



UN HOTEL IHG®

CARTAGENA MORROS

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19

HOTEL HOLIDAY INN CARTAGENA MORROS





El Hotel **Holiday Inn Cartagena Morros** quiere asegurarse de proporcionar un ambiente seguro, acogedor y limpio para recibir en casa a todos sus clientes, colegas y proveedores.



Este documento proporciona orientación sobre los procedimientos operativos estándar para cada área durante el recorrido del huésped en todo el hotel, así como en las áreas de operación e interacción de los colaboradores y proveedores, con un fuerte enfoque en la limpieza, la comunicación y el distanciamiento social.



Este documento engloba las recomendaciones de los entes gubernamentales y locales, así como las de nuestra cadena hotelera que opera a nivel mundial. Tenga en cuenta que a medida que la información sobre la pandemia y las buenas prácticas de otras regiones del planeta continúan evolucionando, este documento continuará siendo editado para proporcionarles los protocolos de bioseguridad a huéspedes, colaboradores y proveedores actualizados de manera adecuada.



Tabla de Contenidos

1. Protección adecuada para colaboradores
2. Generalidades del proceso de limpieza
3. Llegada al Hotel
4. Entrada Principal – Counter de Recepción
5. Habitaciones
6. Áreas públicas del Hotel
7. Lavandería
8. Reuniones y Eventos
9. Restaurante y Bar
10. Rooms Service
11. Salida del Hotel
12. Contratistas, proveedores y Visitantes
13. Apéndice





1.

Protección adecuada para colaboradores

Para nuestro Hotel es de vital prioridad brindar un ambiente seguro para que nuestros colaboradores trabajen todos los días. Por lo tanto, al seguir las recomendaciones emitidas por el Ministerio de Salud, el Instituto Nacional de Salud y la Organización Mundial de la Salud (OMS) los colegas del hotel deben usar equipo de protección personal (PPE) que sea consistente con su función y responsabilidades. Esto incluye la provisión de tapabocas, protección para los ojos, delantales / batas y guantes.

La capacitación para todo el personal será constante en relación a cada disposición de este manual y sus actualizaciones, así como el uso de cada elemento protector que deben portar en sus respectivas áreas para su protección y la de los huéspedes & proveedores del Hotel

El correcto procedimiento para el lavado de manos, el uso contante del gel antibacterial, tapabocas como la toma de temperatura diaria son una premisa general del Hotel en cada jornada de trabajo.





2.

Generalidades del proceso de limpieza

Estamos conscientes de que la limpieza es un factor de vital importancia para su tranquilidad por lo que todos los colaboradores del hotel que participan en la limpieza de habitaciones y todas las áreas públicas, están estrictamente enfocados en seguir las recomendaciones de nuestra cadena con el programa estructurado de limpieza “IHG Way of Clean”, que es un estándar de la marca. Esto incluye utilizar los químicos y herramientas de limpieza requeridos, así como seguir todos los pasos de limpieza como parte del programa. Dando mayor importancia durante el proceso de limpieza a todas las áreas de alto contacto (aquellas que más tocan los invitados). De igual forma teniendo en cuenta el uso del sistema de tela de microfibra codificada por colores que es importante para evitar la contaminación cruzada durante el proceso de limpieza.

El Hotel trabaja con un reconocido proveedor de productos de limpieza e higiene autorizado por nuestra marca global. Diversey SAS es el agente autorizado que nos proporciona los productos adecuados para la higienización, sanitización y desinfección de todas las áreas del Hotel.



IHG Way of Clean



3. | Llegada al Hotel

Su Salud y Seguridad son primordiales para nosotros

En todas las áreas del Hotel encontrará la señalización correspondiente con las recomendaciones de protección y seguridad, así como las capacidades máximas de cada área pública y el distanciamiento social sugerido.

Servicio de transporte

Para el servicio de transporte el Hotel trabaja con un reconocido proveedor AGL Vans Tours, personal que se apega a los procesos establecidos por el Hotel para la protección y seguridad de nuestros clientes.

- Durante el recorrido el conductor siempre utilizará guantes y tapaboca.
- No se permitirán más de 4 personas en camionetas y en los carros más de 2 personas.
- No se permitirá a los invitados sentarse en el asiento del pasajero delantero.
- El desinfectante para manos estará disponible en todos los vehículos.
- El uso de aire acondicionado será limitado por seguridad, por recomendación es mejor la circulación del aire libre.
- Las superficies serán desinfectadas antes y después de cada servicio, incluidas las manijas de las puertas exteriores e interiores, el volante y los reposabrazos.

