

The main title "BioSecurity MEASURES 2020" is centered on the page. "BioSecurity" is in a large, bold, teal font, "MEASURES" is in a smaller, teal, all-caps font below it, and "2020" is in a teal font to the right of "BioSecurity". The background features a large, light gray shield shape and a circular graphic with wavy lines.

# INTRODUCTION

The current context worldwide resulting from the pandemic COVID-19 (caused by SARS-CoV-2), requires the establishment of strict Biosecurity measures in order to continue recreational activities. All of the economic areas must be prepared for the re-opening and functioning of the “new normal”.

Amongst the different economic sectors of El Salvador, Tourism is one of the most important, and of great growth in the economy, which is why we have been provided with a series of normative documents to reinforce biosecurity in all of the different areas of tourism such as: General information, transportation, accommodation, food, beverages and recreational activities.

This document defines strict requirements, with the purpose of the reinforcement of the biosecurity measures in regards to the environment and all personnel of a tourist organization or entity regarding any given scenario of possible exposure to the virus SARS-CoV-2. It also defines the measures that users and visitors must comply during their stay or visit to our facilities.

# General Requirements

We have gathered a committee, which ensures the compliance of every work process and assignments, which guarantees social distancing and all measures implemented by sanitary authorities, such as:

- **Distanced work spaces.**
- **Work schedules.**
- **Open spaces for safe guest/employee circulation.**
  - **Marked floors on common areas.**
  - **Safe distance on staff meetings.**

We require our guests and Puro Surf staff members to take body temperature at check in.

We have provided our staff with a safe method for clock in. Hand sanitizer is available at all times.

We provide our staff with the protection equipment required.

In case of vendors, we make sure to demand that their business owners require their own protection equipment to provide their services. They are also required to strictly follow our biosecurity measures.

It is necessary to vent each hotel area periodically

## INFORMATIVE MEASURES

- Puro Surf is responsible for our staff transportation, this way our personnel will not be exposed to possible contamination.
- Staff members have been properly informed about our contingency plan to make it work accordingly.
- Vendors and guests are informed about the measures that affects them directly, such as: wear a mask, wash hands regularly, safe distancing, etc.
- At the moment of the reservation, guests are informed about our conditions of service and prevention measures that have been established.
- In the Hotel, Restaurant and common areas guests will find signs with our preventive measures and guidelines to follow.

- Marked floors to keep social distance at Front Desk, Restaurant and common areas.
- Staff members have been provided with information regarding emergency phone numbers, clinics and nearby hospitals.
- Professional services providers must be informed about all safety measures implemented and will be required to follow them on each visit and delivery at our property.

## COMITTEE'S RESPONSIBILITIES

- Establish objectives
- Reinforce mechanisms in order to make the best decisions and ensure the compliance on each process.
- Keep an updated data base where we can keep track of our staff's health condition in case of emergency.
- Design the necessary measures for our contingency plan.
- Plan, implement and supervise the contingency plan, valuing its effectiveness and making any modifications if necessary.
- Supervise the compliance of the recommendations and guidelines required by health authorities regarding COVID-19. This applies to guests and employees.

# GENERAL RECOMENDATIONS FOR STAFF MEMBERS TO CONSIDER AT ALL TIMES

## PERSONNEL MEASURES

- Each staff member knows the designed contingency plan and its responsibilities.
- All personnel must avoid handshake or any physical contact, respecting social distancing.
- Mask use and protection equipment is required at all times.
- Staff members must wash their hands after sneezing, touching their nose, or after contact with any surface potentially contaminated. (Money, documents, etc.)
- All personnel much disinfect all personal objects frequently. (Glasses, cell phones, etc.)
- We have stablished disinfecting daily routines for common use equipment.

## STAFF DESIGNATED AREAS

- Staff meals schedule has been made specifically to avoid any agglomerations and ensure and optimal hygiene level at all times.
- Staff are must be cleaned at least 4 time a day.
- Our personnel must have a change of clothes in order to avoid any contamination at the moment of arrival to their shift.

# Measures for Hygienic/Sanitary Risk Reduction

BY AREA



# FrontDesk

Only a limited number of people will be allowed at the Front Desk at the same time, always respecting social distancing guidelines.

