

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Finca Hotel La Marsellesa



Teniendo en cuenta la reactivación gradual del sector económico La Finca Hotel La Marsellesa se compromete a dar cumplimiento a las acciones establecidas en el siguiente protocolo de bioseguridad. 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.

## ¿Porqué un Protocolo de Bioseguridad?

Resolución 666 del 24 de abril de 2020 protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus

Resolución Numero 1547 de 2020 por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID – 19 en los establecimientos e inmuebles con piscinas.

Decreto 1168 por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID- 19, y el mantenimiento del orden público y se Decreta el aislamiento selectivo con distanciamiento selectivo con distanciamiento individual responsable.

Resolución Numero 991 de 2020 por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID – 19 en las Actividades relacionadas con el entrenamiento de los deportistas de alto rendimiento, profesionales y recreativos.

## Distanciamiento Social

Las instalaciones de la finca hotel estará demarcado por huellas, círculos o rayas para que los clientes, mantengan su distancia de dos metros.



Evitar el contacto con manijas, pasamanos, cerraduras, sistemas de transporte, después de ir al baño, contactos con dinero, antes y después de tomar alimentos

## Toma de Temperatura

En la FINCA HOTEL LA MARSELLERA es obligatorio pasar por el control de temperatura, con un termómetro infrarrojo, la persona que tome la temperatura deberá estar a 20 centímetros de cada cliente, las temperaturas mayores de 38 grados centígrados o mas no podrán ingresar.

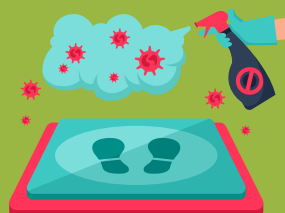
## Precauciones Generales

## Lavado de Manos

Al momento de ingresar a las instalaciones es obligatorio el lavado de manos CON AGUA Y JABÓN, Y CADA TRES HORAS SE DEBE REPETIR, UTILIZAR TOALLA DESECHABLE, con depósito de estas usadas en doble bolsa negra, y va a recipiente con tapa.



## Desinfección



Al ingresar al será obligatorio la desinfección del calzado, desinfecta las manos con glicerina y alcohol u otro.

## Uso de Tapabocas



En el marco de la emergencia clientes, turistas y residentes deberán usar tapaboca o careta mientras están en las instalaciones



## Responsabilidad del Empleador

- 1 Implementar las normas de la resolución 666 de 2020
- 2 Capacitar a sus trabajadores y contratista las medidas indicadas en este protocolo
- 3 Proveer a los trabajadores los EPP
- 4 Promover en sus trabajadores el uso de la aplicación coronAPP en sus celulares
- 5 Adoptar medidas de control administrativas como flexibilidad de turnos
- 6 Reportar a la EPS y a la ARL casos sospechosos y confirmados



## Responsabilidad del Trabajador

- 1 Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por el empleador
- 2 Utilizar los elementos de protección personal (EPP)
- 3 Reportar cualquier alteración de su estado de salud
- 4 Reportar el empleador cualquier caso de contagio que se presente en el lugar de trabajo
- 5 Utilizar la aplicación coronAPP en su celular



## Limpieza y desinfección de áreas de trabajo

### Habitaciones



El uso de guantes será obligatorio para la limpieza de pasillos y habitaciones.

El personal de limpieza deberá realizar la limpieza de la habitación a puerta cerrada y con las ventadas abierta.

Se cambiara a diario sábanas cobijas.

Se deberá llevar el registro de desinfección de las habitaciones.

No se podrá manipular sábanas y toallas sin los EPP.

Las toallas para la limpieza de paredes deben ser desechadas después de que se desinfectadas habitaciones

### Restaurante



Los productos que ingresen deberán se desinfectados antes de ingresar al área de procesamiento con vinagre 100 ml por cada litro de Agua.

El personal que labora deberá cumplir con los elementos de protección personal establecidos en RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22).

No se podrá envasar productos.

Las comidas deben de estar en altas temperaturas.

Realizar constante limpieza de las diferentes áreas.

Mantener el distanciamiento.

El comedor estará demarcado de modo de que los clientes maneje distancia en he sesión de grupo familiar.

Las mesas serán limpiadas con toallas desechables y alcohol. Desinfectar con agua cliente esponjas y utensilio de lavado de losas.

El barrido no se debe realizar en seco.

No se permite ingresos de personas distintas a dispensa.

## Recepción



La recepción deberá Limpiar  
2 veces al día.



## Zona de Conferencias



Deberán cumplir con el distanciamiento  
requerido de 2 metros por persona y estar  
totalmente señalizado.



Uso obligatorio de tapabocas.



Toma de temperatura al ingresar al lugar  
desinfección de manos y calzados.



Cada persona deberá llevar su lapicero.



