

MEDIDAS SANITARIAS PREVENTIVAS Y DE MITIGACIÓN PARA PREVENIR Y CONTROLAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19

Este Protocolo tiene como fin establecer los procesos, procedimientos y lineamientos que toda la comunidad de los Hoteles Dann Cali, deberán implementar con el fin de proteger a las personas que convergen en la edificación, prevenir contagios y atender los riesgos relacionados a la propagación del virus COVID-19.



Actualizaciones

Fecha	Versión	Modificaciones
Mayo de 2020	1	Creación del documento
Junio de 2020	2	Actualización con la resolución 1050 de 2020
Mayo de 2021	3	Modificación con la resolución 223 de 2021
Junio de 2021	4	Modificación con la entrada en vigencia de la resolución 777 de 2021
Septiembre 14 de 2021	5	Modificación según visita de Salud Publica



CALI



CALI

TABLA DE CONTENIDO

1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ASUMIDAS POR LOS HOTELES DANN CALI DENTRO DE SU OPERACIÓN.....	3
2. OBJETIVOS.....	3
2.1 Objetivo Principal	3
2.2 Objetivos Específicos.....	3
3. ALCANCE.....	4
4. RESPONSABILIDADES FRENTE AL PROTOCOLO.....	4
6. ACTIVIDADES Y SERVICIOS CONDICIONADOS DURANTE EL PERIODO DE EMERGENCIA DE COVID-19 EN LOS HOTELES DANN CALI.....	5
7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA DENTRO DE LOS HOTELES DANN CALI.....	5
7.1 Por parte de los colaboradores	5
7.2 Por parte de los Hoteles Dann Cali	7
7.3 Tamizaje del personal al ingreso a la jornada laboral	8
7.4 Lavado de manos.....	8
9. MEDIDAS PARA EL USO DE ASCENSORES.....	10
10. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LOS HUESPEDES Y VISITANTES DE LOS HOTELES DANN CALI.....	10
11. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN ZONAS DE BAÑOS COMUNES.....	11
14. ESTRATEGÍAS DE COMUNICACIÓN.....	14
15. REPORTE Y MANEJO DE CASOS DE CONTAGIO.....	15
16. MEDIDAS DENTRO DEL ÁREA DE GIMNASIO.....	16
17. AREAS DE BARES Y RESTAURANTES.....	16

1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ASUMIDAS POR LOS HOTELES DANN CALI DENTRO DE SU OPERACIÓN

Teniendo en cuenta que mediante la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social declaró la Emergencia Sanitaria por causa del SARS-CoV-2 (COVID-19), considerado por la Organización Mundial de la Salud como una pandemia, y que mediante el Decreto 417 de 2020 se decretó el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el Territorio Nacional, y que los diferentes Ministerios son los encargados de establecer los mecanismos técnicos durante la Emergencia Sanitaria, dentro de las actividades productivas para prevenir, reducir la exposición y mitigar el riesgo de contagio por el coronavirus COVID-19, se adopta el Protocolo de Bioseguridad establecido en la Resolución 777 del 02 de junio de 2021, promoción para la prevención del Coronavirus COVID-19, para el caso particular, Los Hoteles Dann Cali toman medidas preventivas dentro de sus operaciones, con el fin de prevenir el contagio por exposición de todos los colaboradores que hacen parte de los diferentes procesos.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Principal

Establecer los procesos, procedimientos y lineamientos que toda la comunidad de los Hoteles Dann Cali, deberán implementar con el fin de proteger a las personas que convergen en a la edificación, prevenir contagios y atender los riesgos relacionados a la propagación del virus COVID-19.

2.2 Objetivos Específicos

- Adoptar las medidas generales de operación de los Hoteles Dann Cali, de acuerdo con las establecidas en la Resolución 777 de 2021 y los documentos que la complementen o modifiquen.
- Alinear a todos las personas que convergen a los Hoteles Dann Cali y definir la responsabilidad de cada rol, dentro del cumplimiento de las disposiciones.
- Definir los procedimientos necesarios para cumplir con las medidas sanitarias de limpieza, desinfección y prevención
- Fortalecer y promover las Practicas de autocuidado

3. ALCANCE

El presente protocolo tiene aplicación sobre:

- Todas las instalaciones físicas de los Hoteles Dann Cali.
- Los colaboradores directos, indirectos, aprendices y contratistas de los Hoteles Dann Cali y sus proveedores y/o contratistas.
- Los huéspedes y clientes de los Hoteles Dann Cali.

