	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 1 de 22

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS PARA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO POR COVID-19 PARA USUARIOS DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO DEL CLUB CAMPESTRE DE BUCARAMANGA

1. Introducción

El Club Campestre de Bucaramanga S.A., siempre ha estado comprometido con la salud y el bienestar de sus socios, huéspedes, colaboradores, contratistas y proveedores. Comprendemos el impacto que ha generado la pandemia en el sector hotelero y turístico a nivel mundial, el cual no ha sido ajeno a nuestra organización. Después de varios meses hemos retomado nuestra actividad hotelera, mitigando los riesgos de contagio ante el SARS Cov-2.

En nuestro protocolos de Bioseguridad implementamos las recomendaciones dadas por la OMS y la normatividad legal vigente como la Resolución 692 de 2022 las cuales establecen:

1. Lavado y desinfección de manos.
2. Políticas de distanciamiento físico
3. Limpieza y desinfección frecuente de áreas y superficies de alto contacto.
4. Recomendación del uso del tapabocas


2. Objetivo

Identificar, analizar y mejorar todos los procesos que se desarrollan en la operación del servicio de alojamiento del Club Campestre de Bucaramanga S.A., así como dar un parte de tranquilidad y confianza a nuestros huéspedes y clientes en todo lo referente a la limpieza y desinfección durante su estadía, desde el check-in hasta el check-out.

El conjunto de medidas presentadas en este documento es fundamental para generar actividades y servicios seguros e inocuos para clientes y trabajadores con el ánimo de disminuir el riesgo de transmisión del virus entre personas.

3. Alcance

Las medidas y lineamientos expuestos en el presente protocolo serán de estricto cumplimiento a todo nivel jerárquico de la organización; funcionarios, trabajadores y contratistas; así como por parte de Socios, Huespedes y Beneficiarios.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 2 de 22

4. Antecedentes

La enfermedad coronavirus 2019, causada por el virus COVID-19, se detectó por primera vez en Wuhan, China, en diciembre de 2019. El 30 de enero de 2020, el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró que el brote actual constituía una emergencia de salud pública de preocupación internacional.

Ante la presencia de la enfermedad COVID-19 en Colombia, después del 6 de marzo de 2020, el país inicia la fase de contención en la cual es importante dar instrucciones en el marco de intervención, respuesta y atención del COVID19, en especial para el uso racional de elementos de protección personal (EPP) en entornos de salud y comunitarios, basadas en las recomendaciones de la OMS (World Health Organization (WHO), 2020).

En virtud de tal situación de orden sanitario que presenta el país, se establecen las siguientes recomendaciones para el personal que realiza actividades de asistencia social (entendidas estas como aquellas que se prestan para solucionar situaciones de diversa índole y sirven para mejorar las condiciones de vida de las personas, entre ellas, servicio público de transporte, personal que presta servicios en tiendas, supermercados, farmacias, trabajadores domiciliarios, servicio de aseo público, vigilancia, personal de cocina, entre otros).


5. Definiciones

- **Afectado:** persona, equipaje, carga, contenedor, medio de transporte, mercancía, paquete postal o resto humano que está infectado o contaminado, o que es portador de fuentes de infección, plagas o contaminación, de modo tal que constituyen un riesgo para la salud pública y la sanidad animal y vegetal.

- **Aislamiento:** separación de un individuo de las demás personas, animales, plantas o vegetales, mercancías, paquetes postales y medios de transporte afectados, con objeto de prevenir la propagación de una infección y/o contaminación.

- **Antisepsia:** empleo de sustancias químicas para inhibir o reducir el número de microorganismos de la piel viva, las membranas mucosas o tejidos abiertos a un nivel en el cual no generen infecciones.

- **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.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 3 de 22

- **Autocontrol - Autocuidado y comunicación:** La persona bajo autocontrol debe conocer los protocolos de bioseguridad del hotel, e informar inmediatamente a los empleados del lobby del hotel encargados de la aplicación del protocolo de bioseguridad, sobre alteraciones en su estado de salud. Alteraciones que indiquen presencia de infecciones agudas respiratorias, alza en la temperatura corporal (fiebre), y síntomas como: tos seca, fatiga, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis, dolor de cabeza, pérdida del sentido del olfato o del gusto, erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies, dificultad para respirar o sensación de falta de aire, dolor o presión en el pecho, incapacidad para hablar o moverse.

- **Autocontrol:** Es el control que realiza el huésped a sí mismo para detectar fiebre con la toma de la temperatura dos veces al día permaneciendo alerta además frente a síntomas tales como: tos, dificultad para respirar, dolor de garganta o fatiga.

