

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA ESTABLECIMIENTOS DE
ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE**

**2020-05-05
HOTEL BOQUILLA SUITES
MARITZA THERAN DIAZ
NIT: 45449073**



**Hotel Seguro
COVID-19**

Prohibida la reproducción

Rad. No. 1-2020-45936 Dirección Nacional de Derechos de Autor

Protocolo de bioseguridad para establecimiento de alojamiento y hospedaje para la prevención del contagio con el Covid-19

PRÓLOGO

Asesoría Administrativa Integral González y Cía. Ltda. ASADIN Ltda. Con Nit No. 860402327 y domicilio en la Ciudad de Bogotá, con matrícula No. 00175259 del 30 de julio de 1982. Como dueña del esquema de certificación de este Protocolo, ejercerá su objeto social en materia de certificación a través del Establecimiento de Comercio denominado CERTIFICACIONES TURISTICAS con matrícula No. 01471927 del 21 de abril de 2005.

De igual forma y con base en la norma NTC ISO 17067, la cual establece los fundamentos de la certificación de producto tomando como referencia el esquema tipo 6 el cual define las actividades y funciones que se deben seguir en cualquier proceso de certificación de servicios, presenta a través de este documento las directrices de certificación del sello de calidad de su propiedad y de los de bioseguridad aplicables a los diferentes subsectores del turismo.

Que dentro de su Misión está la de contribuir con el Sector Turismo al incremento de su competitividad y por tanto a crear y ofrecer productos y servicios de excelente calidad con el cumplimiento de la normatividad legal vigente, a la seguridad en la prestación de servicios de alojamiento y complementarios y la seguridad alimentaria que este sector lo requiere.

Que mediante Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social decretó la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del COVID-19 en el territorio nacional y mitigar sus efectos.

Que, así mismo, la Organización Internacional del Trabajo, mediante comunicado del 18 de marzo de 2020, instó a los Estados a adoptar medidas urgentes para i) proteger a los trabajadores y empleadores y sus familias de los riesgos para la salud generados por el coronavirus COVID-19; ii) proteger a los trabajadores en el lugar de trabajo; iii) estimular la economía y el empleo, y iv) sostener los puestos trabajo y los ingresos, con el propósito respetar los derechos laborales, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación rápida y sostenida.

Que mediante Decreto 539 del 13 de abril de 2020 Los Protocolos de bioseguridad durante el término de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, el Ministerio de Salud y Protección Social será la entidad encargada de determinar y expedir los protocolos que sobre bioseguridad se requieran para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública, para mitigar, controlar, evitar la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

Que el Ministerio de la Salud y Protección Social Mediante resolución 000666 del 24 de abril de 2020 por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad, para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVI-19

Que Certificaciones Turísticas desarrollo a partir de la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 el Protocolo específico aplicable a los establecimientos de alojamiento y hospedaje se reservó el derecho de certificación como propietaria del esquema de certificación y el protocolo registrado.

Este protocolo está sujeto a su actualización y mejora con los aportes de los prestadores de servicios turísticos, comunidad académica y público en general que así lo manifiesten con el fin de responda a las necesidades del sector y a la preservación de la salud de los trabajadores y usuarios de los establecimientos de alojamiento y hospedaje.

A continuación, presentamos su contenido:

CONTENIDO

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE	1
CONTENIDO	4
1. GENERALIDADES	6
2. OBJETO Y ALCANCE	6
3. DEFINICIONES	6
4. GESTION PARA LA BIOSEGURIDAD	11
4.1. REQUISITOS LEGALES	11
4.2. LAVADO DE MANOS	12
4.3. DISTANCIAMIENTO FISICO	12
4.4. MANEJO DE TAPABOCAS	13
4.5. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	13
4.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	14
4.6.1. programas de limpieza y desinfección.	14
4.6.2. Instalaciones	15
4.6.3. Equipos	17
4.6.4. Lencería	17
4.7. Manipulación de insumos y productos.	17
4.8. Manejo de residuos.	18
5. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO EN LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS O PROCESOS DEL HOTEL BOQUILLA SUITES	18
5.1. Ventas y Reservas	18
5.2. Recepción y atención al cliente.	19
5.3. Alojamiento – Ama de Llaves	20
5.4. Reuniones y eventos.	21
5.5. Áreas recreativas, deportivas y de entretenimiento	22
5.6.1 Gimnasio y zonas deportivas.	22
5.6.2 Zonas húmedas	22
5.6. Mantenimiento	22
5.7. Seguridad	23
5.8. Lavandería	23
6. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE	

CONTAGIO.	24
6.1 Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	24
6.1.1 Trabajo remoto o trabajo a distancia:	25
6.1.2 Trabajo de forma presencial:	26
6.1.3 Alternativas de organización laboral	27
6.1.4 Interacción en tiempos de alimentación.	28
6.1.5 Medidas locativas	29
6.1.6 Herramientas de trabajo y elementos de dotación	29
6.1.7 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, entre otros)	30
6.2 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo	31
6.3 Capacitación a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:	32
6.4 Actualización del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales – ARL	32
6.5 Manejo de situaciones de riesgo por parte del Hotel Boquilla Suites	33
7. MONITOREO DE SÍNTOMAS DE CONTAGIO DE COVID-19 ENTRE TRABAJADORES	34
7.1 Prevención de contagio	34
7.2 Manejo de situación de síntomas compatibles con COVID-19.	35
8. PLAN DE COMUNICACIONES	36
9. RESPONSABILIDADES	38
ANEXO 1	40
1. “Al salir de la vivienda	40
2. Al regresar a la vivienda	40
3. Convivencia con una persona de alto riesgo	40
ANEXO 2 BIBLIOGRAFIA	42
ANEXO 3	44
Fichas técnicas de productos	44

Protocolo de bioseguridad para establecimientos de alojamiento y hospedaje para la prevención del contagio con el Covid-19

1. GENERALIDADES

Este protocolo permite a los establecimientos de alojamiento y hospedaje (**en adelante Hotel Boquilla Suites**) que demuestren de manera permanente el cumplimiento de los requisitos aquí expuestos y compromiso con la bioseguridad de sus usuarios

Cuando uno o varios requisitos no se puedan cumplir por razones de fuerza mayor por el **Hotel Boquilla Suites**, deberá justificar técnicamente su exclusión.

2. OBJETO Y ALCANCE

Este protocolo es aplicable al **Hotel Boquilla Suites** y especifica los requisitos de bioseguridad a toda la cadena de producción del servicio de alojamiento y complementarios dentro de un EAH, así como a los colaboradores y usuarios que ella interviene.

Este protocolo está orientado a minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad transmitida por el COVID-19

3. 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 el paciente. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

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 paciente hacia

otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) 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)

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)

Clientes: Comprador potencial o real de productos o servicios. (A.M.A. American Marketing Association) <https://www.promonegocios.net/clientes/cliente-definicion.html>

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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Comensales: Cada una de las personas que comen en una misma mesa. (<https://www.wordreference.com/definicion/comensal>)

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 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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Eventos: Un evento es un suceso de importancia que se encuentra programado. Dicho acontecimiento puede ser social, artístico o deportivo. (Real academia Española RAE) <https://definicion.de/evento/>

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)

Establecimientos de Gastronomía: Establecimiento en el que los alimentos y bebidas son preparados para su consumo ahí mismo.

((http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/corro_a_gf/capitulo2.pdf)

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)

Gimnasio: Se denomina gimnasio a un establecimiento en donde la gente se reúne para realizar actividad física. (Fecha: 01/05/2014. Autor: Editorial Definición MX.URL: <https://definicion.mx/gimnasio/>.Lugar: Ciudad de México)

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. (http://doracellyduque.blogspot.com/2012/07/que-es-lenceria-gastronomica_23.html)

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.

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)

Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

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/finanzas-corporativas/que-es-un-proveedor/>

Residuo: 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. (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+PREVENCION+Y+MANEJO+DE+REIDUOS+PELIGROSOS+GENERADOS+EN+GESTION+INTEGRAL.pdf/491df435-061e-4d27-b40f-c8b3afe25705>

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)

Residuos Peligrosos: Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o reactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. (Decreto 4741, 2005. Ministerio de ambiente, Vivienda y desarrollo territorial)

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

SARS-Coll-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/vsptscqrds00/zona-humeda-y-spa/>

4. GESTION PARA 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 participes, 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*”. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Forms/DispForm.aspx?ID=6008

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

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

El **Hotel Boquilla Suites** debe adicionar 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 COVID- 19, con los registros o evidencias para demostrar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

4.1. REQUISITOS LEGALES

El **Hotel Boquilla Suites** debe identificar, documentar y evaluar el cumplimiento de los requisitos legales que le son aplicables y en los concerniente con el manejo de la pandemia

del Coronavirus COVID-19

4.2. LAVADO DE MANOS

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia de dispensador no manual en las áreas comunes del hotel (recepción, zonas húmedas, restaurante) para uso de todo el personal (MINSALUD, 2013). Resolución 2674 de 2013 art 6 numeral 6.3, jabón líquido y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- B. Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%. en las áreas comunes del hotel (recepción, zonas húmedas, restaurante, pasillos de uso frecuente) para uso de todo el personal. (MINSALUD, 2013. Res.2674)
- C. Disponer de lavados de pie afuera de las instalaciones del hotel, previo al ingreso del personal trabajador, personal visitante y proveedores.
- D. Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras del **Hotel Boquilla Suites**.
- E. Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del (Ministerio de Salud y Protección Social, 2020). *Hábitos Saludables – Las manos limpias salvan vidas*. <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/lavado-de-manos.aspx>
- F. Realizar el protocolo de lavado de manos para todo su personal con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos. Aplica también para todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, los cuales deben reportar su realización. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- G. Realizar el protocolo de lavado de manos después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- H. Establecer mecanismos de información, seguimiento, monitoreo y autocontrol por intermedio de los responsables de los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo del **Hotel Boquilla Suites** o las personas que estos deleguen.
- I. Colocar avisos de información, realizar acciones de educación y comunicación para la aplicación de este numeral por parte de trabajadores y usuarios del **Hotel Boquilla Suites**.

