



VERSIÓN

DA-F-TRD

02

**APROBACIÓN** 

SECRETARÍA DE TURISMO Y DESARROLLO **ECONÓMICO** 

PROCESO: PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Floridablanca, AGOSTO de 2020

Señor(a) JENNIFER FORERO NARANJO HOSTAL DON JUAN COLONIAL info@hostalesdonjuan.com

Ref. Aprobación de re activación de labores

En atención al asunto de referencia, el suscrito Secretario de Turismo y Desarrollo Económico de la Alcaldía Municipal de Floridablanca, procede a RESOLVER su solicitud de RE ACTIVACIÓN DE LABORES, impetrada el día 13 de AGOSTO de 2020, a través del correo electrónico turismoydesarrolloeconomico@floridablanca.gov.co, lo anterior en los siguientes términos:

PRIMERO: Que el artículo 4 del Decreto 0268 del 31 de julio de 2020, expedido por el señor Alcalde del Municipio de Floridablanca, ordena que:

ARTÍCULO CUARTO. LA SECRETARÍA DE TURISMO Y DESARROLLO ECONÓMICO en el marco de sus competencias será la responsable de diseñar e implementar los procesos y procedimientos para la autorización de los pilotos y protocolos de bioseguridad de que trata los parágrafos tercero y cuarto del artículo 5 del Decreto Nacional Nº 1076 de 2020, así como todas las gestiones que en relación a ello haya lugar en coordinación con el Ministerio de Interior.

Parágrafo Primero. Para la implementación de que trata el presente artículo, la Secretaría de Turismo y Desarrollo económico podrá solicitar la colaboración de la Secretaría de Salud y la Secretaría del Interior del Municipio.

SEGUNDO: Que la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico de la Alcaldía Municipal de Floridablanca recibió solicitud de RE ACTIVACIÓN ECONÓMICA, por parte del señor(a) JENNIFER FORERO NARANJO, representante de HOSTAL DON JUAN COLONIAL, a través de la dirección de correo electrónico turismoydesarrolloeconomico@floridablanca.gov.co.

CUARTO: Que revisada la documentación aportada por el peticionario, la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico encuentra que han sido aportados los documentos mínimos requeridos por la HOJA DE RUTA No.3 y que los procedimientos adoptados por HOSTAL DON JUAN COLONIAL, se ajustan de conformidad con la Resolución 675 de 2020 y la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.

En mérito de lo expuesto anteriormente, el suscrito Secretario de Turismo y Desarrollo Económico APRUEBA SU SOLICITUD de RE ACTIVACIÓN económica del local HOSTAL DON JUAN COLONIAL, así mismo le informa que deberá acondicionar su horario de atención y/o funcionamiento a los dispuesto por el artículo 5 del DECRERO 0268 del 31 de julio de 2020

Esta dependencia advierte que los días sábados, domingos y festivos el establecimiento podrá operar bajo las restricciones establecidas en el decreto 0268 de 2020.

El solicitante deberá haber aportado todos los documentos de HOJA DE RUTA No. 3 dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la expedición del presente documento, en cualquier caso, al momento de la visita de la Secretaría de Salud del municipio deberá haberlos aportado.





CÓDIGO: DA- F - TRD

VERSIÓN

02

**APROBACIÓN** 

SECRETARÍA DE TURISMO Y DESARROLLO
ECONÓMICO

PROCESO: PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Los establecimientos dedicados al comercio al por mayor, al por menor, los centros comerciales, las tiendas, supermercados, micromercados y grandes superficies en ningún caso podrán superar el aforo del 30% de su capacidad total. De igual forma deberán indicar mediante aviso ubicado en la parte externa del establecimiento su capacidad máxima teniendo en cuenta la limitación aquí establecida, así mismo se advierte que Los centros de estética y peluquería, taller de mecánica, CDA únicamente podrán prestar su servicio con cita previa teniendo en cuenta las restricciones de pico y cédula de la administración municipal. Frente al funcionamiento de almacenes o tiendas de venta al por menor y al por mayor de prendas de vestir, se deberá restringir totalmente la manipulación de los artículos por parte de las personas que ingresen al establecimiento.

