



ALEJANDRO I



Hotel Internacional
SALTA / Argentina

PROTOCOLO

Medidas de prevención y reducción de contagio por virus COVID-19



ALEJANDRO I ha estado trabajando durante varias semanas en el armado de Protocolos, que ofrecen soluciones concretas y aplicables para guiar la operación del Hotel en su reapertura, entrando en el detalle del trabajo de cada departamento del hotel para ofrecer las máximas garantías de seguridad a huéspedes y empleados.

1. OBJETIVO

Prevenir, controlar y disminuir el riesgo de contagio del virus COVID-19, de acuerdo a las declaraciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), disposiciones y normas emitidas por organismos de salud tanto nacionales como provinciales y lineamientos corporativos.

Prestar un servicio cuidado y consciente resaltando importancia de cada colaborador para brindar a los Huéspedes una estadía segura y grata.

2. ALCANCE

- Acciones de bioseguridad y prevención de contagio de Virus COVID-19 y otras enfermedades.
- Detección de casos sospechosos de infección por virus COVID-19 y acciones a seguir.
- Procedimiento ante casos sospechosos.

3. MEDIDAS

En todos los casos, el Departamento de Seguridad e Higiene y el Departamento de Recursos Humanos del Hotel, estarán a cargo de entregar y verificar que cada uno de nuestros colaboradores cuenten con elementos de EPP (Elementos de protección personal), controlando el uso adecuado de los mismos. Se implementaron capacitaciones internas que serán rotativas y permanentes en todos los sectores orientadas al conocimiento del Protocolo General, Protocolo específico de su área de trabajo, uso y cuidado adecuado de los EPP, uso adecuado de los elementos de desinfección en cada área, formas de contagio y reconocimiento de síntomas, medidas preventivas (personales y laborales), cómo actuar ante casos sospechosos o algún caso positivo dentro del hotel.

Por consiguiente, las diferentes áreas del Hotel se han organizado para seguir detalladamente los protocolos y el responsable del área será el encargado de llevar adelante el control de los mismos.

3.1 MEDIDAS EN RECEPCION:

Los colaboradores estarán equipados con los correspondientes elementos de EPP y elementos de desinfección necesarios. Todas las acciones están orientadas a la desinfección constante de espacios e implementos y a procurar el distanciamiento y no aglomeración de personas en el área.

La asignación de habitaciones se realizará de manera tal que permita el tiempo suficiente de limpieza y desinfección.



A la llegada de los Huéspedes, el equipo de Bellboys solicitará la desinfección de calzado y manos, desinfectará el equipaje, pedirá la autorización para tomar la temperatura, dará las indicaciones para que el huésped acceda a su habitación. La manipulación del equipaje y automóviles quedará por cuenta propia del Huésped.

Se instaló una barrera transparente de separación y habrá indicaciones en las áreas que los huéspedes deben esperar.

Se tendrán listos los Kit de Check In con mapa de la ciudad, las llaves magnéticas, block de notas, birome, y alcohol en gel.

Para evitar aglomeraciones y tiempos en el proceso de Check In, se completarán los datos de las tarjetas de registro tomando la información brindada por los Huéspedes, solicitada anticipadamente en el proceso de reservación y se pedirá la firma de la Declaración Jurada.

Se sugerirá al Huésped realizar el proceso de Check Out la tarde/noche previa para evitar aglomeración de gente o demoras. Al momento de retirarse del Hotel se solicitará al Huésped deposite las llaves magnéticas en un buzón, dispuesto a tal fin, para su posterior desinfección.

3.2 MEDIDAS EN HABITACIONES:

La distribución de mucamas será por pisos, para que el desplazamiento sea menor, intentando que sea la misma mucama que ingrese toda la estadía de cada reserva. Cada una usará los elementos de EPP provistos.

En las habitaciones eliminamos todos los elementos no esenciales como diarios, folletos y papelería que no se pueda desinfectar. Las habitaciones no tienen alfombras, los pisos se limpiarán con productos acordes y desinfectantes.

El personal mantendrá el protocolo para evitar contaminación cruzada en la limpieza de habitaciones y dentro de la rutina de limpieza ya estandarizada se hará hincapié en los siguientes puntos: se utilizará paños de limpieza de diferentes colores para las distintas dependencias con recambio frecuente, se ventilará la habitación por más tiempo, desinfectarán las zonas calientes (manijas, mesadas, control remoto, teclado, caja fuerte, grifería de baño, botonera, controles de aire acondicionado, perillas iluminación, secador de cabello, perchas). No se ingresarán carros a la habitación.

Las sábanas y toallas limpias se almacenarán por pisos en espacios cerrados bajo llave y se manipularán por separado de la ropa usada.

En el caso en que el huésped deba permanecer dentro de la habitación y requiera el servicio de aseo de la misma, la mucama ingresará, la limpieza se realizará por ambiente mientras el huésped permanecerá en el otro ambiente y siempre manteniendo distanciamiento. Se utilizarán elementos de higiene de un solo paso.

