



OPERADO POR GRUPO HEROICA

GUÍA DE BIOSEGURIDAD

1. Introducción, objetivos, y alcance
2. Normatividad
3. Medidas de prevención y mitigación.
4. Gestión de eventos
5. Limpieza y desinfección
6. Infraestructura
7. Distanciamiento físico y montaje de áreas
8. Control de ingreso
9. Alimentos y bebidas,
10. Otros servicios: Proveedores y audiovisuales
11. Talento humano



CENTRO DE CONVENCIONES
CARTAGENA DE INDIAS

Grupo Heroica, operador del Centro de Convenciones Cartagena de Indias (CCCI), certificó la operación del recinto, bajo el sello de bioseguridad **“Check-In Certificado”**, creado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con el apoyo de ProColombia e Icontec, y el sello **“Safe Guard”** a cargo del ente internacional Bureau Veritas. Nuestros protocolos de seguridad sanitaria abarcan áreas como acceso al recinto, control de proveedores, montajes, alimentos y bebidas, equipos audiovisuales, estacionamientos, entre otros, con el objetivo de garantizarle a nuestros asistentes control en todas las áreas de interacción para una reactivación segura de los eventos.



INTRODUCCIÓN

Dada la situación de emergencia nacional, generada por la propagación del virus Covid 19, el Centro de Convenciones Cartagena de Indias (CCCI) ha desarrollado este documento con las medidas preventivas y de mitigación, y protocolos de bioseguridad para su implementación y cumplimiento por parte del recinto, visitantes, clientes y proveedores. El documento contempla y cumple con todos los lineamientos emitidos por el Gobierno Nacional, teniendo como fin la prevención y mitigación del virus.

OBJETIVO GENERAL

Contemplar y acoger todas las medidas generales de bioseguridad de acuerdo con la normativa legal vigente para prevenir y mitigar la propagación de virus que causan Infecciones Respiratorias Agudas (IRA).

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Permitir el desarrollo de actividades con las medidas de bioseguridad para todo el personal que ingrese a las instalaciones.
- Estipular los procedimientos para la realización de eventos en el CCCI detallando cada actividad a ser desarrollada contemplando las medidas de bioseguridad.
- Determinar los procesos de aseo y desinfección de grandes superficies, zonas comunes, y elementos del recinto que garanticen su limpieza y desinfección.
- Contemplar los protocolos de ingreso y medidas de mitigación para todo el personal que ingrese al recinto.
- Definir los procesos para suministrar elementos de protección personal a todos los trabajadores.
- Establecer medidas de cumplimiento por parte de todos los trabajadores, clientes, visitantes y proveedores.
- Establecer recomendaciones de higiene personal que deben aplicar en el área de trabajo y en sus residencias.

ALCANCE

Todas las medidas y protocolos contemplados en este documento aplican para todo el personal que labore o ingrese a las instalaciones del Centro de Convenciones Cartagena de Indias durante el tiempo de emergencia sanitaria.



Protocolo de **bioseguridad** del evento que dio inicio a la operación de Afinia, Grupo EPM, en los departamentos de Bolívar, Córdoba y Sucre.

CLAUSTRO DE LAS ÁNIMAS, 2020.



Montaje tipo auditorio con distanciamiento social de 2 metros entre participantes.

GRAN SALÓN BARAHONA

NORMATIVIDAD

Para la elaboración del Protocolo de Bioseguridad se han contemplado los lineamientos definidos por las autoridades de salud internacional, el Gobierno Nacional y los protocolos e instructivos que ha definido la industria y que son de obligatorio cumplimiento en la de operación de eventos.

A continuación, se relacionan los documentos normativos y externos que se han tomado de referencia para la creación de los protocolos, los cuales han sido incorporados en la actualización de la Matriz de Requisitos Legales del recinto.

Decreto 488 de 2020. Por el cual se dictan medidas de orden laboral, dentro del estado de emergencia económica, social y ecológica.

Resolución 358 de 2020. Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus.

Resolución 453 de 2020. Por la cual se adoptan medidas sanitarias de control en algunos establecimientos por causa de COVID-19 y se dictan otras disposiciones.

Circular 0005. Ministerio de salud y protección social. Directrices para la detección temprana, el control y la atención ante la posible introducción del nuevo Coronavirus COVID-19 y la implementación de los planes de preparación y respuesta ante este riesgo.

