

DE BIOSEGURIDAD

INTRODUCCIÓN

En el siguiente documento, se dan a conocer las nuevas medidas de prevención ante la actual situación producida por la propagación del Covid-19, protocolos de bioseguridad, acciones, planes de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del Hotel Barranquilla Plaza.

Lo anterior aplica para trabajadores, huéspedes, clientes y contratistas sin excepción alguna.



RECEPCIÓN

- Se instalaron en la recepción y en las zonas comunes del hotel dispensadores de gel antibacterial con una concentración de alcohol del 70%.
- Al momento del check in, se le hace entrega al huésped de un Kit básico de bioseguridad (un par de guantes y un tapaboca) para uso personal, el cual debe colocarse durante toda la estadía mientras se encuentre en las áreas comunes y en los ambientes.
- Es obligatorio para los recepcionistas, personal de seguridad u otro empleado que se encuentre en el área, el uso de tapabocas y máscaras así como el constante lavado de manos.
- Se debe mantener una distancia de 2 Mts entre huéspedes o clientes, así como lo indican las señales ubicadas en el piso de la recepción.
- Los botones pueden prestar su servicio si el cliente lo requiere, pero no está autorizado el ingreso a las habitaciones, y deben dejar el equipaje fuera de la habitación.
- Están prohibidas las visitas de personas no registradas a las habitaciones.





Todo huésped, organizador y asistente a eventos que presente síntomas como: fiebre, gripa, tos, reuma o congestión nasal, moco, dolor o malestar en la garganta, estornudos, dificultad para respirar, vómito o diarrea, el recepcionista o persona encargada de la entrada principal del hotel, deberá informar al jefe de recepción o seguridad para qué no se le asigné habitación alguna y no se le permita el ingreso al hotel hasta que se verifique que no sea portador del COVID-19.

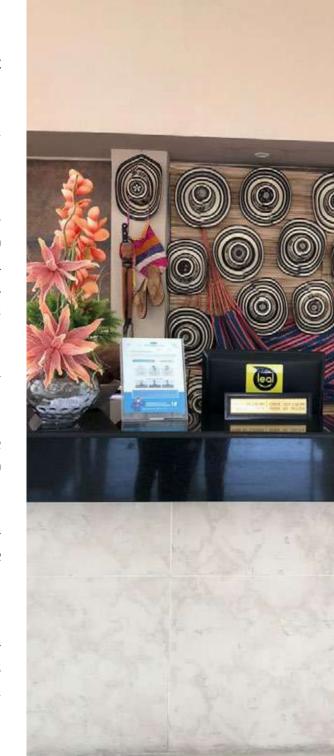
Los huéspedes, clientes y asistentes a eventos deberán usar obligatoriamente mascarillas o tapabocas, además antes de ingresar al hotel deberán pasar por una zona de desinfección ubicada en la entrada principal del hotel, la cual consta de:

- 💶 Tapete de desinfección de calzado.
- Zona de desinfección de manos.

Toma de la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo.

No se permite el ingreso si la temperatura es igual o superior a los 38 °C, se procederá a informar al jefe de recepción y a la gerencia general, ejecutivo en turno o auditor nocturno quienes tendrán la obligación de reportar el caso ante la entidad de salud y solicitar una prueba en el hotel, a través de AMI, no se le permitirá el ingreso hasta que se verifique el motivo de la alta temperatura. Este huésped o cliente se trasladará a una zona de aislamiento preventivo ubicada en el piso 3 del hotel, esta zona se encontrará dotada de alcohol, toallas desechables, sillas, camilla, botiquín, guantes y tapabocas además permanecerá aseada constantemente. Si se trata de un huésped corporativo se le notificará a la empresa o a la persona que realizó la reserva. El Hotel Barranquilla Plaza asignará un empleado para que vigile la correcta y estricta ejecución de este procedimiento.