3. Llegada al Hotel

Parqueaderos

- A la entrada del parqueadero el cliente encontrará la estación de desinfección de manos para que realice este proceso antes de su ingreso al Hotel.
- En el área del sótano cerca de los elevadores encontrará la debida señalización de las recomendaciones para prevención y seguridad, así como el uso del gel antibacterial antes de ingresar al elevador para dirigirse al lobby.
- Se realizará desinfección del sótano constantemente, con un sistema de rociado para las llantas de vehículos, motos y bicicletas, así mismo canecas específicas para el recibo de mercancía.
- Las debidas medidas de limpieza son aplicadas para esta área, así como la extracción de basura de los contenedores cada 2 horas.





4.

Entrada Principal – Counter de Recepción

Botones y personal de seguridad

- Los colaboradores de seguridad que se encuentran en la puerta le proporcionaran la orientación a los huéspedes que llegan y salen para garantizar que se sigan las medidas de distanciamiento social adecuadas .
- A la llegada de cada cliente al Hotel nuestro personal le medirá la temperatura de manera obligatoria y en caso de superar los 37.3C se le conducirá a un área asignada para una revisión adicional, más específica.
- Nuestra puerta principal es automatizada en caso de ser operada manualmente será a través de un colaborador del hotel.
- El área de espera de los clientes estará debidamente marcada con calcomanías de piso para ayudar a los huéspedes a practicar el distanciamiento social adecuado.
- Las manijas del equipaje se limpiarán antes de ser manipuladas por los botones.
- En todas las áreas del Hotel hay dispuestos dispensadores de gel antibacterial y/o toallas desinfectantes para la sanitización constante de las manos u objetos de los huéspedes.
- El carro de botones, las manillas de la puerta del cuarto de botones, los monitores, computadoras para huéspedes, teclados, mouses y teléfonos serán desinfectados cada hora y durante los cambios de turnos.
- Las alfombras del carrito de equipaje se cubrirán con una superficie lavable, no porosa o desechable.
- Los colaboradores siempre utilizaran tapabocas y guantes.
- En la entrada, el cliente encontrará los tapetes de desinfección adecuados al protocolo de bioseguridad.



4. Entrada Principal – Counter de Recepción

Check In

- El counter de Recepción dispondrá de una pantalla de protección para evitar el contacto sin el distanciamiento sugerido por tranquilidad de los clientes.
- Al momento del check in se entregará un tapabocas al cliente de cortesía.
- Los colaboradores siempre utilizarán tapabocas y guantes .
- El área de recepción tiene la respectiva señalización informando a los huéspedes sobre las pautas de distanciamiento social adecuadas, mientras esperan en la cola en la recepción. (Rotafolio informativo, stickers de piso con las regulaciones aplicables de distanciamiento social y recomendaciones de protección & seguridad, así como la información de servicios de salud local y teléfonos en caso de requerir asistencia médica).
- Por disposición legal local, al momento de llegada al Hotel se le solicita a todos los clientes el escaneo de su documento de identidad, para esto proceso se dispondrá de un scanner ubicado frente al mostrador que podrá ser manipulado directamente por el cliente. El mismo será higienizado luego de cada uso.
- Siempre se preguntará al cliente si maneja su propio esfero de lo contrario se le proveerá uno desinfectado para proceso de registro.
- Cada cliente debe firmar todos los registros y aceptación de proceso implementado por el hotel en caso de contraer el COVID-19.
- Se deberá diligenciar formato del DADIS por cada uno de los huéspedes registrados.
- Todas las tarjetas de débito o crédito se desinfectarán al ser recibidas.
- Para mayor tranquilidad del cliente se recomendará adelantar el check out el día anterior para evitar filas y congestión.
- Los esferos y llaves magnéticas se desinfectarán constantemente, para ello cada vez que un huésped necesite entregar o reactivar una llave debe depositarla en un buzón y recibirá una nueva desinfectada.