4. RESPONSABILIDADES FRENTE AL PROTOCOLO

Los Hoteles Dann Cali se responsabilizan de la implementación del siguiente Protocolo general de Bioseguridad en todas las zonas de la edificación las cuales interactúan con las personas que ingresan a la misma, todo esto con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 por parte de los Hoteles Dann Cali, serán estas las responsables del cumplimiento e implementación de los requisitos contenidos en la resolución 777 de 2021.

5. MARCO LEGAL

- Decreto 0420 de 2020, del Ministerio del Interior, por medio del cual se establece instrucciones que deben ser tenidas en cuenta por los Alcaldes y Gobernadores en el ejercicio del orden público, donde se decreta lo siguiente: prohibición de bebidas embriagantes lugares públicos, reuniones y aglomeraciones de personas, suspensión de actividades de establecimientos de comercio y locales comerciales, exceptuando minoristas de alimentación, de bebidas, de productos y bienes de primera necesidad, farmacéuticos, médicos, ópticas, ortopédicos de aseo e higiene, alimentos y medicina para mascotas y restaurantes. Este último deberá atender su demanda a través de domicilios.

Resolución 777 de 20201: Deroga las siguientes resoluciones: 666, 675, 677, 678, 879, 680, 682, 714, 735, 737, 738, 739, 740, 748, 749, 773, 796, 797, 798, 887, 889, 890, 891, 892, 898, 899, 900, 905, 957, 958, 993, 1041, 1050, 1120, 1159, 1Z85,1313, 1346, 1408, 1421, 1443, 1507, 1513, 1537, 1538, 1359, 1547, 1569, 1681, 1721, 1746, 1763, 1764, 1840, 2295 y 2245 todas de 2020 y 411 y 753 de 2021.

Ministerio de trabajo Guía GPSG07 2020 - "PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES EN LA GESTIÓN DE EXPEDICIÓN DE LICENCIAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y LA GESTIÓN DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, FRENTE AL SARSCoV-2 COVID-19"

Ministerio de trabajo Guía GMTG15 2020 - Lineamientos mínimos para la fabricación de tapabocas y otros insumos en el marco de la emergencia sanitaria por enfermedad COVID-19

Ministerio de trabajo Guía GPSG03 2020 Lineamientos para para abordar problemas y trastornos mentales en trabajadores de la salud en el marco del afrontamiento del coronavirus (COVID19)"

Ministerio de trabajo Guía GIPS06 2020 Lineamientos para el manejo del aislamiento domiciliario, frente al SARS-cov-2 (COVID-19) en Colombia

Ministerio de trabajo Guía PSPS02 2020 Lineamientos para la gestión de muestras durante la pandemia del SARS- CoV-2 (COVID-19) en Colombia

Guía PSSS03 2020 - Lineamientos para el manejo clínico de pacientes con infección por nuevo Coronavirus COVID-19

Ministerio de trabajo Guía GIPS21 2020 - Lineamientos para el uso de pruebas moleculares RT-PCR y pruebas de antígeno y serológicas para SARS-COV-2 (COVID-19) en Colombia.

6. ACTIVIDADES Y SERVICIOS CONDICIONADOS DURANTE EL PERIODO DE EMERGENCIA DE COVID-19 EN LOS HOTELES DANN CALI

Los Hoteles Dann Cali implementarán estrategias de distanciamiento social y control de aglomeraciones, de acuerdo con los condicionamientos locales, regionales o nacionales, en los servicios de:

1. Ferias y actividades de gran acumulación de visitantes o clientes.
2. Uso de los salones de reuniones (Ver Anexo 1 y 2).
3. Servicio en las zonas húmedas.
4. Eventos de convocatoria masiva.

