SPIQPYA
SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS
Y AFINES DE BAHÍA BLANCA
C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

PROTOCOLO PARA HOSPEDAJE COMPLEJO VILLA VENTANA

El siguiente protocolo es una adaptación de protocolos Nacionales y Provinciales para nuestro complejo de cabañas ubicado en la localidad de Villa Ventana.

Las pautas contenidas en el presente protocolo, que siguen las recomendaciones establecidas por el ministerio de salud de la Nación, ofrecen diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual. Su principal **objetivo es resguardar la salud y bienestar de trabajadores y turistas**.

OBJETIVO

Describir las pautas complementarias al gobierno Nacional para el desarrollo de las actividades de alojamiento relacionadas a medidas preventivas contra COVID-19

DIRIGIDO A

Cabañas, complejos de cabañas, hoteles, apart

ACCESO AL PARTIDO DE TORNQUIST

Según las restricciones sanitarias que dicte cada localidad en función de la cantidad de casos positivos y a la duplicación de los mismos.

RECOMENDACIONES GENERALES

• Lavarse las manos y aplicar alcohol en gel o 70/30 frecuentemente

• Mantener colocado el barbijo o tapaboca

• No tocarse los ojos, nariz y boca

• Al estornudar taparse la boca y nariz con el pliegue del codo

• No compartir elementos de uso personal como vasos, utensilios, mate, etc.

• Mantener distancia mínima de 1,5 metros entre persona y persona

• En lugares comunes evitar la aglomeración de personas

• Desinfectar frecuentemente las superficies, previa limpieza, con alcohol al 70% (70% de alcohol + 30% de agua) o agua clorada (10 ml de agua lavandina de 55gs. de Cl/l por cada litro de agua fría); picaportes, mesadas, escritorios, heladeras, etc.

• Mantener ventilados los ambientes

• Notificar a la brevedad ante síntomas de tos, dolor de garganta, fiebre, malestar, perdida de olfato/gusto y quedarse en casa.

PARA EL PASAJERO

El día anterior a su arribo deberá enviar vía mail o whatsapp escaneado o en modalidad fotografía una **"declaración jurada de buen estado de salud"** y un **"compromiso de traslado seguro al alojamiento"** sin realizar paradas de ningún tipo en el camino (toda carga de combustible se realizará en el lugar de origen o en sierra de la ventana). Dicha declaración será entregada en papel al momento del check in e incluirá también un **compromiso para respetar todas las normas de bioseguridad contra coronavirus** vigentes al momento de la visita. Cada pasajero deberá mostrar en los puntos de ingreso al distrito su reserva hotelera y el domicilio de su DNI que acredite su procedencia desde distritos libre de COVID-19 (fase 5). Se establecerán pautas de distanciamiento social, las mismas serán comunicadas a los huéspedes antes de realizar la confirmación de su reserva y se les informará también que personal del alojamiento puede hacerle consultas en relación a su estado de salud, sintomatología particular, etc. durante su estadía y que, a su vez, ***debe informar inmediatamente si tuviera algún síntoma***.

PARA EL PERSONAL

1- Controlar y registrar la temperatura del personal al ingreso a su jornada laboral con termómetro infrarrojo de uso medicinal sobre el cuello sin apoyar a una distancia de 10 cm. Será realizado por personal idóneo (previamente capacitado) con termómetro infrarrojo de uso medicinal sobre el cuello sin apoyar a una distancia de 10 cm. Se llevará registro escrito. El control de la temperatura es una de las herramientas que permiten poner en alerta sobre la posibilidad de estar ante un presunto caso de COVID-19***. La temperatura de la persona no debe superar los 37,0°C***.

2- Diariamente cada empleado informará sobre otros síntomas, tales como tos, estornudos, pérdida de olfato/gusto, malestar general, dolor muscular y otros datos significativos como situación de cuarentena, visitas a zonas de riesgo, contacto con personas que posean diagnóstico confirmado de COVID19 o alguna sintomatología compatible Esta información será brindada directamente por cada empleado que completará y firmará una planilla diseñada a tal efecto

3- Se deberá mantener una distancia social mínima de 1,5 mts. permanente entre personal y clientes.

