

MEDIDAS Y PROCESOS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL PLAN DE CONTINGENCIA PARA MITIGAR LA PROPAGACION DEL COVID-19

Somos una empresa 100% colombiana que trabaja en pro del bienestar y la satisfacción de sus clientes, por lo cual hemos desarrollado un plan de contingencia con el fin de mitigar la propagación del covid19, a través del fortalecimiento de nuestro programa de saneamiento, con estrictas actividades de limpieza y desinfección que garanticen la asepsia de todas nuestras instalaciones e inocuidad en la preparación y distribución de alimentos.

Comprometidos con nuestro equipo de trabajo, dotamos al personal de servicio con elementos de protección personal de acuerdo a su labor y con productos de limpieza y desinfección dosificados, de acuerdo al área y aumentando la frecuencia de sanitización.

Incentivamos el periódico lavado de manos y comportamientos alineados con la contingencia, como la estricta programación de turnos y asistencia a áreas sociales con acceso restringido. Estamos atentos del estado de salud de nuestros empleados y el personal administrativo y de gestión, continúa sus labores vía remota.

Nuestros proveedores y aliados cuentan con su propio plan de contingencia y al ingresar a nuestras instalaciones, aumentamos los filtros para verificar las condiciones de la materia prima, el personal y otros elementos requeridos para el servicio.

A continuación describimos nuestros procedimientos para cada una de nuestras áreas.



HABITACIONES:

- Los protocolos de limpieza de nuestras habitaciones se han fortalecido a diario con productos de grado hospitalario.
- No tenemos elementos decorativos, el baño tiene un sello de seguridad que se pone después de cada sanitización.
- Los amenities de la habitación están compuestos por: gel antibacterial, jabón líquido para manos y guantes.
- Se realizan procesos de sanitización y desinfección de elementos de uso permanente como controles de televisor y aire acondicionado, también se ponen dentro de bolsas selladas con un sticker que garantiza el proceso.
- Para la desinfección de teléfonos se utiliza cloro orgánico y promovemos el uso de altavoz (no disponible en todas las habitaciones).
- El personal de aseo está dotado con tapabocas referencia N95, gorro anti fluido, careta protectora, guantes de nitrilo para aseo general y gruesos para los baños, también trajes anti fluido.
- Se incrementaron las desinfecciones con amonio cuaternario (bactericida-virucida) junto con otros productos químicos con componentes limpiadores y desinfectantes con un nivel superior al normal, se seguirá usando hipoclorito de sodio.
- Se cambió el eliminador de olores por un desinfectante por aspersion.



➤ **RECEPCION:**

- El personal de recepción usa tapabocas y guantes de nitrilo para manipulación de tarjetas y dinero.
- Se implementó el servicio de web Check in, a través de la aplicación Hoteles Bogotá Plaza (desde el momento de la reserva se solicita a los huéspedes la utilización de este sistema) para garantizar un tiempo muy corto en la recepción.
- Servicio de Wifi automatic connect (a través de un código QR en la recepción).
- Se implementó dentro de nuestros dispositivos celulares y computadores alertas para controlar el lavado de manos y desinfección de puestos de trabajo y equipos (datafonos, tarjetas llave, teléfonos, lapiceros etc.) del personal de recepción.
- Se incentivarán y fortalecerán los pagos con contacto (Wallet).
- Hay exposición de nuestro Certificado de Inocuidad en sitios de difusión publicitaria como pantallas, recepción y muros de entradas.
- En todos los accesos al hotel se dispuso antibacterial e información importante de los procedimientos a seguir.

RESTAURANTE:

- El acceso al Restaurante Jardín del Río se hace de forma controlada para huéspedes y clientes.
- Se redujo en un 50% la capacidad del mobiliario (mesas y sillas) para garantizar las normas de distanciamiento social.



- En las mesas se colocan máximo dos sillas.
- Todos los elementos del Restaurante como porta cuentas, datafonos y lapiceros tienen un proceso de sanitización después de cada uso.
- Los individuales y cubiertos ya no están sobre la mesa, una vez llegue el cliente, serán montados. Los individuales son de papel y solo tienen un uso.

SERVICIOS DE ALIMENTOS:

- El servicio de Room Service, está disponible de 6:00 a.m. a 10:00 p.m., para evitar desplazarse al restaurante.
- Los alimentos y bebidas que se distribuyen en las habitaciones son protegidos después de su preparación.
- Los cubiertos cuentan con sello de seguridad luego de su sanitización.
- Tanto la entrega como recogida de loza se realiza en la puerta de la habitación para evitar el contacto directo con el personal de servicio.
- No se ofrece el servicio de buffet, se hace directamente a la mesa, con el fin de evitar el contacto de usuarios con los alimentos y garantizar el distanciamiento social.
- Todo el equipo encargado de atención a huéspedes en el restaurante o en su habitación cuenta con elementos de protección tales como tapabocas y guantes.
- A través de un sistema programado para control de tiempo, se implementó el “minuto de aseo” cada 60 minutos para que los meseros laven sus manos.



Desayunos:

- Se ofrecen dos opciones para cada día, con menús variados todos los días y a la minuta, si el huésped desea tomar su desayuno en la habitación se ofrece servicio de Room Service sin costo.
- El mesero ofrece a la mesa las bebidas y el pan, guardando la distancia necesaria.

Almuerzos y Cenas:

- Está disponible la carta completa de manera digital y también se ofrece servicio de Room Service.

COCINA:

- Se Incentiva nuestra campaña "minuto del aseo", especialmente en áreas de manipulación de alimentos, en las cuales todo el personal realiza limpieza y desinfección de su puesto de trabajo.
- El personal está dotado de tapabocas y guantes, los uniformes se lavan todos los días a altas temperaturas.
- Se incrementó la frecuencia de limpieza de mesones y pisos, cada dos horas.
- Las rutinas de limpieza y lavado de los Stewards se realizan con mayor frecuencia utilizando productos especializados.
- Se incrementaron las desinfecciones con amonio cuaternario (bactericida-virucida) junto con otros productos químicos con componentes limpiadores y desinfectantes con un nivel superior al normal.



Torre de Cali Plaza Hotel desea ser parte de la solución, por eso nos preocupamos en seguir ofreciendo experiencias memorables que vayan a favor del bienestar de todos los huéspedes y clientes, seguiremos todas las normas establecidas con el fin de evitar la propagación del Covid-19.

Cordialmente,



ENRIQUE VILLA V.
Gerente General

Torre de Cali Plaza Hotel RNT 4661