7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA DENTRO DE LOS HOTELES DANN CALI

7.1 Por parte de los colaboradores

1. Realizar reporte de casos de contagio en el trabajo o en la familia.
2. Cumplir con los protocolos de bioseguridad (uso de guantes, uso de tapabocas, lavado de manos, entre otros).



Imagen 1. Instrucción Uso de la Mascarilla

3. En espacios cerrados tales como cines, teatros y medios de transporte masivos, se recomienda el uso de tapabocas quirúrgico.
4. Adoptar las medidas de cuidado de la salud.
5. Realizar reporte real de estado de salud al ingreso al ingreso a laborar.
6. No manipulación de teléfonos celulares, sin un lavado de manos y desinfección previa, si hay algún tipo de contacto con materiales o equipo que provenga o sea posteriormente entregado a otro trabajador o persona. Evitar igualmente la manipulación de estos durante los periodos de alimentación.
7. Realizar los procesos de limpieza y desinfección de áreas de trabajo y herramientas.
8. Mantener la aplicación de la correcta etiqueta respiratoria.
9. Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
10. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
11. Mantener las condiciones de distanciamiento social de 1 metro, evitar aglomeraciones en pasillos a áreas de trabajo.
12. Medidas de autocuidado
 - a. Revisar sus prácticas de cuidado en la actualidad, identificando las situaciones, circunstancias, pensamientos y/o emociones que facilitan o dificultan estas prácticas.
 - b. Adoptar medidas de cuidado que puedan garantizar su protección, considerando las particularidades de su entorno y de sus condiciones de vida. A partir de ello, seleccione y utilice la opción más viable, priorizando su protección y la de otros.
 - c. Comparar y reflexionar sobre sus experiencias y practicas a la luz de las recomendaciones sanitarias, y si es necesario tome decisiones ante las nuevas situaciones.

- d. Evaluar los beneficios para sí mismo y para los demás de sus decisiones, en términos del logro de la protección necesaria para prevenir el contagio, la tranquilidad que le producen estas decisiones y la coherencia de éstas con las recomendaciones de protección de bioseguridad.
 - e. Tener presente y extremar medidas de cuidado en el caso que alguno de los miembros de la familia presente alguna comorbilidad asociada a mayor riesgo de enfermedad grave por Covid-19.
 - f. Si usted identifica situaciones de riesgo para la transmisión del virus por COVID 19 o aglomeraciones, extreme las medidas de bioseguridad y evite el contacto con las demás personas.
 - g. Generar condiciones que permitan materializar la prevalencia de los derechos de los niños, niñas y adolescentes a partir de prácticas de cuidado y autocuidado.
13. Cuidado de la salud mental:
- a. Antes de salir, atienda las emociones y pensamientos que le genera la idea de salir, planifique las actividades que realizará fuera de casa y la forma en que se movilizará, así como las medidas de protección que empleará.
 - b. En el espacio público procure mantener una actitud positiva, concéntrese en realizar las actividades planeadas, preste atención constante a los posibles riesgos y el uso adecuada de sus elementos de protección.
 - c. Mientras sea posible promueva espacios de interacción social de manera especial para niños, niñas y adolescentes bajo las medidas de bioseguridad definidas en este anexo.
 - d. Cuando regrese a casa priorice los protocolos de higiene y desinfección, y tómese un tiempo para considerar el impacto emocional que le generaron las actividades en el espacio público y las medidas de protección

7.2 Por parte de los Hoteles Dann Cali

1. Para las áreas de oficina, los sistemas de aire acondicionado se establecen medidas y protocolos, que garanticen la recirculación o reposición de aire en espacios cerrados, teniendo como principio los 4 ciclos de reposición mínima (4 veces el volumen del espacio a ventilar cada hora)
2. Establecerá flexibilidad de turnos y horarios.
14. Realizar tamizaje diario (declaración de salud).
15. Fomentar la vacunación del personal
16. Dotar de insumos las zonas para los procesos de lavado de manos, dentro de los puntos de desinfección para el personal, se suministrará alcohol glicerinado, como mínimo al 60% y/o productos de desinfección que recomienden las autoridades sanitarias.
17. Establecer condiciones e instrucciones de distanciamiento social.
18. Limitar las reuniones y aglomeraciones en zonas comunes como restaurante, zonas de descanso y zonas de circulación.

