

Protocolo de Bioseguridad

1 de Septiembre 2020



La Higiene Nos Importa, Por El Bienestar De Todos

Como hotel y restaurante, la higiene y limpieza han sido siempre una prioridad en nuestra operación. A raíz de la pandemia mundial, estos elementos de nuestra empresa se han convertido en primera prioridad. Entendemos que la buena higiene y una disciplina estricta protegen a nuestros clientes y a nuestro personal, y brindan tranquilidad para todos, permitiendo a los huéspedes disfrutar plenamente de su experiencia en Blue Apple sin preocupaciones innecesarias.



Tabla de Contenidos

[Tabla de Contenidos](#)

[Medidas Generales](#)

[En Caso de Síntomas del Covid-19](#)

[Lanchas](#)

[Recepción](#)

[Mantenimiento, Piscinas, Granja y Jardín](#)

[Cocina](#)

[Servicio](#)

[Bar](#)

[Aseo](#)



Medidas Generales



Higiene y Apariencia Personal

Todo empleado deberá seguir las normas y recomendaciones de higiene y apariencia personal durante su actividad laboral. Esto incluye y no se limita a:

- Prohibido el uso de perfume o colonias fuertes
- Prohibido el uso de esmalte de uñas
- Limpieza y longitud de uñas de acuerdo a los estándares de la empresa
- Higiene corporal de acuerdo a los estándares de la empresa
- Limpieza de cabello y/o vello facial de acuerdo a los estándares de la empresa
- Uniforme recién lavado

Lavado de Manos

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud, para prevenir la propagación de cualquier virus, la empresa dispondrá y garantizará:

- Puntos de lavado de manos en áreas comunes y zonas de trabajo.
- Suministro de agua, jabón y toallas de un solo uso para realizar la higiene de manos.
- Gel antibacterial a base de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% en áreas clave.
- Avisos y recordatorios en las zonas donde se vaya a realizar esta actividad.



Todo trabajador deberá realizar el lavado de manos por lo menos cada 3 horas siguiendo la técnica y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

Cada departamento contará con un mecanismo de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad.

Todos los empleados serán capacitados sobre la técnica de lavado de manos y la desinfección de las mismas usando alcohol glicerinado.

Dotación, Uniforme y Elementos de Protección Personal (EPP)

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud, la empresa dispondrá y garantizará:

- Proveer los EPP indicados para el desenvolvimiento de las tareas laborales de cada empleado por departamento,
- Garantizar el reemplazo o suministro continuo de los EPP.
- Informar y capacitar empleados sobre el uso adecuado y óptimo de los EPP.
- Disponer de una zona para el almacenamiento adecuado e individual de los EPP de cada personal.
- Dejar visibles las técnicas y recomendaciones de uso y disposición de los EPP en áreas clave
- Otorgar el reemplazo de dotación y uniforme de cada empleado.

El empleado garantizará:

- Cumplir con su uniforme completo durante el desarrollo de su labor.
- Usar de manera adecuada su uniforme y los EPP durante el desarrollo de sus actividades laborales.
- Usar gorras y/o turbantes obligatoriamente en todas las áreas de operación.
- La buena preservación, limpieza, cuidado y almacenamiento de su uniforme y demás equipos o herramientas de trabajo que se les haya otorgado.
- Identificar los elementos de uniforme y los EPP no desechables con su nombre.
- Lavar, desinfectar y almacenar en un área limpia y seca su EPP después de cada uso.



- No compartir su uniforme o EPP con otros colegas.

Quedará entendido por parte del Empleado que:

- El uniforme no podrá estar rasgado, manchado o sucio y no se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El desacato de estas medidas será razón justa para una amonestación o despido.

Manejo De Tapabocas (Media Adicional Pandemia)

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud, mientras que siga declarado un estado de urgencia y pandemia, la empresa dispondrá y garantizará:

- Proveer 3 tapabocas a cada empleado. El tipo de tapabocas deberá cumplir con las indicaciones del Ministerio de Salud y / o la OMS.

El empleado garantizará:

- El uso del tapabocas en situaciones de espacios cerrados, concurridos o aglomeraciones, durante la manipulación y transporte de alimentos y en otras situaciones donde se comprometa el distanciamiento físico (menos de 1m de distancia entre personas) es obligatorio.
- Evitar el contacto del tapabocas con las manos; sostener, retirar y colocar el tapabocas usando exclusivamente los elásticos o tiras.
- Lavarse o desinfectarse las manos antes de colocar o retirar su tapabocas.
- Cambiar el filtro de su tapabocas cada 4 horas de uso o todos los días
- Lavar su tapabocas en agua caliente (60 grados +) diariamente.

Distanciamiento Físico (Media Adicional Pandemia)

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud, mientras que sigue declarado estado de urgencia y pandemia, para prevenir la propagación de cualquier virus, la empresa dispondrá y garantizará:

- Hacer el mayor uso de áreas amplias para procurar mantener el distanciamiento físico de mínimo 1 metro y preferiblemente 2 metros o más, entre trabajadores y/o clientes.



- Garantizar que estas mismas condiciones se apliquen en los sitios donde se consumen alimentos tanto de los empleados como comensales.
- Asignar todas las mesas, camas, asoleadoras y cabañas de playa a los clientes de acuerdo a su preferencia, disponibilidad y cómo la empresa lo disponga, asegurando respetar las normas de bioseguridad pertinentes.
- Aprovechar métodos digitales para evitar las aglomeraciones y el intercambio físico de documentos.

El empleado garantizará:

- Permanecer, en lo mayor posible, al menos a 2 metros de distancia entre colegas o clientes, como también puestos de trabajo y áreas concurridas.

Quedará entendido por parte del Empleado que:

- La empresa recomendará a los trabajadores cumplir con estas medidas fuera de su trabajo mientras que se sigue la pandemia / estado de urgencia de salud.

Procesos De Limpieza Y Desinfección De Áreas De Uso Frecuente O Alto Tráfico De Personas

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud, para promover y mantener un estándar de higiene óptimo todo el tiempo, la empresa dispondrá y garantizará que:

- Cada área y departamento de trabajo tendrá un protocolo de medidas de bioseguridad para su limpieza y desinfección.
- Cada departamento tiene sus jornadas de limpieza establecidas con la frecuencia acorde.

Quedará entendido por parte del Empleado que:

- La frecuencia de desinfección del área de trabajo será acorde a lo recomendado por las autoridades y según cada departamento.
- Todo proceso de limpieza y desinfección deberá ser llevado a cabo con el debido uso de EPP.