- **Autoobservación:** Es el seguimiento que hace la persona respecto de signos y síntomas que pueda presentar. Si la persona siente fiebre, presenta tos, dificultad para respirar, dolor de garganta o fatiga durante el período de confinamiento/aislamiento obligatorio y/o preventivo, mientras se encuentre hospedado en el hotel, debe informar inmediatamente su temperatura a los funcionarios del lobby del hotel, para que estos puedan comunicarse con la línea telefónica habilitada y notificar la situación para recibir la orientación y direccionamiento en cuanto a una posible evaluación médica del huésped.


- **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.

- **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. NO se considera contacto estrecho si utilizó adecuadamente los elementos de protección personal.

- **Coronavirus:** son virus RNA con envoltura que causan enfermedades respiratorias de diversa gravedad, desde el resfriado común hasta la neumonía mortal.

- **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.

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

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 4 de 22

- **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.

- **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.

- **Inactivación microbiana:** Pérdida de la habilidad de los microorganismos a crecer y proliferarse (mediante el uso de detergentes-desinfectantes)

- **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.

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


- **Microorganismo:** Es cualquier organismo vivo de tamaño microscópico, incluyendo bacterias, virus, levaduras, hongos, algunas algas y protozoos.

- **Normas de bioseguridad:** Son las normas de precaución que deben aplicar los trabajadores en áreas asistenciales al manipular sangre, secreciones, fluidos corporales o tejidos provenientes de todo paciente y sus respectivos recipientes, independiente de su estado de salud, y forman parte del programa de salud ocupacional.

- **Prevención:** Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

- **Residuo Biosanitario:** son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

- **Residuos Peligrosos:** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 5 de 22


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.

- **SARS-CoV-2:** Versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.


- **Virus:** Un *virus* es un agente infeccioso que está en el límite de lo que consideramos un organismo vivo. Los *virus* necesitan otras estructuras celulares para reproducirse, lo que significa que no pueden sobrevivir a no ser que vivan dentro de otro organismo.

6. Responsabilidades

Gerencia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Liderar la adaptación e implementación de las medidas de bioseguridad del presente protocolo, así como la asignación de los recursos necesarios para el cumplimiento del mismo. ➤ Cumplir con la normatividad legal vigente en materia de mitigación, control y manejo de las condiciones generadas por Covid-19. ➤ Replicar a sus trabajadores, contratistas y proveedores; así como socios y visitantes en general las medidas indicadas en este protocolo. ➤ 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. ➤ Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra y comunidad en general.
Líder SST	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diseñar los protocolos de bioseguridad de acuerdo con los lineamientos dados por parte de las entidades sanitarias y gubernamentales. ➤ Con la ayuda de los líderes de proceso, velar por la adecuada implementación y cumplimiento del presente protocolo por parte de los trabajadores y personal a cargo. ➤ Capacitar mediante las herramientas dispuestas a todo el personal en materia de las medidas de bioseguridad adoptadas por la empresa. ➤ Realizar seguimiento a la correcta implementación de los protocolos.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 6 de 22

Líderes de proceso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acatar y dar cumplimiento a las normas vigentes en materia de prevención frente al Covid-19. ➤ Verificar que el personal a cargo cumpla con los lineamientos establecidos en el presente protocolo.
Colaboradores, contratistas y proveedores	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acatar y cumplir a cabalidad con las medidas de bioseguridad y lineamientos en general estipulados en este protocolo. ➤ Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia.
Socios y Huéspedes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cumplir con las recomendaciones, medidas y lineamientos de bioseguridad establecidos y adoptados por la organización. ➤ Cumplir y respetar los protocolos de bioseguridad establecidos al interior de la organización e instalaciones del hotel, durante la estadía desde el check-in hasta el check-out. ➤ Reportar a la administración general cualquier síntoma relacionado con fiebre, tos seca, dificultad para respirar, malestar general, entre otros. ➤ Reportar a la administración del hotel cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su familia, esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 7 de 22

7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO


El Club Campestre de Bucaramanga S.A., se encuentra altamente comprometido con la prevención, el control y manejo de la enfermedad SARS CoV-2 en todos sus servicios ofrecidos a socios y huéspedes. Es por ello que cumpliendo las disposiciones de la normatividad legal vigente, se establecen las siguientes medidas para la prevención y cuidado de la salud de nuestros socios y beneficiarios, huéspedes, trabajadores, contratistas y proveedores generada por el SARS CoV-2:

- a) Información y divulgación de los protocolos de bioseguridad establecidos mediante la página oficial del Club www.campestrebucaramanga.com en la sección de reservas;
- b) Disposición de sustancias desinfectantes como jabón, alcohol glicerinado alrededor de las áreas de servicio y demás zonas comunes;
- c) Políticas en materia de distanciamiento físico;
- d) Políticas en materia del uso correcto de tapabocas e higiene respiratoria;
- e) Adquisición y dotación de EPP acordes con las necesidades y adecuados para la protección del personal;
- f) Adecuado uso y disposición de recursos como agua potable para el consumo humano;
- g) Procesos de limpieza y desinfecciones de áreas de trabajo, áreas productivas, zonas comunes, habitaciones, baterías sanitarias y ambientes gastronómicos; así como herramientas de trabajo y superficies de contacto;
- h) Limpieza, desinfección e higienización de materias primas e insumos para la producción y servicio a la mesa de alimentos y bebidas;

