



**VIGA VIEJA (DANIEL MEJIA MONTES)**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD  
EN EL TRABAJO**

Código: PRT-SST-001

Fecha: 30/06/2020

Versión: 01

Página 1 de 31

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DEL CORONAVIRUS  
(COVID-19)**

**PLAN DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN LA EMPRESA- PAPSE**



**MANIZALES, CALDAS**

**2020**

**SISTEMAS DE GESTIÓN  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO  
MEJORAS EMPRESARIALES**

**Contenido**

1	OBJETIVO .....	4
2	ALCANCE .....	4
3	Introducción: .....	4
4	Marco legal aplicable: .....	5
5	Responsabilidades: .....	5
5.1	Empresa: .....	5
5.2	Trabajadores: .....	6
6	Areas de Servicio - Restaurante: .....	7
6.1	Servicio a la mesa y comedores: .....	7
6.2	Limpieza y Desinfeccion de utensilios: .....	8
7	Actividades de la empresa .....	9
8	PLAN DE TRABAJO. ....	10
8.1	Estrategias y actividades .....	10
9	MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD. ....	10
9.1	MEDIDAS GENERALES QUE SE DEBEN ADOPTAR. ....	10
9.2	INGRESO SEGURO A LA EMPRESA .....	11
9.3	Control de actividades durante el día. ....	12
9.4	Salida Segura de la Empresa. ....	13
9.5	Atención al huesped. ....	13
9.6	Limpieza y desinfección de vehículos .....	15
9.7	Recomendaciones para el hogar .....	20
9.8	Programación de actividades personales .....	20
9.9	Uso de espacio y áreas comunes. ....	21
10	Disposición de los Elementos de Protección Personal (EPP):	.21
11	Limpieza y desinfección: .....	22
11.1	Mantenimiento de los elementos de protección personal- EPP	23

12	Manejo de residuos: .....	24
13	Entrega, carga y descarga de materiales. ....	24
14	Control de baños y vestidores. ....	25
15	Plan de capacitación. ....	25
16	Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio: ..	26
16.1	Reporte de casos positivos y sospechosos: .....	26
17	Monitoreo de síntomas: .....	29
18	ZONA DE CUIDADO DE LA SALUD. ....	30
19	SEGUIMIENTO Y CONTROL. ....	30



**SISTEMAS DE GESTIÓN  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO  
MEJORAS EMPRESARIALES**

### 1 OBJETIVO

Definir las estrategias, alternativas y actividades necesarias para minimizar o mitigar la transmisión del virus COVID-19, de manera que asegure la protección de los trabajadores del sector Hotelero y de Hospedaje rural.

### 2 ALCANCE

Es aplicable a la empresa VIGA VIEJA (DANIEL MEJIA MONTES) a los trabajadores directos, contratistas, proveedores y visitantes.

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	
Nombre:	DANIEL MEJIA MONTES
NIT:	16077320-1
Actividad económica:	Alojamiento rural.
Departamento:	CALDAS
Municipio:	MANIZALES
Dirección:	VEREDA SAN PEREGRINO
Nombre de la sede:	VIGA VIEJA
Representante legal:	DANIEL MEJIA MONTES
Teléfonos:	8 8 6 7 6 5 0-3 1 8 5 8 6 4 1 4 2
Correo electrónico:	Consulting.siso@gmail.com
Fecha:	30 JUNIO 2020

### 3 Introducción:

Teniendo presente la reactivación gradual del sector económico, la empresa **VIGA VIEJA (DANIEL MEJIA MONTES)** se compromete a dar cumplimiento a las acciones establecidas en el siguiente protocolo de bioseguridad. Así mismo, establece nuestro compromiso para apoyar la operación de forma segura y responsable, que permita la estabilización económica de la empresa, enfocada en la contención o no propagación del virus para el cuidado de nuestro talento humano y huéspedes.

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

#### 4 Marco legal aplicable:

En el Anexo 1 se encontrará enlistada la normatividad que aplican al sector económico o grupo económico al cual pertenece la empresa, al igual que se encontrara la normatividad local aplicable a la misma.

#### 5 Responsabilidades:

##### 5.1 Empresa:

- Se garantizará el cumplimiento de una distancia mínima física de 2 metros, en todas las interacciones entre personas. Igualmente se tendrá en cuenta las distancias definidas por las regulaciones que existan referentes a las diferentes áreas de trabajo del establecimiento.
- Se entregará información sobre las recomendaciones del COVID-19, que alcancen el 100% del personal.
- Garantizará la toma diaria de temperatura de los trabajadores al ingreso y salida del proceso de servicio y, para ello, llevará un registro en el Anexo 2.
- El resultado del tamizaje de temperatura no debe ser mayor o igual a 37 °C. De serlo, se aplicará protocolo de posible caso positivo, no se permitirá el ingreso del colaborador o Huesped y se continuará con el acompañamiento del colaborador por medio del flujograma de atención de un caso sospecho.
- Mantendrá disponible y visible el instructivo de lavado de manos.
- Ubicará puntos de hidratación estratégicamente con uso de vaso personal o desechable para fomentar la hidratación continua. Además, promoverá a los colaboradores la importancia de no compartir vasos con compañeros.
- Se dispondrá de un dispensador de gel antibacterial en el espacio de trabajo.