- Todo proceso de limpieza y desinfección será llevado a cabo según los lineamientos comunicados por las autoridades pertinentes además de las normas de higiene y limpieza ya establecidas por la compañía.
- Dependiendo de la labor o departamento, el proceso de limpieza se llevará a cabo tan frecuente como se amerite.

Procesos De Desinfección Y Mantenimiento De Elementos Y Herramientas De Limpieza

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud, la empresa dispondrá y garantizará que:

- Se otorgará una dotación de trapos - codificados por colores - a cada empleado para su uso durante su jornada laboral. La empresa capacitará al empleado sobre el debido uso de cada trapo por actividad:
 - Negro (Tareas de Alto Nivel de Suciedad en Mantenimiento y Lanchas)
 - Rojo (Exclusivamente para Baños)
 - Morado (Manejo de Calor en la Cocina)
 - Verde (Limpieza de Superficies en Cocina, Bar y Restaurante)
 - Amarillo (Limpieza de Superfices en Habitaciones e otros Areas fuera A&B)
 - Rosado (Secar Equipos Limpios en Cocina)
 - Blanco (Secar y Pulir Equipos Limpios en Bar y Servicio)

Quedará entendido por parte del Empleado que:

- Los trapos tendrán tareas designadas de acuerdo a su color para prevenir contaminación cruzada.
- La empresa suministrará a cada empleado un juego de trapos y desde este punto cada empleado es responsable mantener sus trapos limpios y tenerlos siempre para su jornada laboral.
- El empleado puede lavar sus trapos en Blue Apple o en su propia casa.
- Después de cada turno, los trapos deberán ser lavados en agua caliente (99:1 partes de cloro) con detergente y después esterilizados en agua hirviendo por mínimo 3 minutos -



los trapos serán lavados de acuerdo a su color. Después de esto, los trapos se dejarán secando por la noche para ser almacenados al inicio de la jornada.

- Cualquier trapo que ya no esté en condiciones para cumplir su propósito será intercambiado por uno nuevo. El empleado solo podrá solicitar el intercambio si entrega el trapo a cambiar.
- Los traperos serán dejados remojando en una solución de agua limpia con cloro (2:98 partes de cloro) durante la noche, sus agarraderas serán desinfectadas al terminar y empezar su jornada laboral.
- Escobas y cepillos deberán ser lavados con agua clorada (99:1 partes de cloro) al finalizar cada jornada.
- Esponjas y esponjas de alambre serán dejadas remojando en agua clorada (99:1 partes de cloro) durante la noche.
- Baldes deberán ser limpiados a profundidad una vez por semana y cualquier suciedad visible deberá ser removida de los mismos.
- Cada departamento tendrá un área designada para el almacenamiento de sus equipos de limpieza. Al finalizar su jornada, si algún elemento está faltante o fuera de lugar, el o la jefa del departamento será sancionada.

Manejo De Residuos O Desperdicios De Actividad Por Sector

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social, y en concordancia con el compromiso de la empresa por la conservación del medio ambiente y las NTS promoviendo así una operación sostenible, la empresa dispondrá y garantizará que:

- Los residuos o desperdicios serán divididos en las siguientes categorías:
 - Orgánico: Vegano (No puede contener desperdicio animal, si puede contener toallas de papel)
 - Orgánico: Residuo para cerdos (Si puede contener desperdicio animal)
 - Reciclable: Papel seco, cartón seco, botellas de plástico limpias, bolsas de leche limpias, contenedores de aluminio y latas limpias.
 - Vidrio (botellas sin romper)
 - Vidrio roto
 - Baterías



- Tapas, corchos y chapas
- Desperdicio no reciclable
- El suministro de canecas y bolsas de colores designados de acuerdo a su propósito
- Señalamiento y entrenamiento adecuado.
- Protocolos de bioseguridad que garantizan que los parámetros sean cumplidos y minimizará el riesgo de contaminación.

Quedará entendido por parte del Empleado que:

- Cada departamento de trabajo seguirá un protocolo de manejo de residuos según la actividad que desempeñe.
- Para reducir el riesgo de contaminación por contacto con residuos cada departamento contará con una persona responsable para la disposición de los mismos cada día.
- El departamento de MPGJ será responsable del buen manejo y disposición de todos los residuos o desperdicios de la empresa al final de cada día, entregando Orgánicos, Reciclables, Vidrio, Baterías y Tapas a la Fundación Green Apple.
- Las canecas y sus tapas deberán ser lavadas y limpiadas al finalizar cada jornada en una solución de agua clorada (99:1 partes de cloro). Cada departamento será responsable por el lavado y limpieza de sus canecas.
- El incumplimiento de la clasificación de los desperdicios y residuos será justa causa para una sanción o despido.

- **Se llevará un control y sistema que garantice que las reglas de bioseguridad de este documento y otras medidas de prevención de contaminación se cumplan.**



En Caso de Síntomas del Covid-19



Información

Todo empleado deberá informarse sobre el Covid-19 leyendo la información dada por la Organización Mundial de Salud (OMS):

- <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

Síntomas

Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Los síntomas más habituales del COVID-19 son:

- la fiebre
- la tos seca
- el cansancio

Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son:

- los dolores y molestias
- la congestión nasal
- el dolor de cabeza
- la conjuntivitis
- el dolor de garganta



- la diarrea
- la pérdida del gusto o el olfato
- las erupciones cutáneas
- cambios de color en los dedos de las manos o los pies.
- alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar.

Reacción Recomendada por la OMS

Sintomas Leves

Algunas de las personas infectadas sólo presentan síntomas leves y la mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario.

Si presenta síntomas leves, **como tos o fiebre**, generalmente no es necesario que busque atención médica, las recomendaciones son:

- Quedarse en casa
- Aislarse
- Vigilar sus síntomas.

Personas de Alto Riesgo

Las personas que tienen más probabilidades de presentar cuadros graves son las que padecen afecciones médicas previas como:

- Hipertensión arterial
- Problemas cardíacos o pulmonares
- Diabetes
- Cáncer
- Y gente mayor

Cuándo dirigirse a un médico

- Como estamos en una zona con dengue, es importante que no ignore la fiebre. Busque ayuda médica.



- Busque inmediatamente atención médica si tiene dificultad para respirar o siente dolor o presión en el pecho o si tiene dificultades para hablar o moverse.
- Si es posible, llame a su proveedor de atención de la salud con antelación para que pueda dirigirlo hacia el centro de salud adecuado.
- Cuando acuda al centro de salud lleve tapabocas si es posible, manténgase al menos a un metro de distancia de las demás personas y no toque las superficies con las manos.
- En caso de que el enfermo sea un niño, ayúdelo a seguir estas recomendaciones.

