

# **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
Octubre 26 de 2021	6	Modificación Según Resolución 1687 25 octubre 2021
Noviembre 08 de 2021	7	Modificación según decreto 1408 de noviembre de 2021
Marzo 10 de 2022	8	Modificación según resolución 350 de marzo de 2022

DANN  
CARLTON  
HOTEL  
★ ★ ★ ★ ★

HOTELES  
DANN

CALI

CALI

# TABLA DE CONTENIDO

<b>1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ASUMIDAS POR LOS HOTELES DANN CALI DENTRO DE SU OPERACIÓN.....</b>	<b>4</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>4</b>
2.1 Objetivo Principal .....	4
2.2 Objetivos Específicos.....	4
<b>3. ALCANCE .....</b>	<b>5</b>
<b>4. RESPONSABILIDADES FRENTE AL PROTOCOLO .....</b>	<b>5</b>
<b>5. MARCO LEGAL .....</b>	<b>5</b>
<b>6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA DENTRO DE LOS HOTELES DANN CALI .....</b>	<b>6</b>
6.1 Por parte de los colaboradores .....	6
6.2 Por parte de los Hoteles Dann Cali .....	7
6.3 Lavado de manos.....	8
<b>7. PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS .....</b>	<b>11</b>
<b>8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LOS HUESPEDES, VISITANTES Y CONTRATISTAS DE LOS HOTELES DANN CALI .....</b>	<b>12</b>
<b>9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN ZONAS DE BAÑOS COMUNES .....</b>	<b>13</b>
<b>10. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN HABITACIONES .....</b>	<b>13</b>
<b>11. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DENTRO DE LAS ÁREAS DE RESTAURANTE .....</b>	<b>14</b>
<b>12. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ZONAS HUMEDAS .....</b>	<b>16</b>
<b>13. ESTRATEGÍAS DE COMUNICACIÓN.....</b>	<b>16</b>
<b>14. MEDIDAS DENTRO DEL ÁREA DE GIMNASIO.....</b>	<b>16</b>
<b>15. AREAS DE LOBBY BAR – BAHIA CARLTON .....</b>	<b>17</b>

## DEFINICIONES

**Aglomeración:** Toda concurrencia de personas en espacios cerrados y abiertos en los cuales no se pueda guardar el distanciamiento físico. También se considera que existe aglomeración cuando la disposición arquitectónica del espacio y la distribución de muebles y enseres dificulte o impida dicho distanciamiento.

**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.

**Autocuidado o auto asistencia:** Según la OMS es la capacidad de las personas, las familias y las comunidades de promover la salud, prevenir enfermedades, mantener la salud y hacer frente a enfermedades y discapacidades con o sin el apoyo de un profesional sanitario. La Ley Estatutaria de Salud lo contempla como un deber de las personas a quienes corresponde «propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad».

**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.

**Clientes o usuarios:** toda persona natural o jurídica, entidad e institución, que use o consuma bienes y servicios.

**Espacios abiertos:** Todo espacio que no está cubierto por un techo o rodeado por paredes, como, parques, jardines incluidos los de las zonas residenciales, espacios peatonales de tránsito y estancia y en general sitios públicos o privados al aire libre.

**Espacios cerrados:** Todo espacio cubierto por un techo o confinado por paredes, independientemente del material utilizado para el techo, las paredes o los muros y de que la estructura sea permanente o temporal tales como transporte público, oficinas, locales, consultorios, centros de congregación religiosa, grandes superficies, centros comerciales, teatros, cines.

**Eventos públicos y privados:** Reunión planeada de personas en un lugar con la capacidad e infraestructura para participar en actividades con un propósito, tiempo, contenido y condiciones de ingreso y salida, bajo la responsabilidad de una organización, con el control y soporte necesario para su realización y bajo el permiso y supervisión de entidades u organismos con jurisdicción sobre ella.

## **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 350 del 01 de marzo de 2022, para la prevención del Coronavirus COVID-19.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Principal**

Establecer los procesos, procedimientos y lineamientos que toda la comunidad de Hoteles Dann Cali, deben seguir 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.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Adoptar las medidas generales de operación de los Hoteles Dann Cali, de acuerdo con las establecidas en la Resolución 350 de 2022 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 áreas 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, todo el personal será responsable del cumplimiento e implementación de los requisitos contenidos en la resolución 350 de 2022.

### 5. MARCO LEGAL

**Resolución 350 de 2022:** Deroga las siguientes resoluciones: 777 y 1687 de 2021.

**Decreto 1615 de 2021:** Exigencia del carnet de vacunación contra el covid-19 o certificado digital de vacunación en eventos masivos públicos y privados.