- Realizará la desinfección de los espacios y material de trabajo después de atender a cada huésped.
- Hacer uso de ventilación de forma natural abriendo ventanas, puertas, entre otros, y de no contar con este medio hacer uso de ventilación forzada por medio de ventiladores, extractores u otros.
- Garantizará que sus partes interesadas cumplan el protocolo de bioseguridad al interior de la empresa.
- Evalúa la posibilidad de retirar de la mesa utensilios como mantelería, cubiertos, adornos, servilleteros, saleros, azucareros, recipientes de salsas y bolsas de té. Suministra el servido de su contenido por parte de un colaborador a petición del huésped y/o en empaques individuales. Mantén todos estos elementos debidamente tapados para evitar contaminación ambiental.
- De acuerdo con la dinámica del servicio, cierra salones o áreas de acuerdo con la ocupación, facilitando la organización de turnos de limpieza y desinfección. Sin embargo, ten en cuenta que esta medida no debe alterar la disposición de mesas y usuarios para garantizar el distanciamiento físico.

## 5.2 Trabajadores:

- Realizarán la autoevaluación de síntomas para que tomen las medidas de salud pertinentes antes de ir a trabajar.
- Deberán mantenerse informados sobre las recomendaciones para evitar contagio del COVID-19.
- Permitirán la toma la temperatura en la empresa al ingreso y al retiro de esta.
- Cumplirán la distancia mínima física de 2 metros o la que defina la organización acorde a la legislación vigente.
- Implementarán el lavado de manos con el protocolo definido por la empresa.
- Practicarán la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

## 6 Areas de Servicio - Alimentation :

- Define la disposición de mesas y sillas que garanticen el distanciamiento físico mínimo de 2 metros. Esta medida es fundamental considerando que en estos servicios los usuarios o visitantes no podrán usar las mascarillas o tapabocas durante la ingesta de alimentos.
- Informa a tus visitantes de la capacidad máxima de atención y las políticas definidas para garantizar distanciamiento físico, higiene respiratoria y lavado de manos.
- Invita a los huéspedes a hacer un uso racional del tiempo, áreas y recursos dispuestos para su atención, facilitando el acceso al servicio de alimentos a la mesa de otras personas que están en espera.
- Divulga las recomendaciones básicas a los huéspedes para evitar hacer actividades grupales y compartir utensilios como teléfonos, computadores, vajillas y cubiertos.
- Valida que antes de iniciar la atención en la mesa que se haya realizado limpieza y desinfección del mobiliario del restaurante.
- Evita aglomeraciones en áreas comunes, salones, vestidores y áreas de alimentación. Para esto, define horarios que faciliten el distanciamiento físico.
- Garantiza los procesos de desinfección de ambientes (como mínimo tres veces por día), superficies trabajo y zonas de contacto común, así como el lavado frecuente de utensilios para evitar la contaminación cruzada.
- Verifica la disponibilidad de gel antibacterial en el área de trabajo, pañuelos desechables y caneca con tapa para eliminar los pañuelos usados.
- Verifica el cumplimiento del distanciamiento físico durante el proceso de ingresos.

### 6.1 Servicio a la mesa y comedores:

- Ubica información al ingreso de las instalaciones con recomendaciones generales de prevención relacionadas con el lavado de manos e higiene respiratoria que incluya el uso correcto de mascarillas (tapabocas) y distanciamiento físico.

- El personal de servicio debe recomendar a los visitantes o usuarios del servicio, lavar sus manos con agua y jabón o utilizar gel desinfectante a la entrada y a la salida de las instalaciones.
- La disposición de las mesas debe permitir que la distancia entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea mínimo de 1 metro y que los puedan ubicarse sentados a mínimo 2 metros de distancia uno del otro.
- En la medida de lo posible, utiliza vajilla e implementos desechables.
- Evita la manipulación directa de los elementos de vajilla y servicio por parte de huéspedes o visitantes, previo al servido de los alimentos.
- En caso de no ser posible el uso de desechables, evita la manipulación directa de los elementos de la vajilla por parte de los huéspedes. La manipulación de la vajilla será realizada solo por el personal del servicio, evitando el autoservicio.
- Para la disposición de las vajillas, y de acuerdo con el tipo de servicio ofrecido, el colaborador debe retirar los residuos y disponerlos en el lugar indicado por el restaurante, posterior a su desinfección.
- Para el proceso de desinfección de vajillas y cubiertos, se usarán temperaturas superiores a 80 grados centígrados.

#### 6.2 Limpieza y Desinfección de utensilios:

- Se hará uso de utensilios de fácil lavado, evitando la madera y otros materiales que no puedan limpiarse con facilidad.
- El menaje de cocina debe contar con un proceso de limpieza y desinfección profunda al terminar el turno de servicio, además garantiza que no quede expuesto al ambiente.

#### 6.3 Limpieza de baños:

- Barre los pisos en seco para evitar generación de partículas y luego, para la limpieza y desinfección, aplica limpiador usual o detergente.



- Durante el despapelado de canecas utiliza doble bolsa, al igual que para la disposición de los EPP contaminados.
- Ten especial cuidado con la taza de baño. Empieza por desocuparlo, aplica desinfectante o detergente y limpia con la escobilla de baño, deja correr el agua.
- Aplica limpiador usual o detergente para limpiar el piso del baño, utilizando trapeadora y cepillos para esta tarea.

## 7 Actividades de la empresa

Tarea / actividad	Riesgo a Contagio COVID-19 asociados a la tarea.
1. Alojamiento Rural 2. Preparación y venta de alimentos preparados a la mesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por manejo de maquinaria sin limpieza/desinfección de partes que el trabajador manipula (por ejemplo: Estufas metálicas, hornos, congeladores, utensilios, planchas)</li> <li>• Manejo de herramientas /equipos menores sin la limpieza y desinfección adecuada.</li> <li>• Rotación en el uso de herramientas (no asignación específica a un trabajador).</li> <li>• Uso inadecuado de Elementos de Protección Personal (rotación de elementos entre trabajadores), Ej. guantes, monogafas.</li> <li>• No observancia de normas de prevención generales y específicas para la prevención de contagio COVID-19.</li> </ul>

## 8 PLAN DE TRABAJO.

### 8.1 Estrategias y actividades

Para cada una de las etapas de Producción de la empresa se definen las siguientes estrategias de protocolos de seguridad con las cuales se busca minimizar o mitigar la transmisión del COVID-19. Cada una de estas estrategias se subdivide en actividades puntuales que tendrán una programación específica.