3.3 MEDIDAS EN RESTAURANTE:

Tanto camareros como Maître estarán equipados con los elementos de EPP y se realizará desinfección de manos antes de manipular alimentos, bebidas y otros.

Se ha realizado una redistribución del salón de mesas y sillas para cumplir con el distanciamiento requerido.

Se elimina el servicio buffet de forma temporal, pudiendo incorporarlo a futuro con los recaudos correspondientes para este tipo de servicio.



No se utilizará mantelería para una mejor desinfección y se utilizarán servilletas descartables.

La vajilla correspondiente se presentará en las mesas, delante de los comensales. El mozo servirá el pedido de forma cuidada, intentando mantener la mayor distancia posible con los comensales.

Se desinfecta las mesas después de cada servicio y abra alcohol en gel a disposición.

Se implementará un sistema de menú/carta digital.

Al ingreso al salón se solicitará la desinfección de calzado y manos de las personas que deseen tomar el servicio, se indicará la mesa disponible para su servicio y el camarero que se ocupará de su atención.

3.4 MEDIDAS EN AREAS PÚBLICAS

Todo el personal de limpieza hará uso de los elemento EPP con los que fueron equipados Dentro de la rutina de limpieza ya estandarizada, se usarán dosis más altas de desinfectantes y se hará énfasis en manijas, barandas, mesadas, botoneras de ascensores, perillas de luz, pisos en zona de alto tránsito.

Se limitara la capacidad de los ascensores a 2 personas para garantizar el distanciamiento, salvo que los ocupantes sean todos del mismo grupo familiar

Se dispondrán de alcohol en gel, en diferentes lugares para el uso de los clientes y empleados.

Los baños públicos serán desinfectados con mayor frecuencia y estarán equipados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos.

Los paños de limpieza se cambiaran con frecuencia de 30 minutos para su desinfección.

3.5 MEDIDAS EN LAVANDERIA

Además de los procedimientos habituales, se sumarán las siguientes medidas preventivas: se dividirán sectores para ropa limpia y ropa sucia, las prendas textiles se lavarán en ciclos completos de 60-90º, se desinfectarán diariamente espacios de trabajo, los equipos de lavado, secado y/o planchado y otros elementos de almacenaje y transporte de ropa.

3.6 MEDIDAS EN MANTENIMIENTO

El Departamento de Mantenimiento cuenta con un programa que incluye actividades preventivas y correctivos para asegurar el funcionamiento adecuado de los sistema del Hotel; en base a este programa se reforzara la climatización de la temperatura ambiente entre 24 – 26°C, se reforzará especialmente la limpieza de filtros de los equipos de aire acondicionado, se rociarán con desinfectantes las salidas del aire acondicionado, se reforzará el plan de control de aguas como así también de los equipos de lavandería y lavavajilla.

3.7 MEDIDAS EN COCINA:

Todo el personal usará los EPP entregados y contará con elementos de desinfección tanto para uso personal como para los elementos de trabajo y materia prima.



Se ampliarán las normas de higiene y buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos de manera más estricta. La desinfección de manijas, mesadas, puertas, barandas, estaciones de preparación y utensilios se hará de forma permanente.

Se restringirá el ingreso al área de cocina a toda persona ajena al sector.

Se trabajará en conjunto y forma coordinada con el área de compras, asegurando la adecuada sanitación y desinfección de los productos y envases antes de su guardado.

3.8 MEDIDAS EN COMPRAS:

Se extremarán las medidas de seguridad en la recepción de mercadería, evitando contacto con los transportistas, utilizando los elementos de EPP, limpiando los elementos de trabajo como carros de transporte, desinfectando los envases y productos recibidos para posterior almacenamiento.

Los proveedores deberán desinfectar calzados en el sector previo al ingreso al sector de verdulería, y sus carros. Esto deberá hacerse cada vez que ingresen

3.5 MEDIDAS EN SEGURIDAD

Se intensificarán los controles por parte del Departamento de Seguridad en el Ingreso de los colaboradores a sus respectivos turnos de trabajo, así como en el cumplimiento de protocolos tanto en el ingreso de visitantes, proveedores y clientes como en el egreso de residuos y basura

4. PRODEMIENTO EN CASO DE COVID-19 SOSPECHOSO/POSITIVO

En caso de detectarse algún caso sospechoso dentro del establecimiento, ya sea por tener síntomas al momento de tomar temperatura, o algún otro motivo que lo amerite, se activa el protocolo realizando los siguientes pasos:

- Provisión de un barbijo y aislamiento de la persona a otra área, hasta la llegada de personal sanitario.
- Se llamará al 911 de inmediato.

El contacto con el huésped se realizará con personal protegido de la manera adecuada, extremando las medidas de seguridad. Solo se accederá a la habitación en casos imprescindibles.

La limpieza de las habitaciones de casos sospechosos o confirmados de COVID-19 debe distinguirse del resto de las habitaciones, ya que la limpieza tiene características reguladas por el ente sanitario. Se separará la limpieza de estas habitaciones de huéspedes sanos.

