



*No somos una opción más
¡Somos su mejor opción!
Nuestra Distinción,
¡Calidad en Calibración!*

www.aibasculas.com
informes@aibasculas.com



Asesoría Integral de Básculas, S.A. de C.V.
74 Poniente No. 511 Col. 16 de Septiembre
C.P. 72230 Puebla, Puebla

Teléfonos:
01(222)220-30-51 / 220-4112 / 213-1159
Fax: 01(222)220-0267

PLAN DE CONTINGENCIA COVID-19 (CORONAVIRUS)

Asesoría integral de básculas SA de CV, es una empresa comprometida con los riesgos de la salud y medio ambiente, ante las circunstancias de la pandemia del coronavirus y nuestro compromiso con nuestros trabajadores y sus familias ,nos hemos dado a la tarea de implementar un plan de contingencia para poder seguir desarrollando nuestras actividades con todas las medidas de seguridad e higiene y así poder seguir cubriendo las necesidades de nuestros clientes cuidando su integridad al ingreso de sus instalaciones por parte de nuestro personal, apegándonos a las medidas de prevención , seguridad e higiene que nuestros clientes adopten.

Las actividades prestadas seguirán siendo mantenimientos preventivos, calibraciones y revisiones de equipos con cuadrillas no mayor a 3 personas por grupo presentándose únicamente en nuestras instalaciones la cuadrilla correspondiente programada al día de servicio.

Así mismo, hicimos una reducción de personal administrativo presencial en nuestras instalaciones llevando sus actividades desde home office.

Para cualquier reporte o aclaración únicamente se solicitará un 1 a 1 (persona a persona) para transferir indicaciones con la persona correspondiente.

Las actividades suspendidas son: capacitaciones, reuniones de grupo y reporte y juntas gerenciales.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN BÁSICAS

Dentro de las instalaciones se establecen medidas de protección en las instalaciones de la empresa como forma de orientación al personal:

1. **Lavado de mano con frecuencia con un desinfectante de manos a base de alcohol o con agua y jabón.**
2. **Adoptar medidas de higiene respiratoria, al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; desechando el pañuelo inmediatamente y lavado de manos con un desinfectante de manos a base de alcohol, o con agua y jabón.**
3. **Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca dado para evitar transferir el virus de la superficie a sí mismos.**
4. **Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicitar atención médica a tiempo.**



EL PLAN DE CONTINGENCIA SERÁ DESARROLLADO DE LA SIGUIENTE MANERA:

- I. Se implementó un Contador de contagio por zona y estado para llevar el control diario sobre el reporte de la pandemia. De esta manera, se medirá el nivel de riesgo de contagio ante covid-19.

| CASOS DE COVID-19 A NIVEL ESTADO | CASOS DE COVID-19 POR ZONA | NO. DE MUERTES POR COVID-19 |
|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 75 | 0 | 0 |

- II. Medidas preventivas de seguridad e higiene apegadas a nuestros clientes y empresas a las cuales se prestan nuestros servicios.

Nos apegaremos a las medidas preventivas de nuestros clientes para el ingreso a sus instalaciones las cuales se solicitan desde antes al emitir nuestra orden de servicio.

- III. Medidas de salud dentro de la empresa.

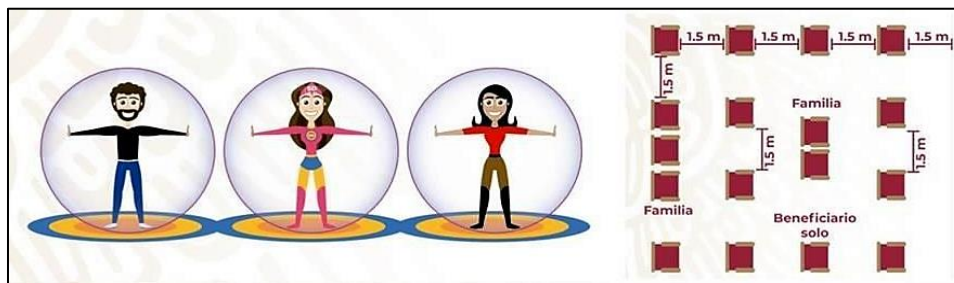
Se reforzaron las medidas de salud e higiene dentro de la empresa seguidas muy de cerca por nuestro departamento de H&S para su cumplimiento, así como la toma de temperatura antes del ingreso a nuestras instalaciones. Se implementaron ayudas visuales y comunicados de prevención tener presente siempre estos puntos.

