



**CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR DEL  
VALLE DEL CAUCA - COMFANDI**

**PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  
HOTELES RECREACIÓN**

**JUNIO 2021**

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION .....	4
2. OBJETIVO .....	10
a.    OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	10
3. ALCANCE .....	11
a.    NORMATIVIDAD .....	11
4. DEFINICIONES .....	13
5. RESPONSABILIDADES .....	15
6. CONSIDERACIONES GENERALES .....	17
a.    Capacitaciones .....	17
b.    Higiene de manos .....	18
c.    Distanciamiento social .....	19
d.    Higiene respiratoria .....	20
e.    Uso del tapabocas .....	20
7. GENERALIDADES COLABORADORES .....	21
8. INTERACCION CON PARTES INTERESADAS .....	23
9. PLAN DE COMUNICACIONES .....	24
10. MEDIDAS PARA LA OPERACION .....	25
12.1 Medidas para el ingreso .....	25
11. PUNTO BIOSEGURO .....	28
12. RECEPCION .....	28
13. MEDIDAS PARA PRIMEROS AUXILIOS .....	29
14. LIMPIEZA Y DESINFECCION .....	30
15. ALOJAMIENTO .....	33
17.1 Lavandería .....	35

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

17.2 Procedimiento lavandería COVID-19.....	36
17.4 Procedimiento de limpieza y desinfección en una habitación con un Huésped con sintomatología compatible al COVID19 .....	37
17.6 Medidas en áreas comunes oficinas y salas .....	38
18. MANTENIMIENTO.....	39
19. ALIMENTOS Y BEBIDAS .....	40
19.7 Área de servicio .....	45
19.8 Área de producción.....	46
21. BIBLIOGRAFIA.....	47
22. ANEXOS.....	50

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 1. INTRODUCCION

Los coronavirus se descubrieron como importantes patógenos provocando distintas enfermedades que pueden ir desde un resfriado hasta una neumonía. Hasta diciembre del 2019, se habían identificado seis tipos de coronavirus que pudieran generar enfermedad en humanos, entre ellos los causantes de los dos brotes epidémicos, el SARS coronavirus que apareció por primera en el año 2002 y el MERS-COV, que se identificó por primera vez en el año 2012 en el medio oriente.

A finales de diciembre del 2019, se identificó un nuevo coronavirus como el agente causal de un grupo de casos de neumonías en Wuhan, capital de la provincia de Hubei en China, denominándolo la Organización Mundial de la Salud (OMS) en febrero de 2020, coronavirus 2 del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-COV-2) y a la enfermedad que origina COVID-19, que significa enfermedad por coronavirus 2019. Desde Wuhan se extendió rápidamente, dando como resultado al inicio una epidemia en toda China, seguida de un número creciente de casos en todo el mundo, generando la pandemia y emergencia sanitaria actual. Al ser una patología reciente aún se desconoce mucho de su epidemiología, transmisión, tratamiento, etc. Se están realizando continuos estudios para profundizar en su conocimiento.

De acuerdo a lo anterior a nivel mundial preocupados por los impactos sociales que pueden afectar la salud, la economía y estilo de vida se han articulado para la presentación de estrategias y planes de trabajo para la ejecución de actividades en el marco del autocuidado respetando las normatividades emitidas por los gobiernos de cada país.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 2. OBJETIVO

Establecer espacios para la actividad física, recreativa, eventos empresariales y alojamiento, aplicando las prácticas de bioseguridad y fomentando el autocuidado de nuestros usuarios y colaboradores en el marco normativo actual frente al covid-19.

### 4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar y aplicar aspectos normativos para la apertura de espacios para la actividad física, recreativa y hotelera en el marco de resolución 777 de junio 2021.
- Adoptar las medidas de bioseguridad frente a la protección de clientes, proveedores, aliados y comunidad en general que participe de actividades dentro y fuera de nuestras instalaciones en servicios de recreación y hotelería.
- Establecer los mecanismos de prevención, seguimiento y evaluación establecidos en la normatividad.
- Establecer mecanismos para lograr el control en situaciones de riesgo manifiesto.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 2. ALCANCE

Este protocolo está dirigido a clientes, colaboradores, proveedores, aliados y comunidad en general, para la prestación de los servicios de alojamiento y hospedaje y todas las áreas de la operación hotelera.

### 5.1 NORMATIVIDAD

- Resolución No. 777 de 2021, por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del CoronavirusCovid-19.

## 3. DEFINICIONES

**Accidente de trabajo:** Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el colaborador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.

**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.

**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 colaboradores.

**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.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

**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.

**CPS:** Centro Prestador de Servicio

**Desinfección:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

**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.

**Enfermedad laboral** Es enfermedad laboral contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el colaborador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional, determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los Factores de riesgo ocupacional será reconocida como enfermedad laboral, conforme lo establecido en las normas legales vigentes.

**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.

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

**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

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

**SARS:** síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

**SARS-CoV-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, en cargo de asignar nombres a los nuevos virus.

**Sistema de vigilancia epidemiológica:** es una estrategia esencial para la detección de enfermedades y llevar a cabo programas de prevención, control o erradicación de las mismas.

**Tapabocas/cubre bocas tela:** Es un elemento en tela que no proveen protección respiratoria, sino protección contra salpicaduras, son poco resistentes y no filtran partículas.

#### 4. RESPONSABILIDADES

##### 7.1 Por parte del Empleador

- Adoptar, adaptar e implementar las normas emitidas por entes gubernamentales.
- Capacitar a los colaboradores, contratistas y usuarios en las medidas indicadas en este protocolo.
- Implementar las acciones que permitan la continuidad de las actividades y la protección integral de los colaboradores, contratistas y usuarios.
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos, horario de trabajo rotativo, así como propiciar la modalidad de trabajo en casa. En cuanto a usuarios definir horarios y aforo de acuerdo a los lineamientos legales.
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos probables y

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

confirmados de COVID-19.

- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a sus colaboradores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra y comunidad en general.
- Atender las orientaciones recomendaciones y asesorías que realicen las ARL respecto a la promoción y prevención frente al COVID-19. Apoyarse en la ARL en materia de identificación y valoración del riesgo.
- Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.
- Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.
- Proveer los insumos necesarios para limpieza y desinfección según lo establecido en la normatividad.
- Promover ante sus colaboradores, contratistas y afiliados de escuelas de formación que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

## **7.2 Por parte de los colaboradores.**

- Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.
- Adoptar las medidas de cuidado de salud y reportar al empleador o contratante las condiciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp.
- Asistir a las capacitaciones programadas por el empleador o ARL.
- Los colaboradores tienen la responsabilidad de cuidar su salud (autocuidado) y

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

suministrar información clara, veraz y completa de su estado de salud.

### 7.3 Por parte de los usuarios y visitantes

- Cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos por la institución durante el tiempo que permanezca en las instalaciones.
- Usuarios y visitantes deben acogerse a las medidas establecidas en este protocolo, de no hacerlo la institución prestadora de los servicios de Recreación se reserva el derecho de admisión.