Resolución 0666. Ministerio de salud y protección social. Por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

Resolución 748 de 2020. Por la cual se adoptan las medidas de la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y bebidas.

Decreto 1072 de 2015. por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Trabajo. Capítulo 6 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Decreto 2562 de 2012, artículo 80 de la Ley 9 de 1979 y artículo 11 de la Ley 1562 de 2012, se permite informar e instruir sobre los lineamientos y acciones de prevención del riesgo y propagación de la IRA, en ambientes laborales.

Circular 0017 24 de febrero de 2020: Lineamientos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y

atención de casos por enfermedad de COVID-19 (coronavirus)- Ministerio de Trabajo.

Circular 0018/ 10 de marzo de 2020: Lineamientos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención de casos por enfermedad de COVID-19 (coronavirus)- Ministerio de Trabajo.

Circular Conjunta 0011/ 09 marzo de 2020: Recomendaciones para la prevención de IRA por enfermedad de COVID-19 (coronavirus) en el entorno educativo.

Resolución 0576 del 27 mayo: Creación sello calidad - CHECK IN

Resolución 1050 de 2020: Por medio de la cual adopta el protocolo de bioseguridad para el servicio de entrega de alimentos para llevar y el expendio de comidas a la mesa.

3G - Good Practice Guidance Addressing COVID-19 Requirements for Re-Opening Business Events - AIPC, ICCA, UFI.

Resolución 1443 de 2020: Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en las actividades de los operadores turísticos y en los servicios turísticos prestados en las áreas y atractivos turísticos.

Resolución 1569 de 2020: Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

Resolución 1681 de 2020: Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para la actividad de ferias empresariales.

Resolución 1746 de 2020: Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en la realización de actividades de exhibición cinematográfica y artes escénicas en música, magia, teatro, danza y circo, discriminadas en la clasificación internacional CIU 5914 y 90, realizadas en autocines, auto eventos, salas de cine, teatros y en otras infraestructuras de artes escénicas.

Decreto 1449 de 2020: Por medio de la cual se implementa plan piloto para la realización de eventos y ferias empresariales en el distrito de Cartagena de Indias y otras disposiciones.

Resolución 223 de 2020: Por medio de la cual se modifica la resolución 666 de 2020 en el sentido de sustituir su anexo técnico.

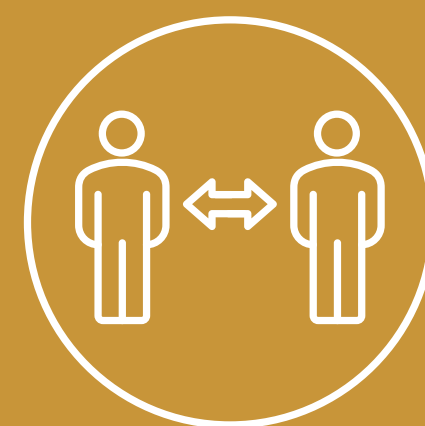
MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN

Con el fin de mantener el orden y la bioseguridad dentro de las instalaciones se han definido unas medidas preventivas y de mitigación que ayudaran a minimizar el riesgo de las personas que se encuentren en las instalaciones del CCCI.



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP):

Son aquellos elementos de uso obligatorio para el personal que ingrese a las instalaciones con el objetivo de mitigar las posibilidades de contagio o transmisión del virus



DISTANCIAMIENTO FÍSICO:

Se debe cumplir con una distancia mínima de 2 metros de separación entre las personas en un mismo espacio.



PROTOCOLOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP):

Lavado de Manos: de acuerdo con la OMS se debe realizar este proceso cada 2 a 3 horas, así como reforzar al realizar actividades que requieran el uso de las manos.

Hidratación: Es importante cargar su envase personal para mantenerse hidratado durante el día.

Síntomas: En caso de presentar tos, fiebre, dificultad para respirar o malestar general, por favor comuníquese inmediatamente con el personal operativo del evento o del recinto.

Recuerde:

Evite tocarse la cara, ojos y nariz.

Al momento de toser o estornudar, cubra la boca y nariz con la parte superior del brazo.

Salude con toque de pie o codos o con la mano desde la distancia.



ESTACIONES DE DESINFECCIÓN:

Se cuenta con estaciones con gel antibacterial en puntos estratégicos del recinto con el fin de que personas realicen la desinfección de sus manos de manera constante.