5. | Habitaciones

Mobiliario

- El mobiliario, incluidos artículos como cortinas, pantallas de lámparas, muebles y colchones se limpiará con vapor regularmente.
- Los siguientes elementos no estarán disponibles en las habitaciones (se otorgarán bajo solicitud, el huésped puede solicitarlos en recepción): Bolígrafos, note pads, directorio de servicios, revistas, artículos de minibar, menú del restaurante (estará disponible en versión digital a través de nuestra pagina web y redes sociales).
- Por seguridad se retirará toda la papelería de la habitación, solo permanecerá el letrero No molestar, el mismo será debidamente desinfectado al momento de la limpieza de la habitación.



Lencería

La lencería sucia de las habitaciones se retirará mediante un proceso específico y se transportará de manera segura en una bolsa de un solo uso evitando contaminación cruzada.

Consideraciones especiales:

- Por mayor seguridad de los huéspedes y colaboradores no se hará la limpieza de habitaciones si los huéspedes se encuentran en la habitación.
- Se cambiará la lencería diariamente (incluido los forros de las almohadas) .
- Todas las camas deben reemplazarse entre las estancias de los huéspedes, ya sea que se hayan utilizado o no.
- De requerirse lencería adicional deberá ser solicitada a recepción.

5. Habitaciones

Baños

- Todas las toallas se reemplazarán entre las estancias de los huéspedes, se hayan utilizado o no.
- Todas las áreas del baño, superficies, jaboneras, basureros, toalleros, puertas y forros deben limpiarse y desinfectarse.
- No se utilizarán aire comprimido, agua a presión o procedimientos similares ya que podrían crear partículas (gotitas) de materia infecciosa.
- El papel higiénico y los artículos de tocador se reemplazarán entre las estancias de los huéspedes.
- El gel antibacterial individual se proporcionará como un accesorio de baño.



Amenities

- El café estará disponible a pedido del huésped.
- Los ganchos, la plancha, la tabla de planchar y el secador de pelo, estarán en las habitaciones debidamente desinfectados.
- Se proporcionarán toallitas desechables en la habitación para uso de los huéspedes.

Balcones

- Las sillas, mesas, puertas corredizas de vidrio, manijas de las puertas y las barandas se mantendrán higienizadas y desinfectadas adecuadamente.



6. | Áreas públicas del Hotel

Lobby / Lounge Bar

- Los muebles del vestíbulo se colocarán tomando en cuenta el espacio adecuado de distanciamiento social entre los clientes.
- En todas las áreas del Hotel se encontrará señalización correspondiente con las recomendaciones de protección y seguridad, así como, las capacidades máximas de cada área publica y el distanciamiento social sugerido.
- Las áreas estarán debidamente marcadas con calcomanías de piso para ayudar a los huéspedes a practicar el distanciamiento social adecuado.
- La desinfección de los pisos y botes de basura será cada 2 horas.
- Las mesas, asientos, manillas de puertas y áreas de alto contacto se desinfectarán cada hora.
- En todas las áreas del Hotel hay dispuestos dispensadores de gel antibacterial y/o toallas desinfectantes para la sanitización constante de las manos de los huéspedes.



6. Áreas Públicas del Hotel

Elevadores

- La capacidad máxima de los elevadores para clientes estará debidamente señalizada con calcomanías dentro y fuera de los mismos para protección de los huéspedes.
- En todos los pisos del edificio está la señalización correspondiente a las recomendaciones de protección y seguridad para huéspedes.
- En cada piso antes de entrar al elevador habrá dispensador de gel antibacterial para la desinfección de las manos antes de ingresar al mismo en cada piso.
- Los botones de llamada del elevador, los botones de la parte interior, los pasamanos y las áreas que se tocan con frecuencia se desinfectan cada hora.

Baños Públicos

- Serán equipados con jabón líquido, toallas desechables y gel antibacterial para uso de los clientes.
- Todos los baños tendrán la señalización adecuada de Bioseguridad establecida en el Hotel con los protocolos de protección y seguridad recomendados .
- Los inodoros, lavamanos, tocadores, dispensadores de toallas de papel, manijas de las puertas y los pestillos se desinfectarán cada hora.
- Los pisos y los botes de basura se desinfectarán cada dos horas.
- En las puertas se registrará el control de limpieza establecida por los colaboradores encargados.

6. Áreas Públicas del Hotel

Gimnasio – SPA

Por medidas de prevención estarán fuera de servicio.

Se recomienda a los huéspedes ejercitarse de manera individual en las zonas del Hotel al aire libre.