## 8. CONSIDERACIONES GENERALES

### 8.1 CAPACITACIONES.

Teniendo en cuenta la implicación dada por la emergencia y la contingencia por el COVID-19, se considera capacitar a todo el personal en general, según las disposiciones de ley y teniendo como base la resolución 777 de 2021 del ministerio de salud en todo lo referente a:

- Uso adecuado de tapabocas y elementos de protección personal (EPP).
- Distanciamiento social.
- Lavado de manos e higiene respiratoria
- Limpieza y desinfección.
- Cuidados en casa.
- Precauciones en transporte público
- Convivencia con personas de alto riesgo y morbilidades preexistentes.
- Convivencia con personas con síntomas compatibles con el COVID-19
- Convivencia con una persona positiva para COVID-19
- Protocolo de bioseguridad.
- Se realizan capacitaciones de manera virtual a todos los colaboradores..
- Por parte de la ARL se dispone de herramientas necesarias y personal idóneo para las capacitaciones tanto virtuales como presenciales.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 8.2 Higiene y lavado de manos

- Se dispone de insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón, y toallas de un solo uso (toallas desechables) y se suministra gelglicerizada, en lugares de acceso fácil y frecuente por parte usuarios y colaboradores.
- Se posee en un lugar visible las medidas de higiene, y formas de prevención del COVID-19.
- Todo el personal se lava frecuentemente las manos con agua y jabón después de toser, estornudar o tocar superficies potencialmente contaminadas, y que cada lavado dura al menos 20 segundos y con una frecuencia mínima cada 3horas.
- Se informa mediante cartelera a los usuarios y colaboradores, los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias.
- Los pasos para una técnica correcta de lavado de manos según la Organización Mundial de la Salud son:
- Mojarse las manos.
- Aplicar suficiente jabón para cubrir toda la mano.
- Frotar las palmas entre sí.
- Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda. entrelazando los dedos, y viceversa.
- Frotar las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
- Frotar el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotarlo con un movimiento de rotación, y viceversa.
- Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.
- Enjuagar las manos.
- Secarlas con una toalla de un solo uso.
- Utilizar la toalla para cerrar el grifo.

### **8.3 Distanciamiento social**

- Todas las personas permanecen al menos a 1 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo, evitando contacto directo.
- Se controla aforo de los colaboradores en el recinto de trabajo y donde se consumen alimentos.
- No se permiten reuniones en grupos donde no se pueda garantizar la distancia mínima de 1 metros entre cada persona.
- Se aprovecha las ayudas tecnológicas (reuniones virtuales) con el fin de evitar aglomeraciones e intercambios físicos de documentos.
- Se recomienda permanentemente el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares donde se pueda tener encuentro con otras personas, para ello se ubicarán avisos que recuerden la medida de distanciamiento social, de marcación en piso para las zonas que generen filas.

	<b>PROTOSCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

#### 8.4 Higiene respiratoria.

Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable al toser y estornudar, y desecharlo en un recipiente adecuado para este fin. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.

#### 8.5 Uso del tapabocas

- El uso del tapaboca solo es eficaz si se combina con el lavado frecuente de manos con agua y jabón o gel antibacterial.
- Antes de ponerlo, se lavan las manos con agua y jabón o gel antibacterial
- Se cubre boca y nariz y se asegura que no haya espacios entre la cara y el tapabocas.
- Usarlo en el transporte público, durante la jornada laboral y atención de personal.
- No tocar el tapabocas mientras lo usa; si lo hace, lavase las manos con agua y jabón o con gel antibacterial.
- Cambie el tapabocas tan pronto como esté húmedo y no reutilizarlo.
- Retírelo por detrás (no toque la parte delantera del tapabocas), deséchelo inmediatamente en un recipiente cerrado, y lavase las manos con agua y jabón o con gel antibacterial.

**Nota:** Los tapabocas desechables se reemplazan cada 8 horas, los de tela se cambian y lavan diariamente.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 9. GENERALIDADES COLABORADORES

Para los servicios de hotelería cada colaborador seguirá estrictamente el protocolo de bioseguridad avalado por Comfandi. y la jefatura de SST.

- Todos los colaboradores que ingresan al hotel, llenan el reporte de salud diario, ya sea de manera física o virtual.
- En caso que un colaborador presente síntomas asociados a COVID- 19 se debe proceder de la siguiente manera:
  - El colaborador debe reportar la novedad a su jefe inmediato, luego el jefe debe informar vía correo a [asesoresarl@comfandi.com.co](mailto:asesoresarl@comfandi.com.co).(Aplica si es colaborador Comfandi) y se espera el direccionamiento de la ARL.
  - El colaborador de alguna empresa aliada, reporta a su jefe inmediato y este hace su debido proceso con la ARL.
  - Si el colaborador se encuentra en trabajo desde casa debe realizar un reporte semanal de su estado de salud. Se determina que se realice los días miércoles en el (formato) creado para tal fin y lo realizara de manera virtual, con la supervisión de jefe inmediato.
  - La empresa en trabajo conjunto con la ARL decide si hace prueba de COVID- 19.
  - La empresa hará el reporte a la secretaria de salud municipal y continuará con el seguimiento del estado de salud del colaborador.
- Todo el personal sin excepción debe de utilizar de forma obligatoria los EPP que correspondan a su cargo, y los designados transitoria y temporalmente para COVID-19.
- Toda persona que termine su turno de trabajo, debe retirarse del centro, a no ser que sea autorizada su permanencia por su jefe inmediato.

	<b>PROCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- No se permite el ingreso en horas de la noche al personal que haya salido de turno.
- Al terminar la jornada es necesario retirar los elementos de protección utilizados, lavar y desinfectar todo aquello que sea reutilizable, y los no reutilizables se desechan en un recipiente para residuos biológico.
- Los elementos de protección personal no desechables deberán almacenarse en un área limpia y seca.
- En caso de utilizar uniforme de trabajo, al finalizar la jornada, se debe depositar en bolsas plásticas marcadas con el nombre de cada colaborador y entregar en lavandería, si no se cuenta con lavandería se debe hacer lavado diario con agua y jabón en casa. Una vez se haya cambiado de ropa, realizar el proceso de higiene de manos.
- Durante el desarrollo de las actividades, se prohíbe el intercambio de herramientas, así como los equipos de trabajo entre el personal, en caso de ser estrictamente necesario, se debe ejecutar el proceso de desinfección.
- Se escalona los horarios de los empleados, en intervalos de 10 minutos cada uno, con el fin de evitar aglomeraciones.
- Se ejecutan procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos del trabajo (Incluyendo elementos de protección personal como: Cascos, Guantes, Gafas, Botas, Ropa, Etc., así como las herramientas de trabajo).
- Antes de tomar los alimentos, se realiza la siguiente rutina:
  - Lavar las manos con agua y jabón
  - Retirar el tapabocas y desecharlo de no ser reutilizable.
  - Lavar nuevamente las manos con agua y jabón

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 10. INTERACCIÓN CON PARTES INTERESADAS

