



PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
  COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ Consejo Departamental de Ancash - Huaraz Ing. Marco Antonio Alvarón Cristóbal INGENIERO SANITARIO Reg. CIP N° 123608		
Fecha: 14/06/20	Fecha: 15/06/20	Fecha: 17/06/20
A & C HNOS INGENIEROS CONSTRUCTORES SRL	Cargo: Jefe de Administración	Cargo: Gerente General

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 1 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

1. INTRODUCCIÓN

Debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno, los hoteles categorizados tuvieron que detener sus actividades ya que podrían contribuir a la propagación de esta enfermedad (Covid-19). Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser, estornudar, hablar o al tener contacto con personas contagiadas.

“**ANDINO CLUB HOTEL**” es una empresa de servicios cuya actividad económica se basa en el hospedaje y atención al cliente en sus diferentes servicios Bar-Restaurante, con alto sentido de pertenencia garantizando a los clientes servicios de alta calidad y armonía con el cumplimiento Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA y la Ley 29783, Ley de seguridad y salud en el trabajo.

Nos comprometemos a establecer los protocolos sanitarios, en donde se incluye los lineamientos necesarios y sus interacciones, conforme a las necesidades del cliente, del personal y las normas legales.

El presente documento detalla las medidas preventivas indispensables para evitar el contagio de coronavirus en las instalaciones del hotel, así como proteger la salud de los colaboradores, clientes y proveedores durante la operatividad.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 2 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

2. OBJETIVOS

- Establecer las medidas preventivas sanitarias ante el COVID-19 para el “ANDINO CLUB HOTEL”, aplicando los lineamientos de los protocolos.
- Prevenir el riesgo de contagio del COVID-19 en las instalaciones el “ANDINO CLUB HOTEL”, durante la operatividad.
- Prevenir el contagio del COVID-19 de los clientes, colaboradores o personas ajenas durante la estancia en el “ANDINO CLUB HOTEL”.

3. ALCANCE

El presente protocolo contiene disposiciones de reanudación de actividades de carácter específico del “ANDINO CLUB HOTEL” en el contexto del Covid-19

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Aislamiento domiciliario:** Procedimiento por el cual una persona con síntomas (caso) restringe el desplazamiento fuera de su vivienda por 14 días a partir de la fecha de inicio de síntomas.
- **Alta dirección:** Persona o grupo de personas que dirige y controla una organización al más alto nivel.
- **Amenities:** Son los artículos que se ofrecen al huésped de manera gratuita, pueden ser de habitación y baño.
- **Caso sospechoso:** De acuerdo a alerta epidemiológica vigente.
- **Caso leve:** Persona con infección respiratoria aguda que tiene al menos dos signos y síntomas respiratorios.
- **Caso Severo:** Persona con infección respiratoria aguda que presenta signos de sepsis y/o falta respiratoria. Todo caso severo es hospitalizado en un área de atención crítica.
- **Categoría:** Rango en estrellas establecido por el D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”, a fin de diferenciar dentro de cada clase de establecimiento de hospedaje, las condiciones de funcionamiento que estos deben ofrecer. Solo se categorizan los establecimientos de hospedaje de clase Hotel, Apart-

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 3 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Hotel y hostel.

- **Centro de aislamiento temporal:** Lugar distinto al domicilio donde una persona restringe el desplazamiento por un periodo de 14 días a partir de la fecha de inicio de síntomas.
- **Cuarentena:** Procedimiento por el cual una persona sin síntomas restringe el desplazamiento fuera de su vivienda por 14 días. Dirigido a contacto de casos sospechosos probables o confirmados a partir del último día de exposición con el caso. Independiente de las pruebas de laboratorio, así como personas nacionales o extranjeras que procedan de países con transmisión comunitaria a partir del ingreso al país o departamento.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (1.5) metro de distancia con otros individuos. **Desinfectante:** Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.
- **Factores de riesgo:** Características del paciente asociadas a mayor riesgo de complicaciones por COVID-19.
- **Fiebre:** Alteración del organismo, generando elevación de la temperatura corporal superior a 38 grados centígrados.
- **Guantes:** Prenda que cubre y protege las manos.
- **Habitación:** Ambiente privado del hotel, amoblado y equipado para prestar facilidades que permiten que los huéspedes puedan pernoctar.
- **Higiene:** Práctica de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.
- **Hotel:** Establecimiento de hospedaje que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los establecimientos de hospedaje para ser categorizados como Hoteles de Una a Cinco estrellas, deben cumplir con los requisitos que se señalan en el D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”.
- **Huésped:** Persona natural a quien se presta el servicio de alojamiento.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 4 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

- **Información documentada:** Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que lo contiene.
- **Limpieza:** Es la acción de eliminar materias extrañas o suciedad de cualquier superficie.
- **Mascarillas:** Dispositivo que permite proteger la boca y las fosas nasales al usuario de la inhalación de aire contaminado. El uso es obligatorio y el tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal.
- **Mandiles:** Prendas descartables que permiten una barrera personal usado por personas externas al alojamiento.
- **Órgano competente:** Las Gerencias Regionales o Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo o quienes hagan sus veces en los Gobiernos Regionales. En el caso de Lima Metropolitana el Órgano que ésta designe para tal efecto.
- **Paid outs:** Préstamos de dinero a huéspedes u otras áreas.
- **Punto de sanitizado:** Espacio físico delimitado, conformado por accesorios de higiene para el cuerpo de manera integral (manos, calzado, indumentaria y otros).
- **Termómetro clínico infrarrojo:** Equipo que mide la temperatura corporal del ser humano, que determina las muestras a través de luz infrarrojo y resultados inmediatos.
- **Temperatura corporal:** Es el grado de temperatura que presenta el cuerpo de un ser humano.

5. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal.
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

6. MARCO NORMATIVO

- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 5 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

medidas de prevención y control del COVID- 19”.

- Decreto Supremo N° 001-2015 – MINCETUR “Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”
- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú”.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.
- ISO 9000:2015 Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y Vocabularios.
- Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Ley N° 26842 “Ley General de Salud”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020/MINSA, “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”
- Resolución Ministerial N° 039-2020/MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, Aprueban Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico, y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID- 19”.
- RM N° 080-2020-MINCETUR Protocolo para hoteles categorizados

7. RESPONSABILIDADES

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 6 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

- **Gerente General/Gerente de Operaciones**

- Planear y organizar todas las operaciones y actividades que establece los protocolos.
- Gestionar y facilitar los recursos necesarios para la implementación y ejecución de los protocolos.
- Demostrar liderazgo y compromiso con el cumplimiento de los protocolos.
- Establecer políticas sanitarias y medidas preventivas para evitar el contagio y desviaciones en el cumplimiento del protocolo, y tomar acciones inmediatas para mitigar la propagación del COVID-19.
- Asegurar que todo el personal cumpla con los protocolos establecidos por el hotel.
- Realizar reuniones de evaluación de las acciones de mejora para mitigar los contagios de COVID-19.
- Realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

- **Administrador**

- Designar responsabilidad de cumplimiento de protocolos a cada Jefe de Área, facilitando los recursos necesarios de acuerdo a la actividad que realiza el personal.
- Dirigir y controlar las desviaciones de incumplimiento de los protocolos y tomar acciones inmediatas para mitigar el contagio del COVID-19.
- Gestionar la compra de pruebas rápidas para COVID-19 y mantener a disposición del personal autorizado para su uso.
- Reportar a la alta dirección el estado de cumplimiento de protocolos sanitarios y la salud de los huéspedes.
- Gestionar e implementar los medios necesarios para el cumplimiento de los protocolos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 7 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

- Realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19

- **Coordinador de Recursos Humanos**

- Implementar sistemas de registros de ingreso del personal manteniendo las medidas de bioseguridad.
- Elaborar e implementar un cronograma de capacitación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para todo el personal de acuerdo a sus actividades a realizar.
- Para el personal que se reincorpore al trabajo, debe enviar el formato de declaración jurada vía correo u otro medio virtual y recibir el registro por las mismas vías para la evaluación de su estado de salud. Nota: Para la declaración jurada se hará uso de la ficha de sintomatología COVID-19, descrita en el Anexo 8.
- Implementar y controlar la ejecución de la medición de temperatura corporal del personal administrativo y operativo. Dicha acción debe ser realizada al ingreso, salida y cuando sea necesario durante la actividad. Mantener información documentada y actualizada de los registros de temperatura.
- Implementar sistema de trabajo a distancia (remoto, teletrabajo y otros) para el personal con factores de riesgo.
- Realizar las pruebas serológicas o moleculares del COVID-19 considerando la frecuencia establecida en el Anexo 7.
- Realizar demás actividades que son de su competencia.

- **Reservas y recepción**

El responsable de reservas y recepción debe informar:

- Las medidas preventivas sanitarias que se respetarán al ingreso, como las medidas de temperatura corporal, entre otros, durante la estadía y a la salida del hotel.
- Ante toda sospecha de contagio se actuará de acuerdo a los

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 8 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

protocolos de las autoridades sanitarias.

- Las maletas y accesorios serán sometidos a un proceso de desinfección por lo cual debe recomendar proteger a los mismos de acuerdo a su naturaleza.
- Los servicios de alimentos y bebidas se realizarán cumpliendo los lineamientos de la R.M. 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”.
- Los servicios que ofrece el hotel y las restricciones.
- Demás datos necesarios para evitar el contagio del COVID-19.