Personal con Síntomas

- Seguir las recomendaciones anteriores
- No ir al trabajo (si ya se encuentra en el trabajo, la empresa le ayudará a dirigirse a su casa)
- Informar a su jefe inmediato y a Talento Humano por escrito en su grupo de Talento Humano.
- Mantener a la empresa informada para que así la empresa pueda hacerle seguimiento al posible contagio con clientes o colegas con quien pudo haber estado en contacto.

Clientes con Síntomas

En el Muelle (Pasadia)

Si un invitado que está viniendo para almorzar presenta fiebre u otros síntomas múltiples de Covid-19 en el muelle:

- Cortésmente informarle que no pueden abordar la embarcación, por la seguridad de otros clientes. Cualquier depósito será reembolsado
- Informar al personal del Muelle de la Bodeguita
- Informar al equipo de Blue Apple team por el grupo de Whatsapp
- Asegurar de que el cliente pueda regresar a su lugar de alojamiento de manera segura.
- Se sensible y amable.
- No dejar el cliente a solas en el muelle sin saber que pueda regresar a su lugar de alojamiento.



En el Muelle (Huésped)

Si un huésped del hotel que va a hospedarse en Blue Apple presenta fiebre u otros síntomas múltiples de Covid-19 en el muelle:

- Cortésmente informarle que por la seguridad de los otros clientes, no podrá abordar la embarcación compartida.
- Asegurarse de que estén cómodos y sentados, con su equipaje, a una distancia segura de otras personas en el muelle.
- Informar al cliente que la compañía puede coordinar para ellos un transporte privado (el costo de esto es de \$200,000 COP) para que puedan venir al hotel sin poner en riesgo a otras personas.
- Informar al equipo de Blue Apple por medio del grupo de Whatsapp.
- El huésped puede venir a Blue Apple, pero tendrá que permanecer en aislamiento en su habitación. En lo posible, el hotel ofrecerá una mejora completamente gratis a una cabaña.
- El huésped será recibido por el gerente del hotel o un jefe de área, de aquí en adelante, los siguientes protocolos serán aplicados:

En el Hotel

Si algún huésped presenta síntomas de Covid-19 en el hotel, o si llegan al hotel presentando síntomas, el siguiente protocolo se aplicará:

- La gerente general u otro jefe de área explicará al cliente en detalle los protocolos a seguir. Esta tarea jamás será asignada a un empleado subalterno.
- Todo huésped dentro de la misma reserva deberá seguir el protocolo y la preservación entera será tratada como “burbuja”, independientemente si muestran o no síntomas.
- El hotel informará a las autoridades locales y migración, suministrando nombres completos y números de pasaporte.
- Todo huésped será tratado al mismo nivel de hospitalidad, cortesía y amabilidad que de costumbre.



- Los huéspedes no podrán hacer uso de las áreas sociales del hotel (piscinas, salas, cine al aire libre, gimnasio, restaurante).
- Se le pedirá a los huéspedes que permanezcan en su habitación y terraza o en la playa durante su estadía. También se les pedirá que eviten el contacto con miembros del equipo y otros invitados.
- Se le solicitará al huésped que mantenga al equipo de Blue Apple informado sobre su estado de salud cada día. El hotel tomará la temperatura del huésped (o huéspedes) diariamente.
- Toda comida será servida en las habitaciones. Cubertería y elementos de mesa serán lavados por aparte y almacenados separados del resto.
- Reposición de habitación, tendido de cama, limpieza del baño y cambio de toallas será hecho cada dos noches (en vez de 2 veces por día). El equipo de limpieza deberá usar su EPP en su totalidad al momento de iniciar su labor en la habitación, y solo podrá ingresar a la habitación si el huésped se encuentra fuera de la habitación, en su terraza o en la playa. El equipo de limpieza deberá prestar atención y cuidado extremo, lavar sus manos a profundidad después de terminada la limpieza y cambiar su tapabocas.
- Se le asignan asoleadoras en el jardín exclusivas a los huéspedes, estas asoleadoras permanecerán reservadas para los huéspedes durante toda su estadía. Otros huéspedes serán informados de la exclusividad y se les pedirá respetar la reserva. Después de su partida, las asoleadoras serán apartadas por lo menos 48 horas antes de ser lavadas y desinfectadas.
- Al momento de hacer check-out, se tomará pago en línea por medio de una tarjeta de crédito o una plataforma digital. No se aceptará pago por datáfono o en efectivo.
- El cliente deberá partir de Blue Apple en un viaje privado (\$200,000 COP).
- En lo posible, después de check-out. La habitación se dejará abierta y aireándose por 24 horas antes de ser limpiada y esterilizada.



Lanchas



1. Uniforme & EPP

- Todo miembro de tripulación debe llegar a la marina en su uniforme, listo para trabajar.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme de la tripulación de las embarcaciones de Blue Apple está conformado por:
 - Gorra Blue Apple Beach House
 - Gafas de sol
 - Polo Blanco
 - Buzo azul con protección UV
 - Shorts azules
 - Zapatos "Crocs" azules
 - Kangaru
 - Chaleco debidamente identificado (estos chalecos deberán guardarse por separado de los chalecos para clientes).
 - Tapaboca (**Medida Adicional Pandemia**)

2. Herramientas de Higiene

- Cada embarcación contará con un equipo de limpieza que incluye lo siguiente:
 - Escoba (1)



- Trapero (1)
- Balde (1)
- Trapos para limpieza de superficies (2)
- Gel de manos antibacterial de uso personal y para clientes
- Jabón líquido antibacterial
- Spray desinfectante con agua clorada (99:1)
- Aspersor de bomba desinfectante con agua clorada (99:1)
- Será responsabilidad de toda la tripulación que el equipo de limpieza esté completo y en buen estado.
- Las herramientas serán desinfectadas y guardadas cada turno.
- Los trapos deberán cambiarse diariamente y el trapero deberá quedar sumergido en agua clorada (99:1) en el balde durante la noche.

3. Espacio y Herramientas Laborales

- Las embarcaciones deberán ser desinfectadas en los siguientes momentos:
 - Antes del primer viaje de cada día
 - Justo después de que los empleados o clientes desembarquen y previamente al ingreso de nuevos clientes o personal.
- Esto incluye asientos, pasamanos y superficies que puedan estar expuestas al contacto humano.
- Los chalecos salvavidas y chaquetas impermeables deberán ser desinfectados entre uso de clientes con la solución de agua clorada, utilizando el aspersor de bomba y lavados en un balde con agua clorada al 99% al finalizar cada jornada y debidamente guardados en un lugar seco una vez concluida la jornada.