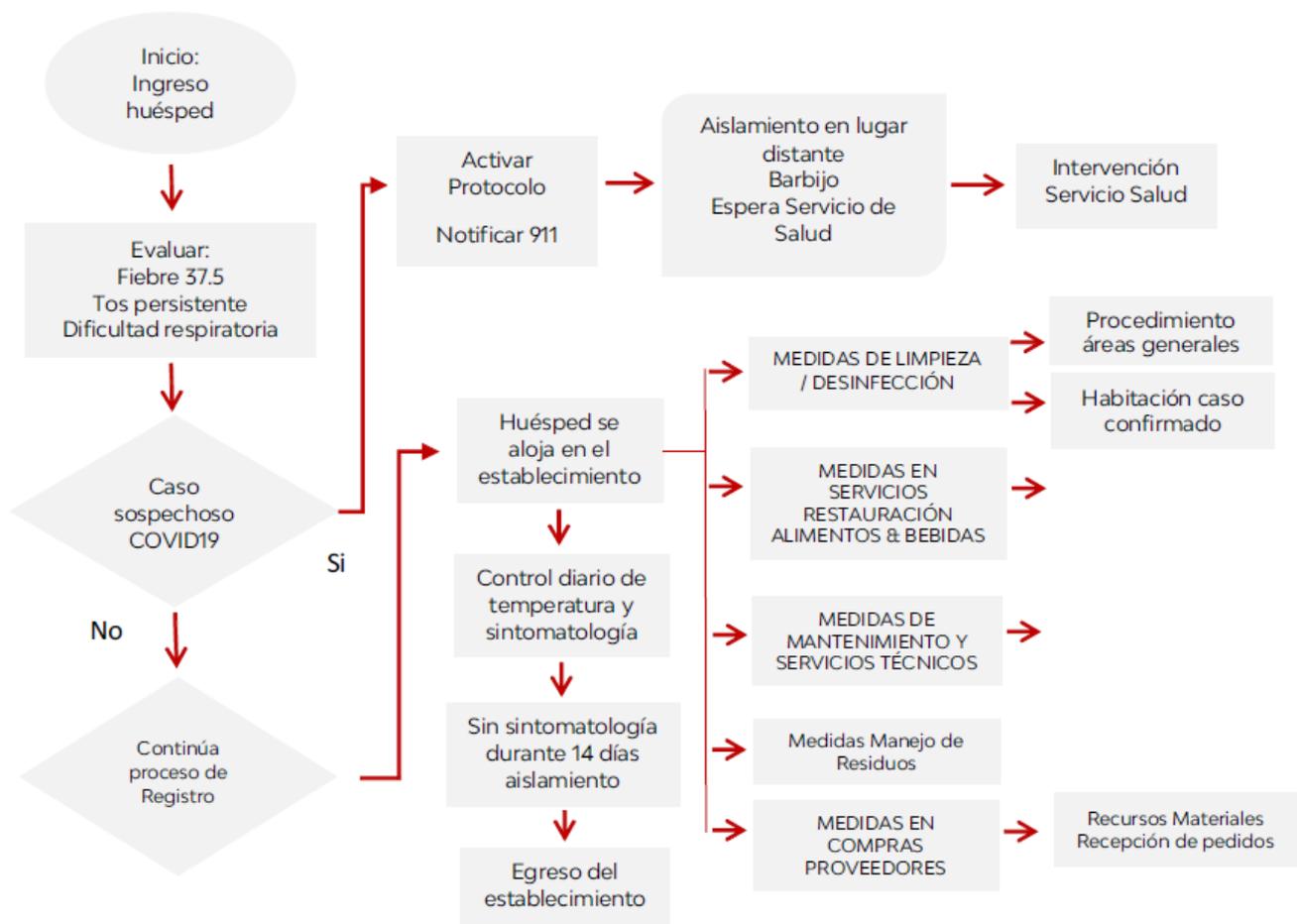
En el caso en que el huésped por su estado de salud deba permanecer dentro de la habitación y requiera el servicio de aseo de la misma, la mucama deberá ingresar con todo el equipo de protección personal (guantes, camisolín, barbijo, cofia, antiparras, y protector de zapatos), pedirle al huésped que ingrese al baño y cierre la puerta, asear el dormitorio, salir de la habitación, solicitarle al huésped que se ubique en la cama, y finalmente ingresar al baño, manteniendo en todos los casos una distancia mínima de 2 metros con el huésped.



Las sábanas y toallas sucias deben tratarse por separado del resto de la ropa sucia de otras habitaciones.

Si un huésped ingresa en el hospital y los artículos del huésped permanecen en la habitación, las pertenencias serán colocadas en bolsa cristal cerrada y desinfectada, la habitación será limpiada y desinfectada aplicando estrictamente el protocolo.

Flujograma - Protocolo de Actuación Alojamiento Turísticos



EL PRESENTE DOCUMENTO PUEDE SER MODIFICADO SEGÚN LA DIRECCION DEL HOTEL LO CONSIDERE OPORTUNO.

Para mayor información quedamos a disposición en nuestros puntos de contacto:

reservas@alejandrolhotel.com.ar

Tel 0387-400 0000 o 011 4312-8334

Equipo de Alejandro I Hotel