4.3 DISTANCIAMIENTO FISICO

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Garantizar que los usuarios y trabajadores permanezcan al menos a 2 metros de distancia entre ellas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para establecer estas medidas en espacios, áreas o recintos amplios, podrán pedir asistencia técnica a la ARL SURA a la cual se encuentra afiliada.
- B. Para estos efectos, los usuarios y las personas de todos los departamentos o áreas mantendrán las mismas distancias de protección.
- C. Controlar y registrar el aforo de los usuarios y trabajadores en las áreas de utilización

- de servicios. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- D. Establecer la distribución de los diferentes puestos o áreas de trabajo con el fin de que se cumpla el distanciamiento físico.
 - E. Establecer la distribución en los sitios donde consumen los alimentos (por ejemplo: comedores, cafeterías, casinos etc.) y en general en todos los espacios del **Hotel Boquilla Suites**. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
 - F. No permitir reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
 - G. Aprovechar las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y evitar el intercambio físico de documentos de trabajo, dejando evidencia de los sitios o procesos en los que se aplica. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
 - H. Colocar avisos de información, realizar acciones de educación y comunicación para la aplicación de este numeral por parte de trabajadores y usuarios del **Hotel Boquilla Suites**.

(C.DC,2020) Centers for Disease Control and Preventios. *Distanciamiento social, cuarentena y aislamiento*
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html>

4.4 MANEJO DE TAPABOCAS

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Poseer un instructivo de uso de tapabocas conforme a lo estipulado por el ministerio de salud. (Ministerio de salud, 2020). “*lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia*”
file:///C:/Users/Usuario/Documents/PROTOCOLOS%20COVID%2019/GIPS18%20Otapa%20bocas.pdf
- B. Garantizar que sus empleados usan tapabocas (convencional) de manera obligatoria según instructivos de uso y registros de entrega
- C. Solicitar su uso a aquellas personas que presentan sintomatología respiratoria.
- D. Solicitar su uso a aquellas personas que hacen parte de los grupos de riesgo (personas adultas mayores de 70 años, personas con enfermedades cardiovasculares, enfermedades que comprometan su sistema inmunológico, cáncer, VIH, gestantes y enfermedades respiratorias crónicas).
- E. Colocar avisos de información, realizar acciones de educación y comunicación para la aplicación de este numeral por parte de trabajadores y usuarios del **Hotel Boquilla Suites**.

4.5 ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Definir por parte de los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del **Hotel Boquilla Suites** los elementos de protección personal EPP

indicados para la protección personal de acuerdo con la labor para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene. (MINSALUD, 2020. Res. 666) 020)

- B. Entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- C. Informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- D. A partir del análisis de actividades se recomienda el uso de guantes, si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, su ficha técnica debe estar registrada en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST para cada actividad que desarrolla dependiendo del riesgo de contagio elaborado para el COVID-19. para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables conforme con el numeral 4.2 Lavado de manos
- E. Lavar y desinfectar los EPP no desechables antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- F. Instalar recipientes adecuados y debidamente identificados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados, conforme con el numeral 4.8 manejo de residuos. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- G. Garantizar que ningún trabajador usa la dotación o EPP empleados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales. (MINSALUD, 2020 Res.666)
- H. Instruir a los trabajadores que deben abstenerse de compartir los EPP. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- I. Colocar avisos de información, realizar acciones de educación y comunicación para la aplicación de este numeral por parte de trabajadores, contratistas, proveedores.

4.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.6.1. programas de limpieza y desinfección.

Los programas de limpieza y desinfección del **Hotel Boquilla Suites** deben como mínimo contemplar que:

- A. El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección utilice los elementos de protección personal (usar monogafas, guantes, delantal y tapabocas). De acuerdo con el numeral 4.5
- B. Se realice la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva. Realizar la limpieza evitando la generación de aerosoles.
- C. Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.
- D. El personal de limpieza lave sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, conforme con el numeral 4.2. lavado de manos de este protocolo, así mismo se deben utilizar guantes según numeral 4.5 EPP y los dispuestos en el SG SST y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- E. Se garantice 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. Numeral 4.6 de este protocolo o lo dispuesto en el SG SST
- F. Se evalúen los productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados pueden eliminar el coronavirus en las superficies y se revisen las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza, de acuerdo con la actualización que debe hacer al plan de Saneamiento y lo concerniente con los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) por procedimiento y por equipo. (MINSALUD, 2013. Res. 2674)
 - G. Las superficies del cuarto de baño y el sanitario e instalaciones deben limpiarse y desinfectarse según el protocolo establecido por el **Hotel Boquilla Suites** y lo estipulado en el numeral 4.6 de este protocolo y al menos tres veces al día. Se deben llevar registros.
 - H. Elimine los guantes y paños después de usarlos en un contenedor o recipiente dispuesto para tal fin debidamente identificado, conforme con el numeral 4.8 Manejo de Residuos de este protocolo, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
 - I. Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa). Según numeral 4.6.1 Limpieza y desinfección de instalaciones. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
 - J. Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección.
 - K. El proceso de limpieza y desinfección de las áreas comunes se debe realizar al iniciar la jornada laboral, y determinadas cada dos horas, teniendo en cuenta si en ese lapso tiempo se requiere el proceso por suciedad notablemente visible se debe realizar de inmediato, así previo a la finalización de la jornada laboral.

4.6.2. Instalaciones

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Realizar la desinfección química. Evitar las desinfecciones físicas con uso de calor.
- B. Realizar la desinfección de instalaciones con solución de cloro a 5000 ppm (9.5 ml de cloro comercial al 5.8 % por cada 1 litro de Agua). Esta solución se puede aplicar por atomización y no se enjuaga de forma inmediata
- C. Tener un programa de limpieza y desinfección de instalaciones con sus respectivos registros. utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.
- D. Limpiar las instalaciones de todas las áreas donde se presta servicio y llevar registros.
- E. Eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección.
- F. Utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.
- G. Realizar la limpieza con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo.
- H. Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección (dejar evidencia de la frecuencia

anterior y la nueva) del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales los usuarios tienen contacto constante y directo.

- I. Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de uso doméstico o industrial. Así mismo, garantizar jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.
- J. Realizar 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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- K. Elaborar de fichas técnicas e instructivos (idealmente digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección aplicados para mitigar el contagio del coronavirus COVID-19. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- L. Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- M. 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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- N. Disponer de paños y uso de desinfectante que permita limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto de los equipos o elementos de uso general entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- O. Lavar con un detergente las áreas como pisos, baños, cocinas, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, o también se puede utilizar dicloroisocianurato de sodio diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, entre otros. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- P. Realizar desinfección periódica de las habitaciones, las áreas de proceso de alimentos al menos cada 4 horas.
- Q. Revisar las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. El listado de desinfectantes puede ser consultado en el siguiente enlace: (United States Environmental Protection Agency EPA., 2020) List Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- R. Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo de los programas de limpieza y desinfección a través de registros. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- S. Incluir en las capacitaciones a todo el personal este numeral de Limpieza y desinfección
- T. En caso de contratar empresas especializadas estas deberán contar con concepto sanitario expedido por la Direcciones Territoriales. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- U. Limpiar y desinfectar de forma constante y periódica la cual debe estar definida de los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) y controlar su realización, según la programación de la actividad. (MINSALUD, 2020. Res. 666)
- V. Contar con su respectiva hoja de seguridad todos insumos químicos empleados con fines de mitigación del contagio con COVID-19, especificando dosis y naturaleza química del producto. Como desinfectantes, aromatizantes, desengrasantes, jabones

o detergentes.

4.6.3. Equipos

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Limpiar y desinfectar los equipos utilizados en todas las áreas después de su uso incluidas las partes desmontables. Llevar registros de la limpieza y desinfección
- B. Realizar desinfección de los equipos utilizados para producción de alimentos, al menos cada 4 horas de tableros de control, agarres y demás superficies del equipo que estén en contacto continuo con las manos. Cuidar el alimento durante el desarrollo de las mismas evitando contaminación química.