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

### 6.1 Por parte de los colaboradores

1. Realizar reporte de casos de contagió 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 de acuerdo a las necesidades).



Imagen 1. Instructivo uso adecuado de tapabocas

3. Adoptar las medidas de cuidado de la salud.
4. Realizar reporte real de estado de salud al ingreso al ingreso a laborar.
5. Realizar los procesos de limpieza y desinfección de áreas de trabajo y herramientas.
6. Mantener la aplicación de la correcta etiqueta respiratoria.
7. 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.
8. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
9. Mantener las condiciones de distanciamiento social, evitar aglomeraciones en pasillos o áreas de trabajo.
10. Medidas de autocuidado

- a. Determinar con claridad las medidas de cuidado que requiere implementar para prevenir su contagio o el de otros, teniendo en cuenta aquellas que han demostrado ser eficientes desde la evidencia científica.
- b. Extremar las 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.
- c. Evitar el contacto con las demás personas, si identifica situaciones de riesgo para la transmisión del virus por Covid 19 o aglomeraciones.
- d. Generar condiciones que permitan materializar la prevalencia de los derechos de los niños, niñas y a adolescentes a partir de prácticas de cuidado y autocuidado.

#### 11. Cuidado de la salud mental:

En los Hoteles Dann Cali se realizan formación y capacitaciones dentro de las instalaciones para los colaboradores enfocados en su bienestar, con refuerzo por medios electrónicos y físicos en la prevención del Covid19.

- a. Antes de salir, atienda las emociones y pensamientos que le general 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 documento.

#### 6.2 Por parte de los Hoteles Dann Cali

Los Hoteles Dann de Cali comprometidos con la prevención de la propagación del Covid19 tendrán a disposición de uso los productos para la limpieza y desinfección. Para esto cuenta con puntos de desinfección para nuestros huéspedes, clientes, visitantes, colaboradores entre otros. Aquí se consignan algunas de las medidas tomadas para velar por la no propagación del Covid19.

1. Para las áreas de oficina, los sistemas de aire acondicionado se establecen medidas y protocolos, que garanticen la 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. Se fomenta la vacunación del personal
3. Se dotan 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.



4. Se establecen condiciones e instrucciones de distanciamiento social.
5. Se limitan las reuniones y aglomeraciones en zonas comunes como restaurante, zonas de descanso y zonas de circulación.
6. Se cuenta con recipientes adecuados (canecas cerradas con doble bolsa negra) en lugares estratégicos 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 al operador correspondiente.

### **6.3 Lavado de manos**

Todo el personal que labore en Hoteles Dann, deberá realizar periódicamente el respectivo lavado de manos, de acuerdo con los mecanismos recomendados por el ministerio de salud.

Realizar lavado de manos con agua y jabón durante un tiempo de mínimo 30 segundos:

- 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



Imagen 3. Instructivo desinfección de manos con Gel Glicerinado



## LIMPIA TUS MANOS CON GEL A BASE DE ALCOHOL



20 – 30  
SEGUNDOS



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frote la palma de mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Una vez secas, sus manos son seguras.

Imagen 4. Instructivo desinfección de Manos con Gel a Base de Alcohol



Imagen 6. Protocolo de Bioseguridad

## 7. 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
- Áreas comunes
- Piscina y Zonas Húmedas

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, realizan 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 tienen 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.

## **8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LOS HUESPEDES, VISITANTES Y CONTRATISTAS DE LOS HOTELES DANN CALI**

En los Hoteles Dann Cali, se establecieron las siguientes medidas de prevención para huéspedes, clientes y visitantes:

- Se establecieron 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 instalaron 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.
- Se comunica a los clientes la importancia de una buena higiene personal y se tiene una planificación ante la posibilidad de que un huésped 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 cuentan con rutas para tránsito de clientes cumpliendo con la distancia mínima requerida para evitar contagios.
- Se implementó 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.
- Se cuenta con romper filas y se hace un distanciamiento de los puestos de recepción.
- Todos los huéspedes, clientes, visitantes y contratistas deben 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 realiza 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 permite la aglomeración de huéspedes, garantizando en su totalidad el distanciamiento social.
- Las tarjetas magnéticas son desinfectadas con alcohol (antes de entregarla y después de recibirla).
- Se promueve 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, se debe usar y desinfectarse constantemente el esfero.
- Se promueve 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.

## **9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN ZONAS DE BAÑOS COMUNES**

- Se intensifica la limpieza y desinfección de las unidades sanitarias, así como de los lavamanos, dispensadores y demás elementos.
- Se garantiza 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 son cerrados al público por el tiempo que dure este proceso.
- Los baños comunes cuentan con elementos visibles que informan a los visitantes de las normas de aislamiento establecidas.

