



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Objetivo:

Definir los lineamientos de bioseguridad para la prevención de Covid 19 en Country Club Ejecutivos

Alcance:

Desde el ingreso hasta la salida, de todo socio, cliente, colaborador y proveedor, a las instalaciones de la Corporación Country Club Ejecutivos.

El Country Club Ejecutivos es una comunidad que promueve el desarrollo integral de quienes la conforman y se relacionan con ella.

Nuestras actuaciones se rigen por la búsqueda de bienestar y calidad de vida, desde valores que nos fortalecen para construir vínculos con personas, familias y empresas, dispuestas a dar lo mejor para la ciudad y el país, buscando construir un mejor presente y un futuro sostenible.

Nuestra oferta diferenciada en las líneas de servicio como la gastronomía, el deporte y la realización de eventos corporativos, nos permite materializar acciones que equilibran la dinámica familiar y empresarial de nuestros asociados.

Nuestra comunidad está conformada por 1265 familias generando así 345 empleos directos, nuestros procesos cuentan con certificación bajo la Norma ISO 9001:20105 y cumplimos con los lineamientos y políticas del Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo. Nuestras instalaciones cuentan con un área aproximada de 48.000 metros cuadrados y un área construida de 24.000 metros cuadrados las cuales están habilitadas para el desarrollo personal, familiar y profesional de todos nuestros grupos de interés.

Recomendaciones generales

El Club como empleador, de manera previa a permitir el ingreso general de su personal a las instalaciones, realizará un censo a colaboradores que le permita realizar una clasificación según factores de riesgo tales como enfermedades preexistentes, mujeres en embarazo, mayores de 70 años o que vivan con personas mayores de edad o que estén dentro de un grupo de riesgo, uso de transporte público, entre otros, para determinar los riesgos y las medidas de prevención y control para cada grupo.

Todos los socios, clientes colaboradores y proveedores que ingresen deben cumplir las siguientes condiciones:

- Usar correctamente el tapabocas y cumplir con las medidas de seguridad. Si el cliente no cuenta con tapabocas se le ofrecerá uno con cargo a su cuenta.
- Usar correctamente el tapabocas en todo el tiempo que permanezca dentro de las instalaciones, de lo contrario los colaboradores no podrán prestar servicios a los socios, clientes y proveedores que no usen adecuadamente los elementos de protección personal definidos.
- Hacer uso de los tapetes desinfectantes ubicados en los ingresos a las áreas.
- Lavarse las manos frecuentemente con una periodicidad mínima de 3 horas o después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Cubrirse la nariz y la boca al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lavarse inmediatamente las manos, y abstenerse de tocar su boca, nariz u ojos.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros entre las personas mientras se encuentran en fila o esperando turno dentro de las instalaciones.
 - Respetar los aforos definidos para el uso de las instalaciones durante la permanencia en ellas.
 - Cumplir siempre con los protocolos definidos por las distintas áreas.
 - Permitir al ingresar al club la realización de la encuesta de condiciones de salud y la toma de temperatura.
 - *Si algún socio, cliente, colaborador o proveedor presenta algunos síntomas de los consultados en la encuesta de salud y/o temperatura mayor a 37.5 °C no podrá ingresar a las instalaciones del Club.*
 - *Todo conductor de servicio público que ingrese a recoger o dejar alguna persona al Club debe permitir la realización de la encuesta de condiciones de salud y la toma de temperatura.*
 - *Si el conductor de servicio público presenta temperatura mayor a 37.5°C no podrá ingresar al Club y así mismo tampoco podrá ingresar el pasajero.*
 - Para el registro de ingreso de clientes, la persona debe acercar el documento al escáner para así evitar la manipulación de objetos por parte del colaborador del club.
 - Respetar las celdas bloqueadas para generar la separación entre personas al hacer uso del servicio de parqueadero.
 - Respetar la capacidad de los ascensores, la cual se disminuye a cuatro personas por cabina.
 - Permitir la realización de las actividades de limpieza y desinfección que se tienen definidas para todas las áreas del Club.
 - En caso de desechar algún tipo de tapabocas o guantes hacerlo en los recipientes destinados para esto. Se recomienda cortar o rasgar la tela para evitar su posible reusó.
 - Mientras sigan las medidas de la emergencia, no se dispondrá de revistas ni periódicos para uso común en las áreas.
 - Solo se tendrá disponible el sistema de extracción. No se deben usar el aire acondicionado ni los ventiladores.
 - No se permite tomar alimentos en los puestos de trabajo o en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.

Solo para colaboradores

- Los colaboradores del Club que vayan hacer uso del transporte deberán cumplir con los lineamientos y protocolos definidos por la empresa transportadora.
- El único ingreso autorizado para los colaboradores a las instalaciones es por portería técnica.
- Realizar marcación de entrada con el lector facial y no con huella dactilar.
- Lavar y desinfectar las manos al llegar al vestier.
- Realizar el cambio en el vestier por la ropa de trabajo limpia y previamente lista (orden sugerido: medias, pantalón y blusa o camisa) continuando con la protección respiratoria, facial o visual si es necesaria y los guantes. Dejar en bolsa plástica la ropa de calle.
- Todos los colaboradores deben cumplir con el horario de alimentación asignado con el fin de evitar



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

aglomeraciones en el comedor.

- No está permitido utilizar el uniforme por fuera de las instalaciones para evitar la contaminación de este con otras superficies.
- A quienes se les entregue tapabocas reutilizable deben cumplir con el protocolo de manipulación, limpieza y desinfección diaria de este.
- Todos los proveedores de servicios que requieran ingresar a las instalaciones deben permitir la realización de la encuesta de condiciones de salud y toma de temperatura.
- Todos los proveedores que ingresen al Club deben:
 - *Usar todos los elementos de protección personal definidos por el proceso.*
 - *Desinfectar los insumos, equipos o herramientas que se vayan a entregar o ingresar.*
 - *Limpiar y desinfectar el equipo o área de trabajo al terminar la prestación del servicio.*

Solo para proveedores

- Asegurar que el proveedor de insumos, productos y servicios se ajuste con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias, con el fin de evitar la propagación del COVID -19, y se comprometa a mantener sus elementos de trabajo debidamente desinfectados.
- Realizar lavado y desinfección de las manos mínimo cada 3 horas.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros entre las personas.
- Limpiar y desinfectar herramientas o equipos de uso común antes y después de usarlos y dejarlos en el sitio que corresponde. Para realizar la desinfección:
 - Aspersión con la sustancia desinfectante
 - Secar con toalla de papel y desechar esta
 - Lavar y desinfectar las manos al terminar de limpiar las herramientas
- No está permitido prestar equipos o herramientas a ninguna persona o proveedor.
- Mantener organizada el área de trabajo
- Limpiar y desinfectar los elementos de protección personal antes de usar
- Respetar y cumplir siempre los protocolos definidos por el Club.
- Desinfectar los elementos, muebles o equipos que lleguen de un lugar externo en el área definida para ello.
- Para la prestación de servicios en áreas de producción de alimentos se debe:
 - *Usar todos los elementos de protección personal definidos por el proceso producción como son: bata, escafandra o gorro protector y guantes desechables.*
 - *Ingresar acompañado por el técnico de mantenimiento o persona responsable del servicio, quien lo dejar instalado en el sitio de trabajo.*
 - *Desinfectar toda herramienta que se vaya a entrar al área.*
 - *Ingresar solo por la puerta del lado interno de cocina. No se permite ingresar por el lado de Palmas.*
 - *Realizar lavado y desinfección de manos al ingresar.*
 - *Realizar aspersión sobre ropa y calzado con solución desinfectante ubicada al ingreso al área.*
 - *Solicitar limpieza y desinfección del equipo o espacios al área de Steward al terminar los trabajos.*
 - *Verificar que se retira toda herramienta y accesorios usados en el área de trabajo.*
- Permanecer siempre en el sitio donde esta trabajando y si debe desplazarse usar siempre los corredores de circulación de personal del Club.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Al terminar los servicios reportar al técnico de mantenimiento para su recibo.
- Dejar el área de trabajo limpia y organizada
- Asignar un técnico de mantenimiento o administrador para recibir a los proveedores y velar por el cumplimiento de los protocolos definidos por el Club y realizar el debido acompañamiento.
- El técnico o administrador encargado indicará a los proveedores cuáles baños puede usar y donde encontrará sitios para lavado y desinfección de manos
- No se deben realizar reuniones en zonas de tránsito como pasillos, corredores y zonas comunes que permitan la aglomeración de personas.

Limpieza y desinfección de áreas y superficies

- Realizar una vez durante el día y al momento del cierre el lavado con agua y jabón a las zonas comunes, corredores, puertas, ascensores, baños, vestiers, barandas, mesas y asientos de las instalaciones. Y posteriormente desinfectar con los productos definidos para esta actividad.
- Realizar limpieza y desinfección de puestos de trabajo, computador, teléfono, datafono, herramientas y equipos de trabajo con alcohol glicerinado de mínimo al 70%, esta actividad la realiza el colaborador.
- Se dispone por área de los implementos de limpieza y desinfección necesarios, como: escoba, traperas, recogedores y baldes los cuales se desinfectan antes y después de cada uso.
- Usar gafas, tapa bocas, guantes y botas para las actividades de limpieza y desinfección.
- Se dispone de contenedores y bolsas para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra, que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio.
- Realizar lavado y desinfección del área de parqueo de los proveedores de insumos de materias primas al terminar el turno de trabajo.

Personal operativo y líneas de servicio

- Lavar y desinfectar las manos al llegar al vestier.
- Dejar en bolsa plástica la ropa de calle.
- Realizar el cambio en el vestier por la ropa de trabajo limpia y previamente lista (orden sugerido: medias, pantalón y blusa o camisa) continuando con la protección respiratoria, facial o visual si es necesaria y los guantes.