Piscina

- El área estará debidamente señalizada con las recomendaciones de distanciamiento social y capacidad máxima permitida.
- Los huéspedes deben mantener un espacio de distancia social adecuado en toda el área incluyendo el área dentro de la piscina.
- El piscinero entregará las toallas limpias al huésped a su llegada y luego de su uso el huésped deberá dejarla en la canasta de toallas usadas debidamente identificada.
- Las asoleadoras y mesas estarán ubicadas manteniendo el debido el distanciamiento social.
- Se dispone de gel antibacterial en el área para la desinfección de las manos.
- Todos los muebles de piscina serán higienizados por nuestro personal para poder ser usados nuevamente.
- El Hotel mantiene las regulaciones y el estándar de saneamiento del agua de la piscina, ya que las medidas como el fortalecimiento de la vigilancia de la calidad del agua y el sistema de desinfección son importantes para prevenir la transmisión de enfermedades infecciosas.
- Se desinfecta y vacía el cesto de toallas y el bote de basura cada dos horas.
- Se desinfectan las manijas de las puertas y los rieles de las escaleras cada hora.



6. Áreas Públicas del Hotel

Zonas al aire libre (Jardín, Espejo de Agua, Oasis)

- Los huéspedes deben mantener un espacio adecuado de distanciamiento social en las áreas de descanso al aire libre. Donde esté dispuesto el mobiliario, este estará ubicado manteniendo el distanciamiento social sugerido (No podrá moverse).
- La desinfección de pisos, botes de basura, mesas y sillas será cada dos horas.
- La desinfección de manijas de las puertas cada hora.

Servicios a la habitación

- Con el fin de proteger los huéspedes y colaboradores, para reducir la interacción física cuando se solicite algún artículo a la habitación los artículos se guardarán en bolsa y se dejan en la manilla de la puerta.
- Para los huéspedes que no deseen ningún servicio de limpieza por seguridad, la lencería se dejará afuera de la puerta del huésped a solicitud del mismo.
- Para los huéspedes que necesiten servicio de limpieza o mantenimiento, esto debe programarse cuando el huésped no esté presente en la habitación.
- Los colaboradores siempre usarán PPE cuando se presten servicios a las habitaciones.



7. | Lavandería

Para el servicio de Lavandería el Hotel trabaja con un reconocido proveedor Clean Shops SAS, personal que se apega a los procesos establecidos por el Hotel para la protección y seguridad de nuestros clientes cumplen con el protocolo de higiene, sanitización y desinfección recomendado en todos sus procesos y estandarizado a través del programa IHG Way of Clean de nuestra marca.





8. | Reuniones y Eventos

- La capacidad de todas nuestras salas de reuniones y eventos han sido adaptadas para cumplir con los controles de distanciamiento social sugeridos.
- Durante los descansos en las reuniones y donde sea posible, se limpiarán las mesas y sillas.
- Los bolígrafos y las libretas de notas solo se proporcionarán a solicitud del cliente, al iniciar el evento debidamente desinfectados.
- Las salas tendrán la cantidad adecuada de contenedores de basura para la eliminación de pañuelos u otros desechos.
- Habrá dispuestos dispensadores de gel antibacterial para la sanitización constante de las manos de los huéspedes en los salones durante cada evento.
- Los horarios de comidas serán escalonados para evitar la congestión alrededor de las instalaciones de servicio y recogida.
- El piso de eventos, baños públicos y salones estarán debidamente señalizados con las recomendaciones de protección y bioseguridad del Hotel.



8. Reuniones y Eventos

- El servicio de comida estilo buffet de autoservicio será suspendido y reemplazado por estilos de servicio alternativos, se recomiendan las estaciones de coffee breaks dentro de las salas de reuniones, de modo que la congestión sea limitada alrededor de estas áreas y pueda mantenerse el distanciamiento social sugerido.
- Todos los artículos de Alimentos & Bebidas serán servidos individualmente.
- En caso de tener coffee breaks deberán ser atendidos y servidos por un mesero, los cubiertos serán provistos envueltos y la comida será servida en contenedores individuales desinfectados.
- La capacidad de asientos de cada evento y/o planos de salones serán aprobados por el departamento de Salud & Seguridad Laboral para garantizar que el distanciamiento físico apropiado siga las pautas requeridas.
- Se proporcionará agua embotellada individual en lugar de garrafas de agua en las mesas de reunión.