- Sanitizer will be available at all times at Front Desk for staff members and guests.
- We avoid the common use of pens and other objects. In case we don't, we will proceed to sanitize it accordingly.
- At front desk, floors are marked to ensure social distance.
- We strongly encourage all payments to be made via credit card or wire transfer.
- The staff member assigned to bring guest to their room, must guarantee a complete sanitizing process before and after accompanying the guests. Safe distance must be kept at all times.
- We have considerably minimized all printed paperwork.
- Our POS system is sanitized after each use.
- The counter at the Front Desk must be cleaned before and after each customer.
- All keys are properly sanitized after each stay.
- The keyboard, computer screen, phone and other items used by receptionists are being disinfected before, during and after each shift.
- A disinfecting mat is located at the Front Desk entrance.
- The rooms are assigned guarantying all cleaning and disinfecting procedures.
- All guest must go through our sanitization station at the moment of arrival.
- Our transportation service for guests is being done taking all safety measures by providing disinfecting solution and sanitizer. Before and after each shuttle service we make sure our cars get disinfected inside and out.



# Accommodations/ Rooms

- We have removed all decorative pillows and other objects.
- Room cleaning will be provided to our guests only upon request.
- All of the trash cans in the room can be opened by foot to avoid direct contact.
- Before and after each stay, all clothes hangers are properly disinfected.
- Clothes iron is available upon request. (Request at Front Desk or with Housekeeping staff)
- At the moment of each room cleaning, is required that all doors and windows are open in order to have complete air circulation.
- All towels and sheets must be removed during each room cleaning service. In order to ensure the safest process, these sheets and towel will be removed and immediately placed in a closed bag and sent to the laundry room.
- To avoid contamination, it is not permitted to place towels and sheets on the floor.
- After making contact with any dirty items, personnel are strictly required to wash their hands immediately.
- Deep cleaning in the rooms includes: disinfecting walls, bathroom, TV and AC remote, floors, roof, mirrors, all surfaces, doors and windows.
- Clean clothes and sheets will only be brought into the room until the deep cleaning process is complete.
- If laundry service is requested, all items must be placed in a closed bag before turning it to the housekeeping staff.
- All sheets, towels and clothes must be washed above 60C. Guest will be informed about the process before each laundry service.
- At the end of each stay, all amenities will be removed and then replaced with a brand new disinfected set. Amenities such as: toilet paper, trash bags, soap, shampoo, etc.





# Transportation

- Our transportation service for guests is being done taking all safety measures by providing disinfecting solution and sanitizer. Before and after each shuttle service we make sure our cars get disinfected inside and out.
- Our drivers are required to wear mask at all times.
- If the driver has to use a cell phone or any other item, this will be disinfected after each use.
- Car keys, driver's license and any other document are required to get disinfected before and after each shuttle service.
- Each driver will have a thermometer for guest's body temperature to be taken upon arrival before each shuttle service.
- Sanitizer will be available at all times in our cars.
- All guests and staff are required to use sanitizing solution before entering the vehicle.



# Restaurant

- All Covana Kitchen staff is required to wear a mask at all times.
- Physical menus have been replaced with a QR code available for scan on each table.
- All tables and chairs are disinfected after each use and before a new guest arrives.
- In order to avoid any type of contamination, Covana Kitchen servers will provide guests with bottomless coffee directly to their table.
- All common use items such as: cruet, salt shakers, vinaigrette and other condiments, have been removed from tables and will be provided to each guest upon request.
- All tables at the restaurant have been located considering social distancing.
- Every food tray/plate is required to be covered while being delivered to the table.
- Before each shift, Covana Kitchen staff is strictly required to properly wash and disinfect all trays, surfaces, silverware, containers and other items. This process must be repeated after each use.
- All servers are instructed to avoid any group gathering by respecting social distancing.
- A sanitization station is placed at the entrance of the restaurant for incoming customers.
- Servers are required to wash their hands after every visit to the table or after making contact with any surface.
- Our stainless-steel straws have been replaced by eco-friendly biodegradable straws.
- Covana Kitchen restrooms are being cleaned at least 6 times a day or more, depending on the number of visitors/ guests.
- In case of ordering room service, there will be minimum to no contact with the guest. When placing the order, the guest will be informed on how to proceed when receiving the order. The server will pick up the plates from the room when indicated by the guest.