- Al momento del check in, el huésped deberá mantener una distancia de 2mt entre cada persona, según las señales ubicadas en la recepción del hotel.
- La jefe de reservas o los trabajadores del área comercial le solicitarán al huésped el envio de la información necesaria para realizar un check in Express, para esta actividad se ha diseñado un formato.
- Toda persona al hospedarse deberá diligenciar el formulario de caracterización de acuerdo con el modelo establecido para tal fin. Si en dado caso alguna de las cinco preguntas en el formato sea positiva, la recepcionista deberá informar inmediatamente al jefe de recepción o en su defecto a la persona encargada del hotel, quién se comunicará con la gerencia general para tomar la decisión sobre su ingreso.
- Todo huésped será dotado con un kit de bioseguridad (guantes y tapabocas), este se entregará en la recepción del hotel al momento de su llegada.
- Para largas estadías el huésped puede solicitar un nuevo kit las veces que lo requiera y el Hotel Barranquilla Plaza siempre deberá permanecer dotado de elementos de bioseguridad.
- Se procedió a colocar gel antibacterial con una concentración de 70% alcohol en los diferentes ambientes y zonas comunes del hotel para uso de huéspedes y clientes.
- El Hotel Barranquilla Plaza ejecutará brigadas semanales de salud con previa notificación al huésped en donde la entidad prestadora de salud realizará toma de temperatura y auscultación para monitorear las condiciones de salud de los huéspedes que permanezcan por varios días alojados en el hotel.





Si algún huésped o cliente refleja sintomatología relacionada con el COVID-19, el hotel inmediatamente lo considerará como "caso sospechoso", según lo establecido por el Ministerio de Salud. El huésped deberá mantenerse aislado y no se le permitirá la salida de su habitación.

En caso de ser una cliente corporativo, el Hotel Barranquilla Plaza le notificará dicha situación a la empresa que realizó la reserva, y su empresa deberá ordenar una prueba inmediata de Covid.

La prueba se realizará en la habitación del huésped y este no podrá salir de ella hasta recibir los resultados, si dicho caso es positivo para COVID-19, la empresa y la entidad promotora de salud le notificará al hotel el sitio de aislamiento.

En caso de ser un huésped particular, el cliente deberá comunicarse con su entidad prestadora de salud para proceder con el protocolo establecido por el gobierno nacional, además deberá notificarle al hotel por medio de una llamada telefónica que esta presentando sintomas.

De igual manera la prueba se realizará en la habitación del huésped y este no podrá salir de ella hasta recibir los resultados, si dicho caso es positivo para COVID-19, la entidad promotora de salud le notificará al hotel el sitio de aislamiento.

- Si algún cliente o huésped desea una prueba rapida de COVID-19 deberá solicitarla en la recepción del hotel para su gestión, el costo de dicho procedimiento será asumido por el cliente.
- Pensando en la salud y seguridad de los demás huéspedes el Hotel Barranquilla Plaza destinará un piso exclusivo de habitaciones en la Torre Caimán para aquellos casos que deban permanecer en cuarentena domiciliaria por ser positivos para COVID-19.
- Si existe un huésped confirmado positivo para COVID 19, el hotel deberá ubicar al húesped en una de las habitaciones destinadas para contagiados, la cual estará ubicada en un piso distante a las demás habitaciones, el húesped bajo ninguna circunstancia puede salir de la habitación.
- La camarera ingresará con un overol antifluido, tapaboca y máscara. El aseo se realizará una vez a la semana.
- Todos los días al huésped se le entregará un kit de aseo personal con: jabón, shampoo, gorro de baño, toallas de cuerpo y papel higiénico.
- Para el proceso de lavado, el húesped deberá colocar la ropa sucia dentro de dos bolsas plasticas y dejarlas afuera de la habitación.
- El hotel realizará el lavado de estas prendas manteniendo las medidas de bioseguridad, separadandolas de las prendas de otros huéspedes y haciendo uso de adecuados productos de limpieza y desinfeción, además se debe realizar una constante desinfección de maquinas de lavado.
- El desayuno, el almuerzo, cena o cualquier otro alimento deberá servirse en platos desechables y se dejará en la puerta de la habitación para que el huésped lo tome, y este debe utilizar tapabocas cuando recoja los alimentos.
- Una vez el huésped realice el check out, la habitación deberá limpiarse y desinfectarse a profundidad y estará inhabilitada en las siguientes 72 horas.