- **Jefe de Cocina (Chef)**

- Verificar que se cumpla el Programa de Higiene y Saneamiento y lo dispuesto por las normas emitidas para evitar el contagio del COVID-19.
- Asignar los recursos necesarios para el adecuado abastecimiento de las actividades que conlleven a la preparación segura de los alimentos, como la dotación de EPP.
- Reportar a la administración, cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 en el personal.
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19, replicar y aplicar los conocimientos durante la actividad laboral.
- Cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19 de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Planificar y verificar las actividades de limpieza y desinfección de las áreas de preparación de alimentos y anexos con el fin de eliminar el virus causante del COVID-19.
- Realizar demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

- **Personal Operativo** (Recepcionista, cuarteleros, vigilante, mozos,

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 9 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

cocineros, ayudantes de cocina, personal de mantenimiento)

- Cumplir los protocolos establecidos de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Solicitar los EPP, utilizar y mantener en buenas condiciones de operatividad antes, durante y después de la jornada laboral.
- Reportar cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 (fiebre, tos, malestar de cuerpo, etc.) al jefe inmediato, a través de medios de comunicación eficientes según el contexto.
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19 y aplicar los conocimientos en la actividad laboral.
- Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.
- Realizar demás actividades necesarias que son de competencia para evitar el contagio del COVID-19.

8. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

Se establece los procesos sanitarios, en donde se incluye los lineamientos necesarios y sus interacciones, conforme a las necesidades del cliente, del personal y las normas legales. En el “ANDINO CLUB HOTEL” cumplimos con:

- Cumplir el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”, considerando las fases de inicio de actividades que corresponde.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 10 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

POLITICA SANITARIA PARA HUÉSPEDES

El “ANDINO CLUB HOTEL”, se complace en recibirlo, esperamos sea de su agrado y confort nuestros diversos servicios. Su presencia en el hotel, estará sujeta a cumplir diversos protocolos y medidas de bioseguridad para proteger su salud y la de todos nuestros colaboradores.

- Cumplir el aislamiento social dispuesto por el Gobierno Central.
- Evitar el contacto Físico con toda persona dentro del Hotel.
- Todo el personal, huéspedes, visitantes y otros dentro del establecimiento deben usar mascarillas quirúrgicas, lavarse y desinfectarse las manos, desinfectarse los zapatos y brindar las facilidades para el control de la temperatura.
- Está Prohibido el ruido excesivo dentro de las habitaciones.
- Todo huésped que tenga un síntoma del COVID-19 debe informar a la Administración del HOTEL para gestionar una prueba rápida y continuar con el procedimiento que ha establecido el Gobierno.
- -Los medios de pago debe seguir las medidas de bioseguridad establecidas.
- No se entregan llaves sino tarjetas, estas serán desinfectadas con alcohol y/o desinfectante.
- El Huésped debe usar la habitación sólo para el destino que le concedió el Hotel.
- Cualquier deterioro o pérdida ocasionada por el Huésped en el inmueble, muebles, menaje o lencería del Hotel, se facturará por el valor de reposición en la cuenta del Huésped.
- Está prohibido fumar en las habitaciones, realizar ruidos molestos, introducir animales y otros que afecten la tranquilidad y la estadía de los huéspedes.
- El ANDINO CLUB HOTEL se reserva el derecho de admisión y permanencia.

Atte. Gerente General

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 11 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

POLÍTICA DE CALIDAD, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El “**ANDINO CLUB HOTEL**”, es una empresa de servicios cuya actividad económica se basa en el hospedaje y atención al cliente en sus diferentes servicios de Bar-Restaurante, con alto sentido de pertenencia garantizando a los clientes servicios de alta calidad y armonía con el cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA y la Ley 29783, Ley de seguridad y salud en el trabajo, con la finalidad de lograr nuestra misión, visión y nuestra meta de “Cero Accidentes”, y comprometiéndonos a:

1. Impulsar el desarrollo profesional y el comportamiento seguro de nuestros colaboradores a través de la capacitación y entrenamiento.
2. Proporcionar servicios de buena calidad que cumplan los requerimientos solicitados por nuestros clientes.
3. Mantener la infraestructura en buenas condiciones de operatividad.
4. Satisfacer las necesidades de nuestros clientes.
5. Cumplir, como mínimo con los requisitos legales aplicables y demás requisitos del sistema de gestión y de todas las partes interesadas.
6. Mejorar continuamente nuestro sistema.
7. Prevenir las lesiones y enfermedades de todos los colaboradores que realicen trabajos en nombre de nosotros.
8. Identificar los riesgos de seguridad y salud en el trabajo de nuestras actividades y reducirlos al nivel más bajo posible.
9. La protección de la seguridad y salud de todos los miembros de la organización mediante la prevención de las lesiones, dolencias, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo.
10. Con la finalidad de fomentar la mejora continua, la política integrada es comunicada al personal y disponible para otras partes interesadas externas según corresponda.

Atte. Gerente General

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 12 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

MATRIZ ANÁLISIS DE RIESGO SIMPLIFICADA – COVID-19 – RIESGO RESIDUAL

Id	Probabilidad de Ocurrencia	Impacto	Controles	Probabilidad de Ocurrencia	Impacto	Riesgos
1CV19	Media	Alto	1) Seguir con rigor los consejos del médico de cabecera.	Baja	Medio	Medio
2CV19	Media	Medio	1) Ir al Doctor, tratar las enfermedades detectadas. 2) Hacer ejercicios. 3) Alimentarse de manera saludable.	Media	Bajo	Medio
3CV19	Media	Alto	1) Seguir las recomendaciones de médico tratante	Media	Medio	Medio
4CV19	Baja	Medio	1) Seguir las recomendaciones de médico tratante	Baja	Bajo	Bajo
5CV19	Media	Bajo	1) Lavarse las manos cada vez que tocas algún objeto extraño, sucio o antes de comer. 2) Al toser o estornudar taparse la boca con el antebrazo.	Baja	Bajo	Bajo
6CV19	Alta	Bajo	1) Respetar cuarentena. 2) Seguir un estricto protocolo para salir en caso necesario, ponerse una muda de ropa y zapatos para salir, mascarilla y guantes. Al regreso a la casa, sacarse la ropa y zapatos, botar guantes y mascarilla.	Baja	Bajo	Bajo



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”

Código: ACH-SSO-PT-1
Versión: 02
Página: 14 de 83
Fecha de aprobación:
17/06/2020

NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19:

N°	APELLIDOS PATERNOS	APELLIDOS MATERNOS	NOMBRES	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO	FACTORES DE RIESGO	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
1	ARDILES	VILLANUEVA	FELICITAS ISABEL	DNI	31654291	Presencial	NO	COCINERA	BAJO	12/06/2020	2/06/2020
2	CANO	AGUILAR	EMILIANA PAULINA	DNI	31628111	Presencial	SI	LAVANDERIA	BAJO	12/06/2020	2/06/2020
3	DELGADO	LUNA	ALBERTO MANUEL	DNI	31605338	Presencial	NO	GUARDIANIA	BAJO	12/06/2020	2/06/2020
4	FLORES	CLEMENTE	CAYO LEONIDES	DNI	31676738	Presencial	NO	CUARTELERO	MEDIANO	2/06/2020	2/06/2020
5	FLORES	CLEMENTE	LUIS JOSE	DNI	40844574	Presencial	NO	CUARTELERO	MEDIANO	2/06/2020	2/06/2020
6	FUST		JOACHIM	CE	000568158	Presencial	NO	ADMINISTRADOR	BAJO	2/06/2020	2/06/2020
7	GONZALEZ	MAGUIÑA	DEMETRIA EMILDA	DNI	31628530	Presencial	NO	COCINERA	BAJO	12/06/2020	2/06/2020
8	GONZALEZ	MAGUIÑA	VIVIANA AUSTREGILDA	DNI	31633957	Presencial	SI	RECEPCIONISTA	MEDIANO	12/06/2020	2/06/2020
9	HOLENSTEIN		MARIO PAUL	CE	000142932	Presencial	SI	GERENTE GENERAL	BAJO	2/06/2020	2/06/2020
10	PARIAMACHI	GARCIA	MYRIAN JEANETTE	DNI	31658786	Presencial	NO	RECEPCIONISTA	MEDIANO	2/06/2020	2/06/2020
11	YANAC		FERMIN EMILIANO	DNI	31607372	Presencial	SI	GUARDIANIA	BAJO	12/06/2020	2/06/2020

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 15 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

- Contamos con un libro de reclamación virtual que cumple con Ley N° 29571 - “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- El “**ANDINO CLUB HOTEL**”, no cuenta con ventilación mecánica; sin embargo, como medida de bioseguridad para prevenir el contagio del SARS CoV 2 ha optado por la ventilación natural. Para ello se recomienda a los huéspedes abrir sus ventanas entre las 10 AM hasta las 1 PM. La cocina cuenta con extractor de aire, su mantenimiento preventivo se realiza con una frecuencia semestral y en cuanto a su limpieza se realiza semanalmente.
- Realizamos la prevención a la exposición de otros factores de riesgo de tipo ergonómicos y psicosociales, tal como lo contempla el artículo 7.2.7.7 de la R.M 448-2020-MINSA Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”. En el **ANDINO CLUB HOTEL** se realiza los monitoreos de agentes ocupacionales psicosociales y ergonómicos antes de la reincorporación del personal con una empresa tercera, según esos resultados se han implementado las siguientes medidas correctivas y preventivas:
 - a. Medidas para prevenir los riesgos ergonómicos relacionados con la carga física:**
 1. Respetar los límites de peso manipulado, y utilizar unas técnicas adecuadas en el manejo de cargas si se va a manipular la carga manualmente.
 2. Establecer medidas organizativas, como, por ejemplo, la rotación de puestos de trabajo si la tarea a realizar es demasiado pesada.
 3. Realizar pausas activas en el trabajo para cambiar de postura y cambiar de postura periódicamente, si el esfuerzo requiere movimientos excesivamente repetitivos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 16 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

4. Adaptar el mobiliario y la distancia de alcance de los materiales a las características intrínsecas del propio empleado. En definitiva, tener en cuenta el diseño ergonómico del puesto de trabajo.
5. Emplear las herramientas adecuadas para cada tipo de trabajo y conservarlas en buenas condiciones y sin desperfectos.
6. Evitar las tareas repetitivas programando ciclos de trabajo superiores a 30 segundos y no repetir el mismo movimiento durante más del 50% de la duración del ciclo de trabajo.
7. Efectuar reconocimientos médicos periódicos que faciliten la detección de posibles lesiones musculoesqueléticas.
8. Supervisar los métodos de manipulación, manejar cargas pesadas entre dos o más personas y sustituir la manipulación manual, por mecánica, en la medida que sea posible.