4.6.4. Lencería

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Lavar la lencería después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (de habitaciones, manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.
- B. Lavar la lencería con detergente o desinfectante en agua a 70 °C (160 °F) por un mínimo de 25 minutos. Cuando se usen ciclos de lavado a baja temperatura (es decir, menos de 70 °C o menos de 160 °F), utilizar un producto químico que sea apropiado para el lavado a baja temperatura en la concentración indicada en la ficha técnica. (Directrices de la OMS, 2014)
- C. Lavar y desinfectar los utensilios después de su uso para evitar la contaminación cruzada.

4.7. Manipulación de insumos y productos.

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. "Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- B. Establecer un protocolo con sus respectivos registros de recepción de insumos y productos.
- C. Establecer un protocolo con sus respectivos registros de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes.
- D. Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- E. Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas. Numeral 4.3 Distanciamiento físico
- F. No re envasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicio generales o trabajadores.
- G. Elaborar una descripción del sitio de almacenamiento de insumos
- H. Tener a disposición Fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.
- I. Implementar el Rotulado de las diluciones preparadas. " (MINSALUD, 2020. Res. 666)

- J. Establecer el Manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.

4.8. Manejo de residuos.

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- K. Informar a los empleados, huéspedes, comensales, clientes, proveedores y a población en general las medidas para la correcta separación de residuos en el **Hotel Boquilla Suites**.
- L. Recoger en las áreas los productos secundarios y residuos en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.
- M. Cerrar las bolsas contenidas en los recipientes cuando estén llenas, para ser retiradas del área donde estén.
- N. Conservar las canecas de basura en una superficie cerrada reservada al efecto, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.
- O. Incluir en los programas de manejo integral de residuos el manejo de los elementos utilizados como prevención al contagio al Covid-19. Residuos que deben considerarse como peligrosos. (MINSALUD, 2014), Decreto 351 de 2014. *“Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades”* Cap. 2 Numeral 5.2 y Cap. 3 Art. 6 http://quimicos.minambiente.gov.co/images/Respel/d_351_2014.pdf.
- P. *“Identificar los residuos generados en el área de trabajo.*
- Q. Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.
- R. Realizar la recolección de residuos de forma permanente y almacenamiento en el sitio destinado e identificado para residuos.
- S. Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- T. Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad. De acuerdo con el numeral 4.5 de este protocolo y lo estipulado en el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG SST implementado
- U. Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección empiece y termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos. Numeral 3.1.1. de este protocolo lavado de manos.” (MINSALUD, 2020. Res. 666)

5. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO EN LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS O PROCESOS DEL HOTEL BOQUILLA SUITES

5.1. Ventas y Reservas

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Informar a las personas que hagan reservaciones, previo a su llegada, de las medidas que deben cumplir sobre la toma de temperatura, cuestionario de condiciones de salud, el protocolo de lavado de manos, distanciamiento social, uso de tapabocas, evitar lugares concurridos, protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.
- B. Pedir a las personas que hagan reservaciones, previo a su llegada, que evidencie, si es extranjero un seguro de viajes que cubra el tratamiento por posible contagio al Covid-19 y si es nacional que este afiliado a una EPS.

5.2. Recepción y atención al cliente.

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Diligenciar un cuestionario de condiciones de salud a cada huésped y se tomará la temperatura, utilizando termómetro láser o digital, y se anexará al registro hotelero. En caso de presentar fiebre o síntomas asociados a resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se deben tomar las medidas adoptadas para este fin en este protocolo. Según el numeral 5.7 de este protocolo. Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador.
- B. Informar en el check-in al huésped y visitantes sobre las buenas prácticas y acciones que está adelantando el establecimiento para reducir el riesgo y mejorar así la percepción durante la prestación del servicio. Y se publicarán en un medio digital para su fácil consulta.
- C. Incentivar el no cobro en el sitio y uso del early check-in y late check-out, de acuerdo a disponibilidad, con el fin de no tener aglomeraciones en las áreas de ingreso de los establecimientos de alojamiento y hospedaje.
- D. Incentivar que los establecimientos de alojamiento y hospedaje implementen el uso de smartphones como llaves de habitación. En caso de no tener esta tecnología deberán implementar un protocolo de limpieza de las llaves de habitación.
- E. Incentivar que los establecimientos de alojamiento y hospedaje implementen por medio digital el Check-in, pedido de los servicios y check-out.
- F. Implementar la existencia un número único, que sea una línea de atención interna para los huéspedes y clientes, con el fin de solucionar todos los requerimientos por esta vía y minimizar el contacto físico.
- G. Limpiar y desinfectar el mostrador de la recepción con gel antibacterial o solución desinfectante cada hora, evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes. (Numeral 4.6. Limpieza y desinfección)
- H. Informar al Coordinador de riesgos o persona encargada, para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped y/o colaborador que pueda estar presentando alguno de los síntomas de COVID 19. Según el numerales 5, 6 y 7 de este protocolo.
- I. Disponer de gel antibacterial o solución desinfectante y toallas desechables en el mostrador de recepción.
- J. Asegurar que el personal de recepción utiliza guantes desechables (de nitrilo o látex), para el intercambio de objetos con el cliente, como billetes, monedas, documentos, sobres, esferos, datafonos, entre otros; los cuales deberán desecharse después de su uso. Igualmente, antes y después de quitarse los guantes, se deben aplicar medidas de lavado y desinfección de manos, según protocolo de lavado y

desinfección de manos. (Numeral 4.2. lavado de manos.) Evitará tocarse la cara en todo momento.

- K. Utilizar equipo rociador con producto desinfectante para equipajes de los huéspedes (puede ser también por medio de un atomizador).

5.3. Alojamiento – Ama de Llaves

El **Hotel Boquilla Suites** debe disponer de un programa de limpieza y desinfección de áreas públicas que mínimo contenga lo siguiente:

- A. Las medidas de bioseguridad para trabajadores (numerales 4.2 al 4.8)
- B. Frecuencia de limpieza y desinfección por área. Se deben llevar registros
- C. Frecuencia de ventilación de pasillos de habitaciones y áreas comunes. Se deben llevar registros
- D. Se tendrá especial atención en los puntos más utilizados: pomos de puertas, mesas, apoya brazos de sillones, entre otros.
- E. Se tendrá especial atención en los objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, de acuerdo con los numerales 4.2 al 4.8 de este protocolo.
- F. El barrido de alrededores del hotel, patios y terrazas se hará para la eliminación de residuos y materia orgánica, escogiendo el barrido húmedo como mejor opción.
- G. La desinfección de alrededores del hotel, patios y terrazas se realizará preferiblemente con máquinas para fumigar o atomizadores y con productos recomendados en este protocolo. De acuerdo con el numeral 4.6 de este protocolo
- H. Realizar supervisión y dejar constancia o evidencia mínimo dos (2) veces al día de la desinfección de los elementos y áreas.

El **Hotel Boquilla Suites** debe disponer de un programa de limpieza y desinfección de habitaciones, que mínimo contenga lo siguiente:

- A. Las medidas de bioseguridad para trabajadores (numerales 4.2. al 4.4)
- B. Frecuencia de limpieza y desinfección por habitaciones según su estado (vacía limpia, vacía sucia, ocupada y fuera de servicio). Se deben llevar registros
- C. Realizar la limpieza y desinfección de las habitaciones a puerta cerrada y ventanas abiertas, en caso de no tener ventanas que se puedan abrir se utilizará preferiblemente aspiradoras con tanque de agua para retirar el polvo de las superficies. Se hará la limpieza primero habitación luego el baño. Lo anterior para una buena ventilación y evitar esparcir cualquier virus al interior del establecimiento y otras habitaciones.
- D. Se tendrá especial atención en la limpieza y desinfección de las superficies que se tocan con frecuencia (mesas de noche muebles del dormitorio, entre otros), los pomos de las puertas, las superficies del baño y el inodoro, grifos, teclados, teléfonos, mandos a distancia, interruptores, entre otros., deberán ser limpiadas con material desechable y desinfectadas diariamente. De acuerdo con los numerales 4.2 al 4.8 de este protocolo
- E. Para limpiar el polvo se debe realizar con paño húmedo y solución desinfectante que no dañe la madera ni el cuero o telas de las sillas. (según numerales 4.2 al 4.8 de este protocolo)