GESTIÓN DE EVENTOS

Con el fin de garantizar la planificación oportuna y adecuada de todos los eventos que se desarrollan en el Centro de Convenciones Cartagena de Indias, se han establecido unas medidas que permitan dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad del recinto

REUNIONES CON CLIENTES: Reuniones pre-operativas para la revisión y planeación de los servicios contratados para la realización del evento, de cara al cumplimiento con nuestros estándares de calidad y la bioseguridad.

PLAN DE ACCIÓN: El CCCI cuenta con documento interno de comunicación que tiene como objetivo la coordinación operativa de todos los servicios solicitados por el cliente dentro del cual se detallará la coordinación y cumplimiento de los lineamientos de seguridad sanitaria. Será la persona responsable de velar por la correcta prestación de los servicios.

COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE: Se tendrán 2 opciones para la comunicación con el cliente: App Web que se podrá descargar

en el celular o entrega de radio físico, que será desinfectado antes y después de su uso.

AFORO EN SALONES Y SERVICIOS: El organizador del evento será responsable de controlar el aforo de los espacios contratados según el anexo de dimensiones y capacidades con distanciamiento físico.

REGISTRO DEL EVENTO:

Recomendaciones:

Los módulos de cada punto de registro deben estar a una distancia de 2 metros de separación entre las personas.

En el registro y puntos de información del evento se debe ubicar alcohol de más del 70%, gel antibacterial o toallitas desinfectantes.

Se recomienda tener una base de datos de todo el personal que

participa del evento, que servirá como referencia de rastreo para las autoridades sanitarias en caso de que alguna de estas personas resulte positiva en el diagnóstico o llegue a presentar síntomas.

Las inscripciones y registro al evento se deben organizar por grupos en diferentes horarios para evitar aglomeraciones.

Enviar correo previo a los asistentes con encuesta sobre estado de salud (Máximo 1 día antes del evento) para mitigar la aglomeración en el registro.

Promover el uso de medios digitales para la realización de inscripciones y fomentar el pago sin contacto.

KIT DE BIOSEGURIDAD: En caso de necesitar EPP o insumos de desinfección podrá dirigirse a nuestra Galería Comercial, donde encontrará 1 máquina dispensadora de dichos insumos o lo podrá solicitar a través de la Oficina de Atención al Expositor, Coordinadora de Cuentas o Coordinador de Eventos.

INFRAESTRUCTURA

Parte de las actividades para la sanitización del recinto serán aquellas realizadas a la infraestructura del centro de convenciones. Dentro de estas actividades se contempla la intervención del sistema de aire acondicionado, ascensores, y la limpieza de equipos y herramientas de trabajo.

VENTILACIÓN DE ÁREAS:

- Sanitización y desinfección de ductos de aire acondicionado semestralmente.
- Mantenimiento periódico mensual, a las máquinas de aire acondicionado lavando los serpentines con desinfectante (hipoclorito de sodio).
- Se realiza apertura de puertas y ventanas de las áreas para la circulación del aire en el recinto.
- Habilitación de toma de aire externa en las máquinas de aire acondicionado de las áreas del recinto.

ASCENSORES: Su capacidad ha sido ajustada según el distanciamiento físico vigente. En la zona encontrará:

- Señalización dentro del ascensor para la correcta ubicación de las personas.
- Señalización en cada nivel indicando la capacidad máxima del ascensor.

MANEJO DE RESIDUOS: El CCCI cuenta con un Plan de Manejo Ambiental en el cual se encuentra documentado el Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos y de Productos Químicos en donde se incluye el procedimiento para el manejo y disposición final de los residuos peligrosos.

MANEJO DE AGUAS: Hace parte de nuestro Plan de Manejo Ambiental, dentro del cual se contempla:

- Análisis químico del agua, con el fin de garantizar la calidad de la misma.
- Lavado periódico de los Tanques de almacenamiento de agua.
- Programa de Manejo y control de Vertimientos, garantizando que se encuentran dentro de los parámetros establecidos por las autoridades ambientales





LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para el CCCI es muy **importante la seguridad biológica de todas las personas** que se encuentren en las instalaciones. Para lo anterior se han establecido protocolos adicionales de limpieza y desinfección con el fin de mantener las áreas, superficies y objetos en condiciones seguras para su uso.

