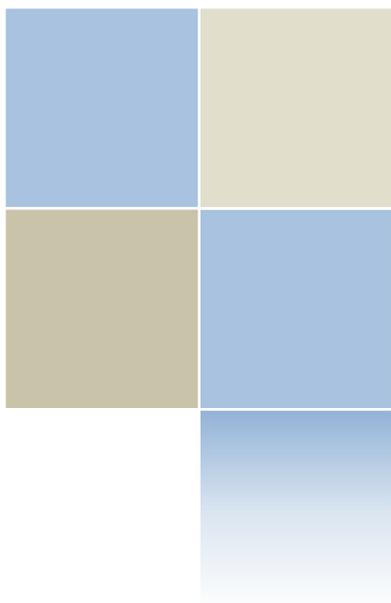




CASA LA FE



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

HOTEL CASA LA FE S.A.S.



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

HOTEL CASA LA FE S.A.S.

NIT 806.015.606-2

Actividad Económica: Establecimientos de Alojamiento & Hospedaje - HOTELES

Establecimientos: **RNT 11755 | HOTEL CASA LA FE**
Calle 2da Badillo #36-125 Barrio San Diego
info@casalafe.com
Cartagena de Indias, Bolívar

RNT 46094 | POSADA LA FE
Calle 28 (Callejón Ancho) #10B 48 Barrio Getsemaní
info@posadalafe.net
Cartagena de Indias, Bolívar

RNT 69068 | HOTEL LA GLORIA
Carrera 3 #14-137 Barrio Arriba
info@lagloriahotel.com
Santa Cruz de Mompox, Bolívar

Representante Legal: Geoffrey William Chew – C.E. 322.901

Gerente Operativo: Adolfredis Reyes Villalobo – C.C. 1.128.057.195

Teléfonos: (5)6601344 – 3154486426 – 3006212347

Correo Electrónico: gerencia@bespokecolombia.com

ARL: ARL SURA



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

1. INTRODUCCIÓN

Teniendo presente la reactivación gradual del sector económico, la empresa HOTEL CASA LA FE S.A.S. se compromete a dar cumplimiento a las acciones establecidas en el presente Protocolo de Bioseguridad, así mismo establece nuestro compromiso para apoyar la operación de forma segura y responsable, que permita la estabilización económica de la empresa, enfocada en la contención o no propagación del virus para el cuidado de nuestro equipo de trabajadores y de todos los usuarios.

Es importante para nosotros mantener y/o implementar medidas que nos permitan una operación estable, continua y sostenible, estableciendo medidas clave desde frentes internos, externos y de la cadena de abastecimiento.

Este protocolo fue elaborado con base en los lineamientos de la Resolución 666 del 24 de abril de 2020, las directrices del Ministerio de Salud de Colombia y las recomendaciones dadas por la ARL SURA.

2. MARCO LEGAL COVID 19

Sector	Norma	Aplica (SI-NO)
Protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus:	Resolución 666 del 24 de abril de 2020	SI
Sector de Agua potable y Saneamiento básico:	Resolución 680 del 24 de abril de 2020	NO
Sector caficultor:	Resolución 678 del 24 de abril de 2020	NO
Sector de la Construcción:	Resolución 682 del 24 de abril de 2020	NO
Sector de la Construcción:	Circular 02 del 02 de mayo del 2020	NO
Sector Infraestructura de transporte	Resolución 679 del 24 de abril de 2020	NO
Sector de Juegos y Azar	Resolución 681 del 24 de abril de 2020	NO
Sector de Manufactura	Resolución 675 del 24 de abril de 2020	NO
Sector Transporte:	Resolución 677 del 24 de abril de 2020	NO
Sector de agricultura, ganadería, plantas de producción, transformación y almacenaje de alimentos	Circular externa 001 de 2020	NO
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible	Lineamientos a tener en cuenta para la separación, manejo, recolección en el servicio público de aseo y la gestión de los residuos sólidos en el estado de emergencia generado por el SARS-COV-2 (COVID-19)	SI
Hoteles, hostales y hospedaje	Circular 012 del 12 de marzo de 2020	SI
Sector minero-energético	Orientaciones sector minero-energético	NO
Ministerio de Salud	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas durante la fase de mitigación	SI



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

Sector Comercio, Industria y Turismo, empresas proveedoras de servicios de domicilios, mensajería y plataformas digitales	Circular 015 de 2020	NO
Sector de Call Centers	Orientaciones para el personal de centro de llamadas telefónicas y de atención a usuarios	NO
Conductores y operadores de la cadena logística de transporte, empresas y conductores de servicio público, terminales de transporte y entes gestores y concesionarios de los sistemas de transporte masivo	Circular Externa Conjunta 004 del 9 de abril de 2020	NO
Servicio público de transporte de pasajeros, carga, entes gestores, propietarios de vehículos de transporte público, conductores, terminales de transporte y organismos de tránsito	Circular Conjunta 01 del 11 de marzo de 2020	NO
Proyectos de infraestructura de transporte e interventores	Circular Conjunta 03 del 8 de abril de 2020	NO
Sector de construcción	Circular Conjunta 001 del 11 de abril de 2020	NO
Actores y usuarios de la cadena logística y productiva del Sector Energía, autoridades territoriales, civiles, administrativas, de policía, y ciudadanía	Circular 4009 del 12 de abril de 2020	NO
Sector de comercio electrónico	Circular Conjunta del 11 de abril de 2020	NO
Sector de telecomunicaciones y servicios postales	Circular Conjunta – Ministerio de Salud y Ministerio TIC.	NO
Comercio al por mayor de Alimentos, Bebidas y Tabaco, Al por menor en establecimientos no especializados y al por menor en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas.	Resolución 749 del 13 de Mayo del 2020	SI
*Otra normatividad aplicable		



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

3. OBJETIVO

Este protocolo tiene como objeto orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el COVID19, para adoptar en los Hoteles de la empresa HOTEL CASA LA FE S.A.S con el fin de disminuir los factores de riesgo que pueden generar la transmisión del virus durante el desarrollo de todas sus actividades.