Durante las actividades de colaboradores en áreas comunes

1. Uso del comedor

- Lavarse las manos antes de ingresar al área de alimentación.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros entre las personas mientras se está en fila para ingresar al comedor.
- Retirar el tapabocas y (guantes si aplica) para realizar desinfección de manos con alcohol glicerinado de mínimo al 70% que está ubicado al ingreso del área de alimentación.
- Cumplir turnos de alimentación para el ingreso a la zona con el fin de minimizar la contaminación



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

y evitar aglomeraciones, de acuerdo a la reserva que se haya realizado.

- La bandeja, platos, cubiertos y vasos serán entregados por el personal de cocina.
- Cumplir con la distribución de mesas y sillas en el área de restaurante garantizando la distancia de 2 metros entre persona y persona.
- Cada colaborador debe desinfectar mesas y sillas una vez terminada la alimentación, disponer de los elementos para la desinfección y regresarlos al punto destinado para esto.
- Desinfectar manos con alcohol glicerinado de mínimo al 70% y ponerse el tapabocas.

2. Uso de Zonas comunes

- No se deben realizar reuniones en zonas de tránsito como pasillos, corredores y zonas comunes que permitan la aglomeración de personas.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros entre personas y personas mientras se está en zonas comunes como pasillos y corredores.

3. Uso de área de lockers y vestier

- Lavar y desinfectar las manos al llegar al vestier.
- Dejar en bolsa plástica la ropa de calle.
- Realizar el cambio en el vestier por la ropa de trabajo limpia y previamente lista (orden sugerido: medias, pantalón y blusa o camisa) continuando con la protección respiratoria, facial o visual si es necesaria y los guantes.
- Desechar los elementos de protección personal al terminar el turno en el contenedor dispuesto para este.
- Depositar en bolsas plásticas el uniforme utilizado en el turno, ésta debe ser lavada al terminar la jornada y no ser combinada o mezclada con la ropa de la familia. Se recomienda realizar el lavado de la ropa con agua caliente y detergente

4. Uso del transporte

Ver protocolo de transportador "Vía terrestre"

Durante el ingreso a las áreas de Abastecimiento, Producción de alimentos, Servicio, Domicilios y zonas Administrativas

- Nebulizar al iniciar el turno en las áreas donde se reciben, almacenan y manipulan alimentos.
- Desinfectar las superficies de trabajo donde se manipulen alimentos antes de realizar la apertura.
- Realizar correcto lavado de manos y desinfectar con alcohol glicerinado mínimo al 70% y desinfectar el calzado al ingresar a las áreas de operación.
- Realizar limpieza y desinfección del área de trabajo (escritorio, computador, teléfono y elementos personales) con los implementos destinados para esto.
- Lavarse las manos frecuentemente con una periodicidad mínima de 3 horas o después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Durante prestación del servicio área de Abastecimiento.

- Lavarse las manos frecuentemente con una periodicidad mínima de 3 horas o después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias, con el fin de evitar la propagación del COVID -19, y se comprometa a entregar los productos debidamente desinfectados.
- Respetar los turnos para la recepción de proveedores y clientes, asegurando el distanciamiento social.
- Realizar aspersiones a puertas, vehículos transportadores y área de recepción de mercancía a la hora de llegar el proveedor.
- Usar siempre el tapabocas y guantes al entrar en contacto con los proveedores, realizar el protocolo de lavado de manos y mantener una distancia mínima de 2 metros.
- Solicitar al proveedor la desinfección de calzado y uniforme, el correcto lavado de manos y uso de tapabocas y guantes en las instalaciones del Club.
- Utilizar durante el proceso de recepción de materias primas canastillas limpias y desinfectadas.
- Durante el transporte y entrega de productos a otros procesos evitar el contacto físico. Los productos recibidos por el almacén deben ser dejados en un punto de trabajo o mesa al ingreso de las áreas para ser recogidos por el cliente interno o responsable del siguiente proceso.
- Llevar un registro de entregas de los proveedores por días, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19 y se puedan rastrear los contactos (Proveedor, nombre del funcionario, fecha , hora de la entrega y quien recibe)

Durante la prestación del servicio área de Producción de alimentos

- Mantener en la zona de producción un distanciamiento de 2 metros como mínimo.
- Realizar el correcto lavado de manos cada 20 minutos incluyendo guantes, cambio de actividad o contacto con superficies posiblemente contaminadas y desinfectar con alcohol glicerinado mínimo al 70%.
- Utilizar en todo momento tapabocas y guantes; no es posible preparar alimentos si no se cuenta con estos elementos.
- Proteger las materias primas completamente, no se pueden exponer al ambiente ni al contacto directo con superficies que puedan estar contaminadas, después de la preparación de cada producto este se debe empaquetar inmediatamente en su empaque destinado para ello y entregarse al personal de servicio.
- Realizar desinfección cada 2 horas a las zonas de producción de alimentos que se están utilizando, incluir al final el procedimiento de nebulización de ambientes.
- Antes de realizar el emplatado final se debe garantizar la desinfección del plato y cover con el rociador con solución desinfectante y secar toallas de papel desechables.
- Realizar las pruebas sensoriales de los productos en proceso utilizando una cuchara de un solo uso, la cual deberá de ser desechada una vez utilizada.
- Durante el transporte y entrega de productos a otros procesos evitar el contacto físico. Los productos deben ser dejados en el lugar designado para tal fin.
- Cumplir con la limpieza y desinfección de los productos recibidos por el área del almacén.
- Desinfectar las superficies y áreas de trabajo antes y durante la ejecución del lavado de material y menaje (ollas, latas, sartenes, cucharones, rusos y contenedores).
- Usar una superficie para entregar el pedido al domiciliario y evitar el contacto directo.
- Desinfectar la superficie utilizada para la entrega después de cada servicio.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Durante el transporte y entrega de productos a otros procesos evitar el contacto físico. Los productos que el área de cocina debe entregar al patinador deben ser dejados en un punto de trabajo o mesa designado para tal fin.
- Realizar limpieza y desinfección cada 3 horas a la mesa designada para entregas de productos.

Durante la prestación del servicio de Domicilios

- Usar los elementos de protección personal (tapabocas y guantes) antes de realizar cualquier entrega, solo se pueden quitar al finalizar la entrega del producto.
- Al realizar la entrega de los productos estos deberán desinfectarse y usar una superficie para entregar el pedido y evitar el contacto directo con socios o clientes.
- Al realizar la entrega se debe estar mínimo a 2 metros de distancia del socio o cliente.
- Al terminar el servicio se deben desechar los guantes usados y realizar desinfección con alcohol glicerinado al 70%.
- No ingresar a los lugares de residencia del usuario o socio para realizar la entrega del producto.
- Solicitar el pago de los productos por medios virtuales para evitar el contacto del domiciliario con clientes por intercambio de dinero y/o manipulación de datafonos.
- Llevar una trazabilidad de cada servicio entregado: origen, destino e identificación del cliente.
- Cumplir el distanciamiento físico mínimo de 2 metros con demás domiciliarios en los momentos de espera de entrega del producto.
- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo o moto después de cada domicilio, así como las canastas u otros elementos donde se cargan, con aspersiones de alcohol y toallas desechables que se encuentran en el punto de despachos de domicilios.
 - **Moto:** Realizar desinfección con aspersiones de alcohol y toallas desechables (Que se encuentran en el punto de despachos de domicilios) en maniguetas, manubrio, sillín, maleta y reposapiés, casco y elementos de protección personal antes y después de cada domicilio.
 - **Carro:** Realizar desinfección con aspersiones de alcohol y toallas desechables (Que se encuentran en el punto de despachos de domicilios) cada una de las partes que están en contacto permanente como eleva vidrios, manijas, controles, timón, palanca de cambios, cinturones de seguridad y cabina.

Durante la prestación del servicio Pick up

- El servicio es exclusivo para socios.
- El socio podrá realizar su pedido para recoger en la línea única de domicilios (fijo y celular) o whatsapp, indicando que pasará a recoger su pedido.
- Se aclara que el pedido puede ser recogido en 30 minutos a partir del momento en que se confirma la orden.
- El auxiliar de domicilios anuncia en portería principal el número de acción que ingresará por un pedido.
- El socio ingresa hasta el punto de despacho donde el personal de domicilios consultará número de acción para verificar estado del pedido.
- La interacción del socio y el personal de domicilios se realizará con una distancia mínima recomendada y todos los actores portarán tapabocas permanentemente.
- Si el pedido está listo, solicita al socio dar la vuelta en la rotonda para entregarle.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Si el pedido está en preparación, se solicita al socio parquearse en las celdas cercanas al punto de despacho hasta que su pedido esté listo; momento en que el despachador se acercará al vehículo para indicar que el pedido se encuentra en el punto de despacho.
- Los pedidos se ubican en un mesón desinfectado de fácil acceso para el socio.
- Se consulta al socio si desea que el pedido sea entregado directamente en el carro por el lado del conductor o si desea tomar el paquete del mesón.
- Si se el pedido se entrega al socio en su vehículo, el despachador se desinfectará la manos antes de tomar los paquetes y verificará nombre y acción en la factura con el socio.
- Si el socio desea bajarse del vehículo para tomar él mismo su pedido, se le ofrecerá gel para desinfección de manos en caso que requiera usarlo, y se le indicará cuál es su pedido verificando nombre y acción en la factura.
- Si la forma de pago es cargo a tarjeta, se entrega el pedido con la factura indicando "AUTORIZA A CARGAR".
- Si la forma de pago es con datafono, se acerca el datafono desinfectado para realizar la transacción.
- Se notifica a portería principal el número de acción que se retira luego de recoger el pedido.