b. Medidas para prevenir los riesgos ergonómicos relacionados con la carga mental

1. Facilitar el proceso de percepción e interpretación (señales) y el de respuesta (diseño de controles).
2. Rediseñar el lugar de trabajo, adecuando espacios, iluminación, sonoridad...
3. Dotar a las tareas de un grado de interés motivacional creciente.
4. Establecer medidas en el plano personal como, por ejemplo: incentivar la autoconfianza, aplicar técnicas de relajación, desarrollar la autoestima.
5. Favorecer nuevos modelos de planificación de tareas que faciliten la participación y el trabajo, huyendo de las tareas monótonas y repetitivas.
6. Hacer al trabajador partícipe de las decisiones y el

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 17 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

funcionamiento de la empresa

c. Medidas de control para los riesgos psicológicos se consideran:

1. Diversificación y enriquecimiento de las tareas entre el personal.
2. Garantizar una carga de trabajo equilibrada a cada empleado y asignar de forma concreta las tareas cometidas, a través de la planificación del trabajo por parte del Administrador y Jefe de Producción.
3. Promover actividades de recreación entre el personal.
4. Realizar ejercicios de relajación.
5. Charlas de orientación con un profesional de psicología.
6. Fomentar el apoyo social entre los trabajadores.
7. Implementar infografías sobre efectos del estrés, ansiedad y el Síndrome de Agotamiento Laboral y miedo en la salud de las personas.
8. Compartir noticias positivas a través de infografías en el periódico mural.

En caso se identifique una persona con discapacidad (Debe contar con un certificado de cualquiera de los hospitales de los ministerios de Salud, de Defensa, del Interior o del Seguro Regular de Salud (EsSalud). la enfermera según la discapacidad gestionará con el Administrador y Supervisor de SST las medidas que comprenden la adaptación de las herramientas de trabajo, las maquinarias y el entorno de trabajo, así como la introducción de ajustes en la organización y los horarios, en función de las necesidades del trabajador con discapacidad.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS

9.1. Instalaciones y Servicios

En EL ANDINO CLUB HOTEL se ha determinado los siguientes controles

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 18 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

sanitarios y/o bioseguridad:

El hotel ha reducido el aforo, para promover el distanciamiento social:

En el contexto del COVID-19 se ha reducido el aforo. A continuación, se presentan los resultados:

“ANDINO CLUB HOTEL”						
NORMA: RNE A.030 HOSPEDAJE ART 17 AFORO (REDUCCION AL 50% POR RECOMENDACIÓN DEL MINSA)						
PABELLON A						
PISO 1- AMBIENTES Y OTROS	M2/UND	INDICE	CANT.	REDUCCION AL 50%	SUB TOTAL	TOTAL
RECEPCION	2 UND	1 ASIENT/PERS	2	1	1	52
SALA ESPERA	2 UND	1 ASIENT/PERS	2	1	1	
STAR	16 UND	1 ASIENT/PERS	16	8	8	
COMEDOR	47 UND	1 ASIENT/PERS	47	23	23	
COCINA	82 M2	10 M2/PERS	8	4	4	
DEPOSITO	8 M2	8 M2/PERS	1	1	1	
BAR	12 UND	Inoperativo	12	6	6	
OFICINA	20 M2	9.5M2 /PERS	2	1	1	
ALMACEN	8 M2	8 M2/PERS	1	1	1	
DORMITORIO 101	2 UND	1 PERS/CAMA	2	1	1	
DORMITORIO 102	2 UND	1 PERS/CAMA	2	1	1	
DORMITORIO 103	2 UND	1 PERS/CAMA	2	1	1	
DORMITORIO 104	1 UND	1 PERS/CAMA	1	1	1	
DORMITORIO 105	2 UND	1 PERS/CAMA	2	1	1	
DORMITORIO 106	2 UND	1 PERS/CAMA	2	1	1	
PABELLON A						
PISO 2- AMBIENTES Y OTROS	M2/UND	INDICE	CANT.	REDUCCION AL 50%	SUB TOTAL	TOTAL
DEPOSITO DE UTENSILIO	40 M2	40 M2/PERS	1	1	1	2
SALA DE CONFERENCIA	32 UND	1 ASIENT/PERS	32	INOPERATIVO	INOPERATIVO	
DEPOSITO DE ALIMENTOS	10 M2	10 M2/PERS	1	1	1	

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 19 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

PABELLON B						
PISO 1- AMBIENTES Y OTROS	M2/UND	INDICE	CANT.	REDUCCION AL 50%	SUB TOTAL	TOTAL
ESTACIONAIENTO	12 UND	1 CARRO/PERS	12	6	6	29
TALLER ALMACEN	20 M2	1TRABJ/PERS	2	1	1	
ALMACEN DE HERRAMIENTAS	20 M2	1TRABJ/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	
TALLER DE SOLDADURA	20 M2	1TRABJ/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	
CALDERO A GAS	14 M2	1TRABJ/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	
CUARTO DE BOMBEO DE AGUA	15 M2	1TRABJ/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	
AREA DE TANQUE DE AGUA	15 M2	1TRABJ/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	
LAVANDERIA	50 M2	40 M2/PERS	1	1	1	
VESTUARIO	5 UND	1SILLA /PERS	5	1	1	
OFICINA	1 UND	1SILLA /PERS	1	1	1	
DORMITORIO AUXILIAR	2 UND	1 PERS/CAMA	2	1	1	
SALA DE MASAJE	5 UND	1SILLA /PERS	5	1	1	
SALA DE CONFERENCIA 1	32 UND	1SILLA /PERS	32	INOPERATIVO	INOPERATIVO	
SALA DE CONFERENCIA 2	32 UND	1SILLA /PERS	32	INOPERATIVO	INOPERATIVO	
DORMITORIO 107	1 UND	1 PERS/CAMA	1	1	1	
DORMITORIO 108	2 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
DORMITORIO 109	2 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
DORMITORIO 110	1 UND	1 PERS/CAMA	1	1	1	
DORMITORIO 111	2 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
DORMITORIO 112	3 UND	1 PERS/CAMA	3	3	3	
DORMITORIO 114	2 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
DORMITORIO 115	2 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
DORMITORIO 116	2 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
PABELLON B						
PISO 2- AMBIENTES Y OTROS	M2/UND	INDICE	CANT.	REDUCCION AL 50%	SUB TOTAL	TOTAL
DEPOSITO	8 M2	8 M2/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	20
DORMITORIO SIMPLE	8 UND	1 PERS/CAMA	8	8	8	
DORMITORIO DOBLE	09 UND	1 PERS/CAMA	18	9	9	
DORMITORIO TRIPLE	1 UND	1 PERS/CAMA	3	1	3	
PABELLON B						
PISO 3- AMBIENTES Y OTROS	M2/UND	INDICE	CANT.	REDUCCION AL 50%	SUB TOTAL	TOTAL
DEPOSITO	8 M2	8 M2/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	17
DEPOSITO DE ROPAS	8 M2	8 M2/PERS	1	MISMO USUARIO	MISMO USUARIO	
DORMITORIO SIMPLE	5 UND	1 PERS/CAMA	5	5	5	
DORMITORIO DOBLE	10 UND	1 PERS/CAMA	20	10	10	
DORMITORIO TRIPLE	2 UND	1 PERS/CAMA	6	2	2	
PABELLON B						
PISO 4- AMBIENTES Y OTROS	M2/UND	INDICE	CANT.	REDUCCION AL 50%	SUB TOTAL	TOTAL
DORMITORIO SIMPLE	6 UND	1 PERS/CAMA	6	6	6	8
DORMITORIO DOBLE	1 UND	1 PERS/CAMA	2	2	2	
					TOTAL, FINAL	128

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 20 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

- Al ingreso del HOTEL el personal encargado toma la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo clínico el cual debe estar debidamente calibrado y con registro sanitario emitido por DIGEMID, se cuenta con una bandeja de desinfección con



Figura 1: Pediluvio

- hipoclorito de sodio al 0.1% donde toda persona debe permanecer por 15 segundos y con un dispensador de alcohol en gel (62° a 70°) y contar con registro sanitario por DIGEMID y ficha técnica con pedal tal como se muestra en la siguiente imagen.
- Al ingreso del HOTEL, se ha colocado una infografía de la forma correcta de la desinfección de las manos, además de 2 letreros de prohibición y uso obligatorio (VER ANEXOS 17 y 18 respectivamente) que debe cumplir todo el personal, cliente, fiscalizador, proveedores y otros.



Figura 2: Esquema de un gabinete de lavado de manos.