4. Conducta e Interacción Con Otras Personas **(Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)**



- Al momento de suministrar combustible a las embarcaciones, el piloto deberá desinfectar el dispensador antes de tocarlo y aplicar en sus manos gel antibacterial después de finalizada la operación.
- La capacidad máxima de cada embarcación será acorde con los reglamentos y medidas asignadas por el estado.
- El equipaje (maletas) de los clientes y cualquier objeto que vaya a ingresar a la embarcación deberá ser desinfectado con la solución agua clorada utilizando el aspersor de bomba antes de ser ingresado a la embarcación
- La tripulación deberá lavar sus manos con jabón y agua después de cada viaje o cada hora (cuál sea más frecuente) y usar gel antibacterial después de cualquier interacción física con persona, equipaje o mercancía.
- Es responsabilidad del piloto de cada tripulación en turno notificar cualquier eventualidad que no sea normalidad en su labor, como también si necesita cualquier reposición o suministro de herramienta, EPP o elemento indispensable para el buen desarrollo de su labor y seguimiento de este y otros protocolos de seguridad, limpieza e higiene.



Recepción



1. Uniforme & EPP

- Todo miembro del equipo debe llegar al sitio de trabajo en su uniforme de ida-y-regreso de Blue Apple (Suéter Polo Blanco) y cambiar su camisa apenas llegue / antes de salir.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme de la recepción de Blue Apple está conformado por:
 - Gorra Blue Apple Beach House o Turbante
 - Camisa floral
 - Shorts denim
 - Suéter Polo Blanco para llegar y salir
 - Kangaru
 - **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Tapaboca

2. Herramientas de Higiene

- La recepción contará con un equipo de limpieza que incluye lo siguiente:
 - Trapos para limpieza de superficies
 - Aerosol para la limpieza de equipos
 - Gel de manos antibacterial de uso personal y para clientes



- Spray desinfectante
- Botella de agua clorada (99:1)
- Será responsabilidad de todas las personas laborando en la recepción y en la oficina asegurar que el equipo de limpieza esté completo y en buen estado.
- Las botellas de spray y gel se lavan al final de cada turno.
- Los trapos deberán lavarse diariamente según las normas higiénicas de la empresa.

3. Espacio y Herramientas Laborales

- Cada empleado tendrá su propio puesto y herramientas de trabajo, cada empleado será responsable por la desinfección de su área de trabajo, equipos y herramientas, incluyendo su computador, mouse y teclado.
- Por motivos de higiene y el medio ambiente, el uso de papel queda prohibido para el desarrollo de las actividades laborales de la recepción. Se utilizarán formatos digitales como primera opción. Para evitar el uso de papel:
 - El personal de recepción pedirá previamente a los clientes copias digitales de sus documentos de identificación y hoja de pasaporte con sello de entrada por correo electrónico o WhatsApp.
 - El check-in se hará tras una plataforma digital.
 - Recepción presentará cada noche el estado de cuenta de cada huésped de manera digital (a través de correo o whatsapp) de su estadía hasta el momento.
 - El check-out se hará de forma digital y se le recomendará al cliente cancelar su cuenta en línea por medio de una autorización de uso de tarjeta de crédito, en segunda instancia por datáfono y por última opción en efectivo.
- Es responsabilidad del jefe de Recepción notificar cualquier eventualidad que no sea normalidad en la labor de su departamento, como también si necesita cualquier reposición o suministro de herramienta, EPP o elemento indispensable para el buen desarrollo de su jornada y seguimiento de este y otros protocolos de seguridad, limpieza e higiene.



4. Conducta e Interacción Con Otras Personas (Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)

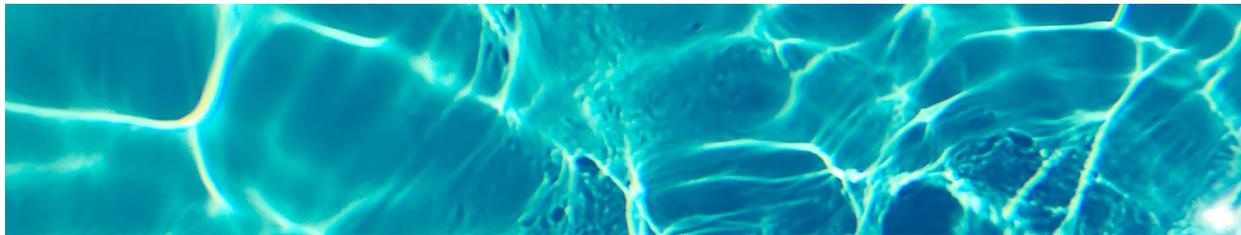
- No hay una recepción física. Se le asignará a cada huésped un espacio cómodo en asoleadoras o salas para que espere el check-in. Este se llevará a cabo donde sea que se encuentre el cliente, así evitando que el cliente vaya al escritorio de información.
- El empleado permanecerá a dos metros de distancia del cliente en todo momento y le consultará al cliente si está de acuerdo en que se quite el tapabocas cuando esté hablando para un mejor entendimiento.
- No está permitido saludar con las manos o acercarse a menos de 2 metros de alguna persona
- El equipaje será llevado directamente de la lancha a las habitaciones y/o cabañas correspondientes o al maletero. Se les recomendará a los clientes traer una muda de ropa o un bolso de mano con lo necesario para evitar abrir maletas en áreas sociales o aglomeraciones en áreas sociales.
- En el proceso de check-in el empleado será responsable de informar al cliente sobre las medidas de bioseguridad que se tomarán durante su estadía y al momento de su partida, como también, las sugerencias de higiene para una óptima experiencia;
 - Uso de tapabocas en espacios concurridos
 - Toma de temperatura corporal por medio de un termómetro a distancia
 - Tener consideración y respetar a los demás clientes, manteniendo una distancia física prudente de los demás.
 - No usar ninguna mesa, asoleadora, silla o sala que no sea la que ya se ha reservado o asignado por alguien del equipo de Blue Apple.
- Durante su estadía, el empleado comunicará al huésped de manera digital cada mañana y cada noche cualquier información pertinente;
 - menú del día
 - resumen y horarios de actividades
 - horarios de transporte marítimo
 - eventos especiales
 - estado de cuenta, etc.