Solo una persona manipulara las herramientas  
como videobin, computadores o elementos  
de quien maneja la reunión.

## Zona de Parqueo



Los carros y motos deberán ser  
desinfectados con amonio cuaternario,  
se debe de usar 5 centímetros  
por litro de agua

## Canchas

Las cancha del LA FINCA HOTEL LA MARSELLERA deberán ser  
desinfectados antes de empezar los diferentes juegos con amonio  
cuaternario, (usar 5 centímetros por litro de agua.) u otro.

Este protocolo se realizará de igual manera en las canchas de  
vóleibol, basquetbol u otro.

Solo podrán estar 22 jugadores por partidos antes de empezar  
el partido los jugadores deberán mantener la distancias de dos  
metros entre personas y el club deberá garantizar la de marcación.

No se podrán ingresar bolso celulares deberán dejarse en sus  
casas o vehículos.

Las personas que no cumpla con los protocolos establecidos no  
podrán participar de los juegos que se realicen.

## Piscina

LA FINCA HOTEL LA MARSELLERA posee una  
piscina la cual se describe y se calcula su capacidad  
a continuación.

Piscina uno : Perimetro es =  $12+22+7+7 = 38 \text{ m}^2 / 6\text{m}^2 = 6,33$  personas permitidas en la piscina.

Para Las piscinas se debe cumplir con los protocolos  
establecidos en la norma, donde se demarcará por  
perímetro, para la capacidad del aforo que pueda  
haber en el lugar.

Limitar el aforo según el tamaño del estanque al organizar  
cursos de matronatación que garantice la distancia de  
seguridad y permitir la asistencia de solo la madre el  
padre o el tutor.



## MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS ANEXAS Y COMPLEMENTARIAS AL ESTANQUE DE PISCINA.

Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección con los aspectos definidos en el documento ABECÉ "Reducción de riesgos asociados al uso de productos Plaguicidas y Desinfectantes" emitido por este Ministerio el cual podrá ser consultado en el siguiente enlace [www.minsalud.gov](http://www.minsalud.gov)

Incluir las siguientes actividades en el protocolo de limpieza y desinfección:

Ventilación de todos los espacios cerrados: todos aquellos espacios cerrados tales como estanques de piscinas cubiertos, vestuarios, baños, zonas comunes de personal deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés "High Efficiency Particle Arresting", o "recogedor de partículas de alta eficiencia"), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

Limpieza y desinfección de elementos, equipos y superficies del establecimiento o inmueble: Realizar una exhaustiva limpieza y desinfección de todos los elementos, equipos y superficies del establecimiento o inmueble, con especial atención a los espacios cerrados como baños, duchas, vestidor o lugar destinado al cambio de ropa y a las superficies de contacto más frecuente como grifos. Manijas, llaves, pasamanos. Para ello se deberá:

a. Identificar todos los equipos, materiales o instalaciones susceptibles de limpieza y desinfección como el estanque, andén perimetral, pisos, paredes, escaleras, andenes, duchas, baños, vestidor y cualquier otra instalación o elemento que tenga contacto con los usuarios.

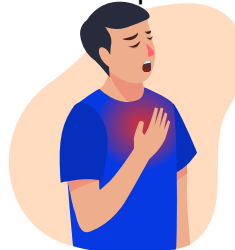
b. Para cada zona del establecimiento o inmueble se describirá el procedimiento y frecuencia diaria de operación de limpieza y desinfección que será al menos 3 veces en el día, y el personal que lo realice.

c. Los elementos, equipos y superficies deberán ser desinfectados después de su uso, para lo cual se podrán utilizar los productos desinfectantes recomendados en el documento ABECÉ "Reducción de riesgos asociados al uso de productos Plaguicidas y Desinfectantes" emitido por el Ministerio de Salud y protección Social el cual podrá ser consultado en el enlace antes citado.

d. Registrar todas las operaciones de limpieza, mantenimiento y desinfección que se lleven a cabo antes y durante la apertura.

## Sintomas COVID-19

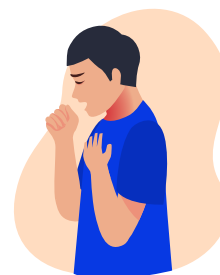
Dificultad para respirar



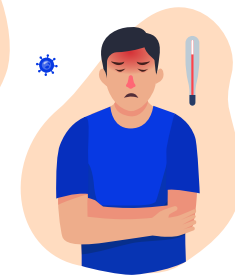
Dolor de garganta



Tos seca



Fiebre alta



Si presentas alguno de estos síntomas, abstente de entrar a este establecimiento, retorna a tu casa y llama a la línea de atención Covid-19

RNT 15387

Finca Hotel La Marsellesa  
La Tebaida, Quindío, COLOMBIA  
reservas@lamarsellesa.com.co  
www.lamarsellesa.com.co  
310 513 2762 - 315 830 7232