PROCESO DE LAVADO DE PRENDAS EN HABITACIONES CON COVID-19

- El auxiliar de lavandería deberá subir a las habitaciones haciendo uso de: Traje antifluido, guantes y máscara.
- Se ubicarán en las habitaciones bolsas de mallas marcadas con el número de la habitación para colocar las prendas a lavar.
- La ropa deberá ser puesta afuera de la habitación para ser recogida diariamente entre 7:00 am y 10:00 am.
- Una vez lleguen las prendas al cuarto de lavado y antes de iniciar el proceso de lavado, se verifica el número de prendas y se relacionan en un libro de registro.
- Se dispondrá de una lavadora y secadora para el lavado único de prendas de huéspedes con COVID.
- La ropa se lavará y secará a una temperatura superior a los 60°C, con el fin de eliminar el virus.
- La ropa limpia se guardará en bolsas transparentes y se llevarán nuevamente a las habitaciones.

PROCESO DE LAVADO LENCERÍA EN HABITACIONES CON COVID-19

- La lencería se retirará una vez a la semana, cuando la camarera finalice con el proceso de limpieza de la habitación.
- La camarera deberá hacer uso de: Traje antifluido, guantes y máscara.
- Esta lencería se deposita en bolsas negras y se dejará en un canasto destinado solo para lenceria contaminada.
- Luego será llevada al cuarto de lavado en donde no deberá ser mezclada con prendas de otras habitaciones.
- Se dispondrá de una lavadora exclusiva para estos casos, manejando una temperatura superior a 60°.





AMA DE LLAVES

- Para todo personal que ejecuta la labor de aseo y limpieza o hace parte del departamento de ama de llaves es obligatorio el uso permanente de guantes, tapabocas, protección de barrera para el rostro y gafas de seguridad en caso de ser necesario.
- Cada una de estas personas deben portar un spray con gel antibacterial para desinfectar sus manos, por lo menos 4 veces en su horario de trabajo.
- El departamento de ama de llaves se encargará de la limpieza y desinfección permanente de zonas y baños comunes, cumpliendo con los programas de limpieza previamente establecidos.
- Las oficinas administrativas deben ser aseadas mínimo dos veces al día (antes de iniciar la jornada laboral a cargo del departamento de ama de llaves y al finalizar la jornada a cargo del mismo empleado) y se deberán limpiar computadores, teléfonos, sillas, mesas, lapiceros, entre otros elementos de oficina.
- Una vez el huésped realiza el check out, el departamento de recepción y ama de llaves procederán a boquear la habitación por 1 día, tiempo que se tomará la camarera en realizar una limpieza profunda.

PROCESO DE ASEO EN HABITACIONES

- El aseo en la habitación se realizará día por medio.
- La limpieza del baño, ducha, sanitario y lavamanos, se debe realizar utilizando hipoclorito de sodio en un 20% combinado con un 80% de agua.
- El piso de la habitación también debe ser limpiado con hipoclorito de sodio en un 10% combinado con un 90 % de agua.
- Se debe realizar a diario el cambio de lencería, sabanas, fundas y el cover duvet.
- Se debe realizar el cambio de los amenities cada vez que ingresa un nuevo huésped.
- Se debe realizar la limpieza de escritorio, silla, mesas de noche, cabecero, lámparas, teléfono, controles remotos, interruptores de luz, manijas y perillas, paneles de control y cajilla de seguridad utilizando alcohol.
- Al final de la jornada, se debe limpiar el guardalino y carro de camareras ubicado en el pasillo, dejando organizado los útiles de aseo.
- Adicionalmente, se realiza la limpieza de los pisos y paredes de los pasillos de las habitaciones.

AMA DE LLAVES

"El huésped de hoy quiere sentirse seguro, por esto el hotel debe manejar un exigente proceso de limpieza y desinfección para brindarle tranquilidad durante su estadía"



PROCESO DE LAVADO DEPRENDAS EN HABITACIONES LIBRES DE COVID

- Los huéspedes deberán colocar la ropa a lavar dentro de bolsas plasticas de color blanco, las cuales estarán ubicadas en el interior de la habitación.
- La ropa deberá ser puesta afuera de la habitación para ser recogida.
- El horario diario de recogida es de 7:00 a.m. a 10:00 a.m.
- Una vez lleguen las prendas al cuarto de lavado y antes de iniciar el proceso de lavado, ve verifica el número de prendas, se relacionan en un libro de registro y se coloca una etiqueta con el número de habitación.
- En el proceso de lavado la ropa se colocará en bolsas de malla.
- La ropa limpia se guardará en bolsas blancas y se llevarán nuevamente a las habitaciones en horas de la noche.