- Las llaves de cada habitación o cabaña estarán sumergidas en una solución de agua clorada al 1%.
- En el proceso de check-in digital el huésped podrá indicarnos:
 - si desea servicio de aseo dos veces al día o si preferiría tener su propio kit de limpieza,
 - si quiere exclusivamente servicio a la habitación
 - su ubicación preferida en el área social
 - otras preferencias que promoverá el distanciamiento social y evitará aglomeraciones.
- Durante su estadía el empleado se comunicará periódicamente con el cliente, por medio digital, consultando si se encuentra bien, necesita ayuda en algo o si tiene algún inconveniente.



Mantenimiento, Piscinas, Granja y Jardín



1. Uniforme & EPP

- Todo miembro del equipo debe llegar al sitio de trabajo en su uniforme de ida-y-regreso de Blue Apple (Suéter Polo Blanco) y cambiar su camisa apenas llegue / antes de salir.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme del equipo de MPGJ de Blue Apple está conformado por:
 - Gorra Blue Apple Beach House
 - Overall azul con manga corta o manga larga (según preferencia) para uso en circunstancias de trabajo sucio
 - Polo Blanco de Llegada
 - Polo gris para labores
 - Jean azul
 - Botas protectoras
 - Gafas Protectoras
 - Kangaru
 - EPP como protector de espalda, gafas protectoras, guantes, arnés y casco duro, según la actividad
 - **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Tapaboca
- Adicionalmente a su uniforme, cada empleado recibirá la siguiente dotación, de la cual será responsable y la cual deberá tener con él en todos momentos de su turno:
 - Radio



- Trapo para superficies (amarillo)
- Trapo para uso sucio (negro)

2. Herramientas de Higiene

- El área de MPGJ contará con un equipo de limpieza que incluye lo siguiente:
 - Escoba para uso exterior
 - Rastrillo
 - Aspirador de piscina
 - Balde
 - Cepillos para limpieza de colchones
 - Desengrasante industrial para limpieza de colchones y baldosas
 - Cloro y los demás químicos requeridos para el buen mantenimiento de agua limpia en las piscinas
 - Kit de prueba de agua para piscinas y jacuzzis
 - Aspensor de bomba para fumigaciones
 - Aspensor de bomba para desinfección de muebles
 - Pimpinas de 5 - 20L para preparar solución de agua clorada
- Será responsabilidad de este departamento la elaboración de solución de agua clorada (99:1) en contenedores cada mañana para el uso de las demás áreas:
 - Lanchas (2)
 - Cocina (2)
 - Servicio (1)
 - Bar (1)
 - Taller (1)
 - Aseo (2)

3. Espacio y Herramientas Laborales



- El departamento de MPGJ incluye el jardín en el frente de la propiedad, la bodega de la piscina, el taller de carpintería y todo el patio detrás de Casa Mango.
- El mantenimiento, limpieza y desinfección de lo siguiente será responsabilidad del departamento de MPGJ:
 - Cabañas de playa con sus colchones – todas las noches
 - Asoleadoras 'Tucurínca' en jardines – todas las noches
 - Asoleadoras en decks y piscinas con sus colchones – todas las mañanas
 - Espaldares y sus colchones – después de cada uso,
 - Parasoles – 4 por día
 - Gimnasio / Cine – todas las noches
- Estará prohibida la entrada a la bodega de MPGJ al menos que sus tareas laborales lo ameriten, de igual manera, la zona de carpintería y taller quedará de uso y acceso exclusivo para aquellos empleados que estén desarrollando sus tareas laborales en dicha zona.
- El centro de almacenaje de desperdicios al lado de la puerta detrás de la propiedad, su aseo y estado será responsabilidad del departamento de MPGJ. Diariamente deberá ser limpiado y organizado por el empleado responsable.
- El equipo de MPGJ contará con un responsable cada día encargado del manejo de desperdicios. Cada departamento es responsable de llevar su reciclaje o desperdicio a la zona de acopio (atrás de la alberca pequeña) para que el equipo de MPGJ, en conjunto con Green Apple, dispongan de la mejor manera, siguiendo las medidas de bioseguridad.
- Todo equipo de cabalgata o de carga deberá ser limpiado semanalmente.
- Los bebederos y comederos de animales deberán ser lavados cada Martes.
- Es responsabilidad del supervisor de operación notificar cualquier eventualidad que no sea normalidad en la labor de su departamento, como también si necesita cualquier reposición o suministro de herramienta, EPP o elemento indispensable para el buen desarrollo de su jornada y seguimiento de este y otros protocolos de seguridad, limpieza e higiene.



4. Conducta e Interacción Con Otras Personas (Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)

- Dos miembros del equipo estarán asignados como “Porteros” para recoger maletas y mercancía de la lancha.
- Solo de ser necesario, ya sea por un malfuncionamiento de algún equipo o se requiera de la asistencia para algún tipo de reparación, el acceso a las habitaciones queda prohibido.
- Al momento de entrar a la habitación o cabaña - contando con la ausencia del huésped y con la presencia de un gerente, el empleado deberá seguir las pautas y medidas de seguridad pertinentes previas al ingreso.
- Al finalizar la jornada laboral, cada empleado será responsable de limpiar y desinfectar cada herramienta, superficie y equipo que haya utilizado durante el día.
- Quedará responsabilidad del empleado la buena conservación y uso de toda herramienta o equipo.
- Toda obra realizada dentro de la propiedad que pudiese tener tránsito humano deberá ser debidamente identificada y si de interrumpir el paso peatonal, el empleado deberá identificar una ruta alternativa para evitar el paso por el área designada.



Cocina



1. Uniforme y EPP

- Todo miembro del equipo debe llegar al sitio de trabajo en su uniforme de ida-y-regreso de Blue Apple (Suéter Polo Blanco) y cambiar su camisa apenas llegue / antes de salir.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme del equipo de Cocina de Blue Apple está conformado por:
 - Turbante o Gorra Blue Apple Beach House
 - Suéter Polo Blanco para llegar a trabajar
 - Chaqueta chef azul
 - Pantalón chef
 - Delantal azul
 - Crocs Blancas
 - **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Tapaboca
- Adicionalmente a su uniforme, cada empleado recibirá la siguiente dotación, de la cual será responsable y la cual deberá tener con él en todos momentos de su turno:
 - Trapo para secar (rosado)
 - Trapo para superficies (verde)
 - Trapo para uso con calor (morado)

2. Herramientas de Higiene

- El departamento de cocina contará con dos kits de limpieza, uno para las áreas internas de la cocina y bodega y otro para el área externa de la cocina. El buen estado, limpieza y almacenaje de dicho kit quedará responsabilidad de la persona asignada:



- Escoba (1)
- Trapero (1)
- Balde (1)
- Haragan
- Esponja
- Esponja Brillo (alambre) gruesa y fina
- Jabon liquido lavaloz
- Spray desinfectante para superficies
- Desengrasante industrial
- Aspensor de bomba desinfectante Cloro (pre-mezclado con agua al 99%)
- Calentador de agua
- Trampa grasa
- Trapos negros para trabajo sucio
- El lavado de platos, ollas, sartenes y herramientas de cocina deberá ser con agua caliente (60C +). Si el empleado va a realizar esta labor por más de 5 minutos, por el cuidado de su piel, deberá usar guantes de goma resistentes.

