

## RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD

Señores(as)  
**SECRETARIOS(AS) DE EDUCACIÓN**

Reciban un cordial saludo,

Nos alegra mucho contar con su participación en el segundo Encuentro Nacional de Secretarios 2022. A continuación, les compartimos algunas indicaciones en materia de bioseguridad:

- Al inicio del evento se entregará a cada asistente un kit de bioseguridad.
- Durante el evento, se han dispuesto elementos de desinfección de forma permanente.
- Les recomendamos hacer uso del tapabocas y mantenerlo durante el tránsito de áreas públicas.
- A continuación, encontrará los **protocolos de bioseguridad implementados en el Hotel DoubleTree by Hilton Bogotá Salitre AR**, lugar donde se llevará a cabo el Encuentro. Agradecemos revisarlos y para cualquier duda al respecto el personal del hotel estará atento a darle respuesta:



# Protocolos de Bioseguridad del hotel

Guía de Recomendaciones

**Hilton**





# Introducción

Este documento proporciona orientación y describe los protocolos de bioseguridad implementados en DoubleTree by Hilton Bogotá Salitre AR, AR Spa y Ka Restaurante Bar para realizar la re-apertura segura, saludable y responsable al público. Estas recomendaciones han sido desarrolladas por expertos en seguridad y se han basado en las mejores prácticas de cada industria, los entes gubernamentales y las pautas de la Organización Mundial de la Salud. Esperamos que estos estándares proporcionen el bienestar a todos nuestros clientes y de quienes trabajan, durante la pandemia de COVID-19 y después de esta crisis de salud. El objetivo es garantizar que existan protocolos en todas las funciones relevantes para permitir el reinicio de las operaciones, con un mayor enfoque en los estándares de salud, seguridad y distanciamiento social que las personas en el mundo posterior al COVID-19 necesitarán y esperarán.

Sobre la base de los nuestros estándares de limpieza y desinfección, que ya son altos, AR HOTELES a invertido recursos para implementar procesos elevados, capacitación de los colaboradores y otros cambios para garantizar que los clientes puedan disfrutar de una estancia limpia y segura, desde el ingreso hasta su salida. Estamos compartiendo con ustedes las recomendaciones que hemos establecido como salvaguardas contra la infección viral. Tenga en cuenta que estas recomendaciones están sujetas a cambios y pueden mejorarse a medida que todos nos informemos más sobre la naturaleza de este virus y las herramientas que tenemos para combatirlo.



## PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

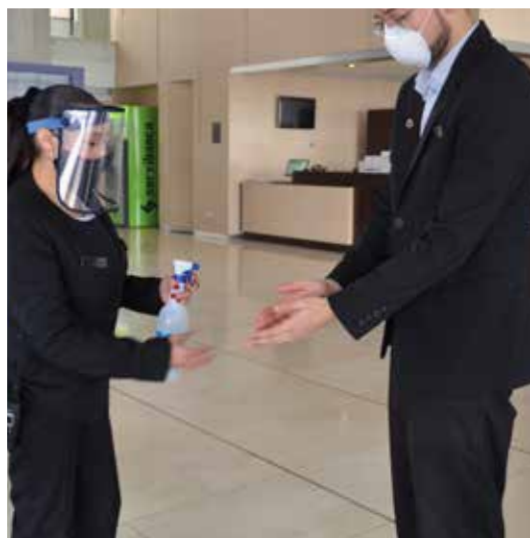
Al igual que siempre, el programa de limpieza y desinfección sigue siendo nuestra máxima prioridad y estamos orgullosos de mantener los más altos estándares de limpieza, higiene y desinfección.

Se han incrementado las frecuencias de limpieza y desinfección de pisos paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, elementos como manijas de las puertas y botones de ascensor. Se han identificado las superficies de alto contacto con las que se están realizando limpiezas con productos antivirales. Contamos con más de 30 instructivos de procesos de limpieza y desinfección que indican la manera correcta de realizar cada actividad, además de la frecuencia, los elementos de aseo y los productos químicos a utilizar en cada superficie. Para los sistemas de aire acondicionado reforzamos las rutinas de mantenimiento preventivo y continuamos realizando los estrictos procesos de limpieza del sistema que incluyen los filtros del sistema y los cambios programados de estos.