## 9 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.

### 9.1 MEDIDAS GENERALES QUE SE DEBEN ADOPTAR.

Medidas generales y mecanismos para la preparación de la llegada de tus colaboradores a las instalaciones de la empresa y puestos de trabajo.

**Lavado de manos:** La empresa contará con los recursos para garantizar el lavado frecuente de manos de todas sus partes interesadas, tales como jabón, toallas y canecas. Se deberá realizar el lavado de manos cada que se atiende a un huésped antes y después de usar el baño, antes y después de comer, después de toser o estornudar, antes y después de usar tapabocas.

**Distanciamiento físico para garantizar un espacio entre las personas en el lugar de trabajo.** La empresa se compromete a garantizar el distanciamiento físico de 2 metros por medio de estas acciones:

- Incentivar el distanciamiento físico con personas fuera de las casas y frente a frente en lugares públicos (escaleras, porterías, entre otros), en el transporte público y en comunidad.
- No realizar reuniones en grupos y, en caso de tener que hacerlas, no superarán los cinco asistentes garantizando el distanciamiento físico.
- Conservar las distancias de 2 metros en el ingreso a las instalaciones y en las áreas en que aplique.
- Solo se permitirá el ingreso de huéspedes con reservación previa, de manera que guarden la distancia mínima de 2 metros

entre huésped y huésped y con el personal, no se deberá tener personas en espera dentro del establecimiento.

- Se modificará la disposición de las mesas, la circulación de personas, la distribución de espacios, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener distancias mínimas exigidas por el Ministerio de Salud.
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos al igual que las áreas de hospedaje y alojamiento. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones, comedores y habitaciones abriendo las ventanas.
- Promover que las actividades no laborales no concuerden con horas de mayor afluencia de público.

#### **Publicación de carteleras e infografía en los lugares de trabajo.**

Se publicará en las áreas de ingreso y descanso carteleras con los aspectos básicos de las formas de transmisión del COVID-19 y la manera y medidas para prevenirlo (lenguaje claro y conciso) al igual que se publicará infografía con los síntomas y la importancia de un reporte temprano de las condiciones de salud, por último, se dispondrá de infografía con los números de emergencia a los que se podrán comunicar en caso de presentar síntomas.

**Adopción de horarios flexibles.** Se adoptarán horarios flexibles que permitan a disminución de la interacción social entre trabajadores, al igual que se tendrá un menor número de operarios en la EMPRESA.

#### **9.2 INGRESO SEGURO A LA EMPRESA**

- Habrá una persona evaluando los síntomas de cada persona o posibles riesgos de contagio incluyendo tos, dificultades para respirar, malestar general, fatiga, debilidad, dolor de garganta, síntomas relacionados con gripa o posibles contactos.
- El ingreso se realizará con dos minutos de diferencia entre cada trabajador y huésped para evitar el contacto social.
- Posterior a la evaluación de sintomatología y haber aprobado eficientemente la misma el trabajador u operario pasará al área de desinfección donde mediante sistema manual de

aspersión recibirá roció con producto desinfectante al igual que la suela de los zapatos.

- Pasado el sistema de aspersión manual podrá ingresar a un área destinada para el cambio de su ropa por el uniforme de tela antilfluidos o hidrorrepelente y proceder a guardar sus elementos personales.
- No se permitirá el ingreso de elementos personales mayores a los estrictamente necesarios tales como (documentos de identificación, Dinero, alimentos) los cuales al igual pasaran por el sistema de aspersión manual.
- Cada trabajador recibirá en el área destinada para cambiarse una bolsa industrial donde podrá guardar sus pertenencias posteriores a haber pasado por el área de aspersión manual.
- Las bolsas industriales con las pertenencias se almacenarán por separado en los lockers o gabinetes individuales destinados a cada trabajador.
- Posterior a todo el proceso de desinfección y cambio podrán ingresar a las áreas operativas con sus respectivos elementos de protección personal y de bioseguridad.

### 9.3 Control de actividades durante el día.

- El supervisor de la empresa verificara que cada trabajador utilice sus herramientas propias entregadas, prohibiendo el traspaso o préstamo de estas entre personas.
- Las herramientas que por obligatoriedad deban utilizarlas varias personas serán objeto de extremas medidas de desinfección por aspersión manual, cada hora o cada vez que vayan a cambiar de persona para darle uso.
- Se harán tomas de temperatura aleatorias en diferentes etapas de la jornada laboral.
- Se estará verificando constantemente el respeto a la medida de distanciamiento físico de 2mts tanto en la ejecución de las actividades laborales como en los momentos de descanso.
- Se exigirá el lavado de manos cada hora y se realizará por grupos segmentados para evitar aglomeración de personal en las baterías sanitarias y áreas de desinfección.
- El uso del baño será regulado por horas, a cada trabajador se le asignará unas horas específicas para el uso de las baterías sanitarias, y solo se permitirá en urgencias

hacer uso de las mismas en un horario diferente al asignado.

- En cada uso de herramientas, baterías sanitarias, en general cualquier área de contacto se procederá hacer una desinfección mediante aspersion manual con producto desinfectante.
- Se suspenden todas las reuniones masivas, eventos operativos u otros en la empresa, la entrega de instrucciones e información será individual y solo serán autorizadas las reuniones que la gerencia considere esenciales.

#### 9.4 Salida Segura de la Empresa.

El siguiente listado de medidas deben completarse durante la salida del personal de la empresa.