Durante la prestación del servicio de alimentos y bebidas

Servicio de restaurantes.

- Realizar reserva para el servicio de restaurantes a través de los medios definidos. El servicio de restaurante se prestará solo bajo el esquema de reserva previa.
- Los comensales o grupos de usuarios por mesa deberán ser miembros del mismo grupo familiar.
- La cantidad máxima de puestos por mesa será de seis personas. Para grupos mayores se debe verificar viabilidad al momento de realizar la reserva.
- El ingreso a los restaurantes solo será por el Hall del corredor del piso 2. Donde se debe suministrar toda la información de registro requerida.
- No realizar ningún tipo de actividad que no se encuentre autorizada dentro del perímetro del área del restaurante.
- Respetar la distribución y aforo definido en los restaurantes y cafeterías, que guardará una distancia de 2 metros entre mesas.
- Conservar la distancia recomendada para asesorar al socio o cliente y tomar su pedido.
- El personal de mesa y bar debe usar el tapabocas y la careta en todo momento durante la prestación del servicio.
- Se dispondrá de cartas digitales las cuales podrán ser descargadas a su dispositivo móvil, y cartas físicas desechables.
- Los tapabocas de los usuarios no se deben dejar sin protección sobre la mesa.
- Realizar entrega de bolsa de papel desechable para que el comensal guarde el tapabocas si no cuanta con una.
- Las botellas de licor se llevan a la mesa desinfectadas y con el fin de promover las entrega sin contacto y disminuir la interacción, el socio sirve las bebidas.
- Disponer de platos y utensilios individuales para los productos que sean para compartir.
- Realizar limpieza y desinfección a las sillas y mesas después de cada uso.
- Durante la emergencia no se tendrán elementos decorativos o publicitarios sobre las mesas.
- Realizar limpieza y desinfección de la pantalla del POS al comienzo y final de cada turno y entre cada uso, utilizando los elementos definidos para esto.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Limpiar y desinfectar las bandejas y los soportes al comienzo y final de cada turno, y entre cada entrega de alimentos.
- Realizar entrega de cubiertos en bolsa de papel desechable.
- Antes de realizar el emplatado final se debe garantizar la desinfección del plato y cover con la solución desinfectante y utilizar toallas de papel desechables para el secado.
- Desinfectar el pasacuentas, el lapicero y el datafono en presencia del socio, antes y después de ser utilizados.
- Desinfectar las manos después de manipular tarjetas durante el proceso de pago o cierre de cuentas.
- Realizar la desinfección de manos cada hora o cada que haya cambio de actividad o contacto con superficies posiblemente contaminadas y desinfectar con alcohol glicerinado al 70%
- Lavar y desinfectar las manos al llevar al Steward el menaje recogido de las mesas.

Puntos de atención (Tarteras, cafeterías y cajas)

- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros entre las personas mientras se encuentran en fila o esperando turno para ser atendido.
- Entregar al socio los productos para llevar siempre en empaque primario (bolsa original del empaque, bolsa tartera, caja tartera).
- Los productos para consumo inmediato se entregan en plato con los cuidados requeridos para no contaminar el alimento, haciendo uso del método de entrega sin contacto, ubicándolo en el mostrador e indicando respetuosamente que puede tomarlo directamente.
- Realizar limpieza y desinfección a las sillas, mesas y mostrador después de cada uso.
- Al cerrar las cuentas de los socios se debe desinfectar el pasacuentas, el lapicero y el datafono en presencia del socio, antes y después de ser utilizados.
- Desinfectar las manos después de manipular tarjetas durante el proceso de pago o cierre de cuentas.
- Realizar el correcto lavado de manos cada hora o cada que haya cambio de actividad o contacto con superficies posiblemente contaminadas y desinfectar con alcohol glicerinado mínimo al 70%.

Durante la prestación del servicio Sala de belleza, Barbería, Manicure y Pedicure

- Evitar caminar descalzo. Se recomienda el uso de sandalias mientras se está en el servicio de pedicure o cosmetología.
- Usar los distintos percheros distribuidos en la sala y en cada puesto de manicure para evitar aglomeración de bolsos en un solo sitio.
- Para el servicio de maquillaje se debe usar kits individuales o el propio de cada cliente.
- Conservar la distancia recomendada mientras se encuentre en la sala de espera.
- No se debe realizar ningún tipo de actividad que no se encuentre autorizada dentro del perímetro del Salón de Belleza.
- Los servicios se brindaran únicamente con cita previa.
- Mientras sigan las medidas de la emergencia, no se dispondrá de revistas ni periódicos para uso común en la sala de espera ni en el interior de la sala de belleza.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- No se permite tomar alimentos en los puestos de trabajo o en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- Todo socio o cliente debe realizar lavado o desinfección de manos al ingresar al área.
- El colaborador debe desinfectar sus manos frente al cliente antes de prestar el servicio.
- En el servicio el colaborador debe usar guantes, tapabocas y gafas de seguridad.
- Para el servicio de manicure y pedicure el colaborador debe tener un kit de implementos por servicio, los cuales son desechados y las herramientas esterilizadas para su posterior uso.
- El colaborador debe limpiar y desinfectar equipos, capas, cepillos, silla, mesones y demás herramientas utilizadas en la prestación del servicio, se realiza posterior a la finalización de cada servicio.
- No se permite compartir herramientas ni utensilios durante la prestación del servicio.
- Respetar la distribución y separación definida entre puestos de trabajo y en el área de estilistas dejar un puesto vacío entre cliente y cliente para cumplir con las medidas de distanciamiento requeridas.
- Al terminar el servicio se debe desinfectar todo producto manipulado.
- Para el proceso de lavado del cabello se debe siempre poner una toalla desechable entre el lavacabezas y el cuello del cliente y desecharla luego de su uso.
- Los colaboradores no deben usar ni manipular el teléfono celular durante la prestación del servicio.
- Lavar y desinfectar las manos luego de recibir tarjetas de pago, objetos perdidos, entregar llaves o vender productos.
- Realizar desinfección con alcohol mínimo al 70%, de equipos electrónicos como computadores, datafonos y teléfonos cada hora.
- Solo se tendrá disponible el sistema de extracción. No se deben usar el aire acondicionado ni los ventiladores.
- Se cuenta con dispensadores de agua para la constante hidratación de clientes y colaboradores. Ubicados al ingreso al vestier damas y al ingreso a barbería. Se solicita realizar el lavado de manos antes del uso del punto de hidratación.
- Realizar desinfección de los dispensadores de agua cada tres horas durante el día

Cosmetología

- Realizar el lavado o desinfección de manos al ingresar a las áreas.
- Se presta servicio en 3 cabinas con 2 turnos uno de apertura y otro de cierre
- Evitar aglomeraciones a la entrada de cosmetología.
- El colaborador debe desinfectar sus manos frente al cliente antes de prestar el servicio.
- Usar en todos los servicios guantes, tapabocas y en servicios faciales gafas de seguridad o careta, sábanas, toallas. Los guantes, sábanas y toallas se cambian al finalizar cada servicio.
- Limpiar y desinfectar el locker luego de cada servicio.
- El colaborador debe desinfectar camilla y otros elementos usados después de cada servicio.
- El personal encargado debe realizar la limpieza y desinfección del área diariamente con los productos correspondientes definidos para tal fin.
- Realizar aspersion con solución desinfectante sobre los filtros del mini Split al terminar cada servicio y ventilar la sala durante 5 minutos antes del ingreso del siguiente usuario.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Vestier damas y caballeros

- Distribuir roles de tal manera que se conserve el distanciamiento físico (atención zona húmeda, facturación).
- Usar en toda la jornada laboral el tapabocas y realizar lavado de manos y desinfección luego de recibir medios de pago como tarjetas, objetos perdidos, entregar llaves de locker, venta de productos entre otras funciones.
- Realizar desinfección con alcohol mínimo al 70%, de equipos electrónicos como computadores y teléfonos cada hora.
- Desechar guantes y tapabocas en los recipientes destinados.
- Se suspende la custodia de objetos personales.
- Realizar la desinfección con alcohol mínimo al 70%, de los productos para la venta.
- Realizar desinfección del área cada 3 horas por el personal encargado con la sustancia química correspondiente.
- La recepción de prendas para lavandería debe ser en bolsa sellada, el auxiliar debe evitar el contacto físico con socio y proveedor, al finalizar la manipulación de las prendas realizar desinfección de manos con alcohol glicerinado mínimo al 70%.

Lustrado del calzado

- Realizar el lavado o desinfección de manos al ingresar al área.
- El colaborador debe desinfectar sus manos frente al cliente antes de prestar el servicio.
- Usar en todos los servicios guantes, tapabocas, gafas de seguridad o careta. Los guantes y toallas se cambian al finalizar cada servicio.
- Guantes y tapabocas se desecharán de acuerdo a la instrucción de salud ocupacional.
- Se usará una bolsa especial en la que el socio dejará en vestier los zapatos a lustrar.
- Realizar aspersion con desinfectante a la bolsa y zapatos antes de realizar el servicio.
- El colaborador debe limpiar y desinfectar cepillos, silla, mesones y demás herramientas utilizadas en la prestación del servicio.