- A continuación, se presenta el cuadro resumen de los puntos donde se han implementado dispensadores con gel desinfectante y estaciones de lavado de manos:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 21 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

ESTACIÓN DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAVADO DE MANOS	ÁREA	PISO	CANTIDAD
GABINETE DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS (Fig. 1)	SSHH POR GENERO	1	2
	COCINA	1	1
	BAÑO DE CADA HABITACIONES	1; 2; 3;4	57
	LAVADERO	1	1
DISPENSADOR DE GEL DESINFECTANTE (Fig. 2)	RECEPCION	1	1
	ALMACENES	1	1
	VESTUARIOS	1	1
	INGRESO	1	1
TOTAL			65

- Contamos con un área para la recepción de productos e insumos, con todos los materiales y equipos necesarios, tales como: parihuelas, carretillas, etc.; de fácil limpieza y desinfección.
- Contamos con vestidores exclusivos del personal por género con las respectiva ducha, bancas y facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. Mantener en buen estado de operatividad, orden y limpieza los vestidores. VER ANEXO Nº 9 CHECK LIST DE ORDEN Y LIMPIEZA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO.
- Contamos con un área de cuarentena para los productos que ingresen en observación por un posible riesgo de contagio durante el traslado o manipulación.
- Contamos con lavaderos exclusivos para la limpieza y desinfección de las herramientas de limpieza u otros materiales.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 22 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

- Se han definido códigos y horarios para la limpieza de las herramientas de limpieza u otros materiales para evitar la contaminación cruzada. A continuación, se presentan los resultados:

ÁREA	EQUIPOS	CÓDIGOS	HORARIO
Cocina	Limpieza y desinfección de herramientas de limpieza como escobas, baldes, trapeador, recogedor, depósito de residuos u otros de la cocina.	Verde	4:00 PM – 8:00 PM
SSHH, vestuarios y duchas	Limpieza y desinfección de herramientas de limpieza como escobas, baldes, trapeador, recogedor, escobillas, depósito de residuos y otros.	Blanco	07:00 AM – 10:00 AM
Otras áreas Lavandería, Restaurant, pisos	Limpieza y desinfección de herramientas de limpieza como escobas, baldes, trapeador, recogedor y otros.	Amarillo	11:30 AM – 01:00 PM

- Antes y después del uso del lavadero exclusivo para la limpieza de las herramientas de limpieza y desinfección, el responsable limpia con detergente las superficies, luego aplica una solución de hipoclorito de sodio al 0.1% por un minuto con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada.
- Contamos con un almacén exclusivo para insumos y materiales de limpieza.
- Los servicios de alimentos y bebidas deberán cumplir los lineamientos de la R.M. 822-2018/ MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”. Para ello EL ANDINO CLUB HOTEL Contamos con los manuales de

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 23 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

BPM e Higiene y Saneamiento, códigos: ACH-BPM-01 y ACH-PHS-01.

9.2. Higiene y Saneamiento

El “ANDINO CLUB HOTEL” ha elaborado e implementado un cronograma con la frecuencia necesaria de desinfección, desinsectación y desratización VER ANEXO Nº 10, y ejecutar dichas actividades por un personal competente o una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. Asimismo, solicitar la documentación necesaria que acredite las buenas prácticas de saneamiento, tales como certificado e informe, autorización de los insumos y empresa prestadora de servicios, entre otros.

- El “ANDINO CLUB HOTEL”, ha establecido su limpieza y desinfección, las frecuencias, metodologías e insumos se encuentran en el manual de higiene saneamiento, código: ACH-PHS-01 y el plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19, código: ACH-SSO-PP-01.
- El personal al ingresar debe desinfectar el calzado, lavar las manos, cambiar los EPP y colocar la ropa de trabajo; durante el trabajo, respetar el distanciamiento social de 1.5 metros, los buenos hábitos de sanidad y al finalizar, dejar en buenas condiciones de limpieza los medios, materiales y otros equipos usados, siguiendo los lineamientos del ANEXO 2 y 3. Para ello el Administrador realizará la verificación usando el Formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO, ANEXO 15, además se revisará las cámaras de seguridad como parte del control continuo.
- El “ANDINO CLUB HOTEL” cuenta con un PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO, código: ACH-PHS-01 para sus instalaciones de cocina y comedor, que incluyen las responsabilidades, frecuencia, método de limpieza y desinfección y los recursos. Ver LOS ANEXOS

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 24 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

2 y 3. El Administrador ejecuta el CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15.

- Se han instalado contenedores de plásticos para los residuos sólidos con las respectivas bolsas y tapas (con pedal). A continuación, se presenta una imagen de los contenedores de residuos sólidos ubicados en nuestros hoteles



- Las bolsas de polietileno que se encuentren llenas hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad deben ser amarradas con doble nudo, de manera hermética y asegurándose que no presenten rasguños u orificios. Luego, para su disposición final se debe rociar dichas bolsas, así como los recipientes, con una solución de hipoclorito de sodio (lejía) diluida al 1 %, la cual debe contar con autorización de la DIGESA. Luego de realizar la desinfección, la bolsa que contiene los residuos sólidos debe trasladarse directamente hacia el lugar de almacenamiento temporal establecido por el restaurante y se debe colocar una nueva bolsa de polietileno en los recipientes.
- El área de almacenamiento temporal de residuos sólidos del ANDINO CLUB HOTEL cuenta con acceso directo para los camiones recolectores de residuos sólidos de la municipalidad o de la EPS, según sea el caso; y, la ruta hacia el centro de almacenamiento

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 25 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

temporal no debe coincidir con zonas de almacenamiento o manipulación de productos

- Todo personal y persona externa que ingrese al hotel debe cumplir los siguientes lineamientos de presentación e higiene:
 - Evitar usar reloj
 - Evitar usar joyas (anillos, collares, bisutería, etc.)
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca
 - Evitar toser en superficies inerte y vivas, hacerlo en el antebrazo.
 - Evitar el uso de celulares
 - Evitar el uso de llaves
 - Evitar el uso del pelo suelto (sugerencia usar cofia)
 - Todo el personal de cocina debe usar cofia
- En el “ANDINO CLUB HOTEL” se coloca señalizaciones e infografía con relación a los requisitos anteriormente mencionado.
- Para asegurar el cumplimiento, el Administrador realiza la verificación usando el registro del ANEXO Nº 11 CHECK LIST DE HIGIENE DEL PERSONAL Y PERSONAS EXTERNAS (PROVEEDORES, FISCALIZADORES, VISITANTES Y OTROS).

Además, se supervisará a través de las cámaras de seguridad el cumplimiento de los lineamientos de presentación e higiene.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 26 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

9.3. Equipos de Protección Personal

Todo el personal administrativo y operativo (interno y externo) hará uso de los equipos de protección personal, de acuerdo al grado de riesgo que implica su actividad. Considerar de manera referencial el ANEXO 7. Los EPP deben ser entregados al personal al inicio de la jornada por el jefe inmediato o responsable. Si presenta algún deterioro por la naturaleza de la actividad, comunicar para el cambio.

La designación de los EPP está establecida de acuerdo a los lineamientos de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.

10. DESARROLLO DE LOS PROTOCOLOS

10.1. PROTOCOLOS DE AREAS PÚBLICAS

a. Área de ingreso

- El personal encomendado del ANDINO CLUB HOTEL verifica el correcto uso de los EPP, controla el orden y toma



Figura 3: Toma de Temperatura

muestra de temperatura corporal (no mayor a 37.5°C.), respetando el distanciamiento social a toda persona que ingresa al hotel; además, informar el cumplimiento de los protocolos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 27 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

- El personal encomendado reporta en caso ocurra alguna incidencia al área correspondiente. Esta información se registra en el formato del ANEXO 13 CONTROL DE TEMPERATURA CORPORAL DEL PERSONAL Y USO CORRECTO DE EPP.

b. Áreas de Recepción

- El ANDINO CLUB HOTEL tiene implementado señaléticas colocadas en el piso para asegurar el cumplimiento del distanciamiento social de 1.5 metros.
- Al realizar el check in, saludar haciendo solo contacto visual, respetar la distancia de al menos dos (1.5) metros, verificar el uso de mascarilla y temperatura corporal, estas medidas se registran en el ANEXO 13 CONTROL DE TEMPERATURA CORPORAL DEL PERSONAL Y USO CORRECTO DE EPP, se ha identificado el área de sanitizado para realizar las primeras medidas preventivas sanitarias (lavar las manos, desinfectar calzado, cambiar mascarillas).
- Los equipajes, maletas u otros accesorios son desinfectados con alcohol de 70° a través de un aspersor por el personal de recepción.
- Registra a los huéspedes haciendo uso de medios electrónicos más eficientes a fin de evitar contacto o intercambiar materiales. Se entregan llaves magnéticas que se desinfectan al finalizar la estadía en el hotel.
- Traslada y muestra al huésped la habitación respetando el distanciamiento social de 1.5 metros.
- Al retiro, realiza el check out respetando el distanciamiento social de 1.5 metros.

Al finalizar cada servicio desinfectar con alcohol de 70° y mantener el

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 28 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

resguardo de los materiales, equipos y otros medios utilizados.

Nota: Informar al huésped que debe comunicar si tiene alguna sintomatología del COVID-19 dentro de los 15 días posteriores de su salida.

c. Áreas de Lobby

- Desinfectar el piso de manera constante y mantener en buenas condiciones de limpieza los accesorios y servicios higiénicos. Se realiza el registro de la aplicabilidad y verificación en el CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15
- Se ha eliminado los adornos (incluye cojines) en los muebles para simplificar la desinfección de superficies con alcohol de 70°.
- Mantener buena ventilación en el área, abrir las ventanas y/o puertas entre las 11:00 AM y las 03:00 PM.
- Las personas que ocupan el lugar deben mantener el distanciamiento social de 1.5 metros el cual será verificando a través de las cámaras de seguridad, en caso detecte menor distancia entre personas hará uso de su megáfono.

d. Ascensor, Escaleras y Pasadizos

- Ascensor

El ANDINO CLUB HOTEL ha decidido CLAUSURAR nuestro ascensor como medida de prevención de la contaminación del COVID-19.

- Escaleras

Las escaleras deben estar libres para su tránsito. Para ello el capacitado realizará la verificación usando el Formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO, ANEXO

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 29 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

En caso de incumplimiento debe informar al Administrador para tomar las medidas correctivas. Estas se deben registrar en el mismo documento anteriormente mencionado, además revisará las cámaras de video seguridad para verificar su cumplimiento.

En caso una persona desea bajar y otro subir las escaleras en el mismo momento, la persona que se encuentra abajo, se aleja 1.5 metros para dar el paso a la persona que está bajando. Luego que baja la persona, recién hace uso de la escalera.

Cuando 2 personas al mismo tiempo desean subir, uno debe dar el paso para que suba primero y el segundo debe hacerlo al menos a 10 escalones.

Desinfectar las barandas con un paño humedecido de alcohol de 70%, según los ANEXOS 2 y 3. La aplicación y verificación de la limpieza y desinfección se ejecuta en el formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15.