# Kitchen

- All kitchen personnel are required to wear a mask and protection gear at all times during their shift.
  - Each staff member is required to properly wash their hands before, during and after their shift.
  - It is required not to exchange any kitchen utensils amongst coworkers during a shift. If there is a need to share them, these must be washed and disinfected before and after each employee's use.
  - Before each shift, there will be specific work areas assigned for each cook in order to maintain a safe distance.
  - The schedule has been made according to sanitary and distancing requirements.
  - We avoid the usage of reusable cleaning cloths by substituting them for paper towels. All kitchen staff must wash their hands after being in contact with any surface or towel dispenser.
  - All foods and ingredients must be properly covered with lids, aluminum foil or wrap paper.
  - Every prep station must be washed and disinfected before and after each use.
  - It is mandatory that each staff member washes their hands every 15-20 minutes or after being in contact with someone or any foreign surface.
  - Equipment temperature must be checked and monitored hourly.
  - All hot food must be kept and served to a minimum temperature of 60C.
- All kitchen staff must ensure the cleaning and disinfecting process of every item received such as: canned foods, bottles, boxes, etc.,
- The access to the kitchen area is strictly restricted to scheduled kitchen staff.
  - As required by health authorities, all trash cans must have a lid and plastic bags inside.
- .



# Academy

## GYM & YOGA STUDIO

- It is required that all gym/academy staff wears a mask, and/or complete protection gear depending on the activity taking place at the time.
- Sanitizer will be available for employees and guests at the Academy section at all times.
- Staff members and guests must wash their hands frequently before, during and after the use of gym equipment.
- Sanitization station will be available at the gym and yoga studio to facilitate the cleaning and disinfection of all equipment before, during and after each use.
- Each sanitization station will provide the following items:
  - Disinfecting spray
  - Paper Towel dispenser
  - Sanitizer
- The gym will have a maximum of 3-4 people allowed at the same time.
- Exercise that required physical contact must be avoided. Most of the activities will be taking place in open outdoor spaces.
- Group classes will require to keep a safe distance of 2x2 between instructor and student, these designated spots will be marked on the floor. These room must have a proper air circulation constantly during and after each class.
- Academy common areas and restrooms will be cleaned up to 6 times a day or as many times as necessary depending on the number of guests.
- Maximum number of people at group classes:

**Yoga:** Max of 6 people in the yoga studio. If given the opportunity, the class could take place outdoors, in this case there will be a maximum of 10 people allowed.

**Ginástica Natural:** Maximum of 6 guests.

**Breathing:** Maximum of 4 guests.

**Meditation:** Maximum of 6 guests.

## SURF/SKATE CLASS

- For surf or skate class, there is a maximum of 3 students at the same time unless they belong to the same family or if they live under the same roof. Groups will not be combined; each instructor will be assigned 3 students and they will be spread out through the Academy section including open spaces.
- We have reduced our activities to a minimum or no contact between instructor and student. During the first and second reopening phase, we must evaluate the possibility of not permitting students of 16 years old or younger.

## SPA/MASSAGES

- Our massage therapist is required to wear a mask, glasses and protection gear at all times. If available, this service will be provided at our yoga studio with open air circulation, otherwise the massage room must be opened to let fresh air in during 2 hours prior guest's arrival. Our guests are also required to wear face mask during the massage.



# Vendors

- All vendors must have a full protection equipment when providing their services to Puro Surf.
- The vendor must agree to follow our biosecurity guidelines on each visit, such as shoe disinfection at the entrance, the cleaning process for all the items and any given tool they might need to deliver their products.
- Before entering our property, the vendor will be provided with gloves as a part of our biosecurity protocol.
- There is a designated area for vendors to deliver their product.
- There will be no access to the kitchen area for vendors, under any circumstances.
- Vendors will not be able to walk into the Hotel or restaurant area nor to use the restroom.



# Maintenance

- Maintenance staff will only attend to a room when the guest is not in at the same time.
- It is required that all maintenance staff wears mask and protection gear at all times.
- Every maintenance attendant will have to disinfect properly before and after each service provided.
- Staff has been highly instructed to avoid any physic contact. (Handshake, equipment management or unnecessary contact with any surface.)
- Air conditioning system must be checked periodically and filter must be changed each week.
- The maintenance staff is responsible to wash and disinfect all air conditioning filters after each checkout by using the proper disinfecting products. In addition the staff keeps a log to ensure the filters are being changed as planned.
- After each service provided it is strictly required to follow with the cleaning and disinfecting process.