Proveedores, clientes, aliados, entre otros

- El contratista y/o proveedor garantiza que sus colaboradores no ingresen a las instalaciones si, síntomas gripales, tos, dificultad respiratoria o si es contacto de una persona positiva para COVID-19.
- Durante su permanencia en las instalaciones, siempre se debe portar el carnet que lo identifica como contratista o proveedor.
- Se aplican las medidas de distanciamiento social.
- Se aplican las medidas de higiene respiratoria.
- Los contratistas, proveedores y visitantes pueden acceder al uso de los productos disponibles para desinfección dentro de la compañía haciendo uso adecuado y medido de los mismos. Disponen de acceso a baños, puntos de gel antibacterial.
- Las interacciones que se realicen entre proveedores y contratistas, son en lugares determinados (Almacén, mantenimiento, entre otros) para garantizar las medidas de bioseguridad.
- Se tiene establecido horarios para los proveedores y lugares determinados para evitar aglomeraciones.
- Se fomenta el pago con tarjeta y otras plataformas digitales para reducir el uso de dinero en efectivo.
- Si el pago debe ser en efectivo recomendar tener el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido, a menos que se use un lapicero propio.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 11. PLAN DE COMUNICACIONES

- Toda la información generada frente a las normas de bioseguridad y situaciones relacionadas, son notificadas a las áreas administrativas del centro.
- Se establecen los medios de información al usuario de forma visible, legible, oportuna, clara y concisa, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches y otros medios de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Además, se cuenta con otros canales de comunicación internos y mensajes por altoparlantes.
- El protocolo de bioseguridad de hoteles es de acceso público y está disponible para su consulta de manera virtual y física en los diferentes centros de alojamiento.
- Se tiene ubicado de manera visible los números de teléfonos asignados para reportes y atención de COVID-19 en la región.

**Líneas de atención**  
POR CASOS SOSPECHOSOS DE **CORONAVIRUS**  
EN EL VALLE DEL CAUCA

<b>ASMET SALUD E.S.S.</b>	01 8000 913 876 (2) 835 37 83 316 288 75 76	<b>ASOCIACION INDIGENA DEL CAUCA</b>	3108626573 01 8000932811 (2) 3753569
<b>NUEVA EPS</b>	Régimen Contributivo 01 8000 954 400 Opción 2 Régimen Subsidiado 01 8000 952 000	<b>COOSALUD ESS</b>	01 8000 515 611 #922 Opción 0
<b>ALIANSA SALUD</b>	01 8000 123 703 (1) 7 56 80 00 opción 5	<b>EMSSANAR E.S.S.</b>	01 8000 187 050 485 06 97
<b>AMBUQ EPS</b>	01 8000 914 625 (2) 212 19 66 - 212 22 02	<b>EPS SANITAS</b>	01 8000 919 100 Opción 6, luego 1 397 90 00
<b>ASOCIACION MUTUAL SER</b>	01 8000 116 882	<b>EPS SURA</b>	01 8000 519 519 Opción 0 WhatsApp 302 454 63 29
<b>COMPENALCO VALLE EPS</b>	01 8000 413 501 (2) 386 53 00 opción 7 316 360 10 30	<b>MEDIMAS EPS</b>	01 8000 120 777 (2) 369 00 70
<b>COOMEVA EPS</b>	01 8000 930 779 Opción 8 (2) 485 57 23	<b>SALUD TOTAL EPS</b>	01 8000 114 524 (2) 318 04 44 - 318 04 55
<b>COSMITED</b>	(2) 5185007 01 8000111322	<b>SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD - SOS EPS</b>	01 8000 938 777 684 10 00 680 57 57 331 9090

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 12. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA OPERACIÓN

### 12.1 MEDIDAS PARA EL INGRESO

#### 12.1.2 PORTERIA

- Se controla turnos de ingreso y salida para colaboradores según planilla de horarios, para evitar contacto y aglomeraciones.
- Se toma la temperatura a toda la población en general que ingresan y salen a las instalaciones, y se procede a diligenciar el formato de estado de salud para la población en general, incluyendo vigilantes, guardas y porteros. (Formato de toma de temperatura)
- No se permite el acceso a ninguna de las instalaciones a las personas que no porten el tapabocas.
- Se fomenta la higiene de manos al ingreso de cada centro.
- El portero o vigilante realizan las recomendaciones al público en general para mantener el distanciamiento físico de acuerdo a la señalética del lugar.
- Los usuarios que se dirigen a alojarse, las tomas de datos del estado de salud son direccionadas al punto de bioseguridad.
- Los usuarios, colaboradores, aliados y población en general acatan las medidas de distanciamiento social al ingreso al centro, ubicándose en las zonas demarcadas.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- Todas las personas que se dirigen a alojarse pasan por el punto de desinfección al ingreso de cada hotel.
- El guarda o portero procede a dar ingreso al usuario que se va alojar indicando la ruta a seguir y dando las recomendaciones de prevención.
- No se permite el ingreso a las instalaciones, de personas que presenten síntomas asociados a COVID-19: o síntomas gripales. Este reporte lo realiza de manera inmediata el guarda de seguridad de turno o portero al gestor de bioseguridad si es un usuario y al líder de cada empresa si es un colaborador.
- En caso que un huésped presente síntomas asociados al COVID-19 ó alzas térmicas superiores a 38°C, se direcciona a su lugar de alojamiento y se le informa al auxiliar de enfermería, además se orienta para que se comunique con su EPS o entidad de salud correspondiente. Con los datos de contacto registrados se hará el reporte a la secretaria de salud municipal.
- Conociendo la importancia de la protección de la población vulnerable y susceptible frente al COVID-19, no se permite el ingreso de personas que tienen algún tipo de restricción según instrucciones gubernamentales locales y nacionales.
- Se solicita a los colaboradores de todas las áreas y contratistas, que abran sus propios maletines, morrales o bolsas durante las inspecciones de seguridad para minimizar el contacto.
- Se promueve en los huéspedes la participación en la agenda de actividades diarias del centro
- El número de participantes de cada actividad y el aforo de las diferentes áreas estará determinado por las medidas de distanciamiento social.
- El gestor de bioseguridad, brigadista y vigilantes, controlan la distancia mínima de 1 metro entre cada persona en las áreas del hotel.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- Se dispone en un lugar visible, de un código QR para descargar la aplicación CoronApp.
- Se reubican los datafonos y lectores de tarjeta magnética donde aplique, para que el usuario pueda manipularlos y así evitar el intercambio de elementos.

### 12.1.3 Medidas para parqueaderos e ingreso de vehículos

- Los elementos de protección como los cascos de los motociclistas de toda la población en general serán custodiados por cada uno, si son huéspedes deben de llevarlo a sus alojamientos, de tal manera que no tengan contacto con ningún colaborador.

### 13. Punto Bioseguro

Este es un espacio es de transición para el recibo de los usuarios que se van a alojar, en este lugar se garantiza un procedimiento de desinfección y toma de datos, en este sitio se encuentra el gestor de bioseguridad y un auxiliar operativo de apoyo.