Así mismo hemos creado un plan especial de limpieza y desinfección para las situaciones en las que un cliente o colaborador sea un caso sospechoso o confirmado de COVID-19, con el fin de limpiar y desinfectar todas las posibles superficies contaminadas.

### Recomendaciones de limpieza y desinfección para clientes y colaboradores:

- Toda persona que ingrese a las sedes de AR HOTELES debe hacer uso de una solución antibacterial, esparcirla de manera completa y uniforme por sus manos durante 20 segundos.
- Se recomienda a todos los clientes y colaboradores lavarse las manos como mínimo cada 2 horas - máximo 3 horas. En caso de no tener un pronto acceso al baño, podrá hacer uso del dispensador de gel antibacterial más cercano.





## SEGURIDAD DE LOS COLABORADORES

El equipo de protección personal, incluidos tapabocas, caretas, guantes y delantales, están accesibles para todos los colaboradores de acuerdo con su cargo y según la matriz de riesgo minuciosamente elaborada por expertos en seguridad y salud en el trabajo. En las zonas internas contamos con diferentes señales gráficas orientadas a fomentar el distanciamiento social, lavarse las manos regularmente, usar los desinfectantes para manos disponibles y evitar tocarse la cara.

En las zonas de oficinas se han reorganizado los diseños de los escritorios, se ha implementado el teletrabajo y se han demarcado el número máximo de personas en cada zona para cuidar el distanciamiento físico.

Dentro de todos los protocolos implementados, AR HOTELES a considerado las capacitaciones especializadas sobre control de infecciones, medidas de higiene y auto-cuidado como la herramienta más poderosa para contener el virus. Estas capacitaciones están en continua actualización de acuerdo con los últimos consejos de las autoridades de salud pública y a la Organización Mundial de la Salud.

Se ha establecido un protocolo para el manejo de personas con síntomas, diagnosticadas o con sospecha de COVID-19 para los casos en que alguno de los colaboradores y/o cliente tenga una notificación positiva de la enfermedad o se presente alguno de los síntomas asociados al COVID - 19.



## Recomendaciones de seguridad para clientes y colaboradores:

- Toda persona que ingrese a las sedes de AR HOTELES debe hacer uso tapabocas y mantenerlo durante el tránsito de áreas públicas.
- Para el ingreso de colaboradores, clientes, proveedores y acompañantes a las diferentes instalaciones se ha establecido la toma de temperatura en los ingresos del hotel, AR Spa y Restaurante, así como la prohibición del ingreso en caso de presentar síntomas de gripa, síntomas respiratorios y/o cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- Toda persona que ingrese a las sedes de AR HOTELES, incluido proveedores y contratistas deben pasar por una revisión de síntomas asociados a la enfermedad COVID -19. Así mismos deben informar si han convivido con personas COVID -19 positivo o que presenten síntomas asociados a la enfermedad.
- Para los tiempos de alimentación y descanso de los colaboradores se han establecido horarios que evitan las aglomeraciones, además se monitorea y garantiza la distancia mínima durante estos tiempos.
- Promovemos el uso de Room Service y durante la emergencia se ha eliminado el servicio de buffet para el desayuno por lo que hemos desarrollado nuevas opciones para todos nuestros clientes.
- Hemos eliminado el servicio de recepción de paquetes y/o elementos para almacenamiento temporal por parte del hotel.





