



**MUNICIPALIDAD
DE TRELEW**

TW
NUESTRA CIUDAD

Protocolo COVID-19

Alojamientos

Medidas Preventivas

En espacios físicos comunes

- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de todos los elementos para un adecuado lavado de manos con agua y jabón en sanitarios.
- Organizar el mobiliario de los espacios comunes estableciendo un mínimo de dos metros de distancia entre mesas, sillones y cualquier otro dispositivo de reunión entre grupos de personas.
- Contar con cronogramas intensificados de limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto habitual de los/as trabajadores/as y huéspedes. La frecuencia estará establecida en función del tránsito y cantidad de personas debiendo asegurarse la limpieza de superficie y contacto frecuente al menos tres veces al día.
- Realizar una ventilación diaria y recurrente de espacios comunes. Restringir los espacios sin ventilación.
- Autoridad sanitaria local 0800-222-2676 y 107.
- Se sugiere el control de temperatura del personal y del cliente.
- En caso de que un empleado registre temperatura se trasladara a su domicilio y en caso de los huéspedes se aislaran en una zona predeterminada del hotel cercana al ingreso.
- En ambos casos se deberá activar el protocolo de Salud informando al 0800-222-2676 o al 107

Recepción y portería

- Uso del tapaboca o máscaras provisto por el empleador.
- Establecer en el ingreso una zona para desinfección de manos con alcohol en gel para clientes de paso obligado para los clientes, control de

temperatura, así como un tapete o alfombra con líquido sanitizante para el calzado

- Prever una habitación para aislamiento en caso de detectar un caso sospechoso.
- Mantener la distancia de seguridad entre el personal y con el cliente (1,5 mts como mínimo). Se sugiere la instalación de paneles acrílicos en recepción.
- Sugerir el pago electrónico, desinfectar el Posnet y ofrecer al cliente pasar su tarjeta.
- Antes de cada cambio de turno se deberá limpiar y desinfectar adecuadamente los elementos de la recepción (equipos de computadora, sillas, mostrador, llaves, lapiceras, posnet y teléfono).

Limpieza e Higiene de las habitaciones

- El personal de limpieza deberá usar tapaboca, guantes y máscara.
- Asegurar la ventilación de la habitación.
- Desinfectar el mobiliario y elementos que hayan sido objeto de contacto con las manos: superficies de mesas ó escritorios, sillas, lámparas de mesas, perchas, respaldo, teléfono, control remoto, interruptores de luz de pared y veladores, espejos, las partes metálicas de la habitación (manijas de puertas y ventanas, tiradores de mesas de luz y placares) y cajas de seguridad, etc.)
- Evitar la limpieza seca (escobas y cepillos) y reemplazarla por la limpieza húmeda con trapeador o paño.
- Evitar el uso de las formulaciones en spray, en caso de utilizarse, debe realizarse aplicando el mismo sobre papel descartable, realizar limpieza y arrastre, y tirar el papel.
- Para la limpieza de las superficies y pisos se sugiere primero lavar, con solución de agua y detergente, enjuagar con agua tibia y luego desinfectando con un solución de 10 ml (2 cucharadas soperas) de



lavandina (con concentración de 55 gr/litro) en un 1 litro de agua. La concentración de una lavandina es en una concentración de 25 g/l colocar el doble volumen de lavandina. Puede complementarse la sanitización utilizando solución alcohólica al 70%.

- Lavado de mano frecuentemente y luego de quitarse los guantes.
- Reprogramar la frecuencia de cambio y lavado de edredones, frazadas y acolchados.
- Evitar el uso excesivo de elementos decorativos como floreros, almohadas, lámparas, cuadros, alfombras.
- Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionados y rejillas.

Higiene de Baños

- Sanitizar todas las superficies con lavandina haciendo especial hincapié en todas las superficies de contacto.
- Colocar los vasos y papel higienico en bolsas higiénicas.
- Utilizar cestos de residuo con tapa y sistema de seguridad a pedal.
- Colocar las fajas o precintos de desinfección para que el huésped sienta que cuenta con garantías de higiene.

En el Salón Desayunador

- Fijar turnos para el desayuno a fin de establecer un máximo de personas.
- Establecer en el ingreso una zona para desinfección de manos con alcohol en gel para clientes de paso obligado para los huéspedes.
- Deberán reemplazarse manteles y servilletas de tela por material descartable y/o de fácil higiene.
- El servicio de mesa debe ser provisto al momento de cada servicio.
- Asegurar la ventilación del salón.



- Eliminar los elementos de autoservicio y el servicio de buffet, puede estar a cargo del personal para evitar manipular pinzas y otros elementos de uso común

En los Lavaderos

- Lavar la ropa de cama y toallas con los jabones o detergentes habituales con agua lo más caliente posible.
- Lavarse frecuentemente las manos.
- Sanitizar las superficies de contacto: piso, botones, manijas de los lavarropas, picaportes, los carros de transporte de ropa de cama sucia.
- Realizar un seguimiento de los procedimientos de lavado.
- No sacudir sabanas.

Manejo de residuos

- Deberán seguirse las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y aplicar las medidas de prevención adecuadas al tipo de residuos a manipular.
- El personal del hotel empleará guantes desechables si va a entrar en contacto con secreciones de las personas que tras su uso deberán desechar y se lavarán las manos inmediatamente después.

En las escaleras o ascensores

- Limpiar y desinfectar con frecuencia botones, barandas de escalera.
- Sugerir del ascensor para acotar la superficie de limpieza.
- Aumentar las frecuencias de limpieza.

Los huéspedes



- Deberá cumplir y respetar las normas de higiene y seguridad sanitaria establecidas por el establecimiento.
- Descargar la app Cuidar de autoevaluación de síntomas de COVID-19.
- El huésped que se encuentre fuera de la habitación deberá circular con tapaboca en espacios comunes como escaleras, ascensor, pileta, desayunador.
- podrá denunciar al 101 o 0800-222-2676 Si detecta algún incumplimiento de normas de seguridad.

La Gerencia

- Organizar grupos de trabajo fijos a fin no rotar los empleados.
- Garantizar que los empleados cumplan con los protocolos de seguridad.
- Se sugiere ofrecer al cliente el check in on/ out online.