- El gestor de bioseguridad realiza la encuesta de salud para los usuarios.
- Desde el punto de bioseguridad se da la información a los usuarios que se deben de acercar durante los días de su estadía con el fin de realizar el chequeo de salud, esto con el fin de tener seguimiento de cada una de las personas que se encuentra en el lugar.
- El gestor de bioseguridad verifica que todas las personas porten su tapabocas y se garantiza el lavado de manos en el lavamanos que se encuentra en este lugar.
- Tanto el gestor de bioseguridad como el auxiliar operativo garantizan el aforo máximo del área de recepción para los usuarios, 12 pax.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

#### **14. RECEPCION.**

- En el centro contamos con sistema de música ambiental, en el cual se incentiva cada 2 horas al lavado de manos y a las medidas de prevención y seguridad.
- Se dispone dispensadores con gel para el uso de los usuarios y colaboradores del área de la recepción y en hotel en los pasillos zonas comunes.
- Por seguridad de todos nuestros huéspedes, no se dispone de minibar en las habitaciones.
- En las maquinas Vending se puede acceder a la compra de tapabocas, gel antibacterial y alcohol.
- Se entrega las llaves y manillas en un sobre a los titulares de las reservas, para que sean ellos los encargados de colocar a cada uno de sus acompañantes.
- El guest service (servicio al huésped), del hotel ofrece atención vía telefónica para tener una permanente comunicación por este medio con los huéspedes.
- La asignación de habitaciones, cabañas y Glamping es potestad del área de recepción.

#### **15. Medidas para el área de primeros auxilios**

- Para ingresar al área de primeros auxilios toda persona debe cumplir con las medidas de lavado, desinfección de manos y distanciamiento social.
- Se cuenta con un servicio de enfermería 24/7.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- El auxiliar de enfermería cuenta con los EPP para la atención de pacientes.
- La atención se hace de una persona a la vez, teniendo en cuenta el grado de emergencia en cada caso y las medidas de distanciamiento social.
- Después de cada atención la auxiliar de enfermería, solicita al área de servicios general el aseo y desinfección de su zona de trabajo.
  - La recolección de los desechos hospitalarios se hace de acuerdo con el plan de gestión de residuos sólidos(PGIRS) implementado en el centro
- Toda atención queda debidamente registrada en la bitácora.
- El uso de elementos como el tensiómetro, la pesa y otros que tengan contacto directo con el usuario, son desinfectados después de cada uso.
- Para casos compatibles o confirmados COVID-19 (ver plan de contingencia).

## 16.PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### 16.1 OBJETIVO

Capacitar a los colaboradores sobre las normas de bioseguridad que se requieren implementar para la correcta limpieza y desinfección de superficies y para la prevención de contagio del nuevo coronavirus (Covid-19).

Establecer y estandarizar el proceso de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para el control y la propagación de esta enfermedad, mediante la aplicación de estrategias de limpieza y desinfección de las áreas, permitiendo así, minimizar los riesgos a los usuarios, proveedores y personal en general.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 16.2 ALCANCE

El presente procedimiento aplica para las actividades de limpieza y desinfección realizadas en todas las áreas del Centro Vacacional y Hosteria los Veleros se deberá implementar el protocolo correspondiente.

## 16.3 REFERENCIA NORMATIVA

- Resolución 777 de junio 2021 del Ministerio de salud y protección social.

Se garantiza el cumplimiento de las exigencias establecidas en este protocolo de bioseguridad, además, de cumplir las siguientes medidas:

- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección utiliza los elementos de protección personal (monogafas, guantes, delantal y tapabocas).
- El personal de servicios generales es responsable de la limpieza y desinfección de los baños de las áreas comunes (públicos), con una frecuencia de cinco veces al día, en los siguientes horarios 7:00 am, 10:00 am, 1:00 pm, 5:00 pm y 9:00 pm, además de puertas y lugares de contacto continuo.
- La frecuencia de limpieza y desinfección para pisos y ventanas en las áreas de autoservicio y restaurante se realizan antes y después de cada servicio con los siguientes horarios 6:30 am, 10:00 am, 11:30 am 3:30 pm, 6:00pm y 9.00 pm
- Se realiza la limpieza y desinfección de áreas, oficinas, recepción, lobby, salas
- de conferencia, entre otras, retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- Se realiza la limpieza en seco para no remover polvo y se hace arrastre en húmedo y no se sacude.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección son de microfibra y de color amarillo que se emplea para el aseo de los carros de camarería

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- El personal de limpieza y desinfección lava sus manos antes y después de realizar las tareas, así mismo utilizan guantes y siguen las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- El proceso de limpieza y desinfección se realiza con los estándares establecidos dentro del protocolo.
- Se eliminan los guantes en el recipiente correspondiente (residuos biológicos) y los paños en una papelería, si los guantes son reutilizables, antes de quitarlos se lava el exterior con el mismo desinfectante limpio con que se realizó la desinfección de superficies y se dejan secar en un lugar ventilado.
- Se utilizan sustancias químicas establecidas para la limpieza y desinfección de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño.
- Se dispone de un espacio exclusivo y ventilado para los insumos de limpieza y desinfección ubicados en el área externa del almacenamiento.
- Se garantiza el adecuado manejo de los residuos, producto de la actividad de limpieza, de acuerdo al plan integral de residuos sólidos.
- Se realiza control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas y de control.

#### **16.4 Manejo de insumos**

- Se dispone en las distintas áreas del Centro Vacacional con 12 puntos ecológicos para el manejo adecuado de los residuos.
- Adicional a los baños públicos se cuenta con 2 puntos de lavado y desinfección en el área de portería y punto bioseguro.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- Todos los insumos de limpieza y desinfección cuentan con las fichas técnicas definidas por el proveedor.
- Se asegura que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se establece un procedimiento de recepción de insumos y productos a proveedores. Anexo
- Se tiene un procedimiento de limpieza y desinfección de los productos al momento de recibir a los proveedores.

### 16.5 Manejo de residuos

- Se realiza las actividades de recolección y almacenamiento de residuos establecidos en el plan de gestión de residuos sólidos (PGIRS).
- Se dispone de recipientes para residuos biológicos de fácil acceso en el punto bioseguro, área del hotel primer y segundo piso para depositar epp guantes y tapabocas.

### 17 ALOJAMIENTO

- Se capacita al personal de la operación por medio de seguridad y salud en el trabajo de las buenas prácticas preventivas sobre el COVID-19. Cronograma de capacitaciones.
- Los muebles (escritorios, sillas, cuadros, neveras, etc.) dentro de la habitación son retirados o reorganizados para permitir más espacio y menos fuentes de contaminación.
- Se realiza higiene de manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol inmediatamente después de manipular la ropa sucia. Se Lava los guantes reutilizables antes de quitárselos, se lava el exterior con el mismo desinfectante limpio con que se realizó la desinfección de superficies y se dejan en un lugar

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

ventilado.