PROCESO DE LAVADO LENCERÍA EN HABITACIONES LIBRES DE COVID

- La lencería se retirará una vez la camarera finalice con el proceso de limpieza de la habitación, este proceso se realizará día intermedio.
- Esta lencería se depositará en un recipiente ubicado en el mismo piso de la habitación y luego será llevada al cuarto de lavado del hotel.
- En lavandería, se clasificarán así: toallas, sabanas y demás utensilios para su respectivo lavado.





- \otimes
- Mantener el lavado constante de manos y desinfección de overoles al momento de cambiar, retirar y clasificar lencería.
- Realizar la limpieza de carro y utensilios de limpieza
- Al iniciar y terminar la jornada, se debe limpiar los equipos de lavandería y zona de trabajo.
- El aseador realiza diariamente la limpieza general de los muebles del lobby, ascensores, teléfonos, recepción y oficinas, así como el aseo y lavado de los baños del lobby aplicando los productos para la desinfección de todas las superficies con hipoclorito de sodio al 10% combinado con un 90% de agua. Para la limpieza de paredes y pisos se utiliza un 20% de hipoclorito de sodio y un 80% de agua.
- Esta actividad también se debe realizar en los diferentes ambientes del hotel como zona de piscina, gimnasio, restaurantes, bar y salones utilizando los productos descritos anteriormente.
- Todo el personal de aseo y limpieza debe aplicar el protocolo de lavado de manos antes, durante y después de realizar sus labores diarias, además debe lavar los implementos de aseo después de realizar la limpieza y lavar sus guantes antes de quitárselos.



- Se realiza el proceso de desinfección en la habitación haciendo uso de ozono, luego con una máquina purificadora de aire se realizá el siguiente protocolo:
- Se colocará la máquina de ozono en las habitaciones que realicen el check out, después de haber realizado una limpieza profunda como lo indica el procedimiento.
- Al encender la máquina de ozono, el aire acondicionado debe estar encendido, la duración del proceso depende del metraje que tenga la habitación (esto lo formulan de acuerdo al número de metros cuadrados de la habitación), este paso se debe realizar sin la presencia del huespéd o personal de ama de llaves (camarera y/o supervisora).
- Una vez termine la máquina de ozono, se apaga y se procede a ingresar a la habitación; se inicia el segundo proceso con el equipo de purificación de aire, el cual debe funcionar con el aire acondicionado encendido.
- Este proceso elimina virus, bacterias, hongos y la humedad en espacios cerrados.
- En las habitaciones cuyos huéspedes permanezcan en el hotel por largas estadías, el procedimiento de purificación de aire se realizará cada semana sin la presencia del huésped.

ALIMENTOS

Y BEBIDAS



Todo el personal que labora en el área de cocina o que haga parte del departamento de alimentos y bebidas, para realizar sus labores deberá utilizar los siguientes elementos de protección personal:

- © Guantes desechables.
- **⊘** Tapabocas.
- **⊘** Gorros.
- Además deberán portar uniformes correctamente lavados y desinfectados.
- Todos los meseros, barman y personal de servicio deben utilizar tapabocas y máscaras
- La capacidad máxima permitida en los restaurantes es del 50%.
- Las mesas de los ambientes deben estar separadas a una distancia mínima de 2 mts.
- Para el ingreso a cualquiera de los restaurantes es obligatorio el uso de gel antibacterial, el capitán del área debe ofrécerle al comensal el uso de este producto.
- Se reforzó el servicio de room service, el huésped puede utilizar esta modalidad y evitar estar en contacto con otras personas.
- El servicio del desayuno buffet se lleva a cabo con platos servidos desde la cocina, los cuales están previamente cubiertos, especialmente las frutas, jamón, queso, pan, entre otros.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- La limpieza y desinfección de los cuchillos y tablas de picar está a cargo de los cocineros responsables de cada área. Estos limpian los cuchillos y una vez finalice el servicio deben sumergirlos en una solución de agua con Glosanit 30 para desinfectarlos.
- Las tablas de picar, una vez finaliza el servicio deben sumergirse en una solución con hipoclorito de sodio.
- Los stewards son los encargados del lavado manual de la cubiertería, loza y cristalería utilizando Gloalt diluido en agua.
- Los meseros son los encargados de la desinfección de los cubiertos, loza y cristalería, aplicando una solución de Glosanit diluida en agua mediante aspersión.
- Posteriormente son brillados y organizados sobre superficies limpias.