Zonas húmedas

- Utilizar siempre el equipo de protección personal requerido.
- Desechar guantes y tapabocas en los recipientes destinados.
- Realizar desinfección con alcohol mínimo al 70%, equipos electrónicos como computadores y teléfonos cada hora
- Disponer de varios horarios según el cronograma construido para mayor distanciamiento en la utilización de las zonas húmedas.
- Realizar desinfección del área cada 3 horas por el personal encargado con la sustancia química correspondiente.
- Conservar el distanciamiento físico con socios y colaboradores de mínimo 2 metros.
- El usuario se debe realizar lavado de manos al ingresar al área.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Durante la prestación del domicilio Belleza y Bienestar

- Antes de ingresar a la vivienda a prestar el servicio el colaborador debe realizar aspersión en ropa, calzado y maletín de servicio, así como cambiarse el tapabocas por uno desechable nuevo.
- Colocarse el traje desechable y zapatos desechables antes de ingresar a la vivienda.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón, luego aplicar alcohol glicerinado al 70% antes de iniciar la prestación del servicio.
- En el servicio el colaborador debe usar los siguientes elementos de bioseguridad: guantes, tapabocas y careta.
- El socio o cliente debe utilizar tapabocas durante el tiempo que dure la prestación del servicio
- El colaborador debe llevar el kit de implementos previamente esterilizados y empacados en bolsa sellada, necesarios a utilizar por cada servicio
- Si el usuario desea utilizar algún implemento o herramienta de su propiedad, el colaborador deberá realizar una aspersión con desinfectante antes de usarlo en el servicio.
- Cumplir con las medidas de distanciamiento físico con el grupo familiar del usuario.
- Al terminar el servicio se deben recoger los implementos y herramientas utilizadas, éstas se guardan para su posterior esterilización en el Club, antes de cerrar la bolsa se debe realizar una aspersión con desinfectante.
- El colaborador deberá llevar un guardián para disponer los residuos peligrosos, y los demás residuos generados serán desechados en la vivienda del usuario según su categoría.
- Al terminar el servicio el colaborador deberá quitarse los elementos de protección personal desechables y empacarlos en una bolsa para realizar su disposición final en el Club, esto se realizará al salir de la vivienda del usuario.
- Cumplir con el protocolo de ingreso al Club y si el desplazamiento fue en moto, realizar también la desinfección.
- Realizar cambio de uniforme antes de retomar la prestación del servicio en el Club.
- Realizar aspersión con desinfectante al maletín utilizado en la prestación del servicio
- Realizar proceso de desinfección y esterilización a las herramientas utilizadas en el domicilio.
- Desechar los elementos de protección de un solo uso.
- En el servicio de domicilio de Cosmetología se debe realizar desinfección a la camilla antes y después de la prestación del servicio y una vez se llega al club, y ponerle sabana desechable.

Durante la prestación del servicio Uso del Coworking

- Reservar los puestos de trabajo a través de la plataforma o en el counter para conservar el aforo permitido.
- Realizar lavado o desinfección de manos al ingresar al área.
- Portar de manera correcta y en todo momento el tapabocas.
- Conservar la distancia mínima recomendada entre persona y persona.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Respetar la distribución y aforo del ambiente. Igualmente la separación entre los puestos de trabajo.
- Limpiar y desinfectar los puestos de trabajo al iniciar y terminar la reserva. Igualmente, herramientas y equipos de trabajo con una periodicidad mínima de tres (3) horas.
- Desinfectar los elementos recibidos y entregados en el counter de atención.
- Realizar limpieza y desinfección de los elementos utilizados en la estación de café.
- Dejar el espacio limpio y sin elementos usados como pocillos, vasos, cubiertos entre otros, puede ubicarlos en las mesas auxiliares laterales de la estación de café.
- Si requiere implementos para la desinfección solicítalos a nuestro personal.
- Permitir la realización de las rutinas de limpieza y desinfección definidas para el área.
- No se debe realizar ningún tipo de actividad que no se encuentre autorizada dentro del perímetro del Coworking.
- Mientras sigan las medidas de la emergencia, no se habilitara el sistema de aire acondicionado y ventiladores.

Durante la jornada de atención de eventos dentro y fuera del Club

1. Eventos dentro

- Realizar lavado y desinfección de manos cada vez que se manipulen elementos y se preste un servicio al evento.
- Definir planimetría del salón en función de la distancia mínima de 2 metros entre persona y persona y otras especificaciones definidas por las autoridades competentes.
- Acatar los lineamientos para el montaje de salones y áreas por persona.
- Contar como mínimo con 2 horas entre evento y evento para realizar las labores de montaje y limpieza y desinfección del salón.
- Las personas encargadas de la limpieza y desinfección de los salones las realiza el personal contratista encargado.
- Definir horarios escalonados para el ingreso de las personas que se dirigen a los salones de eventos.
- Los asistentes deben suministrar toda la información solicitada por el personal de control (Dolor de garganta, congestión nasal, tos, dificultad para respirar, fatiga, escalofrío, dolor de músculos) y permitir que se realice la toma de temperatura.
 - En caso de presentar temperatura mayor o igual a 37.5°C se procederá a realizar una segunda toma pasados 15 minutos.
 - En caso de presentar síntomas se deberá reportar al encargado del evento y al área de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Los asistentes deben cumplir con el uso de elementos de protección como tapabocas.
- Definir horarios escalonados para la atención del evento correspondiente a la alimentación.
- El evento será atendido máximo por 3 personas del área de servicio los cuales contarán con los elementos de protección (tapabocas y caretas).
- Realizar comunicación al inicio del evento donde se expondrán los protocolos establecidos por el área de seguridad y salud en el trabajo y prevención del COVID-19.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

2. Eventos fuera

- Usar los elementos de Protección Personal (tapabocas y caretas) antes de realizar cualquier evento por fuera, solo se pueden quitar al finalizar el servicio.
- Desinfectar los utensilios antes de servir los alimentos.
- Al terminar el servicio se deben desechar los guantes usados y realizar lavado de manos con agua y jabón o alcohol glicerinado mínimo al 70%.
- Llevar una trazabilidad de cada evento realizado por fuera: origen, destino e identificación del cliente.
- Limpiar y desinfectar el vehículo antes y después del evento, las canastas u otros elementos donde se cargan, con aspersiones de alcohol mínimo al 70% y toallas desechables que se encuentran en el punto de despachos eventos.

Durante la celebración de la eucaristía

- Realizar reserva para la participación de la eucaristía a través de los medios definidos por el Club.
- Se le informara previamente a los feligreses o files de horarios y formas de participar en los servicios religiosos y/o actos litúrgicos.
- Usar correctamente el tapabocas en todo el tiempo que permanezca en la eucaristía.
- Se realizará comunicación al inicio del acto litúrgico donde se expondrán los protocolos establecidos por el área de seguridad y salud en el trabajo y prevención del COVID-19.
- Se contará como mínimo con 2 horas antes del inicio de la eucaristía para la limpieza, desinfección y montaje del espacio.
- Se dispondrán de puntos de control con alcohol glicerinado al mínimo 70% en los accesos del salón y dentro de mismo.
- Todas las personas que ingresen a la eucaristía realizarán desinfección de manos con agente desinfectante (antibacterial).
- Todos los asistentes a la eucaristía contarán con un lugar designado para sentarse respetando el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona.
- No se permiten personas de pie, diferente al personal de apoyo o de servicio.
- Las sillas se encuentran dispuestas en zigzag respetando el distanciamiento físico entre persona y persona.
- Se dispondrá de aireación natural o ventilación durante la eucaristía manteniendo las puertas y ventanas abiertas.
- Se dispondrá del aire acondicionado en caso tal de ser necesario los cuales cuentan con el adecuado mantenimiento, limpieza y desinfección.
- Se disponen de rutas de evacuación que posibilitan que las personas mantengan el distanciamiento de 2 metros entre persona y persona evitando congestiones y aglomeraciones.
- No se llevara a cabo ninguna actividad que implique la manipulación de hojas o papeles o documentos que vayan de mano en mano.
- No se permite llevar o trasladar a la eucaristía flores, cirios, velas o velones ni otros elementos u objetos que no hagan parte de la celebración.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Si en la ceremonia religiosa se utilizan anillos, arras, copas o cualquier otro elemento, los mismos deberán ser manipulados exclusivamente por las personas directamente responsables.
- Si presenta comorbilidades se recomienda abstenerse de asistir a la eucaristía.
- No saludar de mano, ni dar besos ni abrazos.

Número de asistentes

- El espacio donde se celebra la eucaristía se garantiza el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona (sentadas), por lo que el aforo del correspondiente espacio se debe de ajustar a dicha medida.
- El aforo permitido es del 35% del respectivo espacio siempre y cuando se cumpla con el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona y con las demás medidas establecidas por la organización en su protocolo de Bioseguridad.

Durante la prestación del servicio área de Country Kids

1. Área principal

- El personal de aseo debe realizar la limpieza y desinfección, mínimo 2 veces al día, de las zonas comunes, zona infantil (baños, corredores, plazoleta de juegos, zona de cafetería y parque infantil al aire libre) y los salones donde se desarrollan los talleres y actividades (antes y después realizar cada actividad), se debe realizar como mínimo 3 veces al día las superficies como pasamanos, manijas de puertas, sillas y mesas.
- La sala de video juegos se debe limpiar y desinfectar al igual que los controles, las consolas y los televisores por parte del auxiliar encargado.
- La sala virtual solo se habilitará para el desarrollo de talleres y actividades, la cual se debe limpiar y desinfectar antes y después de cada actividad por parte del personal de aseo (espacio y mobiliario) y el auxiliar a cargo (material o juguetería en uso).
- La sala de estimulación se debe limpiar y desinfectar cada vez que sea utilizada y cumplir con requisitos de ingreso para usuarios:
 - El salón solo se usa para clases de estimulación personalizadas y programadas, para esto se debe realizar desinfección de colchonetas y espacio en general antes de cada clase.
 - Los auxiliares a cargo se deben desinfectar con alcohol glicerinado mínimo al 70%, cambiar sus guantes y medias antes de iniciar cada clase.
 - Limpiar y desinfectar los materiales de ayuda al inicio de cada clase.
 - Se usa exclusivamente para clases de estimulación personalizadas con máximo 2 bebés y sus acompañantes (1 por bebé), las clases deben ser previamente programadas.
- Disponer de puntos de control con alcohol glicerinado al mínimo 70% en todos los accesos a las zonas de juegos infantiles para los socios y clientes.

