

CAPITULO III PLAN PILOTO MOTELEROS

RESIDENCIAS Y DEMÁS ESTABLECIMIENTOS DE
ALOJAMIENTO TEMPORAL NO TURÍSTICO

DECRETO 1000-0401 DEL 2020
ALCALDÍA DE IBAGUÉ

Autorizar la implementación de un plan piloto de moteles, residencias y/o demás establecimientos comerciales de alojamiento temporal no turístico en Ibagué cumpliendo los protocolos de bioseguridad (Resolución 666 del 24 de abril de 2020 Resolución 749 del 13 de mayo de 2020 Resolución 1285 del 29 de junio de 2020 y demás expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social).

- Las habitaciones podrán tener una ocupación máxima de dos personas.
- La reserva del servicio deberá hacerse de forma electrónica.
- No se podrán vender bebidas embriagantes ni alimentos preparados para ninguna forma de consumo.
- Garantizar el cumplimiento de las distancias físicas mínimas de bioseguridad para trabajadores y clientes en lo que fuera posible, conforme al número de habitaciones disponibles, so pena de las sanciones contempladas en el presente decreto.

Los establecimientos que quieran iniciar el plan piloto deberán hacer el registro obligatorio del mismo tal como lo establece el artículo 4° del presente Decreto en el cual se especifica que el cargue de la información del protocolo de bioseguridad deberá hacerse a través de www.ibague.gov.co/reactivacioneconomica y la confirmación del registro por parte de la Administración Municipal, habilitará al desarrollador de la actividad, el inicio del plan piloto bajo los parámetros que la Secretaría de Desarrollo Económico establezca.

Todas las personas en calidad de empleadores, deberán garantizar la existencia de un punto de control de toma de temperatura y protocolos de asepsia. Estos deben instalarse de manera previa al reinicio de sus actividades, por ende se incluirán en el Plan de Aplicación a registrar ante la Administración Municipal.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

- Garantizar la entrega de elementos de protección personal antes del inicio de labores y el servicio de lavandería para los uniformes utilizados.



TRABAJANDO POR UNA REGIÓN DE EMPRESARIOS



#UnidosConNuestrosEmpresarios

- Toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y al final del turno, dejando registro de dicha información en un formato que implemente el administrador del establecimiento.
- Informar a los clientes de las buenas prácticas y acciones que está adelantando el establecimiento para reducir el riesgo de contagio por COVID-19.
- Tener en un lugar visible las medidas de higiene y formas de prevención del COVID-19.
- Asignar turnos de trabajo escalonados con el fin de garantizar el distanciamiento físico.
- Establecer un plan y horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas del establecimiento, especialmente sobre las habitaciones.
- Realizar supervisión constante para la desinfección de los elementos y áreas del establecimiento.
- Incrementar el pago con medios electrónicos.

MEDIDAS LOCATIVAS

Recepción y/o entradas de habitaciones

- Adecuar un espacio para la toma de temperatura, lavado de manos y desinfección con alcohol al 60% de manos y zapatos, al ingreso del establecimiento o la entrada de la habitación.
- Disponer de alcohol gel mínimo al 60% en la recepción como al interior de cada habitación.
- Exigir y verificar el uso de tapabocas a los clientes antes y después de la prestación del servicio.
- No permitir el ingreso de personas que presenten síntomas de fiebre a más de 38C° o estados gripales asociados a COVID-19.

Habitaciones

- Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural.
- Utilizar protectores anti-fluidos para colchones y almohadas.
- Hacer la recolección de residuos inmediatamente a la finalización del alquiler de la habitación.
- Evitar el uso de elementos de uso común que sean focos de contagio, como tela, madera, vidrio, acero inoxidable, cobre, cartón y plástico.
- Se prohíbe el uso de jacuzzis, turco, sauna y/o relacionados.



#UnidosConNuestrosEmpresarios

MEDIDAS DE DESINFECCIÓN E HIGIENE

- Brindar la información necesaria al personal acerca del uso adecuado de los productos de limpieza y desinfección: dosis, EPP y forma de aplicación.
- Verificar permanentemente el cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección.
- Llevar los registros de limpieza y desinfección de cada una de las habitaciones. Se deben limpiar y desinfectar antes y después de su alquiler.
- Implementar mecanismos de desinfección del aire en los sistemas de aire acondicionado.

Habitaciones

- El personal de aseo y limpieza debe ingresar a las habitaciones con los EPP.
- Arreglar las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas. No ingresar el carro de limpieza.
- Barrer con mopa, no con escoba.
- Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas, y ambiente en general cuando se realice el check out.
- Aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de colchones, tapetes y ropa de cama en general, esta última diariamente.
- Dejar ventilar el colchón por lo menos dos horas antes de volver a arreglar la habitación. Deberán pasar mínimo dos horas y media entre cada servicio de alojamiento. Deberán llevar el registro correspondiente.
- Desinfectar el contenido del mini bar -el cual no podrá contener bebidas embriagantes-, mesas, asientos y demás elementos decorativos de la habitación, antes y después del uso de cada cliente.
- Prohibir el uso compartido de toallas de baño y ropa de cama, por lo tanto, deberán cambiarse para el uso de cada cliente.



CAPITAL HUMANO

Dar cumplimiento a la lista de chequeo de cumplimiento del Protocolo General de Bioseguridad diariamente para sus trabajadores, la cual podrá descargarse mediante el acceso al siguiente link:

<https://www.ccibague.org/listas-de-chequeo-covid-19>

- Implementar el Plan de Acción y/o Aplicación de los diferentes protocolos de bioseguridad para la prevención y mitigación de la COVID-19.



#UnidosConNuestrosEmpresarios



MEDIDAS DE DISTANCAMIENTO FÍSICO

- Garantizar el distanciamiento mínimo de dos metros y hacer uso de pegatinas donde se indique el mismo, además de señales que informen cuando un espacio está libre u ocupado.
- Implementar a su máximo nivel el servicio mediante cita previa.
- Establecer en la entrada del establecimiento el aforo de personas máximo permitido y dar cumplimiento al mismo.
- Hacer uso de hasta el 30% de la capacidad de los elevadores.

MEDIDAS DE INFORMACIÓN

- Brindar información clara y general sobre el SARS-COV-2 a trabajadores como a las personas que visiten las instalaciones. Formas de contagio, síntomas y prevención haciendo uso de las TIC.
- Carteles, videos entre otros con mensajes para sensibilizar a trabajadores sobre el covid-19. Promover prácticas individuales seguras.

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

- Podrán funcionar las 24 horas del día, sin embargo, los check-in no podrán realizarse durante el término del toque de queda.
- Dentro del lapso del toque de queda, su funcionamiento se sujetará a la atención de los clientes que ingresaron previo al mismo.
- Las personas que realicen su check-out durante el lapso del toque de queda serán responsables de las sanciones por infringir el mismo.

EXENCIÓN DE PICO Y CÉDULA

- Las personas que deseen ingresar a estos establecimientos estarán exceptuadas de las medidas de pico y cédula, sin embargo, si las autoridades lo requieren, deberán presentar la correspondiente reserva a la fecha de presentación.

**EL NÚMERO DE MOTELES
ES LIMITADO
POR SER PLAN PILOTO**



#UnidosConNuestrosEmpresarios