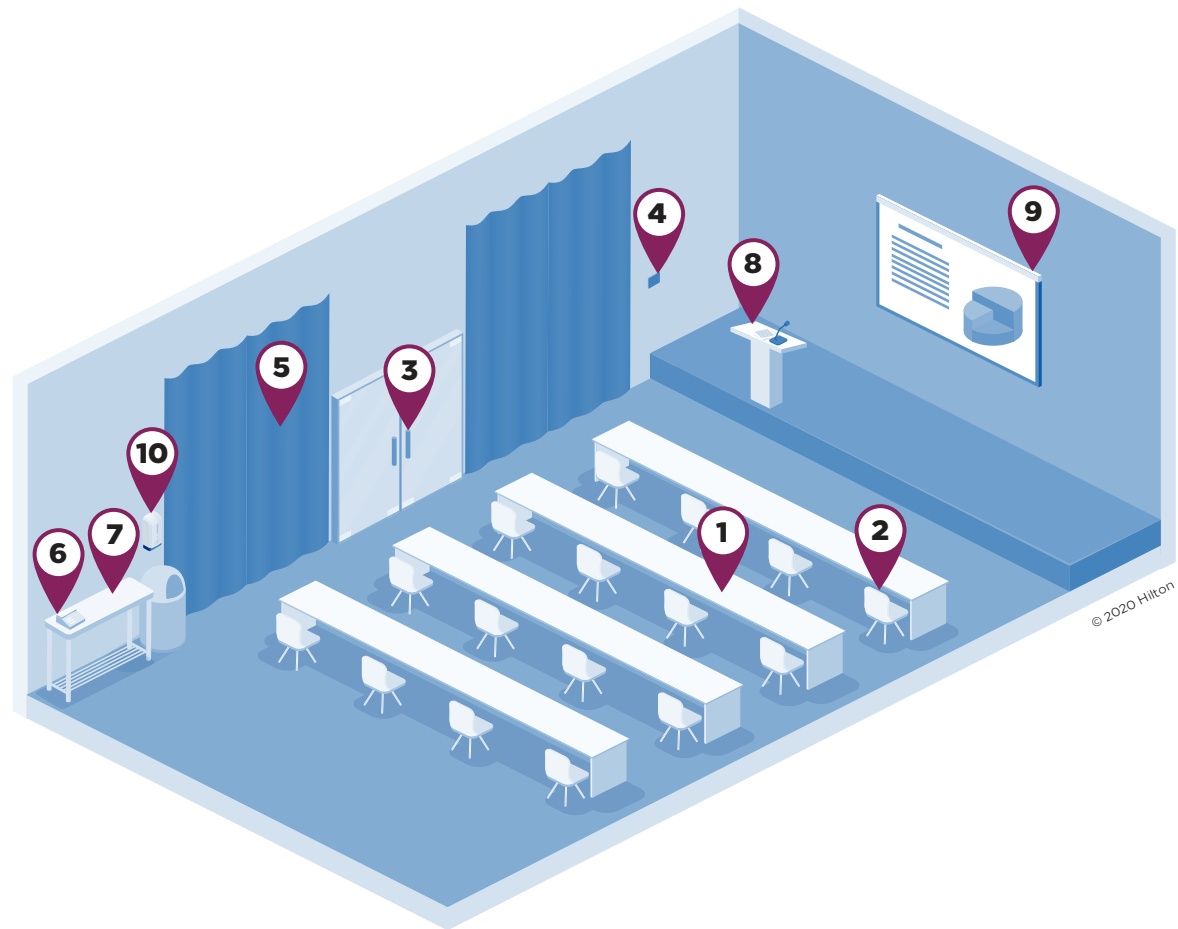
## REUNIONES Y SALAS DE CONFERENCIAS

Las opciones de acomodación de reuniones se han modificado para garantizar el distanciamiento físico. En los salones de eventos, restaurante, bar, spa y zonas de reunión internas (Comedores, lockers, etc), se han realizado aforos del espacio para garantizar la distancia de 2 metros y se ha dispuesto de piezas gráficas para comunicar en el ingreso de cada una de estas zonas el número máximo de personas permitidas. Se establecieron tiempos de desinfección de ambientes en los espacios de break de reuniones, así como la disposición de gel antibacterial para cada reunión y en las zonas de pre-función.

