



Prevención, Seguridad, Bienestar y Confianza son la base para la tranquilidad de nuestros huéspedes y colaboradores en Faranda Hotels & Resorts

Para nadie es un secreto que la pandemia generada por el nuevo coronavirus **SARS- CoV-2 (COVID-19)** no sólo está afectando la salud de las personas a nivel mundial, sino que todas las acciones de prevención frente a este virus están representando un momento complicado para el sector turístico y hotelero. En Faranda Hotels & Resorts hemos seguido muy de cerca todos los lineamientos que ha difundido la OMS y las entidades de salud pública de los distintos países donde tenemos presencia, adoptando sus recomendaciones.

Siendo sensibles a esta situación y al gran impacto que ha generado la pandemia en el turismo local, nacional e internacional, Faranda Hotels & Resorts quiere garantizar una experiencia tranquila a todos nuestros huéspedes con nuestro Programa **“WeCare By Faranda”**; así mismo, ratifica su compromiso por proteger la integridad de todos los proveedores y colaboradores, manteniendo los más altos estándares de calidad en materia de higiene e intensificando las acciones sanitarias de limpieza y desinfección para brindar seguridad, tranquilidad y confiabilidad a todos durante su estancia en nuestros hoteles.

Los protocolos en materia de buenas prácticas definidos por el grupo hotelero, van desde la implementación estricta de medidas de higiene personal hasta la limpieza y desinfección profunda de habitaciones y zonas comunes, mediante la utilización de equipos generadores de Ozono y luces ultravioleta, acciones las cuales detallaremos a continuación:



Lavado correcto y frecuente de manos con agua y jabón.

- Todo el personal de los hoteles de la compañía se encuentra comprometidos con realizar un correcto y frecuente lavado de manos, antes y después de cada operación o actividad.
- Se implementará la pausa de lavado de manos cada 30 minutos para todo el personal de cocina, servicio y bares, de manera obligatoria.



<https://www.youtube.com/watch?v=Oe4G8z9POLY&list=PLVPvYp5eCrEfrBU5mwRn6rPNTyuCUogqU&index=2&t=0s>

Desinfección de manos con gel antibacterial

- Todo el personal de los hoteles de la compañía deberá utilizar gel antibacterial alcoholizado al 70%, antes y después de colocarse los Elementos de Protección Individual, antes y después de realizar un intercambio de objetos con otra persona, cada 30 minutos o cuando se estime necesario para protegerse de posible contaminación. Se debe tener muy presente que el gel antibacterial no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón.
- Se dispondrá de gel antibacterial en distintos puntos de servicio del hotel (Área de recepción, Restaurantes, Bares, salones, entre otros).

<https://www.youtube.com/watch?v=LfHB4oznw3A&list=PLVPvYp5eCrEfrBU5mwRn6rPNTyuCUogqU&index=2>

Distanciamiento social

- Los colaboradores del hotel deberán evitar el contacto directo y deberán permanecer por lo menos, a 2 metros de distancia de las personas durante la operación del hotel.
- No se permitirá un aforo mayor al 50% de la capacidad del restaurante o área de alimentación o similares; por este motivo, se limitará la entrada de las personas al momento de ingresar a las áreas de alimentación, con el fin de garantizar la distancia mínima entre las mismas y evitar aglomeraciones.
- Se asignarán las mesas del restaurante de manera intercalada para separar a los huéspedes o comensales (si la operación lo permite). El montaje o disposición de las mesas en el área de alimentación se hará de forma tal, que se mantenga una distancia





mínima entre una mesa y otra de 1,5 metros y que los huéspedes puedan ubicarse sentados a más de un metro de distancia.

- No se realizarán reuniones en grupos donde no se pueda garantizar la distancia mínima de 1.5 a 2 metros entre cada persona.

