

THE SPOT

for
students



**PLAN DE
CONTINGENCIA**
COVID-19



INTRODUCCIÓN

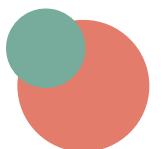
El objetivo de este procedimiento es definir los parámetros a los cuales las áreas operativas deben acogerse, adaptarse e integrarse con las normas aquí descritas, asegurando de este modo un **correcto proceso** de higiene en todas las áreas de la residencia y evitando así al máximo el posible contagio de Covid-19, para colaboradores, proveedores, residentes, invitados y turistas.

ALCANCE

El presente procedimiento **aplica para todas las áreas o departamentos** operativos que tengan injerencia directa o indirecta en la residencia/ hostel, incluso para los residentes y turistas en las áreas que estén involucrados.

Áreas que lo aplican:

- Alojamiento
- Alimentos & bebidas
- Recepción
- Mantenimiento
- Seguridad
- Lavandería
- Parqueadero



CONDICIONES GENERALES

Evitar al máximo la propagación del virus Covid-19, siguiendo atentamente todos los lineamientos que acá se nombran.

Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 mts de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.

Estas mismas medidas deben aplicar en los sitios donde se consumen los alimentos como comedores de personal y sitios de descanso.

En caso de que la alimentación no sea suministrada por la empresa y esta sea calentada en hornos microondas, se debe disponer de paños y alcohol glicerinado que permitan asear el panel de control de los micro entre cada persona que lo utiliza.

Después de utilizar máquinas vending es importante el lavado de manos, uso de gel.

No pueden estar más de 3 personas a distancias de 2 mts en vestuarios de personal.

No se pueden usar los ascensores con más de 3 personas por ascensor.

Ningún empleado puede llegar al puesto de trabajo con el uniforme puesto, del mismo modo tampoco salir con él puesto **(debe guardarse en bolsa plástica y no debe tener contacto con el uniforme de trabajo)**

Cada 3 horas máximo se debe hacer el lavado de manos con una duración mínima de 20”.

Se debe disponer siempre en los baños públicos de agua limpia, jabón y toallas de papel.

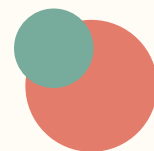
Se debe disponer de suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo al 95%.

Todo el personal debe tener los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.

Implementar buenas prácticas de higiene y control de infecciones en las diferentes áreas públicas de la residencia/ hostel.

Intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.

Cumplir con las normas y procedimientos dados en este documento.