# Common Areas/ Pool Area

- Disinfecting solution and sanitizer can be found throughout common areas such as restaurant, restrooms, pool area, gym and front desk.
- Every trash can on site requires no contact to open the lid.
- Staff will always keep social distance between our guests
- All sanitizer, soap and paper towel dispensers are required to get cleaned periodically and after each use.
- In case of an event, the room must be cleaned and disinfected, it also must remain open during 2 hours before guests' arrival to let air circulation.
- All restrooms and common areas must be cleaned at least 6 times a day.
- Pool area has been properly marked in order to respect social distancing, tables and chairs have been spaced out with at least 2-meter distance.
- We ask parents to be aware of their children behavior in common areas and to follow our biosecurity guidelines.
- All of our pools have been strongly reinforced with the best hydraulic system y filtration.
- We have incremented the number of times that showers and changing stations get cleaned and disinfected.



**The document presented: "Puro Surf Hotel+Performance Academy Biosecurity requirements " has been written and consolidated based on the following documents:**

- Documento oficial publicado por el Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN), el cual está disponible en: <http://www.mitur.gob.sv/biblioteca/>
- "Medidas para la reducción de riesgos higienico-sanitarios para Hoteles frente al COVID-19" brindado por **Instituto Tecnológico Hotelero de España.**
- "Protocolo para actividades de hospedaje - Sector Turismo" **del Instituto Costarricense de turismo**



The background features a large, light gray shield-like shape with a thick border. Inside the shield, there are several thin, wavy lines that resemble topographic contour lines or water ripples. The main title is centered over this graphic.

REQUISITOS DE  
**BioSeguridad** 2020

# INTRODUCCIÓN

El contexto actual a nivel mundial resultante de la pandemia COVID-19 (enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2), requiere el establecimiento de requisitos de bioseguridad para el desarrollo de las actividades humanas. Los diferentes sectores económicos deben estar preparados para su reapertura y funcionamiento en la denominada “nueva normalidad”.

Dentro de los sectores económicos de El Salvador, el Turismo es uno de los de mayor relevancia y crecimiento de la economía, por ello, se ha elaborado una serie de documentos normativos para fortalecer en materia de bioseguridad a la cadena de valor turística en los rubros: información, transporte, alojamiento, alimentación y recreación.

Este documento define requisitos a fin que se refuercen las medidas de bioseguridad en el entorno y el personal de una organización o entidad turística frente a cualquier escenario de exposición al virus SARS-CoV-2, así como las medidas que los usuarios o visitantes deben cumplir durante la prestación del servicio y hacer frente al virus citado.

# Requisitos Generales

Contamos con un comité, el cual asegurara el cumplimiento de las tareas y procesos de trabajo, los cuales garantizan la distancia de seguridad establecida y medidas implementadas por las autoridades sanitarias. Esto implica:

- **Disposición física de puestos de trabajo.**
  - **Turnos de trabajo.**
- **Organización de circulación de personas.**
- **Asignación de distanciamiento en áreas comunes.**
  - **Reuniones internas.**

- Disponer de medios para tomar la temperatura corporal a distancia, tanto a clientes, huéspedes y colaboradores de Puro Surf.
- Disponer de un medio de control de horario que evita el contacto físico (huella, dígitos, papel) del contrario debe haber solución desinfectante disponible para cada uso.
- Proporcionar equipo de protección individual para empleados.
- En el caso de los proveedores, nos encargamos de exigir que la empresa supervise que el personal cuenta con el equipo de protección individual necesario para brindar el servicio, así como que acate las medidas operativas que PS ha compartido con ellos.
- Requerido ventilar diariamente las distintas áreas del hotel.

## MEDIDAS INFORMATIVAS

- La empresa se responsabiliza por el transporte del personal, a modo que nuestros colaboradores no se vean expuestos a un punto de contagio como lo pudiese ser el transporte público.
- Los empleados están informados del plan de contingencia para ser puesto en marcha y mantenerlo adecuadamente.
- Proveedores y clientes están informados de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar, tales como: el uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.
- El cliente es informado de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas antes de confirmar su reserva.

- El hotel, Restaurante y áreas comunes cuenta con letreros con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes.
- Indicaciones físicas para respetar el distanciamiento social en área de recepción, restaurante y áreas comunes.
- Contar con información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.
- Los proveedores de servicios externos deben estar informados de las medidas implementadas que deberán respetar en cada entrega.