En todo caso, los establecimientos y locales gastronómicos y de venta de bebidas embriagantes permanecerán cerrados, no obstante, podrán ofrecer sus servicios y productos a través de comercio electrónico, por entrega a domicilio o por entrega para llevar.

El presente documento está sujeto a las disposiciones dadas por la Alcaldía Municipal de Floridablanca y la Gobernación de Santander.

Finalmente, se le informa al señor(a) **JENNIFER FORERO NARANJO** que por parte de la administración municipal se hará supervisión del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad de HOSTAL DON JUAN COLONIAL, a través de La Secretaría de Salud del municipio.

Dado en Floridablanca a los 20 días del mes de AGOSTO de 2020.

NICOLÁS ANDRÉS CONTRERAS BAEZ SECRETARIO DE TURISMO Y DESARROLLO ECONÓMICO

Provectó: MAYRA GONZALEZ, CONTRATISTA





**CÓDIGO**: 800-43.004

VERSIÓN

0

#### ACTA DE SEGUIMIENTO A PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

SECRETARIA DE SALUD PROCESO: ASEGURAMIENTO

ACTA DE SEGUIMIENTO									
LUGAR	Floridablanca	NUMERO	20200504	FECHA	CHA 10/09/2020				
	ENTIDAD AUDITADA								
NIT	10986816394	RAZÓN SO	CIAL	IAL HOSTAL DON JUAN COLONIAL					
DIRECCIO	ÓN VISITA	Calle 32 # 26-38 Barrio Cañaveral							
REPRESE	ENTANTE LEGAL:	JENNIFER FORERO NARANJO			ACTIVIDAD COMERCIAL	1			

## **DESARROLLO DE LA VISITA**

En el marco de nuestras competencias como entidad de seguimiento y vigilancia, frente a la emergencia sanitaria por COVID-19, y teniendo en cuenta los lineamientos contenidos en la Resolución 666 del 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social, así como el Decreto 204 del 26 de abril de 2020 emitido por la Alcaldía Municipal de Floridablanca, la Secretaria Local de Salud realizó el presente **SEGUIMIENTO** al plan de mejora producto de la verificación al cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad, el pasado 02/09/2020.

A continuación, se detallan los resultados obtenidos durante el proceso de seguimiento.

	ITEMS CON INCUMPLIMIENTO CRITICOS									
No. NOMBRE DEL PROCESO ID		ID	ITEM	HALLAZGOS CRITICOS						

	ITEMS CON INCUMPLIMIENTO									
No.	NOMBRE DEL PROCESO	ID	ITEM	HALLAZGOS Y OBSERVACIONES						

	RECOMENDACIONES									
No.	NOMBRE DEL PROCESO	ID	ITEM	RECOMENDACION Y OBSERVACIONES						
1	REGISTROS	1071	La empresa tiene establecido el proceso de verificación, registro y notificación positiva de toma de temperatura digital en todas las entradas y salidas que incluyan parqueaderos, en caso de registrar temperatura igual o superiores de 38 grados, tiene establecido el procedimiento para evitar el ingreso al establecimiento, en caso de ser empleado cuenta con el procedimiento para realizar la notificación correspondiente en la plataforma CoronAPP, secretaria de salud o ARL.	Se recomienda modificación de formato de toma de temperatura y síntomas.						
2	REGISTROS	1072	La empresa cuenta con la información y la socialización con empleados de no permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros							

ELABORO	FECHA	REVISO	FECHA	APROBÓ	FECHA
EQUIPO MECI	SEPTIEMBRE 2016	RESPONSABLE DEL PROCESO	SEPTIEMBRE 2016		





**CÓDIGO**: 800-43.004

VERSIÓN

0

## ACTA DE SEGUIMIENTO A PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

CESO: ASEGURAMIENTO
)

	de fiebre mayor o igual a 38°C. Toma de temperatura de los trabajadores y visitantes al ingreso.	
--	--	--