2. Zona infantil

- El horario de servicio será de martes a domingos de 10:00 a.m. a 6:00 p.m.
- Es requisito realizar reserva para ingresar y disfrutar de la zona infantil.
- El tiempo máximo de permanencia en la zona infantil son 4 horas, teniendo en cuenta la capacidad máxima de ocupación, 40 personas en simultánea.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Los menores de 5 años deben estar acompañados en todo momento por un adulto.
- Los mayores de 5 años pueden estar la zona y sus padres o adulto responsable en otro espacio del Club notificándolo con anterioridad a las auxiliares.
- Solo se permite el ingreso de un acompañante por niño.
- Limpiar y desinfectar los carros y triciclos después de cada uso y el préstamo se restringe debido a su alta manipulación.
- Controlar el acceso al brinco, solo podrá entrar un niño a la vez con total supervisión del auxiliar de la zona infantil, y se desinfectará luego de cada uso.
- La sala de video juegos debe operar con 2 consolas y máximo 2 jugadores por turno, los turnos los asigna la auxiliar a cargo, no se permite el ingreso de acompañantes.
- La sala virtual, se habilita solo para el desarrollo de talleres, para evitar aglomeraciones, realizando montaje y acomodación de los puestos de trabajo para que los niños queden separados según la distancia física de 2 metros.
- La sala de estimulación se usa exclusivamente para clases de estimulación personalizadas con máximo 2 bebés y sus acompañantes (1 por bebé), las clases estarán previamente programadas.
- Los acompañantes de los bebés deben traer unas medias limpias diferentes a las que traen puestas y ponérselas antes de la clase, así mismo estas personas deben desinfectarse con alcohol glicerinado al mínimo 70% al ingresar al salón.
- Los usuarios deben permitir el momento de limpieza y desinfección de espacios e implementos de uso.
- Se debe respetar el aforo en cada atracción y espacio, así mismo, la disposición del mobiliario ubicado para su uso.
- Niños y adultos deben conservar el tapabocas, aun en el uso de las atracciones.
- Los niños deben usar su propio termo para hidratación, durante su estadía.
- El consumo de alimentos y bebidas solo podrá realizarse en la zona de la cafetería; solo podrá retirarse el tapa bocas al momento de consumir alimentos y bebidas.
- Los acompañantes deben esperar a los niños en otros espacios del Club, en las mesas de la cafetería o en el deck cubierto de salón de fiestas y seguir las recomendaciones de distanciamiento de 2 metros entre las personas, además cumplir con los demás protocolos de espacios de Club.
- En cada espacio se tiene disponible alcohol glicerinado al 70% y estación central con gel antibacterial para uso de los visitantes.

Durante la prestación del servicio zonas deportivas

Todos los socios o invitados que realicen alguna práctica deportiva deben:

- Respetar la distancia física mínima recomendada para cada deporte.
- Preparar la hidratación en su propio termo, antes de iniciar la actividad.
- Usar correctamente el tapabocas mientras se encuentre por fuera de un escenario deportivo. Cumpliendo con las recomendaciones dadas en el protocolo emitido por el Ministerio del Deporte.
- Realizar el lavado de manos con agua y jabón o la desinfección de estas con alcohol glicerinado al 70%, antes de iniciar y al finalizar práctica deportiva. O cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias.
- Cumplir todas las disposiciones de los reglamentos de los deportes que no hayan sido



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

modificadas en los protocolos, éstas continúan vigentes. Al igual que las nuevas disposiciones dictadas en los protocolos de Bioseguridad.

- Cumplir con los protocolos de Bioseguridad de cada área, sí después de realizar su deporte va a dirigirse a otros espacios del Club.
- Respetar el aforo máximo de socios en cada escenario deportivo, con un distanciamiento entre ellos de mínimo 2 metros.
- Evitar contacto físico entre los practicantes del deporte.
- Responsabilizarse de la desinfección y cuidado de su equipamiento.
- Los deportistas, entrenadores, profesores o monitores no deben reunirse en grupos. Para toda interacción siempre se debe conservar la distancia física recomendada.
- Acatar las directrices en cuanto a los rangos de edad e intensidades permitidas por las normas vigentes para las distintas prácticas deportivas.
- Se eliminará el saludo de manos.
- Desinfectar cada escenario deportivo y los materiales empleados al final de cada clase

Desarrollo de las clases y entrenamientos

- Delimitar las estaciones previamente en el espacio físico a utilizar.
- Evitar contacto físico entre los participantes de la clase o entrenamiento.
- El profesor es el encargado de hacer cumplir el protocolo en cada clase, y es el único responsable del manejo de materiales.
- Al terminar, el profesor debe limpiar y desinfectar los materiales utilizados en la clase y dejarlos en el lugar correspondiente.

Recomendaciones adicionales

- Mientras sigan las medidas de la emergencia, se recomendará a los practicantes y deportistas estar en la sede solo mientras realiza su práctica o entrenamiento y evitar aglomeraciones o contactos físicos.
- Diligenciar formato de manifiesto por parte del socio diariamente, donde se pregunte por sintomatología propia de COVID 19, de tal manera que se facilite la trazabilidad en caso de ser necesario.
- Promover, recordar y verificar cuando sea posible que los niños, niñas y adolescentes cuenten con el esquema completo de vacunación de acuerdo con su edad y el programa ampliado de inmunizaciones (PAI) incluyendo la vacuna contra la influenza.
- Al Ingresar dirigirse directamente al escenario deportivo reservado.
- Respetar los espacios usados para los momentos de descanso, conservando las medidas de distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona.
- Responsabilizarse de las propias maletas y objetos personales, estos deben ser cuidados por cada socio.
- Los jugadores deberán abandonar la sede de práctica en el menor tiempo posible, una vez finalizada la sesión.
- Respetar el aforo de un máximo en los baños para evitar aglomeraciones.
- Conservar siempre la distancia física establecida entre jugadores, para el ingreso o retiro de



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

algún escenario deportivo.

- Se prohibirá el uso de celulares, joyas, cadenas y aretes en zonas de entrenamiento.
- La tienda deportiva estará funcionando bajo la modalidad de puerta cerrada.
- Se habilitara duchas y vestieres con el aforo requerido, asegurando el distanciamiento mínimo de 2 metros entre persona y persona.
- La atención en la dependencia será restringida asegurando el distanciamiento físico
- Toda consideración no expuesta en este protocolo se rige por los lineamientos dados en el protocolo autorizado por el Ministerio del deporte, Salud, o lineamientos del ente municipal.

1. Durante la prestación del servicio y uso de las canchas de tenis de campo

- Todos los jugadores, profesores o monitores que tengan prevista la realización de una práctica deportiva deberá tener el carnet nacional activo de la Federación Colombiana de tenis (FCT). A través de este mismo procedimiento se genera el conocimiento del protocolo de bioseguridad a través del consentimiento informado que brinda dicha plataforma.
- Preferiblemente realizar las reservas electrónicas para evitar aglomeraciones en la dependencia.
- Evitar la aglomeración de personas y mantener el distanciamiento físico recomendado.
- Cumplir el aforo máximo aprobado para la práctica del tenis.
- Al Ingresar dirigirse directamente a la cancha reservada.
- Respetar el aforo de un máximo de dos personas en los baños para evitar aglomeraciones.
- Respetar los espacios asignados para los momentos de descanso, conservando las medidas de distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona.
- Acondicionar en cada lado de la cancha sillas individuales para cada jugador, manteniendo así la distancia recomendada entre jugado y jugador.
- En caso de presentarse lluvia, buscar un espacio cercano respetando el distanciamiento físico recomendado y usando siempre el tapabocas.
- Respetar la atención en la dependencia, solo se atiende un socio a la vez.
- Desinfectar antes y después de usar los elementos de la zona de calentamiento.
- Permitir que al cambio de cada turno se realice la limpieza y desinfección de las sillas de descanso y mesa ubicadas al interior de las canchas.
- El caddie siempre debe usar tapabocas y sus elementos de protección personal. Debe permanecer en el área central de la cancha y conservar la distancia hacia cada uno de los jugadores.
- Desinfectar las bolas de juego antes y después de cada partida, esta actividad puede ser realizada por socios, invitados, caddies, profesores o monitores.
- Responsabilizarse de los propios thermobags, maletas y objetos personales, estos deben ser cuidados por cada socio.
- Conservar siempre la distancia física establecida entre jugadores, para el ingreso o retiro de las canchas.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

2. Squash y Raquetball

- Todos los jugadores, profesores o monitores que tengan prevista la realización de una práctica deportiva deberá tener el carnet nacional activo de la Federación Colombiana de Squash (FCS). A través de este mismo procedimiento se genera el conocimiento del protocolo de bioseguridad a través del consentimiento informado que brinda dicha plataforma.
- Preferiblemente realizar las reservas electrónicas para evitar aglomeraciones en la dependencia.
- Evitar la aglomeración de personas y mantener el distanciamiento físico recomendado.
- Inicialmente no se abrirá la práctica de la modalidad de dobles.
- En las canchas de squash se permitirá máximo 2 personas.
- Las canchas de protección son de uso obligatorio durante la permanencia en la cancha sin ninguna excepción de rol, categoría o momento.
- Los jugadores deberán evitar limpiar o secar el sudor en las paredes y ventanales de la cancha, para esto deberá hacer uso de su toalla personal.
- Las prendas de vestir humedecidas con fluidos corporales que se quite un jugador, no puede ser dejadas en sillas, bancas o en el piso. Deben ser empacadas inmediatamente en bolsas plásticas y guardadas en el maletín de cada jugador.
- Los tenis de Squash deben ser de uso exclusivo dentro de las áreas de las canchas, y antes de ingresar a la cancha los tenis deben ser rociados por encima y por debajo con alcohol.
- Se dispondrán de espacios exclusivos para cada jugador donde podrá dejar sus elementos de uso personal como maleta, maletines, raquetas etc.
- Desinfectar las pelotas y el tournagrip/grip antes y después de cada partida, esta actividad puede ser realizada por socios, invitados, caddies, profesores o monitores.
- Desinfectar antes y después de usar los elementos de la zona de calentamiento y entrenamiento.

