



Terminal Bogotá Copropiedad

NIT 860.517.650-8

CIRCULAR MANEJO DE NORMAS SANITARIAS Y DE SEGURIDAD Diciembre de 2020

DE: GUSTAVO EDUARDO RAMÍREZ BOHÓRQUEZ
Administrador General
PARA: Copropietarios – Arrendatarios
REFERENCIA: Recomendaciones Generales
FECHA: 11 de diciembre de 2020

Cordial saludo,

Deseando que ustedes, sus familias y respectivos equipos de trabajo se encuentren en óptimas condiciones de salud, y teniendo en cuenta el inicio de temporada de fin de año 2020 e inicios del 2021, así como el cumplimiento normativo en general de la Terminal Bogotá Copropiedad y los locales comerciales que pertenecen a ella, la Administración General se permite realizar las siguientes recomendaciones generales en pro de la bioseguridad, higiene, sanidad y sana convivencia entre copropietarios y arrendatarios.

1. El protocolo de bioseguridad es de OBLIGATORIO cumplimiento, teniendo en cuenta aspectos de relevancia como el ingreso y salida por las puertas destinadas, uso obligatorio de tapabocas, lavado o desinfección de manos al momento del ingreso a la copropiedad, tamizaje, proceso de desinfección de la suela de los zapatos y distanciamiento físico.
2. Continuar con el cumplimiento del protocolo de bioseguridad interno de cada unidad privada, del cual se deberá llevar su registro como evidencia.
3. Hacer uso en todo momento del carnet expedido por la TBC, el cual permite su identificación como copropietario y/o arrendatario, se debe tener en cuenta que este solo tiene validez en las áreas de la TBC. **Importante:** Para el ingreso a la zona operativa se debe realizar la gestión del carnet con la Terminal de Transporte S.A., bajo el procedimiento que esta entidad disponga.
4. Dar cabal cumplimiento al Reglamento de Propiedad Horizontal en lo referente al **Artículo 107º.- Conductas objetos de sanciones.**
 - a. *Se consideran de excepcional gravedad, y conllevan el máximo de las sanciones, las siguientes conductas:*
 16. *Utilizar, permitir, patrocinar, tolerar o practicar el pregoneo, volanteo o actos similares y emplear sistemas o mecanismos que coarten al usuario la libertad de elección para la adquisición de productos de cualquier naturaleza que se expendan en las instalaciones de la Terminal”.*
5. Implementar un plan de saneamiento para cada bien inmueble, dentro del cual se especifique el control de plagas que es ejecutado con una empresa autorizada por el distrito para realizar tales actividades.



Terminal Bogotá Copropiedad

NIT 860.517.650-8

6. Comprobar que los elementos para la atención de emergencia y sus respectivas fechas de vencimiento estén al día, como lo es el botiquín de primeros auxilios, extintores y camillas.
7. Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de forma periódica a fin de mitigar la proliferación de plagas.
8. Para bienes inmuebles dentro de los cuales se realice preparación de alimentos, recordamos el obligatorio cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, la cual tiene como objeto: *“establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las persona”*.
9. Verifique que su establecimiento este con todas la documentación al día, esto le permitirá evitara sanciones o restricciones de su actividad comercial por parte de las entidades de control.
10. Para los días que tenga programado el cierre de su local comercial o taquilla, informe al guarda de seguridad más cercano para poder tomar las medidas de seguridad a las que haya lugar.
11. Verifique el estado de: puertas, ventanas, cerraduras y demás controles de acceso ubicados en su local, esto le permitirá tomar medidas correctivas y mitigar cualquier riesgo al que pueda estar expuesto.
12. Realice un mantenimiento preventivo y correctivo de los quipos usados en su local y/o oficina (computadores, refrigeradores, hornos, extractadores, estufas de gas, etc) con el fin de evitar cualquier incidente por deterioro o fallas de los mismos.
13. Procure desconectar los quipos electrónicos y cerrar las llaves de paso del agua y del gas los días que no preste atención al público, esto le evitara tener afectaciones a su local en caso de una rotura o fuga.

De ante mano, les deseamos muchos éxitos comerciales y familiares durante la presente temporada de fin e inicio del año.

Agradezco la atención prestada.

Sin otro particular,

GUSTAVO EDUARDO RAMÍREZ BOHORQUEZ

Administrador General

Proyectó: Graciela María Páez Rodríguez - Coordinadora de Servicio al Usuario
Diego Humberto Afanador Cárdenas – Coordinador de Prevención y Protección