ÍNDICE

MARCO GENERAL

Introducción

ALCANCE

A quien va dirigido

CONDICIONES GENERALES

A tener en cuenta en cada área

PROTOCOLO POR DEPARTAMENTOS

· PISOS

Habitaciones

Zonas comunes

· LAVANDERÍA

Interna

Externa

· VIGILANCIA

· PARQUEADERO

Valet parking

· MANTENIMIENTO

· A&B

Restaurante

Cocina

· RECEPCIÓN

· AREAS COMUNES



MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS



PISOS - HABITACIONES

REQUISITOS ESPECÍFICOS EN PISOS

1. Alistar el material requerido para el servicio, comprobar se encuentre en buen estado y colocar avisos de prevención.
2. Surtir los aromatizadores y verificar estén rotulados de acuerdo a especificaciones de ficha técnica.
3. Insumos necesarios; jabón multiusos, hipoclorito de sodio 5.25%, desengrasante industrial, desinfectante bactericida, vinagre. Elementos de protección personal: zapatos antideslizantes, uniforme completo, sobre delantal, cofia, guantes de caucho, tapabocas N95, monogafas. Elementos de aseo: Escoba suave y dura, trapero, microfibras, atomizadores rotulados, recogedor, carro exprimidor, avisos de prevención, carro lencería.
4. Se prestará especial cuidado a la limpieza de paredes, suelos, techos, espejos, ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
5. El mantenimiento de los elementos de aseo y carritos se realizará de forma diaria.
6. Evitar el levantamiento de polvo, hacerlo en espacios muy prolongados, y acumular residuos o utilizar traperos planos.
7. Duplicar la frecuencia de descanecado y evacuación de residuos hacia centros de acopio o shuts.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. Asegurar el porte de Elementos de Protección Personal, haciendo énfasis en el lavado de los guantes antes y después de terminar cada actividad y el buen uso de la protección respiratoria.
2. Lavar y secar las manos antes de ponerse los guantes
3. Lavado constante de manos (cada tres horas)
4. Diluir los insumos químicos (Desinfectante Bactericida, hipoclorito, vinagre, etc.) según la ficha técnica en un lugar ventilado.
5. No puede estar más de 1 persona en la habitación, dado el caso que sea el día de aseo de la habitación del residente y/o huésped y este se encontrase en la habitación, deberá esperar afuera por lo menos a 2 mts de distancia, mientras el aseo de la habitación se realiza.

PROCEDIMIENTO PISOS

OFICINAS: computadores, teclados, teléfonos, impresoras, manijas, mouse, descansa brazos, barandas, ventanas, botón ascensores, entre otros; con microfibras levemente humedecidas con la solución sugerida: Desinfectante Bactericida: 250 cm³ en 500 cm³ de agua, Hipoclorito: 20 cm³ en 500 cm³ de agua.

BAÑOS ÁREAS: Se aumenta la frecuencia de limpieza y desinfección si se tiene alto tráfico, donde se sugiere que sean 4 veces en la jornada laboral en: baterías de baños, mesones, grifos, lavamanos, dispensadores, secadores, manijas, puertas, con Hipoclorito: 25 cm³ en 500 cm³ de agua.

EN ÁREAS DE RESTAURANTE: Se aumenta la frecuencia de limpieza y desinfección dos a tres veces en la jornada laboral (**se hará limpieza después de cada servicio**) en: mesas, sillas, barras de comida, canecas, barandas, hornos microondas, con desinfectante Bactericida: 250 cm³ en 500 cm³ de agua. Nunca debe amanecer basura en el área del comedor.

EN ÁREAS COMUNES: aumente la frecuencia de limpieza y desinfección dos a tres veces en la jornada laboral en: Equipos de gym, sillas, mesas, juegos didácticos, terrazas, salas de estudio, lavanderías entre otros con desinfectante Bactericida: 250 cm³ en 500 cm³ de agua, Hipoclorito: 25 cm³ en 500 cm³ de agua.

HABITACIONES

1. Al entrar en la habitación abrirán la ventana y recogerán toda la ropa sucia de la habitación que será puesta en una bolsa (negra) y cerrada, nunca en el suelo.
2. Se vaciará la basura de las papeleras y después se limpiarán por dentro y por fuera.
3. La papelera del baño debe contar con tapa, accionamiento NO manual y contará con doble bolsa de prevención, carro lencería.
4. Se dispondrá siempre de gel desinfectante en el carro.
5. El carro será colocado en una parte que no moleste a los clientes, si tienen puertas estas deberán permanecer cerradas.
6. Se realizará el aseo del baño con los insumos anteriormente descritos en el punto 2.
7. Se realizará la desinfección de la habitación con los insumos descritos en el punto 2.
8. Por último, se hará la cama, colocando la lencería limpia, después de haber desinfectado y aseado toda la habitación.
9. Al salir de la habitación se deben limpiar los guantes con gel, al igual que los protectores de zapatos.
10. Se deben limpiar todos los implementos de aseo y los atomizadores utilizados.
10. En el hostel no se colocarán amenities
12. En el hostel, las habitaciones de huéspedes que realicen check out deberán permanecer bloqueadas por 3 días.

13. Luego de que pasen los 3 días de bloqueo, se debe proceder a realizar una limpieza profunda y esterilizar la habitación y los equipos de la misma tales como control, tv etc.

