



Programa de Certificación Interna Hotel Bioseguro Safe Stay Program



Nuestros Hoteles

Bogotá

Holiday Inn Express Bogotá Parque la 93
Holiday Inn Express & Suites Bogotá DC
Courtyard By Marriott Bogotá Airport
The Artisan DC Hotel Autograph Collection
AC Hotel by Marriott Bogotá Zona T
84 DC

Cartagena

Ermita, Cartagena A Tribute Portfolio Hotel
Hotel Holiday Inn Express Bocagrande
Hotel Holiday Inn Express Manga Cartagena
Hotel Santa Catalina
Hotel Sophia

Barranquilla

Holiday Inn Express Barranquilla

Santa Marta

AC Hotel by Marriott Santa Marta

Bucaramanga

Hotel Tryp Bucaramanga

Quibdó

MIA Hotel Chocó

Guajira

Hotel Waya Guajira

Próximas Aperturas

San Andrés
Hotel Grand Sirenis

Bogotá
Residence Inn Marriott Bogotá
Hotel Ramada Encore



“En **oxoHotel** el bienestar de nuestros huéspedes y colaboradores es nuestra prioridad. Es por esto que hemos creado el sello “**Safe Stay Program**”, una certificación interna que nos permite avalar a nuestros establecimientos como alojamientos Bioseguros. Con nuevos y rigurosos **protocolos de limpieza y desinfección** para todos nuestros hoteles, formación de nuestros líderes en buenas prácticas para la prevención de contaminación ante el Covid-19 a través de un programa certificado con **ServSafe (National Restaurant Association)** y la implementación de productos de limpieza avalados por la **EPA**-Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (Environmental Protection Agency) como efectivos ante Coronavirus, en alianza con la multinacional **ECOLAB** con el objetivo de garantizar los máximos estándares de protección y seguridad sanitaria”. Adicional, oxoHotel y **SGS** firmaron alianza comercial para obtener el **Sello Check In Certificado** y tener el respaldo para nuestro programa interno Safe Stay.

Gracias por confiar en nosotros

Carlos Quesada

Director de Operaciones oxoHotel

En Colaboración con:

SGS

oxoHotel
OPERADOR HOTELERO



Ejes del programa Safe Stay Program



Eje Operacional

- Programa de Formación y Capacitación continua con proveedores estratégicos (Ecolab-ServSafe)
- Implementación y cumplimiento del manual de procesos interno “cadena de servicio”
- Plan de auditorías internas y de marcas.



Eje Bioseguridad

- Implementación Protocolos preventivos de Limpieza y Desinfección.
- Implementación y cumplimiento del manual de BPM´s
- Gestión y Seguimiento al Ciclo de muestreos microbiológicos: Habitaciones, Cocinas, Restaurantes y Bares, Salones de Eventos, Zonas Húmedas y Gimnasio.
- Cumplimiento de lineamientos y procedimientos operacionales ajustados a los requerimientos de la resolución 666 del Ministerio de Salud (abril 2020).



Eje Sostenibilidad

- Programa de uso eficiente de Agua y Energía.
- Manejo de Residuos Sólidos
- Manejo de Productos Químicos
- Programas de Responsabilidad Social (gremios y comunidades).