Dentro de los protocolos se contemplan las siguientes pautas generales:

- **Frecuencia de limpieza:** Se realiza una limpieza profunda de manera diaria en las áreas. Una limpieza general de áreas comunes y baños cada 2 horas, y de áreas de evento 3 veces al día o acorde con las pausas de la agenda académica.
- **Equipo de limpieza:** Todo el personal encargado de la limpieza del CCCI se encuentra protegido con el uso de EPP.
- **Traperos y escobas:** Se lavarán y desinfectarán al finalizar la limpieza de un área. Se hará cambio de la mezcla para limpiar cuando se encuentre sucia o al momento de cambiar de un área a otra
- **Paños:** se lavan cada vez que se observe suciedad en ellos.

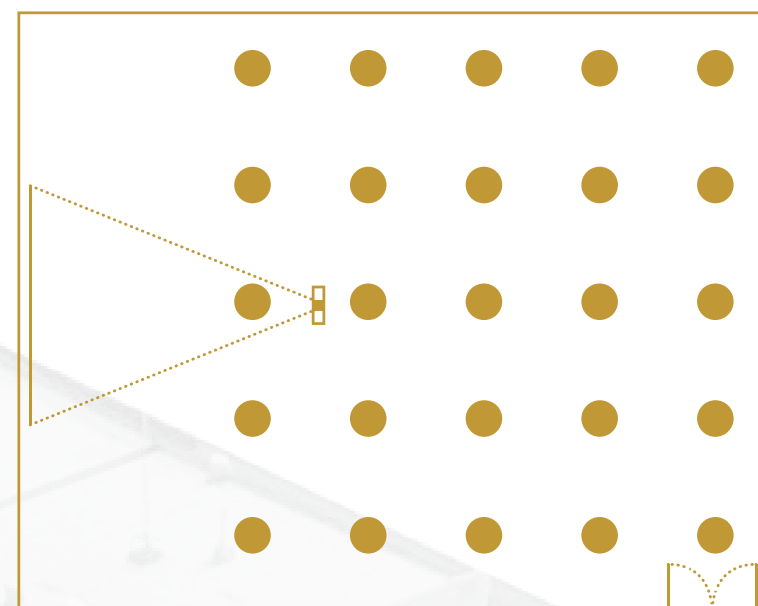


DISTANCIAMIENTO FÍSICO Y MONTAJE DE ÁREAS

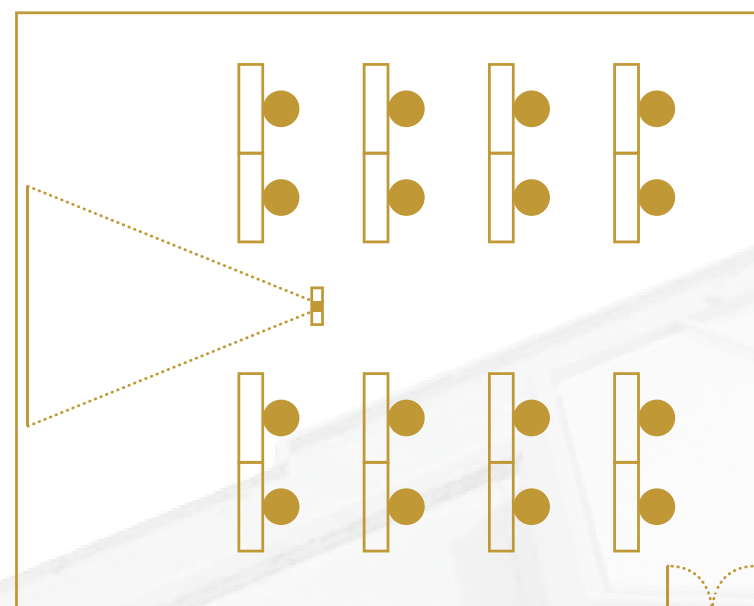
Se ha elaborado una Tabla de dimensiones y capacidades que contempla los ajustes correspondientes acorde con la medida de distanciamiento físico aplicable. A continuación se incluyen gráficos de referencias de los montajes con la nueva medida.

Los planos de los diferentes montajes serán elaborados conforme a la solicitud de los clientes que cuenten con reserva de áreas para la realización de un evento.