<https://www.youtube.com/watch?v=9cNKNsKogOs&list=PLVPvYp5eCrEfrBU5mwRn6rPNTyuCUogqU&index=3>

✚ Uso obligatorio de Elementos de Protección Individual -EPI

- Todos los trabajadores de los Hoteles Faranda & Resorts usarán mascarillas o tapabocas y guantes de látex durante la prestación del servicio.
- El personal encargado de la limpieza y desinfección de las habitaciones deberá usar de forma obligatoria, traje completo de protección antifluidos, gafas antisalpicaduras, Guantes largos de Nitrilo, mascarillas o tapabocas y malla para el cabello.



Uso de tapabocas: <https://www.youtube.com/watch?v=I-Pf5FHv6lU>

Uso de guantes: <https://youtu.be/8RalR51JR7s>

✚ Controles de Ingreso de las personas a las instalaciones.

- Se dispondrá de un recipiente con solución desinfectante en cada una de las entradas del hotel, con el fin de que tanto huéspedes, como clientes, proveedores y colaboradores puedan eliminar virus y bacterias presentes en la suela de sus zapatos.
- Se realizarán las tomas de temperatura con equipos de medición laser a todas las personas que ingresen al hotel y se registrarán para su trazabilidad. No se permitirá el ingreso al hotel de personas que presenten síntomas de gripa, ni cuadros de fiebre mayor a 38°C.





- Se brindará solución antibacterial para manos a todas las personas que ingresen a los hoteles; además, se les indicará el área más cercana para el lavado de manos con agua y jabón.
- Se evitará los saludos por medio de abrazos, besos o estrechar las manos con huéspedes, clientes o con otros empleados.

<https://www.youtube.com/watch?v=u0IUyZqSMA&list=PLVPvYp5eCrEfrBU5mwRn6rPNTyuCUogqU&index=5&t=0s>

+ Desinfección profunda de habitaciones y zonas comunes.

- La limpieza de la habitación se realizará a puerta cerrada para evitar esparcir cualquier virus al interior de las habitaciones contiguas.
- Se realizará la apertura de las ventanas con el fin de lograr una buena ventilación y/o aireación del área que permita limpiar atmósferas viciadas. En lo posible, permite que la iluminación natural también ingrese en ella ya que la luz también ayuda a inactivar los virus.
- Para la desinfección de pisos, paredes y superficies de baños y habitaciones se utilizará hipoclorito de sodio al 5% a 5000ppm.
- Las puertas, cabeceros de las camas, muebles, teléfonos, controles de TV, manijas, interruptores u otros enseres presentes se desinfectarán con alcohol alcanforado al 70%, también, se realizará desinfección y esterilización con luz ultravioleta.
- Se realizará desinfección y desodorización de habitaciones por Ozono con el generador de Ozono tipo A con vertido directo de 105mg/h, durante 30 minutos para lograr un área apta para uso, totalmente libre de virus y bacterias.
- Se aplicará sanitizante o bactericida en las manejadoras y ductos de aire en las áreas comunes.



+ Desinfección de colchones

- Para la desinfección de los colchones, se realizará el proceso de ozonizado mediante el uso de generador de Ozono tipo A con vertido directo de 105mg/h durante 30 minutos que permita la eliminación de virus y bacterias.
- Se utilizará como mecanismo alternativo de desinfección, el uso de lámparas con luces ultravioletas.
- Todos los colchones contarán con protectores adecuados antifluidos, a los cuales se les realizará el proceso de lavado y desinfección diaria, de acuerdo a los protocolos descritos anteriormente para la lencería de habitaciones.





+ Cambio, lavado y desinfección de la lencería de las habitaciones (Blancos)

- Diariamente se cambiarán la ropa de cama, incluyendo las fundas de almohadas, protectores antifluidos y las toallas. Esta lencería se colocará en una bolsa separada hasta el momento de iniciar el proceso de lavado.
- La ropa de cama y toallas se lavará a una temperatura entre **60°C y 90°C**, ya que a esta temperatura se garantizará la eliminación de virus y bacterias presentes en los tejidos; así mismo, se duplicará la dosificación de los productos de limpieza y desinfección requeridos (Detergente, desengrasante, hipoclorito de sodio 5%, suavizante y blanqueador oxigenado).