3. Piscinas – Natación

- Realizar reserva para la utilización de las piscinas a través de los medios definidos por el Club.
- Realizar medición diaria sobre los niveles de cloro adecuado que deben de tener las aguas de las piscinas según la Ley 1209 (Ley de piscinas).
- Se establecerá una distribución espacial de 2 metros entre personas y persona, excepto entre los miembros de un mismo núcleo familiar.
- En la zona social al interior de la piscina (sillas asoleadoras, sillas y mesas), deben mantenerse a una distancia de 2 metros.
- Los salvavidas como profesores usaran careta facial acuática la cual deberá ser desinfectada antes y después de cada uso.
- Los salvavidas y profesores deben hacer uso de los elementos de protección (tapabocas).
- El salvavidas debe hacer control de la cantidad de personas permitidas por turno.
- Al Ingresar al área de piscinas se debe hacer uso del lavapiés y la ducha.
- Se recomienda a los usuarios que se duchen de forma rápida en la zona de piscinas cuando finalicen su actividad, minimizando así el riesgo de contacto entre los usuarios.
- El ingreso a la piscina solo se debe realizar por la puerta principal, no se permite ingresar por la puerta de salida de emergencia. Excepto en el caso de una urgencia.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Utilizar el tapaboca de forma permanente cubriendo nariz y boca. Al ingresar al agua se deberá de guardar el tapaboca en una bolsa para ser usado nuevamente una vez la persona se encuentre fuera del agua.
- Para el acceso a la zona de piscinas solo se permite el ingreso con traje de baño, toalla y elementos de natación que vaya a hacer uso el bañista.
- Usar los lockers de los vestier para guardar objetos personales.
- Se debe de disponer de dos áreas, una para la práctica recreativa y otra para la práctica deportiva.
- La piscina debe tener todos los carriles destinados para la práctica deportiva y se hace uso de dos socios por carril conservando la distancia física de 2 metros entre persona y persona.
- Para la práctica deportiva el servicio de piscina semiolímpica se debe reservar previamente respetando el aforo recomendado.
- Usar solo el carril reservado o asignado.
- Realizar diariamente desinfección de corredores, duchas y demás objetos presentes dentro de la zona de piscinas, como mínimo 3 veces al día.
- Los elementos como asoleadoras, mesas, sillas y material de salvamento deberán ser desinfectados al final de cada uso o cada 2 horas cuando no han sido utilizadas.
- Para el uso de la piscina tropical e infantil, todos los niños deben estar acompañados por un adulto responsable, el tope máximo será de 8 personas para la piscina tropical y de 4 personas para la piscina infantil por horario previo a reserva, conservando el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona.
- Disponer de un punto para desinfección de manos con alcohol glicerinado al 70% como mínimo.
- Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares etc, de forma frecuente.

4. Billar

- Realizar reserva para la utilización de las mesas del billar por los medios definidos por el Club.
- Cada socio deberá usar de manera individual elementos tales como tiza, guantes y taco.
- La duración de los turnos será de máximo 1 hora. Podrá asignarse un cupo adicional siempre y cuando no se supere el aforo establecido.
- En cada mesa estará como máximo 2 personas y 6 observadores adicionales dentro de la sala de billar respetando el distanciamiento físico.
- No se pueden realizar reuniones, ni charlas en grupo e inclusive no permanecer más tiempo en el área de lo que dure la reserva.
- Al final de cada turno se debe desalojar la sala de billar y se aplicaran los protocolos de limpieza y desinfección de la mesa y las bolas empleadas en el juego.

5. Futbol

- El aforo máximo para garantizar distanciamiento físico, será calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Solo podrá ingresar o estar simultáneamente una



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

persona por cada 10 metros cuadrados de área (resolución 1313 del 2020 del Ministerio de Salud).

- Se debe construir semanalmente un cronograma con los profesores y auxiliares para no sobrepasar los topes máximos de socios en el área.
- Se abren todos los horarios posibles según el cronograma construido para mayor distanciamiento de deportistas y que estos no se encuentren en un solo horario.

6. Otros Deportes (taekwondo, patinaje, capoeira, yoga).

- El aforo máximo para garantizar distanciamiento físico, será calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Solo podrá ingresar o estar simultáneamente una persona por cada 10 metros cuadrados de área (resolución 1313 del 2020 del Ministerio de Salud).
- Se debe construir semanalmente un cronograma con los profesores y auxiliares para no sobrepasar los topes máximos de socios en el área.
- Se abren todos los horarios posibles según el cronograma construido para mayor distanciamiento de deportistas y que estos no se encuentren en un solo horario.

7. Spinning

- Realizar limpieza y desinfección al espacio, bicicletas y a los elementos utilizados en estas al finalizar cada clase.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros de radio entre las personas mientras se encuentran en fila, esperando turno dentro de las instalaciones o haciendo uso de los espacios de acondicionamiento físico.
- Realizar desinfección del área y equipos al finalizar cada clase.
- Las clases de Spinning serán 45 minutos de duración, para ejecutar la limpieza adecuadamente en los 15 minutos restantes.

8. Clases dirigidas (aeróbicos, pilates, hiit, rumba, yoga) clase en el salón principal del gimnasio

- Solo está permitido 12 alumnos por clase dirigida.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros de radio entre las personas mientras se encuentran en fila, esperando turno dentro de las instalaciones o haciendo uso de los espacios de acondicionamiento físico.
- Realizar desinfección a ropa y calzado del socio y del colaborador antes de ingresar al gimnasio.
- Realizar limpieza y desinfección al espacio y a los elementos utilizados en estas al finalizar cada clase.
- Las clases serán de 45 minutos de duración, para ejecutar la limpieza adecuadamente en los 15 minutos restantes.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Para el plan “**vida plena**” se determinara un punto de encuentro y un horario especial para su entrenamiento

9. Crossfit (box).

- Realizar limpieza y desinfección al espacio y a los elementos utilizados al finalizar cada entrenamiento.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros de radio entre las personas mientras se encuentran en fila, esperando turno dentro de las instalaciones o haciendo uso de los espacios de acondicionamiento físico.
- Tanto el entrenador como el socio deben disponer de los elementos de protección personal, el entrenador velará por las medidas de bioseguridad.
- Cada socio debe contar un kit de bioseguridad (toalla, alcohol glicerinado, tapabocas).

10. Zona de musculación.

- Realizar limpieza y desinfección al espacio y a los elementos utilizados al finalizar cada clase por cada socio.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros de radio entre las personas mientras se encuentran en fila, esperando turno dentro de las instalaciones o haciendo uso de los espacios de acondicionamiento físico.
- Se prestará el servicio de la zona de musculación de acuerdo a la metodología que se tiene establecida para el uso de las máquinas, se deben limpiar y desinfectar luego de ser utilizadas por el socio, el profesor es el responsable de verificar el cumplimiento del protocolo de Bioseguridad.
- Garantizar el distanciamiento físico de 2 metros de radio por medio del bloqueo o separación de máquinas.

11. Zona cardiovascular

- Realizar limpieza y desinfección al espacio y a los elementos utilizados al finalizar cada entrenamiento.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros de radio entre las personas mientras se encuentran en fila, esperando turno dentro de las instalaciones o haciendo uso de los espacios de acondicionamiento físico.
- Se prestará el servicio de los equipos cardiovasculares de acuerdo a la metodología que se tiene establecida para el uso de estos (50 minutos de turno) para ejecutar la limpieza y desinfección adecuadamente en los 10 minutos restantes.
- Garantizar el distanciamiento físico de 2 metros de radio por medio del bloqueo o separación de máquinas.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

12. Entrenamiento personalizado

- Realizar desinfección a ropa y calzado del socio y del colaborador antes de ingresar al entrenamiento.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros de radio entre las personas mientras se encuentran en fila, esperando turno dentro de las instalaciones o haciendo uso de los espacios de acondicionamiento físico.
- La ubicación del entrenador y del socio deberán garantizar el distanciamiento físico entre estos, y respecto de las demás personas que se encuentren en esa área.
- Realizar limpieza y desinfección al espacio y a los elementos utilizados al finalizar cada entrenamiento.
- El entrenamiento por socio se programa de 50 minutos para ejecutar la limpieza y desinfección adecuadamente en los 10 minutos restantes.

Durante la prestación clases deportivas a domicilio

- La agenda en la prestación de los servicios será administrada por los supervisores del área deportiva.
- Las solicitudes para el agendamiento de la presentación de los servicios se deben realizar a través de llamada telefónica o Whatsapp de deportes, en cuyo momento se aplicara el cuestionario de condiciones de salud.
- Dando cumplimiento a la resolución 1313 del Ministerio de Salud, no se prestará el servicio a personas con enfermedades de riesgo como problemas cardiovasculares, asma, EPOC, obesidad, diabetes, cáncer, tabaquismo o con síntomas respiratorios.
- El profesor y el socio alumno/cliente, deben diligenciar la encuesta de atención a domicilio una vez recibida la llamada de agendamiento de la cita y antes de la prestación del servicio.
- Acatar las directrices en cuanto a los rangos de edad e intensidades permitidas por las normas vigentes para las distintas prácticas deportivas.
- Evitar contacto físico entre los practicantes del deporte.
- El profesor portara un kit de desinfección personal.
- Para las actividades deportivas en casa se debe delimitar las estaciones previamente en el espacio físico a utilizar.
- Cada alumno debe contar con su equipamiento y es el responsable del uso del mismo, la desinfección y el buen manejo para desarrollo de las clases.