- Posterior a terminar labores el personal pasará a el área destinada para la desinfección allí recibirá una desinfección mediante aspersion manual con producto desinfectante.
- Cumplida esta desinfección pasaran a un lavado de manos según indicaciones del min de salud.
- Se desinfectarán mediante aspersion manual todas las herramientas que se utilizaron en el día.
- Posterior a esta desinfección el personal podrá pasar al área destinada para cambiarse y allí podrá ponerse la ropa para dirigirse a su vivienda.
- Al salir se le desinfectaran zapatos, manos y demás elementos personales que lleve consigo.

#### 9.5 Atención al Huesped.

- Tomar la temperatura de los huespedes, si tienen una temperatura superior a los 37° no podrán ingresar, tampoco podrán ingresar si tienen síntomas de gripa, tos u otro.
- Exigir el uso de tapabocas al momento de ingresar a las instalaciones.
- Suministrar alcohol glicerinado para la limpieza de manos de los huespedes al ingreso y antes de salir del establecimiento y/o facilitar el lavado de manos correspondiente.

- Realizar el proceso de desinfección de la suela de los zapatos con alcohol, solución jabonosa o amonio cuaternario.
- Evite que la población más vulnerable ingrese a su establecimiento (mujeres embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares, cáncer, u otros que por sus condiciones de salud requieran especial cuidado y personas mayores de 70 años).
- El personal del establecimiento deberá recomendar a los huéspedes el lavado de manos antes de empezar la atención o servicio y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.
- De contar con los medios electrónicos, promueva el pago con tarjetas bancarias, para evitar el contacto con dinero en efectivo.

#### 9.6 ACCIONES EN CUANTO A LAS INSTALACIONES

- Definir según el espacio de libre circulación del establecimiento cuántas personas podrá ingresar, sin que se incumpla la medida de distancia de seguridad. (2 metros)
- Mantener el cierre de áreas comunes y cancelación de eventos de más 50 personas o del número que se encuentre definido a su municipio o según regulación del gobierno nacional.
- Instalar en zonas comunes señalización que informe a los huéspedes las medidas de prevención.
- Definir canales de comunicación de información relacionada con el COVID-19.
- Proveer sistemas y productos de desinfección como alcohol glicerinado, gel antibacterial en las áreas comunes del establecimiento al menos uno por piso, y uno en la recepción del hotel o en el área que sirva como tal
- Reforzar los planes de limpieza y desinfección de todas las zonas del hotel; en caso de no tener un plan se debe crear uno, donde se identifique frecuencia y horarios de limpieza.
- Remover enceres como sillas, mesas, o mobiliarios que permitan que los huéspedes se agrupen en un solo sitio.
- En caso de tener sillas o muebles en áreas comunes o sociales, están deben ser desinfectadas cada vez que sean utilizadas.
- Reforzar la limpieza y desinfección de baños comunes y privados.
- Señalizar las distancias mínimas de 2 metros para hacer la fila al ingreso o salida. (si aplica)

- Defina preferiblemente una única entrada que te permita hacer un seguimiento del estado de salud de los trabajadores al ingreso y salida.
- Disponga en cada una de las entradas del sitio de alojamiento e internamente en cada ingreso y las zonas comunes (pasillos de habitaciones, servicio; comunes; y recreación) un área de desinfección, suministrando soluciones con base de alcohol etílico (Alcohol glicerinado con concentración mínima del 60%) para la limpieza de manos y un atomizador con solución desinfectante para la suela de los zapatos.
- Ubicar información de lavado de mano, higiene respiratoria y distanciamiento social en lugares visibles de áreas comunes y zonas de alta circulación.

#### 9.7 ACCIONES EN CUANTO A LOS HUESPEDES

- Al ingreso del hotel o establecimiento de hospedaje una persona debe estar regulando la temperatura de los huéspedes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar
- Realizar el proceso de desinfección al ingreso del establecimiento de suelas de calzado y suministrar desinfectante para manos
- Hacer control diario del estado de salud de huéspedes
- Estar alerta ante la presencia de síntomas por parte de los huéspedes, para informar de inmediato a las autoridades de salud locales
- Puede prestar el servicio de alimentos en el hotel siempre y cuando cumpla con el protocolo exigido para esa actividad según la reglamentación que emita el gobierno nacional y las autoridades de salud.

#### 9.8 ACCIONES ESPECIFICAS-LIMPIEZA DE HABITACIONES

Basándose en las recomendaciones de la OMS (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD) se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente el huésped (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido de la habitación y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del huésped.

- La camarera se pondrá un delantal o bata apropiado, mejor desechable, y guantes antes de entrar en la habitación.
- Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas amarillas / rojas) hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Y lavar a máquina a 60°-90°C con detergente ordinario.
- Cambiar los tendidos de las habitaciones, como sábanas y sobre sábanas, cobijas, mantas, fundas y demás menaje de cama y lavar a máquina a 60°-90°C con detergente ordinario.
- No se requiere un tratamiento especial para la ropa utilizada por el huésped y tampoco es necesario una vajilla desechable, salvo las medidas de protección indicadas anteriormente.
- El material desechable utilizado por el huésped (pañuelos, mascarillas, vasos desechables, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.
- Cuando un huésped enfermo o no, abandone definitivamente la habitación, se debe retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.
- Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manijas, interruptores, teléfonos, control remoto o del aire acondicionado, mesas, etc.
- El menaje dispuesto para atender a un huésped en cuarentena debe lavarse y almacenarse en un sitio separado.
- Se debe rotar el colchón, cambiar forros de colchón, cambiar almohadas, y forros de almohadas después que el huésped abandone la habitación.
- Llevar estricto control sobre la frecuencia de rotación de colchones y cambios de almohada.
- Se debe hacer aspersion de cortinas y persianas de las habitaciones con soluciones recomendadas para la limpieza y desinfección de espacios.
- Hacer una limpieza adecuada y una desinfección permanente de pisos y paredes de las habitaciones, baños, sanitarios, lavamanos, etc. con los desinfectantes recomendados por las autoridades, con solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de cloro en un litro de agua), o cualquier otro producto químico válido para esta tarea.
- Cada habitación y áreas comunes deben contar con sistema de ventilación natural o artificial.