3. Espacio y Herramientas Laborales

- Todo ingreso de alimentos, productos o implementos de cocina deberá ser controlado y cada producto deberá pasar por un proceso de limpieza y desinfección antes de ingresar a bodega o cocina.
- El departamento de cocina tendrá personas designadas para la desinfección de cada superficie de trabajo, puertas, equipos de refrigeración y estufa, como también, bodega y áreas de trabajo.
- Cada zona designada tendrá sus implementos debidamente identificados. El intercambio de estos implementos queda completamente prohibido. La limpieza, buen estado y almacenaje de todos los implementos quedará responsabilidad del empleado designado para dicha zona.
- Los recipientes de almacenaje de desperdicios o reciclaje y el área donde están ubicados deberán ser limpiados y desinfectados diariamente.



- Cada empleado contará con un kit de preparación de alimentos personal. El buen estado, limpieza y almacenaje de dicho kit quedará responsabilidad de la persona a la cual fue asignado.
- El departamento de cocina determinará el uso de cada equipo de refrigeración y congelación. Cualquier producto o alimento dentro de los mismos deberá estar debidamente empacado, porcionado y rotulado con la información pertinente:
 - nombre del producto
 - fecha de ingreso y nombre del empleado.
- Los equipos de refrigeración serán limpiados a profundidad diariamente, los equipos de congelación serán limpiados a profundidad semanalmente.
- La cocina general tendrá una limpieza profunda semanal al igual que la bodega de almacenamiento.
- El sistema de trampa grasa y la campana encima de las estufas tendrán una limpieza diaria al finalizar cada jornada.
- Todo proceso de preparación y porcionamiento previo al producto final deberá estar hecho con antelación, calculado, almacenado y rotulado debidamente.
- El acceso a la bodega solo estará permitido para desarrollar dicha labor, después de efectuado el proceso de mise en place, el acceso a bodega quedará prohibido al menos de que otra labor lo requiera.
- Es responsabilidad del chef de línea notificar cualquier eventualidad que no sea normalidad en la labor de su departamento, como también si necesita cualquier reposición o suministro de herramienta, EPP o elemento indispensable para el buen desarrollo de su jornada y seguimiento de este y otros protocolos de seguridad, limpieza e higiene.

4. Conducta e Interacción Con Otras Personas (Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)

- El acceso a cocina o su bodega queda estrictamente prohibido para personas ajenas al departamento de cocina, en caso de ser necesario, la persona deberá seguir las medidas pautadas previas al ingreso.



- El equipo de cocina tendrá definido dos grupos de empleados:
 - el primero será de preparación y producción
 - el segundo de lavado y recolección.
- El intercambio de rol queda prohibido una vez empezada la jornada.
- El departamento de cocina contará con estaciones designadas para cada preparación o desarrollo de labor para cada empleado. El empleado deberá permanecer en su zona asignada, quedará prohibido cambiar de zona o ingresar a cualquier otra zona que no sea la asignada una vez comenzada la jornada.
- El empleado deberá evitar salir de su zona al menos de que sea completamente necesario.
- Queda completamente prohibido el ingreso a la cocina o bodega con calzado que no sea el adecuado para estar dentro del área de cocina.
- Aquellos trabajadores realizando labores de lavado y recolección tendrán prohibido el ingreso a la bodega de cocina, entrar en contacto con comida o realizar una labor de producción o preparación.



Servicio



1. Uniforme y EPP

- Todo miembro del equipo debe llegar al sitio de trabajo en su uniforme de ida-y-regreso de Blue Apple (Suéter Polo Blanco) y cambiar su camisa apenas llegue / antes de salir.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme del equipo de Servicio de Blue Apple está conformado por:
 - Turbante o Gorra Blue Apple Beach House
 - Suéter Polo Blanco para llegar a trabajar
 - Suéter Polo Gris para trabajo sucio **(R.E.)**
 - Camisa algodón azul con hojas para trabajo limpio / servicio al cliente **(A.E.)**
 - Bermuda Denim
 - Sneakers
 - **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Tapaboca
- Adicionalmente a su uniforme, cada empleado recibirá la siguiente dotación, de la cual será responsable y la cual deberá tener con él en todos momentos de su turno:
 - Sacacorcho
 - Encendedor
 - Trapo Blanco (Limpio, Seco)
 - Trapo Verde (Superficies)
 - Radio

2. Herramientas de Higiene



- El departamento de Servicio contará con dos kits de limpieza, uno para las áreas del comedor y clientes y otro para área de Servicio y bodega. El buen estado, limpieza y almacenaje de dicho kit quedará responsabilidad de la persona asignada:
 - Escoba (1)
 - Trapero (1)
 - Balde (1)
 - Spray desinfectante para superficies
- Cada empleado del departamento de servicio tendrá su propio kit de limpieza, y será responsable del buen estado, limpieza y almacenamiento del mismo:
 - Aspersionador
 - Gel anti-bacterial
- Los trapos no están incluidos en esta lista porque hacen parte del uniforme del empleado.

3. Espacio y Herramientas Laborales

- El departamento de Servicio es responsable por la limpieza y esterilización de todas las áreas para comer, incluyendo áreas en los jardines, terrazas y balcones.
- El departamento de Servicio es responsable por el cuidado, buen estado y limpieza de su área detrás del comedor de empleados. El mueble de almacenamiento y todo su contenido deberá quedar en perfectas condiciones al finalizar la jornada laboral.
- Todas las mesas y sillas en áreas públicas deberán ser desinfectadas después de cada servicio de desayuno, almuerzo y cena. El equipo de servicio podrá usar el aspersionador de bomba del equipo de MPGJ.