## **10. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN HABITACIONES**

- Todo el personal que ingresa 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.
- Antes de entrar a la habitación es importante retirar previamente todos los objetos personales que se lleven puestos (reloj, anillos, pulseras, teléfono móvil, etc.). El cabello largo debe recogerse. Además, comprobar el ajuste correcto de los equipos de protección para asegurar que se mantiene la protección durante la actividad.

- Se realiza 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 minutos. Esta lencería se aplica peróxido de hidrógeno.
- En Hoteles DANN se realizan aspersiones periódicas. Se programarán de acuerdo a las necesidades. Teniendo en cuenta que los huéspedes estarán, se prepara una lista de todas las superficies que deben ser desinfectadas que incluyen entre otros: todos los puntos de contacto en la recepción, oficinas, bar, restaurante, escaleras, pasillos, ascensores, área de piscina, gimnasio, sauna, vestuarios, baños, terraza, etc.
- Se planifica el personal y se distribuyen las tareas por zonas.
- Se asegura brindar capacitación al personal en los Protocolos de Bioseguridad.
- Se asegura de que se 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.
  - Asegurarse de que todos los clientes no 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 aspersión de amonio cuaternario.

## 11. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DENTRO DE LAS ÁREAS DE RESTAURANTE

- Se fomenta el Room Service para que el cliente haga el pedido desde su habitación
- Se tiene alternativas de carta (menú) por código QR .
- En caso tener que utilizar loza, se garantiza su limpieza y entregar los cubiertos esterilizados y vasos con tapa.
- Se suspendió 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 aplican 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 aplican 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 realiza procesos de desinfección de manos antes y después de atención de las mesas.

#### **Toma de Desayuno:**

- El servicio de desayuno se ejecuta con las medidas de aislamiento, definiendo mediante elementos visuales en el piso el respectivo distanciamiento social.
- El ingreso al área de restaurante por parte de los huéspedes debe hacerse con el uso obligatorio de tapabocas.
- El servicio es ofrecido mediante Buffet, con protección mediante acrílico servido por personal de Alimentos y Bebidas.
- El menaje se realiza en el momento en que los huéspedes y visitantes se ubiquen, para así guardar las medidas de asepsia y desinfección correspondientes.
- Se ofrece una bolsa para el depósito del tapabocas, mientras se toma los alimentos.

#### **Cubiertos:**

- Se realiza 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 realiza 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.



## **12. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ZONAS HÚMEDAS**

1. Se exige el carnet de vacunación contra el Covid-19 o certificado digital de vacunación disponible en el link: [mivacuna.sispro.gov.co](http://mivacuna.sispro.gov.co), en el que se evidencie, como mínimo, el inicio del esquema de vacunación a todos los asistentes mayores de 12.
2. Se realiza diariamente la limpieza y desinfección de los elementos y equipos que hacen parte del sistema de tratamiento, esto es filtro, bombas, dosificadores, etc., limpieza, cepillado, aspirado de toda la superficie de los estanques.

## **13. 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 informa 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.

## **14. MEDIDAS DENTRO DEL ÁREA DE GIMNASIO**

1. Se exige el carnet de vacunación contra el Covid-19 o certificado digital de vacunación disponible en el link: [mivacuna.sispro.gov.co](http://mivacuna.sispro.gov.co), en el que se evidencie, como mínimo, el inicio del esquema de vacunación a todos los asistentes mayores de 12 años.
2. El uso de tapabocas se realiza de manera obligatoria durante todo el tiempo de práctica de la actividad física, recreativa o deportiva dentro de las instalaciones, por parte de usuarios, deportistas, trabajadores y proveedores.

## 15. AREAS DE LOBBY BAR – BAHIA CARLTON

1. Se exige el carnet de vacunación contra el Covid-19 o certificado digital de vacunación disponible en el link: [mivacuna.sispro.gov.co](http://mivacuna.sispro.gov.co), en el que se evidencie, como mínimo, el inicio del esquema de vacunación a todos los asistentes mayores de 12 años.
2. Se realiza 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.
3. Se realiza una distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.
4. Se cuenta en los baños, 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%.
5. Se evita 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.
6. Se mantienen 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.
7. Se ofrece el menú por medio de códigos QR.
8. Se sirven en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir
9. Se exige el uso de tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca, dentro del establecimiento y solo retirarlo cuando se ingieran alimentos y bebidas.

Realizado por:	Aprobado por:
<p style="text-align: center;">CALI</p> <p>Gino Ulderico Riccio C. <i>Asesor</i></p>	<p style="text-align: center;">CALI</p> <p>Francisco Javier Lozano M. <i>Gerente General</i></p>
Revisado. Jaime Fernando Díaz	