14. En el hostel durante el tiempo de estadía del huésped, la limpieza diaria de las habitaciones será opcional y se hará por solicitud expresa del mismo.

15. En el hostel en el momento del check out se comprobará que el cliente no haya dejado llaves abiertas o luces encendidas, pero se hará a lo último de la jornada, es decir cuando la camarera ya no tenga que entrar a limpiar habitaciones.

16. Al terminar la jornada se deben desinfectar los carros y retirar todos los elementos de protección con seguridad.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

LAVANDERÍA INTERNA

REQUISITOS ESPECÍFICOS

- 1.** La limpieza y desinfección son procesos diferentes, la limpieza implica eliminar la suciedad de las superficies y puede reducir el riesgo de propagación de agentes infecciosos como virus y bacterias, pero NO los mata. La desinfección requiere el uso de productos químicos que matan los gérmenes, desinfectar superficies duras y textiles reduce con mayor nivel de confianza el riesgo de propagar infecciones.
- 2.** Luego de distintos análisis publicados por laboratorios se ha encontrado que el virus permanece infeccioso durante 3 a 7 días en superficies de vidrio/acero inoxidable y plástico, y menos de 2 días en TELA

- 3.** El virus es altamente sensible al calor, luego de que el virus se somete a temperaturas superiores a 70°C, se inactiva en 5 minutos.
- 4.** Para ello se desinfectará de 2 a 3 veces por día el área de lavandería con desinfectante Bactericida: 250 cm³ en 500 cm³ de agua, Hipoclorito: 25 cm³ en 500 cm³ de agua.



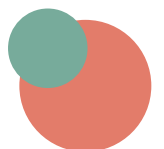
MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. Es seguro utilizar la lavandería compartida siempre y cuando se encuentre en buen estado de salud. Si presenta algún síntoma o indicios de enfermedad, otra persona se debe encargar de ir a la lavandería por usted.
2. evitar ir a la lavandería cuando esté llena (aunque no podrán haber más de 3 personas a 2 mts de distancia)

PROCEDIMIENTO

1. Clasificar la ropa sucia antes de ir a la lavandería
2. Como regla general, si ha usado una prenda de vestir fuera de la residencia, se recomienda lavarla lo antes posible.
3. Nunca sacuda la ropa ya que esto podría dispersar el virus en el aire.
4. Utilice jabón para la ropa o detergente doméstico de buena calidad. Se recomienda, siempre y cuando la descripción del cuidado de la prenda lo permita, usar un detergente que contenga blanqueador. Si ha estado en alto contacto social, considere remojar la ropa en una solución que contenga amonio cuaternario antes de lavarla.
5. Usar el modo más caliente que permiten las prendas para ser sometidas al proceso de lavado y secado. La OMS recomienda temperaturas del agua entre 60-90°C. Separe prendas delicadas las cuales pueden sufrir daños con altas temperaturas

3. Antes de ingresar a la lavandería debe lavarse las manos, no tocarse la cara y mantener la distancia dentro de la misma.
4. Usar guantes desechables y evite tocarse la cara
6. Una vez lavada, procure utilizar secadora a temperatura máxima permitida por la prenda
7. Una vez retirada la ropa de la secadora, limpie los filtros de la misma y desinfecte las zonas de la máquina con las que tuvo contacto.
8. Desinfecte la canasta de ropa con hipoclorito de sodio al 0.1% (Cloro al 0,1%).
9. Doblar la ropa en la habitación, NO en la lavandería.
10. Si utiliza uniformes para la U, almacénelos de manera separada al resto de su ropa.
11. Procurar permanecer en la lavandería comunal solo el tiempo necesario.