(Ver archivo F01_Registro de Temperatura adjunto en formato .xlsx)

- IV. Cuestionamiento de empresas sobre brotes en sus instalaciones.
- V. Cronograma de Lavado y desinfección de equipos/herramientas (semanal y diario)
La limpieza de desinfección en herramienta será diaria, al empezar y acabar cada actividad con toallas sanitizantes que se les serán proporcionadas a cada cuadrilla de trabajo.
En equipos será el mismo procedimiento si se lleva alguno a algún cliente o proveedor será sanitizado desde la entrada, salida e ingreso de destino.
- VI. Plan de limpieza en instalaciones diaria.
Se programa con personal de intendencia un plan de limpieza diaria para poder tener las instalaciones libres de contaminantes y limpias internamente.
(Ver archivo F02_Registro de Limpieza adjunto en formato .xlsx)
- VII. Control de entrada/salida en la empresa
Se llevará una bitácora de entrada y salida de personal, una para la salida de vehículos para poder tener el registro de nuestro flujo de personal y vehicular.
- VIII. Rotación de personal para home office.
En Asesoría Integral de Básculas S.A. de C.V. Se presentan propuestas de solución para el seguimiento de actividades en caso de contingencia con base a la rotación de personal para *home office*. La implementación de estas alternativas de solución le permitirá a la empresa y a su personal continuar considerablemente las actividades programadas desde el trabajo en casa con el fin de mitigar os riesgos laborales y de contagio si es el caso.
(Ver archivo F03_Rol de Home Office adjunto en formato .xlsx)

IX. Layout de distanciamiento entre personas.

Como medida preventiva se plantea mantenerse al menos 1.5 metros (3 pies) de distancia entre personas, particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre así también evitar los eventos de concentración masiva.



X. Revisión de equipos de seguridad a personal técnico de campo.

Se implementa un documento donde el personal encargado de seguridad debe inspeccionar el EPP de todo el personal técnico para asegurar su limpieza y desinfección diaria de cada uno de ellos.

(Ver archivo F04_Check EPP adjunto en formato .xlsx)

XI. Instrucciones de acercamiento con proveedores/clientes.

Se tomará como medida preventiva con nuestros técnicos en la realización de un servicio el acordonar la zona de trabajo donde como mínimo tenga un metro y medio de distancia de tolerancia para poder hacer sus maniobras necesarias sin contacto alguno con personal de nuestros clientes y proveedores y así prevenir cualquier contacto directo.

XII. Cuidado de alimentos para el acceso a las instalaciones

La inocuidad de los alimentos será el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución e ingreso de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud dado que las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud, así mismo, englobará acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos.

XIII. Control higiénico de los alimentos.

Se ocupa del estudio y normalización de las medidas necesarias para garantizar la inocuidad, salubridad y valor intrínseco de los alimentos y se implementan medidas de protección que comprenden la importancia de establecer sistemas de ingreso e inspección de control alimentarios, por parte de la empresa, como medio de salvaguardar la salud de los trabajadores.

- Los alimentos autorizados a ingreso de las instalaciones de Asesoría Integral de Básculas S.A. de C.V. serán aquellos que puedan mantenerse a una temperatura ambiente con una duración no mayor a 4 horas desde su ingreso.
- Por condiciones de higiene todo personal deberá contar con cubiertos de uso personal para el uso adecuado y consumo de sus alimentos. En caso de no contar con estos utensilios, Asesoría Integral de Básculas S.A. de C.V. ofrece cubiertos ubicados en la zona de Comedor, los cuales serán desinfectados para futuro uso.
- Se permitirá el ingreso de alimentos en cantidad mayor a la porción de una persona a través de una solicitud de autorización coordinada por el responsable en curso.
- El consumo e ingreso de alimentos será bajo responsabilidad de cada consumidor.
- Queda prohibido ingresar bebidas alcohólicas en las instalaciones de Asesoría Integral de Básculas S.A. de C.V.