- Al momento de recibir la mercancía el jefe de almacén debe desinfectar todos los abarrotes antes de que estos ingresen. Este proceso se llevará a cabo, en la zona de entrada al almacén el cual cuenta con las condiciones físicas para el lavado y desinfección mediante uso de Glosanit 30.
- Para las frutas y verduras se debe realizar previo lavado con agua, eliminando impurezas, arena u otras partículas insolubles.
- Oespués se procederá a preparar una solución con Acilac en un recipiente en cual se deberán sumergir los alimentos dejándose actuar por 5 minutos.
- Por último se debe retirar las frutas y verduras previamente sumergidas sin enjuagarlas, ubicarlas en las canastillas limpias y desinfectadas para su almacenamiento en los cuartos fríos.
- El ingreso a la zona de almacén permanecerá restringida y solo podrán ingresar el jefe de alimentos y bebidas, jefe de seguridad, jefe de costos y auditor nocturno cumpliendo las medidas de bioseguridad.
- El almacén debe ser limpiado y desinfectado una vez a la semana, operación dirigida por el departamento de ama de llaves.

PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE RESIDUOS O DESECHOS DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los residuos o desechos considerados como riego de contagio tales como guantes, tapabocas quirúrgicos o de tela y pañuelos o servilletas desechables o de tela, entre otros se manejarán de manera diferencial con los demás residuos del hotel.

Las canecas para depositar los residuos o desechos considerados como riesgo de contagio deberán estar ubicadas en los baños comunes, baños de habitaciones y en la zona de desechos de la cocina, las cuales deben ser dotadas de una bolsa de color rojo y una vez alcance su ¾ partes de llenado o capacidad, debe ser cerrada antes de salir del baño, habitación o cocina y ser introducida en una segunda bolsa del mismo color, para su disposicion final.

En la cocina principal se colocó una caneca roja, con bolsa del mismo color para depositar ahí los desechos de comida generados por el huesped covid, y posteriormente darle la disposción final.

Para una mejor identificación de la bolsa se le colocará una cinta aislante o de enmascarar, este tipo de desechos serán transportados por un empresa especializada en el manejo de residuos de riesgo.