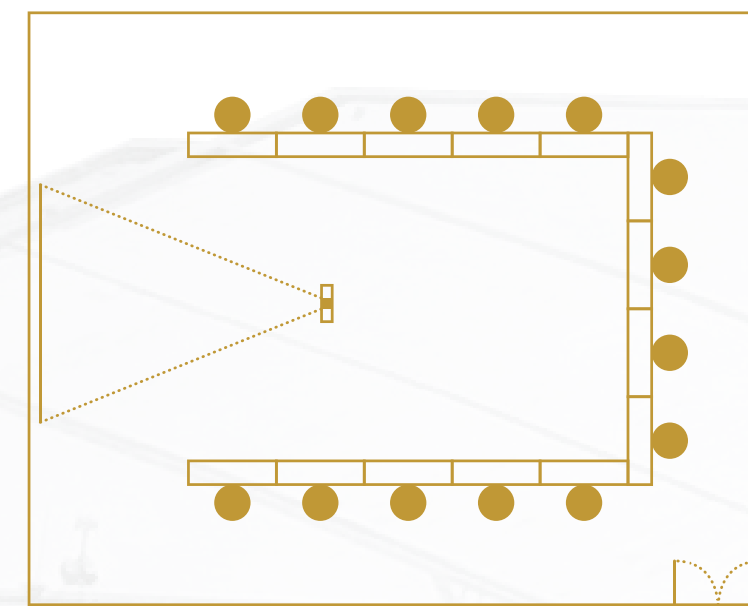
Teatro



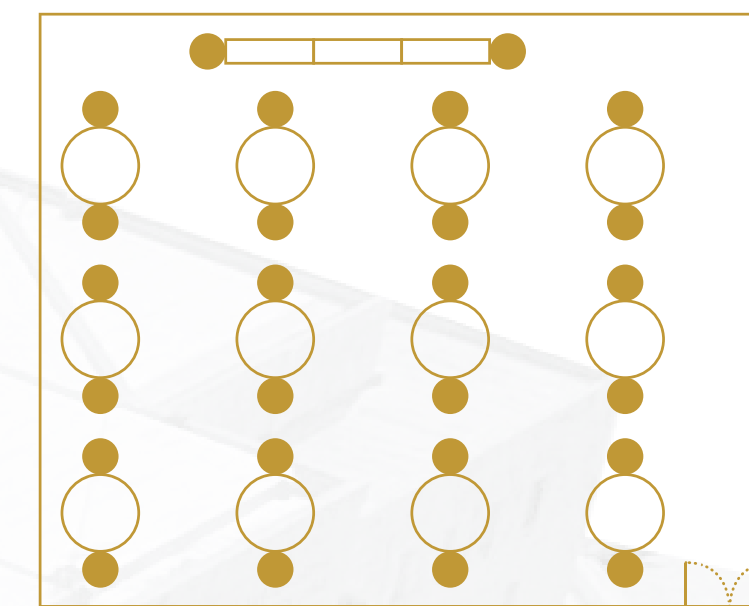
Escuela



Tipo U



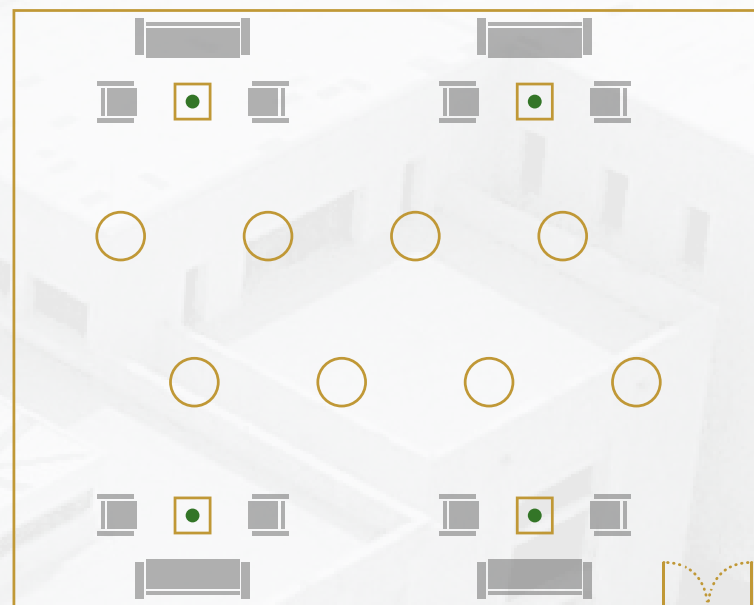
Banquete



Mesa Redonda



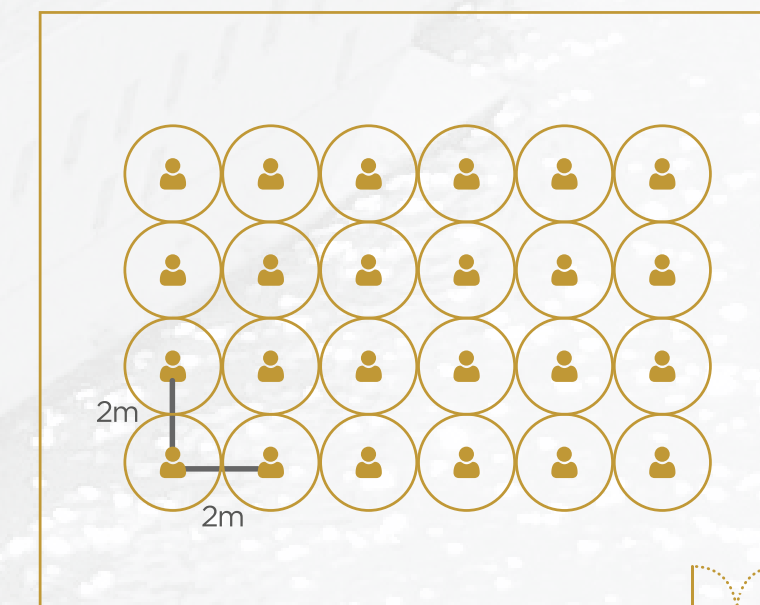
Coctel



Espina

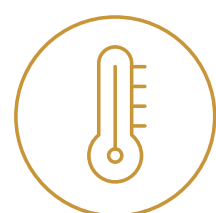


Distanciamiento Social

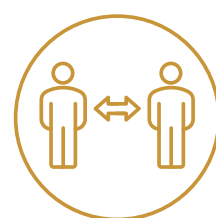


CONTROL DE INGRESO

Con el fin de resguardar la seguridad de las personas que ingresan y salen del recinto y la seguridad física de las instalaciones, se han dispuesto las siguientes medidas:



Control de temperatura al ingreso al recinto mediante el uso de sistemas de control infrarrojo.



Respetar y cumplir **el distanciamiento físico** establecido.



Tramite de la encuesta de ingreso a través de la lectura de un código QR. En la encuesta se realizarán preguntas preventivas del COVID-19, datos personales y temperatura corporal.



Uso obligatorio de mascarilla.



ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para garantizar la inocuidad de los servicios de alimentos y bebidas y la seguridad sanitaria de nuestros clientes, el CCCI ha contemplado unas medidas de cara al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Todo el personal involucrado en la producción y servicio cuenta con el carné de Manipulación de Alimentos vigente a la fecha y cumplirán las siguientes premisas:

- Buena higiene y aseo personal incluyendo uñas cortas, no uso joyas y cabello recogido durante su turno laboral.