#### 9.9 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE UN ESTABLECIMIENTO CON UN CASO CONFIRMADO

- En primer lugar, deben revisarse los programas de limpieza de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.
- Las mismas recomendaciones deben aplicarse a la limpieza de habitaciones, evitando en este caso posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- Es conveniente ventilar/airear espacios comunes y habitaciones lo más posible.
- También es recomendable en las habitaciones disponer vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y facilitar gel desinfectante.
- En cuanto a las medidas de protección individual.

#### 9.10 RECEPCIÓN

- De forma general deben establecerse los mecanismos de información que las autoridades sanitarias establezcan en caso de detección de casos en la zona o en el propio establecimiento, así como las medidas preventivas específicas que deben establecerse en caso de detectar síntomas compatibles.
- Se debe hacer un test a cada huésped donde éste informe sobre lugar de procedencia, información de su salud actual, se debe tomar la temperatura a cada huésped.
- De forma voluntaria y en función de cómo evolucione la situación, los huéspedes pueden disponer de información genérica sobre qué es el coronavirus y cómo protegerse ante él.
- Se debe disponer de los números de teléfono de los centros de salud y emergencias y de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped que pueda estar enfermo. Si se tiene sospecha fundada (por sintomatología y procedencia) de que el huésped pueda

estar afectado de COVID-19, es conveniente, en primer lugar, instar al huésped a que realice una consulta médica. Y en caso de negarse, el establecimiento, a través de la gerencia/dirección, ha de comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas preventivas que eviten el contagio.

- Como medida de precaución, las personas con síntomas respiratorios deberían ser visitadas por el médico en la propia habitación, evitando que sean atendidas en el hotel junto con otros huéspedes enfermos.
- El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los huéspedes.
- Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los huéspedes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con huéspedes u otros empleados.
- Después del intercambio de objetos entre cada huésped-trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

#### 9.10.1 PRE INGRESO DE HUÉSPEDES

El primer paso para realizar con fin de mitigar un contacto directo será:

Solicitar al huésped con antelación los siguientes documentos:

- Fotocopia del documento de Identidad.
- Dirección.
- Ciudad de procedencia.
- Correo electrónico (Al cuál se hará envío del protocolo de bioseguridad que debe seguir cuando ingrese al hotel).
- EPS a la cual se encuentra afiliado.

#### 9.10.2 INGRESO DE HUÉSPEDES

- Tomar temperatura antes del ingreso a las instalaciones del hotel, este proceso será realizado en la recepción del hotel antes del acceso del vehículo. En caso de presentar temperatura superior a 37.5 grados no se permitirá el ingreso a las instalaciones y se reportará a la dirección territorial de salud y a la respectiva eps.
- Ingresar usando el tapabocas correctamente.

- Realizar lavado de manos.
- Pasar por el tapete de desinfección
- Realizar proceso de desinfección con gel y alcohol glicerinado
- Realizar encuesta de condiciones de Salud.
- Proceder a check in. (ubicarse frente a la recepción detrás de la pantalla protectora)
- Realizar proceso de registro, donde se indican todas las recomendaciones.  Recibir llaves de habitación.
- Ingresar a la habitación

#### 9.11 PARQUEADEROS

- Se deberá realizar el mismo procedimiento que a la entrada principal del hotel, medición de temperatura, recolección de datos (ver: Acciones generales - numeral 1, literal b).
- Disponer de estación de desinfección que comprenda Gel antibacterial, tapete, solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de cloro en un litro de agua), o cualquier otro producto químico válido para esta tarea, para desinfección de equipaje.

#### 9.12 Limpieza y desinfección de vehículos

- Se incentivará Lavado de manos antes de entrar al vehículo.
- Se incentivara al Huésped a Limpiar el interior del vehículo antes y después de cada uso: volante, sillas, pisos, manijas, cinturones de seguridad incluyendo la banda y los anclajes, el área de instrumentos, freno de mano, palanca de cambios, manijas de las puertas y ventanas, barandas y todas las partes con la que el conductor y los pasajeros estén en contacto.
- Se incentivará al huésped ha abrir las ventanas y puertas, la ventilación es importante al momento de desinfectar el vehículo.
- Después de realizar la limpieza y desinfección, lavar muy bien las manos.

### 9.13 Recomendaciones para el hogar

Estas son algunas de las recomendaciones de convivencia con personas de alto riesgo y en caso de infección por COVID-19.

- Si vive con una persona que presenta síntomas COVID-19, mantenga la calma, use tapabocas, garantice el uso de una habitación individual con condiciones sanitarias favorables y bien ventiladas.
- Limite los movimientos dentro de la casa y reduzca al mínimo los espacios compartidos (por ejemplo, cocina y baño). En caso de que comparta el baño, debe ser desinfectado luego de cada uso y garantizar su ventilación. Mantenga una distancia mínima de 1 metro con el resto de las personas, idealmente 2 metros.
- Lave sus manos frecuentemente con agua, jabón y séquese con toallas de un único uso o de tela limpias, esto disminuye en un 50 % la posibilidad de infección del virus.
- Los elementos como sábanas, toallas, platos y cubiertos no deben compartirse y deben lavarse con agua y jabón después de cada uso.
- Desinfecte las superficies: debe limpiar las superficies o los objetos que usa. Por ejemplo: el celular, las llaves y otros artículos que manipule con frecuencia. Puede hacerlo con una toalla con alcohol o algún desinfectante.
- Antibacterial: este es un complemento del lavado de manos y logra eliminar la mayor cantidad de organismos cuando no tiene acceso al lavado con agua y jabón. Recuerda que el gel debe tener por lo menos, 70 % de alcohol en su composición.