## RESPONSABILIDADES DEL COMITÉ

- Establecer los objetivos.
- Fijar los mecanismos para tomar las mejores decisiones y asegurar el cumplimiento de procesos.
- Mantener una base de datos actualizada que refleje las condiciones de salud del personal, así como otra información necesaria ante cualquier emergencia.
- Debe llevarse una bitácora donde se registre el historial de las diferentes mediciones de temperatura corporal del personal que presenten sintomatología compatible con COVID-19
- Diseñar las medidas de protección necesarias para el plan de contingencia
- Planificar, implantar y supervisar el plan de contingencia, valorando su eficacia y haciendo las modificaciones necesarias de ser necesario.
- Detallar la supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes.

# RECOMENDACIONES GENERALES A TOMAR EN CUENTA POR NUESTROS COLABORADORES EN TODO MOMENTO

## MEDIDAS PARA EL PERSONAL

- El personal conoce el plan de contingencia diseñado y sus responsabilidades.
- El personal sabe que debe evitar el saludo con contacto físico y respetar el distanciamiento.
- Utilizar mascarilla y equipo de protección según lo requiera.
- El personal debe lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, tocarse la nariz, cualquier contacto de superficies potencialmente contaminadas. (dinero, documentos, etc)
- El personal debe desinfectar frecuentemente objetos personales con solución desinfectante. (gafas, celulares, etc)
- Hemos establecido medidas de desinfección de equipos que se comparten entre colaboradores

## ÁREAS DE USO DE EMPLEADOS

- Se estableció un horario de uso de comedor para evitar aglomeraciones y asegurar un estado óptimo de higiene.
- Se realiza una limpieza en área de empleados al menos 4 veces al día.
- La ropa de la calle debe guardarse en bolsa o maletín para evitar contaminación entre ropa de la calle y uniforme de trabajo.

# Medidas para la Reducción de Riesgos Higiénicos/Sanitarios POR ÁREA



# Recepción

Se establece un número límite de personas en la zona de recepción, siempre respetando las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y empleados.

- En la zona de recepción se cuenta con alcohol gel disponible para empleados y clientes.
- Se evita compartir lapiceros, en caso de hacerlo se desinfecta después de cada uso.
- Contamos con marcadores de distancia para asegurar el distanciamiento social.
- Se fomenta el pago con tarjeta de crédito, (preferiblemente de chip), transferencia bancaria.
- El personal asignado al traslado del huésped a su habitación debe garantizar su limpieza y desinfección antes y después de acompañar al huésped, siempre respetando el distanciamiento.
- Hemos disminuido al mínimo el material impreso.
- Se desinfecta el POS después de cada uso.
- La limpieza del mostrador se realiza después de la atención a cada cliente.
- Las llaves se depositan en un recipiente con desinfectante y la limpieza correspondiente al final de la estadía.
- El teclado, pantalla, teléfono y otros elementos utilizados por recepcionistas, se desinfecta al inicio y al final de cada turno de trabajo.
- Disponemos de alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- La asignación de habitaciones se realiza garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.
- Contamos con una estación de sanitización para todos los huéspedes que ingresen a las instalaciones.
- El servicio de transporte de huéspedes y equipaje se realiza en condiciones de seguridad disponiendo de guantes desechables y/o solución desinfectante. Antes y después de cada transporte, nos aseguramos de desinfectar el carro tanto por fuera, como por dentro.



# Alojamiento/ Habitaciones

- Hemos reducido la cantidad de textiles y objetos de decoración.
- Se brinda limpieza de habitación únicamente a solicitud del cliente.
- Contamos con Papelera de baño con tapa y accionamiento no manual.
- Se desinfectan los ganchos para colgar ropa a la salida de cada huésped.
- Se limita el uso de plancha. Estas estarán Disponible a solicitud del huésped.
- Es requerido que se ventile la habitación al momento de la limpieza. Esto se deberá realizar abriendo la puerta de madera y de vidrio en su totalidad, al igual que manteniendo el AC apagado durante todo el proceso de limpieza.
- Se reemplazan las toallas y sábanas en cada limpieza. Para realizarlo de la manera más segura, es necesario meterlas en una bolsa y mantenerla cerrada hasta ser entregada en lavandería.
- No se sacuden los textiles sucios.
- No es permitido dejar las sábanas o toallas en el piso para evitar cualquier contacto con alguna superficie.
- Tras manipular textiles sucios el personal debe lavarse las manos minuciosamente.
- La limpieza profunda de la habitación requiere limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas.
- Es requerido la desinfección de cada superficie, controles y equipamientos de uso.
- Poner ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- De solicitar servicio de lavandería, la ropa sucia es depositada en bolsas cerradas antes de transportarla al área de lavandería.
- Toda sabana o ropa sucia se lavan por encima de los 60C. Se confirma con el huésped acerca de este proceso para asegurar la calidad del servicio.
- Cuando el huésped realice su Check out, se deben retirar y sustituir todas las facilidades de aseo tales como: sobrantes de rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, de jabón de baño y champú entre otras. Esto no aplica para el caso de dispensadores.
- Evitamos la entrada del carro de limpieza en las habitaciones.
- Hemos definido una rutina que evite que los textiles limpios que saldrán de lavandería se contaminen con los textiles sucios que ingresen.