7.1 Lavado de Manos

Todo el personal trabajador deberá lavar y desinfectar sus manos:

- ✓ Antes de iniciar su jornada laboral, y poner en servicio los ambientes gastronómicos
- ✓ Después de tocar superficies, elementos y herramientas de trabajo que hayan podido ser contaminadas
- ✓ Antes y después de manipular dinero
- ✓ Antes y después de ir al baño
- ✓ Antes y después de comer

	<p align="center">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 8 de 22

- ✓ Después de estornudar y toser

Para la higiene de manos para se cuenta con:


- ✓ Alcohol glicerinado en diferentes áreas del Hotel para la desinfección constante de las manos, al igual que suficientes baterías sanitarias dotadas con jabón antibacterial y toallas desechables;
- ✓ Se garantiza el permanente suministro de agua potable para el consumo, lavado de manos y limpieza general de las instalaciones.



7.2 Distanciamiento Físico

De acuerdo a las disposiciones legales en materia de prevención para SARS Cov-2 se han establecido políticas de distanciamiento físico como:

- ✓ Todo socio, beneficiario, huésped, trabajador, contratista y proveedor debe mantener una distancia mínima de un (1) metro con las demás personas en todo momento de dentro de las instalaciones del Club;
- ✓ En los puestos de trabajo y oficinas se debe mantener la distancia de seguridad entre personas


	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 9 de 22

7.3 Limpieza y desinfección

- ✓ Se han diseñado e implementado procesos de limpieza y desinfección los cuales contemplan aspectos como:
- ✓ Recipientes especiales para disposición de residuos Biosanitarios como tapabocas usados, pañuelos desechables, guantes, algodones, etc.;
- ✓ Uso de sustancias químicas avaladas por el Ministerio de Salud y Protección Social para la prevención de Covid-19;
- ✓ Intensificar la periodicidad de limpieza y desinfección de las zonas comunes, restaurantes, oficinas, áreas de producción, lobby y habitaciones del hotel, esta actividad se deja registrada en el formato FO-ALO-04;
- ✓ Contamos con un servicio de recolección y disposición final de los residuos Biosanitarios y peligrosos generados en el servicio de sala de belleza y barbería, lavado de piscinas y el uso de elementos de protección como mascarillas quirúrgicas y guantes desechables;
- ✓ Se cuenta con un programa integral para el control de plagas, el cual es ejecutado por un proveedor externo que cumple con las certificaciones y el aval de la Secretaria de Salud Departamental.

7.4 Elementos de Protección Personal - EPP para prevención del contagio COVID-19

- ✓ Se definieron los EPP indicados para la prevención y manejo de la contingencia del COVID-19 de acuerdo a las labores realizadas por los trabajadores y bajo la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa.
- ✓ Se garantizará la entrega de los EPP, uso correcto bajo las técnicas de uso y disposición impartidas, así como el mantenimiento y solicitud de recambio en caso de ser necesario.
- ✓ Se capacitará en el uso adecuado de EPP a todos los trabajadores.
- ✓ Se dispondrá de recipientes adecuados para el destino final de los EPP considerados como desechables.
- ✓ El uso del tapabocas será obligatorio para las personas que durante su jornada laboral llegara a presentar algún sintoma respiratorio.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 10 de 22

- ✓ El uso de guantes es aconsejable en actividades como aseo y manipulación de residuos de lo contrario se recomienda el lavado de manos.
- ✓ Los EPP son de uso estrictamente personal.
- ✓ Se prohíbe el uso o préstamo de dotación y EPP entre los trabajadores.

7.5 Manejo de Tapabocas

- ✓ Recomendación del uso del trapabocas para personas con comorbilidades o en caso de presentar sintomatología respiratorio durante su jornada laboral.


8. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD ESPECIFICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO

Siguiendo las recomendaciones y directrices dadas en la normatividad vigente en materia de prevención, control y manejo del SARS CoV-2 en Colombia, se han establecidos importantes medidas de adecuación para el servicio de alojamiento que presta el Club Campestre de Bucaramanga S.A.