9. | Restaurante y Bar

Llegada

- El restaurante cuenta con la debida señalización indicando su máxima capacidad y señalando las medidas de bioseguridad sugeridas en el Hotel.
- A la llegada al restaurante el cliente debe mantener las medidas de distanciamiento social sugerido que están debidamente identificadas con calcomanías en el piso.
- El personal comunicará al cliente el modelo de servicio simplificado con el que opera el restaurante.
- El cliente debe esperar su turno y la Hostess le recibirá y le dirigirá hasta la mesa disponible, sin ofrecer asistencia en el asiento (sacando la silla).
- Todo el mobiliario está dispuesto manteniendo el protocolo de distanciamiento social.
- El personal está debidamente equipado para seguridad de los invitados.
- Los dispensadores de gel antibacterial están dispuestos en el área para la sanitización constante de las manos.
- Con anterioridad de 1 día se verificarán las reservas y se avisará al cliente los nuevos protocolos y requisitos o restricciones del gobierno local.
- La Hostess limpiará y desinfectará el computador, caja, teclado y teléfono después de cada uso y con espacios constante durante el turno cada hora.
- Los cubiertos, vajilla y cristalería no estarán dispuestos en la mesa por seguridad, todo el servicio se realizará en tiempo real, cuando el comensal se sienta en la mesa para obtener el servicio.
- Las mesas, sillas y mobiliario del Bar se desinfectarán y limpiarán al abrir, cerrar y entre cada uso de los huéspedes.



Utensilios y condimentos

- Salsas y condimentos se servirán en moldes o paquetes de uso individual.
- Habrá cubiertos desechables por si algún cliente los solicita y prefiere este sistema.
- La cubertería se entregará debidamente envuelta, este procedimiento se realizará en la parte operativa del restaurante siguiendo las medidas sanitarias adecuadas por el personal a cargo (lavado de manos, guantes, máscaras, etc).
- Los menús serán digitales, el cliente podrá verlos desde su móvil o directamente en las tabletas a disposición del restaurante, éstas se desinfectarán luego de cada uso.
- Cuando el mesero este tomando una orden junto a la mesa, permanecerá a una distancia segura de los invitados.
- Las estaciones de servicio de posteo compartidas se limpiarán y desinfectarán después de cada uso.

Alimentos y Bebidas

- Se dará estricto cumplimiento a todas las normas de higiene en el manejo y preparación de alimentos como está recomendada por La Organización Mundial de la Salud (OMS). Se aplican todas las normas de BPM de higiene alimentaria.
- Todos los colaboradores utilizarán carros de servicio para llevar los artículos a la mesa, lo que limita el contacto con los platos.
- Los alimentos se entregarán cubiertos, como una señal adicional de seguridad.
- Si el cliente solicita alimentos para llevar por seguridad el mesero proporcionara el empaque desechable al cliente, evitando lo más posible el contacto sin el distanciamiento preestablecido.
- Para la limpieza de las mesas el colaborador debe lavarse las manos y cambiarse los guantes, si hubo algún contacto antes de dar servicio a otra mesa.

9. Restaurante y Bar

- No tendremos disponibles estaciones de autoservicio de bebidas.
- Los meseros utilizarán carros de servicio para llevar los artículos a la mesa, lo que limita el contacto con la cristalería por seguridad de los clientes.
- El cliente podrá elegir el tipo de cristalería (vidrio o desechable)
- El Barman utilizará pinzas al adornar bebidas.
- Los pitillos ecológicos estarán disponibles envueltos individualmente.

Interacciones y precauciones de servicio

- Se reducirá la interacción del servicio de mesa para garantizar un contacto mínimo. Los meseros se acercarán a la mesa 2 minutos después de la entrega de alimentos y una vez durante la comida. Igual el personal permanecerá visiblemente disponible si el invitado lo solicita.
- Durante las horas no operativas, el área del restaurante y bar permanecerán cerrados para reducir la contaminación cruzada.

Pago

- Se entregará copia del cheque de cuenta al cliente solo bajo solicitud y se solicitará su firma en los casos que aplique. Se proporcionarán bolígrafos desinfectados en caso de que el cliente no lleve consigo uno
- El datafono será desinfectado entre cada uso.