# Transporte

- Los conductores deben portar siempre mascarilla.
- Evitar saludos con contacto físico.
- Cuando el conductor haga uso de su teléfono móvil debe evitar el contacto de este con la mascarilla y desinfectarlo posteriormente a su uso.
- Todo elemento como llaves y tarjeta de circulación que le entreguen al conductor deben desinfectarse con solución alcohólica.
- Tomar temperatura corporal de los clientes antes del ingreso al vehículo con termómetro infrarrojo.
- El vehículo debe portar siempre solución alcohólica al 70%.
- Contamos con atomizaciones de solución alcohólica asegurando que se rocíe la superficie completa de la suela del calzado de las personas que ingresan al vehículo. Esta actividad debe tener una duración no menor a 10 segundos.
- El equipaje de los clientes debe ser rociado con solución alcohólica para desinfectarlo antes de colocarlo en el vehículo.
- Cada vez que el vehículo ingresa a instalaciones del hotel debe ser sometido a un procedimiento de desinfección establecido por la empresa.
- Realizar limpieza y desinfección del vehículo que no exceda de 2 horas luego de utilizado
- Es requerido realizar la Limpieza y desinfección antes y después de cada servicio.
- Contamos con una barrera física de policarbonato que separa al conductor de los pasajeros.



# Restaurante

- Las mesas y sillas son desinfectadas luego de cada uso y antes de recibir a un nuevo cliente.
- Se evita la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio. El café durante el desayuno, disponible para huéspedes será servido por un miembro del equipo de Covana Kitchen.
- Se sustituyen elementos y equipamientos de uso común como vinagreras, saleros, aceiteras y condimentos. Estos serán brindados en paquetes desechables para el uso único de cada huésped.
- Las mesas estarán habilitadas en el área de restaurante respetando las medidas de distanciamiento.
- Nos aseguramos que la entrega de los alimentos esté protegido desde el traslado de la cocina a la mesa.
- Antes de iniciar la operación es requerido lavar las bandejas, azafates, contenedores de almacenamiento y otros, con agua y jabón. Se repite este procedimiento después de cada uso.
- Evitamos aglomeraciones de camareros en la zona de despacho de los alimentos.
- Contamos con una estación de sanitización en la entrada para clientes externos.
- Es requerido que el personal de servicio utilice mascarilla durante todo el turno de trabajo.
- Se sustituyen los menús físicos por un menú disponible al escanear un código QR.
- Es requerido que el personal se lave las manos después de cada contacto con el cliente, cualquier superficie y/o personal de cocina.
- Aseguramos de tener pajillas de material biodegradable, ya que por el momento no es bueno hacer el uso de pajillas de acero inoxidable.
- Se incrementó la frecuencia de limpieza de baños de Restaurante hasta 6 veces al día o más, dependiendo si el tráfico de clientes lo requiere.
- Cada plato e utensilio puesto en uso es desinfectado con los químicos que corresponden para asegurar su debida sanitización.

- En caso de brindar servicio a la habitación, no habrá contacto directo con el huésped. Al momento de recibir la orden, se informará al huésped sobre la modalidad de retiro de platos sucios.