### 9.14 Programación de actividades personales

- Todas las actividades que se desarrollen en la empresa estarán programadas y orientadas a mantener las limitaciones del contacto social manteniendo la distancia entre trabajador de 2mts.
- se dotaron las áreas operativas con suficientes elementos de limpieza y desinfección (agua, jabón, antibacteriales, bombas de aspersión manual) las cuales se encuentran cerca de donde se desarrollan las actividades.

#### 9.15 Uso de espacio y áreas comunes.

- Se suspende el uso de espacios comunes y se reduce su utilización solo a las horas asignadas para descanso de cada trabajador, sujeto al mantenimiento del aislamiento personal de 2mts entre personas.
- Se implementarán dos turnos de almuerzo para evitar la concentración de personas en estos ambientes garantizando la distancia mínima entre personas.
- Se desinfectarán antes y después de su uso las áreas comunes donde almuerzan los trabajadores y se priorizará que este al aire libre.
- Se habilitará un área de lavado y desinfección de elementos de cocina para cada trabajador y se le asignará un horario para poder hacer uso del mismo.
- Se incentivará el uso de cubiertos y portables desechables.

#### 10 Disposición de los Elementos de Protección Personal (EPP):

Los EPP se entregarán con base en la matriz de peligros que está definida de acuerdo con el nivel de riesgo y actividades de cada uno de los colaboradores. El uso, cambio y disposición final de los elementos se realizará según las especificaciones dadas en la ficha técnica que debe ser entregada por los fabricantes.

La empresa ha definido los siguientes Elementos de Protección Personal de para sus colaboradores:

- Mascarilla respiratoria: Uso de tapabocas desechables de material repelente y trama cerrada indicada o mascarillas con filtros específicos para solventes orgánicos y bases amoniacales o respiradores de libre mantenimiento.
- Protección Visual: Debe ser utilizada una protección visual como el uso del protector de pantalla o caretas que impidan salpicaduras o proyección de partículas (el uso de careta no omite el tapabocas).
- Protección Extremidades Superiores "manos": El uso de guantes de látex, nitrilo entre otros actúa como barrera biológica y química. El uso de los guantes de látex y nitrilo son de un solo uso, es decir, no puede ser lavado ni reutilizado.
- Ropa de trabajo: Uniforme antifluido o hidrorrepelente en tela como barrera de protección, incluyendo las cofias.

CARGO	EPP
PERSONAL DE MANTENIMIENTO	Protectores de pantalla, Mascarilla respiratoria, guantes, uniforme.
PERSONAL ATENCIÓN A LA HABITACIÓN	Protectores de pantalla, Mascarilla respiratoria, guantes, uniforme.
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Protectores de pantalla, Mascarilla respiratoria, guantes, uniforme.

Adicionalmente, se promoverá en los colaboradores el uso de mascarilla convencional o tapabocas de manera obligatoria en los siguientes lugares y en las siguientes condiciones, por fuera de su ambiente laboral:

- En el sistema de transporte público (transporte urbano, intermunicipal, especial, sistemas de transporte masivo, taxis) y áreas donde haya afluencia masiva de personas (plazas de mercado, supermercados, bancos, farmacias, centros de atención médica, lugares de trabajo, entre otros).
- Aquellas personas que presentan sintomatología respiratoria.
- Aquellas personas que hacen parte de los grupos de riesgo (personas adultas mayores de 60 años, personas con enfermedades cardiovasculares, enfermedades que comprometan su sistema inmunológico, cáncer, VIH, gestantes y enfermedades respiratorias crónicas).

#### 11 Limpieza y desinfección:

Se dispondrá de los insumos químicos necesarios para garantizar los procesos de limpieza y desinfección, buscando un uso, almacenamiento y deposición de estos de la manera adecuada.

- Se asegurará el abastecimiento de jabones, gel antibacterial, toallas desechables, alcohol con concentración mayor al 70%, limpiadores y desinfectantes de superficies, en todos los lugares de trabajo.

- Todo el personal de limpieza utilizara guantes de vinilo o látex bajo los guantes de caucho para hacer las desinfecciones.
- Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, atendiendo a las buenas prácticas, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Las áreas de trabajo en la cocina deben disponerse de forma que aquellos implementos limpios y los sucios estén separados y no puedan mezclarse.
- Realizar la limpieza previa, desinfección (sanitización) y esterilización de áreas y superficies, tales como mesas, sillas, manijas, pisos, paredes y zonas de mayor tráfico, retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesadas, heladera, electrodomésticos).
- Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios y desinfectados o usar desechables.
- 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.
- El personal debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección.
- Se dispondrá de un operario como encargado de limpieza constante de todas las áreas operativas para hacer limpieza y desinfección.
- Se retirarán todos los elementos innecesarios de los puestos de trabajo.

#### 11.1 Mantenimiento de los elementos de protección personal- EPP

- La ropa que se use en las operaciones se desinfectara Diariamente.
- Lavado periódico de guantes y se dejara en las áreas secando durante la noche para que al otro día se encuentren completamente secos.

Los demás elementos de protección deberán desinfectarse de manera regular, mínimo una vez en la jornada laboral

## 12 Manejo de residuos:

La empresa se compromete a garantizar el manejo integral de residuos mediante las siguientes acciones.

