (Tela)	Mascarilla quirúrgica	Respirador FFP2/N95 o equivalentes*	Careta facial	Gafas de protección	Guantes para protección biológica **	Traje para protección biológica	Bota para protección biológica
Riesgo Muy Alto de Exposición			O	O	O	O	O	O
Riesgo Alto de Exposición			O	O	O	O	O (*)	
Riesgo Mediano de Exposición	O*	O	C	C	C			
Riesgo bajo de exposición (de precaución)	O	C	C	C	C			

O – Obligatorio O (*) Uso de delantal o bata

X - Condicional C – A personas de bajo o mediano riesgo cuando cumplan con actividades excepcionales de alto riesgo como campañas médicas, visitas a emergencias de hospitales o centros de salud, contacto cercano con personas sospechosas o con la COVID-19 positivo y otras actividades relacionadas a salud.

Siguiendo las recomendaciones de la OMS de optimizar el uso de EPP, se recomienda priorizar las medidas de prevención como el lavado de manos y el distanciamiento social como medidas esenciales para evitar el contagio y diseminación del virus SARS CoV-2.

* El uso de mascarilla comunitaria en trabajadores de mediano riesgo de exposición es permitido siempre y cuando se complemente con una careta.

**El uso de equipo de protección respiratoria específica (FFP2, N95 o equivalentes) es de uso exclusivo para trabajadores de salud con muy alto y alto riesgo de exposición biológica al virus SARS-COV-2 que causa la COVID-19".

Se recomienda el uso de Careta facial, de acuerdo a la comodidad del trabajador en actividades con alta conglomeración de personas.

*** La evidencia ha demostrado que el uso de guantes no es una forma eficiente para protegerse del virus, genera un falso sentimiento de seguridad y de no ser bien utilizados pueden convertirse en un agente transportador del virus por lo que puede ser perjudicial e incrementa el riesgo de contaminación cruzada. Por lo que NO es recomendable el uso de guantes salvo por personal entrenado como el personal de salud y/o en casos puntuales como personal de limpieza u otros que el personal de Salud y Seguridad en el Trabajo de la institución lo apruebe.

**** La única autoridad que podrá exigir el uso de EPP adicional será el propio Ministerio de Salud en base a evidencia. La relación de EPP precisada en este anexo es lo mínimo obligatorio para el puesto de trabajo; además, el servicio de seguridad y salud en el trabajo deberá realizar una evaluación de riesgos para determinar si se requieren otros equipos de protección personal adicionales.

**** Asimismo, las mascarillas, los respiradores N95 o equivalentes, los guantes y trajes para protección biológica, deberán cumplir normativas asociadas a protección biológica, y la certificación correspondiente.

ANEXO 8: REGISTRO DE ENTREGA DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA

signia

Àrea: SHI

DS_PR-108

REGISTRO DE ENTREGA DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA

N°REGISTRO:				
DATOS DEL EMPLEADOR				
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
SIGNIA SOLUCIONES LOGÍSTICAS S.A.C.	20547713045	Av. LOS FRUTALES 220, LIMA-PERÚ	SERVICIOS LOGÍSTICOS	

TIPO DE EQUIPO DE SEGURIDAD O EMERGENCIA ENTREGADO : MARCAR (X)			
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	X	EQUIPO DE EMERGENCIA	
NOMBRE(S) DEL(LOS) EQUIPO(S) DE PROTECCIÓN PERSONAL O EMERGENCIA ENTREGADO:			

LISTA DE DATOS DEL (LOS) TRABAJADOR (ES)						
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	AREA	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE RENOVACIÓN	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

RESPONSABLE DEL REGISTRO			
Nombre:	Cargo:	Fecha:	Firma:

DS_FO-230_01

ANEXO 9: PROTOCOLO PARA ACCESO DE VISITAS A ALMACENES SIGNIA

OBJETIVO

Brindar lineamientos y medidas de control de prevención y limpieza para el acceso de visitas a las instalaciones de SIGNIA.

ALCANCE

Aplicable en todos los locales y a todos los clientes de SIGNIA SOLUCIONES LOGÍSTICAS S.A.C.

DESAROLLO

N°	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
01	Solicitar con 48 de anticipación al Ejecutivo de Servicio al Cliente, Jefe de Almacén y Ejecutivo de Operaciones la necesidad de visitar el almacén indicando el motivo vía correo electrónico	Visita
02	Para que se autorice el ingreso deberá enviar la siguiente información: • Certificado de Buena Salud emitido por un Médico, especificando que la persona no presenta síntomas o que se le ha realizado una prueba de descarte con resultado NEGATIVO relacionados al COVID-19 con una antigüedad no mayor 15 días a la fecha de la visita. Este deberá ser mostrado al ingreso. La información debe ser enviada al correo: servicioalcliente@signialogistics.com con copia al Ejecutivo de Servicio al Cliente asignado y deberá ser mostrado al ingreso a los almacenes.	Visita
03	De encontrarse observaciones, se coordina con la visita el levantamiento de las mismas de no levantarse se niega el ingreso. De encontrarse conforme se procede con los controles de ingreso.	Seguridad Signia / Médico Ocupacional
04	Deberá contar con SCTR (Salud y Pensión), DNI, Equipos de protección personal (casco y punteras) e implementos de bioseguridad (mascarilla) necesarios y debidamente operativos	Visita
05	Al realizar en ingreso se deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos por Signia: • Uso de mascarilla: (Uso obligatorio de tapa bocas que cumplan las siguientes especificaciones. mínimas establecidas en el RM N°135-2020-MINSA: - Tela anatómica o con pliegues. - Material: polyester, nylon, algodón, fibras regeneradas de celulosa (viscosa, modal), cualquier mezcla entre los materiales antes mencionados. - Cobertura amplia	Seguridad Signia / Visita

	• Desinfección de manos con alcohol en gel	
06	• Desinfección de calzado (bandeja) en los accesos de ingresos peatonales • Medición de la temperatura con un termómetro digital a distancia • Respetar el distanciamiento social durante todo el tiempo que se requiera para la visita No se permitirá el ingreso de visitas, trabajadores y/o terceros si observa en ellos síntomas tales como: fiebre (mayor a 37.5° grados) y escalofríos, tos y estornudos, dolor de garganta, malestar general intenso, respiración rápida y/o sensación de falta de aire. En caso de no permitir el ingreso, se anotará en el cuaderno de ocurrencias y se reportará el Jefe de Seguridad, Jefe de Almacén y Jefe de Servicio al Cliente para las coordinaciones correspondientes. La visita se realizará siempre en compañía de personal autorizado de Signia.	