4- En todas las áreas comunes y cabañas se contará con información gráfica con las recomendaciones más relevantes sobre el COVID-19 y las medidas generales y particulares adoptadas por cada establecimiento, junto con los teléfonos de las autoridades sanitarias locales, provinciales y nacionales.

RECEPCION

Se utilizará la metodología de web check in Solo ingresará **un pasajero por vez**, el mismo deberá contar con **tapa boca**, fuera de la misma se colocarán marcadores de distancia a 1.8 mts. cada uno para las personas que estuviesen esperando para ingresar y se dispondrá de toda la información requerida en relación al covid-19 de manera impresa, expuesta claramente en el sector anterior a la puerta de entrada. Se colocarán **dispensers de alcohol en gel** al ingreso –de uso obligatorio- y en el mostrador, el cual contará con **pantalla de protección (ej. policarbonato)** de fácil limpieza y desinfección. **El Personal de esta área** contará con **tapa boca**, **alcohol en gel** y otros materiales recomendados por las autoridades sanitarias; practicara frecuentemente el **lavado de manos**. El uniforme del personal, deberá ser lavado a una temperatura de al menos 60,0ºC y deberá ser utilizado sin excepción y estar limpio. Las zonas de mayor contacto –manijas, barandas, etc.- y los equipos de computación, teléfonos, etc. se limpiarán y desinfectarán al inicio y al finalizar el turno de trabajo. La ventilación será permanente.

PISCINA CUBIERTA Y GIMNASIO

Se ofrecerán **turnos exclusivos** para cada cabaña, realizándose **limpieza y desinfección al finalizar cada uno**. Se realizará **ventilación, limpieza y desinfección permanente** en el área y en **baños y vestuarios**. Disponer de personal de control y limpieza permanente en este sector el que contará con todos los elementos de protección personal requeridos, su uniforme se lavará a una temperatura de al menos 60ºC y será utilizado sin excepción. También se contará con información impresa del reglamento y dispensers de alcohol en gel.

S.U.M.

Se ofrecerán **turnos exclusivos para cada cabaña**, realizándose **limpieza y desinfección al finalizar cada uno**. Se realizará **ventilación, limpieza y desinfección en el área y en baños** luego de cada turno. También se contará con información impresa y dispensers de alcohol en gel.

GASTRONOMIA

El desayuno será seco, para ser consumido en las cabañas o departamentos. Los almuerzos, cenas y meriendas se contarán con tres opciones:

1- Los clientes comprarán en los supermercados locales los insumos necesarios para preparar sus comidas en las cabañas o departamentos.
2- Se pedirá mediante delivery a los locales gastronómicos de Villa Ventana. El personal que lleve los alimentos usará guantes, mascarilla y mantendrá la distancia de seguridad con el cliente.

3- Concurrir a los restaurantes locales, respetando el protocolo del municipio para esta actividad.

CABAÑAS

Se retirarán todos aquellos objetos decorativos como almohadones y adornos que sean de compleja sanitización. Contarán con dispenser de alcohol en gel y lavandina en gel con paños. Limpieza y desinfección diaria **No se realizarán las limpiezas en presencia de cliente.** En primer lugar se abrirán ventanas y puertas para ventilar Se seguirá un orden de limpieza desde lo más limpio (mobiliario de habitación) a lo más sucio (baños) y de lo más alto (luminarias, mobiliario) a lo más bajo (suelos). Se utilizarán productos con propiedades limpiadoras y desinfectantes. El personal contará con todos los elementos de protección personal requeridos –mascarillas, guantes, dispensers personales de alcohol en gel, mascara protectora de policarbonato, etc.- su uniforme se lavará a una temperatura de al menos 60ºC y será utilizado sin excepción.

LIMPIEZA Y DESINFECCION TRAS EL CHECK-OUT DE LOS HUESPEDES

En este proceso, además de lo incluido en el apartado anterior, **se limpiarán y sanitizarán los siguientes puntos**:

Desinfección de todos los objetos que supongan contacto con el cliente: suelos, alfombras, grifería y mobiliario del baño, escobilla, secadores de pelo, tachos de la basura, teléfonos, interruptores, controles remotos, mesas, sillas y sillones, heladera y su contenido, cafeteras, ventiladores y lámparas, manijas de las ventanas, teclas de luz, enchufes, etc.