+ Manejo adecuado de los residuos

Se cumple con un procedimiento adecuado de acuerdo al manejo de los residuos provenientes de las habitaciones, con el fin de evitar la propagación del virus o el contagio de nuestros colaboradores y personal outsourcing de las empresas que se encargan de su disposición final.

- Se recogen todos los residuos acumulados en las bolsas de acuerdo con el código de colores, se sacan de la habitación y se depositan en el contenedor o saco de basura del carro de servicio de limpieza.
- Los residuos generados durante la operación se podrán eliminar de la misma forma que se eliminan los residuos habituales, con la salvedad de que deberán ir cerrados en una bolsa aparte y no podrán ser utilizados para procesos de reciclaje para evitar contaminación. Estos residuos se dispondrán como biológicos y/o peligrosos y se depositarán en una bolsa de color rojo y su disposición final se realizará con las entidades correspondientes.
- Los tapabocas, guantes y paños desechables utilizados en los procesos de limpieza y desinfección, se dispondrán en las bolsas de color rojo. Si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realiza la desinfección de superficies y déjelos secar en un lugar ventilado y limpio.
- Una vez que el operario finalice su turno de trabajo, deberá bañarse y cambiarse de ropa para salir a su hogar o a descansar en el hotel, si cuenta el alojamiento en las instalaciones durante la pandemia.

Nota: Es importante que al finalizar las labores de aseo en las áreas y/o habitaciones, se limpien y desinfecten los carros de servicio, utilizando un atomizador con solución de hipoclorito de sodio al 5% a 5000ppm y limpiándolo con un paño limpio.

+ Dotación de amenities

- Los amenities y elementos de aseo se desecharán en cada rotación de huéspedes, incluso los no utilizados.
- Se dotará las habitaciones con un Kit de prevención, el cual incluirá gel antibacterial, tapabocas y toallas antibacteriales para uso de los huéspedes.



Nota: La fotografía es un modelo del kit, no es la real. Las marcas de los productos podrán variar.

+ Desinfección profunda de restaurantes o zonas de alimentación

- Todos los activos de operación y removibles (Superficies, máquinas dispensadoras, mostradores de bufets, saleros, pimenteros, entre otros) que se utilizan para la prestación del servicio de alimentos y bebidas serán debidamente desinfectados antes y después de cada operación, mediante el uso de hipoclorito al 5% y agua caliente. La disolución se realizará de acuerdo a las concentraciones correspondientes suministradas por el ministerio de salud.
- Se limpiarán y desinfectarán todos los artículos, equipos, instalaciones, utensilios, entre otros; de manera frecuente, de acuerdo al plan de limpieza y desinfección, utilizando un paño o bayeta de un color específico para cada caso, así:

Azul: destinado a zonas generales del restaurante, como mesas, bandejas, entre otros.

Rojo: Utilizado en baños, suelos y servicios.

Amarillo: destinado a la desinfección de los implementos de cocina.

Verde: Zonas de cocina y área de preparación de alimentos.

Blanco: Para cualquier otro tipo de limpieza en general.



- Se limpiarán y desinfectarán con hipoclorito de sodio al 5% a 5000ppm, las barras de los bares cada 30 minutos.
- Se limpiarán y desinfectarán las cartas o menús de alimentos y bebidas de los restaurantes, frecuentemente con un paño limpio, mediante el uso de alcohol alcanforado al 70%.
- Se limpiarán de forma periódica las zonas susceptibles de ser agarradas o usadas con frecuencia.
- Después de cada servicio en el restaurante se abrirán las ventanas para realizar la ventilación adecuada de las áreas de salones y/o comedores y se realizará desinfección del ambiente por medio de generadores de Ozono y/o Nebulizadores (Según Requerimientos).

+ Servicio de Alimentos y Bebidas (Restaurantes – Bares – Room Service)

- Se eliminará el servicio de buffet y se prestará el servicio a la mesa.
- No se utilizarán manteles en las mesas y se utilizarán servilletas de lujo en papel. En caso de ser necesario la utilización de manteles y servilletas, deberán ser lavados de forma industrial a nivel de lavado y desinfección, aumentando la frecuencia del cambio de manteles.