Después de agarrar las barandas, desinfectarse las manos inmediatamente con alcohol de 70°. La organización ha habilitado aspersores con alcohol de 70° para su aplicabilidad. Evitar recostarse en las barandas y sentarse en los peldaños. Para ello el vigilante realizará la verificación usando el Formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO, ANEXO 14, además de verificar las cámaras de seguridad. En caso de incumplimiento debe informar al Administrador para tomar las medidas correctivas. Estas se deben registrar en el mismo documento anteriormente mencionado.

Transitar por las escaleras manteniendo el distanciamiento

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 30 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

social.

- Pasadizos de huésped y de personal

Mantener libre y despejado todos los pasillos del alojamiento para permitir un libre tránsito. El agente de seguridad realizará la verificación para verificar su cumplimiento.

Desinfectar todas las paredes y pisos de los pasillos a fin de evitar el riesgo de contagio del COVID 19. El personal de limpieza realiza la limpieza y desinfección según el ANEXO 2 y 3, de esta zona con una frecuencia diaria. La aplicación y verificación de la limpieza y desinfección se ejecuta en el formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15.

Evitar recostarse sobre las paredes del alojamiento. El vigilante realizará la verificación con una frecuencia cada hora, además revisará las cámaras de video seguridad para verificar su cumplimiento.

Si se cae algún objeto en el suelo, debe ser desinfectado con alcohol de 70 ° antes de su manipulación.

e. Área de Housekeeping

- **Habitaciones**

Verificar que el material recibido sea el necesario y se encuentre en buen estado de higiene para el desarrollo de sus funciones.

Tomar conocimiento de algún antecedente y/o sospecha de contagio del COVID-19 de algún huésped que haya permanecido en el área asignada para la limpieza.

Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 31 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

Al ingreso a las habitaciones, en la pared se colocará un registro que indique la siguiente información:

- Nombre y apellido de la persona que realizó la limpieza y desinfección
- Horario que ejecutó la limpieza y desinfección
- Fecha que ejecutó la limpieza y desinfección
- Nombre del desinfectante empleado y su concentración

Realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método adecuado para la habitación, los accesorios, el baño, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso. Según los ANEXOS 2 y 3. La aplicación y verificación de la limpieza y desinfección se ejecuta en el formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15.

Por política del ANDINO CLUB HOTEL no se realiza la limpieza de la habitación en presencia del huésped.

Se informa que durante su estadía no se realizará la limpieza de la habitación para lo cual se seguirá el siguiente procedimiento:

Se realizará la entrega de los Amenities (shampoo y jabón) sobre un aparejo fuera de la habitación a las 10:00 am de manera Inter diaria, se tocará la puerta de cada habitación para que salga a recibir cada huésped.

Se realizará la entrega de una bolsa de basura sobre un aparejo fuera de la habitación a las 10:00 am de manera diaria o según se, se tocará la puerta de cada habitación para que salga a requiera que recibirá cada huésped.

El día 7 de su estadía se entregará el cambio de ropería limpia

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 32 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

de su habitación (Sábanas, toallas, etc.) a las 10:00 am de igual manera se tocará la puerta para que proceda a recogerla.

El huésped deberá dejar al costado de su puerta de ingreso a su habitación el cambio de ropería en las bolsas que se le entregó, esta bolsa deberá de estar cerrada por dos nudos, y se procederá a recoger entre las 11:00 am. a 11:30 am.

Trasladar las lencerías usadas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas con alcohol de 70°.

**Nota 1: Evitar el uso de alfombras como elemento decorativo en las habitaciones, debido a que es un material propicio para el nicho de virus, ácaros, entre otros.*

**Nota 2: Retirar papelería de las habitaciones como medida preventiva de permanencia del virus en la habitación.*

f. Lavandería

Recibir reporte de alguna sospecha de contagio del COVID-19, ya sea de un huésped o trabajador. Es responsabilidad del Administrador realizar este reporte.

Designar un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia y para la entrega de ropa limpia.

Aplicar las buenas prácticas de lavado, según el ANEXO 20 PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SÁBANAS, FRAZADAS, FUNDAS, TOALLAS, ROPA Y AFINES.

Lavar la ropa del huésped de manera independiente para evitar el riesgo de contagio. ANEXO 20 PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SÁBANAS, FRAZADAS, FUNDAS, TOALLAS, ROPA Y AFINES. Al retirar las prendas limpias de las lavadoras, utilizar el EPP nuevo o desinfectado al 0.1% de hipoclorito de sodio para el caso de guantes y alcohol de 70 ° para los lentes de seguridad.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 33 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Emballar las lencerías en bolsas limpias y desinfectadas para su almacenaje con alcohol de 70°. (VER ANEXO 20 PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SÁBANAS, FRAZADAS, FUNDAS, TOALLAS, ROPA Y AFINES)

Proceso para lavandería externa:

Asignar un punto de recojo y entrega de ropa, coordinando y respetando los horarios de estas operaciones.

Colocar en una bolsa hermética la ropa sucia, evitar sacudir en el proceso y utilizar un medio de transporte para el traslado.

La ropa limpia y sucia debe estar embalada y es preciso desinfectar con alcohol de 70 °

la superficie de la bolsa al momento de la entrega y recojo.

El personal de lavandería externa no debe ingresar a las instalaciones del alojamiento, en caso sea necesario debe respetar los protocolos sanitarios del hotel.

Lencería

Recojo y almacén de ropa limpia:

Mantener un distanciamiento social de al menos un (1.5) metro con el personal al entregar o recoger la ropa limpia de lavandería. Desinfectar con alcohol de 70 ° las superficies de las bolsas que contienen la ropa limpia y almacenarlas aplicando los buenos hábitos de sanidad.

Recojo de ropa sucia:

Mantener un distanciamiento social de al menos un (1.5) metro con las personas al recibir el uniforme usado.

Desinfectar con hipoclorito de sodio al 0.1% o con alcohol de 70 ° los tachos donde se encuentra la ropa sucia y mantener herméticamente cerrado.

g. Jardinería

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 34 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

El hotel debe fumigar los jardines para evitar la propagación del virus, antes de reinicio de las operaciones



Evitar que los huéspedes manipulen las flores o plantas dentro del jardín para evitar el contagio del virus. Se tiene en cuenta que el ingreso a jardines está restringido por el contexto del covid-19.

El ingreso a los jardines que no formen parte del tránsito habitual dentro del alojamiento será restringido, para evitar riesgo de contagio.

El ingreso para mantenimiento de los jardines será en horas de poco tránsito de personal y de huéspedes.

h. Área de Almacén de Equipaje

Debe ser utilizado solo para el servicio de custodia de pertenencias de los huéspedes. Todo equipaje o pertenencia debe ser desinfectado con alcohol de 70 ° de acuerdo a la naturaleza del material de la pieza. Desinfectar con alcohol de 70 ° las perillas o manijas de acceso y el piso al finalizar cada turno. Respetar el distanciamiento social al momento de la entrega de las pertenencias.

i. Cochera

Limpiar y desinfectar toda el área, utilizando el método y la frecuencia para evitar la propagación del COVID-19 descrita en los ANEXOS Nº 2

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 35 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

y 3, además del CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15

Mantener el distanciamiento social entre el responsable de control y los huéspedes.

Asegurar que los huéspedes ingresen con los EPP adecuados e informar los protocolos sanitarios para su registro.

10.2. PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS:

a. Oficinas y Áreas de Trabajo

Antes de ingresar a los SSHH y vestuarios, debe desinfectarse las manos con el gel de alcohol desinfectante (62º y 71º) y los zapatos en las bandejas de desinfección (pediluvio) con hipoclorito de sodio al 0.1%.

Realizar la limpieza y desinfección de todos los ambientes del área, accesorios y equipos; asimismo, mantener ventilación natural con la apertura de las ventanas en el horario 10:00 AM a 03:00 PM. Se realiza el registro de la aplicabilidad y verificación en el CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15

Si hay presencia de dos o más personas dentro del mismo recinto, se debe respetar el distanciamiento social de 1.5 metros.

Cumplir las buenas prácticas de sanidad durante el día de trabajo. El agente de seguridad realizará la verificación usando el Formato: CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO, ANEXO 14

Desinfectarse las manos cada hora, usando el dispensador de gel desinfectante.

Evitar saludar estrechando las manos o mediante abrazos. El HOTEL ha implementado infografías y señalización de prohibición dentro de las oficinas administrativas. (VER ANEXOS 17 y 18)

b. Vestuarios y Baños

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 36 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Antes de ingresar y salir de los SSHH y vestuarios, debe lavarse las manos con agua y jabón.

Mantener en buen estado de higiene y operatividad todos los ambientes, accesorios y demás materiales. CHECK LIST DEL CUMPLIMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EQUIPOS, ANEXO 15

Respetar el orden y el distanciamiento social durante el uso de estos servicios. El personal debe mantener el distanciamiento de 1.5 m al momento de ingresar. Para ello se ha colocado señalizaciones en el piso para mantener el distanciamiento social.

Comunicar de manera inmediata cualquier desperfecto de las instalaciones. Esta comunicación se realizará al administrador.

Utilizar el EPP, materiales e insumos adecuados para la correcta limpieza y desinfección.

c. Comedor

Los horarios de desayuno, almuerzo y cena de acuerdo al aforo determinado.

Nuestro comedor tiene una capacidad para 47 personas; sin embargo, en el contexto del COVID-19 se ha estimado un aforo máximo de 23 personas. Se ha colocado un letrero del AFORO máximo y el distanciamiento social de 1.5 metros. El personal de atención es responsable del cumplimiento el distanciamiento social.

Tipo	Horario	Aforo máximo de comensales
Desayuno	8:00 AM a 09:30 AM	23
Almuerzo	12:30 M a 02:30 AM	23
Cena	6:30 PM a 09:00 PM	23
<i>*Variación previa coordinación</i>		

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 37 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Distribuir y acondicionar las mesas respetando el distanciamiento social de 1.5 m. El personal debe respetar el distanciamiento social y solo podrá retirarse la mascarilla durante el consumo de sus alimentos.