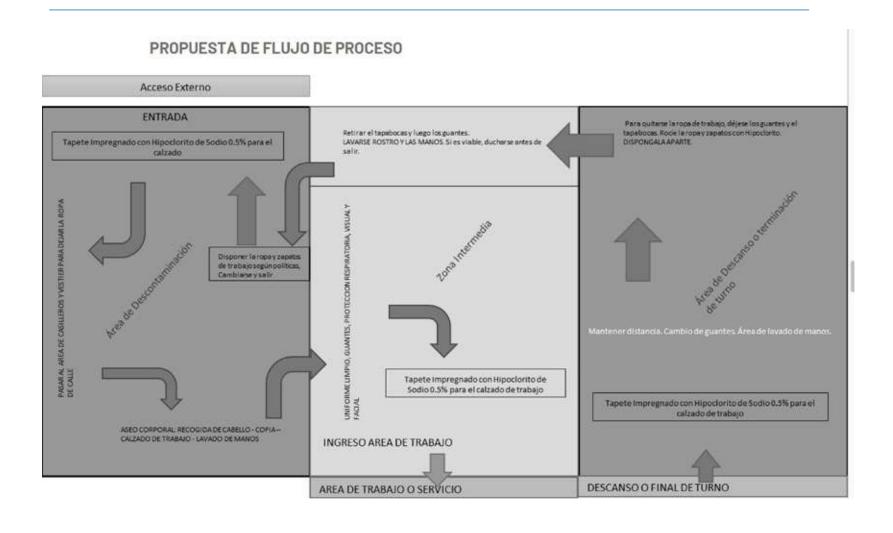


- Sólo está permitido el ingreso de una sola persona, en un tiempo de 40 minutos.
- El huésped deberá informar en la recepción del hotel sobre el uso del gimansio. Se recomienda realizarlo con anticipación informando la hora de ingreso.
- La persona de seguridad ubicada en la entrada principal del hotel, le tomará la temperatura corporal y anotará sus datos en un libro de registro. La persona de seguridad es la encargada de la apertura del gimnasio.
- Al ingresar se deberán lavar las manos en los baños ubicados en frente del gimnasio y desinfectar las suelas de zapatos con hipoclorito de sodio
- No se permitirá el ingreso a personas con enfermedades de riesgo como problemas cardiovasculares, asma,
 EPOC, obesidad, diabetes, cáncer, tabaquismo o con síntomas respiratorios.
- El gimnasio del Hotel Barranquilla Plaza dispone de alcohol al 70 %, toallas desechables para desinfectar las máquinas, un baño externo con disponibilidad de agua, jabón, toallas desechables y alcohol glicerinado al 70%.



PROTOCOLO DE
INGRESO Y SALIDA
PARA TODOS LOS
TRABAJADORES
SIN IMPORTAR EL
TIPO DE CONTRATO

NUEVO FLUJO DEL PROCESO DE INGRESO Y SALIDA DEL ÁREA DE TRABAJO





HORARIO DE INGRESO DE LOS TRABAJADORES

Horario personal:

Administrativo, comercial y jefes de departamento. 8:00 a.m. a 5:00 pm con flexibilidad de ingreso y salida.

Horario operativo:

Se diseñaron grupos de trabajo para el personal operativo, en donde deberan permanecer por 15 días seguidos en el hotel realizando sus labores, teniendo en cuenta los turnos que le correspondan.

Los empleados dormirán, desayunarán, almorzarán y cenarán en el hotel.

Toda persona antes de ser contratada será sometida a una prueba Covid.



- Para el ingreso de todos los trabajadores se deberá medir la temperatura con un termómetro infrarrojo. En caso de tener temperatura superior a 38 grados, se procederá a informarle al jefe de recursos humanos, quién deberá llamar inmediatamente a la entidad prestadora de salud para tomar las acciones pertinentes en caso de un posible contagio.
- Los trabajadores antes de ingresar deberán lavarse las manos y limpiar los zapatos en la alfombra con hipoclorito de sodio.

PROCESO DE REGRESO A CASA

- Se recomienda el uso de medios de transporte individual y previamente limpio, en caso de usar transporte público mantener la distancia y evitar las aglomeraciones.
- Al llegar a casa, no tenga contacto inmediato con otras personas o mascotas, si es necesario utilice barreras físicas; se deben desinfectar los zapatos con una solución de hipoclorito a la entrada y dejarlos allí.
- Retirar y desinfectar bolsos u otros elementos que hayan sido utilizados para ir al trabajo. La ropa particular se debe colocar en agua caliente o en agua con jabón y lavarla lo antes posible.
- Lavarse las manos y pasar a tomar una ducha, antes de reunirse con la familia, tomar alimentos o descansar.

PROCESO DE BIOSEGURIDAD EN LAS ÁREAS DE TRABAJO

- Todas las camareras, personal de mantenimiento y meseros que estén expuestos al público deberán hacer uso obligatorio guantes y tapabocas.
- Los cocineros y stewards siempre deben tener guantes y tapabocas.
- Todos los trabajadores deben lavarse las manos cada dos horas por lo menos 4 veces al día, no llevarse las manos u objetos a la cara y a la boca. Igualmente pueden utilizar los dispensadores de gel antibacterial ubicados en las áreas comunes del hotel.
- Conservar en todo momento las normas de distanciamiento social y mantener a 2 mts de distancia con los huéspedes y sus compañeros de trabajo.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca.



EQUIPOS DE PROTECIÓN PERSONAL PARA TRABAJADORES DEL HOTEL Y SU USO



El departamento de recursos humanos deberá brindarle al empleado los equipos de protección personal y la debida reposición.