- Realizará la disposición en bolsas y canecas de acuerdo con el código de colores de la empresa.
- Dispondrá de un punto de acopio previamente señalado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.
- Los pañuelos, los Elementos de Protección Personal, mascarillas y dotación desechable que el personal emplee para el cumplimiento de la "etiqueta respiratoria", se depositarán en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y, en lo posible, accionados por pedal.
- Recolectará los residuos diariamente.
- Almacenará los residuos peligrosos en un área específica para luego entregar al gestor.

## 13 Entrega, carga y descarga de materiales.

Este proceso se realizará cada vez que se adquieran nuevos productos o mercancía para la empresa.

- Una persona deberá realizar acabo este protocolo utilizando los Elementos de Protección de bioseguridad enunciados anteriormente en este protocolo.
- Se deberá desinfectar uno por uno los producto, mercancía o alimento que se pretenda ingresar a la empresa.
- Para la manipulación de documentos (ej. Facturas), o cualquier artefacto con el que interactúen más personas se usarán los elementos de bioseguridad.
- Se descargarán los materiales en un área de desinfección donde habrá un trabajador con todos los elementos de bioseguridad desinfectando uno a uno cada producto que ingrese a la empresa.
- Todas las personas que reciban paquetes, facturas o productos deberán regresar a cumplir el protocolo de ingreso y lavado de manos.



- Se demarcará una zona de espera para descargue y desinfección.
- Se promoverá la entrega digital con proveedores y entidades bancarias.
- Se mantendrá gel antibacterial o desinfectante disponible para todas las personas que entren en contacto con los productos que se pretenden ingresar.

#### 14 Control de baños y vestidores.

- Se asegurará la disponibilidad de jabón, toallas desechables y canecas de basura con bolsas de único uso para el depósito de residuos.
- Se limpiará con agua y jabón las áreas de vistieres posterior a su uso y no se permitirá el uso a grupos de más de 3 personas.
- Se mantendrán ventiladas todo el día.
- Posterior a cada uso los baños serán desinfectados mediante aspersión manual con productos químicos desinfectantes no nocivos para la salud.

#### 15 Plan de capacitación.

La capacitación y el entrenamiento que tenga los diferentes niveles de la empresa en el proyecto son fundamentales para lograr éxito frente a la adecuada adhesión de las medidas preventivas para el riesgo biológico por COVID -19 y en situaciones de emergencia que genere un caso sospecha o positivo de contagio.

- Capacitación a líderes: todos los líderes y responsables de la implementación y seguimiento al PAPSE deben tener capacitación sobre las medidas generales y específicas para la prevención del riesgo. Capacitación básica en temas y medidas de prevención definidas por la empresa para todos sus funcionarios, contratistas, proveedores.
- Contenidos de capacitación: todos los integrantes de la brigada recibirán la misma capacitación básica, la cual debe desarrollar entre otros los siguientes temas, con intensidad mínima de:
  - a) Lavado de manos
  - b) Limpieza y desinfección
  - c) Elementos de protección personal (uso correcto, limpieza, desinfección, almacenamiento).

- d) Manejo de ropas de trabajo/casa
- e) Normas de prevención en actividades extra laborales /circulación zonas públicas/transporte y casa

#### 16 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio:

Una vez que se identifique que algún empleado tiene sospecha o confirmación de la infección, los pasos siguientes serán usar mascarilla y cumplir aislamiento en su casa de manera inmediata hasta tener una indicación de su EPS o ARL que permita su retorno de manera presencial. Adicionalmente, se realizarán las siguientes acciones:

##### 16.1 Reporte de casos positivos y sospechosos:

Ante cada caso de un empleado con resultado positivo para COVID-19, se reportará a la Secretaría de Salud del municipio y se realizará un cerco epidemiológico identificando cuáles empleados tuvieron contacto estrecho en los últimos catorce días para que estos también consulten en su EPS.

- Se informará a la ARL de la situación para recibir orientación y seguimiento.
- Se orientará y acompañará a cada colaborador con síntomas para que consulte en su EPS.
- Cada colaborador, confirmado o sospechoso, permanecerá en su casa durante catorce días mientras no tenga certificado médico que avale su retorno antes de ese periodo.
- Si se confirma un caso para un rol de riesgo, se diligenciará el Formato Único de Reporte de Enfermedad Laboral (FUREL) y se enviará a la ARL y EPS.
- Los casos sospechosos y confirmados tendrán seguimiento diario telefónico por el respectivo líder.
- Cada empleado confirmado para coronavirus, una vez finalice su incapacidad, entregará las recomendaciones dadas por su médico tratante o EPS para definir las condiciones de reincorporación y la realización de evaluación ocupacional posincapacidad.

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

La empresa:

- Se comprometerá a identificar la vulnerabilidad de todos sus colaboradores por medio de la encuesta de riesgo individual, para lo cual se utilizará el formato respectivo.
- Actualizará la matriz de Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de Riesgos (IPEVR) incluyendo el riesgo de exposición al COVID-19, y reforzará en los colaboradores los aspectos críticos de convivencia y de exposición con una persona de alto riesgo para fomentar el cuidado de sus compañeros y familiares.
- Dispondrá de todos sus recursos para garantizar que los colaboradores que se encuentren en trabajo presencial se capaciten en los aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y la manera de prevenirlo. Sumado a esto, se les divulgarán todos los procedimientos para realizar su trabajo de manera segura. La empresa también ofrecerá diferentes alternativas de organización laboral, igualmente dispondrá de turnos de alimentación flexibles garantizando las medidas generales establecidas.
- Facilitará todas las medidas preventivas frente a las instalaciones locativas, herramientas de trabajo, y elementos de dotación adecuados, definiendo áreas de trabajo común, cambio de ropa, entre otras, y garantizando el manejo de limpieza de EPP y su disposición final.
- Finalmente, tomará acciones frente a cada uno de sus terceros, como contratistas, proveedores, huéspedes y visitantes, para garantizar que cumplan estrictamente todas las medidas de bioseguridad. Para ello, aplicará estas medidas:

- o Definirá el mínimo número de personas (huespedes o terceros) que ingresarán a las áreas de la compañía teniendo en cuenta el distanciamiento físico.
- Definirá el mínimo número de trabajadores con los que dará continuidad a la operación, procurará que el personal que tiene que desplazarse a realizar labores por fuera de aislamiento sea menor de 60 años, y priorizará aquellos que tengan las mejores condiciones de salud.
- Para los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 como enfermedades cardiovasculares, enfermedades que comprometan su sistema inmunológico, cáncer, VIH, gestantes y enfermedades respiratorias crónicas y otras que se tengan desde el diagnóstico de condiciones de salud que representen riesgo para el trabajador, gestionará las formas más adecuadas para que desempeñen su labor sin poner en riesgo su salud y vida.
- En los puntos de venta y de atención al huesped, promoverá el pago con código QR, las transacciones electrónicas sin contacto, y las bolsas de seguridad con el fin de evitar el contacto directo y mantener el distanciamiento físico.
- Llevará un registro de identificación de proveedores y huespedes (con algún dato de contacto como correo electrónico o teléfono) que sirva de referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19, de modo que puedan rastrearse los contactos.

En el desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo, la empresa dará a todos sus empleados pautas de comportamiento seguro al momento de desplazarse desde su vivienda al trabajo y del trabajo a la vivienda. También promoverá las medidas preventivas para que cada trabajador implemente en su vivienda, tanto al llegar o salir de ella.

Algunas medidas que se tomarán son:

- Se definirán días alternos de trabajo cubriendo todos los turnos, con el fin de disminuir la cantidad de personas que se encuentran en las instalaciones.
- En las zonas de parqueadero de vehículos y/o rutas, se organizará el ingreso por turnos, guardando el distanciamiento entre las celdas con el fin de evitar aglomeraciones.
- Promoverá el uso de las escaleras y los pasillos de sentido único a fin de disminuir el contacto persona a persona.

A los empleados que puedan hacer trabajo remoto, se les asignarán los recursos necesarios, se les hará el monitoreo de su estado de salud y se harán las recomendaciones sobre las condiciones locativas de su vivienda.

#### 17 Monitoreo de síntomas:

La empresa recomienda a todos sus empleados la descarga y uso de la aplicación móvil *Coronapp*.

De manera obligatoria, antes de salir de casa, cada trabajador reportará de manera diaria sus síntomas mediante mensaje de WhatsApp al Número \_\_\_\_\_.

Cada trabajador, en caso de tener síntomas de COVID-19, debe quedarse en casa, llamar a su EPS e informar a su líder inmediatamente.

Igualmente, la empresa mantendrá las líneas de contacto con las autoridades pertinentes en caso de cualquier emergencia.



EPS	LÍNEAS DE ATENCIÓN
Sura	018000519519 - Opción 1
Sanitas	031 3759000 - Opción 1 y opción 6
Nueva EPS	018000954400 - Opción 2
Famisanar	018000916662 - Opción 1
Coomeva	018000942404 - Opción 4
Asmetsalud	018000913876
Saludtotal	018000114524
Medimás	300 384 3885 (031)2342555 - Opción 1
Cosmitet	Línea seguimiento caso por 14 días 313 538 9899 Diana Perdomo Celular 313 362 5620 Correo: cosmitet.pyms.mzales@gmail.com
Ecopetrol	Yina Paola Sanchez Celular 310 596 7891

#### 18 ZONA DE CUIDADO DE LA SALUD.

Se estableció un área de atención en salud para manejo de casos sospechosos o positivos de COVID-19.

Se habilito un canal de comunicación directa con el JEFE ADMINISTRATIVO y el coordinador del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y/o al jefe de brigada para soporte y/o apoyo en el manejo de posibles casos

Se doto el espacio con las siguientes herramientas:

- Silla Y lugar para esperar de manera aislada
- Termómetro digital /infrarrojo
- Tapabocas
- Alcohol
- Botiquín de emergencias.
- Infografía con líneas de atención y respuesta temprana.
- Personal capacitado para la atención de primeros auxilios psicológicos.

#### 19 SEGUIMIENTO Y CONTROL.

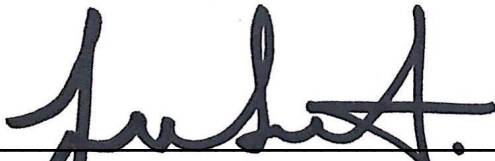
Se establecen como medidas la evaluación semanal y sondeo con todos los trabajadores como mecanismos de seguimiento y evaluación sobre la eficacia de las medidas de control implementadas.

Se llevará un registro actualizado con la información de todo el proceso y de las mediciones de síntomas de todo el personal.

Se realizarán seguimiento y divulgar periódicamente los indicadores de gestión definidos.

Estas medidas corresponden a las acciones que deben ser adoptadas por los representantes legales, personal administrativo, operativo, contratista, proveedores que estén vinculados a la empresa con el fin de reducir el riesgo de exposición al COVID-19 durante la emergencia sanitaria.

Representante legal



JAVIER SANTIAGO MONTOYA ARISTIZABAL

Técnico & tecnólogo Profesional en Higiene & Salud Ocupacional – Seguridad y Salud en el Trabajo de la Universidad de Caldas, RN N° 73335 y Licencia en SST N° 73335



SISTEMAS DE GESTIÓN  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO  
MEJORAS EMPRESARIALES