	ITEMS SUBSANADOS DE LA ENTIDAD									
No.	No. NOMBRE DEL PROCESO ID		ITEM	OBSERVACIONES						
1	ARL	10112	La empresa cuenta con la matriz de riesgo y peligros involucrando COVID-19	Hallazgo Inicial: Existe el incumplimiento del marco normativo del Decreto 204 del 26 de abril de 2020 de Floridablanca donde no se evidencia matriz de peligros y riesgos, no se evidencia Matriz legal.  Seguimiento: Se evidencia matriz de peligros y riesgos ITEM SUBSANADO Se evidencia matriz legal ITEM SUBSANADO.						
2	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	1021	Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa definieron los EPP indicados para la protección personal de acuerdo con la labor y para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	Hallazgo Inicial: Existe el incumplimiento del marco normativo de la Resolución 666 del 2020 en referencia a matriz de EPP.  Seguimiento: Se evidencia matriz de EPP. ITEM SUBSANADO.						
3	ENTORNOS 1083		La empresa garantiza la correcta circulación del aire en el espacio de trabajo y el mantenimiento de los equipos y sistemas de ventilación.	Hallazgo Inicial: Existe el incumplimiento del marco normativo de la Resolución 666 del 2020. No se evidencia sistemas de ventilación.  Seguimiento: Se evidencia soportes de mantenimiento de aires acondicionados. ITEM SUBSANADO.						

## **DESEMPEÑO**

La **empresa o establecimiento,** obtuvo una calificación de **600/600** equivalente a un **100,00%** lo que se considera dentro del cumplimiento de los componentes evaluados que la empresa está en un nivel de desempeño **EXCELENTE**,

# ESCALA DE DESEMPEÑO

EXCELENTE:	CUMPLIMIENTO EN EL 100% DE LAS OBLIGACIONES
BUENA:	CUMPLIMIENTO EN EL 80% A 99% DE LAS OBLIGACIONES
ACEPTABLE:	CUMPLIMIENTO EN EL 60% A 79% DE LAS OBLIGACIONES
DEFICIENTE:	CUMPLIMIENTO POR INFERIOR DEL 60% DE LAS OBLIGACIONES

ELABORO	FECHA	REVISO	FECHA	APROBÓ	FECHA
EQUIPO MECI	SEPTIEMBRE 2016	RESPONSABLE DEL PROCESO	SEPTIEMBRE 2016		





**CÓDIGO**: 800-43.004

VERSIÓN

0

## ACTA DE SEGUIMIENTO A PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

SECRETARIA DE SALUD PROCESO: ASEGURAMIENTO

	RESULTADO FINAL										
Nro.	Componente	Hallazgos	P_Hallazgos	Cumple	P_Cumple	No Cumple	P_No cumple	P Obtenido	%	P_Max	
1	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD COVID 19	0	0	30	600	0	0	600	100,00%	600	
	Total	0		30		0		600	100,00%	600	

#### **RECOMENDACIONES GENERALES**

Dentro de la responsabilidad social que debe cumplir todas las empresas adscritas a Floridablanca es la de realizar el cargue diario de la información de las condiciones de salud de los trabajadores como temperatura y sintomatología a través de este link:

http://yotrabajoseguro.floridablanca.gov.co

## **INFORMACION ADICIONAL**

Teniendo en cuenta que todos los incumplimientos fueron subsanados evidenciándose la implementación de acciones correctivas en los procesos definidos, la empresa debe continuar con el cumplimiento e implementación estricto del protocolo de bioseguridad implementado por la empresa, sin embargo, se tendrá que garantizar la actualización e implementación de acuerdo a los lineamientos gubernamentales y todos los controles definidos para prevenir el contagio de COVID-19. La entidad territorial podrá realizar una nueva auditoría de seguimiento a la empresa si así lo requiere.

Se le recuerda a la empresa hacer el cargue diario de la información de las condiciones de salud de los trabajadores a la plataforma de http://yotrabajoseguro.floridablanca.gov.co/login.aspx de la secretaria local de salud de Floridablanca.

Cordialmente,

**ORIGINAL FIRMADO** 

Se verifica por código QR

Profesional CPS – SLSF Área de Aseguramiento. Secretaria local de salud



ELABORO	FECHA	REVISO	FECHA	APROBÓ	FECHA
EQUIPO MECI	SEPTIEMBRE 2016	RESPONSABLE DEL PROCESO	SEPTIEMBRE 2016		