⊘ Tapabocas:

- 1. Todos los trabajadores deben utilizar tapabocas aunque no tengan contacto con los clientes.
- 2. No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- 3. El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse y eliminarse.
- 4. Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o las gomas, nunca toque la parte externa de la mascarilla
- 5. Se deben lavar con agua y jabón, haciendo uso de guantes si se lava a mano o en máquina.

Mascara de protección facial:

Para uso de recepcionistas, aseadores, meseros, personal de seguridad y otros empleados que tengan contacto con clientes. Se puede usar durante un día de manera continua y al finalizar la jornada laboral de debe lavar con agua y jabón.

Gafas de protección visual:

Para uso del personal de cocina y steward.

Elemento reutilizable que debe ser lavado con agua y jabón una vez finalice el turno.

Estos guantes son adheridos a la piel, con el fin de que haya facilidad en la movilización de las manos. Evitan el contacto directo con bacterias y fluidos corporales. Solo deben ser usados una vez y luego ser desechados.

PROCESO DE BIOSEGURIDAD

OFICINAS Y ÁREA DE TRABAJO ADMINISTRATIVO Y COMERCIAL

Los trabajadores de áreas administrativas y demás ambientes de trabajo como el back up de recepción y el área comercial, para el desarrollo de sus actividades laborales deben cumplir con las normas de distanciamiento social y mantener su lugar de trabajo limpio y desinfectado.

Se deberá disminuir el número de objetos decorativos o elementos que formen parte del escritorio.

Solo deberán permanecer elementos fáciles de limpiar y que sean indispensables en el trabajo como computadores, teléfonos, impresoras, mouse entre otros.

Los escritorios deberán estar ubicados a 2 mts de distancia y de ser necesario se colocarán separadores para aumentar la bioseguridad.

No se permitirán reuniones que no garanticen los 2 mts de distancia entre cada asistente.

ÁREAS DE DESCANSO

- Sólo estará permitido el 50% de la capacidad máxima del comedor de empleados, los trabajadores deberán tomar sus alimentos por grupos pequeños de 9 personas y se ubicarán 2 personas por mesa manteniendo el distanciamiento.
- Antes de tomar un descanso, hidratación o alimentación en el comedor de empleados, el trabajador debe ir al baño y retirarse los elementos de protección personal, lavarse las manos y la cara, desinfectando sus zapatos en el tapete ubicado en la entrada del comedor.
- Los trabajadores deben ingresar al área de descanso guardando distancia con sus compañeros.
- Al terminar el descanso, se deben lavar las manos y colocarse nuevamente los elementos de protección personal. De ser necesario desinfectar la mascarilla con una aspersión de alcohol.



OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR

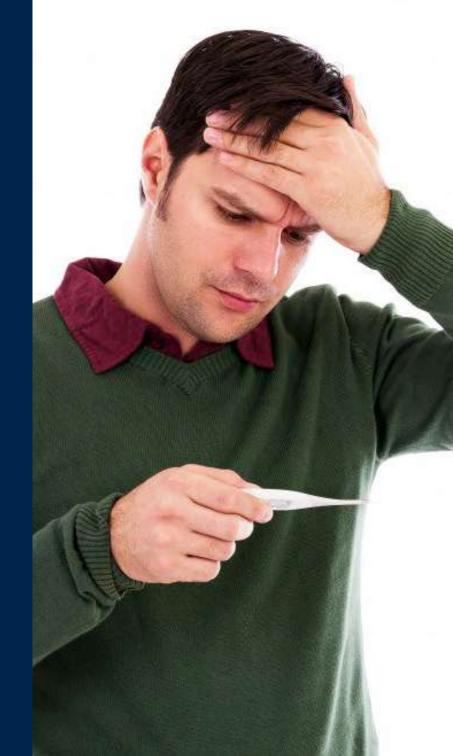
- El trabajador debe reportar al empleador cualquier caso de posible contagio que se llegue a presentar en el área de trabajo o en su familia, para que el hotel adopte las medidas necesarias.
- El empleado debe adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al contratante o empleador los cambios en su estado de salud, especialmente los relacionados con enfermedad respiratoria.
- Si un trabajador es positivo para COVID-19 debe notificarle al contratante y además informar a través de un correo electrónico los contactos y áreas visitadas dentro del hotel los últimos 14 días antes del resultado de la prueba.
- Cumplir los protocolos adoptados por el empleador o contratante, durante el tiempo que permanezca en las instalaciones del hotel o en su área de trabajo.
- Cumplir con el frecuente y exhaustivo lavado de manos, de ser posible también el lavado de cara.
- El trabajador debe mantener el distanciamiento social con sus compañeros de trabajo.