19. Se dispondrá de recipientes adecuados (canecas cerradas) para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal que sean de un solo uso o desechables, la disposición final de los residuos será entregado en doble bolsa al operador.
20. Definir protocolos de distanciamiento social y de interacción entre colaboradores, que incluyan medidas que favorezcan la circulación de aire en espacios cerrados. Garantizar el distanciamiento mínimo de 1 metro entre trabajadores.
21. Garantizar la recirculación o reposición de aire en espacios cerrados, teniendo como principio los 4 ciclos de reposición mínima (4 veces el volumen del espacio a ventilar cada hora)

7.3 Tamizaje del personal al ingreso a la jornada laboral

Los Hoteles Dann Cali, previo al ingreso del personal (trabajadores, contratistas y/o proveedores), realizará la encuesta diaria de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre) y se hará la encuesta a los colaboradores sobre el esquema de vacunación.

7.4 Lavado de manos

Todo personal que labore en hoteles Dann, debe periódicamente hacer el respectivo lavado de manos, de acuerdo con los mecanismos recomendados por el ministerio de salud.

Realizar lavado de manos con agua y jabón:

- a. Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte)
- b. Cuando las manos están visiblemente sucias
- c. Antes y después de ir al baño
- d. Antes y después de comer
- e. Después de estornudar o toser
- f. Antes y después de usar tapabocas
- g. Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.



Imagen 2. Instructivo Lavado de Manos

8. PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS

Los Hoteles Dann Cali, han establecido protocolos de limpieza y desinfección para las diferentes áreas, entre las cuales se encuentran:

- Habitaciones y baños
- Pasillos
- Baños de zonas comunes
- Áreas administrativas
- Pasillos, barandas
- Áreas de preparación de alimentos
- Mesas de restaurante, sillas
- Recepción
- Ascensores
- Oficinas

Para este proceso, se utilizan productos químicos desinfectantes, garantizando los métodos descritos en los diferentes protocolos, productos desinfectantes debidamente avalados por las autoridades de control y que se encuentren dentro de la lista de la EPA (productos de desinfección del SAR-COV-19), las diluciones correspondientes y los tiempos de contacto necesarios.

Los Hoteles Dann Cali, realizarán control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para el proceso de limpieza y desinfección, se tendrán en cuenta: Aplicación de productos químicos en las concentraciones que establece la ficha técnica del producto, con el fin de garantizar la desinfección de las superficies, los tiempos de reacción y estadía de los

productos, realizando la impregnación y garantizando el tiempo recomendado por la ficha técnica del producto, el retiro de los productos químicos con abundante agua o mecanismos que garanticen el retiro.

En casos positivos confirmados por parte de recepción, en lo posible se ubicaran en un piso y se aíslan para no ingreso a zonas comunes, el departamento de Alimentos y Bebidas asignara una mesa para alimentos, los residuos se dejaran en la puerta por parte del huésped, las toallas dejarán en la perilla, se entregará kit de aseo a solicitud del huésped.

9. MEDIDAS PARA EL USO DE ASCENSORES

Los Hoteles Dann Cali, para evitar eventos que generen riesgo de contagio entre colaboradores o clientes, implementaran las siguientes estrategias:

1. Restringirá el uso de ascensores a un aforo máximo de 4 personas, posicionadas en los costados del ascensor, con el uso adecuado del tapabocas.
2. Promoverá el uso de escaleras para los pisos y niveles inferiores, para evitar acumulación de personas en las zonas de acceso al ascensor.
3. Para el uso de ascensores, se dará preferencia a personas con movilidad reducida, mujeres embarazadas y/o personas de la tercera edad.
4. Se instalará dispensadores de alcohol glicerinado al 60%, para que las personas puedan desinfectar las manos antes de tocar la botonera.
5. Se promoverá el uso de pañuelos o elementos que eviten el contacto directo, para presionar el botón de llamada del ascensor.

10. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LOS HUESPEDES Y VISITANTES DE LOS HOTELES DANN CALI

Los Hoteles Dann Cali, para evitar el contagio de sus visitantes implementará:

- Se establecerán medios de comunicación visual en todas las áreas del Hotel, con el fin de informar a los huéspedes del uso obligatorio del tapabocas y la aplicación de la etiqueta respiratoria.
- Se instalarán dispensadores de gel 1000 ml (Ingredientes Antibacterial de Glicerina, Alcohol etílico 60%), garantizando una dotación de 1 unidad cada cien (100) metros en pasillos al igual que en cada habitación.
- Comunicar a los clientes la importancia de una buena higiene personal y contar con una planificación ante la posibilidad de que un huésped o personal tenga que ser confinado dentro del hotel durante un período de cuarentena: esto implica saber

cómo proporcionar alimentos y bebidas, sábanas, toallas o lo que necesiten esas personas.

- Los pasillos contarán con rutas para tránsito de clientes cumpliendo con la distancia mínima requerida para evitar contagios.
- Se implementará la señalización de los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Los mismos, se señalarán en el piso con las distancias mínimas requeridas. (1 metro).
- Se colocarán rompe filas y se hará un distanciamiento de los puestos de recepción.
- Todos los huéspedes, visitantes y los colaboradores deberán hacer uso del tapabocas como medida obligatoria de protección frente al contagio
- En lo posible, el contacto con los huéspedes previo a la llegada se realizará vía telefónica, se le deberá informar el valor de la cuenta y preguntar las especificaciones de facturación.
- En los pasillos y áreas generales de los Hoteles Dann Cali, no se podrá generar acumulación de huésped, garantizando en su totalidad el distanciamiento social de 1 metro.
- Las tarjetas magnéticas deben ser desinfectada con alcohol (antes de entregarla y después de recibirla) y pasarla al huésped sosteniéndola con un kleenex o un elemento que evite el contacto (pinzas).
- Se promoverá entre los clientes, el envío de la factura por correo electrónico. En caso de que se tenga que hacer firmar la factura o el voucher, deben pasarlo y recogerlo sosteniéndolo con un kleenex, de un extremo un elemento que evite el contacto (pinzas).
- Promover el pago con tarjeta débito o crédito, en caso de que el pago sea en efectivo deben desinfectarse las manos y el datáfono antes y después de su uso.

11. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN ZONAS DE BAÑOS COMUNES

- Se intensificará la limpieza y desinfección de las unidades sanitarias, así como de los lavamanos, dispensadores y demás elementos.
- Se garantizará el abastecimiento permanente de elementos esenciales para el lavado y secado de manos como agua, jabón y toallas desechables.
- Para los procesos de limpieza y desinfección de baños, estos serán cerrados al público por el tiempo que dure este proceso.
- Los baños comunes contarán con elementos visibles que informen a los visitantes de las normas de aislamiento permitido.

12. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN HABITACIONES

- Todo el personal que ingrese a las habitaciones, incluido el personal de limpieza, debe llevar los equipos de protección individual adecuados: mascarilla, bata resistente al líquido, guantes y gafas anti salpicaduras.
- Deben ponerse antes de entrar a la habitación y es importante retirar previamente todos los objetos personales que se lleven puestos (reloj, anillos, pulseras, teléfono móvil, etc.). El cabello largo debe recogerse. Es importante, además, comprobar el ajuste correcto de los equipos de protección para asegurar que se mantiene la protección durante la actividad.
- Llevar a cabo una desinfección con cloro a 1000 ppm, utilizar vaporizadores en superficies blandas y evitar la contaminación cruzada.
- La ropa de cama debe lavarse a 60°C durante 10. Esta lencería se aplica peróxido de hidrogeno.
- Se recomienda a los Hoteles **hacer limpiezas profundas por las noches**. Teniendo en cuenta que los huéspedes estarán, recomiendan preparar una lista de todas las superficies que deben ser desinfectadas y deben incluir: todos los puntos de contacto en la recepción, oficinas, bar, restaurante, escaleras, pasillos, ascensores, área de piscina, gimnasio, sauna, vestuarios, baños, terraza, etc.
- Planificar qué personal participará, distribuir las tareas por zona, asignar el equipo.
- Asegurarse de que todo el personal esté debidamente capacitado en los Protocolos.
- Asegurarse de que dispone de todos los materiales y productos químicos necesarios.
- En cuanto a la **ejecución de la limpieza**, se aplica el proceso antes descrito y se agrega:
 - Sólo debe participar personal capacitado.
 - Asegúrate de que todos los clientes estén en sus habitaciones
 - Mientras se lleva a cabo la tarea, acordonar las áreas relevantes con conos, señales u otros medios, para evitar el acceso de personas no autorizadas
 - Desechar los guantes y otra ropa desechable en doble bolsa de color negra, para ser dispuesto con la ruta ordinaria de residuos.
 - Todas las habitaciones deben ser desinfectadas con aspersion de amonio cuaternario.

13. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DENTRO DE LAS ÁREAS DE RESTAURANTE

- El ingreso a la zona de restaurante, será determinado por la respectiva reserva y control de aforo máximo de sillas (distancia de 1 metros entre unidades).
- Se fomentará el Room Service para que el cliente haga el pedido desde su habitación
- Se dispondrá las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y se colocará solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los clientes de 1 metro.
- Se Tendrá alternativas de carta (menú) por código QR .
- Se realizará la restricción del uso de bandejas.
- En caso tener que utilizar loza, se garantizará su limpieza y entregar los cubiertos esterilizados y vasos con tapa.
- Se suspenderá el uso de elementos de uso compartido, como dispensadores de, salsas, aderezos, pinzas, cucharas en buffet o autoservicio. Buffet asistido con barrera.
- Para todos los servicios de alimentos & bebidas del restaurante, se aplicarán los procesos de aseo y desinfección, sanitización de artículos, frutas y verduras, al igual que el plan de saneamiento ambiental. que maneja el Hotel.
- Se aplicarán procedimientos de desinfección de todos los elementos usados por los clientes, de acuerdo a las tablas de desinfección.
- El personal en todo momento hará uso de tapabocas, se continuará con la dotación en el punto de caja y punto de Bar de Restaurante Las Palmas, alcohol gel, para uso de Comensales y colaboradores.
- El personal deberá realizar procesos de desinfección de manos antes y después de atención de las mesas.

Toma de Desayuno:

- El servicio de desayuno se ejecutará con las medidas de aislamiento, definiendo mediante elementos visuales en el piso la respectiva distancia de 1 metro.
- El ingreso al área de restaurante por parte de los huéspedes debe hacerse con el uso obligatorio de tapabocas.
- El servicio será ofrecido mediante Buffet, con protección mediante acrílico servido por personal de Alimentos y Bebidas.
- El menaje se realizará en el momento en que los huéspedes y visitantes se ubiquen, para así guardar las medidas de asepsia y desinfección correspondientes.

- Se ofrecerá una bolsa para el depósito del tapabocas, mientras se toma los alimentos.

Cubiertos:

- Se realizará el respectivo proceso de aseo, desinfección y sanitización, de todos los cubiertos y herramientas para servir que se manejan en la operación.
- Se disponen como Mise and Place para la ejecución del servicio, según lo estipulado en los estándares de servicio anteriormente mencionados.

Utensilios:

- Se realizará el respectivo proceso de aseo, desinfección y sanitización de todos los utensilios: Copas, vasos, jarras, charoles de servicio, cover, pinzas, palas para hielo, exprimidores, cuchillos y demás utensilios requeridos para la operación de servicio de Alimentos & Bebidas.
- Se disponen como Mise and Place para la ejecución del servicio, según lo estipulado en los estándares de servicio anteriormente mencionados.
- De igual forma que los equipos y maquinaria que se utilizan para la operación de aseo, limpieza y desinfección.