8.1 Medidas locativas y de adecuación

8.1.1 Recepción y Lobby

- ✓ El proceso de reservas se mantendrá mediante llamada telefónica, correo electrónico o el motor de reservas de la página web del Club;
- ✓ En la recepción NO se hará entrega de material impreso como revistas, flyers informativos, periódicos u otro material promocional; para la divulgación de los diferentes servicios con los que cuenta el Club o beneficios del huésped, se promoverá la descarga de dicha información mediante el escaneo del código QR instalado en el counter de la recepción y las habitaciones;
- ✓ Todo el personal de recepción, botones y camareras tendrá los elementos de protección;
- ✓ En el ingreso al hotel se tienen disponibles dispensadores de gel antibacterial para huéspedes, clientes, visitantes y colaboradores;

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 11 de 22


- ✓ El counter de la recepción cuenta con una barrera en vidrio con ventanillas para la atención del check in, check out o cualquier requerimiento;
- ✓ El personal de recepción se higienizará las manos frecuentemente;
- ✓ En caso de que algún huésped presente síntomas, fiebre igual a 38°C o que reporte novedades en su estado de salud a la recepción del hotel, se le indicara que deberá tomar las medidas de aislamiento e informarle que se comuniquen con su EPS y/o seguro;
- ✓ Si el huésped decide ir a un hospital, su habitación entrará en cuarentena y se le informará el procedimiento para estos casos, el cual implica limpiar y desinfectar toda superficie, elemento y objeto que se encuentre dentro de la habitación.

8.1.2 Transporte

- ✓ Los servicios de transporte contratados por el hotel cuentan con los protocolos de limpieza y desinfección;
- ✓ Según la capacidad del vehículo, dependerá la cantidad de pasajeros, conservando al menos un metro de distancia; cumpliendo el distanciamiento social;

8.1.3 Habitaciones

- ✓ Al contarse con habitaciones con excelente ventilación natural, se promoverá y recomendará a los huéspedes el uso de esta ventilación, sin embargo, se han tomado medidas de reingeniería para los sistemas de aire acondicionado con los que cuenta el Hotel. Dicha reingeniería contempla la renovación y recambio de aire externo;
- ✓ Se cuenta con un cronograma de mantenimiento y desinfección de los sistemas de aire acondicionado de forma periódica y el cual es ejecutado por un proveedor externo avalado y certificado para realizar dicho servicio;
- ✓ Las habitaciones contarán con una (1) toalla y una (1) bata de baño lavadas e higienizadas para el uso del huésped; en caso de que el huésped sea mujer se le brindaran dos (2) toallas o en caso de parejas o grupo familiar se aumentará el número de estos elementos garantizando siempre el uso personal;
- ✓ Se ha establecido usar protectores de tela antifluido en almohadas y colchones.


	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 12 de 22

- ✓ Entre cada uso de las habitaciones se garantiza el cambio total de sabanas, fundas, almohadas, tendidos, toallas y demás elementos dispuestos para el uso del huésped;
- ✓ Para la limpieza y desinfección de las habitaciones, se utilizan suministros que contienen las materias primas aprobadas por el EPA, garantizando la correcta limpieza y desinfección. Y usando el debido protocolo que se tiene con los suministros químicos biodegradables y elementos de limpieza, realizando al final un chequeo que permita registrar y asegurar que todos los elementos que contenga la habitación se encuentran desinfectados (mobiliario, secadores, control remoto, lámparas, teléfono, etc.);
- ✓ Al finalizar el proceso de aseo y arreglo de la habitación el ama de llaves inspeccionará al detalle este trabajo y dispondrá de un aviso en la puerta para dejar constancia que la habitación ha sido sanitizada. Esta inspección se dejará registrada en formato FO-ALO-06;
- ✓ El personal de camareras cuenta con los elementos de protección necesarios y adecuados para la limpieza y desinfección de las habitaciones como traje antifluido, gafas, guantes y tapabocas; en cada cambio de habitación deberán cambiarse el traje y los guantes;
- ✓ Si algún huésped reporta o refleja síntomas, o muestra temperaturas iguales o mayores a 38°C, se le informara que solo podrá hospedarse bajo las condiciones de aislamiento y así mismo se le informará que se comunique con su EPS y/o seguro. Si el huésped decide ir a una EPS, su habitación entrara en cuarentena y se le informara el procedimiento para este caso;
- ✓ Los huéspedes que se encuentren en periodo de aislamiento no tendrán autorizadas las visitas en la habitación ni en la áreas comunes del hotel y el Club;
- ✓ Las habitaciones utilizadas para aislamiento preventivo o casos de Covid-19 tendrán un tratamiento riguroso de desinfección y no podrán ser ocupadas por lo menos en 3 días, asegurando la ventilación de esta el mayor tiempo posible.

8.1.4 Servicio de Alimentos y Bebidas (Restaurantes)

El Club ha establecido en sus protocolos de restaurantes:

- ✓ Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo y herramientas utilizadas durante el servicio utilizando los atomizadores con la solución líquida para la limpieza de superficies. Se deben usar toallas o paños desechables para la limpieza y ser descartados una vez sean usados en las canecas dispuestas para este tipo de residuo;
- ✓ No está permitido la entrega de cartas o menús impresos en las mesas, los pedidos deberán tomarse por medio digital y no por talonarios por parte del trabajador;

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 13 de 22

- ✓ Los individuales, platos, cubiertos, vasos o copas deben ser ubicados inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados
- ✓ El pago deberá realizarse por medios electrónicos como el cargo a la habitación o carnet, cuenta de efectivo, tarjetas o PSE.