- El uniforme de trabajo será utilizado al ingresar de turno y retirado antes de salir.
- Se mantendrá el distanciamiento físico aplicable

- Cumplimiento del protocolo de salud, estornudo, lavado y desinfección de manos con alcohol de composición entre 60% y 70%.
- Uso de los EPP durante la realización de actividades en el turno laboral.

Los procesos de limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios para la producción y servicios de alimentos y bebidas contemplan las siguientes medidas:

- Verificación visual del estado de utensilios, menajería y equipos a utilizar en el proceso de preparación y prestación de los servicios.

- Limpieza de los equipos y áreas utilizadas en la preparación de los alimentos y bebidas al iniciar y finalizar cada servicio. Limpieza y desinfección de platos, vasos, copas y cubiertos a través de máquina lavaplatos o lavado manual.
- Pulido de vasos, copas y cubiertos se realizará con pulidores desechables de un solo uso con alcohol líquido. echables de un solo uso con alcohol líquido.

El servicio se estará brindando acorde con lo autorizado por la normativa local: plato servido a la mesa con tapa platos para evitar la exposición de los alimentos.



OTROS SERVICIOS



PROVEEDORES Y CONTRATISTAS:

Con el fin de generar una seguridad sanitaria para todo el personal que ingrese al CCCI se han establecido unos protocolos específicos para el recibimiento de mercancía por parte de proveedores y contratistas.