### Recomendaciones de limpieza y desinfección para clientes y colaboradores:

- Disminuir las opciones de elementos a ubicar sobre las mesas, como lapiceros, block de notas, copas de agua, etc. con el fin de permitir una desinfección efectiva durante los recesos.
- Evitar la entrega de alimentos y bebidas por servicio de buffet.
- Todos los colaboradores y clientes deben hacer uso de tapabocas durante los tiempos de reunión.
- Se recomienda mantener la climatización de las salas en una temperatura ambiente entre 23–26 °C

# 10 áreas limpias en el espacio para eventos



- 1 MESAS

---

- 2 SILLAS

---

- 3 MANIJAS PUERTAS

---

- 4 INTERRUPTOR DE LUZ

---

- 5 PERSIANAS

---

- 6 TELEFONOS SALAS

---

- 7 MUEBLES DENTRO DEL SALÓN

---

- 8 ATRIL Y ARTÍCULOS DE ESCENARIO

---

- 9 EQUIPO AUDIO VISUAL

---

- 10 ESTACIÓN DE DESINFECCIÓN





## HABITACIONES Y SALAS DE MASAJES SPA

Se han extremado los procesos de limpieza y desinfección de las habitaciones y salas de masajes del spa, nos hemos enfocado en todos los puntos táctiles y puntos superiores de las habitaciones. Hemos cambiado los productos de desinfección para controles, interruptores de luz, termostato y manijas de puertas.

Adicional se han identificado dentro de las habitaciones 10 áreas de alto contacto con las que se están realizando limpiezas profundas.

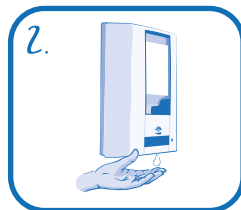
### Recomendaciones en la Habitación y salas de masaje Spa

- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26 °C.
- Deje el bolso, cartera, llaves, etc. En una sola zona para desinfectar por aspersion o con un paño desinfectante.
- Se recomienda renunciar al servicio de limpieza para huéspedes con estancias de 5 noches o menos o con una frecuencia reducida acordada para estancias de más de 5 noches.
- Realizar un correcto lavado de manos:

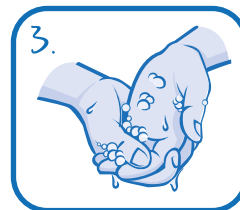
### ¿Cómo?



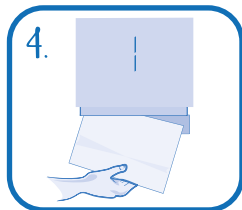
1. Enjuagarse bien las manos con agua



2. Aplique jabón



3. Haga espuma con el jabón por más de 20 segundos y enjuague con agua



4. Secar con toalla de papel o secador de manos de aire

o



Si no hay agua y jabón, aplique un desinfectante a base de alcohol.

# 10 Áreas de alto contacto.

## Limpieza profunda Áreas en la habitación de Huéspedes



- 1** INTERRUPTORES Y CONTROLES ELECTRÓNICOS  
Luces, lámparas, interruptores y controles electrónicos.
- 2** MANILLAS Y PERILLAS  
Puertas, armarios, cajones, perillas de muebles y tiradores de cortinas.
- 3** BAÑO PRINCIPAL SUPERFICIES  
Manijas y asientos de inodoro, paredes de salpicadura, ducha / bañera controles y grifos de lavamanos.
- 4** PANELES CONTROL CLIMATICO
- 5** TELÉFONOS, CONTROLES Y RELOJES  
Auriculares, almohadillas y botones de función
- 6** CAMA Y ROPA DE CAMA  
Todas las sábanas incluidas fundas de duvet, fundas de almohada y sábanas.
- 7** BAÑO COMODIDADES  
Individuales de servicios, cajas de pañuelos, jaboneras, bandejas y secador de pelo.
- 8** SUPERFICIES DURAS  
Mesas, escritorios y mesitas de noche.
- 9** PRODUCTOS CLOSET  
Plancha, asa segura y teclado cajilla de seguridad.
- 10** IMPLEMENTOS DE COMIDA Y BEBIDA EN LA HABITACIÓN  
Cristalería, mini bar y cafetera.

PART OF

**Hilton**  
CleanStay



## ALIMENTOS Y BEBIDAS

Al encontrarnos certificados en la norma ISO 22000 (norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria) desde hace más de 8 años, los procesos de limpieza y desinfección, así como los controles a lo largo de la producción de los alimentos hacen parte de nuestro ADN. Es por esto que los procesos de limpieza y desinfección de alimentos, superficies y equipos no son una labor desconocida para nosotros. Continuamos con los estrictos procesos de control y verificación, así como los controles con todos los manipuladores de alimentos quienes se capacitan continuamente en buenas prácticas higiénicas hemos limitado la cantidad de personal en las áreas de preparación de alimentos para garantizar el distanciamiento. Se ha indicado al personal prestar mayor atención a la limpieza y desinfección de manecillas de puertas, ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, mesas, sillas, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.