- Se utilizan los desinfectantes avalados por el área de SST para la limpieza y desinfección de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño o cualquier otro elemento.
- Se establecen turnos para el personal de hotel, con intervalos de 10 minutos entre cada colaborador, con el fin que no se crucen mientras realizan sus actividades y evitar aglomeraciones en un mismo sitio.
- Durante la estadía del huésped, la limpieza y desinfección diaria de las habitaciones es opcional, para disminuir el número de contactos entre huéspedes y personal de aseo.
- El alojamiento es aseado por un solo operario (a), a puerta cerrada y con las ventanas abiertas para permitir ventilación natural.
- Para el área de cabañas el aseo se realizará con dos operarias, con las ventanas abiertas con el fin que haya ventilación natural.
- La lencería después de cada check out en todos los alojamientos (habitaciones, cabañas y Glamping) se retira en pequeñas cantidades, evitando cualquier contacto con la lencería de limpia.
- Luego de la entrega de la habitación se procede a aplicar las medidas de limpieza y desinfección revisado por el supervisor
- Los pasillos, áreas comunes y alojamiento se barren con mopa, con el fin de evitar el esparcimiento de partículas.

### 17.1 Lavandería

- La lencería a lavar se separa y se procede con lavado con agua y jabón en una máquina a más de 60°C con detergente comercial. El proceso de secado se realiza en secadora industrial y se plancha usando un rodillo caliente o plancha de vapor.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- La lencería a lavar no se sacude y se evita que entre en contacto directo con la piel de los operarios del lugar.
- Se usan guantes desechables y un delantal de plástico. Se limpian todas las superficies y el área de la lavandería. Se garantiza el lavado de manos con agua y jabón después de manipular lencería a lavar.
- Se realiza higiene de manos con agua y jabón inmediatamente después de manipular lencería a lavar.
- Se Lavan los guantes reutilizables antes de quitárselos, se lava el exterior con el mismo desinfectante limpio con que se realizó la desinfección de superficies y se dejan secar en un lugar ventilado.
- Se tiene disponibilidad de agua caliente en el área con el fin de tener un buen lavado y evitar propagación del virus.
- Toda la lencería que se retira de la lavandería hacia los alojamientos va empacada en bolsa plástica, minimizando el contacto de los operarios con este producto.

### **17.2 Procedimiento lavandería ropa COVID 19**

- Si se presenta un caso con sintomatología compatible con el COVID-19, el personal de aseo ingresa al alojamiento con una bolsa de color rojo para el traslado de la lencería hacia el área de lavandería.
- En la lavandería se procede a realizar el lavado de esta lencería de manera inmediata y en una maquina donde no se mezclen con otras prendas.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### **17.3 Acciones para el manejo de huésped con sintomatología compatible al COVID 19.**

- EncasodetenerunhuéspedconsintomatologíacompatiblealCOVID19, el gestor de bioseguridad, los brigadistas o cualquier colaborador guiara al usuario a su alojamiento y luego informa a la enfermera para que realice su primera atención.
- El hotel suministra de tapabocas, el cual debe de cubrir boca y nariz a la persona con esta sintomatología, así como a su grupo de acompañantes. (este inventario estará en la enfermería del Centro Vacacional).
- Las personas que realicen aseo al alojamiento donde se encontraba la persona con esta sintomatología usar los EPP correspondientes, guantes desechables y batas anti fluidos, (una vez usados se deben desechar y realizar lavado de manos).
- Solo ingresan al alojamiento donde se encontraba esta persona el personal de aseo, y este debe contar con todos sus EPP.
- La habitación cuenta con caneca de color rojo en el cuarto con tapa de pedal y bolsa del mismo color en su interior para los desechos del huésped con síntomas.

### **17.4 Procedimiento de limpieza y desinfección en una habitación con un huésped con sintomatología compatible al COVID 19**

- Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente el usuario con esta sintomatología, lleva todos los elementos de protección personal, además se lava y desinfecta las manos cuando salga y se mantiene una distancia de dos metros de la persona.
- El personal de limpieza lava sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección.

	<b>PROCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- La camarera porta una bata desechable y guantes antes de entrar a la habitación y no se ingresa el carro de limpieza.
- Se retira la lencería y se deposita en una bolsa, el personal de lavandería es informado para su debida manipulación higiénica, no se sacude la lencería sucia y se evita el contacto directo con la piel del colaborador.
- Se realiza higiene de manos con agua y jabón inmediatamente después de manipular la lencería sucia, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos se lava el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, y se dejan secar en un lugar ventilado.
- Cuando el usuario con la sintomatología compatible al COVID-19 abandone definitivamente el alojamiento, se retiran y sustituyen los implementos de aseo y amenities, rollos de papel higiénico y bolsas de aseo para que se desechen.

### **17.5 Manejo de Residuos de huésped con sintomatología compatible al COVID 19.**

- El personal de recolección de residuos se lava y desinfecta las manos antes y después de cada labor, portando siempre sus elementos de protección personal.
- Los residuos generados en el entorno de la persona con sintomatología compatible al COVID 19 tales como guantes, tapa boca y pañuelos desechables o de tela entre otros se manejan de la misma manera de los demás residuos del hotel. (Residuo común)
- Estos residuos se disponen en una bolsa, la cuales cerrada antes de salir de la habitación y es introducida en una segunda bolsa del mismo color. Para una mejor identificación de la bolsa por parte del personal, para lo cual se emplea cinta de enmascarar de color blanco.
- En las áreas de almacenamiento de residuos, No se mezclan ni se ubican junto con residuos aprovechables (Bolsa gris), residuos orgánicos (bolsa verde) o en

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

bolsa diferente al color rojo, de esta manera se limita la posibilidad que puedan manipularlos en búsqueda de material aprovechable.

### 17.6 Medidas en áreas comunes oficinas y salas de conferencia.

- Se garantiza que diariamente en los horarios de 7 am, 10am, 1pm, 4 pm y 7pm se realiza el aseo en las áreas comunes, baños, mobiliario y otros elementos locativos, se hará proceso de limpieza y desinfección.
- Se poseen lavamanos dotados con jabón y toallas desechables para la higiene y lavado de manos en las áreas comunes (baños públicos) y en las oficinas garantiza para su uso constante.
- Para el caso de las salas de conferencia se realiza la limpieza y desinfección de materiales, implementos, ayudas audio visuales y demás elementos para la prestación del servicio; el personal tendrá el material limpio y desinfectado antes de entregarlos y lo limpiará y desinfectará luego de recibirlo.
- El aforo de las salas esta determinado de la siguiente manera, con un distanciamiento de un metro entre cada participante:
  - a) Sala #1 aforo 70 pax. En auditorio, en escuela 40, espina 25 y en U 25.
  - b) Sala #2 aforo auditorio 24, en escuela 15, espina 15 y en U 10.
  - c) Sala # 3 aforo auditorio 24, en escuela 12, espina 12 y en U 8.
  - d) En la hostería los veleros en auditorio 50, en escuela 28, espina, 18 y en U 18 personas.
- Elementos que no requieren ventilación electrónica como controles, micrófonos, marcadores, señaladores, borradores de tablero, calculadoras y demás, se guardan previamente desinfectados y serán entregados en sobre totalmente desinfectados.
- Para ingresar a las áreas de salas de conferencia, todo usuario cumple con las medidas de higiene y lavado de manos.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- El personal operativo se encarga de verificar que se cumpla con el aforo máximo permitido de acuerdo a las medidas de distanciamiento social y controla el ingreso a los juegos.
- Dar instrucciones al usuario de cómo ayudar al niño y de esta manera se evita cualquier contacto con ellos. Si por fuerza mayor el operario debe realizar alguna asistencia, se desinfecta las manos inmediatamente.