Mantener en buen estado de limpieza y desinfección todos los ambientes, accesorios y materiales del comedor. La organización cuenta con un manual PHS y un manual de BPM.

d. Alimentación en las habitaciones

Se realizará la entrega de la alimentación en manejaría previamente lavada y desinfectada sobre un aparejo (tipo de banca) fuera de la habitación para evitar el contacto con el piso, al momento de que se le deja los alimentos, se tocará la puerta de cada habitación para que salga a recibirlo, manteniendo el distanciamiento de 1.5 metros.

El recojo de las bandejas de cada habitación se realizará después de 1 hora de haber recibido la comida diariamente, en este caso el personal deberá estar con los equipos de protección personal adecuados; las bolsas de basura deberán de estar atadas y totalmente cerradas por dos nudos, y serán dejadas al costado de la puerta de la habitación. (En caso se encuentre una irregularidad se le llamara a la habitación para informarle).

e. Almacén

Acondicionar los vehículos de transporte u otro material necesario para el almacén, limpiar y desinfectar con alcohol según el ANEXO 2 y 3. Trasladar los productos en carretillas u otro medio de transporte, durante esta actividad, manipular lo mínimo y evitar hablar. De existir productos observados o hayan sido aceptados por un tema logístico, deberán cumplir con el procedimiento escrito de trabajo seguro de recepción de materiales externos (ACH-SSO-PET-1)

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 38 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

Para los alimentos perecibles y no perecibles, aplicar los métodos y procedimientos descritos para la eliminación de cualquier agente contaminante. Ver la descripción en los manuales de BPM y PHS, códigos: ACH-BPM-01 y ACH-PHS-01 respectivamente.

Todo producto químico para la desinfección debe tener su hoja de seguridad (hoja MSDS) y su respectivo certificado de calidad. Para los insumos industrializados (Azúcar, arroz, fideos, etc.) de preparación de alimentos para los huéspedes se cumplirá las buenas prácticas de almacenamiento. Ver la descripción en los manuales de BPM y PHS, códigos: ACH-BPM-01 y ACH-PHS-01 respectivamente. Almacenar los productos en su respectivo lugar, asegurando su buen resguardo y protección.

f. Vía pública

Todos los días se realiza la limpieza con detergente y desinfección de la parte externa del hotel con hipoclorito de sodio al 0.1% durante 1 minuto. Ver la descripción en el manual de higiene y saneamiento, código: ACH-PHS-01

11. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA

El ANDINO CLUB HOTEL tiene 10 trabajadores, encontrándose en TIPO 1 según la RM 448-2020-MINSA. El Hotel ha designado a una INGENIERO SANITARIO con entrenamiento en SALUD OCUPACIONAL, quién labora 5 horas por semana para realizar las actividades de auditoría interna. El procedimiento de identificación de sintomatología se encuentra descrito en el lineamiento o procedimiento N° 2 de nuestro plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19, código: ACH-SSO-PP-01. Cualquier persona interna o externa que presente fiebre, tos, dolor de garganta, malestar general, entre otros, debe comunicar de inmediato a nuestra ADMINISTRACION. En caso que la comunicación sea directa, se respetará la distancia de al menos (1.5) metros.

La ADMINISTRACION atiende a casos sospechoso y debe seguir los procedimientos

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 39 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

establecidos en el numeral 7.2.2.2 de la R.M N° 448-2020/MINSA “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID- 19”, hacer seguimiento clínico a distancia y reportar a Recursos Humanos sobre el estado de salud del trabajador. El hotel se compromete a cumplir todas las medidas impuestas por las autoridades sanitarias.

12. VIGILANCIA SANITARIA

La vigilancia de las medidas preventivas sanitarias frente al COVID-19 en los hoteles categorizados será realizada por el Órgano Competente, quienes tendrán la facultad de realizar las supervisiones necesarias para verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos y demás disposiciones del presente protocolo.

El personal responsable de la evaluación debe tener la competencia necesaria para ejecutar la supervisión y cumplir el criterio de imparcialidad e independencia. Antes del inicio de su labor debe hacer uso de los EPP adecuados (mascarilla quirúrgica, cofia y lentes de seguridad) y presentarse al titular o responsable del “ANDINO CLUB HOTEL”. El titular o responsable del “ANDINO CLUB HOTEL” objeto de supervisión debe proporcionar todas las facilidades necesarias y documentaciones de interés para el desempeño de la inspección; asimismo, debe firmar el acuerdo de los resultados como muestra de su conformidad. La negación de la conformidad de los resultados no lo invalida, hecho del cual se dejará constancia de ello.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 40 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

ANEXOS

Anexo N° 1 - Señaléticas para el Distanciamiento Social (referencial)

A.- SEÑALÉTICAS EN ÁREA DE RECEPCIÓN	B.- SEÑALÉTICAS EN ASCENSOR												
													
C.- Tiempo de vida del COVID-19 en superficies													
 Permanencia del coronavirus activo en diferentes superficies *Estudio New England Journal of Medicine (2020) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Superficie</th> <th>Tiempo de vida activo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>aire</td> <td>3h</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>4h</td> </tr> <tr> <td>Cartón</td> <td>24h</td> </tr> <tr> <td>Plástico</td> <td>3d</td> </tr> <tr> <td>Acero inoxidable</td> <td>3d</td> </tr> </tbody> </table>		Superficie	Tiempo de vida activo	aire	3h	Cobre	4h	Cartón	24h	Plástico	3d	Acero inoxidable	3d
Superficie	Tiempo de vida activo												
aire	3h												
Cobre	4h												
Cartón	24h												
Plástico	3d												
Acero inoxidable	3d												

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 41 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 2.- Preparación de Soluciones Desinfectantes

OBJETIVO:

Dar las pautas específicas para la preparación de soluciones.

ALCANCE:

Es aplicable a la preparación de todas las soluciones de limpieza y desinfección

RESPONSABILIDAD:

El administrador es responsable de la implementación y supervisión. El personal de limpieza son los responsables de su ejecución.

OBSERVACIÓN:

Se cuenta con un procedimiento de dosificación en la cual se detalla las sustancias químicas usadas en el establecimiento con su respectivo uso. A continuación, se presentara las dosificaciones recomendadas por entidades autorizadas.

INSTRUCCIÓN

a. Para el lavado se realiza la siguiente dilución:

- Diluir 450 ml de detergente líquido en 60 litros de agua, para el lavado de vajilla, cubertería, cristalería, accesorios de bar y utensilios de cocina.
- Diluir 200 gr de detergente a granel en 20 litros de agua, para el lavado de pisos, paredes, lavaderos, mesas de trabajo, mesas y equipos.
- Diluir 300 gr de detergente en 15 litros de agua, para el lavado de secadores.

Nota: Si se requiere mayor cantidad de agua, el detergente será mayor de manera proporcional.

b. La preparación de desinfectante (hipoclorito de sodio), se realiza de la siguiente manera:

Para la preparación se utiliza la siguiente fórmula:

$$V = (Cd \times Vd) / Cc$$

.....(1)

Donde:

Vd: Volumen deseado

Cd: Concentración deseada

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 42 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Cc: Concentración conocida

Datos: concentración del hipoclorito es de 8%.

Ejemplo aplicativo: se requiere preparar 1 litro de una solución de hipoclorito de sodio al 0.02% (200ppm) sabiendo que la concentración inicial es al 8%

$V = (0.02\% \times 1000) / 8\% = 2.5 \text{ mL}$.

MODO DE DILUCIÓN: se disolverá 2.5 ml de hipoclorito de sodio al 8% en un balde con 998 mL de agua para obtener 1000 mL de solución a 200 ppm.

c. Aplicación del desinfectante para verduras

MODO DE DILUCIÓN:

Para hortalizas y frutas de fácil oxidación como lechugas y fresas:

Diluir 2 ml del desinfectante yodo a 1% (equivalente a 10 000 ppm) en 1 litro de agua por 2 minutos, corresponde a una concentración de 20 ppm según:

$$C_1 \times V_1 = C_2 \times V_2$$

.....(2)

Donde C1 es concentración 1 de inicio

V1 es el volumen 1 de inicio

C2 es concentración 2 que se quiere llegar

V2 es el volumen 2 que se quiere llegar

Para este caso (10 000) (x) = 20 x 1000

x = 2 mL

Para verduras y frutas enteras al llegar se elimina los posibles COVID- 19 adheridos a la superficie de los comestibles.

Diluir 2 ml del desinfectante en 1 litro de agua por 5 minutos, esto corresponde a una concentración de 20 ppm según la fórmula 2.

Productos no hidropónicos que se sospeche muy cargadas en flora microbiana o de alto manipuleo y resistentes a la oxidación.

Diluir 1 ml del desinfectante en 1 litro de agua por 2 minutos, esto corresponde a una concentración de 10 ppm.

Para huevos:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		Versión: 02 Página: 43 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

Diluir 2 ml del desinfectante en 1 litro de agua por 10 minutos, esto corresponde a una concentración de 20 ppm.

Una vez que la solución esta turbia o ha perdido su color debe ser renovado por una nueva solución.

- d. Aplicación de desengrasante se realiza de la siguiente manera: MODO DE APLICACIÓN:** diluir una parte del desengrasante en una parte y media de agua. Es decir, para 10 litros de desengrasante se disolverá en 15 litros de agua.

Aplicación pura para mayólicas de baños y lavandería, 1 a 3 en pisos

- e. Aplicación de sal de soda**

MODO DE APLICACIÓN: diluir 50gr en 20 litros de agua.

Nota: para el enjuague de secadores se utiliza 50 gr en 50 litros de agua.

- f. Preparación de Amonio Cuaternario para desinfección de superficies que no tengan contacto con la piel o alimentos**

Para desinfección de calzado diluir a razón de 10 mL de amonio cuaternario al 10% por litro de agua potable obteniéndose una solución desinfectante a 1% y dejar actuar por 5 minutos.

Para desinfección de pisos, mayólicas, superficies de acero, tachos de basura diluir 3 mililitros de amonio cuaternario al 10% en 1 litro de agua potable obteniéndose una solución desinfectante a 300 ppm y dejar actuar por 10 minutos.