PROHIBICIONES

Ningún trabajador puede laborar si presenta alguno de estos síntomas: fiebre, gripa, tos, reuma o congestión nasal, moco, dolor o malestar en la garganta, estornudos, dificultad para respirar, vomito, diarrea, y en caso que lo tenga deberá inmediatamente comunicarse con el departamento de recursos humanos, quién coordinará lo relacionado con su diagnostico y evaluación de su estado de salud, aunque no tenga el covid-19, no podrá trabajar hasta que desaparezcan los síntomas antes mencionados.

Se suspenden y prohíben todos los viajes y visitas de los ejecutivos comerciales ya sea para promocionar el hotel o asistir a cualquier tipo de eventos dentro y fuera de la ciudad.





Humedezca las manos con agua y cierre la llave



Aplique suficiente jabón



Frote sus manos palma con palma



Frote la plama de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos



Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos



Rodeando el pulgar con la palma de la otra mano, frote con un movimiento de rotación y viceversa



Frote circularmente la yema de los dedos de una mano contra la palma de la otra y viceversa



Enjuague con abundante agua



Sacuda bien sus manos y séquelas idealmente con una toalla desechable



Utilice la toalla usada para cerrar la llave

PROTOCOLO SOBRE EL CORRECTO LAVADO DE MANOS DIRIGIDO A HUÉSPEDES, CLIENTES, TRABAJADORES Y DEMÁS

Señalización ubicada en baños, cocina y zona de descanso de empleados del hotel.



Cubra su boca y nariz con la parte superior del brazo, haciendo un sello para evitar la salida de microgotas de saliva



o cubráse con un pañuelo desechable para toser o estornudar



Deposite el pañuelo en el basurero. No lo lance al medio ambiente



Evite tocarse la cara si no ha realizado un correcto lavado de manos con agua y jabón.

PROTOCOLO PARA
TOSER Y
ESTORNUDAR
DIRIGIDO A
HUÉSPEDES,
CLIENTES,
TRABAJADORES
Y DEMÁS

Señalización ubicada en el lobby y zona de descanso de empleados del hotel.

CONTRATISTAS Y PROVEEDORES

- No se permiten visitas de contratistas y proveedores a los diferentes departamentos del hotel, solo podrán ingresar aquellos contratistas que realizan el mantenimiento de los equipos del hotel, con previa ejecución de los mismos procedimientos establecidos para los trabajadores.
- El jefe de mantenimiento y el almacenista deberán comunicarle a los contratistas y proveedores sobre lo anterior.
- Los proveedores de mercancía no podrán ingresar al hotel, el almacenista y su auxiliar deberán recibir los pedidos en la entrada y pasar la mercancía para que ingrese por los procesos de lavado, limpieza y desinfección.





El Hotel Barranquilla Plaza dará a conocer el presente PORTAFOLIO DE BIOSEGURIDAD a través de reuniones virtuales con los jefes de área quienes serán los encargados de transmitir este información con el personal a cargo. Además se enviará el presente documento a través del correo electrónico.

Las áreas comunes, baños, habitaciones y oficinas se encuentran señalizadas con infografías o avisos con protocolos de limpieza y uso obligatorio de los elementos de bioseguridad.

El Hotel Barranquilla Plaza contará con el acompañamiento de la ARL Axa Colpatria para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa a través de la línea de atención psicológica disponible 24 horas por la ARL, al número (1) 4322473

Se deben realizar las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa y garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores. Se contará con el software de pausas activas disponible por la ARL Axa Colpatria en la página de asesoría virtual en el aplicativo Bienestar, así mismo la ARL Axa Colpatria entregará folletos virtuales sobre higiene postural.

Este documento ha sido radicado ante la Alcaldía Distrital con el fin de garantizar las buenas prácticas de bioseguridad, cumpliendo además con el cuidado de la salud de huéspedes, clientes, proveedores y empleados.