Contenido

01

Lineamientos preventivos del Anfitrión

02

Lineamientos de los Huéspedes y Clientes

03

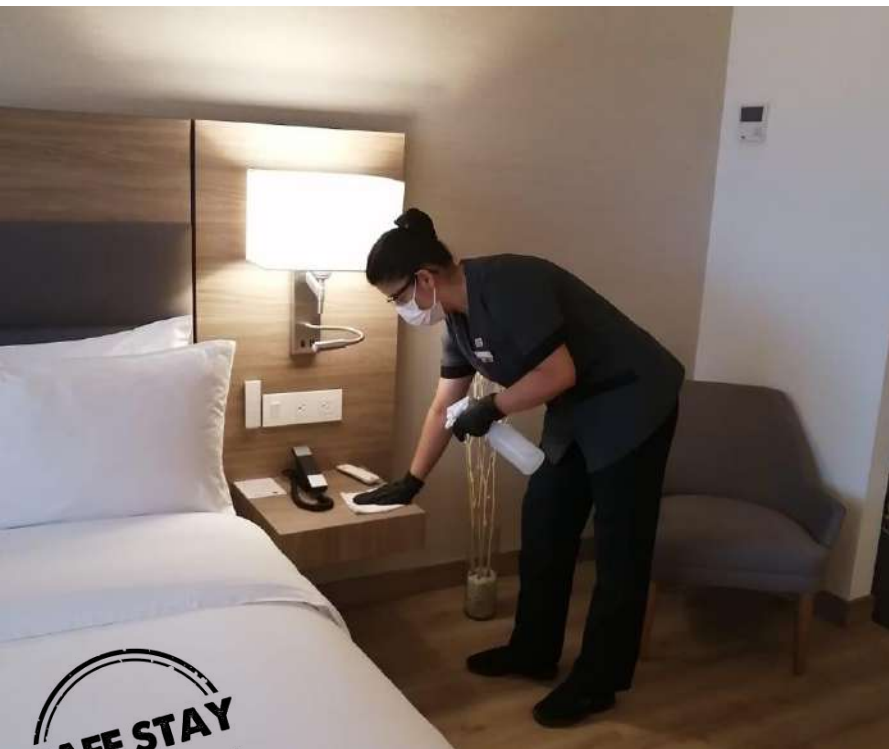
Experiencia del Huésped



Lineamientos Preventivos del Anfitrión



Lineamientos preventivos del anfitrión



El corazón de oxoHotel son nuestros colaboradores, por esto nuestro equipo ha iniciado un entrenamiento enfocado en los aspectos críticos del programa:

- Lineamientos para la reapertura de nuestros hoteles “Reopening Guidelines”.
- Implementación de prácticas de seguridad alimentaria.
- Buenas prácticas de manufactura en el camino de los alimentos en los Puntos Críticos de Control.
- Procedimientos adecuados de limpieza y sanitización (pisos, paredes, mesones, equipos).
- Manejo seguro y uso de productos químicos.
- Los colaboradores obtienen la certificación de protección de alimentos de ServSafe, acreditado por el American National Standards Institute (ANSI)-Conferencia de Protección de Alimentos (CFP).



Lineamientos preventivos del anfitrión

01



Nuestros colaboradores cuentan con **implementos de protección personal** para el desarrollo de sus actividades: tapabocas, uniformes, gafas, guantes, entre otros.

02



Realizamos el **registro de temperatura** a todos los colaboradores a su ingreso al hotel y testeos aleatorios durante la jornada laboral.

03



Implementamos prácticas de **distanciamiento social**.



Lineamientos preventivos del anfitrión

04



Implementamos un área para la **desinfección de su calzado** al ingresar al hotel.

05



Implementamos un **protocolo para el lavado y desinfección regular de manos**.

06



Empleamos **canecas con tapa** para la disposición final de elementos de bioseguridad.



Huéspedes / Clientes





Huéspedes / clientes

Cuidarte, es cuidar de todos. Por lo tanto, hemos establecido las siguientes responsabilidades que todo huésped o visitante dentro de nuestros hoteles debe cumplir en pro de la salud y bienestar de él y el entorno.



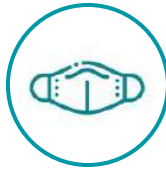
Responsabilidades Huéspedes / Clientes



Permitir la **toma de temperatura** y cumplir con la **desinfección de su calzado** antes del ingreso al hotel.



Hacer **uso de los dispensadores de gel antiséptico** ubicados en diferentes áreas y **lavado regular de sus manos** durante el tiempo de permanencia en el hotel.



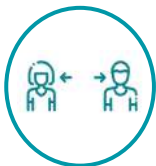
Cumplir con el **uso de tapabocas permanente** en áreas comunes del hotel.



Permitir la **desinfección del equipaje** al ingreso del hotel.