4. Conducta e Interacción Con Otras Personas **(Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)**

- Cuando haya menos de 20 clientes, el empleado se lavará las manos entre interacciones con cada mesa / grupo de clientes.



- Cuando haya más de 20 clientes en el establecimiento, el equipo de servicio se dividirá en dos equipos:
 - el primer equipo de **Atención y Entrega (A. E. - Manos Limpias)** se encargará de tomar pedidos, organizar mesas, preparar cubertería, llevar pedidos y tomar pago. Se usará una camisa floral.
 - el segundo equipo de **Recolección y Estación (R. E. - Manos Sucias)** se encargará de la recolección de los vacíos, distribución para limpieza, limpieza de mesas y estaciones, lavado, esterilización y almacenamiento de cubertería, cristalería y elementos de mesa, surtirá las estaciones de servicios con servilletas y mantelería. Se usará un suéter polo gris.
 - **El equipo A.E.** tendrá áreas designadas. Los empleados no deberán dejar esta área sin causa aceptable y jamás sin informar a un compañero.
 - Tendrá una persona única para cerrar cuentas y procesar pagos en el POS. Esta persona será la encargada de recibir efectivo, procesar tarjetas de crédito. En caso de pago con tarjeta de débito donde se necesite la clave del cliente, el empleado de **A.E.** pedirá el datafono y lo llevará hasta el cliente.
 - Un empleado designado como el “patinador” (pertenecera **al equipo A.E.**) llevará los platos preparados desde la cocina hasta el bar interior, para luego ser recolectados por los meseros.
 - Una vez asignados los equipos, no será permitido realizar tareas del otro equipo.
- El empleado mantendrá una distancia prudente (mínimo 1m) al momento de tomar órdenes y deberá usar un tapabocas durante cualquier interacción con el cliente.
- Para asegurar la buena comunicación y mantener un distanciamiento social prudente, todo miembro del equipo de Servicio tendrá a su disposición un radio personal.
- Los menús estarán disponibles únicamente de manera digital, estos serán enviados a la dirección de correo electrónico que el cliente proporcione en vez de ser presentados en la mesa. Si el cliente no tiene acceso a su correo o no tiene el menú con anterioridad, el empleado podrá compartir la dirección web en donde el cliente puede ver el menú.
- Cualquier botella de vino o licor que sea comprada por un cliente, será puesta en una hielera y colocada en su mesa o área designada. Se le pedirá al cliente que se sirva por su propia cuenta.



- El departamento de servicio se encargará de la asignación de mesas para sus comensales, tomando en cuenta medidas de bioseguridad, solicitudes o preferencias de clientes.
- No se le permitirá al comensal o invitados del club de playa sentarse en mesas que no se le han sido asignadas.
- Se ensamblará la mesa de sus comensales “a la minuta” es decir, minutos antes de que su pedido esté listo, el proceso se llevará a cabo una vez sentados los comensales, minimizando en lo más posible la contaminación exterior.
- Se garantizará el distanciamiento físico recomendado. El equipo de R.E se encargará que ningún elemento de montaje de mesa, cubertería o cristalería permanezca fuera de la estación de servicio o mesa asignada.
- Se empleará un sistema por tipo de bandeja por tarea, el cual garantizará que se cumplan las medidas de bioseguridad, además de evitar riesgo de contaminación. Todas las bandejas se esterilizan después de cada uso.



Bar



1. Uniforme y EPP

- Todo miembro del equipo debe llegar al sitio de trabajo en su uniforme de ida-y-regreso de Blue Apple (Suéter Polo Blanco) y cambiar su camisa apenas llegue / antes de salir.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme del equipo de Bar de Blue Apple está conformado por:
 - Turbante o Gorra Blue Apple Beach House
 - Suéter Polo Blanco para llegar a trabajar
 - Suéter Polo Gris para trabajo sucio / Mise-En-Place
 - Camisa de rayas o flores para trabajo limpio / Bar
 - Bermuda blanca o denim
 - Trapo Blanco (Limpio, Seco)
 - Trapo Verde (Superficies)
 - **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Tapaboca

2. Herramientas de Higiene

- Todo empleado contará con su kit de limpieza y será responsable por el buen uso, limpieza y almacenamiento de su juego:
 - Aspersor Pequeño con Spray Antibacterial
 - Lavalozas e esponja



- Agua clorada (99:1)

3. Espacio y Herramientas Laborales

- El departamento de Bar contará con dos zonas durante su jornada laboral:
 - La primera zona de producción, lavado y almacenamiento (**Mise-En-Place**), trabajando en el área de servicio y el bar interior.
 - La segunda de atención al cliente y elaboración de pedidos (**Bar**), trabajando en el bar exterior.
- Cada empleado contará con su kit personal de herramientas de coctelería y toda herramienta de coctelería deberá ser desinfectada y esterilizada en agua por encima de los 60C al final del turno y antes de su almacenamiento.
- Al inicio y al final de su turno, el Empleado deberá desinfectar y esterilizar toda su zona de trabajo, superficies, sus herramientas y materia prima, usando esponja, trapo (del color que corresponde), jabón líquido y spray antibacterial.
- Durante su turno, el empleado deberá limpiar toda superficie que pudo haber estado al alcance de contacto humano usando un trapo (del color que corresponde) y spray antibacterial, por lo menos cada hora o cuantas veces lo amerite dependiendo del flujo de personas.
- Cualquier elemento que pernocte en la zona de **Bar** o la zona de **Mise-En-Place** deberá ser limpiado y desinfectado al inicio de la jornada.
- **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Los asientos a lo largo de la barra deberán ser desinfectados después de cada uso, antes de que el siguiente cliente lo requiera.

4. Conducta e Interacción Con Otras Personas (Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)

- Una vez asignada su zona, el empleado no podrá cambiar de zona hasta finalizar su jornada laboral sin permiso especial. De ser necesario, cuando cambie zona, el empleado deberá lavar sus manos y cambiar su tapabocas entre áreas.
- Para pedidos, se promoverá el servicio a la mesa o lugar donde se encuentre el cliente.



- Para evitar aglomeraciones, promover el distanciamiento físico y minimizar riesgos de contaminación, el empleado llevará el pedido hasta el cliente. De no estar en su proximidad, el empleado solicitará apoyo de sus colegas para entregar el pedido.
- El uso de los asientos de la barra exterior será aceptable sólo si el cliente está usando tapabocas y conserva su distancia de los elementos de la barra y los empleados.
- Durante la jornada laboral diurna, el bar interior estará cerrado y se prohibirá la entrada a los huéspedes a esta zona.