- Se realizarán procesos de lavado y desinfección de vajilla y cubertería a una temperatura entre 70°C y 90°C, utilizando los productos detergentes con amonio cuaternario e hipoclorito de sodio al 5% a 5000ppm.
- Se potenciará el servicio de Room Service para intentar eliminar al máximo el contacto entre los clientes.
- Los alimentos requeridos a la habitación serán servidos en contenedores o elementos de servicio de material biodegradable y serán transportados debidamente tapados o sellados para evitar contaminación hacia el envase del alimento durante el traslado.
- Se evitará el ingreso de los operarios de Room Service a las habitaciones del hotel; de esta manera, el servicio de alimentación se dejará sobre el carro junto a la puerta de entrada, tocando la puerta al huésped y/o avisando de forma telefónica que el pedido se encuentra listo. Ante todo, se deberá mantener la distancia social.

Servicio en la sala de juegos, gimnasio y Spa.

- Se deberá contar con gel desinfectante antibacterial a la entrada o en la recepción de las áreas de entretenimiento, sala de juego, gimnasio y spa. El personal encargado de la recepción y atención en cada una de las áreas, serán los encargados de promover el uso del gel al ingresar a ellas.
- Para el ingreso a estas áreas, las personas u operarios/as encargados/as solicitarán permiso a cada uno de los huéspedes para tomar la temperatura como medida preventiva. En caso de que alguno de los huéspedes presente los síntomas oficiales, se le informará al comité de crisis, para invitar al huésped a pasar a una valoración con el servicio médico ofrecido por el hotel.
- Faranda Hotels & Resorts se reservará el derecho de negar el servicio en estas zonas a cualquier persona con síntomas como medida preventiva.
- Se ejecutará un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección en la zona infantil, el gimnasio y Spa. Todos los equipos, maquinas, mobiliarios, lockers, juegos y juguetes deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso o por lo menos cada 30 minutos con solución de alcohol alcanforado al 70%.
- Las personas responsables del cuidado de estas áreas, observaran una higiene personal elevada, con lavado y/o desinfección frecuente de manos.
- Se limitará la entrada de personal a cada una de estas áreas, mediante reservas diarias, con el fin de cumplir con el distanciamiento social, para que puedan hacer uso de las instalaciones, sin tener un contacto cercano.

Capacitación

- Se han realizado las respectivas capacitaciones al personal sobre los distintos protocolos definidos en el Manual de Buenas Prácticas para mitigación del COVID-19 que ha sido diseñado para Faranda Hotels & Resorts.



- Se han realizado charlas de capacitación a nuestro personal acerca de cómo realizar las tareas diarias de forma más segura y cómo usar los equipos de protección individual e higiene para evitar contagiarse; así mismo, cómo actuar frente a la situación estable y como a posibles contingencias; para hacer que tanto huéspedes como colaboradores se sientan más seguros.
- Todos nuestros colaboradores han sido capacitados para aprender a reconocer los signos y síntomas del virus, y tener presentes las medidas de prevención en todo momento.
- Se realizan inducciones de forma permanente para mantener al personal informado sobre las medidas de prevención, control y mitigación emitidas por las autoridades de orden nacional, departamental y local, con el objetivo de garantizar su cumplimiento; así mismo, las decisiones administrativas de cara a la emergencia.

Seguridad

- Hacemos parte del comité de seguridad hotelera de la zona y participamos activamente en los comités de seguridad de la Alcaldía, Policía, Ejército, empresarios del sector y de las reuniones de la comunidad, con el ánimo de conocer oportunamente las amenazas y riesgos que se pueden presentar en la zona y así poder evitarlos realizando planes o tomando medidas preventivas.
- Se cuenta con un listado de las autoridades cercanas, el cual permanentemente es actualizado con los teléfonos fijos de atención y los nombres de los comandantes con sus respectivos teléfonos móviles.
- Estamos vinculados a las reuniones de las autoridades de la zona para conocer oportunamente los riesgos que se debe enfrentar y estar conectados a sus redes de comunicación.
- Contamos con directorio actualizado de los números de emergencia de las autoridades sanitarias y de salud pertinentes para garantizar la seguridad de nuestros huéspedes, clientes, proveedores y colaboradores.