Responsabilidades Huéspedes / Clientes



Asegurar el **distanciamiento social** de acuerdo con la señalización expuesta en cada una de las áreas (recepción, ascensores, áreas comunes, entre otros).



Cumplir con la capacidad máxima indicada del **ascensor y recomendaciones para su uso.**



En caso de sentir **síntomas asociados** con el COVID-19 debe **reportar de inmediato** a personal de servicio del hotel.



En caso de tener **síntomas gripales** el huésped - cliente debe **acogerse a las políticas** indicadas por el hotel para la prestación de los servicios.

Experiencia del Huésped



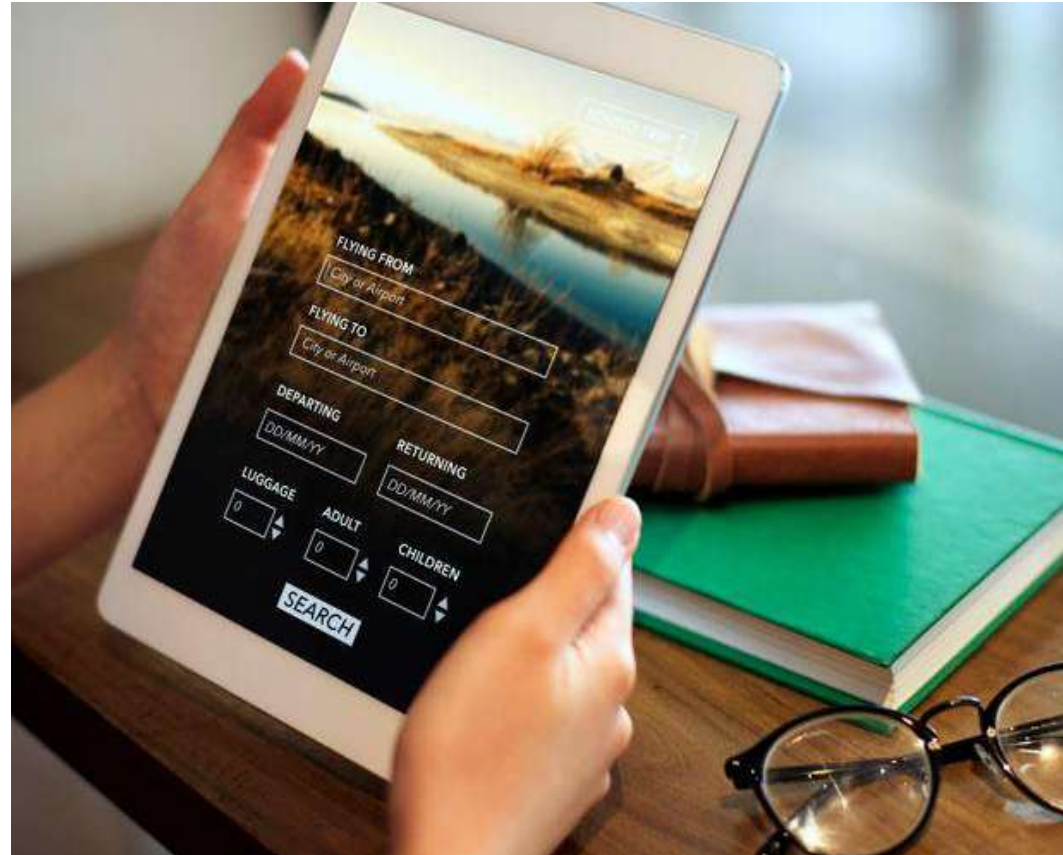
Puntos de contacto



Reserva

Implementamos envío del pre-registro a cada huésped, para obtener la mayor información previo a su llegada, permitiendo agilidad en el check in.

Anexo a la confirmación de reserva, se enviará información indicando la medidas de seguridad y políticas de control a la propagación del virus establecidas en el hotel durante su estadía .



Transporte

Implementamos un protocolo de limpieza y desinfección a los vehículos y entrenamiento a los conductores.