8.1.6 Piscinas

Se ha diseñado e implementado los protocolos de bioseguridad en materia de prevención para Covid-19 para la piscina tales como:

- ✓ Control de aforo: Se ha calculado el aforo para las diferentes piscinas de la siguiente manera:


Piscina	Área total	Formula	Aforo máximo
Piscina de Competencias	400m ²	1pax * 6m ²	66 pax
Zona de Niños	210m ²	1pax * 6m ²	35 pax
Clavados	N/A	N/A	1 persona por turno

- ✓ Horarios de servicio: martes a domingos de 06:00am a 08:00pm;
- ✓ Uso de duchas exteriores: todo huésped que desee entrar a la piscina debe ducharse antes y después de ingresar a las piscinas en las duchas exteriores, esto con el fin de brindar seguridad en las propiedades fitosanitarias del agua;
- ✓ Distanciamiento físico: Estas áreas mantendrán una distancia mínima de 1mt entre persona y persona;
- ✓ Ducharse siempre antes y después de bañarse en el estanque de las piscinas. Esta ducha ha de ser en las duchas externas que se encuentran junto a las piscinas;
- ✓ El huésped que desee hacer uso del servicio de piscinas, deberá portar ropa y gorro de baño.

8.1.7 Gimnasio

Se han implementado y adoptado las medidas de bioseguridad para la prestación del servicio de gimnasio, los cuales contempla:

- ✓ Horarios de servicio:

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 14 de 22

Lunes a viernes: 05:00 am - 08:00 pm


Sábados: 06:00 am - 02:00 pm

Domingos: 07:00 am - 02:00 pm

- ✓ Turnos de servicio: todo usuario que desee practicar y realizar actividades de ejercicio físico en el gimnasio deberá hacer su reserva de turno por medio del aplicativo web en la página www.campestrebucaramanga.com ingresando a zona de socios - gimnasio y apartar el horario de práctica, dichos horarios serán de una hora y quince minutos (01:15) para la estadía dentro de las zonas del gimnasio y uso de equipos e implementos deportivos. Esta aplicación estará disponible las 24 horas del día para reservar o cancelar turnos;
- ✓ De acuerdo a las recomendaciones dadas en la legislación nacional vigente en materia de prevención de contagios por Covid-19 y medidas de distanciamiento físico, no se dispone de puntos de hidratación como bebederos o dispensadores de agua de fácil contacto dentro de las instalaciones; a las afueras del gimnasio se ha dispuesto un dispensador de agua de NO contacto en donde los usuarios podrán llenar su termo o recipiente para la hidratación o deben traer de su hogar la hidratación necesaria;
- ✓ Mantener el distanciamiento físico de un (1) metro con las demás personas dentro de las instalaciones del Club y la planta física del gimnasio;
- ✓ Asistir en ropa cómoda y adecuada para la realización de la práctica y actividad física. Al terminar su práctica debe salir sin cambiarse;
- ✓ Limpiar y desinfectar antes, durante y después los equipos, máquinas e implementos deportivos usados.

8.2 Manipulación de Insumos, Productos y la Preparación de Alimentos

- ✓ Los almacenes y zonas de conservación de insumos y productos cuentan con estrictos lineamientos de bioseguridad como empaque, embalaje, etiqueta, cadena de frío, entre otros, que evitan la contaminación cruzada; a esto se suma el uso de estibas, estantes, canastas y barreras que permiten realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas.
- ✓ Así mismo los vehículos y herramientas usadas en la entrega de los alimentos a domicilio, son lavados y desinfectados constatemente.
- ✓ Todo insumo o materia prima a utilizarse en la preparación de platos servidos a la mesa es lavado, desinfectado e higienizado por el personal de cocina antes de proceder a su preparación;

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 15 de 22

- ✓ Al inicio y termino de la jornada laboral, la zona de recibo, procesos y almacén recibe limpieza y desinfección;
- ✓ Todo pedido a entregar está debidamente empacado y sellado garantizando la protección de los alimentos y/o productos despachados;
- ✓ El uso de los elementos de protección personal (tapabocas y guantes) durante la jornada de trabajo y, en especial, durante la manipulación y preparación de alimentos y bebidas es obligatorio.