10. | Room Service

Pedido

- Se Informará al huésped sobre el monto total que se cargará a la habitación, la descripción del pedido precio y la propina, reforzando la información de que estamos haciendo esto para apoyar la entrega sin contacto y que obtenga confirmación verbal para facturar el monto especificado de una vez.
- El mesero tocará la puerta para notificar la entrega y dejará la mesa en la entrada de la habitación para que el huésped la ingrese directamente por medidas de seguridad. Se enviará una copia del recibo junto con el pedido y en cada orden también se incluirá una toalla desinfectante para uso del cliente.
- Los meseros no ingresarán a la habitación en ningún momento.
- Las bebidas disponibles para este servicio serán en botellas o latas de una sola porción.
- El hielo solo estará disponible a pedido.
- Todas las salsas y condimentos se servirán en porciones controladas y selladas.
- La comida se servirá en envases desechables si el cliente lo solicita.
- Se llamará al cliente una vez que la comida esté lista, para avisarle que el pedido está en camino a la habitación y asegurar que la interacción será lo más reducida posible.
- El servicio de desayuno será a la carta por medidas de seguridad, los buffets estarán eliminados hasta nuevo aviso.
- El menú del restaurante será reestructurado y estará disponible siempre en versión digital para elecciones previas antes del servicio si el cliente lo desea.



11. | Salida del Hotel

Check out

- El recepcionista indicara a los huéspedes depositar la tarjeta de habitación en la caja de recolección llaves.
- Al recibir la tarjeta de pago siempre se hará la desinfección, antes de utilizarla.
- Se sugiere al cliente por medida de seguridad que la factura sea enviada de manera digital.
- El lobby tendrá debidamente señalizada un área de espera marcada con calcomanías para proporcionar un distanciamiento social adecuado.
- Las manijas del equipaje serán desinfectadas antes de ser manipuladas por el personal del hotel.
- El carro de botones, las manillas de la puerta del cuarto de botones, los monitores, computadoras para huéspedes, teclados, mouses y teléfonos serán desinfectados cada hora y durante los cambios de turnos.
- Las alfombras del carrito de equipaje se cubrirán con una superficie lavable, no porosa o desechable.
- Para mayor tranquilidad del cliente se recomendará adelantar el check out el día anterior para evitar filas y congestión.



12.

Contratistas, proveedores y Visitantes

- Toda persona que ingrese al Hotel debe cumplir con el protocolo de verificación del estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) según esta establecido.
- No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa, cuadros de fiebre mayor o igual a 37.3°C.
- No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones de personas sin los elementos de protección personal (Dotación de uniformes, tapabocas, guantes).
- Es obligatorio antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado y desinfección de manos.
- El Hotel se compromete a instruir previo a la entrada a los contratistas, proveedores y visitantes en la aplicación de la etiqueta respiratoria.
- Por medidas de prevención y seguridad el hotel se compromete a consolidar y mantener un registro de ingreso y salida de contratistas con los datos personales de los visitantes, proveedores o contratistas.



13. | Apéndice

Definición de limpieza, sanitización y desinfección

El programa estandarizado de limpieza de la marca IHG Way of Clean explica la diferencia entre limpiar, sanitizar y desinfectar. Todo nuestro equipo de limpieza está debidamente capacitado para realizar su trabajo con precisión y con la máxima calidad necesaria teniendo en cuenta estos conceptos importantes:

I. La limpieza no mata a los microorganismos, sino que elimina la suciedad del suelo y los restos de las superficies. La limpieza utiliza jabones, detergentes, agua y microfibras para eliminar físicamente la suciedad y los desechos. Si bien la limpieza reduce el número de gérmenes al eliminarlos de la superficie, no necesariamente los mata.

II. La sanitización mata un alto porcentaje de microorganismos en las superficies. La sanitización reduce y mata la cantidad de gérmenes en una superficie a un nivel seguro reconocido por la EPA, pero no elimina la aparición y el crecimiento de bacterias, virus y hongos.

III. La desinfección mata un mayor porcentaje de microorganismos en las superficies. La desinfección utiliza un producto registrado por la EPA con un tiempo de contacto específico para matar los microorganismos dañinos, como las bacterias y los patógenos en las superficies. La desinfección reduce y mata aún más la cantidad de gérmenes en una superficie hasta un nivel seguro reconocido por la EPA y reduce la aparición de crecimiento de bacterias, virus y hongos.



STAY SAFE



UN HOTEL IHG®

CARTAGENA MORROS

Para obtener mayor información de alguno de los protocolos por favor comuníquese directamente al
+57 (5) 6931000 / reservations.CTGHI@ihg.com