- Los alimentos no podrán ser almacenados en el comedor a sugerencia de ser resguardados en el refrigerador con la condicional de ser retirados a la hora de salida laboral.
- Será responsabilidad del personal consumir alimentos bajo un régimen alimenticio adecuado que no trasgreda su situación de salud.
- Para evitar el crecimiento de microorganismos de los alimentos ingresados a las instalaciones se requerirá que los alimentos se encuentren refrigerados al menos a 5°C, de lo contrario los alimentos se exponen a un deterioro.
- Por todos los riesgos anteriormente señalados se deberá respetar lo individual que es un régimen en estas condiciones de contingencia, por lo que no se deben compartir los alimentos para evitar el contagio o transmisión de partículas bacterianas.

XIV. Reglamento interno para comedor.

- Asesoría Integral de Básculas S.A. de C.V. otorgará el servicio de comedor a las y los trabajadores en las oficinas, laboratorio de calibración, unidades operativas y almacenes, el cual consiste en el uso de las instalaciones destinadas para este propósito.
- Las y os trabajadores deben respetar los 60 minutos que les son asignados para tomar sus alimentos.
- Debido a la propagación de bacterias, se reduce el número de comensales estrictamente a un máximo de 5 personas.
- El distanciamiento entre comensales se delimitará por un lugar de asiento vacío.
- Como medidas de higiene, se les proporcionará desinfectante y jabón para el lavado de manos por lo que es obligatorio su uso antes y después de los alimentos.
- El área de comedor se desinfectará previamente al ingreso de los usuarios con las medidas de higiene pertinentes para prevenir la

existencia de organismos que puedan propagar enfermedades o contagios.

XV. Plan de limpieza a vehículos.

Se implementa bitácora para al finalizar la jornada cuando el vehículo llegue a nuestras instalaciones sea programado para su limpieza y así poder ir rotando las unidades las cuales ya se encuentran lavadas para poder hacer uso de su programación.

XVI. Suministro de uniformes para cambio diario.

Se suministró un cambio extra de uniforme para poder cambiarlo diariamente y este se pueda tener limpio día con día.

XVII. Plan de fumigación en instalaciones.

Dentro de las instalaciones de Asesoría Integral de Básculas de S.A. de C.V. se implementa un cronograma de fumigación como medida de saneamiento e higiene ambiental. De esta manera podemos reforzar nuestras medidas de prevención ante la contingencia.

(Ver archivo F05_Programa de Fumigación adjunto en formato .xlsx)

XVIII. Planeación de servicios con brigada y vehículo

Se coordina con el departamento de servicios tener un control en cuanto a la programación de servicios para poder cubrir estos mimos con cuadrillas de no más de 4 personas por vehículo para poder resguardar nuestra distancia entre asiento -asiento y poder asignarles vehículos limpios.

(Ver archivo F06_Planeacion de Servicios adjunto en formato .xlsx)

En caso de presentar algún problema con los puntos anteriores del Plan de Contingencia Covid-19 se analizarán las causas para corregir esta acción.

(Ver archivo F07_Plan de Gestión adjunto en formato .xlsx)

El presente **Plan de Contingencia COVID-19** se encuentra vigente a partir del 01 de marzo de 2020.

Ultima revisión 02 Enero de 2023

ASESORÍA INTEGRAL DE BÁSCULAS SA. DE C.V.

74 Poniente No. 511 Col. 16 de Septiembre Norte C.P. 72230 Puebla, Pue.

Tel. (01222) 2200267 / 2203051



www.aibasculas.com
informes@aibasculas.com



Asesoría Integral de Básculas, S.A. de C.V.
74 Poniente No. 511 Col. 16 de Septiembre
C.P. 72230 Puebla, Puebla

Teléfonos:
01(222)220-30-51 / 220-4112 / 213-1159
Fax: 01(222)220-0267