LAVANDERÍA EXTERNA

REQUISITOS ESPECÍFICOS

1. La aplicación deberá ser realizada a aquellos vehículos que transportan ropa sucia y que realizan repartos en Hospitales, Residencias, Ambulatorios, Centros de Salud, Industrias, Hoteles y afines.
2. La aplicación se realizará al finalizar el reparto, estando el vehículo en la planta y descargado (completamente vacío).
3. Cada vehículo debe tener su propio Formulario de Registro de Operaciones de Mantenimiento y Desinfección Preventiva.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. Al ingresar a su turno de trabajo en la empresa de lavandería, se realiza medición de temperatura. En caso de que se identifique una persona con temperatura por encima de los 38°C se dejará el correspondiente registro y se orientará para que se dirija a su domicilio como medida de prevención de contagio del Virus COVID-19.
2. Uso de su uniforme de dotación conformado por Vestido de dos piezas (Pantalón + Camisa), Gorra, Botas de Seguridad (antes de salir de la empresa)
3. Para ejecutar las labores de recogida de ropa sucia además de su uniforme de dotación, cuenta con elementos de protección individual que son de uso obligatorio e intransferibles.
4. Dentro del vehículo se cuenta con un dispensador de gel antibacterial, el cual debe ser usado en cada cambio de actividad.
5. Uso obligatorio de tapabocas durante la jornada laboral.

PROCEDIMIENTO

El sistema implantado de desinfección de los vehículos destinados al transporte de ropa, permite ofrecer una mayor garantía a todos los clientes en cuanto a desinfección e higienización se refiere. Una vez que llega el camión con ropa sucia, se descarga y se desinfecta. Esta desinfección se trata de un sistema de pulverizado al interior del furgón con un ingrediente activo (WHISPER V a 1200 ppm), con propiedades bactericidas, fungicidas, esporicidas y viricidas con las siguientes características: Poder de penetración, no tóxico, ni olores, ni residuos.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

VIGILANCIA - GUARDAS SEGURIDAD

REQUISITOS ESPECÍFICOS

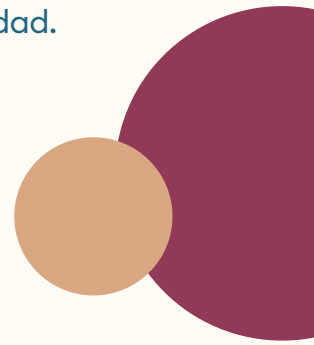
1. Implementar y mantener buenas prácticas de higiene y control de infecciones en los diferentes sitios en donde se desarrollen actividades.
2. Realización de campaña de prevención de contagio y autocuidado a través de medios digitales como correo electrónico, "WhatsApp", pendones y voz a voz vía telefónica.
3. Se dispondrá de elementos de desinfección en las porterías y puestos de control de la institución para el personal de seguridad.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. En primer lugar, ningún guarda debe presentarse a trabajar si se encuentra con síntomas gripales o de otra índole.
2. Se garantizará el suministro y reposición de los elementos de protección personal EPP.
3. Durante toda la jornada laboral debe estar lavándose continuamente las manos con jabón y estar utilizando el gel antibacterial.

PROCEDIMIENTO

1. Se dispondrá de elementos de desinfección en las porterías y puestos de control del edificio.
2. Se dispondrá de termómetro digital en la entrada para que los guardes lo usen.
3. Se realizarán campañas de prevención de contagio y autocuidado a través de medios digitales, pendones y voz a voz.
4. Los puestos de trabajo serán acondicionados para disponer de la menos 2 mts de área de labor por trabajador.
5. No establecer contacto personal
6. El personal de vigilancia debe estar atento al personal que entra a la residencia, llevando control con un termómetro.
7. Se restringirá el ingreso de personas mayores de 60 años y mujeres embarazadas a menos que este sea autorizado por la residencia.
8. Se evitará el ingreso de personal que no viva en la residencia a menos que esté autorizado por la residencia.
9. Se garantizará la limpieza diaria de las herramientas y equipo empleado en las actividades de seguridad.



MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

PARQUEADERO - VALET PARKING

REQUISITOS ESPECIFICOS

1. Implementar y replicar a sus trabajadores, clientes y usuarios vinculados mediante la prestación del servicio de estacionamiento las medidas indicadas en este protocolo, aplicadas a las instalaciones y lugar de trabajo.
2. Reportar a las autoridades de salud del orden nacional, departamental y municipal cualquier caso de contagio que se llegase a presentar.
3. Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, y comunidad en general.
4. Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción y prevención de la salud.
5. Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

Es obligatorio para todos seguir los procesos de implementación que desde la empresa se ejecuten, con el fin de preservar la salud de los trabajadores y clientes.

1. Los siguientes elementos de protección serán necesarios para la operación; tapabocas, guantes, careta, alcohol en spray, antibacterial, hipoclorito de sodio al 5%.
2. Al llegar a su puesto de trabajo proceda a lavar sus manos por no menos de 20 segundos con agua y jabón abundante.
3. Proceda a ponerse su uniforme de trabajo desinfectándolo con el alcohol en spray.
4. Desinfecte con alcohol en spray sus elementos de trabajo tales como computador, periféricos, esferos, calculadora, tabla de inventarios y demás elementos.



PROCEDIMIENTO

1. Conservar distancia con el cliente de al menos 1.5 mts de distancia
2. La limpieza con gel y/o alcohol debe realizarse cada 3 horas de los objetos como teclados, caja registradora, pantallas, sillas, tablas de inventario, al igual que el lavado de manos.
3. Está totalmente prohibido prestarse sin los elementos de trabajo
4. En el manejo de los vehículos que están con tarifa mensual, ya estos están incluidos en el sistema así que no es necesario pasar por punto de pago y se evita la interacción.
5. Al ingresar el vehículo al estacionamiento, el valet procede a entregar el recibo de entrada siempre utilizando guantes y protección.
6. Al retirar el vehículo, el cliente deberá pasar el recibo de salida al valet el cual validará el \$\$\$, recibirá el dinero, pero siempre con las reglas básicas de protección.
7. Al finalizar la jornada laboral o cambio de turno, deberá dejar los implementos de trabajo totalmente desinfectados.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

MANTENIMIENTO

REQUISITOS ESPECÍFICOS

1. Este procedimiento está dirigido a todo el personal capacitado en el Proceso de Mantenimiento y a los Jefes de Proceso que aplique.
2. Establecer las pautas necesarias en el departamento de Mantenimiento con el fin de mitigar la propagación del Covid-19.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. El jefe de Mantenimiento y el director de RRHH, son los responsables de velar por el cumplimiento de los protocolos establecidos, así como de la entrega y buen uso de EPP y adicionales que se requieran para la mitigación de propagación del Covid-19.
2. Los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben realizar el protocolo de lavado de manos cada 3 horas.

