

- 1 **Diariamente** el colaborador debe diligenciar la encuesta virtual; Bitácora para el Seguimiento Estado de Salud, correspondiente a cada sede de trabajo (Habitel/Salvio).
- 1 **El colaborador no podrá ingresar ni salir del establecimiento con el uniforme** zapatos y demás elementos de dotación, por lo cual deberá disponer de una muda de ropa y zapatos para cambio.
- 1 **Portar y usar el respectivo tapabocas de uso personal** cubriendo boca. El colaborador no podrá llegar con los elementos de bioseguridad suministrados por el hotel para el desarrollo de sus actividades específicas.
- 1 **Respetar el distanciamiento** de (2 mts) para el ingreso, cuando lleguen varias personas al tiempo. Se debe tomar la temperatura diariamente al ingresar y salir del hotel.



Escaneame con la cámara de tu celular o con la app del código QR.



- 1 **Acceso Vehicular** La persona deberá bajarse del vehículo para cumplir con los presentes requisitos, asegurando que el vehículo quede debidamente estacionado en el área señalada por el funcionario de seguridad.
- 1 **Cualquier novedad en su salud o en la salud de su familia con respecto a los síntomas para Covid-19, debe ser reportado al área de SST - Medicina Laboral.**



- 1 Todo el personal debe portar sus EPPs. Elementos de Protección Personal como lo son gafas de seguridad, mascarilla y guantes durante su turno, cada recepción cuenta con dotación de tapabocas desechables para ser suministrado a aquellas personas que por algún motivo requiera cambio o reposición de este elemento de bioseguridad.
- 2 Las llaves son artículos de alta rotación, por lo tanto, serán desinfectadas antes de entregarlas y cada vez que se reciban.
- 3 Los huéspedes al realizar check in/out, deberán respetar la señalización de distanciamiento social mínimo de dos metros (2 mts). Los funcionarios del hotel harán seguimiento y sensibilización de las normas de bioseguridad en el lobby.
- 4 Aplicar la encuesta de salud a los huéspedes en el momento de check in y tomar la temperatura diariamente, dejando el respectivo registro.
- 5 En caso de tener un huésped que presente síntomas sospechosos para Covid-19, se debe reportar de inmediato al área de SST-Medicina Laboral y/o al jefe de turno quienes de ser necesario, serán los responsables de activar el protocolo respectivo reportando la novedad a la EPS, Prestador Médico de Área Protegida y/o Secretaría de Salud, así mismo se solicitará al huésped que se mantenga en la habitación, hasta que sea valorado por el profesional médico.
- 6 En cada Recepción en el área de check in contamos con escudos anticontagio, como también puntos para sanitización de manos.
- 7 Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros colaboradores.
- 8 Las superficies y los puestos de trabajo se deben limpiar y desinfectar constantemente con los productos correspondientes de cada lobby.



- 1 Todas las mujeres en el Front y en general toda la operación debe mantener el cabello recogido.
- 2 Los botones acompañarán al huésped hasta la puerta de la Habitación, pero no deberán ingresar.
- 3 Las facturas y estados de cuenta se enviarán por correo electrónico y así mismo se deberá invitar a los huéspedes a calificarnos en redes sociales.
- 4 Si algún colaborador presenta síntomas no se permitirá el ingreso al sitio de trabajo y se remitirá a la eps o lugar de residencia.
- 5 En caso de traer mascotas se entregará un kit de desinfección para mascotas.
- 6 Todos los huéspedes deben portar su tapabocas cubriendo boca y nariz tanto para ingresar a las instalaciones como también durante su estadia en el hotel.



ALIMENTOS Y BEBIDAS COCINAS

- 1 Todo el personal cumple con los exámenes médicos y capacitación para manipulación de alimentos.
- 2 Todos los colaboradores usan los elementos de bioseguridad obligatorios.
- 3 Todo el personal de alimentos y bebidas deberá realizar lavado de manos frecuentemente.
- 4 Se realiza exhaustivo proceso de desinfección y lavado de vajilla y todos los elementos de cocina utilizados durante el servicio.