- Para la atención de proveedores y contratistas y se fomentará uso de canales que eviten el contacto, tales como: citas agendadas, correo electrónico o video llamadas
- Uso de los EPP durante la operación de recibimiento y manipulación de mercancía, así como la garantía que proveedores y contratistas también cumplan con esta medida.
- Socialización de los protocolos de bioseguridad del recinto y la importancia del cumplimiento de estos, vía correo electrónico.
- La atención será por turnos y cada proveedor o contratista debe esperar dentro de su camión.
- Cada proveedor o contratista debe realizar desinfección de los carros transportadores, antes y después de su uso. Estos deben ser manejados en todo momento por una sola persona designada para la actividad. En caso de cambio deberá desinfectarlo nuevamente.
- El proveedor debe contar con equipo, personal y metodología de desinfección antes, durante y después del evento o la entrega de material y/o productos.



AUDIOVISUALES:

Todos los servicios audiovisuales cumplirán con las normas establecidas en este protocolo de Bioseguridad acatando todas las normas acerca de:

- Herramientas de trabajo
- Bodegaje
- Transporte de equipos
- Desinfección de AVITS
- Verificación de protocolos bioseguridad de subarrendados para eventos
- Operación durante el evento, entre otros.

Durante los montajes, desarrollo y desmontajes del evento se contará con un kit de desinfección por áreas. Nuestro personal de servicios audiovisuales contará con control de uniformidad y presentación personal, cumpliendo con el protocolo de bioseguridad.

Se recomienda minimizar el uso compartido de equipos y entregar de forma virtual todo material y contenido necesario para el evento, minimizando el contacto entre operadores y clientes.



TALENTO HUMANO

El CCCI ha establecido unas medidas de cara a sus colaboradores que permiten dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y de esta forma garantizar que la prestación de los servicios del recinto sean los adecuados. Para lo anterior se desarrolla:

Protocolo de ingreso y salida del recinto, asegurando que ningún colaborador ingrese con temperatura mayor a 38°C, dili-

genciamiento de encuesta de condiciones de salud para verificar síntomas y exposición por contagio sospechoso de algún familiar.

Entrega de Elementos de Protección Personal de acuerdo a sus actividades, primando siempre el uso tapabocas.

El Rincón, espacio designado para el consumo de los alimentos se encuentra habilitado con una capacidad que garantiza el distanciamiento físico para uso de los colaboradores.

Protocolo para trabajos operativos y administrativos. Con el

propósito de mantener las actividades en el recinto de manera segura, cada colaborador realiza desinfección de su puesto de trabajo, lavado de manos cada 3 horas y mantiene distanciamiento físico.

Capacitaciones: dando alcance a la normativa vigente, se incluyen estrategias de información y capacitación permanente para colaboradores en temas de desinfección y limpieza, evaluación de síntomas o posibles riesgos de contagio, manejo de tapabocas, factores de riesgo del hogar y la comunidad, lavado de manos, entre otras.



ASISTENCIA MÉDICA

SERVICIO MÉDICO

El CCCI ha establecido protocolos de atención médica para la realización de los eventos en las instalaciones y la atención de cualquier situación que se pueda presentar con visitantes y trabajadores.

ASISTENCIA MÉDICA

Todo evento con asistencia igual o mayor a 200 personas debe cumplir con la normativa establecida por el Ministerio de Salud de contar con atención médica en sitio. A partir de la situación actual, se recomienda contemplar este servicio para atender cualquier disposición médica que se pueda presentar.

El CCCI cuenta con servicio médico de área protegida y cualquier situación presentada se atenderá de acuerdo con el Plan de Asistencia Médica.

Protocolo ante un posible caso de Infección Respiratoria Aguda (IRA):

- En caso de alguna persona manifieste o se evidencie con fiebre, tos seca o dificultad respiratoria, se procederá a activar el Protocolo de atención ante un posible caso de IRA:
- La persona que identifique los síntomas deberá informar a personal del CCCI quien procederá a notificar a Central de Seguridad.
- La Central de Seguridad se comunicará con el servicio médico del evento o con servicio de área protegida para atención inmediata.
- La persona que presenta los síntomas será trasladada al área de atención de casos sospechosos (Pórtico Registro) donde esperará la llegada del servicio médico o del área protegida.

El servicio médico deberá verificar el estado de salud





CENTRO DE CONVENCIONES
CARTAGENA DE INDIAS

OPERADO POR GRUPO HEROICA