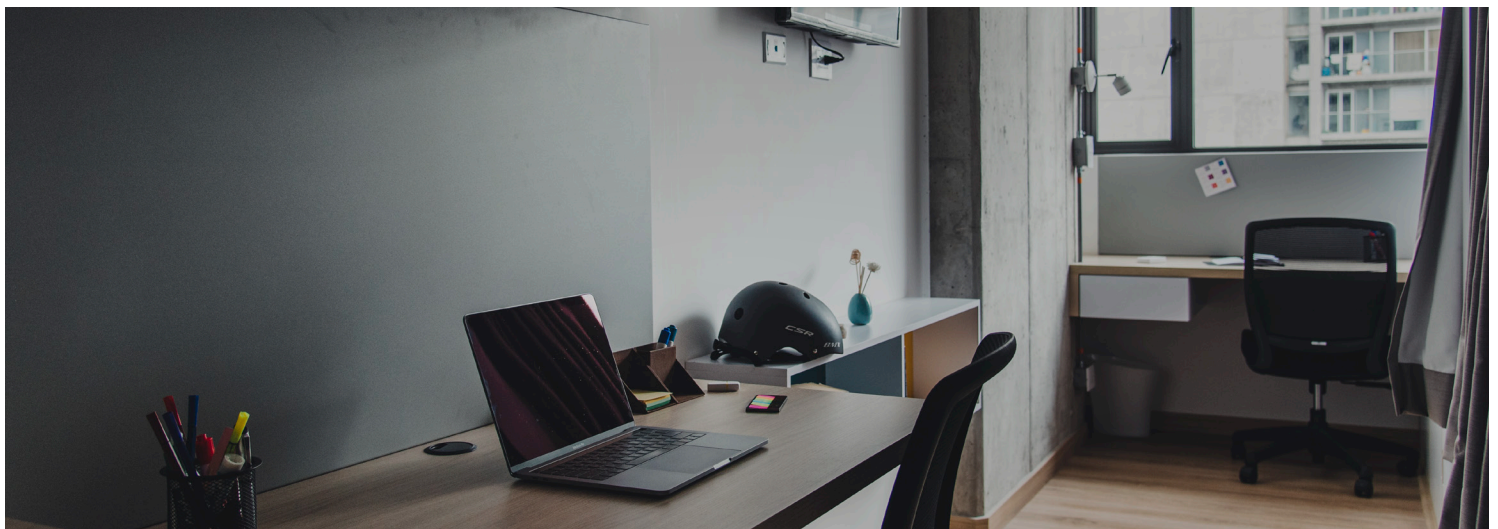


3. Los insumos deben limpiarse externamente con una toalla de papel desechable y luego una solución desinfectante, desecharlo en una caneca con tapa para residuos ordinarios (bolsa negra)
4. Los trabajadores nunca deben compartir el equipo, maquinaria o herramientas con otro trabajador sin realizar la previa limpieza y desinfección de los mismos.

5. En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.
6. Los trabajadores deben utilizar de manera rutinaria los diferentes EPPs, aquellos EPP desechables deberán disponerse de manera correcta. Los EPP no desechables (lentes de seguridad, caretas, máscaras respiradoras, tapa oídos (de copa o de inserción) deberán desinfectarse de manera correcta y almacenarse en un área limpia y seca.

PROCEDIMIENTO

1. Todas las peticiones que se requieran para el área de mantenimiento, bien sea para habitaciones o espacios comunes deberán hacerse por medio de la aplicación hubbuildings, evitando así cualquier posible contacto.
2. El personal del área de mantenimiento no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras el residente o cliente permanezca en la habitación, excepto por causas justificadas.
3. Si debe entrar con el cliente adentro siempre debe utilizar las EPIS necesarias y una vez finalizada la labor debe proceder con el lavado de manos.
4. Si el cliente está dentro de la habitación este, debe utilizar mascarilla de protección al igual que el personal de mantenimiento.



MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

A&B COCINA - RESTAURANTE

REQUISITOS ESPECÍFICOS

1. Reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio de Covid- 19.
2. Itinerario para prevenir aglomeraciones.
3. Sustituir elementos y equipamientos de uso común tales como: vinagretas, saleros, dispensadores de azúcar, entre otros.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. Se deben lavar las manos constantemente con agua y jabón.
2. Todo el personal de cocina debe llevar tapabocas y guantes.
3. Los guantes deben ser cambiados máximo cada hora.
4. Todo el personal de cocina debe llevar correctamente puesto todos los implementos de protección personal EPP.
5. Se debe reducir el contacto físico entre proveedores, almacenistas y otros
6. Evitar el saludo con contacto físico y respetar la distancia de seguridad.