### Recomendaciones de Alimentos y bebidas para clientes y colaboradores:

- Se han descontinuado todos los servicios de buffets y se han reemplazados con porciones individuales o refrigerios para llevar.
- Para cualquier entrega en la habitación, se ha indicado al personal colocar el vehículo en la puerta de la habitación y retroceda tres pies. No será necesario la firma del huésped, y se han minimizado las transferencias mano a mano de productos o materiales.
- Se recomienda hacer uso del servicio de Room service.
- En caso de ingresar a la zona del restaurante y bar se ha establecido una nueva distribución con el fin de conservar el distanciamiento. Además de una señalización de asesoramiento y refuerzo de procesos de lavado de manos o uso de las estaciones de desinfección.





## GIMNASIO Y OTROS ESPACIOS PUBLICOS.

Para que los clientes conserven el distanciamiento físico durante el tránsito de espacios públicos, se ha dispuesto de guías gráficas en las zonas de Check in/Check out, barra del bar, cajero, recepciones de spa, Recepción Centros de Convenciones y ascensores, que ayudan a guiar a los clientes del espacio mínimo que deben mantener entre clientes. Se han implementado señales gráficas en las áreas públicas para recordar a los clientes que usen las estaciones de desinfección, y fomentar el autocuidado. Así mismo se han aumentado las frecuencias de limpieza y desinfección, enfocándonos en los puntos de contacto más altos

### Recomendaciones para gimnasio y otros espacios públicos para clientes y colaboradores:

- Todos los colaboradores y clientes deben hacer uso de tapabocas durante el tránsito de áreas públicas.
- Estar atentos a los avisos del número máximo de personas establecido para cada zona, con el fin de mantener el distanciamiento físico.
- Utilizar las toallas desinfectantes en los equipos del gimnasio después de su uso.
- A la llegada, el personal de seguridad o la persona de botones deben abrirles las puertas a los clientes.
- En el hotel el personal de recepción debe limpiar las llaves frente al huésped y si es necesario un bolígrafo para las firmas, los colaboradores de AR HOTELES deberán rociar y limpiar el bolígrafo antes de pasarlo al cliente y cuando este se lo devuelva debe limpiarlo nuevamente.
- Se han reubicado los datafonos para estar más accesibles a los clientes y disminuir el contacto.
- Se han instalado cajas en la recepción del hotel para dejar las llaves de las habitaciones.
- Para los usuarios del gimnasio del hotel es necesario utilizar las toallas desinfectantes en los equipos del gimnasio después de su uso.
- Se ha creado un horario para permitir 1 hora de tiempo de gimnasio por habitación y se realiza el proceso de limpieza y desinfección de los equipos del gimnasio directamente después del uso para el próximo huésped.



# Recomendaciones de autocuidado para colaboradores y visitantes



Lávese las manos  
(Regularmente con  
agua y jabón)



Use adecuadamente los  
elementos de protección



Evite tocarse la cara



Evite el contacto directo  
con personas  
(No salude de beso, de  
mano o de abrazo)



Monitoree su  
temperatura corporal  
(Se considera fiebre desde  
los 38 °C)



Cuide los síntomas  
respiratorios  
(Dificultad para respirar, tos  
seca o silbido en el pecho se  
deben monitorear)



Cubrase al estornudar  
(Con la parte interna del  
codo o un pañuelo)



Limpie y desinfecte los objetos  
y las superficies  
(Que toca frecuentemente)

Recuerde que la responsabilidad es de todos, por eso si presenta algún síntoma o uno de sus compañeros, por favor notificarlo a gestión humana.

## En nuestras manos esta cuidarnos

DoubleTree by Hilton Bogotá Salitre AR



# Protocolos de Bioseguridad

DoubleTree by Hilton Bogotá Salitre AR