- 1 Todos los alimentos se conservarán en neveras, bodegas o según su recomendación de almacenamiento con el fin de preservar la cadena de frío o las condiciones de humedad y temperatura. Los que llegan por parte del proveedor se revisan y se almacenan en canastillas sobre estibas, nunca se deberá colocar en el piso, para evitar cualquier tipo de contaminación.
- 2 Todas las superficies se limpian y desinfectan varias veces durante el día.



EVENTOS

- 1 Todos los salones se ocuparán a una capacidad máxima del 50%.
- 2 Todos los colaboradores que ingresan a cubrir el servicio de un evento, realizan todo el protocolo de bioseguridad (lavado de manos, toma de temperatura, portar tapabocas, guantes y coña).
- 3 Todas las personas que ingresan al Evento, deben realizar lavado de manos, se les debe tomar temperatura y realizar desinfección en el calzado.
- 4 Al iniciar el evento junto con el video de seguridad se informarán todas las medidas de bioseguridad para eventos.
- 5 El montaje de los salones se hará conservando el distanciamiento preventivo, mínimo dos metros.

- 1 Todas las superficies del salón, sillas, mesas y demás se les hará limpieza y desinfección después de cada servicio.
- 2 Los espacios serán ventilados y se hará la respectiva aspersión antes y después del evento.
- 3 Durante el evento, todos los salones estarán dotados de gel antibacterial y el coffee break será servido en el puesto de cada asistente.
- 4 Proceder a desmontar el salón, llevando el menaje y demás artículos utilizados a la zona de steward para ser sumergidos en una solución de agua y jabón. Después se lavarán utilizando el proceso rutinario.
- 5 Una vez el cliente haya abandonado el salón o restaurante, se debe realizar la debida limpieza y seguido aspersión con producto desinfectante.



ÁREAS PÚBLICAS

- 1 Las rutinas de limpieza y desinfección de los corredores, barandas y lobby, se harán constantemente de acuerdo a las rutinas establecidas y a los instructivos de limpieza y desinfección establecidos por la compañía.
- 1 El personal de áreas públicas usará guantes de nitrilo, gafas de protección y mascarillas, durante todo el turno de trabajo.
- 1 Se realizará lavado de manos antes, durante y después de cada actividad.
- 1 Al finalizar el turno, se eliminará los guantes de látex y paños desechables, lavar y desinfectar el exterior de los guantes de caucho y dejar secar en un lugar ventilado.
- 1 Todo el personal mantiene el distanciamiento social en lo posible mínimo de 2 metros con los huéspedes o demás colaboradores.
- 1 En los pasillos de las diferentes áreas del Hotel, encontrará gel antibacterial.
- 1 Ubicar todos los desechos de lo que ha usado, incluidos pañuelos y mascararas, en bolsa negra.
- 1 Atar la bolsa cuando esté aproximadamente tres cuartos llena.
- 1 Colocar la bolsa de plástico en una segunda bolsa negra y atarla.
- 1 Tratar todos los desechos de limpieza de la misma manera.
- 1 Los baños de todas las áreas se limpian y se desinfectan constantemente.



SEGURIDAD Y OPERACIONES

- 1 El área de operaciones es responsable de tomar la temperatura al ingreso y salida de las instalaciones. Se deberá reportar al área de SST - Medicina Laboral, cualquier novedad sospechosa que se llegase a evidenciar en la condición de salud de las personas.
- 1 Se realizará la desinfección de calzado en la portería.
- 1 Desde portería se verificará los huéspedes que ingresen, y no se permitirá el ingreso de personal externo a utilizar los servicios de restaurante.
- 1 Una vez el personal ingrese encontrará un lavamanos con el fin de realizar el respectivo protocolo de lavado de manos.
- 1 En caso de percibir un colaborador con síntomas sospechosos de Covid-19, se procede a reportar a SST y recursos humanos para hacer el debido procedimiento y protocolo con EPS y/o ARL.
- 1 El procedimiento de toma de temperatura, lavado de manos y desinfección aplica para todo el personal que ingrese a las instalaciones a excepción de huéspedes, los cuales hacen su debido proceso en recepción.
- 1 Desde el área de Operaciones módulo central de seguridad, se debe verificar que todas las áreas cumplan con los protocolos establecidos de Bioseguridad. Se debe reportar al área de Gestión Humana - SST mediante correo electrónico, el nombre y evidencia fotográfica de la persona que incumpla algún procedimiento.