8.3 Manejo de Residuos

Teniendo presente los protocolos de bioseguridad generales ya establecidos por el Club Campestre de Bucaramanga y los lineamientos establecidos por el Minsiterio de Salud, el manejo de residuos en los restaurantes y zonas de producción se da de la siguiente manera:

- ✓ La recolección de todos los residuos sólidos generados en los diferentes procesos productivos del Club se lleva a cabo manteniendo un adecuado aseo y limpieza de los recipientes utilizados;
- ✓ Se disponen de canecas y recipientes para la recolección de los residuos sólidos, las cuales tienen tapa tipo vaivén y doble bolsa negra como lo estipula la normatividad.
- ✓ Para la disposición de materiales desechables como toallas y elementos de protección personal (guantes y tapabocas) se cuenta con una caneca roja debidamente señalizada en cada uno de los espacios necesarios.

8.4 Ingreso de contratistas y proveedores

- ✓ Tratar de evitar contacto físico poniendo en práctica la política de 1 metro de distancia entre una y otra persona.
- ✓ No se permite el préstamo de esferos o elementos personales.
- ✓ La recepción de productos se debe hacer por una única puerta y de ser posible la entrega a los trabajadores será por otra puerta.
- ✓ Se establecerá desde el área de compras horarios con los proveedores para la entrega de mercancía.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 16 de 22

- ✓ Limitar el acceso al almacén, solo debe estar el personal autorizado.
- ✓ Se reforzará la limpieza y desinfección del almacén o espacios reservados para guardar productos.

9. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA HUESPEDES

9.1 Ingreso al Hotel

Toda persona que ingrese al hotel deberá cumplir con los siguientes procesos:

9.2 Check In


Agilizamos los procesos de Check In con el fin de buscar que el huésped demore lo menos posible en ingresar a su habitación, por ello debe tener en cuenta las siguiente medidas:

- ✓ Como la reserva habrá sido anteriormente realizada por vía Telefónica o medios electrónicos, solo pediremos la presentación de su documento de identidad, el cual será escaneado sin contacto alguno para así verificar sus datos en nuestro Sistema y proceder a hacer entregar de la tarjetas llave, la cual estará debidamente desinfectada;
- ✓ En el momento de la entrega de la llave de la habitación, como huésped, usted deberá informar si requiere el servicio y dotación de kit de costuras, plancha, cafetera, mesa para planchar, toallas adicionales y productos de minibar; los cuales se encontrarán a disposición y pedido de su parte;
- ✓ Para conocer los diferentes servicios con los que cuenta el Club y a los que los huéspedes tienen derecho de disfrutar, lo invitamos a escanear el código QR instalado en el counter de la recepción.

9.3 Al llegar a la habitación

De acuerdo a las medidas de bioseguridad adoptadas:

- ✓ Dependiendo del número de huéspedes la habitación contará con los elementos necesarios de aseo para cada persona, sin embargo, las habitaciones estarán dotadas básicamente con un (1) kit de amenites debidamente empacado y desinfectado que incluye solución

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 17 de 22

desinfectante, una (1) toalla y una (1) bata con nuestro sello de lavado e higienizado. En el caso de huéspedes mujeres se dispondrán de dos (2) toallas;

- ✓ Se encuentra suspendido el servicio de adicionales de elementos como almohadas y cobijas, en el caso de cama adicional el huésped podrá solicitarlo con anterioridad;


En caso de presentar un caso de sospecha o confirmación de COVID-19:

- ✓ Se cuenta con el servicio de room service, el cual podrá solicitar en la línea informada en el código QR instalado junto al teléfono, este código tendrá a su disposición la carta para room service, la cual fácilmente puede ser descargada en su teléfono móvil. Cabe resaltar que el menaje utilizado para este servicio será en material desechable y empaçado individualmente; en caso de aislamiento.
- ✓ Los alimentos y menaje serán entregados por un trabajador en la puerta de la habitación, así mismo el huésped debe entregar o disponer fuera de su habitación el menaje o loza desechable para ser recogido por el colaborador, en todo momento se evitará ingresar a la habitación para la entrega de alimentos, bebidas y demás utensilios solicitados;

9.4 Check Out

Al igual que el Check In, agilizamos el proceso de Check Out con el fin de buscar que usted como huésped evite demoras al momento de retirarse de nuestro hotel, es por esto que:

- ✓ Solicitamos sea informado con anterioridad a la recepción la hora de salida, esto facilitará el cargue a su cuenta de servicios adicionales y facturación oportuna al momento del Check Out;
- ✓ Se recomienda que los pagos sean realizados por medios digitales como transacción, cargue al carné, cuenta efectiva, tarjeta débito o crédito; para estas últimas se cuenta con el datafono ubicado en recepción debidamente desinfectado y en el cual usted podrá manipular personalmente su tarjeta;
- ✓ En caso de requerir transporte especial, agradecemos sea solicitado oportunamente para así evitar largas esperas en las salas del lobby.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 18 de 22