## **18. MANTENIMIENTO**

### **18.1 OBJETIVO**

Establecer acciones de control para la promoción y prevención, para la preparación, respuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19.

### **18.2 ALCANCE**

Estos lineamientos son aplicables para las diferentes áreas del Centro vacacional Comfandi.

Se garantiza el cumplimiento de las exigencias de este protocolo y las medidas de prevención y mitigación referente al contagio del COVID -19

- Se capacita al personal en buenas prácticas preventivas sobre el Covid-19, y se posee.
- Se garantiza el uso de los EPP durante toda la jornada de trabajo.
- Se realiza higiene de manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol.
- Se aplica las medidas de limpieza y desinfección en las distintas áreas de trabajo.
- Cada colaborador informa al área encargada del aseo inmediatamente finalice cualquier labor de mantenimiento en alojamientos, áreas públicas, oficinas y otras zonas, para que se realice la desinfección adecuada, de acuerdo con el riesgo de contagio que pueda tener en el lugar.
- Se garantiza la desinfección y limpieza de las herramientas de cada colaborador, así como también los materiales y herramientas de uso compartido

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

(Taladro, pala, pica entre otras) protocolo desinfección.

- Se realiza la limpieza y desinfección de sus áreas de trabajo y superficies con el fin de retirar el polvo y la suciedad.
- De ser necesario y que se tenga que realizar alguna actividad de mantenimiento o atención a cualquier usuario en un alojamiento que se encuentre ocupado, se garantiza a parte del uso de los EPP el distanciamiento social.
- Conservar el distanciamiento social con todos los compañeros de trabajo con los cuales no tenga que realizar una actividad específica.

## **19.PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIADOS/PROVEEDORES (CONCESIONES A&B COMFANDI)**

### **19.1 OBJETIVO**

Establecer las medidas de protección implementadas por Comfandi y el autocuidado a seguir por parte de los aliados, con el fin de mitigar el riesgo de contagio por COVID-19, en acatamiento de las disposiciones y orientaciones expedidas por las entidades gubernamentales, particularmente la resolución 777 de 2021 y de esta forma proteger la salud de todas las personas durante el desarrollo de sus actividades.

### **19.2 ALCANCE**

Dirigido a todas las personas que tengan relacionamiento con el área de A&B de COMFANDI y estas medidas estarán vigentes durante la emergencia ocasionada por la pandemia del COVID-19.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### 19.3 REFERENCIA NORMATIVA

- Ministerio de Salud y Protección Social.
- Organización Mundial de la Salud (OMS)
- Página web de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)
- Ministerio de Salud y la Protección social, Guía GIPG13-01; Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general.
- Ministerio de Salud y Protección Social, Guía GIPS24; Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud.
- Ministerio de Salud y la Protección social, Guía GIPG16-01; Orientaciones para limpieza y desinfección de la vivienda como medida preventiva y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19.
- Resolución 77 del 2021.
- ACODRES
- Guía SURA – Limpieza y desinfección de vehículos.
- Guía SURA – desinfección camiones de abastecimiento de alimentos.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 19.4 DEFINICIONES

### **AUTO OBSERVACIÓN**

Es el seguimiento que hace la persona respecto de signos y síntomas que pueda presentar. Si la persona siente fiebre o desarrolla tos o dificultad para respirar o dolor de garganta o fatiga durante el período de auto observación, debe tomar su temperatura, comunicarse con la línea telefónica habilitada y notificar la situación para recibir la orientación y direccionamiento en cuanto a una posible evaluación médica. (Observar).

### **AUTOCONTROL**

Es el control que realiza la persona a sí misma para detectar fiebre con la toma la temperatura dos veces al día permaneciendo alerta ante la tos o la dificultad para respirar o el dolor de garganta o la fatiga. La persona bajo autocontrol debe conocer el protocolo para comunicarse con el equipo de salud a cargo si presentara alguno de estos signos o síntomas durante el período de autocontrol con el fin de determinar si necesita una evaluación médica. (Medir).

### **SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA**

Es una estrategia esencial para la detección de enfermedades y *llevar* a cabo programas de prevención, control o erradicación de las mismas.

### **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-19 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.

### **EPP**

Elementos de protección personal corresponden a los equipos, aparatos y dispositivos especialmente preconcebidos y/o fabricados para preservar el cuerpo humano, en todo o en parte, de riesgos específicos por accidentes del trabajo o enfermedades profesionales, ayudan a preservar la salud.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### **TAPABOCAS/CUBREBOCAS TELA**

Es un elemento en tela que no proveen protección respiratoria, sino protección contra salpicaduras, son poco resistentes y no filtran partículas.

### **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.

### **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

### **MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD**

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución 777 de 2021 “por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”

### **DESINFECCIÓN**

Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

### **DESINFECTANTE**

Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas.

### **MENAJE:**

Hace referencia a la vajilla, la cubertería y el servicio de mesa. El mobiliario y accesorios del hogar.

### **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.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### **BUFFET:**

Es una comida servida y dispuesta generalmente sobre una mesa, junto con su cubertería, que consiste principalmente en que los comensales se sirven a discreción de los alimentos.

### **19.5 RESPONSABILIDADES**

- El área de alimentos y bebidas es responsable de dar cumplimiento a las medidas establecidas en este protocolo.
- Cada supervisor de área es responsable de realizar el seguimiento al cumplimiento de sus equipos de trabajo, así como validar el uso adecuado de los elementos de protección personal.
- Monitorear conjuntamente con el gestor de bioseguridad el cumplimiento de las exigencias de este protocolo.

### **19.6 GENERALIDADES MEDIDAS LOCATIVAS**

- Se dispone de puntos de gel glicerina tanto para usuario como colaboradores.
- Las mesas para los usuarios están separadas a 2 metros de distancia.
- En los puntos de atención de alimentos y bebidas se cuenta con la información divulgada tanto para colaboradores como para usuarios del lavado de manos, distanciamiento, uso de tapabocas, limpieza y desinfección.
- Se incentiva al pago con tarjeta con el fin de evitar el uso de efectivo.
- El servicio de buffet queda suspendido.
- Se cuenta con señalización en la entrada al restaurante con el fin que los usuarios den espera en caso de ser necesario.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### 19.7 AREA DE SERVICIO

- Se garantizan todas las capacitaciones a todo el personal tanto en los protocolos, como la prevención y mitigación del COVID-19.
- Se cuenta con el reporte diario del estado de salud de todos los colaboradores, desde el ingreso, labor realizada por el portero del Centro Vacacional.
- Todo el personal del área deberá ingresar en ropa de calle al lugar de trabajo y cambiarse al uniforme estando siempre en sus áreas respectivas.
- No se permite que los colaboradores del lugar estén en áreas distintas al área de servicio.
- Se garantiza que cada vez que a los usuarios se les termine de dar el servicio inmediatamente se realiza la desinfección tanto de la mesa como la silla, con una solución desinfectante, para esta actividad el operario usara guantes de nitrilo, los cuales desinfectara después de la labor.
- Se garantiza el uso de tapabocas y careta acrílica para los meseros y cajeros del área de servicio.
- Cada persona que vaya a ingresar al área de restaurante o autoservicio debe utilizar tapabocas, gafas de protección y/o careta de acrílico; además incluir un kit que contenga alcohol glicerinado y toallas desechables. El tapabocas deberá ser cambiado cómo máximo cada 8 horas, o cuando este sucio o húmedo.
- En todo momento se mantiene la capacidad prevista del espacio para atender los usuarios de acuerdo a las medidas de distanciamiento social (1 metro).