Elementos de Bioseguridad

- Careta visor de protección facial.
- Uso de gorra obligatorio para disminuir áreas expuestas.
- Tapabocas deportivo de tela anti fluido lavable (para el transporte antes y después de la clase)
- Tapabocas de tela anti fluido desechable (a la hora de dar la clase)



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Gel antibacterial alcoholizado al 70% en envase dosificador.
- Jabón líquido lavamanos en envase dosificador.
- Desinfectante amonio cuaternario en envase atomizador para desinfección de implementación deportiva, ropa y zapatos.
- Pañitos húmedos desinfectantes para desinfectar superficies
- Bolsa plástica para cambio de uniforme.

Cuidados para la prestación del servicio

- Antes de ingresar a la vivienda a prestar el servicio el colaborador debe realizar aspersión en ropa, calzado y maletín, así como cambiarse el tapabocas por uno desechable nuevo.
- Colocarse zapatos diferentes con los que se moviliza antes de ingresar a la vivienda.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón, luego aplicar alcohol glicerinado al 70% y colocarse el uniforme de dotación antes de iniciar la prestación del servicio.
- En la prestación del servicio el colaborador debe usar en todo momento el tapabocas.
- El socio o cliente debe utilizar tapabocas en todos aquellos ejercicios que no involucre una actividad aeróbica.
- En el momento que se esté realizando una actividad que involucre el no uso de tapaboca mantener el distanciamiento físico de 2 metros entre profesor y alumno.
- Cumplir con las medidas de distanciamiento físico con el grupo familiar del usuario.
- Realizar aspersión con desinfectante al maletín utilizado posterior a la prestación del servicio.
- Al terminar el servicio el colaborador deberá quitarse los elementos de protección personal desechables y empacarlos en una bolsa sellable para realizar su adecuada disposición final.
- Si el desplazamiento es un carro o moto particular este deberá ser desinfectado después de prestar un servicio a domicilio.
- Realizar aspersión con amonio cuaternario al uniforme antes de retomar la prestación del servicio en un nuevo domicilio, según el agendamiento que se tenga determinado para el profesor.

Valoración nutricional y fisioterapia / Fixis (protocolo CES)

- Realizar desinfección al calzado del colaborador antes de ingresar al consultorio.
- Se restringe el ingreso de personal que no haga parte del grupo de empleados del programa FIXIS, mantenimiento o pacientes, durante los tiempos de consulta.
- Se presta únicamente el servicio virtual de asesoría nutricional a las personas mayores de 70 años, personas con afecciones crónicas como diabetes, enfermedades cardíacas, respiratorias y de su sistema inmunológico.
- La terapia física se lleva a cabo en un lugar específico dentro del área del gimnasio, el cual se desinfecta cada que se utiliza.
- Se cambia la sabana de la camilla y se realiza limpieza y desinfección a todos los implementos usados al terminar cada consulta.
- El uso de tapabocas es de carácter obligatorio para el socio, de no acudir con dicho elemento a la cita, no se atenderá.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Se dispone de alcohol glicerinado mínimo al 70% para la desinfección de manos dentro del consultorio.
- Para la prestación del servicio del programa de Fixis se debe preguntar al paciente si está dispuesto a recibir atención presencial con los protocolos de bioseguridad avalados. Si el paciente está dispuesto a recibir la atención de manera presencial, se le debe realizar el siguiente cuestionario antes de programar la cita:
 - o ¿Tiene fiebre o la ha tenido en los últimos 14 días?
 - o ¿Ha tenido problemas respiratorios (incluyendo tos y dificultad respiratoria) en los últimos 14 días?
 - o ¿Ha estado en contacto con alguna persona con los síntomas anteriormente descritos? ¿O con cuadro respiratorio agudo?
 - o ¿Ha estado en contacto con alguna persona con confirmación de coronavirus? ¿Si es positivo, cuando fue el contacto con esta persona?
 - o Si la respuesta es SI a alguna de las preguntas se ingresan sus datos en BigBoss y se le programa la cita para 15 días después de la llamada.
 - o Si la respuesta es NO, se programa la cita al paciente. Se le dan las recomendaciones para la atención y se le solicita el correo electrónico para enviar nuevamente las recomendaciones por escrito.
 - o Al confirmar la cita al paciente de forma telefónica se le recuerda la fecha de la cita y se le realiza nuevamente el cuestionario anterior.
- Si la respuesta es SI a alguna de las preguntas se reprograma su cita.
- Si la respuesta es NO, se le confirma la cita.
- El día de la consulta se debe realizar chequeo o verificación cruzada por parte del profesional de la salud.

Instrucciones para acudir a la cita del programa Fixis

- Se le recuerda cumplir el horario estipulado de la cita con el fin de que no haya aglomeración de pacientes en el gimnasio.
- No puede acudir a la consulta con acompañantes a menos que sea un menor de edad (17 años), o personas en situación de discapacidad.
- El uso de tapabocas es de carácter obligatorio para el socio, de no acudir con dicho elemento a la cita, no se atenderá.
- Higienizar manos antes de ingresar, siguiendo protocolo de lavado de manos.
- Mantener 2 metros de distancia con toda persona que se encuentre en el interior del Club.
- Todo paciente debe ingresar con zapatos cerrados. (no acudir con sandalias)
- Cada vez que el profesional retire su bata quirúrgica debe realizar aspersion con alcohol.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Uso del Sendero

- Usar adecuadamente el tapabocas durante su recorrido por el sendero.
- Preparar la hidratación en su propio termo, antes de iniciar la actividad.
- Mantener una distancia entre persona y persona de mínimo de 5 metros, se recomienda realizar el recorrido del sendero en un solo sentido.

Durante la prestación del servicio del área de infraestructura.

1. Área de mantenimiento

- Realizar lavado y desinfección de las manos mínimo cada 3 horas.
- Cumplir con la distancia correspondiente de 2 metros entre las personas.
- Limpiar y desinfectar herramientas o equipos de uso común antes y después de usarlos y dejarlos en el sitio que corresponde. Para realizar la desinfección:
 - Aspersión con la sustancia desinfectante que sea suministrada
 - Secar con toalla de papel y desechar esta
 - Lavar y desinfectar las manos al terminar de limpiar las herramientas
- No prestar equipos o herramientas a ninguna persona ni proveedor.
- Cumplir con las medidas definidas por el área de Abastecimiento para recibir los proveedores.
- Desinfectar los elementos, muebles o equipos que lleguen de un taller externo en el área definida para ello.
- Recibir los materiales del almacén en la puerta del taller. Realizar aspersión con solución desinfectante y luego se guardan en sitio correspondiente. Responsabilidad del técnico de turno.
- Para la prestación de servicios en áreas de producción de alimentos se debe:
 - *Usar todos los elementos de protección personal definidos por el proceso producción.*
 - *Desinfectar toda herramienta que se vaya a entrar al área.*
 - *Solicitar limpieza y desinfección del equipo o espacios al área de Steward al terminar los trabajos.*
 - *Verificar que se retira toda herramienta y accesorios usados en el área de trabajo.*
 - Asignar un técnico de mantenimiento por semana para recibir a los proveedores y velar por el cumplimiento de los protocolos definidos por el Club y realizar el debido acompañamiento.
 - El técnico encargado Indicara a los proveedores cuales baños puede usar y donde encontrara sitios para lavado y desinfección de manos
 - Limpiar y desinfectar el arnés antes y después de usar.

2. Centro de Seguridad

- Usar siempre los elementos de protección (tapabocas)
- Conservar siempre con los 2 metros de distanciamiento física entre persona y persona
- Lavar las manos con una periodicidad mínima de 3 horas, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Aplicar alcohol mínimo al 70 %, o desinfectante a los filtros del aire y abrir la puerta del CAS



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

treinta minutos antes de que llegue el compañero para que se ventile el espacio

- Al momento de recibir o entregar el puesto de trabajo conservar la distancia recomendada y usar siempre los elementos de protección personal
- Realizar desinfección con alcohol mínimo al 70 %, del lugar y elementos de trabajo (escritorio, radio, teléfono, teclado, joystick y demás elementos de uso compartido).
- Hacer la entrega de llaves, radios o tulas poniendo estos en una mesa que se ubica afuera del CAS y en la que se desinfectan por la persona que los va a recibir.
- No se deben prestar ni compartir los elementos de protección.
- Exigir a los proveedores que vayan a ingresar al CAS el uso de los elementos de protección.

3. Portería principal

- Usar siempre los elementos de protección (tapabocas).
- Conservar siempre con los 2 metros de distanciamiento físico entre persona y persona.
- Lavar las manos con una periodicidad mínima de 3 horas, o después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Realizar desinfección con alcohol mínimo al 70%, del lugar y elementos de trabajo compartido como escritorio, radio, teléfono y teclado. Esto se debe cumplir también al recibir el puesto luego del tiempo de alimentación.
- Exigir tapabocas y medidas de seguridad sanitaria a todos los socios, invitados, clientes, visitantes o proveedores que vayan a ingresar al Club.
- Realizar verificación de acción, invitados o visitantes conservando la distancia respectiva.
- Todo invitado o visitante estará previamente autorizado por el socio.
- Conservar siempre la distancia recomendada cuando se reciban documentos o encomiendas.
- Exigir a mensajeros o transportadores que usen el tapabocas.