Aseo



1. Uniforme y EPP

- Todo miembro del equipo debe llegar al sitio de trabajo en su uniforme de ida-y-regreso de Blue Apple (Suéter Polo Blanco) y cambiar su camisa apenas llegue / antes de salir.
- No se les permitirá laborar si su uniforme está incompleto o presenta alguna suciedad, rotura o mancha.
- El uniforme del equipo de Aseo de Blue Apple está conformado por:
 - Turbante
 - Legging
 - Suéter Polo Blanco para llegar a trabajar
 - Suéter Polo Gris (turnos manos sucias), Blanco (turnos manos limpias)
 - Chancletas Plásticas o en Caucho
 - **Medida Adicional Pandemia Covid-19:** Tapaboca

2. Herramientas de Higiene

- Cada empleado del departamento de aseo tendrá su propio kit de limpieza y será responsable del buen estado, limpieza y almacenamiento del mismo.
 - Escoba
 - Trapero
 - Set de trapos para varios usos (húmedos, secos, baños)
 - Guantes gruesos



- Gafas protectoras
- También se contará con kits adicionales a disposición de clientes que deseen tener uno en su habitación o cabaña.

3. Espacio y Herramientas Laborales

- Adicionalmente a la limpieza de las habitaciones, cabañas y sus terrazas, balcones y baños, el departamento de aseo será responsable del buen estado, limpieza y desinfección de:
 - Los baños sociales
 - Todos los sofás, cojines, colchones y demás mobiliario o elementos de las salas públicas frente a la piscina.
 - Los cojines decorativos en las asoleadores y camas en los decks, jardín y playa (no los colchones).
 - Todo el área en frente de la Casa de Personal
 - Casa Mango
 - Los Cuartos y Baños Sociales de Personal
- El área social de clientes estará dividida en 3 sectores, incluyendo camas, asoleadoras, sofás y sillas, con sus respectivos cojines o colchones. Cada sector tendrá una limpieza profunda semanal adicional a la esterilización diaria antes del comienzo de la jornada.
- Los cuartos de personal estarán vacíos a las 10am y se hará un aseo general, cambiando todas las sábanas y toallas, dejando la habitación lista para entrar nuevamente a las 6pm.
- El estándar de higiene en los cuartos, baños y zonas de personal es igual a los de huéspedes.

Lavandería

- La lencería sucia será dejada en caneca con tapa afuera de la lavandería esperando su turno en las lavadoras.
- Todo lavado de textil en máquina será a una temperatura mayor de 60 C.
- Toallas serán secadas en la secadora a temperatura alta.



Limpieza de Habitación y Baño Durante el Estadía

- A menos que sea indicado durante el proceso del check-in, el departamento de Aseo hará servicio a las habitaciones dos veces por día, siguiendo la lista de verificación (ver anexo).
- Durante un estado de emergencia de salud o pandemia declarado por las autoridades. El departamento de Aseo recibirá información desde Recepción sobre cuáles habitaciones podrán ingresar para hacerle el servicio de reposición (am) o tendido de cama (pm).

Limpieza de Habitación y Baño Después del Estadía

- En la posibilidad, la habitación permanecerá abierta por un periodo de 2 a 4 horas con las ventanas abiertas. Durante un estado de emergencia de salud o pandemia, las habitaciones permanecerán abiertas por un periodo de 24 horas o más en la posibilidad.
- Colchones y toppers serán aspirados y esterilizados entre cada cambio de huéspedes
- Muebles y su cojinería dentro de la habitación y en su terraza serán aspirados y esterilizados entre cada cambio de huéspedes.
- Entre cada cambio de huéspedes, todo cojín, lencería, cortinas y demás textiles serán cambiados, lavados o esterilizados antes del ingreso del siguiente huésped.
- Protectores anti-fluidos de colchones serán cambiados entre cambios de huéspedes.
- Protectores de almohadas serán cambiados entre cambios de huéspedes
- Toda superficie dentro de la habitación o cabaña que esté al alcance de contacto humano deberá ser desinfectada y esterilizada previo al ingreso del siguiente huésped.
- Todo contenido del minibar y el interior de la nevera deberán ser desinfectados entre cada cambio de huésped, se verificará que cada contenido conserve su sello de garantía o que esté en perfecto estado.
- Otros elementos de la habitación y baño serán desinfectados debidamente entre cada cambio de huésped:
 - Manijas (baños, ventanas y puerta principal)
 - Interruptores
 - Caja fuerte
 - Controles de TV, aire, persianas y cable HDMI



- Cafetera y tazas y jarras panela y cafe
- Vasos, tazas y cucharas de cafe
- Canecas de basura y papelera
- Juego de baño (plato de jabón, vaso de cepillo de dientes, dispensador de jabón)
- Cortina de ducha
- Palito de cortinas
- Barras para colgar toallas
- El empleado entregará la lista de verificación de limpieza después de cada servicio para su revisión.
- La limpieza entre cambio de huéspedes de las habitaciones o cabañas será supervisada y evaluada por un representante de gerencia para garantizar el cumplimiento de las normas de bioseguridad que este documento y otros comunicados contemplen.

4. Conducta e Interacción Con Otras Personas (Medidas Adicionales Pandemia Covid-19)

- Durante la jornada laboral, el equipo de aseo tendrá dos equipos de empleados:
 - El primer equipo de **Recolección y Lavado (R.L. - Manos Sucias)** - se encargará del desmontaje de habitaciones y la recolección, manejo y lavado de lencería, toallas, cortinas, cojines, servilletas, manteles e individuales sucios.
 - El segundo equipo de **Limpieza y Montaje (L.M. - Manos Limpias)** - se encargará de la preparación de habitaciones además que el almacenamiento y manejo de lencería, toallas, cortinas, cojines, servilletas, manteles e individuales limpios.
- Una vez asignados los equipos, no será permitido realizar tareas del otro equipo sin ducharse y cambiarse el suéter polo.
- El departamento de Aseo recibirá instrucciones de Recepción sobre cuáles habitaciones han solicitado un servicio regular y cuales han solicitado un kit de limpieza personal. El departamento de Aseo no entrará a la habitación sin antes consultar con el huésped si está de acuerdo.



© **Blue Apple Beach House**

BPM Bolivar SAS, NIT 900978712-8, RNT 45961

Playa Mamon #1-1, Bocachica, Isla Tierra Bomba, Cartagena, Bolivar, Colombia

This policy will be updated to meet new government legislation or to react to developments in global health and regulation.