4. RECURSOS

- Agua, jabón y toallas de un solo uso
- Alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo al 95%
- Dispensador de alcohol glicerinado con acción de pedal
- Elementos de protección personal(tapabocas, bata anti-salpicadura, gafas anti-salpicadura, careta y guantes)
- Termómetro digital o infrarrojo
- Señalización informativa
- Canecas de bioseguridad o bolsas
- Tapete desinfectante

5. ALCANCE

Este protocolo es aplicable a todos los Hoteles de la empresa HOTEL CASA LA FE S.A.S. y especifica los requisitos de bioseguridad para toda la cadena de producción y prestación del servicio de alojamiento y complementarios dentro de los hoteles en mención, así como a sus trabajadores y usuarios.

6. RESPONSABILIDADES

Empresa:

- Garantizará el cumplimiento de una distancia mínima física de 2 metros, tanto en las filas de ingreso, y en todas las interacciones entre personas.
- La empresa entregará información sobre las recomendaciones del COVID-19, que alcancen el 100% del personal y los clientes.
- Garantizará la toma diaria de temperatura de los trabajadores que ingresen en el proceso productivo y de los clientes y para ello llevara un registro.
- El resultado del tamizaje de temperatura no debe ser mayor o igual a 38 °C; en caso de que así sea, aplicaremos **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN CASOS SOPECHOSOS – POSITIVOS**, de esta manera no dejaremos ingresar al colaborador y continuaremos con el Flujograma de atención. En caso de que un cliente registre temperatura mayor o igual a 38 °C, aplicaremos el **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN CASOS SOPECHOSOS – POSITIVOS**.
- La empresa mantendrá disponible y visible el instructivo de lavado de manos.
- Realizará supervisión constante para la desinfección de los elementos y áreas.



 CASA LA FE	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- Garantizará que sus partes interesadas cumplan el protocolo de bioseguridad al interior de la empresa.

Trabajadores:

- Los trabajadores realizarán la autoevaluación de síntomas para que tome las medidas de salud pertinentes antes de ir a trabajar.
- Se deberán mantener informados sobre las recomendaciones para evitar contagio del COVID-19.
- Permitirán la toma de la temperatura en la empresa.
- Cumplirán la distancia mínima física de 2 metros.
- Implementarán el lavado de manos con el protocolo definido por la empresa.
- Practicarán la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

Usuarios:

- Los usuarios de los servicios de la empresa son responsables de acatar las medidas dispuestas en el presente protocolo para garantizar su salud, la salud de los trabajadores de nuestros hoteles y en general de la comunidad.
- Se deberán mantener informados sobre las recomendaciones para evitar contagio del COVID-19.
- Permitirán la toma de la temperatura por parte de los trabajadores de nuestros hoteles.
- Cumplirán la distancia mínima física de 2 metros.
- Implementarán el lavado de manos con el protocolo definido por la empresa.



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

7. DEFINICIONES

Amenities: Artículos que se encuentran en la habitación disponibles para los huéspedes de manera gratuita. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Aislamiento respiratorio: Se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro). (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Aislamiento por gotas: Se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con personas con diagnóstico Covid 19.

Aislamiento por contacto: Se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un individuo contagiado hacia otro individuo susceptible, el contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones, así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto que se produce cuando el individuo susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies) o animado (cualquier persona) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Alimentos de alto riesgo: Alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes.

Área de proceso: Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

Asepsia: Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección. (MINSALUD, 2020. Res.666)

Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores. (MINSALUD, 2020. Res. 666)



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

Check-in: Registro y acomodación. Proceso mediante el cual se registra el ingreso de uno o varios huéspedes al flujo de información de un establecimiento de alojamiento y hospedaje en el que interviene por parte del establecimiento un recepcionista y uno o varios huéspedes, se asigna la habitación y se concreta la forma de pago. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Check-out: Salida. Proceso por medio del cual se recibe del huésped de la habitación o habitaciones que han sido ocupadas durante una estadía, se efectúa un balance de la(s) cuenta(s) con cargo a favor del huésped o los huéspedes que se disponen a dejar el establecimiento y se formaliza el pago. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Cientes: Comprador potencial o real de productos o servicios. (A.M.A. American Marketing Association)

Cohorte de pacientes: Agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Comensales: Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

Contacto estrecho: Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal).

Contaminante: Cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.

COVID-19: Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Desechos: Es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado.

Desinfección: Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

agentes químicos o físicos. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Establecimientos de alojamiento y hospedaje: Establecimiento que se presta el servicio de alojamiento en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Además, dispone como mínimo de servicio de recepción, servicio de desayuno y salón de estar para permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Hortalizas: Plantas de huerta, cuyos frutos, semillas, hojas, tallos o raíces son comestibles.

Hipoclorito: Es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Huésped: Persona que se aloja en un establecimiento de alojamiento y hospedaje, mediante contrato de hospedaje. (Ley 300 de 1996, Congreso de la república de Colombia).

