



DATASHEET

Comercio de Alimentos

Actividad Económica



DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD

El comercio de alimentos es promotor de desarrollo económico y social a través de su competitividad por la gran variedad de productos que ofrece.

Por esta razón es importante que usted conozca los riesgos a los que está expuesto su negocio y su patrimonio.

“A través del conocimiento de Ingeniería Bolívar, ponemos a su disposición esta información que le orienta cómo controlar sus riesgos”.

¿Cuáles son los riesgos de su actividad?

Existen un sin número de peligros a los que está expuesto su negocio. Sin embargo, basados en nuestra experiencia, datos estadísticos y toda la analítica del comportamiento de eventos no deseados (siniestros), le mostramos cuales son los riesgos más representativos de su actividad:

RIESGOS REPRESENTATIVOS DE LA ACTIVIDAD

Daños Equipo y Maq.	Alto
Robo de Bienes	Medio Alto
Movilización Mercancías	Medio
Daños por Agua	Medio
Daños a Terceros	Medio Bajo
Robo de Empleados	Medio Bajo

Para el caso de la mercancía que se transporta, es importante verificar el estado de los productos al momento del cargue y descargue según sea el caso, conocer la ruta o las opciones de rutas de traslado y chequear las condiciones del vehículo.



Roturas inesperadas en tuberías especialmente en horas no laborales, se encuentran entre las principales causas de daños en equipos e instalaciones.



TRATAMIENTO DE RIESGOS CRÍTICOS

Aplicando unas sencillas y prácticas recomendaciones, reducirá su nivel de riesgo ayudándolo a ser menos vulnerable. No obstante y ante situaciones más impredecibles que se salen de control, tendrá el respaldo de las coberturas contratadas en su póliza Tranquilidad Pymes.

Entre las causas más comunes de afectación se encuentran daños en equipos, principalmente refrigeradores y componentes electrónicos debido a sobrecargas, instalaciones eléctricas inadecuadas que no cuentan con protecciones suficientes. Estas a su vez generan averías en los productos.

Daño Equipo & Maquinaria. Disponer de redes eléctricas adecuadas y protecciones suficientes tales como estabilizadores, corta picos, tacos obreaker independientes, polo a tierra y otros según la necesidad, proveen un mecanismo de defensa ante averías por sobre voltajes o cortocircuito.

PREVENCIÓN

Una práctica sencilla de gran utilidad es la de mantener desconectados los equipos en horas no laborales y siempre y cuando no se estén usando.

En su mayoría, las averías se presentan durante la noche por fluctuaciones o tormentas acompañadas de rayos.

ROBO DE BIENES. Evite acumular cantidades importantes de dinero en caja, usar medios de pago electrónicos es una buena opción. Realice arqueos con una frecuencia acorde a sus movimientos para proteger y controlar al mismo tiempo sus empleados.

ALMACENAMIENTO. Mantener buenas prácticas de almacenamiento, permiten la adecuada rotación de producto (percedero) evitando sobrecostos en averías, rechazos o devoluciones. El control técnico de plagas juega un papel importante en las condiciones de salubridad de las mercancías.

DAÑOS POR AGUA. Desagües, canales y bajantes deben conservarse en buenas condiciones, sin obstrucciones, así evitará daños por agua. Equipos delicados de alto costo cubrirlos con forros impermeables cuando no estén en uso o en horas no laborales.

DAÑOS A TERCEROS. Conozca las condiciones de manipulación de los productos (vencimiento, temperatura de conservación, etc.) Reduzca los factores de riesgo de instalaciones como superficies lisas, pisos mojados, diferencias de nivel que puedan ocasionar accidentes.

Recuerde; los riesgos se pueden reducir pero no eliminar por completo, por ello la importancia de la póliza y asesorarse de especialistas en el tema.