- F. Para barrer y no levantar polvo se aplicarán técnicas de barrido húmedo (enjabonar, enjuagar y secar) como colocar al momento de barrer a la escoba, un paño húmedo, o utilizar mopa. Y se debe utilizar dos baldes, uno con agua y jabón para limpiar el piso y otro con agua limpia para enjuagar, por último, se desinfecta el piso, por cada habitación que hagan cambiar el agua para evitar contaminación cruzada. En caso de tener alfombra se utilizará una aspiradora preferiblemente con tanque de agua y al finalizar se cambiará el agua.
- G. Establecer la frecuencia de supervisión que no puede ser inferior a dos veces diarias para la desinfección de los elementos y habitaciones. Se deben llevar registros de esta actividad
- H. Hacer limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general cuando se realice el check out. De acuerdo con los numerales 4.2 al 4.8 de este protocolo
- I. Determinar la frecuencia de lavado y desinfección de colchones. Se deben llevar registros
- J. Realizar el lavado y desinfección de protectores de colchón y almohadas después de cada check out, a la cama que haya sido utilizada. Se deben llevar registros
- K. Se recomienda dejar ventilar el colchón por lo menos dos horas antes de volver arreglar la habitación.
- L. Se recomienda utilizar protectores adecuados anti fluidos para colchones y almohadas.
- M. Desechar en cada rotación de huéspedes los amenities y elementos de aseo (eliminar jabones de dispensador).
- N. Colocar al servicio del huésped el número de toallas según la acomodación para evitar el uso compartido de toallas de baño.
- O. Aplicar las medidas de protección para trabajadores (numerales 4.2 al 4.8) para evitar al máximo la manipulación sin protección de los elementos que se van a lavar (cobijas, toallas, almohadas) evitando entrar en contacto con posibles partículas del virus que puedan estar en dichos elementos.
- P. Desinfectar de acuerdo con el numeral 4.6 limpieza y desinfección de este protocolo los elementos como los traperos y escobas y deben ser exclusivos para cada área. Además, deben lavarse al finalizar el turno y no deben prestarse entre compañeros, para evitar contaminación cruzada o investigación de trazabilidad en caso de contagio con covid 19
- Q. Disponer en los carros de limpieza del personal de aseo del establecimiento de alojamiento de gel antibacterial o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables delantales y bolsas de basura.
- R. Asegurar que todo el personal de aseo utilice guantes largos (de nitrilo o látex), tapabocas y gafas de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 4.5 elementos de protección personal de este protocolo y según programa de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo implementado en el establecimiento de alojamiento y hospedaje SG SST
- S. Incluir en los amenities tapabocas y desinfectantes para cada huésped según ocupación.
- T. Colocar piezas informativas en los baños de habitaciones sobre el lavado de manos. De acuerdo con el numeral 8 plan de comunicaciones de este protocolo

5.4. Reuniones y eventos.

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Considerar realizar reuniones y eventos siempre que garantice el cumplimiento de los numerales 4.2 al 4.8 de este protocolo. Se debe llevar registros de las actividades adoptadas para tal fin e incorporar en el SG SST un acápite al respecto.
- B. Propender en todo momento para las reuniones de tipo académico o similares se por el uso de tecnologías de la información y las comunicaciones que minimizan la posibilidad de contagio.
- C. Indicar en el registro de participantes las personas con las cuales interactúa regularmente y su ubicación sin el menoscabo del cumplimiento de la ley de protección de datos (SIC, 2012, Ley 1581, protección de datos personales) <https://www.sic.gov.co/sobre-la-proteccion-de-datos-personales> y solo con fines de trazabilidad en caso de contagio con covid-19

5.5. Áreas recreativas, deportivas y de entretenimiento

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

5.6.1 Gimnasio y zonas deportivas.

Los equipos de gimnasio deben tener un programa de limpieza y desinfección con sus respectivos registros, cumpliendo con los numerales 4.1 al 4.8 de este protocolo. En caso que al momento de la aplicación de este protocolo exista uno emitido por la autoridad sanitaria con respecto a los gimnasios o prácticas deportivas, el mismo se debe cumplir y acatar a cabalidad.

5.6.2 Zonas húmedas

Hotel Boquilla Suites debe contar con un programa de aseo y desinfección con sus correspondientes registros, dando cumplimiento con los numerales del 4.1 al 4.8 de este protocolo. En caso que al momento de la aplicación de este protocolo exista uno emitido por la autoridad sanitaria con respecto a la utilización de zonas húmedas, el mismo se debe cumplir y acatar a cabalidad.

5.6. Mantenimiento

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Cumplir para todas las actividades que se requieran de mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipo, muebles y enseres, cumplir con lo establecido en los numerales 4.1 al 4.8 de este protocolo y llevar su correspondiente registro.
- B. Incorporar tanto a los programas de mantenimiento preventivo como correctivo los mecanismos de prevención al contagio del covid-19, según lo estipulado en el programa de Gestión de seguridad y salud en el trabajo implementado y de obligatorio cumplimiento. (MINTRABAJO, 2019). Resolución 0312 de 2019. Estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo) https://id.presidencia.gov.co/Documents/190219_Resolucion0312EstandaresMinim

osSeguridadSalud.pdf

- C. Proceder para el mantenimiento de equipos de cómputo, teclados, teléfonos, celulares, impresoras, entre otros, según el programa que para tal efecto tenga el **Hotel Boquilla Suites** en materia de mantenimiento y en el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG SST, en ningún caso, se dejará incumplir con los numerales 4.1 al 4.8 de este protocolo. Como mínimo disponer de toallas desinfectantes con alcohol glicerinado mínimo al 60% para limpiar los equipos de cómputo, teléfonos, teclados, mouse, celulares, impresoras, entre otros. con el fin de minimizar su daño por el excesivo uso de líquidos y geles.
- D. Aplicar para la limpieza o mantenimiento de equipos eléctricos y no eléctricos que se pueden trasladar o llevar a taller, como por ejemplo (aires acondicionados, herramientas, bebederos, ventiladores, planchas, secadores, basculas, batidoras, y demás equipos electrodomésticos). el programa de mantenimiento de equipos al cual se le debe haber incorporado lo referente al posible contagio con Covid-19, según programa de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST y en cumplimiento de los numerales 4.1 al 4.8 de este protocolo.
- E. Garantizar para la limpieza y mantenimiento de equipos eléctricos estáticos como bombas, tableros eléctricos, compresores, extractores, que se siguen los programas de mantenimiento del establecimiento gastronómico a los cuales se les debe haber incorporado lo referente al cumplimiento de los numerales 4.1 al 4.8 de este protocolo al igual que en el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST.

5.7. Seguridad

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Llevar un registro de las personas trabajadores o usuarios que ingresaron a las instalaciones con dirección y teléfono e información relevante que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún usuario o trabajador salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos. Siempre el **Hotel Boquilla Suites** debe dar cumplimiento con lo establecido en los numerales 4.1 al 4.8 de este protocolo y la ley de protección de datos (SIC, 2012, Ley 1581, protección de datos personales. (MINCIT, 2013) Decreto 1377, 2013 "*Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1581 de 2012*"
<https://www.sic.gov.co/sobre-la-proteccion-de-datos-personales>
- B. Tener un solo punto de entrada / salida que pueda ser vigilado fácilmente por el personal de seguridad y así cumplir con todos los protocolos establecidos. Se deben llevar registros correspondientes

5.8. Lavandería

El **Hotel Boquilla Suites** utiliza una lavandería externa, por lo cual debe:

- A. Pedir a este proveedor el proceso de lavado y desinfección y las fichas técnicas de los productos para verificar si minimizan la propagación del virus COVID-19.
- B. Solicitar evidencias de cumplimientos de protocolo de bioseguridad para la prestación de sus servicios.

- C. Realizar visita periódica según lo establecido en el análisis y control de proveedores, de no contar con un procedimiento de control de proveedores establecer la periodicidad para verificar la limpieza y desinfección del establecimiento, si el personal cumple con el uso de los elementos de protección personal, correcto manejo de la lencería, protección de la lencería (con el uso de películas plásticas debidamente rotuladas: Hotel, tipo de blanco o mantel, cantidad, fecha de lavado), la limpieza y desinfección de los contenedores destinados para la lencería y uniformes y el vehículo de transporte. Se debe dejar evidencia.

6. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO.

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. “Conocer la organización del hotel, el proceso productivo, las tareas, procedimientos, equipos de trabajo, tiempo de exposición (jornadas o turnos de trabajo), característica del trabajador (estado de salud, edad, sexo). Esta información permite evidenciar las características proclives a la exposición al contagio en los lugares de trabajo, para la prevención del contagio del COVID-19.
- B. Proveer los mecanismos mediante los cuales no se dé la diseminación ni transmisión indirecta de virus, a través de elementos contaminados (superficies de trabajo, máquinas o equipos de trabajo, elementos de protección personal, ropa de dotación o de trabajo suministrada por el empleador o contratante, agua, alimentos, productos biológicos, sangre). Y garantizar estrategias que limiten la transmisión directa, a través del contacto.
- C. Identificar las condiciones de salud de trabajadores (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), así como las condiciones de los sitios de trabajo a través de visitas de inspección periódicas, se debe dejar constancia en registros, en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.” (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1 Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. “Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en el presente protocolo.
- B. Establecer un sistema de verificación para el control en el momento de la notificación positiva (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y persona que presten los servicios para la empresa, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 10 días y a partir del primer momento de notificación, cada día.
- C. No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- D. Reportar diario, vía correo electrónico o telefónico o a través de la aplicación CoronApp, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o

- en trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores.
- E. Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.
 - F. Realizar el protocolo de lavado de manos, establecer una periodicidad mínima de cada 3 horas y al finalizar la jornada. Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral.
 - G. Establecer el canal de información entre el **Hotel Boquilla Suites**, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
 - H. Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información.
 - I. Desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma al ingreso y salida del turno por trabajador, con el debido registro nominal en formato establecido por la empresa. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de seguridad y salud en el trabajo según estructura orgánica de la empresa.
 - J. Establecer un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.
 - K. Instruir a los trabajadores, proveedores y clientes en la aplicación de la 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.
 - L. No realizar test para COVID-19 a personas asintomáticas, si no se dispone del recurso humano idóneo
 - M. Difundir a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para (a preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.
 - N. Proveer asesoría y acompañamiento a los trabajadores o colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo. " (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1.1 Trabajo remoto o trabajo a distancia:

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. "Garantizar la capacitación continua a través del área de formación y desarrollo o quien haga sus veces, con las herramientas tecnológicas disponibles, permitiendo estar en comunicación con ellos.
- B. Utilizar contenidos virtuales para fortalecer las habilidades.
- C. Realizar trabajo remoto los mayores de 60 años y trabajadores que presenten morbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgos para COVID-19.