9.5 Lavandería

- ✓ Para el recibo y proceso de lavado tanto de la ropa de cama como de los huéspedes, nuestros colaboradores usarán además de los elementos de protección personal, los procedimientos de sanitización de bolsas, suministros desinfectantes para los procesos de lavado, además de conservar el distanciamiento social al momento de recibir y entregar las prendas y ropa de cama;

10. MEDIDAS ESPECIALES PARA TRABAJADORES

10.1 En las instalaciones del Club


- ✓ Cada trabajador del Club deberá cumplir los parámetros de ingreso establecidos en el protocolo de bioseguridad llevando a cabo el lavado y desinfección de manos.
- ✓ Deberá mantener una distancia de 1mt con los demás trabajadores.
- ✓ En el caso de las mujeres, deberán retirarse todo accesorio como joyas y bisutería y deberán recogerse muy bien el cabello.
- ✓ Ningún trabajador tendrá permitido llegar o ingresar con el uniforme de trabajo, toda persona deberá llegar en ropa particular; al interior de la empresa realizará su cambio de ropa en el vestier provisional que esta junto a la portería.
- ✓ El uso de los EPP como tapabocas y guantes estarán disponibles para la prevención y promoción de la salud.
- ✓ Todo trabajador deberá lavar sus manos mínimo cada 3 horas durante su jornada laboral haciendo uso de las estaciones de desinfección y lavado de manos, así como el uso de alcohol y gel antibacterial.
- ✓ Cada trabajador es responsable de mantener su puesto de trabajo en acorde orden, limpieza y desinfección antes, durante y después de el cumplimiento de sus funciones.
- ✓ No esta permitido el aforo de personas, así como realizar reuniones o aglomeraciones de trabajadores en las areas de trabajo.
- ✓ No esta permitido el saludo de mano, besos o abrazos.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 19 de 22

- ✓ Todo trabajador debe evitar tocarse la cara, superficies de trabajo y superficies de contacto como barandas, pasamanos y perillas de puertas.
- ✓ Al toser o estornudar, deberá cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o usando un pañuelo y botarlo inmediatamente.
- ✓ Se realizarán capacitaciones frecuentes para dar a conocer todos los parámetros establecidos por la empresa en materia de prevención, así como información formal brindada por las instituciones gubernamentales con respecto a la contingencia del COVID-19; esto cumpliendo con las medidas de distanciamiento físico.
- ✓ En el ingreso a turno de los trabajadores deben reportar si presentan alguna condición de salud, como fiebre, dolor de cabeza, dolor de garganta, tos seca, dificultad para respirar.
- ✓ En caso de suceder esto, Portería deberá notificar de inmediato a SST y no permitir el ingreso del colaborador hasta recibir autorización.
- ✓ Todo trabajador deberá informar al área de Talento Humano y SST si presenta algún síntoma respiratorio o malestar.
- ✓ No se permitirá laborar a las personas que cuenten con algún síntoma asociado al COVID-19.

10.4 Trabajo en Oficinas Administrativas

- ✓ Si un trabajador presenta algún signo o síntoma durante el desarrollo de sus funciones, deberá hacer uso del tapabocas e informar inmediatamente a su supervisor, quién comunicará a Talento Humano y SST para el manejo de la contingencia del COVID-19; y se le informará las Instrucciones del protocolo del Club Campestre de Bucaramanga.
- ✓ Todo colaborador deberá evitar compartir el uso de equipos como teléfonos, celulares, equipos de cómputo y útiles de escritorio.
- ✓ El trabajador deberá mantener la distancia social mínima de 1mt durante el desempeño de sus labores evitando saludos que impliquen contacto directo con otra persona.
- ✓ El colaborador deberá cubrirse la boca al toser o estornudar, evitando tocarse la nariz, ojos y boca incluso teniendo la mascarilla puesta.
- ✓ El colaborador deberá desinfectar al iniciar y finalizar su jornada los artículos personales como útiles de escritorio, laptop, celular, teléfono y todo elemento que sea manipulado durante sus actividades haciendo uso de una solución de cloro al 0.1% (dos cucharadas de cloro por litro

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO</p>	Código: PROT-COVID-02
		Versión: 03
		Página: 20 de 22

de agua), en caso la solución sea incompatible o pueda dañar el equipo se puede optar por alcohol con concentración mayor a 70%.

- ✓ Todas las superficies de contacto común frecuente: pasamanos, perillas de puertas, jaladores serán desinfectados periódicamente durante el día.
- ✓ El colaborador deberá verificar que los servicios higiénicos se encuentren limpios antes de su uso, y reportar cualquier desviación para su corrección.
- ✓ Implementación de dispensadores alcohol en gel, jabón líquido y papel toalla en todos los ambientes de trabajo.
- ✓ Mantener los ambientes de trabajo ventilados.

11. Pasos a seguir en caso de presentar un trabajador con síntomas asociados al COVID-19

- ✓ Cuando un trabajador presente síntomas asociados al COVID-19 deberá reportar a su jefe inmediato y/o persona encargada.
- ✓ El trabajador deberá reportarse con su eps.