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Lencería: Es toda la ropa que se utiliza en los restaurantes y en eventos: como manteles, sobre manteles, servilletas, paños para limpiar la vajilla, litos, vestidos para las sillas, etc. son todos los insumos para la industria de la gastronomía, en cuanto a textiles se trata.

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o indeseadas.

Manipulador de alimento: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. tales como administrador, chef, cocineros, auxiliares de cocina, meseros y barman, entre otros.



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

Mascarilla Quirúrgica: Elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Máscara de alta eficiencia (FFP2) o N95: Están diseñados específicamente para proporcionar protección respiratoria al crear un sello hermético contra la piel y no permitir que pasen partículas (< 5 micras) que se encuentran en el aire, entre ellas, patógenos como virus y bacterias. La designación N95 indica que el respirador filtra al menos el 95% de las partículas que se encuentran en el aire. Se denominan —N11 si no son resistentes al aceite, —R11 si son algo resistentes al aceite y —P11 si son fuertemente resistentes al aceite.

Se puede dar uso del mismo respirador N95 para múltiples jornadas en espacios donde se encuentren huéspedes positivos para covid 19, pero retirándolo una vez finalizada la actividad específica. Se debe almacenar y desinfectar entre las tareas para volver a ser usado antes de la siguiente actividad. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Medios de protección: Son elementos que tienen como fin cuidar o proteger algo o alguien. En el caso de las personas hablamos de cascos, gorros, delantales, tapabocas.

Menaje: Conjunto de utensilios de cocina y de servicio de mesa. herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Protocolo: Es el término que se emplea para denominar al conjunto de normas, reglas y pautas que sirven para guiar una conducta o acción.

Proveedores: Un proveedor puede ser una persona o una empresa que abastece a otras empresas con existencias y bienes, artículos principalmente, los cuales serán transformados para venderlos posteriormente o que directamente se compran para su venta. (circulante.com. Blog financiero) <https://circulante.com/finanzascorporativas/que-es-un-proveedor/>

Residuo: Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula. (MINAMBIENTE, 2005). Decreto 4741, 2005. Ministerio de ambiente, Vivienda y desarrollo territorial) "Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral".
<http://www.ideam.gov.co/documents/51310/526371/Decreto+4741+2005+PREVENCIÓN+Y+MANEJO+DE+REIDUOS+PELIGROSOS+GENERADOS+EN+GESTION+INTEGRAL.pdf/491df435061e-4d27-b40f-c8b3afe25705>

Residuo Biosanitario. Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos. Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula. (Decreto 4741, 2005. Ministerio de ambiente, Vivienda y desarrollo territorial)

Riesgo: un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana y del consumidor. Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome). (MINSALUD, 2020. Res. 666)

SARS-CoII-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Zonas Húmedas: Espacio de un establecimiento de alojamiento destinado a ofrecer servicios de piscina, sauna, turco, hidromasaje y otros relacionados con el uso del agua, con fines recreativos, deportivos o medicinales. (Prezi)
<https://prezi.com/vsptscqrdsoo/zona-humeda-y-spa/>



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

8. GESTIÓN DE LA BIOSEGURIDAD

Cuando se utilice la expresión **Trabajador** en el presente protocolo se entenderá también incluidos a los aprendices, cooperados de cooperativas o precooperativas de trabajo asociado, afiliados partícipes, los contratistas vinculados al sector de alojamiento y hospedaje y entidades gubernamentales que presten este servicio. (Minsalud, 2020), Resolución 666 "Protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19".

En ningún caso, la implementación de este protocolo podrá traducirse en el desconocimiento de la normatividad legal vigente que les aplica a la empresa o desmejora de las condiciones laborales y demás formas contractuales del personal de la empresa.

Cuando se utilice la expresión **Usuario** en el presente protocolo se entenderá también incluidos los huéspedes, clientes y proveedores que cumplan con lo establecido en el numeral 3 definiciones de este protocolo.

La empresa ha adicionado al SG-SST el diseño, implementación, mantenimiento, evaluación y mejora de la gestión para la bioseguridad en lo referente al manejo de la pandemia del COVID19, con los registros o evidencias para demostrar el cumplimiento de todos los requisitos contemplados en el Marco Legal aplicable.

9. PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

- El hotel garantiza la disponibilidad de agua limpia, jabón y toallas de un solo uso, en los lugares destinados para el lavado de manos siendo estos:

HOTEL	UBICACION	NUMERO DE LAVAMANOS
Hotel Casa La Fe	Baño Social Primer piso	1
Hotel Casa La Fe	Baño de Empleados (Oficina)	1
Hotel Casa La Fe	Baño Social Piscina	1
Posada La Fe	Baño Trabajadores primer Piso	1
Posada La Fe	Baño Social Segundo Piso	1
Hotel La Gloria	Baño Trabajadores	1
Hotel La Gloria	Baño Social Comedor Hombres	1
Hotel La Gloria	Baño Social Comedor Mujeres	1
Hotel La Gloria	Baño Social Piscina	1

- Video SURA - Lavado de manos: Por medio del siguiente video fortaleceremos la técnica de lavado de manos <https://cutt.ly/vt6ewhs>