# Cocina

- Cada colaborador debe contar con el uniforme y equipo completo antes de ingresar al área de cocina. (Mascarilla, redecilla, guantes, gorra).
- Es requerido el no intercambiar utensilios entre chefs sin limpiar y desinfectar previamente.
- El personal de cocina debe utilizar mascarilla indispensable para las actividades durante su jornada.
- Establecer rutinas de trabajo con los equipos de cocina para marcar los flujos y que cada persona conozca las actividades asignadas a su puesto de trabajo, para esto hemos señalado los lugares de trabajo de cada colaborador.
- El horario esta creado a modo que se evite aglomeraciones en el área de cocina.
- Evitamos el uso de paños reutilizables dando preferencia al papel de un solo uso. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.
- El personal debe evitar tener contacto con la superficie del dispensador.
- Los alimentos deben mantener la cadena de frío y protegerse en todo momento con films, vitrinas, envases y etiquetas.
- Las estaciones de preparación de alimentos se desinfectan después de cada uso con agua y jabón y con el respectivo desinfectante recomendado para áreas de alimentos.
- Es requerido que cada colaborador se lave las manos al menos cada 15-20 minutos o al tener contacto con otra persona o superficie.
- Revisamos la temperatura de nuestros equipos cada hora.
- Es requerido que cada colaborador se lave las manos adecuadamente al inicio, durante y después de la jornada.
- Lavar y desinfectar utensilios antes y después de cada preparación de platillo
- Mantenemos todos los recipientes debidamente sellados/tapados en todo momento.
- Desinfectamos cada alimento y producto que ingresa al área de cocina.
- Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse a una temperatura mayor o igual de sesenta grados Celsius (60°C)
- Nos Aseguramos que los insumos como enlatados, bolsas, frascos, cajas y recipientes, se limpien y desinfecten con atomizaciones a base de hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 0.5% previamente a su almacenamiento. Cuando se utilicen dichos insumos

estos deben ser limpiados y desinfectados con agua y jabón y con soluciones desinfectantes a base de hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 0.5% con una exposición no menor a 10 segundos.

- Está restringido el ingreso de cualquier colaborador que no forme parte del equipo de cocina.
- Las mesas de trabajo y cada superficie son debidamente desinfectadas antes y después de cada uso.
- Los ductos de ventilación y campanas de la cocina deberán funcionar adecuadamente y contar con los cambios de filtros de alta eficiencia, esto contribuirá a la ventilación del área de la cocina y de esta manera disminuir la posible carga viral.
- Como requerido, los depósitos para almacenamiento de desechos generados cuentan con tapadera y bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero, deberá ser de tal forma que se evite el contacto con las manos de los usuarios.



# Academia

## GIMNASIO Y SALÓN DE YOGA

- Es requerido que el personal de gimnasio haga uso de mascarilla, equipos de protección personal visual u otros según el nivel de riesgo al que se encuentre expuesto para las actividades.
- En la sección de Academia se cuenta con alcohol gel disponible para empleados y clientes.
- Recomendación de lavado frecuente de manos a usuarios y empleados durante la estancia en las instalaciones.
- Instalación de estaciones de limpieza y desinfección en todos los espacios (gimnasio, área general, yoga), para facilitar la limpieza y desinfección del equipamiento, antes y después de cada uso, complementario al servicio de limpieza de HK.
- Dichas estaciones de limpieza y desinfección dispondrán del siguiente material y producto:
  - Atomizador desinfectante.
  - Dispensadores de papel con una papeleras para depositar los desechos.
  - Dispensador de alcohol gel.
- Se deben evitar los ejercicios que conlleven contacto y las actividades que se puedan realizar al aire libre se llevarán a espacios abiertos
- Se mantiene el uso del gimnasio a un número máximo de 3-4 personas de manera simultánea.
- Se dispone de un basurero con accionamiento no manual para depositar toallas de papel después de cada uso.
- Las clases colectivas garantizan un espacio de 2x2 al margen del instructor y entre cada alumno con posiciones marcadas en el suelo y evitando ejercicios de contacto.
- Se asegura un periodo sin actividad entre sesiones colectivas para limpiar y desinfectar. Para ello, es requerido que se ventilen los espacios constantemente.
- Se requiere el uso de toallas desinfectantes antes y después de utilizar las maquinas.

- Los baños y áreas comunes del área de Academia se desinfectarán cada vez que lo requiera o hasta 6 veces al día. Se incrementará el número de limpieza de acuerdo al flujo de personas.

- Cantidad máxima de alumnos para clases grupales:

**Yoga:** Máximo de 6 alumnos en el salón de yoga. De haber oportunidad, la clase se llevará al aire libre y se permitirá un máximo de 10 personas, siempre respetando el distanciamiento.