14. ESTRATEGÍAS DE COMUNICACIÓN

- Información referente al buen procedimiento de lavado de manos, ubicación de los puntos de desinfección.
- Información de las medidas de distanciamiento social.
- Signos y síntomas (tos, fiebre cuantificada mayor o igual a 38°C, fatiga, dolor de garganta y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado);
- Código de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo y lavarse las manos con agua y jabón. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Normas de distanciamiento implementadas por los Hoteles Dann Cali.
- Se informará de manera permanente a través de los medios de comunicación propios como redes sociales, pantallas, las medidas adoptadas al interior de los Hoteles Dann Cali y recomendaciones de aislamiento.

- Se promoverá entre los clientes el uso de métodos de pago electrónico o sin contacto. Pago mediante transferencia electrónica del valor total del alojamiento al hacer su reserva o a través de la página del hotel.
- Se promoverán espacios y mecanismos no presenciales de comunicación constante y sus clientes, con el fin de alinear sus acciones a la estrategia de apertura segura y recibir retroalimentación de su implementación.
- Se habilitarán de ser posibles, puntos de información virtual con el fin de reducir el contacto directo y la cantidad de usuarios que se dirijan a los puntos físicos. Por ejemplo, chats y atención telefónica para solicitar información completa.
- Se debe tener más tiempo al tomar la reserva para solicitar RUT, pago anticipado del alojamiento o respaldo de la cuenta, requerimientos de facturación, recepción de documentos para hacer el pre registro, dirección del huésped, teléfono, correo electrónico, fecha de nacimiento.

15. REPORTE Y MANEJO DE CASOS DE CONTAGIO

- Se contará con una base de datos de las líneas de reporte de las EPS.
- Se contará con un canal único de reporte de casos sospechosos de COVID-19, para el uso de cualquier persona que se encuentre en las instalaciones de los Hoteles Dann Cali.
- Se definirá un lugar especial para el aislamiento de la persona con el caso confirmado o sospechoso de COVID-19.
- Se definirá una persona responsable en los Hoteles Dann Cali, que estará encargada del manejo y manipulación de los casos sospechosos o confirmados de COVID-19.
- Se construirá un formulario de registro de los casos, que permitirá llevar un control y seguimiento de este, dentro de este formulario se deberá condensar la lista de todas las personas que han estado en contacto estrecho con el caso, en los últimos 14 días, dicha lista se entregará a la Secretaria de Salud Pública correspondiente para el seguimiento.
- En la ocasión de que se presente un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 entre los huéspedes o visitantes, se deberán realizar los siguientes pasos:
 - Comunicar el caso través del canal único de reporte.

- Verificar que la persona se encuentre usando el tapabocas de manera adecuada. En caso de no tenerlo, se le deberá proveer uno, antes de continuar con el procedimiento.
- Una vez se encuentre en sitio la persona responsable para el manejo del caso, se realizará el traslado al sitio destinado para el aislamiento de la persona con el caso sospechoso o confirmado de COVID-19.
- Una vez se encuentre en este lugar, se notificará a la EPS y a la Secretaria de Salud, para que se proceda a la evaluación de su estado de salud. Estas entidades son quienes determinarán el paso a seguir con la persona.
- Se deberá registrar en el formulario de registro de casos, toda la información de la persona para su posterior seguimiento.
- Se deberá limpiar y desinfectar con alcohol al 70% todas las superficies y áreas de los Hoteles Dann Cali con los cuales el caso sospechoso o confirmado, ha tenido contacto recientemente.
- Llegado a presentarse un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 entre sus colaboradores o Huéspedes, deberá reportar de manera inmediata a los Hoteles Dann Cali y realizar el seguimiento adecuado.

16. MEDIDAS DENTRO DEL ÁREA DE GIMNASIO

1. Garantizar al menos un área de 3 m²/usuario (1 metro de radio) en las zonas de actividad física, recreación y deporte.
2. Usar tapabocas de manera obligatoria durante todo el tiempo de práctica de la actividad física, recreativa o deportiva dentro y fuera de las instalaciones, por parte de usuarios, deportistas, trabajadores y proveedores.
3. No compartir los implementos utilizados para la práctica deportiva.
4. Está prohibido escupir en los escenarios de práctica.