Antes y después del Servicio:

- Desinfección del vehículo con productos calificados
- Gel antiséptico disponible durante el servicio.



Desinfección de puntos de contacto:

- Superficies y partes de la cabina serán desinfectadas después de cada servicio.

Durante del Viaje:

- El conductor utilizará guantes y tapabocas permanentemente.
- Se restringe el aire acondicionado y ventilación durante el recorrido.

Distanciamiento Social:

- El conductor debe conservar el distanciamiento máximo durante el servicio.



Check in



- Instalamos **señalética** para concientizar sobre la importancia del distanciamiento social.



- Implementamos un proceso para la **desinfección de su calzado** al ingresar al hotel.



- Hemos instalado un **Protector Acrílico de Seguridad** para ayudar a prevenir la propagación de un individuo a otro.



- Implementamos acceso con **Mobile Key** en los hoteles con la tecnología disponible.

Check in



- Realizaremos la **desinfección de su equipaje** durante el check in.



- Realizaremos **limpieza y desinfección del carro maletero** después de cada uso.



- Realizaremos **desinfección de llaves magnéticas** después de cada uso.



Habitaciones

[Volver a Puntos de contacto](#)



01

Acceso con **Mobile Key** en los hoteles con la tecnología disponible.

02

Retiramos las máquinas de café.

03

Coordinamos el horario de aseo en las habitaciones previamente con nuestros huéspedes.

04

Uso de productos desinfectantes certificados en puntos críticos de contacto: manijas, griferías, control de tv, aire acondicionado, superficies.

10

Eliminamos accesorios decorativos y elementos tales como: esferas, block de notas, papelería.

09

Aumento en la ventilación o recirculación de aire en el proceso de aseo de las habitaciones.

08

Adición de amenities con gel antiséptico.

07

Implementamos protocolo diario de limpieza y desinfección de Minibares.

06

Reemplazamos la cristalería por elementos desechables

05

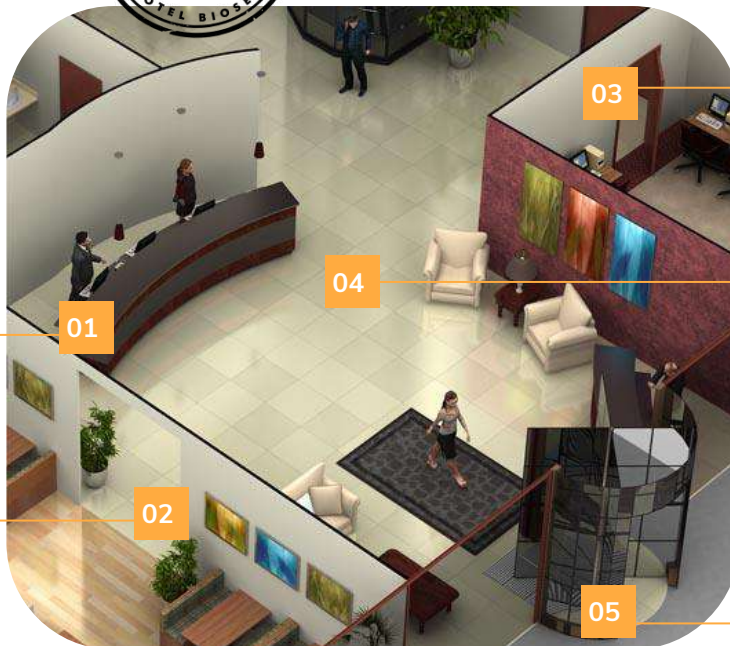
Aumento en la frecuencia de higienización de textiles: sofás, cortinas, tapetes.





01

Instalamos **dispensadores con gel antiséptico**.



03

Hemos aumentado la frecuencia de **limpieza y desinfección a las superficies** de contacto (griferías, manijas de puertas, botoneras de ascensor).

02

Hemos señalado sobre recomendaciones para **uso adecuado de los ascensores**.