Tabla 1. Diluciones a considerar con el principio activo amonio cuaternario referencial.

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	CONCENTRACIÓN	DOSIFICACIÓN
Ropa y zapatos	Amonio cuaternario 10%	1000 ppm	Diluir 10mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Pisos, paredes, cortinas y canaletas	Amonio cuaternario 10%	200 ppm	Diluir 2 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 44 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Mesas y equipos	Amonio cuaternario 10%	200 ppm	Diluir 2 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Escobas, jaladores y tachos	Amonio cuaternario 10%	300 ppm	Diluir 3 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Utensilios de producción	Amonio cuaternario 10%	200 ppm	Diluir 2 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua

Tabla 2: Dilución de detergente para lavado o limpieza

SUPERFICIE A LAVAR O LIMPIAR	INSUMOS	DOSIFICACIÓN
Paredes, pisos, mesas, equipos, botas, utensilios de limpieza.	Detergente a granel	Diluir 160 gr de detergente en 20 litros de agua
Utensilios de cocina, cubertería, vajilla, cristalería y accesorios de bar.	Lavavajilla	Aplicar 450 ml del producto en 60 litros de agua

Tabla 3: Diluciones de Cloro y yodo (Halógenos)

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	CONCENTRACIÓN	DOSIFICACIÓN
Puertas y techo	Cloro 8%	100 ppm	Diluir 25 mL de cloro en 20 litro de agua
Pisos, paredes, cortinas y canaletas	Cloro 8%	400 ppm	Diluir 100 mL de cloro en 20 litro de agua
Mesas y equipos	Cloro 8%	200 ppm	Diluir 50 mL de cloro en 20 litro de agua
Mesas lavables y accesorios	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		Versión: 02 Página: 45 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

Mesas, sillas de madera, y otros accesorios de madera y metal.	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Escobas, jaladores y tachos	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Utensilios de producción	Cloro 8%	200 ppm	Diluir 50 mL de cloro en 20 litro de agua
Utensilios de limpieza (secadores, escobas, etc.)	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Botas y mandiles de plástico	Cloro 8%	200 ppm	Diluir 50 mL de cloro en 20 litro de agua
Inodoro/urinarios	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Mostrador de helado y equipos de caja	Cloro 8%	100 ppm	Diluir 25 mL de cloro en 20 litro de agua
Transporte	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Tanque de agua	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Frutas y verduras	Yodo 1%	20 ppm	Diluir 10 mL de YODO en 5 mL de agua (por 5 minutos)
Hortalizas y frutas de fácil oxidación (lechuga, fresas, etc.)	Yodo 1%	20 ppm	Diluir 10 mL de YODO en 5 mL de agua (por 5 minutos)
Huevos	Yodo 1%	20 ppm	Diluir 10 mL de YODO en 5 mL de agua (por 5 minutos)

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 46 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Pisos, paredes, mayólicas, aceros y tachos de basura	Amonio cuaternario 10%	1000 ppm	Diluir 10 mL de amonio cuaternario
Ropa y calzado	Amonio cuaternario 10%	500ppm	Diluir 5 mL de amonio cuaternario por cada litro de agua potable

Tabla 4: Aplicación de desengrasante alcalino al 10% y detergente líquido a granel

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	APLICACIÓN
Mostrador, mesas	Detergente neutro líquido	Aplicación directa
Ollas	Desengrasante	Diluir 10 litros del producto en 15 litros de agua
Pisos	Desengrasante	Diluir 5 litros del producto en 15 litros de agua

01. PRINCIPIOS ACTIVOS CON DECLARACIÓN DE PATÓGENOS VIRALES EMERGENTES Y CORONACOV-19 HUMANO PARA USAR CONTRA SARS-CoV-2 ACTUALIZADO AL 26/03/2020

ITEM	PRINCIPIO ACTIVO	COVID-19 QUE ATACA	TIEMPO DE CONTACTO	TIPO DE FORMULACIÓN
01	Amonio Cuaternario	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluable
02	Peróxido de hidrógeno; ácido peroxiacético	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluable
03	Amonio Cuaternario; Isopropanol	CoronaCOVID-19 humano	0,5 min	Toalla
04	Fenólico	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluable

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 47 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

05	Amonio cuaternario; etanol	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	RTU
06	Ácido peroxiacético	CoronaCOVID-19 humano	1 minuto	Diluable
07	Hipoclorito de sodio	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	RTU
08	Peróxido de Hidrógeno	CoronaCOVID-19 humano	5 minutos	Diluable
09	Iones de plata; ácido cítrico	CoronaCOVID-19 humano	3 minutos	RTU
10	Clorito de Sodio	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluable
11	Acido hipocloroso	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	RTU
12	Etanol	CoronaCOVID-19 humano	0,5 minutos	RTU
13	Ácido octanoico	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	Diluable
14	Hipoclorito de sodio; carbonato de sodio	CoronaCOVID-19 humano	0,5 minutos	RTU
15	Trietilenglicol; amonio cuaternario	CoronaCOVID-19 humano	5 minutos	Líquido presurizado
16	Ácido láctico L	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	RTU
17	Ácido glicólico	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Materiales impregnados

Fuente: EPA, 2020 (Lista N de productos con declaraciones de patógenos virales emergentes) RTU = Listo para usar.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 48 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 3 – Limpieza y Desinfección de Ambientes de Trabajo

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS AMBIENTES DE TRABAJO				
Objetivo:	Realizar la limpieza y desinfección de las áreas y ambientes del hotel, en base a instrucciones específicas.			
Base Legal:	Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP-1 (1969), Rev.3 (1997), Amd. 1 (1999). D.S. 007-08-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título IV (De la fabricación de alimentos y bebidas). Capítulo I (De la estructura física e instalaciones de las fábricas).			
Alcance:	Aplica a todas las áreas del hotel			
Frecuencia:	ÁREA		TIPO DE LIMPIEZA	
			SUPERFICIAL	PROFUNDA
	Área de cocina	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de lavandería	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de almacén de ropa limpia y sucia	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de habitaciones	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Servicios higiénicos	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de lavado	Pisos	Diario	Mensual
		Paredes	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Comedor y minibar	Pisos	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
	Área de caja y recepción	Pisos	Diario	Mensual
		Paredes	Diario	Mensual

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL

“ANDINO CLUB HOTEL”

Código: ACH-SSO-PT-1

Versión: 02

Página: 49 de 83

Fecha de aprobación:

17/06/2020

		Techo	--	Mensual
		Mostrador	Diario	Mensual
Área de mantenimiento	Pisos		Diario	Mensual
	Paredes		Diario	Mensual
	Techo		Diario	Mensual
	Puerta		Diario	Mensual
Procedimientos:				
1.1. Área de cocina, lavandería, almacén ropa sucia y ropa limpia, servicios higiénicos, área de lavado, comedor, minibar y mantenimiento. 1.1.1. Pisos: Antes y después del turno 1) Hacer uso del desengrasante diluido, verter en el piso y dejar actuar durante 10 minutos. 2) Enjuagar con abundante agua. Luego echar la solución de detergente y frotar con la escoba retirando los residuos, se debe llegar a todas las zonas, para una adecuada limpieza. 3) Enjuagar con abundante agua y agregar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 200 ppm y dejar actuar por 10 min. 4) Enjuagar con abundante agua. 5) Eliminar el agua con el jalador, llevándolo a la canaleta o secar con secador de algodón. 1.1.2. Paredes: antes y después del turno 1) Humedecer con desinfectante diluido y retirar residuos adheridos con la ayuda de una escobilla. 2) Echar una solución de detergente y frotar con la escobilla. 3) Enjuagar con abundante agua y agregar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 100 ppm, dejar actuar por 10 min y dejar secar. 4) Se recomienda iniciar la limpieza de las áreas del hotel por las paredes. 1.1.3. Puertas 1) Humedecer con un paño con desinfectante. 2) Echar una solución de detergente y frotar con una esponja. 3) Enjuagar con abundante agua y echar una solución de hipoclorito de sodio en una concentración de 100 ppm, dejar actuar por 10 min. 1.1.4. Techo 1) El personal de limpieza debe tener sus EPP (mascarilla N95 para partículas menores a 2,5 um, guantes, mandil y desinfectante). 2) Cubrir los equipos, mesas, utensilios que se encuentren en el área, con bolsas de polietileno para evitar ensuciarlos. 3) Usando paños con desinfectantes retirar el polvo de los techos, y otros agentes físicos de contaminación. 4) Con la ayuda de un paño aplicar solución de detergente y enjuagar. 5) Así mismo aplicar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 100 ppm y dejar secar. Nota: para el caso de techos de madera, se realiza la siguiente actividad: 1) El personal de limpieza debe tener sus EPP (mascarilla N95 para partículas menores a 2,5 um, guantes, mandil y desinfectante).				

- 2) Cubrir los equipos, mesas, utensilios que se encuentren en el área con plásticos cobertores para evitar ensuciarlos.
- 3) Usando las escobas con paños húmedos y desinfectante para retirar el polvo, y otros agentes físicos de contaminación.
- 4) Echar un preservante de madera para evitar la producción de polillas y otros agentes físicos.

1.1.5. Canaletas o zonas húmedas

- 1) Retirar las rejillas de las canaletas y enjuagar con abundante agua usando la manguera.
- 2) Retirar los residuos de forma manual que puedan encontrarse dentro de las canaletas y rejillas, usando guantes protectores.
- 3) Aplicar la solución de detergente y frotar con escobilla, enjuagar.
- 4) Aplicar la solución de hipoclorito a una concentración de 400 ppm dejando actuar por 15 min.

1.2. Área de Comedor

1.2.1. Pisos: antes y después del turno

- 1) Recoger con la escoba y un paño húmedo con desinfectante en el recogedor todo residuo o desecho que se encuentre en el piso.
- 2) Humedecer con agua, limpiar con solución de detergente y frotar con la escoba, se deberá llegar a todas las zonas, para una adecuada limpieza.
- 3) Secar con un trapeador.