17. AREAS DE LOBBY BAR Y RESTAURANTES

1. Realizar la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos, así como indicaciones para el cumplimiento de las condiciones de bioseguridad.
2. Garantizar el distanciamiento físico de (un) 1 metro entre personas en las barras y de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.

3. Señalizar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.
4. Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas, control en la entrada de los baños.
5. Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60%.
6. Evitar la disposición de alimentos y productos en barras en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.
7. Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.
8. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
9. Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir
10. Informar a los usuarios el aforo máximo permitido, garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.
11. Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca, dentro del establecimiento y solo retirarlo cuando se ingieran alimentos y bebidas.

Realizado por:	Aprobado por:
Gino Ulderico Riccio C. <i>Asesor</i>	Francisco Javier Lozano M. <i>Gerente General</i>

ANEXO 1

Aforo de salones Hoteles DANN Cali

IREM: El índice de Resiliencia Epidemiológica Municipal es el índice sintético multidimensional conformado por tres dimensiones, a saber:

- (1) Avance en las coberturas de vacunación contra el COVID-19 en la población a partir de los 16 años;
- (2) Estimación de la seroprevalencia del SARS-CoV-2 en el municipio, ajustada por la razón de juventud; y
- (3) Capacidad del sistema de salud en el territorio.

El índice varía entre 0 y 1 puntos. Cuando el índice tiende a 1, se concluye una mayor resiliencia epidemiológica del municipio ante la apertura económica, cultural y social en el marco de la superación de la pandemia por COVID-19.

Para el cálculo del aforo en los eventos a realizar en el hotel se tendrán en cuenta las siguientes disposiciones;

CICLO	IREM (CALI) *	% OCUPACION UCI CALI **	AFORO ***
1	N/A	< 85%	25% de la capacidad total del salón
		> 85%	Máximo 50 personas
2	> 0.5 - < 0.74	N/A	50% de la capacidad total del salón
3	> 0.74	N/A	75% de la capacidad total del salón

(*) El índice de resiliencia epidemiológica municipal será publicado el día uno y día quince de cada mes en el Repositorio Institucional Digital -RID- del Ministerio de Salud y Protección Social. Este índice se publicará o informará a todas las áreas del Hotel.

(**) El % de ocupación lo suministra la secretaria de Salud del municipio de Santiago de Cali.

(***) Se debe garantizar un distanciamiento de 2 metros entre mesas, un metro entre personas.

Estas disposiciones también aplican para los servicios complementarios (alimentación, recreación, esparcimiento), de acuerdo al parágrafo 2, del numeral 4,3 del artículo 4 de la resolución 777 de 2021. Se pueden disponer del 100% de las habitaciones del Hotel para los servicios de Alojamiento.

ANEXO 2

CAPACIDAD DE SALONES CON DISTANCIAMIENTO SEGÚN CICLO

SALONES Y SU CAPACIDAD DE ACUERDO AL MONTAJE Y DISTANCIAMIENTO 1 METRO. IREM > 0,5 - < 0,74					
SALON	AUDITORIO	AULA	U	BANQUETE	MESA IMPERIAL
COLOMBIA	54	54	30	54	24
VERSALLES	30	30	16	30	15
CENTANARIO	22	22	12	18	12
CEIBAS	30	30	16	30	15
PEÑON	15	15	12	18	12
CARLTON	18	18	12	30	12
RITZ	330	225	45	162	30
SALAS EJECUTIVAS	N/A	N/A	N/A	N/A	6
SALONES Y SU CAPACIDAD DE ACUERDO AL MONTAJE Y DISTANCIAMIENTO 1 METRO. IREM > 0,74					
SALON	AUDITORIO	AULA	U	BANQUETE	MESA IMPERIAL
COLOMBIA	81	81	45	81	36
VERSALLES	45	45	24	45	23
CENTANARIO	33	33	18	27	18
CEIBAS	45	45	24	45	23
PEÑON	23	23	18	27	18
CARLTON	27	27	18	45	18
RITZ	495	338	68	243	45
SALAS EJECUTIVAS	N/A	N/A	N/A	N/A	9