Mantenimiento

Esta área es clave en el proceso de prevención y mitigación del **COVID-19**, ya que son los encargados de realizar el mantenimiento de maquinaria y equipos en las distintas áreas de servicio al huésped.

- Se Mantendrá la climatización de las habitaciones en una temperatura ambiente entre 22-24°C, asegurando una renovación del aire suficiente.
- Se revisará periódicamente el sistema de aire acondicionado, enfocándonos especialmente en la limpieza y desinfección de los filtros, para garantizar un aire puro a nuestros huéspedes.
- La desinfección de los filtros se realizará mediante el uso del generador de ozono al momento de realizar la limpieza y desinfección profunda de las habitaciones.



- Se garantizará el buen funcionamiento de todos los equipos de limpieza y desinfección de las vajillas y cubertería, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (Superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación correcta de los productos químicos.
- Se verificará permanentemente el funcionamiento de los dispensadores de jabón, toallas desechables, entre otros, ya que son equipos que se necesitaran en todas las áreas comunes; de esta manera, se procederá a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones preventivas y correctivas tomadas.

Buenas prácticas Administrativas

La dirección del hotel está atenta a cualquier incidencia que se presente en el establecimiento; por lo tanto, mantiene presente las siguientes acciones:

- **Presencia de un caso positivo de un empleado o colaborador o se encuentre en investigación por COVID-19:** En este caso, el trabajador deberá abstenerse de asistir a laborar hasta que se confirmen los resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias de nuestro país den por resuelta la infección, según el caso.
- **Disponibilidad de recursos:** la dirección del hotel garantizará los medios económicos, materiales y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias, las cuales han sido plasmadas en el manual de Buenas Practicas para la mitigación del virus diseñado para Faranda Hotels & Resorts.
- **Definición de procesos:** la dirección definirá los procesos o servicios que se mantendrán disponibles a los huéspedes Y/o personal de la salud durante el período de alojamiento especial, y conforme a ello, identificará y modificará los procesos o tareas de interacción de trabajadores entre sí y con proveedores o huéspedes, procurando reducir el contacto directo entre ellos.
- **Coordinación del comité de crisis:** en caso de presencia de casos de coronavirus en investigación (Sospechosos) o confirmados en el establecimiento, se organizará un comité con los responsables de cada área o departamento implicados (Recepción, ventas, marketing, comunicación, ama de llaves o departamento de pisos, Recursos humanos o talento humano, servicio de prevención y delegados/as de prevención, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias. El comité deberá gestionar todas las acciones relacionadas con la crisis sanitaria, desde la implementación de medidas preventivas hasta las políticas de comunicación con la prensa, empleados o colaboradores, huéspedes o clientes, proveedores y agencias de viajes.
- **Registros de acciones:** todas las acciones o medidas tomadas antes, durante y después de la crisis se registrarán, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, entre otros y se guardará toda la documentación que pueda generarse (partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, bajas laborales, entre otros).



FARANDA
HOTELS & RESORTS

PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD

WECARE BY FARANDA

Asesorías en materia de prevención

Contamos con asesoría directa de la **ARL SURA** para todos los temas de limpieza, higienización y sanitización de todos los espacios; así mismo, del uso correcto de los EPI requeridos en cada uno de los puestos de trabajo y todas las acciones tendientes a proteger y brindar seguridad a todos nuestros huéspedes, clientes, proveedores y colaboradores.

Comité de crisis

- **FARANDA HOTELS & RESORTS** cuenta con un comité de crisis conformado por personal profesional altamente capacitado, creado para apoyar la operación de cada uno de los hoteles a nivel mundial, en materia de acciones efectivas para la prevención y mitigación del virus, teniendo en cuenta procedimientos y protocolos recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS), los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y las autoridades locales de salud.