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 19.8 AREA DE PRODUCCION

- Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, menaje y servido con productos desinfectantes autorizados, antes y después de los servicios.
- No se expone los alimentos para manipulación de los compradores.
- Se abre las ventanas para la ventilación natural en el área de producción.
- Se supervisa la frecuencia de lavado de manos y la práctica de hábitos de higiene de todo el personal.
- Se supervisa diariamente la limpieza y desinfección y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).
- Se realiza la limpieza y desinfección de los demás equipos y utensilios empleados para el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).
- Se supervisa la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, servido y venta.
- Todos los alimentos que se dirigen a las mesas van protegidos con empaques de tapa, bajo una película plástica o papel aluminio, con el fin de garantizar una protección permanente hasta llegar al cliente y que no esté en exposición al ambiente.
- Se realiza la limpieza y desinfección diaria de los vehículos y contenedores donde se transportan los alimentos.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- Se cuenta con dispensadores de gel desinfectante de fácil acceso para los usuarios y colaboradores, además se realiza la limpieza y desinfección de estos puntos.
- Se elimina el uso de cartas menú, las cuales se sustituyen inicialmente por tableros.

## 20. Ingreso a la piscina

### Medidas en piscinas

- En las zonas de estancia de los usuarios, se debe establecer una distribución especial que garantiza la distancia de al menos de 1 metro entre los usuarios excepto entre los miembros de un mismo núcleo familiar, mediante señales en el suelo limitando los espacios. Los objetos personales tales como toallas, bolsas, etc. permanecerán dentro del perímetro establecido, evitando contacto con el resto de usuarios.
- Se garantiza el distanciamiento físico de 1 metro entre personas en los baños y se señalizan aquellas unidades que no están en uso.
- Se suministra al personal salvavidas los dispositivos requeridos para evitar el contacto boca a boca al realizar las maniobras de salvamento y rescate.
- Se establece un reglamento para el uso de la piscina que contempla las medidas establecidas en este protocolo, las conductas admitidas y prohibidas y las sanciones por incumplimiento del reglamento. Tal reglamento está a disposición de trabajadores y usuarios.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### Medidas para controlar el aforo

- El aforo de cada piscina se indicará en un cartel junto a la misma.

Tabla para calcular el aforo al 100% en el estanque de la piscina:

Estanque	Número de personas
Veleros	54
Piscina 1er nivel	80
Piscina 1er nivel niños	18
Piscina 3er nivel	40

### Medidas de limpieza y desinfección de las áreas anexas y complementarias al estanque de piscina

- Se posee un protocolo de limpieza y desinfección.
- Se realiza una exhaustiva limpieza y desinfección de todos los elementos, equipos y superficies, con especial atención a los espacios cerrados como baños, duchas, vestidor o lugar destinado al cambio de ropa y a las superficies de contacto más frecuente como grifos, manijas, llaves, pasamanos. Para ello se:
  - a) Se identifican todos los equipos, materiales e instalaciones susceptibles de limpieza y desinfección como el estanque, andén perimetral, pisos, paredes, escaleras, andenes, duchas, baños y vestidor.
  - b) Por cada zona del establecimiento se describe el procedimiento y frecuencia diaria de operación de limpieza y desinfección que es al menos 3 veces en el día, y el personal que lo realiza.
  - c) Los elementos, equipos y superficies son desinfectados después de su uso.
  - d) Se registran todas las operaciones de limpieza, mantenimiento y desinfección que se lleven a cabo antes y durante la apertura.
- Todos los baños y vestuarios están dotados de jabón de uso individual, papel desechable, cartel informativo del correcto lavado de manos y papeleras con tapa y pedal.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

- Se recomendar a los usuarios que se duchen de forma rápida en las duchas externas, cuando finalicen su actividad, y no en los vestidores, minimizando así el riesgo de contacto entre usuarios.
- Se lavan y desinfectan antes de la apertura diaria, las camas asoleadoras, sillas, mesas y los chalecos salvavidas, para garantizar la desinfección entre un usuario y otro. Este procedimiento queda descrito en el protocolo.
- Se tiene control de ingreso y salida, con el fin de cumplir el número máximo de personas que simultáneamente están permitidas en una atracción o en una piscina.
- Se reducen y separa las sillas de sol y demás sillas instaladas en las áreas de piscinas garantizando el distanciamiento entre una y otra y su desinfección teniendo claro que mínimo se debe realizar cada media hora y máximo cada 2 horas
- Se desinfectan las superficies de alto contacto de las áreas de los salvavidas, como reposa manos, sillas, escaleras a similares, en cada cambia de turno o rotación.

### **Calidad del agua contenida en el estanque**

- Se mantiene control de pH entre 7,0 — 7,5
- El Cloro libre residual: 2.0 — 4.0 mgCL<sub>2</sub>/L (ppm).
- El Cloro combinado. menor o igual a 0.2 mgCL<sub>2</sub>/L (ppm).
- En caso de utilizar come desinfectante Brom° total: 2 - 5 mg/l.
- En caso de utilizar Acido Cianurico en el proceso de mantenimiento: menor de 30 mg/L (ppm)
- Potencial de Oxidación — Reducción (Ag/AgCl) mayor de +650 mv (in situ)
- Color (visual): Aceptable
- Material flotante: ausente
- Olor (Olfativo): Aceptable
- Transparencia (visual):fondo visible
- Temperatura: Menor o igual a 40°C
- Cuando el estanque de piscina este en uso se miden los niveles de pH y de cloro libre residual (o bromo total, Acido Cianurico), de ser necesario se ajusta.
- El tiempo de recirculación del volumen total del agua se realiza según las especificaciones y necesidades de la piscina
- Si la medición de cloro libre residual resultara < 0,5 mg/l, se procede a desalojar el estanque, no permitiéndose el baño hasta que se vuelva a obtener una concentración mínima de 0,5mg/l (en caso de utilizar bromo: 2 mg/l).
- Se limpia diariamente cada uno de los elementos y equipos que hacen parte del sistema de tratamiento, esto es filtros, bombas, dosificadores, etc, limpieza, cepillado, aspirada de toda la superficie del estanque.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

## 7. Zonas húmedas (jacuzzi, sauna y baño turco)

- Se define el aforo en el área del baño turco y sauna de 6 pax y máximo hasta 10 si están son de un mismo grupo familiar.
- Se restringe el uso del jacuzzi con un aforo solo de 6 pax y máximo 8 si están son de un mismo grupo familiar.
- El lugar es desinfectado cada media hora y máximo cada 2 horas con solución de amonio cuaternario de 5ta generación.
- Los baños del lugar están dotados de jabón y toallas desechables de un solo uso para garantizar el lavado de manos de los usuarios que asisten al lugar.
- El tapabocas es de carácter obligatorio mientras no se encuentre utilizando los servicios de zona húmeda.