Es responsabilidad de los empleadores realizar análisis de reconversión laboral de acuerdo con las condiciones y viabilidades del proceso productivo, para aquellos casos que requieran permanecer en aislamiento preventivo.

- D. Realizar trabajo en forma remota los siguientes perfiles:
- Asesores que cuenten con conectividad en su hogar, permitiendo la continuidad de su trabajo.
 - Actividades de Telemercadeo.
 - Ventas en general.
 - Cobranza.
 - Áreas de apoyo transversales y administrativas. " (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1.2 Trabajo de forma presencial:

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Garantizar que los trabajadores que ingresan al turno con su ropa, pasen luego hacia un espacio dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus.
- B. Verificar en el ingreso de personal la indumentaria de trabajo (ropa y calzado) no debió estar expuesta al exterior
- C. Garantizar que antes de iniciar sus labores se lavará las manos y antebrazo y se ubicará los implementos como guantes, tapabocas y gafas según corresponda. De acuerdo con los numerales 4.2 lavado de manos y 4.4. manejo de tapabocas.
- D. Asegurar que se evite tocar cualquier elemento que no sea indispensable de tocar y desinfectar los casilleros, llaves, maletas, entre otros.
- E. Promover el uso de tapabocas convencional a la persona en caso de que llegue a presentar síntomas respiratorios en el trabajo. ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud teniendo en cuenta los canales de notificación instaurados dentro de la empresa para definir la conducta a seguir.
- F. Garantizar que el personal encargado de la entrega de los pedidos no esté en contacto directo con el personal y áreas de preparación de alimentos. Entendiendo que es la persona más expuesta en el proceso.
- G. Fomentar los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, pausas activas y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.
- H. Realización de las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del **Hotel Boquilla Suites** y el protocolo para el manejo del COVID-19. (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 actividades laborales.)
- I. Promover e implementar el uso de herramientas tecnológicas que reduzcan los contactos personales dentro de la empresa (por ejemplo: reuniones virtuales).
- J. Garantizar que los trabajadores se abstienen de ir al lugar de trabajo en caso de

presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C. mediante instrucciones claras dadas por el **Hotel Boquilla Suites**

- K. Asegurarse que se encuentra la información general relacionada en los lugares de fácil acceso a los trabajadores y en los que puede haber riesgo de exposición y que los trabajadores la entienden y conocen.

En recepción de materia prima **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Garantizar el uso obligatorio de guantes desechables, tapabocas adecuado y gafas con protección lateral por parte de personal de la empresa y proveedores. Según numerales 4.5 Elementos de protección personal EPP
- B. Desechar guantes, quitar gafas y desechar tapabocas en ese orden, después del proceso de recepción, de acuerdo con el numeral 4.8 Residuos
- C. Garantizar que seguidamente se procede a lavado de manos y antebrazo con jabón adecuado. Esta actividad se realizará cada vez que termine la recepción de materias primas por proveedor. De acuerdo con numeral 4.2 lavado de manos
- D. Desinfectar del lugar donde estuvo parqueado el transporte que ingreso a las instalaciones de la empresa con solución de cloro a 5000 ppm (9.5 ml de cloro comercial al 5.8 % por cada 1 litro de Agua) por atomización, de acuerdo con el numeral 4.6 limpieza y desinfección.
- E. Garantizar el uso obligatorio de guantes desechable y tapabocas adecuado en todo momento, en el almacenamiento y despacho, Conforme al numeral 4.4 manejo de tapabocas y 4.5 Elementos de protección personal y lavado de manos cada hora. Numeral 4.2 lavado de manos
- F. Asegurar en la preparación de alimentos que el personal antes de iniciar su turno de trabajo se lave las manos y se cambie de ropa. Conforme con los numerales 4.2 lavado de manos y 4.5 elementos de protección personal y mantener el distanciamiento físico conforme con numeral 4.3 distanciamiento físico
- G. Asegurar que la vestimenta en la preparación de alimentos será utilizada exclusivamente en esta área.
- H. Garantizar que en el proceso de empaque y embalaje el uso obligatorio de tapabocas adecuado, guantes desechables y gafas con protección lateral en todo el proceso. De acuerdo con el numeral 4.5 elementos de protección personal
- I. Utilizar por parte del personal de trasporte y entrega indumentaria que cubra la totalidad del cuerpo (Pantalón largo, zapatos cerrados, camisa o suéter manga larga y con cuello. Conforme con el numeral 4.5 elementos de protección personal

6.1.3 Alternativas de organización laboral

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. "Adoptar esquemas operativos que garanticen la continuidad del servicio o actividad y que permitan disminuir el riesgo de contagio para los trabajadores y demás personas que presten sus servicios a la empresa.
Las jornadas flexibles de trabajo son aplicables al área administrativo (departamento de reservas, departamento de compras, departamento de contabilidad, departamento de comunicación, departamento de recursos humanos, departamento de calidad) los

cuales se establecen jornadas de trabajo remotas desde sus casas con la misma intensidad laboral de 8 horas diarias, por el cual se puede establecer uno o dos días a la semana que sea necesario dirigirse a las instalaciones y un horario presencial que abarque el día laborado de 6:00 a.m. – 2: 00 p.m. y de 2:00 p.m. – 10: 00 p.m.

Para el caso de personal operativo se establecen 4 tipos de horarios de entrada a laboral siendo de: (7:00 a.m. – 4: 00 p.m.; 8:00 a.m. – 5: 00 p.m.; 9:00 a.m. – 6: 00 p.m. y 10:00 a.m. – 7:00 p.m. según la cantidad de colaboradores que se programen por día se establece el horario de entrada y salida.

- B. Implementar jornadas flexibles o turnos de entrada y salida a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso y salida, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivos.
- C. Determinar claramente el número máximo de trabajadores por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de producción, operación y/o de centro de despacho, entre otros.
- D. Fomentar el uso de medios alternativos de transporte. ” (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1.4 Interacción en tiempos de alimentación.

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. ”Limitar el número de personas realizando la actividad de alimentación de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas. Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar. De acuerdo con el numeral 4.3 distanciamiento físico.

Se establece de la misma manera a que el trabajador ingresa su horario laboral se establece el horario en el cual deberá tomar su hora de descanso:

7:00 a.m. – 4: 00 p.m. deberá tomar el descanso a las 11: 00 a.m.

8:00 a.m. – 5: 00 p.m. deberá tomar el descanso a las 12: 00 p.m.

9:00 a.m. – 6: 00 p.m. deberá tomar el descanso a la 1:00 p.m.

10:00 a.m. – 4: 00 p.m. deberá tomar el descanso a las 2: 00 p.m.

Teniendo en cuenta que se deben respetar los horarios establecidos para evitar aglomeraciones, el distanciamiento social, y el lavado de manos antes y después de empezar a comer.

- B. Evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin
- C. Asegurar que, en caso, que la alimentación no sea suministrada por la empresa y el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas que dispone 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.
- D. Realizar limpieza y desinfección antes de después de hacer uso de los espacios para alimentación. ” (MINSALUD, 2020. Res. 666) De acuerdo con el Numeral 4.6 limpieza y desinfección

Antes de tomar los alimentos, es necesario que el **Hotel Boquilla Suites** asegure que:

- A. "Se Lavan las manos con agua, jabón y toallas desechables, de acuerdo con el numeral 4.2. lavado de manos
- B. Retiran el tapabocas
- C. Lavan nuevamente las manos con agua y jabón.
- D. Se disponen las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocan solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección. Numeral 4.3 Distanciamiento físico
- E. Al finalizar el consumo de alimentos realizan el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.
- F. No comparten los utensilios de comida con los demás trabajadores. " (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1.5 Medidas locativas