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- El hotel dispone en las áreas para el lavado de manos avisos informativos con instrucciones para el correcto lavado de manos, las cuales han sido comunicadas previamente al personal a través de las capacitaciones previas al retorno laboral.
- De igual forma se le comunicará a los Usuarios a través de nuestros canales digitales y de piezas de avisos ubicadas en las habitaciones y áreas públicas de nuestros hoteles.
- En los baños solo deberá lavarse las manos una sola persona a la vez.
- El lavado de manos debe ser realizado por todo el personal utilizando agua y jabón, una vez lleguen a las instalaciones del hotel, también deberán lavarse las manos en intervalos no superiores a 3 horas, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), antes y después de ir al baño, al manipular dinero, antes y después de ir al baño, antes y después de ingerir alimentos, al estornudar o toser, cuando se quiten los tapabocas, antes de salir de su turno en el hotel y toda vez que las manos estén visiblemente sucias.
- Los trabajadores que atiendan al público, así como los que manipulen alimentos y bebidas, deberán lavarse las manos con agua, jabón y toallas de un solo uso a la entrada y salida del hotel, mínimo cada media hora y después de cualquier contacto con elementos de los clientes o cuando sea necesario, los demás trabajadores cumplirán el punto anterior de cada 3 horas
- El hotel programa estos horarios para el lavado de manos con el fin de evitar aglomeraciones en los lugares asignados

ÁREA	HORARIOS
Recepción	(Cada 30 minutos) 7:00 - 7:30 - 8:00 - 8:30 - 9:00 - 9:30 - 10:00 - 10:30 - 11:00 - 11:30 - 12:00 - 12:30 - 13:00 - 13:30 - 14:00 - 14:30 - 15:00 - 15:30 - 16:00 - 16:30 - 17:00 - 17:30 - 18:00 - 18:30 - 19:00 - 19:30 - 20:00 - 20:30 - 21:00 - 21:30 - 22:00
Administrativos / Oficina	07:05 - 10:05 – 13:05 – 16:05 – 18:55
Botones / Mantenimiento	8:05 – 11:05 – 14:05 – 17:05 – 17:55
Cocina / Lavandería / Camareras	(Cada 30 minutos) 6:30 - 7:00 - 7:30 - 8:00 - 8:30 - 9:00 - 9:30 - 10:00 - 10:30 - 11:00 - 11:30 - 12:00 - 12:30 - 13:00 - 13:30 - 14:00 - 14:30

- Para el seguimiento del lavado de manos el hotel establecerá un sistema de alarma como recordatorio a los trabajadores, además de un formato digital de lista de chequeo y realizará inspecciones aleatorias para verificar el cumplimiento del mismo. Acceda al Formato Digital de Lista de Chequeo en el siguiente enlace: <https://bit.ly/RegistroLavadoDeManos>



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- El uso de alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias y este gel deberá tener una concentración de alcohol entre 60% y el 95%. , estos dispensadores estarán ubicados en la recepción, áreas administrativas, cocina, bar y en cada piso del hotel.

10. PROTOCOLO PARA EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

El hotel garantiza el distanciamiento físico controlando el aforo de trabajadores y usuarios en las instalaciones del hotel teniendo en cuenta las siguientes medidas:

- Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.
- Para estos efectos, los usuarios y las personas de todos los departamentos o áreas mantendrán las mismas distancias de protección.
- Se promoverá el distanciamiento en los servicios de transporte o en la comunidad.
- En las áreas que aplique se conservaran distancias de 2 metros en filas o sillas.
- El hotel podrá mantener máximo 50 personas por jornada.
- Estas mismas recomendaciones aplican en los sitios donde consumen los alimentos (cocina, comedores y bar) y sitios de descanso de los empleados.
- No se permitirán reuniones de grupos en los que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona, las reuniones se realizarán a través de plataformas virtuales y en caso de ser presenciales se respetará la distancia de 2 metros con el uso obligatorio de tapabocas.
- El hotel colocará avisos de información, realizará acciones de educación y comunicación para la aplicación de este protocolo por parte de trabajadores y usuarios. Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, la empresa realizara recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas. Para acompañar estas acciones se usará el video de ARL SURA sobre el Distanciamiento Físico, disponible en el siguiente enlace:

https://www.youtube.com/watch?time_continue=74&v=tFLynO5uCr&feature=emb_logo



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- Siguiendo estas recomendaciones el hotel establece las siguientes cantidades máximas de personas por área:

HOTEL	AREA	M2	CANTIDAD MAXIMA DE PERSONAS
Hotel Casa La Fe	Oficina administrativa	20 M2	3
Hotel Casa La Fe	Baño de empleados / Baños Sociales	3.2 M2	1
Hotel Casa La Fe	Bodega de almacenamiento	4 M2	1
Hotel Casa La Fe	Pasillos	15 M2	3
Hotel Casa La Fe	Comedor	28 M2	4
Hotel Casa La Fe	Cocina	12 M2	2
Hotel Casa La Fe	Lavandería	12 M2	1
Hotel Casa La Fe	Recepción	3.5 M2	1
Hotel Casa La Fe	Lobby	40 M2	4
Hotel Casa La Fe	Terraza	40 M2	4
Hotel Casa La Fe	Piscina	12 M2	2
Hotel Casa La Fe	Mirador	7 M2	2
Hotel Casa La Fe	Bar	16 M2	4
Posada La Fe	Baño de empleados / Baños Sociales	3.2 M2	1
Posada La Fe	Bodega de almacenamiento	21 M2	1
Posada La Fe	Pasillos	11 M2	3
Posada La Fe	Comedor	20 M2	4
Posada La Fe	Cocina / Lavandería	20 M2	2
Posada La Fe	Sala de estar	30 M2	4
Posada La Fe	Terraza	30 M2	2
Posada La Fe	Piscina	12 M2	2
Posada La Fe	Mirador	7 M2	2
Hotel La Gloria	Oficina Administrativa	7 M2	2
Hotel La Gloria	Baño Empleados / Baños Sociales	3.2 M2	1
Hotel La Gloria	Bodegas de Almacenamiento	16 M2	1
Hotel La Gloria	Pasillos	22 M2	4
Hotel La Gloria	Comedor	63 M2	10