## 21. BIBLIOGRAFÍA

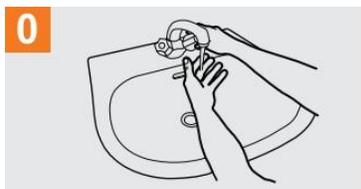
- Resolución No. 777 de 2021, Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del CoronavirusCovid-19.

## 22. Anexos

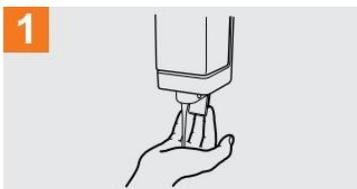
### 22.1 Lavado de manos



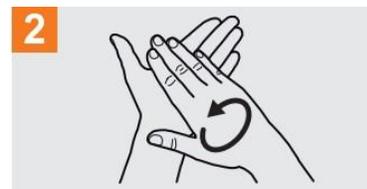
**Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos**



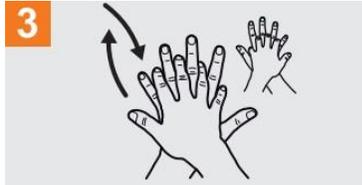
**0** Mójese las manos con agua;



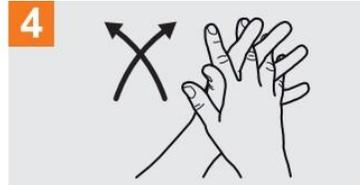
**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



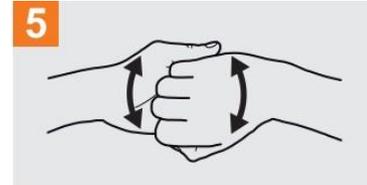
**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



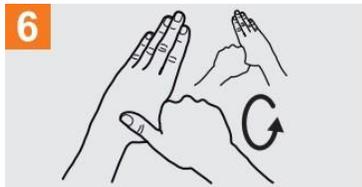
**3**  
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



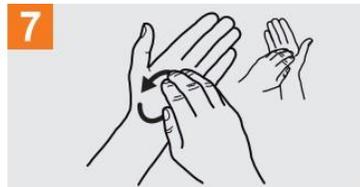
**4**  
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5**  
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



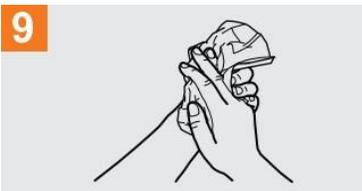
**6**  
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



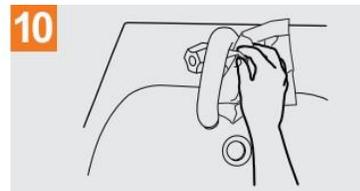
**7**  
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



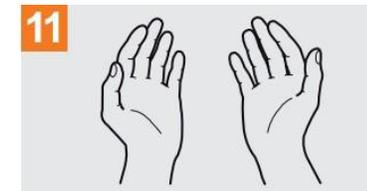
**8**  
Enjuáguese las manos con agua;



**9**  
Séquese con una toalla desechable;



**10**  
Sírvasse de la toalla para cerrar el grifo;



**11**  
Sus manos son seguras.

## 22.2 Higiene de manos

**1a**



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

**1b**

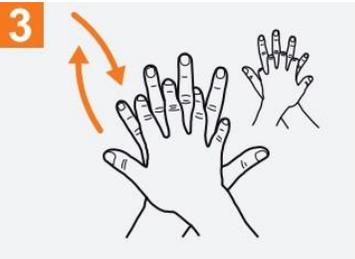


**2**



Frótese las palmas de las manos entre sí;

**3**



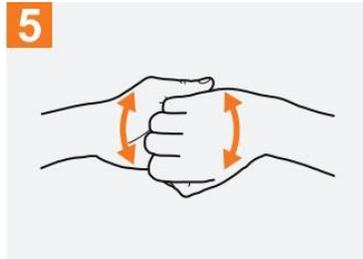
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

**4**



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

**5**



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

**6**



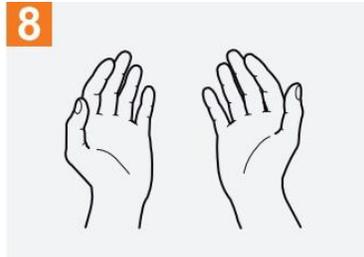
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

**7**



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

**8**



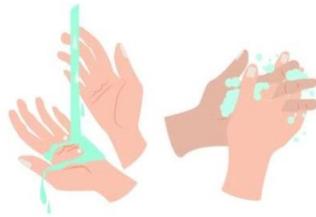
Una vez secas, sus manos son seguras.

	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

### 22.3 Uso del tapabocas

1. Higienizar las manos antes de manipular el tapabocas

**- 1 -**  
Lavate las manos con agua y jabón antes de ponerte el tapaboca



2. Revisar que el tapabocas encuentre en un estado óptimo

**- 2 -**  
Revisá que el tapaboca se encuentre en buen estado



3. Chequear que la mascarilla encuentre del lado correcto.

**- 3 -**  
Chequeá que el tapaboca se encuentre del lado correcto



4. Que cubra el rostro desde el puente de la nariz.

**- 4 -**  
Ponete el tapaboca cubriendo el rostro desde el puente de la nariz



5. Sujetar la mascarilla alrededor de las orejas.

**- 5 -**

Sujetá bien el tapaboca alrededor de las orejas



6. Cubrir completamente el rostro desde el puente de la nariz hasta debajo del mentón. No dejar ningún espacio ni huecos del rostro.

**- 6 -**

Cubrí completamente tu rostro desde el puente de la nariz hasta debajo del mentón y asegurate de no dejar espacios ni huecos



7. Reemplazar el tapabocas en caso de que se humedezca.

**- 7 -**

Reemplazá el tapaboca si se humedece



8. No tocar el tapabocas mientras está en uso. Si se hace, hay que lavarse las manos de manera inmediata.

**- 8 -**

No toques el tapaboca mientras lo uses. Si lo hacés, lavate las manos inmediatamente



9. Para sacarse la mascarilla hay que ir de atrás hacia adelante desatándolo con las manos

**- 9 -**

Sacate el tapaboca desde atrás hacia adelante, desatándolo o quitándolo con las manos limpias



	<b>PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>	<b>VERSIÓN: 2</b>
		<b>NIT: 890303208-5</b>
<b>HOTELES RECREACIÓN</b>		<b>FECHA: 05/06/2021</b>

limpias.

10. Luego de usarlo, lavar lo inmediatamente a mano en el lavarropas.

**- 10 -**  
Luego de usarlo, lavá el tapaboca inmediatamente, en el lavarropas o a mano



11. Al finalizar, lavar las manos con agua y jabón

**- 11 -**  
Al finalizar, lavate las manos con agua y jabón