Colchas, fundas de almohadones y otros, serán cambiados y lavados a temperatura superior a 60ºC. Los **vasos de enjuague bucal** serán **descartables Se cambiarán todos los amenities, bolsas de basura y papel higiénico**. La habitación permanecerá **aireada y soleada 4 hs**. como mínimo.

RECEPCION DE MERCADERIA

Los **proveedores deberán cumplir con las buenas prácticas** recomendadas por el Ministerio de Salud, debiendo **portar y usar barbijo o tapaboca y alcohol en gel**; **requisitos obligatorios** para autorizar su ingreso al sector de descarga. **No deben ingresar a dependencias** del establecimiento.

Los proveedores dejarán la mercadería en el sector de descarga, siempre respetando el **distanciamiento mínimo de 1,5 metros** con el personal; debiéndose desinfectar el sector al momento de que este se retire. **Toda la mercadería (a excepción** de alimentos en envases de papel, carnes y embutidos sin envasar, salames/salamines sin envasar; frutas y verduras que luego se realizará el lavado/desinfección

correspondiente) que se recepcione **debe ser desinfectada** en el sector de descarga utilizando agua clorada (10ml de agua lavandina de 55gs. Cl/l por cada litro de agua fría) previo al ingreso al depósito. Así mismo se deberá verificar temperatura y vencimientos de los productos. Para el caso de **lavado y desinfección** de frutas y verduras proceder de acuerdo a las siguientes indicaciones.

Téngase en cuenta que esto es una medida complementaria y que a la fecha no se ha demostrado la transmisión del SARS-CoV-2 (Coronavirus) a través de los alimentos.

1. Proceder a la limpieza de la pileta o contenedor empleado en la tarea (cada vez que se utilice).

2. Seleccionar la fruta/verdura a procesar descartando toda región que muestre deterioro.

3. Enjuagar la fruta/verdura con agua fría potable debajo de la corriente del grifo a fin de eliminar tierra, bichos, suciedad en general. En caso de ramilletes, desarmar para permitir la accesibilidad del agua y posteriormente del desinfectante a todos los puntos.

4. Cargar la pileta o contenedor con agua fría, agregar la lavandina a razón de la dilución indicada, mezclar y sumergir la fruta/verdura durante 5 a 15 minutos. Asegurarse que la totalidad quede sumergida.

5. Enjuagar con agua corriente.

6. Inspección visual de condición de limpieza (ausencia de tierra, bichos, etc.)

AGUA CLORADA – DILUCION

(Se utilizará una jeringa, vaso medidor o probeta graduada para medir, importante **respetar diluciones**). * Para desinfección de frutas y verduras. 5ml de lavandina concentrada (55gs Cl/l) por litro de agua fría. 50ml de lavandina concentrada (55gs Cl/l) por cada 10 litros (1 balde) de agua fría. *Para desinfección de superficies. 10ml de lavandina concentrada (55gs Cl/l) por litro de agua fría. 100ml de lavandina concentrada (55gs Cl/l) por cada 10 litros (1 balde) de agua fría.

CAPACITACION

Para capacitar a nuestro personal en el presente protocolo se realizará a través de la Secretaría de Seguridad, Salubridad y Medio Ambiente del S.P.I.Q.P.yA.

PAUTAS DE ACTUACION ANTE LA MANIFESTACION DE SINTOMAS EN EL PERSONAL O HUESPEDES

En los casos en que pudieran presentarse síntomas en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento, se deberá iniciar la contención en el lugar y se procederá a su aislamiento, para esto se recomienda tener un espacio pre seleccionado (ej: una sala en caso de personal y la habitación para el caso del huésped); inmediatamente se notificará a las autoridades sanitarias para que tomen intervención y activen el protocolo correspondiente. Se deberá contar con los teléfonos de emergencia sanitaria de la localidad. En caso de tratarse de un empleado se dará aviso inmediato también a la ART. Debe notificarse toda sospecha de COVID-19 a la autoridad sanitaria local. Para el caso de confirmación de COVID-19 se debe colaborar incondicionalmente con las autoridades sanitarias brindando toda la información que requieran, completa y veraz, poniendo a disposición todos los registros. Los titulares y personal deben tomar total conciencia que en caso de ocurrir esta situación es de suma importancia su colaboración sincera en cuanto a las declaraciones. Otro punto importante a tener en cuenta es la segregación del personal por actividades, designar siempre a la misma persona para las tareas encomendadas y cabaña; el personal no debe mantener contacto estrecho con sus compañeros. Mantener un registro permanente del personal, tareas asignadas y huéspedes vinculados.