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. "Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo, de suficientes puntos de aseo para el lavado frecuente de manos, los cuales deberán ser acordes a las áreas de trabajo y el número de trabajadores según las recomendaciones de las autoridades de salud. De acuerdo con numeral 4.2 lavado de manos
- B. Suministrar casilleros dobles para evitar que su ropa ordinaria se ponga en contacto con la ropa de trabajo.
- C. Garantizar la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento.
- D. Garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones. Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación, y realizar el mantenimiento de los equipos y sistemas de ventilación.
- E. Garantizar la existencia de agua limpia, jabón líquido y toallas desechables de un solo uso en los baños.
- F. Disponer de lavamanos para evitar aglomeraciones a la hora de realizar el lavado de manos.
- G. Disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores que sean de un solo uso o desechables.
- H. Eliminar los sistemas de control de ingreso por huella e implementar sistemas alternos en los casos en los que sea posible. Si no es posible, establecer mecanismos de desinfección frecuente del dispositivo y de desinfección de manos luego del registro, por ejemplo, con alcohol glicerinado.
- I. Garantizar un espacio para que los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de diario en el caso en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con las prendas personales).
- J. Disponer de áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor, por lo que se debe destinar un área para que el personal guarde maletas, chaquetas, cascos de motocicleta o bicicleta y otros elementos. " (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1.6 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. "Garantizar que sus trabajadores se retiran y disponen los elementos de protección personal para COVID-19 una vez terminadas las labores. Si es posible que éstos sean lavados y desinfectados, se harán las recomendaciones necesarias para el manejo dentro de los hogares. En el hogar, éstos deben ser lavados al terminar la jornada y no ser combinados o mezclados con la ropa de la familia.
- B. Garantizar que los trabajadores realizan el proceso de higiene de manos una vez se hayan cambiado de ropa.
- C. Deberá revisar y actualizar, de ser necesario, los procedimientos de higiene y seguridad por parte del personal, procurando la inclusión de actividades de limpieza y desinfección de sus elementos de trabajo (equipos, maquinaria, elementos o herramientas necesarias para la realización de las labores), de los elementos de protección personal y ropa de trabajo, en los casos que aplique, al iniciar y al finalizar la jornada de trabajo, tanto para el personal relacionado con la operación, como para el personal de las áreas administrativas, comercial, servicio técnico o mantenimiento, servicio al cliente, entre otros." (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.1.7 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, entre otros)

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Realizar la limpieza y desinfección del vehículo donde se transporta, En caso de desplazarse en vehículo automotor, motocicleta o bicicleta de su propiedad o de la empresa, así como los elementos que utilice para su labor. La desinfección de los vehículos de transporte debe ser integral (timón, manijas, sillas, botones, comandos, entre otros) preferiblemente con sistemas de aspersion. Numeral 4.6 limpieza y desinfección de este protocolo
- B. Asegurar que todos los trabajadores que salgan e ingresen nuevamente durante la jornada laboral constantemente, se laven las manos con agua, jabón y toalla limpia, a la entrada y salida de la empresa y mínimo cada 3 horas (pausas activas para desinfección) conforme con numeral 4.2 lavado de manos de este protocolo. Igualmente, al terminar los servicios o al salir del sitio de entrega y cuando se retire los guantes si son para manejo de vehículo automotor, motocicleta o bicicleta.
- C. Hacer obligatorio el uso de medidas de protección durante los desplazamientos. Números 4.2 distanciamiento físico y 4.3 manejo del tapabocas de este protocolo
- D. "Definir protocolos de interacción con proveedores, clientes y personal externo, se deberá siempre cumplir con el numeral 4.4. manejo de tapabocas y numeral 4.5 elementos de protección personal EPP guantes no estéril o nitrilo o caucho, realizar el protocolo de lavado de manos numeral 4.2, mantener la distancia mínima de 2 metros entre las personas numeral 4.3, y al reunirse en lugares predeterminados, seguir el protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.
- E. 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 cumplimiento de los numerales 4.2 lavado de manos, 4.3 distanciamiento físico y 4.4 manejo de tapabocas y evitando aglomeraciones.
- F. Fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales, para reducir el uso de dinero en efectivo. En caso de no ser posible se recomienda pagar el monto exacto de

la compra y evitar la firma de recibido del producto. A menos que utilice su propio medio para firmar.” (MINSALUD, 2020. Res. 666)

- G. Hacer los pedidos a los proveedores vía telefónica o digital y se evitará en lo posible realizar pedidos presenciales en las instalaciones.
- H. Informar la forma de pago al proveedor y los pagos en la medida de lo posible deben hacerse sin efectivo para evitar el contacto con dinero.
- I. Asegurar la disposición de gel antibacterial para desinfectarse al ingreso del almacén y se invitará a cumplir con el numeral 4.2 lavado de manos y 4.4. manejo de tapabocas
- J. Asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo los periodos entre entrega, pesaje o conteo y recibida de los productos. Numeral 4.3 distanciamiento físico
- K. Realizar el movimiento de productos entre personas sin contacto físico. Los productos deben ser dejados en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por el cliente o responsable del siguiente proceso.
- L. Programar la recepción de materia prima fuera de las horas pico y organizarlas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo y se puedan aplicar los procesos de higiene correspondientes.
- M. Verificar por el encargado de recibir la materia prima que las condiciones de transporte cumplan con las normas legales vigentes.
- N. Trasladar toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, a recipientes propios del establecimiento, como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al establecimiento.
- O. Identificar y priorizar proveedores clave que suministran productos y servicios necesarios para la ejecución de las actividades y procesos de la organización que ejerzan medidas de protección al contagio del COVID-19.
- P. Identificar proveedores nacionales alternativos como respaldo y conocer su situación actual ante la emergencia.

6.2 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Capacitar en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- B. Recomendar hacer uso del tapabocas si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo.
- C. Garantizar cuando el transporte sea suministrado por la empresa que el vehículo se encuentre limpio y desinfectado sobre todo en las superficies con las cuales los pasajeros van a tener contacto, tales como manijas de puertas y ventanas, cinturones de seguridad y asientos, entre otras. El procedimiento de limpieza y desinfección debe realizarse nuevamente una vez haya terminado la ruta de los trabajadores hacia el trabajo o al lugar de residencia. De acuerdo con el numeral 4.6 limpieza y desinfección. Se debe evitar realizar paradas no autorizadas o innecesarias.
- D. Mantener gel antibacterial para aplicación a la subida y bajada del transporte y una

- ventilación constante durante el recorrido.
- E. Evitar el uso de calefacción/aire acondicionado y realizar acciones para que circule el aire.
- F. Guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.
- G. Incentivar el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, entre otros. “ (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.3 Capacitación a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:

Las capacitaciones impartidas por el **Hotel Boquilla Suites** mínimo deben tener los siguientes temas:

- A. Desplazamientos de los colaboradores desde y hacia el sitio de trabajo
- B. Sobre Ingreso.
- C. Comportamiento durante la jornada laboral.
- D. Uso de los Elementos de protección personal. EPP.
- E. Pausas activas.
- F. Manejo de herramientas y equipos de trabajo.
- G. Lavado de manos.
- H. Uso de tapabocas.
- I. Distanciamiento físico.
- J. Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, muebles y enseres, menaje y lencería, entre otros
- K. Manipulación de insumos y productos.
- L. Manejo de residuos.
- M. Mantenimiento.
- N. Seguridad.
- O. Hábitos de vida saludable como medida de prevención y anexo 1
- P. Factores de riesgo de contagio en el hogar y en la comunidad.
- Q. Signos y síntomas.
- R. Reporte en caso de sospecha.
- S. Lugares donde encuentra información

6.4 Actualización del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales – ARL

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa y solicitar la asesoría y acompañamiento de su ARL
- B. Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre ellos la distribución de espacios de trabajo y ubicación del

personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con lo indicado en este protocolo y el Decreto 1072 de 2015 y la resolución 0312 de 2019. (MINTRABAJO, 2012). Decreto 1072 de 2015 *“Decreto único reglamentario sector trabajo”* (MINSALUD, 2020. Res. 666) <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8> (MINTRABAJO, 2019). *“Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST”* https://id.presidencia.gov.co/Documents/190219_Resolucion0312EstandaresMinimosSeguridadSalud.pdf

- C. Actualizar en el Plan de Saneamiento los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) para cada uno de los procesos y por cada uno de los equipos disponibles teniendo en cuenta las especificaciones técnicas de cada equipo.
- D. “Diseñar la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral con la asesoría o aval de la ARL.
- E. Establecer un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- F. Disponer de un personal técnico capacitado y responsable para orientar a sus trabajadores en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19. De igual forma las ARL deberán realizar esta labor para sus empresas afiliadas.
- G. Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social y conforme a las funciones de asesoría y asistencia técnica de la ARL.
- H. Suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19. Con base en la asistencia que debe brindar la ARL
- I. Orientar sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19. Con base en la orientación suministrada por la ARL
- J. Reportar el caso a la EPS, a la ARL y a la Secretaria de Salud que corresponda situación de síntomas compatibles con COVID-19. para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata. “ (MINSALUD, 2020. Res. 666)

6.5 Manejo de situaciones de riesgo por parte del Hotel Boquilla Suites

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

“Definir un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que debe incluir las siguientes medidas:

- A. Implementar un canal de comunicación directo con los trabajadores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones, informar inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas que avizoren síntomas de mal estado de salud.