PROCEDIMIENTO COCINA:

1. Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos establecidos por el ministerio de salud.
2. Se debe tener un protocolo para recibir la mercancía y guardar en el respectivo almacén o cuarto frío.
3. Se deben desinfectar todos los productos tan pronto lleguen con los insumos adecuados para ello.
4. Para productos terminados se deben utilizar sellos resistentes o doble bolsa para garantizar no haya contaminación.
5. No reenvasar productos o insumos en envases que puedan confundir al personal de servicio.
6. Al finalizar la jornada, todo el menaje empleado para la preparación de los alimentos debe haber sido lavado con agua caliente y organizado en su lugar.
7. No puede amanecer loza en la zona de Stewart y mucho menos algún implemento o utensilio dentro de la cocina, todo debe estar limpio y guardado.

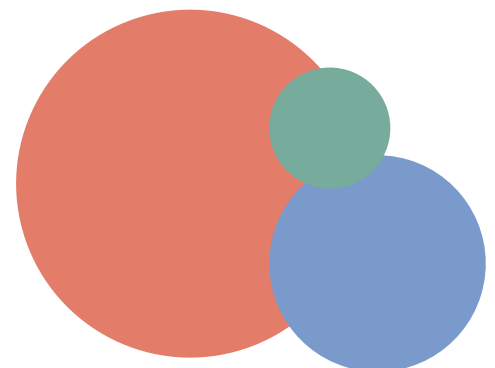
8. Ningún alimento procesado debe quedar al final del turno en la zona de la cocina.
9. Todo el personal de cocina debe llevar tapabocas y guantes.

10. Toda la basura y residuos orgánicos deben bajarse al shut de basuras en sus correspondientes bolsas, jamás debe amanecer basura en la zona de la cocina.

COMEDOR (normas residentes)

1. Se establecerán turnos de servicio para el desayuno, almuerzo y cena
2. La capacidad máxima del comedor será al 25%
3. Se separarán las mesas del comedor a una distancia de seguridad mínima de 2 mts
4. En la entrada del restaurante habrá gel desinfectante el cual es de uso obligatorio para toda persona que entre al mismo.
5. Toda persona que ingrese al área del comedor debe llevar tapabocas puesto para recoger sus alimentos.
6. Se evitará el uso de bandejas de servicio.
7. No se podrán coger los alimentos exhibidos en la barra con las manos, estos deben ser entregados por el personal de cocina.
8. Los alimentos se servirán porcionados o monoporciones, esto para evitar la manipulación por parte del cliente.
9. Se debe guardar una distancia de 1.5 mts con la barra del comedor (entre cocinero y consumidor)

10. Los platos sucios deben dejarse en el mueble destinado para ello, jamás sobre las mesas o en la barra del comedor.
11. Después de haber consumido sus alimentos, debe dejar el comedor, este es exclusivo para el consumo de los mismos.
12. No están permitidas las reuniones en el comedor, juntar mesas o grupos de trabajo.
13. Desinfección de zapatos con spray.
14. Al salir del comedor debe lavarse las manos con agua, jabón y aplicarse gel antibacterial.
15. No se usarán limpiadores de tela sino no de papel para así desecharlos.
16. Al salir debe colocarse de nuevo el tapabocas



MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

RECEPCION

REQUISITOS ESPECÍFICOS

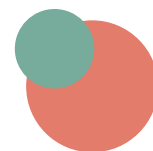
1. En todas las actividades se respetan las distancias de seguridad interpersonal y el control de aforos.
2. Se desinfectarán todos los equipos de uso informático tales como tablets, celulares, teléfonos fijos, al inicio y finalizar la jornada, se recomienda el uso de auriculares.

MEDIDAS PROTECCIÓN AL PERSONAL

1. Se establecerán medidas de seguridad adecuadas como pantalla protectora o mascarilla para el personal de recepción.
2. Es obligatorio para todo el personal de recepción el uso de tapabocas, guantes y el constante lavado de manos.
3. El uniforme solo se usará durante la jornada laboral, se debe asegurar su limpieza a una temperatura máxima de 60 grados centígrados y se transportará en bolsa cerrada hasta el domicilio.