PLAN DE COMUNICACIONES COVID-19

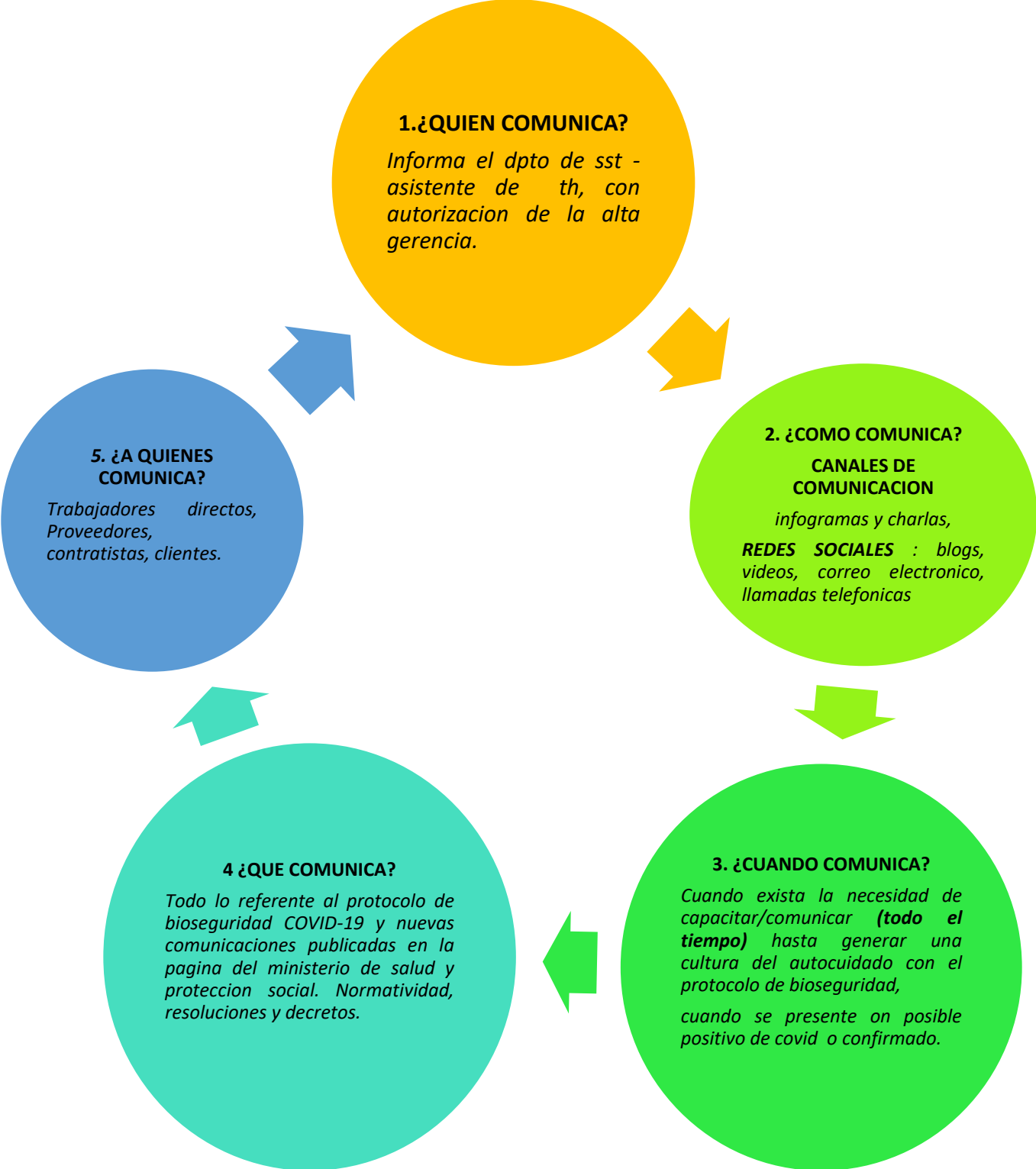
Introducción

El Club Campestre de Bucaramanga S.A., ha diseñado un plan de comunicación interna y externa con el fin de informar a socios, trabajadores, contratista y proveedores, todo lo referente a los cuidados, prevención e intervención del COVID-19, con base a las recomendaciones impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Objetivos

- Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible que sean oportunos claros y concisos, sobre las medidas de prevención y atención.
- Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en las empresas, a través de protocolos de prevención COVID-19 Y de atención de casos sospechosos de contagio en articulación con las EPS y asesoría técnica de las ARL.

Esquema





PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA
MITIGACIÓN, CONTROL Y MANEJO DE LA SALUD
FRENTE AL COVID-19 EN ALOJAMIENTO

Código: PROT-COVID-02

Versión: 03

Página: 22 de 22