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

Hotel La Gloria	Cocina	30 M2	3
Hotel La Gloria	Lavandería	18 M2	2
Hotel La Gloria	Recepción	3 M2	1
Hotel La Gloria	Lobby	18 M2	4
Hotel La Gloria	Jardín Central	100 M2	4
Hotel La Gloria	Patio Lateral	63 M2	4
Hotel La Gloria	Área Social	24 M2	3
Hotel La Gloria	Piscina	32 M2	4

- La empresa, para garantizar el aforo de los trabajadores en su jornada de trabajo y medios de transporte, programa estos nuevos turnos y horarios flexibles:

CARGO	NUEVO HORARIO
Gerente	9:00 - 19:00
Auxiliar contable	7:00-15:00
Camarera	6:30- 14:30
Botón	8:00-18:00
Operario de Mantenimiento	8:00-18:00
Recepcionista día	7:00-15:00
Recepcionista tarde	15:00-22:00

11. PROTOCOLO DE MANEJO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL- EPP

- Se garantizará la disponibilidad para la entrega y recambio de los elementos de protección personal de los trabajadores.
- Se Informará las recomendaciones de uso eficiente de Elementos de Protección Personal.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Se designa un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.
- La empresa dispondrá de recipientes para el adecuado destino final de los elementos de protección personal utilizados, siendo estas canecas señalizadas y bolsas rojas de riesgo biológico.
- Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP utilizados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

El área de Seguridad y Salud en el Trabajo ha definido los Elementos de Protección Personal indicados para la prevención del COVID-19, de acuerdo con las actividades que se desarrollan en el hotel, siendo estos:

CARGO	EPP
Auxiliares operativos Camareras	Guantes
Todos los cargos	Tapabocas
Persona encargada de limpiar lugares con COVID-19	Overol Dupont Anti fluido
Recepcionistas Botones Camareras	Careta de protección acial completa
Camareras Auxiliares operativos	Gafas antisalpicadura 3M
Camareras	Bata o traje de material antilíquido

Guantes.

Es obligatorio el uso de guantes en todas las actividades de limpieza, alimentos y bebidas, para las demás actividades se deberán aplicar el protocolo de lavado de manos cada tres horas.

A continuación, los pasos para colocación y retiro de guantes:

- Pellizcar por el exterior del primer guante.
- Retirar sin tocar la parte interior del guante.
- 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.
- Depositar los dos guantes en la caneca adecuada.
- Cada vez que se retiren los guantes deben ser reemplazados por unos nuevos.

Tapabocas.

El uso del tapabocas será obligatorio para todos los trabajadores en todos los lugares de trabajo, transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas, a continuación, los pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- Aplique el protocolo de lavado de manos antes de colocarse el tapabocas.
- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas, si es de tiras de deben atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y se ata por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, aplique el protocolo de lavado de manos antes y después de su manipulación.



 CASA LA FE	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa destinada para la disposición de elementos de protección personal desechables.
- No reutilice el tapabocas.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

Overol Dupont Anti fluido

- De manera obligatoria para trabajadores que realicen labores en habitaciones con huéspedes positivos para covid 19.
- Enterizo con capucha, cremallera frontal, elásticos en manillas y tobillos
- Protege contra el polvo, líquidos, partículas de materiales peligrosos.
- Se abre la cremallera
- Se coloca desde los pies hasta la cintura
- Se colocan las magas en los brazos cubriendo las muñecas
- Se cierra la cremallera

Careta de protección facial completa

De manera obligatoria para todos los trabajadores que presten labores de manipulación de alimentos y servicio al público.

Gafas anti salpicaduras 3M

Las gafas anti salpicaduras serán de manera obligatoria para los trabajadores que realicen labores de limpieza y desinfección en habitaciones y áreas públicas

Bata o traje de material antifluído

Esta bata o traje serán de uso obligatorio para los trabajadores que realicen limpieza y desinfección de habitaciones, el cual debe tener las siguientes característica:

- ser de material antifluído
- ser manga larga de tal manera que cubra las muñecas del trabajador
- Cubrir las piernas de los trabajadores hasta los tobillos(bata o pantalón)



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

12. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OFICINAS Y ÁREAS COMUNES DE EMPLEADOS

- La empresa realizará la limpieza y desinfección de áreas (administrativas, operativas y comunes) basado en el plan de saneamiento del hotel
Anexo 1: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
- La empresa incluye dentro del protocolo de limpieza, desinfección y mantenimiento de los lugares de trabajo la aspersión de productos para desinfección bacteriana de superficies como medida adicional a la limpieza diaria siendo estos:

LISTADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA
Jabón Líquido Industrial – Desengrasante
Ecodes – Acido Hipocloroso
Amonio Cuaternario 5ta Generación

Anexo 2: HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

- El hotel aumenta la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas comunes y de trabajo, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo, de la siguiente manera:

ÁREAS	HORARIO	RESPONSABLE
Oficina administrativa	6:30 – 12:00 – 14:00	Camareras
Baño empleados	8:30 – 11:30 – 14:30 – 17:30	Camareras / Botones
Baños públicos	8:00 – 11:00 – 15:00 – 18:00	Camareras / Botones
Pasillos	8:00 – 12:00 – 16:00	Botones
Recepción y Lobby	7:00 – 12:30 – 16:30	Camareras / Botones
Comedor	10:00 – 15:30 – 22:00	Camareras / Botones
Cocina	6:40 – 12:40 – 14:30	Camareras
Lavandería	6:40 – 12:40 – 14:30	Camareras
Habitaciones	10:00 – 12:00	Camareras
Piscina	6:00 – 15:30 – 23:30	Botones

- Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- Disponer de paños y gel desinfectante que permitan limpiar y/o desinfectar asear las áreas de contacto de los equipos o elementos de uso general (ej: manijas, llaves, cafeteras) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

encargue de efectuar su manipulación.

- Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones, los formatos se encuentran dentro del **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**
- El control de plagas y roedores el hotel lo maneja y complementa con una empresa de Control de Plagas adscrita al DADIS

Anexo 3: CERTIFICADOS SANITARIOS

- El hotel realiza el mantenimiento de aires acondicionados cada 3 meses, basado en el procedimiento ya antes diseñado. Adicionalmente de manera semanal se limpian los filtros de las unidades internas.

Anexo 4: PROCEDIMIENTO MANTENIMIENTO DE AIRES ACONDICIONADOS

13. PROTOCOLO DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

- Para el protocolo de manejo y disposición de residuos el hotel maneja el siguiente procedimiento en el **Plan de Saneamiento Básico**.
- El hotel ubicara contenedores demarcados con señalización de bioseguridad y bolsas negras para la disposición de los tapabocas, guantes y desechos con posible contaminación de COVID 19
- Los trabajadores que estén a cargo de la limpieza y desinfección y disposición de residuos deberán lavarse las manos una vez que terminen sus tareas

14. PROTOCOLO PARA LA INTERACCIÓN CON USUARIOS (PROVEEDORES, CLIENTES, ALIADOS, ETC.)

- Se demarca en la recepción un lugar donde el proveedor entregue el producto y este será desinfectado con atomizador por la persona que lo reciba, esta misma persona almacenara el producto
- Cuando el proveedor preste un servicio se le hará el chequeo de condiciones de salud (toma de temperatura y síntomas) del formato de condiciones diarias de salud
- Se deberá usar siempre el tapabocas y guantes de látex, nitrilo o caucho, realizar el protocolo de lavado de manos, mantener la distancia mínima de 2 metros entre las personas
- El personal que salga de la instalación deberá usar sus elementos de protección y lavarse las manos en el ingreso y salida, nuevamente se le hará la encuesta de ingreso
- Se deben establecer los turnos para los proveedores y clientes para que pueden estar en las instalaciones. Éstos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los cuales puedan acceder, asegurando el distanciamiento social y evitando



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- aglomeraciones.
- El hotel establece el siguiente horario para proveedores

PROVEEDOR	DIA DE LA SEMANA	HORARIO
Distribuidora Colombia	Viernes	8:00 - 12:00
Megaseo (Cartagena) / Mundo Aseo (Mompox)	Jueves	8:00 – 12:00
Olímpica	Todos los días	13:00

- La manipulación de los insumos entregados por proveedores deberá ser realizada por el menor número de personas posibles

HUESPEDES Y USARIOS

- El hotel ubicara en la recepción los números de atención médica para trabajadores y usuarios que presenten síntomas del Covid- 19 siendo estos:

HOTEL	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
Hotel Casa La Fe Posada La Fe CARTAGENA	Clínica San Jose de Torices	Torices CRA 14 No. 43-66	6569030
	Clínica del Mar	Pie de la Popa Cl 30 # 20-71	6724260
	Clínica Comfamiliar	Pie de la Popa Cl 30 N° 21-183	6567920 - 6569110- 6569111
	Hospital Naval de Cartagena	Bocagrande Cra 2 Base Naval	6778021
	Clínica Santa Cruz de B/grande / UCI del Caribe	Bocagrande Cra 3 No 8-177	6655103
	Medihelp	Bocagrande Cra 6 N° 5-101	6655255
Hotel La Gloria SANTA CRUZ DE MOMPOX	E.S.E. Hospital Local Santa María	Carrera 3 No. 24 - 01	310 706 2887 312 874 3422

- Se realizara la toma de temperatura a los huéspedes y visitantes, también se verifica que hagan uso de tapabocas, absteniéndose de permitir el ingreso de personas con síntomas COVID
- Disponer de avisos informativos para que los visitantes, huéspedes y usuarios descarguen la aplicación Coronapp



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- El hotel tendrá en recepción disposición de tapabocas y guantes(vinilo, nitrilo o latex, los cuales podrán ser entregado a huéspedes si así lo solicitan, el alcohol glicerinado ubicado en las áreas mencionados anteriormente también podrá ser utilizados por los mismos
- Suministrar mesas de planchar, planchas y secadores de cabellos, a solicitud del huésped

15. PROTOCOLO VERIFICACIÓN DE ESTADO DE SALUD

El siguiente protocolo es realizado por el hotel desde el ingreso del personal, siguiendo los siguientes puntos:

- El hotel realiza con ayuda de la ARL una encuesta de monitoreo de las condiciones de salud de los trabajadores por medio de un link y siendo este parte de las historias clínicas de los trabajadores la arl se compromete a enviar los resultados de los mismo a la únicamente a la gerencia; esta encuesta será realizada por todo el personal como mínimo 15 días antes de la reactivación del mismo, con el fin de fomentar el autocuidado y evitar posibles contagios dentro de las instalaciones del hotel.
<https://bit.ly/EncuestaRiesgoIndividual>
- Todos los trabajadores que se encuentren en trabajo en casa, realizaran el reporte diario del estado de salud y temperatura, que permita identificar posibles síntomas COVID-19 de los trabajadores, mediante el link realizado por medio de la ARL SURA.
<https://bit.ly/EstadoDeSaludDiario>
- Los trabajadores que presente alguna novedad serán reportados a gerencia y a seguridad y salud en el trabajo con el fin de registrarlos en la matriz **REGISTRO MONITOREO CONDICIONES DE SALUD TRABAJADORES** (trabajo en casa y trabajo en el hotel)
Anexo 5: REGISTRO MONITOREO CONDICIONES DE SALUD TRABAJADORES
- Los trabajadores deben abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C, deberán notificar a la gerencia, el trabajador está en la obligación de notificarle a su EPS y realizarse la prueba en caso de que aplique siguiendo el lineamiento de su EPS.
- Si el trabajador es positivo el área de seguridad y salud en el trabajo y Gerencia reportaran el caso a la ARL y a la secretaria de salud



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

INGRESO A LAS INSTALACIONES DEL HOTEL

- El hotel ubicara en la entrada del hotel demarcación para mantener la distancia mínima en el chequeo de síntomas y toma de temperatura
- El hotel contara con un tapete desinfectante para prevenir contaminaciones provenientes del calzado de los trabajadores
- El hotel realizara un registro diario al ingreso y salida del hotel, verificando las condiciones de salud de sus trabajadores, teniendo en cuenta los síntomas relacionados al COVID 19 y temperatura tomada con termómetro láser o digital
<https://bit.ly/RegistroTemperatura>

HOTEL	PERSONA ENCARGADA PARA EL REGISTRO
Hotel Casa La Fe	William Medina Caro / Recepcionista
Posada La Fe	Elsy Galera Biscubiche / Ama de Llaves
Hotel La Gloria	Angélica Correa Rojas / Recepcionista

- Si una persona presenta fiebre mayor o igual a 38°C. NO SE LE PERMITIRA EL INGRESO AL MISMO
- Todo trabajador que entre a las instalaciones debe realizar el protocolo de lavado de manos.
- El trabajador deberá venir con ropa particular y hacer uso del baño para colarse el uniforme
- El hotel asigna un espacio en el que el trabajador deberá colocar sus pertenencias en bolsas negras y separadas unas con otras
- Los elementos personales de los trabajadores no se permitirán fuera del área demarcada para su almacenamiento
- Una vez todo los puntos anteriores se cumplan se da inicio a las labores
- Los trabajadores permanecerán en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.
- El hotel entregara a cada trabajador **Kit de limpieza y desinfección personal**, para hacer uso en sus puestos de trabajo y de uso personal, siendo estos :
 - Alcohol Antiséptico.
 - Alcohol glicerinado.
 - Toallas de un solo uso.
 - Pañitos Desinfectantes de manos y superficies.
 - Guantes para uso en el transporte público.
- Cada 3 horas por 5 min los trabajadores pondrán realizar sus pausas activas. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores. Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

actividades laborales.

- Los trabajadores deberán notificar de manera verbal o telefónica al área administrativa cualquier contacto con personas sospechosas a COVID 19
- El área de seguridad y salud en el trabajo, llevara un registro de los trabajadores positivos mediante llamadas en el formato de condiciones de salud de trabajadores
REGISTRO DE MONITOREO CONDICIONES DE SALUD DE LOS TRABAJADORES
- El área administrativa garantizarán que todos los trabajadores estén afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios al hotel.

16. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN CASOS SOPECHOSOS – POSITIVOS

- El hotel establece zonas de aislamiento para trabajadores y usuarios que experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19
Siendo estas:

HOTEL	LUGAR DE AISLAMIENTO
Hotel Casa La Fe	Habitación 101
Posada La Fe	Habitación 1
Hotel La Gloria	Habitación de Servicio #1

- El hotel debe reportar a la secretaría de salud vía telefónica para que den los lineamientos a seguir con personal sospechoso COVID 19
- El hotel tendrá carteleras en la recepción con los números de telefónicos de servicios de urgencias y hospitalarios cercanos al hotel, para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped o colaborador que pueda estar presentando alguno de los síntomas de COVID 19 mencionados en el puntos anteriores.
- Si un trabajador es positivo covid el área administrativa deberá reportar a la ARL y a la seretaria de salud.
- Para los casos positivos el trabajador deberá realizar el cerco epidemiológico, mediante una encuesta de google, teniendo en cuenta los últimos 15 días y así determinar que personal del hotel es posible foco de contagio, estos trabajadores se realizaran la prueba del COVID 19 y en caso de der positivos siguen el mismo lineamiento, el listado será reportado a la arl y la secretaria de salud

<https://bit.ly/CercoEpidemiologico>



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

17. PROTOCOLO PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y TIEMPOS DE DESCANSO.

- El hotel marcara en el comedor los asientos disponibles para ingerir alimentos cumpliendo con el distanciamiento mínimo.
- No se tomarán alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- El hotel establece nuevos horarios de alimentación y descanso para garantizar la distancia mínima entre personas.

CARGO/AREA	HORARIO
Área administrativa	12:00-12:30
Auxiliares operativos	12:40- 13:10
Camareras	13:20-13:50
Recepción	14:00- 14:30

- Para el uso de hornos microondas, se debe disponer de paños y alcohol glicerinado que permitan asear el panel de control de este entre cada persona que lo utiliza, o designar a alguien que se encargue de efectuar la manipulación de los hornos.
- Todos los trabajadores deben aplicar el protocolo de lavado de manos y uso de tapabocas al iniciar y finalizar el consumo de alimentos.