¡Disfrute de una estancia segura y tranquila en cualquiera de las propiedades de Faranda Hotels & Resorts!

ANEXO 1

DEFINICIONES

- **Aislamiento:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.
- **Asepsia:** ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
- **Bioseguridad:** conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
- **Contacto estrecho:** es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.
- **COVID-19:** es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.
- **Desinfección:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- **Desinfectante:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.
- **EPA:** Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos de Norteamérica.
- **Hipoclorito:** es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.
- **Mascarilla Quirúrgica:** elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.
- **Máscara de alta eficiencia (FFP2) o N95:** están diseñadas específicamente para proporcionar protección respiratoria al crear un sello hermético contra la piel y no permitir que pasen partículas (< 5 micras) que se encuentran en el aire, entre ellas, patógenos como virus y



bacterias. La designación N95 indica que el respirador filtra al menos el 95% de las partículas que se encuentran en el aire. Se denominan —N₁ si no son resistentes al aceite, —R₁ si son algo resistentes al aceite y —P₁ si son fuertemente resistentes al aceite.

- **Material Contaminado:** es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
- **NIOSH:** Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.
- **Prestadores de servicios de salud:** hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud - IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.
- **Residuos Peligrosos.** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
- **Reutilización:** uso del mismo respirador N95 para múltiples encuentros con pacientes, pero retirándolo después de cada valoración. Se debe almacenar entre los encuentros para volver a ser usado antes de la siguiente evaluación médica.
- **SARS:** síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).
- **SARS-CoV-2:** versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

ANEXO 2

FICHAS TECNICAS

- **GENERADORES DE OZONO**
<https://hosteleria10.com/recursos/pdfs/inter-ozono-generator-ozono-aire-portatil-5-10.pdf>
<https://www.ozoon.com.mx/img/Ficha%20t%C3%A9cnica%20ZBXXX-1.jpg>
<https://teinnovacleaning.es/wp-content/uploads/2020/05/Ficha-t%C3%A9cnica-Ozoair-15g-ESP-1.pdf>
<https://ozono3.es/producto/generador-de-ozono-ol-canon-de-ozono-portatil-16000/>
- **LAMPARAS Y LUCES UV**
<https://distriambiente.com/luz-ultravioleta-uv-coronavirus-covid-19/>
<https://www.ozosystems.com/producto/varita-esterilizadora-profesional-mod-oz-uv/>
https://www.optimusferreteria.com/resources/documents/9679654_FC.pdf
- **TAPABOCAS CONVENCIONALES**
<https://gecabcolombia.com/wp-content/uploads/2019/05/FICHA-TECNICA-TAPABOCA-SAFER.pdf>
<https://gpinnova.com.co/wp-content/uploads/2018/04/FT-Tapabocas-Desechable-Eos.pdf?>
<https://gpinnova.com.co/wp-content/uploads/2018/04/3M-Ficha-Tecnica-respirador-desechable-9332.pdf>
<https://gpinnova.com.co/wp-content/uploads/2018/04/FT-Respirador-Particulado-9812v-Sibelius.pdf>
- **GUANTES DE LATEX Y NITRILO**
<https://nat.blinker.es:8080/ES15-03-01A.jpg>
https://4552735.app.netsuite.com/core/media/media.nl?id=33118&c=4552735&h=1e793a8e1d57d5d78c29&_xt=.pdf
<https://www.kcprofessional.cr/media/7020131/Ficha-Tecnica-G80-Nitrilo-13.pdf>
- **TRAJES ANTIFLUIDOS**
<https://www.kcprofessional.com.co/media/6018541/30216530-A35.pdf>
[file:///C:/Users/CTRCAL0101/Downloads/Technical Description tyvek-500-xpert-tychf5swhxp-tychf5swhxb.pdf](file:///C:/Users/CTRCAL0101/Downloads/Technical%20Description%20tyvek-500-xpert-tychf5swhxp-tychf5swhxb.pdf)