4. Portería técnica

- Usar siempre los elementos de protección (tapabocas).
- Conservar siempre con los 2 metros de distanciamiento social entre persona y persona.
- Lavar las manos con una periodicidad mínima de 3 horas, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Realizar desinfección con alcohol mínimo al 70%, del lugar y elementos de trabajo compartido como escritorio, radio, teléfono y teclado.
- Exigir tapabocas y medidas de seguridad sanitaria a todos los proveedores o visitantes que vayan a ingresar al Club.
- Durante el ingreso o salida del personal y proveedores solicitar a estos que ellos mismos manipulen los elementos o herramientas que llevan en bolsos o maletas, no entrar en contacto con dichos elementos y observar lo que ingresan o retiran a una distancia prudente.
- Al hacer la inspección con el Garrett se debe evitar el contacto físico y hacer limpieza constante de este elemento con alcohol mínimo al 70%.
- Evitar aglomeraciones en la portería y exigir que colaboradores y proveedores conserven la distancia de separación recomendada.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Uso de equipos tecnológicos

1. Equipos generales

- Limpiar y desinfectar el equipo ya sea portátil o de escritorio (teclado, mouse, pantalla, diadema) y teléfono con un paño suave (no abrasivo) con alcohol mínimo al 70%.
- La frecuencia de limpieza y desinfección de los equipos de cómputo y teléfono se deberá realizar 2 veces al día (al iniciar y terminar el turno).
- El computador antes de ser limpiado y desinfectado debe estar apagado para evitar cortos o fallas en el equipo.
- Los equipos de cómputo y teléfono que son asignados al personal administrativo no deben ser prestados por ningún motivo a otras personas.
- Los equipos manipulados por el personal de tecnología se deben limpiar y desinfectar nuevamente con alcohol de mínimo al 70%.
- Los equipos que son enviados al área de tecnología o están en mantenimiento preventivo o correctivo deben ser desinfectados al inicio y al final del mantenimiento.
- El personal de soporte tecnológico debe lavarse las manos mínimo cada 3 horas o después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, servidores y equipos), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Prestar el servicio de control remoto de equipos para evitar la manipulación, uso y cercanía con los usuarios.
- Conservar en la oficina de informática el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona.

2. Equipos Operativos

- Limpiar y desinfectar el equipo ya sea portátil o de escritorio (teclado, mouse, pantalla) y teléfono con un paño suave (no abrasivo) con alcohol de mínimo al 70%.
- La frecuencia de limpieza y desinfección de los equipos de cómputo, datáfonos y teléfono se debe realizar 2 veces al día (al iniciar y terminar el turno).
- Realizar limpieza de los equipos POS aplicando alcohol de mínimo al 70%, en paño suave y pasarlo por la pantalla del equipo cada vez que se utilice.
- Realizar limpieza de las impresoras POS (facturación y comanderas) aplicando alcohol de mínimo al 70%, en paño suave y pasarlo por la carcasa del equipo iniciando y terminado el turno o cuando se requiera cambiar el papel de la impresora.
- Limpiar y desinfectar las tabletas frecuentemente con alcohol de mínimo al 70%.
- Realizar limpieza de los equipos táctiles aplicando alcohol de mínimo al 70%, con paño suave y pasarlo por la pantalla del equipo al iniciar y terminar la jornada.
- Las carteleras digitales se deben limpiar y desinfectar antes de ser encendidas para su uso especialmente en la botonera con alcohol de mínimo al 70%.

Manejo de residuos y control de plagas

- Realizar la recolección de residuos ordinarios 2 veces al día. Esta labor la ejecuta el proveedor de servicio de aseo.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Lavar y desinfectar el carro recolector de residuos al iniciar y al finalizar el recorrido.
- Disponer de bolsas negras para la recolección de tapabocas y guantes. No abrirlas en la zona de reciclaje.
- Lavar y desinfectar los contenedores de disposición de residuos diariamente.
- Realizar control de plagas mensual para todas las instalaciones.
- Realizar control quincenal de plagas a áreas críticas.
- Realizar quincenalmente control de roedores.

Al terminar la prestación del servicio.

- Limpiar y desinfectar el almacén y equipos (mesas, pesa, computadores).
- Al terminar el turno las áreas de producción de alimentos deben quedar limpias y organizadas, en el turno nocturno se realizarán limpiezas profundas en cada área por parte del personal encargado.
- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo o moto donde se llevan los domicilios, así como las canastas u otros elementos donde se cargan los domicilios:
 - **Moto:** Realizar desinfección con aspersiones de alcohol y toallas desechables (Que se encuentran en el punto de despachos de domicilios) en maniguetas, manubrio, sillín, maleta, reposapiés y casco.
 - **Carro:** Realizar desinfección con aspersiones de alcohol y toallas desechables (Que se encuentran en el punto de despachos de domicilios) cada una de las partes que están en contacto permanente como eleva vidrios, manijas, controles, timón, palanca de cambios, cinturones de seguridad y cabina del vehículo.
- Desechar los elementos de protección personal en el contenedor dispuesto para este.
- Depositar en bolsas plásticas el uniforme utilizado en el turno, éste debe ser lavado al terminar la jornada y no ser combinado o mezclado con la ropa de la familia. Se recomienda realizar el lavado del uniforme con agua caliente y detergente.
- Realizar lavado de manos antes y después de cambiarse el uniforme.
- Realizar la marcación de salida con reconocimiento facial no con huella dactilar.
- Mientras se encuentra en la fila de salida por portería respeta la distancia de separación recomendada de 2 metros entre persona y persona.

Medidas para la salida de las instalaciones del club de colaboradores

- Mientras estás en la fila de portería respeta la distancia de separación recomendada de 2 metros entre persona y persona.
- Realizar la desinfección de manos con gel antibacterial.
- No se permite la salida de los colaboradores del Club con ninguna prenda del uniforme de trabajo.
- Al terminar el turno de trabajo permite que se te realice la toma de temperatura e informar si presentas algún síntoma al jefe inmediato y a la Especialista de seguridad y salud en el trabajo.
 - En caso de presentar temperatura mayor o igual a 37.5°C se procederá a realizar una segunda toma pasados 15 minutos.
- Permitir el registro de salida por portería.
- Realizar marcación de salida con el lector facial y no con huella dactilar.
- Los colaboradores del Club que vayan hacer uso del transporte deberán de cumplir con los lineamientos y protocolos definidos por la empresa transportadora.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Prevención y manejo frente a una situación de riesgo (colaboradores)

En caso de presentar síntomas como: Pérdida del gusto o el olfato, fiebre, tos o dificultad para respirar, deberá reportar a su jefe inmediato y al área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Prevención y manejo frente a una situación de riesgo socios invitados y proveedores

El socio o invitado o proveedor que se encuentre en las instalaciones del Club y presenta síntomas como: pérdida del gusto o el olfato, fiebre, tos o dificultad para respirar, deberá reportar al administrador del área encargado, quien informará a la especialista de Seguridad y Salud en el trabajo.

Medidas adicionales

Se continúa con la implementación del *trabajo en casa* para todos los colaboradores, procurando una menor concentración de personas en las oficinas administrativas y zonas prestadoras del servicio.

Las reuniones de trabajo se realizarán por medios virtuales, en los casos que el personal administrativo u operativo deba realizar reuniones presenciales estas serán de máximo 5 personas y manteniendo el distanciamiento físico de 2 metros entre persona y persona

Recomendaciones para actividades fuera del club

Al salir de la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- Utilizar tapabocas en lugares cerrados donde no se pueda contar con una distancia mínima de dos metros entre personas, incluyendo transporte público, supermercados, bancos, entre otros.

Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón, y luego aplicar alcohol atomizado.
- Lavar y desinfectar las manos siguiendo el procedimiento para el lavado y desinfección de manos emitido por la OMS.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano, y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de la familia, cambiarse de ropa.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales, en este caso la ropa de trabajo y desplazamiento, se debe guardar en una bolsa bien sellada.
- La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 °C o a mano con agua caliente que no quemee las manos y jabón, y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla.
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- Mantener la casa ventilada y limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.

Al convivir con una persona de alto riesgo

Si el colaborador convive con personas que pertenezcan al grupo de alto riesgo, se deberán extremar medidas de precaución como:

- Mantener la distancia siempre mayor a dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona de alto riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona de alto riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación, limpieza y desinfección de superficies.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Recomendaciones para el uso del transporte

En transporte particular en carros, motocicletas y bicicletas

- En lo posible migrar a sistemas de transporte alternativos de uso individual como bicicleta y motocicleta (sin parrillero), con elementos de protección y seguridad de uso exclusivamente personal.
- Mantener ventilado el vehículo y ventanas abiertas durante los recorridos.
- En la medida de lo posible, mantener la distancia mínima recomendada entre personas dentro del vehículo (por ejemplo, el pasajero puede ir en la parte de atrás).
- En motos y bicicletas, evite transitar con más de una persona en el vehículo (no parrilleros).
- Desinfectar con regularidad superficies con las que tiene contacto frecuente como son las manijas, volante, palanca de cambios, hebillas del cinturón de seguridad, radio, comandos del vehículo, etc. con alcohol o pañitos desinfectantes.
- Desinfectar los elementos de seguridad, como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros.

En transporte público

- Los colaboradores que usen transporte público deben utilizar gel antibacterial después de entrar en contacto con objetos o superficies, y se debe utilizar tapabocas. Es importante evitar llevarse las manos a la cara e intentar mantener distancia de más de dos metros entre personas.



Protocolo Bioseguridad Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Normatividad relacionada:

- *Circular 084 de 2020*
- *Circular 002 de 2020*
- *Circular 015 de 2020*
- *Resolución 666 de 2020*
- *Resolución 1050 de 2020*
- *Resolución 735 de 2020*
- *Resolución 749 de 2020*
- *Resolución 1313 de 2020*

Adriana María Escobar Vélez
Representante Legal
Country Club Ejecutivos