PROCEDIMIENTO

1. En el momento del check in se puede entregar al residente y/o huésped un kit de amenities con guantes, tapa bocas y gel antibacterial (uso personal).
2. Siempre habrá gel en el counter de recepción.
3. Se deben tener marcas o divisiones en el suelo que permitan la distancia entre usuarios y área del counter.
4. Para el uso de tarjetas que los residentes pierdan o dejen cada día en recepción, se dispondrá de un recipiente con desinfectante para el uso de las mismas.
5. Se dispondrá de un termómetro sin contacto con el fin de realizar las comprobaciones oportunas en casos de clientes con sintomatología.
6. Es importante informar a los usuarios, se debe restringir el uso de ascensor para los primeros niveles y para pisos superiores se debe restringir su uso máximo a 3 personas, siempre exigiendo el uso del tapabocas.
7. El ideal es repartir los ascensores entre pisos pares e impares.



8. Está prohibido que sin autorización el personal de recepción entre a las habitaciones a dejar alguna maleta o artículo para el residente o huésped, si se recibe algún artículo este se debe dejar en el cuarto destinado para ello.

9. Con el fin de garantizar el aislamiento social se debe definir que habitaciones se habilitarán por piso o bloque, se recomienda que no superen el 60% por piso.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

AREAS SOCIALES

REQUISITOS ESPECÍFICOS

1. Al ingresar a estas áreas se debe hacer desinfección de manos y calzado.
2. Se dispondrá de solución desinfectante.

3. Los espacios deben estar ventilados.
4. Se asegurará un periodo de inactividad cada entre clases o sesiones para limpiar y desinfectar.

PROCEDIMIENTO

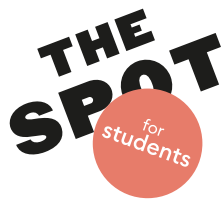
1. En los espacios como gimnasio, piscina, jacuzzi, sala de cine, la capacidad utilizada de estos espacios no debe superar el 50% por lo que se implementará un proceso de reservas para su uso.
2. En el área de piscina, las sillas asoleadoras se colocarán a 2 mts de distancia unas de otras y se cerrarán estas áreas cada 2 horas para hacer limpieza y desinfección.
3. En los gimnasios de debe mantener la distancia social incluso entre las máquinas.

4. Se garantizará en las clases grupales, un espacio al margen del profesor de 2x2 y se evitarán los ejercicios que conlleven contacto.
5. Se analizará el uso de las mancuernas y pesas ya que si entre los usuarios no las pueden desinfectar después de cada uso, estas se retirarán.
6. En el área de piscina se dispondrá de un buen sistema hidráulico y de filtración, Se limpian y desinfectan constantemente las duchas, escaleras de piscina.

MEDIDAS DE INFORMACION GENERAL



1. Deberá haber carteles informativos por toda la residencia/ hostel en los idiomas más habituales exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las áreas comunes y las normas de higiene a tener en cuenta en relación con la prevención del contagio.
2. En los puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o filas se deberá tener marcado en el suelo las líneas que indiquen la distancia social
3. Es importante prever antes de que el cliente/ residente llegue al establecimiento, que conoce las restricciones del mismo durante su estancia.
4. Se dispondrá siempre de geles desinfectantes en las áreas sociales del edificio.
5. Siempre se dispondrá de un procedimiento adecuado para la desinfección de las habitaciones, teniendo en cuenta cada elemento a limpiar y desinfectar, utilizando siempre el equipo de protección adecuado y procesando el material o productos de limpieza tras su uso.
6. Aquellas zonas que no estén en uso contarán con una clara identificación de acceso restringido o clausurada.
7. Se tendrán alfombras desinfectantes a la entrada de la residencia/ hostel y a la entrada de áreas sociales.



**PLAN DE
CONTINGENCIA
COVID-19**