04

Realizaremos aspersión por nebulización en zonas comunes asegurando la **desinfección bacteriana** de dichos espacios.

05

Implementamos protocolos de **mantenimiento y desinfección** a los sistemas de ventilación y aire acondicionado.

Alimentos y bebidas

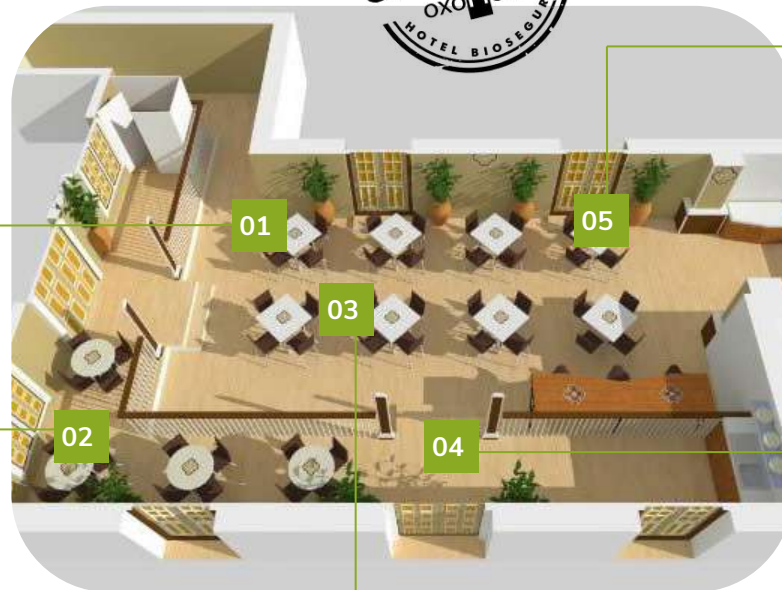


01

Reducimos el aforo del restaurante cumpliendo con los protocolos de distanciamiento social.

02

Aumentamos la frecuencia de higienización a los elementos del servicio.



05

Implementamos el menú en formato código QR.



04

Implementamos el uso obligatorio de gel desinfectante para manos previo al ingreso al restaurante.

03

Aseguramos la higienización de mesas después de cada servicio.

Alimentos y bebidas



Los **cubiertos** dispuestos en empaque individual.



Rediseñamos el servicio de **desayuno** con opciones a la carta o individualmente empacadas.



Ofrecemos alternativas de **menús Grab and go**.



Otras áreas

- Reducimos el **aforo de nuestros gimnasios** cumpliendo con los protocolos de distanciamiento social.
- Implementamos un **protocolo de limpieza y desinfección** para accesorios del gimnasio durante los horarios de apertura.
- Tenemos en nuestras áreas **dispensadores con gel antiséptico** para desinfección de manos.



Gimnasios y zonas húmedas

- Los televisores dentro de gimnasio transmitirán las **normas del uso correcto** de este espacio.
- Implementamos señalización de espacios para **ubicación de accesorios desinfectados y usados**.
- Cuando sea posible, ofreceremos **clases grupales dirigidas** con el fin de evitar confinamiento.

Eventos



- Reducimos el **aforo** de **nuestros salones de eventos** cumpliendo con los protocolos de distanciamiento social.



- Nuestras estaciones de café tendrán **utensilios biodegradables de un solo uso**, **sistemas de dispensación de bebidas de bajo contacto** o **servicio de café a la mesa**.



- Implementamos opciones de **menús a la minuta y/o en empaques individuales** para cada asistente.



- Implementamos el **uso obligatorio de gel desinfectante** para manos previo al ingreso del evento.

Eventos



Realizaremos protocolos de **limpieza y desinfección del área y superficies en los intermedios** de descanso de los eventos.



Realizaremos **desinfección bacteriana** bajo la técnica de nebulización finalizado cada evento.



Check out



Implementamos la revisión de la pre-cuenta de cada huésped un día antes de la salida para evitar congestión de personas en recepción.





Gracias por confiar en nosotros,
sabemos que su próxima estadía será inolvidable.