18. PROTOCOLO DE TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO.

- Se recomienda a los trabajadores que realizan desplazamientos en medios de transporte masivo medidas como uso del tapabocas, guantes (nitrilo o caucho) y el procurar mantener distancia mínima de 2 metros entre las personas al interior del vehículo.
- El hotel incentiva el uso de otros medios de transporte siendo estos: Bicicleta y vehículo propio.
- El hotel dispone de los siguientes espacios para guardar elementos como cascos guantes y gafas.

HOTEL	LUGAR
Hotel Casa La Fe	Closet Lavandería
Posada La Fe	Closet Habitación Servicio
Hotel La Gloria	Lockers de Trabajadores



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

19. PROTOCOLO DE TRABAJO EN CASA.

Recomendaciones en la vivienda – Al salir de vivienda.

- Esté atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que pertenecen al grupo de riesgo de contagio.

Recomendaciones en la vivienda – Al regresar a la vivienda.

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar las suelas con agua y jabón. Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano, y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora, o a mano, con agua caliente, jabón y secar por completo.
- No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire.
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella, deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

Convivencia con una persona de alto riesgo.

- Se recomienda que los trabajadores que conviven con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular -Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV), VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica - EPOC, mal nutrición (obesidad y



 CASA LA FE	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, cumplan las siguientes recomendaciones:

- Mantener la distancia al menos de dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos: Retiro de polvo, lavado con agua y jabón, enjuague con agua limpia y desinfección con productos de uso doméstico.



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

20. PLAN DE COMUNICACIONES.

Para el plan de comunicación, el hotel divulgará la información pertinente destinada a todos los usuarios, trabajadores, clientes y proveedores, mediante carteleras informativas y por correo electrónico.

- Generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional, así como en el departamento o municipio donde opera el hotel.
- Divulgar a la población trabajadora, los protocolos de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud- EPS y con la asesoría y asistencia técnica de las Administradoras de Riesgos Laborales ARL.
- Autocuidado, pausas activas, medidas para desinfección, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- Hábitos de vida saludable, hidratación frecuente y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.
- Líneas de contacto e información actualizadas a través de los medios que se dispongan en caso de cualquier emergencia.
- Recomendaciones en la vivienda – Al salir de vivienda
- Recomendaciones en la vivienda – Al regresar a la vivienda
- Convivencia con una persona de alto riesgo
- Etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Uso la aplicación CoronApp, disponible en Android y iOS, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

21. PLAN DE CAPACITACIÓN.

La empresa siguiendo los lineamientos del ministerio de trabajo, establece los siguientes temas de capacitación que deberán tomar los trabajadores de todos los establecimientos de HOTEL CASA LA FE S.A.S.:

TEMA DE FORMACIÓN	PROGRAMACIÓN	ORIENTADOR RESPONSABLE	ESTADO
Conozcamos y actuemos con prevención frente al Coronavirus COVID 19	Formación Virtual, 2 al 8 Junio 2020	ARL SURA	Completada
Protocolos de Bioseguridad de los hoteles de la empresa HOTEL CASA LA FE S.A.S. a seguir durante la Emergencia.	Formación virtual, a través de la plataforma Zoom. 16 Junio de 2020 (2:30PM)	Gerencia Operativa Hotel Casa La Fe S.A.S.	Completada
Adecuado Lavado de Manos y otras medidas de prevención del COVID 19.	Formación virtual, a través de la plataforma Zoom. 17 Junio de 2020 (2:00PM)	Gerencia Operativa Hotel Casa La Fe S.A.S.	Completada
Uso Adecuado de EPP	Formación virtual, a través de la plataforma Zoom. 17 Junio de 2020 (2:30PM)	Gerencia Operativa Hotel Casa La Fe S.A.S.	Completada
Movilidad y Uso Adecuado del Transporte Público	Formación virtual, a través de la plataforma Zoom. 17 Junio de 2020 (3:00PM)	Gerencia Operativa Hotel Casa La Fe S.A.S.	Completada
Identificación de Síntomas del Covid-19	Formación virtual, a través de la plataforma Zoom. 17 Junio de 2020 (3:30PM)	Gerencia Operativa Hotel Casa La Fe S.A.S.	Completada
El Cuidado de la Salud Mental en Tiempos de Coronavirus (COVID-19)	Formación Virtual, a través de la plataforma Colegios Virtuales de ARL SURA, a partir del 18 Junio 2020	ARL SURA	Asignada



 CASA LA FE	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 SG-SST	CODIGO	SGSST-P-
		FECHA	30/04/2020
		VERSIÓN	0

- El hotel realizara las capacitaciones mediante salas virtuales y serán grabadas como evidencia de asistencia, en caso de ser presenciales se mantendrá el distanciamiento mínimo y se trabajara con grupo máximos de 5 personas. Además se incluyen las formaciones virtuales que tiene disponibles la ARL SURA.

Fecha	Evolución	Elaboración	Revisión	Aprobación
17/06/2020	Original	 María José Martínez Tecnóloga de Salud y Seguridad en el Trabajo.	 Adolfredis Reyes Villalobo Gerente Operativo Hotel Casa La Fe SAS	 Geoffrey William Chew Gerente General Representante Legal Hotel Casa La Fe S.A.S.