**Ginástica Natural:** Máximo de 6 alumnos.

**Respiración:** Máximo de 4 alumnos.

**Meditación:** Máximo de 6 alumnos.

## SURF/SKATE CLASS

- TBD La propuesta es un máximo de 3 alumnos por instructor, a menos que los alumnos cohabiten bajo el mismo techo. Adicional no podrán combinarse grupos de alumnos de cada instructor es decir si a la misma hora todos los instructores tienen clases asignadas, cada instructor será el encargado de buscar un área para impartir la clase teórica y no podrá ser la misma área de otro instructor, las áreas disponibles serán gimnasio, área general de academia, salón de video análisis, yoga estudio.
- Hemos reducido el contacto personal al mínimo con cada alumno, se deberá considerar la posibilidad de no impartir clases a menores de 16 años, al menos en las primeras fases de reapertura.

## SPA/MASAJES

- Nuestra masajista debe hacer uso de mascarilla y lentes protectores. Este servicio se dará en un lugar con ventilación abierta como primera opción. En caso de realizar este servicio en lugares cerrados deberán sustituir los lentes protectores por pantallas faciales u otros según el nivel de riesgo al que se encuentre expuesto. De igual forma, es requerido que nuestros huéspedes hagan uso de mascarilla al momento del masaje.



# Proveedores

- Los proveedores deben proporcionar a sus colaboradores el equipo de protección personal para el desarrollo de sus actividades.
- El proveedor deberá estar de acuerdo en seguir nuestros protocolos para cada visita, lo cual comprende una desinfección tanto los colaboradores, los productos a recibir, como las herramientas de trabajo que utilicen para su entrega
- El personal de la empresa proveedora deberá estar anuente sobre la limpieza de la suela de zapato.
- Antes de ingresar a las instalaciones se le proporciona guantes a cada proveedor como parte del protocolo de entrega.
- Hemos definido un área específica para entrega/recibimiento de producto.
- Contamos con señalización en el área de cocina que limite el ingreso.
- No brindamos acceso a los baños de la propiedad para uso de proveedores.



# Mantenimiento

- El personal de mantenimiento entrará a la habitación cuando el cliente no se encuentre en ella.
- Es requerido que el personal utilice equipo de trabajo y de protección individual.
- El personal debe desinfectarse debidamente antes y después de haber realizado la reparación.
- Evitar cualquier contacto físico (saludos, entrega de equipo o contacto innecesario con superficies en habitaciones)
- Se revisa periódicamente el sistema de aire acondicionado.
- Se cambian filtro de aire acondicionado cada semana.
- El área de mantenimiento se responsabiliza en lavar y desinfectar los filtros luego del aire acondicionado luego de cada check out, siempre haciendo uso de los químicos y desinfectantes pertinentes para esto. Adicionalmente cuenta con una bitácora para asegurar el cumplimiento establecido de reemplazo de filtros.
- Después de cada procedimiento, es requerido seguir con el protocolo de limpieza profunda en el área a donde se ha dado el servicio.





# Áreas Comunes/ Área de Piscina

- El hotel dispone de solución desinfectante en áreas comunes como restaurante, baños, área de piscina, gimnasio y recepción.
- Contamos con basureros de tapadera con accionamiento no manual.
- Mantener la distancia de seguridad entre clientes.
- Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpian periódicamente atendiendo a su uso.
- Los espacios cerrados que se utilicen para eventos, deben desinfectarse y ventilarse 2 horas antes de su uso.
- Los baños y áreas comunes se desinfectan un máximo de 6 veces al día.
- El área de piscina está debidamente señalizada para el cumplimiento del distanciamiento físico entre personas y grupos de al menos dos metros.
- Dispondremos de medios de información y comunicación adecuados que recuerden a los padres verificar que sus hijos cumplen con las medidas de bioseguridad durante su estadía.
- Disponemos de un buen sistema hidráulico y de filtración.
- Se incrementó el número de limpieza diaria de duchas y alrededores.



**El documento presentado: "Requisitos de Bioseguridad de Puro Surf Hotel+Performance Academy" ha sido redactado y consolidado en base a:**

- Documento oficial publicado por el Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN), el cual está disponible en: <http://www.mitur.gob.sv/biblioteca/>
- "Medidas para la reducción de riesgos higienico-sanitarios para Hoteles frente al COVID-19" brindado por **Instituto Tecnológico Hotelero de España.**
- "Protocolo para actividades de hospedaje - Sector Turismo" **del Instituto Costarricense de turismo**