INFORMACION DE INTERES

Protocolo sanitario alimentos y bebidas Ministerio de Salud de la Nación https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/covid-19_alimentos_x.pdf

Protocolo sanitario alojamientos turisticos Ministerio de Salud de la Nación https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/protocolo-alojamientos-final.pdf

SPIQPYA
SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS
Y AFINES DE BAHÍA BLANCA
C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

Declaración Jurada de buen estado de salud para huéspedes

Presenta alguno de los siguientes síntomas? (TACHAR LO QUE NO CORRESPONDA)

Fiebre (37.5º o más)	SI	NO
Dolor de garganta	SI	NO
Tos	SI	NO
Dificultad respiratoria	SI	NO
Pérdida del olfato	SI	NO
Pérdida del gusto	SI	NO

Ha tenido contacto en los últimos 15 días con personas residentes de zonas con covid 19 o con alguno de los síntomas detallados anteriormente? SI NO

DATOS DE LA PERSONA QUE INGRESA

Fecha: …… / …… / ……

Apellido: ……

Nombre: ……

Firma: ……

DNI: ……

Domicilio: ……

DATOS DEL FIRMANTE (En caso de actuar en representación)

Firma: ……

Aclaración: ……

DNI: ……

Domicilio: ……

Carácter -madre/padre, tutor, curador, otro (especificar)-:……

SPIQPYA
SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS
Y AFINES DE BAHÍA BLANCA
C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

DECLARACION JURADA TRASLADO SEGURO

POR LA PRESENTE ME COMPROMETO A TRASLADARME DESDE MI DOMICILIO……..CIUDAD…… PARTIDO……RUMBO AL ALOJAMIENTO DEL COMPLEJO DE CABAÑAS DEL S.P.I.Q.P.y A., UBICADO EN LA INTERSECCION DE LAS CALLES GORRION Y LAS PIEDRAS DE LA LOCALIDAD DE VILLA VENTANA, EN MI AUTO PARTICULAR, CARGANDO COMBUSTIBLE EN MI LOCALIDAD, NO DESCENDIENDO DEL VEHICULO HASTA ARRIBAR A DESTINO.

FECHA:……./……./……..

NOMBRE Y APELLIDO:……

FIRMA:……

SPIQPYA
SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS
Y AFINES DE BAHÍA BLANCA
C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

Declaración Jurada de buen estado de salud para empleados

Presenta alguno de los siguientes síntomas? (TACHAR LO QUE NO CORRESPONDA)

Fiebre (37.5º o más)	SI	NO
Dolor de garganta	SI	NO
Tos	SI	NO
Dificultad respiratoria	SI	NO
Pérdida del olfato	SI	NO
Pérdida del gusto	SI	NO

Ha tenido contacto en los últimos 15 días con personas residentes de zonas con covid 19 o con alguno de los síntomas detallados anteriormente? SI NO

Fecha: …… / …… / ……

Apellido: ……

Nombre: ……

DNI: ……

Firma: ……

SPIQPYA

SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA

C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

COVID-19

PROTOCOLO DE PREVENCION

RESPETAR

LAS NORMAS DE PREVENCION

MANTENER DISTANCIA SOCIAL

USO OBLIGATORIO
TAPA BOCAS

HIGIENIZARSE LAS MANOS
CON ALCOHOL EN GEL

SPIQPYA

SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA

C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

COVID-19

PROTOCOLO DE PREVENCION

INSTRUCCIONES

PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS

Mójese las manos con agua;

Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

Frótese las palmas de las manos entre sí;

Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

Enjuáguese las manos con agua;

Séquese con una toalla desechable;

Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

SPIQPYA

SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUÍMICAS, PETROQUIMICAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA

C.U.I.T N°: 30-61224524-6 - Personería Gremial 1478
Sarmiento 265 - Tel: (0291) 4515065 - 4550402/ Fax: 4550252 - E-mail: info@spiqpya.com.ar
www.spiqpya.org.ar - C.P: (8000) - Bahía Blanca - Buenos Aires - República Argentina

CORONAVIRUS
(COVID - 19)