- B. Desarrollar proceso de vigilancia para detectar trabajadores enfermos o con síntomas
- C. Establecer el manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico)
- D. Identificar posibles contactos al interior de la empresa, e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de identificarse trabajadores positivos para COVI D-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.
- E. Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- F. Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de testeó aleatorio de COVID – 19, si es el caso.
- G. Asegurarse que el trabajador conoce que debe informar a la empresa y a la EPS en las líneas de atención que ésta disponga cuando experimente síntomas respiratorios en casa, para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- H. Establecer un proceso para el manejo en situaciones de detección de algún trabajador o prestador de servicios, proveedor o cliente enfermo y realizar el cruce con la información de personas con quienes ha estado en contacto, dicha persona, esto también para proveedores y clientes. ”
(MINSALUD, 2020. Res. 666)

7. MONITOREO DE SÍNTOMAS DE CONTAGIO DE COVID-19 ENTRE TRABAJADORES

“El **Hotel Boquilla Suites** debe difundir información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas. ” (MINSALUD, 2020. Res. 666)

7.1 Prevención de contagio

- A. “Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19.
- B. Se recomienda establecer un sistema de verificación (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y personas que presten los servicios para la compañía, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando:

Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido, cuidando dar cumplimiento con lo establecido en la ley de protección de datos (SIC, 2012, Ley 1581, protección de datos personales)

<https://www.sic.gov.co/sobre-la-proteccion-de-datos-personales>

- C. No se puede permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.
- D. Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en modalidad remota, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- E. Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.
- F. Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.
- G. Utilizar la aplicación CoronApp, disponible en Android e iOS, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.
- H. Establecer un protocolo de verificación de estado de salud y temperatura de proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones.
- I. Asegurar 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 para la compañía.
- J. Asistir a las capacitaciones de prevención y control donde se explique la forma correcta de Uso de EPP, lavado de manos y otras medidas de autocuidado.
- K. Asegurar que los trabajadores permanezcan en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.
- L. Establecer para las cuadrillas las zonas de seguridad y salud en el trabajo.
- M. Promover el uso de escaleras en vez de los ascensores si el estado de salud de la persona lo permite.
- N. Utilizar tapabocas durante el recorrido en el ascensor. (si aplica)
- O. Aumentar la frecuencia de limpieza de la cabina del ascensor y los botones (si aplica)
“(MINSALUD, 2020. Res. 666)”

7.2 Manejo de situación de síntomas compatibles con COVID-19.

“El **Hotel Boquilla Suites** debe garantizar que el trabajador si presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar está informado que debe cumplir con el siguiente procedimiento:

- A. Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento siendo habilitado el tercer piso del hotel el cual estará deshabilitado para poder albergar casos sospechosos o positivos para COVID-19.
- B. Informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19, Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia.
- C. Contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la

situación si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.

- D. Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp. “ (MINSALUD, 2020. Res. 666)

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- E. “Limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el trabajador.
- F. Lavar las áreas como pisos, baños, cocinas se con un detergente común, para luego desinfectar.
- G. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- H. Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
- I. Garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.
- J. Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL. “ (MINSALUD, 2020. Res. 666)

8. PLAN DE COMUNICACIONES

El **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. “Contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal, sindicatos y organizaciones de trabajadores.
- B. Desarrollar un sistema de comunicación claro y oportuno con todos los trabajadores
- C. Mantener las líneas de contacto e información actualizadas a través de los medios que se dispongan en caso de cualquier emergencia.
- D. Divulgar las medidas contenidas en este protocolo y la información sobre 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 Boquilla Suites**.

- E. Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en el **Hotel Boquilla Suites**, autocuidado y las pausas activas para desinfección.
- F. Reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- G. Divulgar a la población trabajadora de sector, 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 ARL.
- H. Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención.
- I. Utilizar medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantalla de los computadores, aplicaciones digitales donde se recuerde a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor.
- J. Tener en cuenta las infografías y demás lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- K. Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en los EAH respecto de la implementación de medidas de prevención (distanciamiento social numeral 4.3, correcto lavado de manos numeral 4.2, manejo de tapabocas numeral 4.4, uso de elementos de protección personal numeral 4.5, limpieza y desinfección numeral 4.6, manipulación de insumos y productos numeral 4.7, manejo de residuos numeral 4.8 y cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas y a 2 metros de distancia entre cada persona. " (MINSALUD, 2020. Res. 666).
- L.



M. Se procede a tomar medidas de tamizaje, por el cual se cuenta con software para el registro diario y se procederá a realizar las pruebas cada tres horas y a los huéspedes cada vez que ingresen al hotel.

9. RESPONSABILIDADES

A cargo del empleador o contratante del **Hotel Boquilla Suites** debe:

- A. Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo, los cuales todo el personal debe tener conocimiento del mismo y realizar su respectiva aplicación.
- B. Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa, tal como se explica en el punto 6.1.3. del presente protocolo.
- C. Reportar a las EPS en la que se encuentre afiliado cada trabajador y a la ARL SURA la cual se encuentra afiliada la empresa los casos sospechosos y confirmados de covid-19.
- D. Incorporar en las redes sociales del **Hotel Boquilla Suites** y en la página web los puntos de atención para brindar información de la enfermedad.
- E. Apoyarse en la ARL SURA en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- F. Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.
- G. Promover el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella el estado de salud de los trabajadores.

A cargo del trabajador, contratista, cooperado o afiliado partícipe es responsabilidad:

- H. 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.
- I. Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia. Esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.
- J. Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp.

Adicional a las medidas de uso adecuado de tapabocas, lavado de manos y distanciamiento físico, y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), el protocolo determina que se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

El uso de guantes es recomendado si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos. Para las demás actividades, los lineamientos establecidos por Minsalud determinan el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.

Adicional a estos temas, el protocolo establece lineamientos para el manejo de residuos, interacción en los momentos de alimentación, trabajo en casa, interacción con terceros, desinfección, desplazamientos, entre otros. Todos de cumplimiento inmediato y por el tiempo

que dure la emergencia sanitaria en el país.

ANEXO 1

(Informativo)

Recomendaciones en la vivienda

1. "Al salir de la vivienda

- Estar 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
- 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 perteneces al grupo de riesgo de contagio.

2. Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección
- 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 que no queme las manos y 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. Dejar que se sequen completamente
- 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.

3. Convivencia con una persona de alto riesgo

Si el trabajador convive 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 desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como:

- 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' i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo. " (MINSALUD, 2020. Res. 666)

ANEXO 2

BIBLIOGRAFIA

CONGRESO DE COLOMBIA, 2012. Ley Estatutaria 1581. "Por la cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales"

Centers for Disease Control and Preventios. C. DC,2020) Social Distancing, Quarantine, and Isolation. April 4 de 2020

ISO/IEC 17067 de 2013. " Evaluación de la conformidad – fundamentos de la certificación de producto y directrices de los esquemas de certificación de producto"

(Organización Mundial de la Saludo Directrices OMS, 2014) "Prevención y control de las infecciones respiratorias agudas con tendencia epidémica y pandémica durante la atención sanitaria"

Ministerio de Salud y Protección social, 2014, Decreto 351 de 2014. "Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades" Cap. 2 Numeral 5.2 y Cap. 3 Art. 6

Ministerio de Salud y Protección Social, 2020, Resolución 666 de 2020. "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19"

Ministerio de salud y Protección social, 2020. " lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia"

Ministerio de Salud y Protección Social, 2020). "Hábitos Saludables – Las manos limpias salvan vidas"

Ministerio de salud y Protección Social, 2013, Resolución 2674. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2017. "Norma Sanitaria de Manipulación de alimentos. NTS USNA 007:2017"

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2013) Decreto 1377, 2013 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1581 de 2012"

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2005. Decreto 4741, 2005. "Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral".


(MINTRABAJO, 2012). Decreto 1072 de 2015 "Decreto único reglamentario sector trabajo"

(MINTRABAJO, 2019). Resolución 0312 de 2019. "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG SST"

(United States Environmental Protection Agency EPA., 2020) List Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2

ANEXO 3

Fichas técnicas de productos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		CÓDIGO
Rige a partir de: 30/01/2016		Versión: 1		Página 1 de 1
Razón Social		BERHLAN DE COLOMBIA S.A.S		
NIT		900742771-9		
Nombre del Producto		GEL ANTIBACTERIAL		
Presentaciones (Contenido Neto)		120 ml, 250 ml, 300 ml, 500 ml, 1000 ml, 2000 ml, 3800 ml, 19000 ml		
Notificación Sanitaria		NSOC49411-12CO		
Contacto Comercial		ANDRES FELIPE ACOSTA		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO :				
Gel Antibacterial diseñado para dar limpieza instantánea a sus manos sin necesidad de enjuagar. Posee propiedades humectantes.				
INSTRUCCIONES DE USO:				
Aplique una pequeña cantidad de Gel Antibacterial sobre las manos. Frótese las manos entre sí, hasta que el gel haya secado (Aproximadamente 15 segundos). No requiere enjuague.				
CLAIM:				
Desinfección en seco, Elimina el 99% de las Bacterias, Con Microesferas ó Vitamina E.				
INFORMACIÓN LEGAL:				
Fabricado por BERHLAN DE COLOMBIA S.A.S, Kilómetro 12 vía al Valle, La Tebalda, Quindío, Colombia Cel: 3117644548. www.berhlan.co				
INGREDIENTES – DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO				
Alcohol, water, triclozan, glycerin, carbomer, trietanolamine, fragrance y pigment.				
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS				
REQUISITO	Requisitos Min.	Máx.	MÉTODO	
pH	7 - 8		Phmetro	
DENSIDAD (g/ml)	No Aplica		PICNOMETRIA	
VISCOSIDAD (cP)	2000 - 4000		VISCOSIMETRO DE BROOKFIELD	
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS				
REQUISITO	VALOR PERMISIBLE		MÉTODO DE ANÁLISIS	
MESOAEROBIOS (UFC/g ó ml)	MÁXIMO 5000		Análisis Externo	
PSEUDOMONA AERUGINOSA	AUSENCIA		Análisis Externo	
STHAPHYLOCOCCUS AUREUS	AUSENCIA		Análisis Externo	
ESCHERICHIA COLI	AUSENCIA		Análisis Externo	
PARÁMETROS SENSORIALES				
Color	Traslucido, Rosa, Naranja.			
Fragancia	Pera, Frutal, Coco.			
Sabor	No Aplica			
Consistencia	Gel			
VIDA ÚTIL ESPERADA				
No Aplica				
EMPAQUE				
Envase PET, para presentaciones pequeñas se usa válvula cremera.				
INSTRUCCIONES DE RECIBO Y ALMACENAMIENTO – PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES				
<p>MODO DE CONSERVACIÓN: Guárdese en un lugar fresco y seco. Evite la exposición directa a la luz solar.</p> <p>PRECAUCIONES: Solo para uso externo. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua durante 15 minutos. Si durante su uso presenta alguna reacción desfavorable, suspenda su uso y consulte al médico. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.</p>				
Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:

	<p>FICHA DE SEGURIDAD HAND GEL NTC 4435</p>	<p>FS-1705 VERSION 3 FECHA: 12-02-2014</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	----------------------------------------------------

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA.

- ✓ Nombre producto: HAND GEL
- ✓ Tamaños: 120ml, 250ml, 500ml, 1000ml, 2000ml, 3800ml y 19000ml.
- ✓ Registro sanitario: NSOC49411-12CO
- ✓ Usos: gel antibacterial.

- ✓ ELABORADO POR: BERHLAN DE COLOMBIA
- ✓ NIT: 41.956.187-0
- ✓ Dirección: Avenida Centenario Vda. San Juan, Calle 50 Norte
Calle 50 Norte N- 6 -120, Teléfono (6) 731 33 82, Celular 317 505
01 95, Armenia (Quindío). - Carrera 72 # 27 – 24 Belén
Granada, Teléfono (4) 238 92 91 – 343 13 07, Celular 312 286 33
95, Medellín (Antioquia).
- ✓ Dirección virtual: asesorias.berhlan@gmail.com

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS.

- **OJOS:** Puede ocasionar irritaciones si hay contacto directo.
- **PIEL:** Puede producir irritación en personas sensibles.
- **INHALACION:** pueden presentarse molestias por exposición prolongada.
- **INGESTION:** Puede producir molestias gastrointestinales, dependiendo de cantidad ingerida.
- **EFFECTOS REPRODUCTIVOS:** No han sido estudiados sus efectos sobre el feto. Por lo tanto se recomienda ser manipulado con las medidas de seguridad necesarias por mujeres embarazadas o que sospechen que estén embarazadas.
- **EFFECTOS CRONICOS:** No representa riesgo.
- **SIGNOS Y SINTOMAS:** Enrojecimiento de piel u ojos (Para personas con piel muy sensible)

3. COMPOSICION DEL PRODUCTO.

Alcohol en gel, fragancia..

4. PRIMEROS AUXILIOS.

- ✓ **OJOS:** Lavar con abundante agua durante por lo menos 10 minutos y si la irritación persiste consulte al médico
- ✓ **PIEL:** Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico
- ✓ **INHALACION:** No aplicable
- ✓ **INGESTION:** Dar a beber abundante agua o leche y solicitar atención médica. No inducir el vómito

5. MEDIDA CONTRA INCENDIO.

Medios de extinción: Utilizar espuma regular, CO2, polvo químico seco.

6. EN CASO DE DERRAME (METODO DE LIMPIEZA)

Vierta aserrín sobre el derrame para convertir el líquido en sólido y recoja con recogedor

7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

- ✓ Enjuague y seque sus manos después de usarlo.
- ✓ Mantenga fuera del alcance de los niños.
- ✓ Almacénese en lugar fresco, lejos de humedad.
- ✓ Evite contacto con otros materiales químicos
- ✓ Almacénese sobre estibas de pasta.
- ✓ Puede ocurrir que irresponsablemente un contratista de lavado le agregue otro tipo de sustancias para hacerlo rendir o para reforzar el producto. no obstante la empresa no se hace responsable de la mala utilización del producto.
- ✓ Almacenar a temperatura superior a 9 Grados para evitar sedimentación.

El efecto tóxico de la combinación de dos productos puede ser mucho más grande que la suma de los efectos tóxicos de cada uno



8. CONTROLES DE EXPOSICION.

- ✓ Protección respiratoria: Para manipulación en cantidades utilice tapa bocas
- ✓ Protección de maños: En caso de ser de piel sensible utilice guantes
- ✓ Protección de ojos: Use mono gafas para evitar salpicaduras
- ✓ Protección cutánea: En caso de ser de piel sensible evite contacto con el cuerpo.
- ✓ Protección de ambiente: No adicione más de la cantidad requerida.

9. PROPIEDADES QUIMICAS Y FISICAS

9.1 INFORMACION GENERAL:

- ✓ ASPECTO Y ESTADO FISICO: Gel
- ✓ COLOR: Traslucido
- ✓ OLOR: inoloro y kiwi

9.2 INFORMACION IMPORTANTE EN RELACION CON LA SALUD, LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE:

- ✓ Ph:7
- ✓ Punto intervalo de Ebullición: NO APLICA
- ✓ Punto Inflamación: NO APLICA
- ✓ Inflamabilidad: NO APLICA
- ✓ Propiedades explosivas: NO APLICA
- ✓ Propiedades comburentes: NO APLICA
- ✓ Presión de vapor: NO APLICA
- ✓ Densidad relativa: NO APLICA
- ✓ Solubilidad: NO APLICA
- ✓ Viscosidad: NO APLICA
- ✓ Densidad de vapor: NO APLICA
- ✓ Tasa de evaporación: NO APLICA

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

- ✓ Condiciones que deben evitarse: PRODUCTO TOTALMENTE ESTABLE, SIEMPRE Y CUANDO NO SE ALTEREN SUS CONDICIONES QUIMICAS Y DE ALMACENAMIENTO.
- ✓ Materias que deben evitarse: ACIDOS DE TODO TIPO.

11. INFORMACION TOXICOLOGICA.

- ✓ No representa Peligro a la hora de manipulación y uso.

12. INFORMACION ECOLOGICA.

NO SE CUENTA CON ESTUDIOS QUE GARANTICEN BIODEGRADABILIDAD

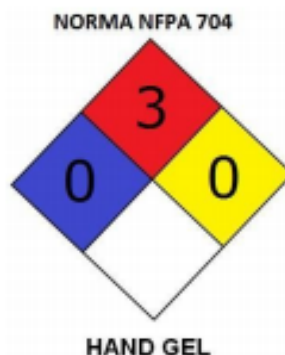
13. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACION.

- ✓ No requiere condiciones especiales a la hora de su eliminación.

14. INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

- ✓ **CLASE DE RIESGO:** sin clase
- ✓ **CLASIFICACIÓN NFPA 704:**
- ✓ Riesgo para la Salud: 0
- ✓ Riesgo de Inflamabilidad: 3
- ✓ Riesgo de Reactividad: 0
- ✓ Riesgo Específico: 0

0= insignificante 1= ligero 2= moderada 3= alta 4= extrema



15. INFORMACION REGLAMENTARIA NORMA TRANSPORTE

CÓDIGOS R:

36 Irrita los ojos

43 Posibilidad de sensibilización en contacto con la piel.

CÓDIGOS S:

2/3/7/25/26/28/45

SIGNIFICADO DE LOS ANTERIORES CÓDIGOS S: Mantener fuera del alcance de los niños. Conservar en sitio fresco. Tener el recipiente bien


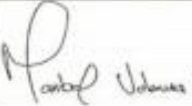

cerrado. Evitar contacto con los ojos. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua e ir al médico. En caso de contacto con la piel lavarse con agua. En caso de accidente o malestar acudir inmediatamente al médico.

- ✓ Decreto 1609/2002
- ✓ NTC – 3972

16. OTRA INFORMACION

• **DECLARACION DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD**

La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.

ELABORO: VICTOR ALFONSO ARIAS	REVISO: MARIBEL VALENCIA GARCIA – PQ 3550	APROBO: LILIANA MARCELA BERRIO
		

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Riesgo NFPA



Riesgo UN



Fecha Revisión: 21/03/2005

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos: Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.
Fórmula: NaOCl
Número interno:
Número UN: 1791
Clase UN: 8, 5.1
Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.

Teléfonos de Emergencia:

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

Componente	COMPONENTE 8			
	CAS	IWA	STEL	%
Agua	7732-18-8	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LA 8 EMERGENCIA 8:

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y el tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFFECTO 8 ADVER 808 POTENCIALE 8 PARA LA 8ALUD:

Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.
Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos: El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.
Efectos crónicos: Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener a la víctima abrigada y en reposo.

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

CISPROQUIM 1