Nota: Para las zonas donde existe césped, se aplicará la primera actividad.

1.3. Área de Caja y recepción

1.3.1. Pisos

- 1) Recoger con la escoba y un paño humedecido en desinfectante todo residuo o desecho que se encuentre en el piso.
- 2) Humedecer con agua, limpiar con solución de detergente y frotar con la escoba, se debe llegar a todas las zonas sobre todo las esquinas para una adecuada limpieza.

1.3.2. Paredes y Techos

- 1) Sacudir el polvo con ayuda de un paño humedecido en desinfectante.

1.3.3. Mostrador

- 1) Con un paño humedecido con limpia vidrio, aplicar en el mostrador.

1.4. Área de Mantenimiento

1.4.1. Pisos

- 1) Recoger con la escoba en un paño humedecido con desinfectante y recoger todo residuo o desecho que se encuentre en el piso.

1.4.2. Paredes, Puertas y Techos

- 1) Sacudir el polvo con la ayuda de un paño humedecido en desinfectante.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 51 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 4 – Instructivo de Uso de Guantes

INSTRUCTIVO DE USO DE GUANTES	
Objetivo:	Brindar instrucciones que permitan un adecuado uso del guante.
Base Legal:	http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, externo y clientes que requieran el uso de guantes.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos: • Lávate y desinféctate las manos antes de colocarte los guantes, según la técnica de lavado de manos. • Colócate los guantes. • Lávate y desinféctate las manos con los guantes puestos. ¿Cómo me retiro los guantes? • Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca y tira para retirarlo. • Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo evitando tocar el exterior del guante. • Desecha los guantes en un contenedor para residuos con riesgo biológico.	
  PASO 1  PASO 2  PASO 3	
Acciones correctivas: Cuando se detecta que las operaciones de puesta y retiro de guantes se realiza de manera incorrecta se realiza la desinfección con rociador de todos los elementos.	

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 52 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 5 - Instructivo de Uso de Mascarilla

INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA	
Objetivo:	Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.
Referencia:	https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativos, externos y clientes que requieran el uso de mascarillas.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
1. Antes de ponerse la mascarilla lavarse las manos con agua y jabón según la técnica de lavado de manos, luego desinfectarse las manos 2. Verificar que la mascarilla no se encuentre dañada. 3. . Asegurarse que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera. 4. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz. 5. Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos. 6. Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinfecta las manos.	   
¿Cuándo cambiar de mascarilla? - Cuando esta húmeda o presente rotura. - Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha según procedimiento.	
Acciones correctivas: Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectar con solución alcohólica.	

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 53 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 6 – Instructivo de Lavado y Desinfección de Manos

INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS	
Objetivo:	Describir instrucciones para el correcto lavado de manos
Referencia:	Indicaciones para la higiene de las manos, extraído de www.who.int/gpsc/tools/five_moments
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, externo y clientes que requieran el lavado de manos.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
Procedimiento:	
1. Remángate las mangas hasta la altura del codo. 	2. Moja tus manos y el antebrazo hasta los codos con agua corriente potable. 
3. Usa jabón y frótate 20 segundos como mínimo para lavar toda la superficie de tus manos, incluido los espacios entre los dedos, las muñecas, las palmas y las uñas, hasta el codo. 	4. Enjuaga tus manos con agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos. 
5. Sécalas completamente con toalla seca y limpia, preferentemente toalla de papel desechable. O, usa tu propia toalla de tela y sécala en un lugar ventilado. 	6. Utiliza papel toalla o papel higiénico para proteger las manos al cerrar el grifo. 

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 54 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Además:

Δ Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.

Δ Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.

Δ Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

Δ Lávate hasta los codos para una obtener una limpieza integral.

Lávate las manos:

Δ Después de haber estado en un lugar público.

Δ Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.

Δ Antes de preparar o manipular alimentos.

Acciones correctivas: Cuando se detecta que el personal no se lavó las manos debe realizarse el lavado de manos correctivamente vigilado por el responsable. Debe recibir capacitación sobre técnica de lavado de manos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 55 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 7 – Matriz de Identificación de Riesgos, EPP, frecuencia de prueba e Insumos de Limpieza (Referencial)

Áreas Públicas					
Área	Puesto	Nivel de riesgos	EPP	Frecuencia de prueba para COVID-19	Insumos de limpieza
Seguridad	Supervisor y agente de seguridad	Mediano	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Al regreso o reincorporación al trabajo y durante su labor según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Recepción	Portero, botones y recepcionista u otras personas que cumplan estas funciones.	Mediano	Mascarilla, guantes, gafas de protección.		Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Housekeeping	Supervisor, cuartelero/camarero (habitaciones y públicas), lavandería y lencería.	Mediano	Mascarilla, cofia, guantes, gafas de protección, chaleco de bioseguridad(lavandero y cuartelero)		Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
	Jardinería	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Áreas Administrativas y Operativas					
Área	Puesto	Nivel de riesgos	EPP	Frecuencia de prueba para COVID-19	Insumos de limpieza
Administrativas	Gerencias, Administrador, Recursos Humanos, ama de llaves, jefaturas y otros	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Operativas	Mantenimiento, almacenes, supervisor, reservas y ventas, alimentos y bebidas y otros.				

(*) Demás materiales necesarios que requieren durante su actividad. Elaboración propia

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 56 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 8- Ficha de Sintomatología COVID-19

Ficha de sintomatología COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada													
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad Empresa: Empresa de Turismo Andino S.R.L. RUC: 20140117499 Apellidos y nombre: DNI: Área de trabajo: Número (celular) Dirección:													
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguiente:													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	SI	NO										
SI	NO												
1. Sensación de alza termina o fiebre 2. Tos, estornudos o dificultad para respirar 3. Expectoración o flema amarilla o verdosa 4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19 5. Está tomando algún medicamento (detalle cuál o cuáles)													
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan													
Fecha: / /	Firma												

Fuente: Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA Aprobar el documento técnico “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 57 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 9 -Check List de Orden y Limpieza de las Áreas de Trabajo:

Fecha:

Nº	ÁREA VERIFICADA	CUMPLE (*)	ENCARGADO	ACCIÓN CORRECTIVA/CORRECCIÓN
1	SALA DE RECEPCIÓN			
2	COMEDOR			
3	COCINA			
4	PASADIZOS 1ER PISO			
5	PASADIZOS 2ER PISO			
6	PASADIZOS 3ER PISO			
7	PASADIZOS 4ER PISO			
8	JARDINES			
9	HABITACIONES DEL 1ER PISO			
10	HABITACIONES DEL 2DO PISO			
11	HABITACIONES DEL 3ER PISO			
12	HABITACIONES DEL 4TO PISO			
13	SALA DE LIMPIEZA/LAVANDERIA			
14	ALMACEN			
15	OFICINAS ADMINISTRATIVAS			
16	COCHERA			
17	ESCALERAS			
18	CUARTO DE MAQUINAS O BOMBAS			

(*) COLOQUE: SI O NO

Firma del responsable:

NOTA: PARA LA VERIFICACION DE CADA AREA NO OLVIDE CONTAR CON TODOS LOS EPPS NECESARIOS Y EN OPTIMAS CONDICIONES.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD										Código: ACH-SSO-PT-1		
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”										Versión: 02 Página: 58 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020		

Anexo N° 10- Cronograma para Ejecutar Desinfección, Desinsectación y Desratización

TIPO	FRECUENCIA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Desratización	Semestral						X						X
Desinsectación	Trimestral						X			X			X
Limpieza y desinfección de tanques de agua	Semestral						X						X
Desinfección de todas las áreas	Según el manual de Higiene y Saneamiento						X			X			X

Empresa prestadora del servicio: GAEL ANCASH S.A.C. y DEXSER S.R.L.

Firma del responsable:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 59 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 11- Check List de Higiene del Personal y Personas Externas

Nombres y apellidos:

Fecha:

Nº	REQUISITO	CONFORME	APLICA	ACCIÓN O MEDIDAS CORRECTIVAS
1	Usa mamelucos impermeables en buen estado			
2	Usa mascarilla quirúrgica de forma correcta			
3	Presenta tos, estornudos u otro síntoma del COVID-19			
4	Usa lentes de seguridad			
5	Usa careta			
6	Usa mandil			
7	Usa cofia			
8	Usa guantes			
9	Uniforme de trabajo limpio			
10	Otro criterio:			

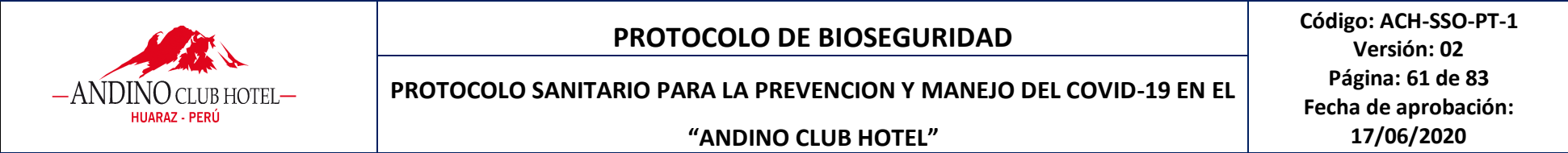
(*) COLOQUE: SI O NO

Firma del responsable:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 60 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 12 -Entrega de EPPs.

		CARGO DE ENTREGA DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL				Código: ACH-SSO-F-02 Versión: 02 Página: 01 de 01	
NOMBRE DEL TRABAJADOR:			NOMBRE DEL ADMINISTRADOR: JOACHIM FUST				
DNI:			V° B° ADMINISTRADOR				
CARGO:		FECHA:		FIRMA:			
NIVEL DE RIESGO:							
Ítem	Descripción del EPP	Cantidad	Tipo de entrega			Fecha	Firma
			1era entrega	Reposición	Devolución		
1	Mascarillas Quirúrgicas						
2	Mascarillas KN95						
3	Guantes de Nitrilo						
4	Lentes de Seguridad						
5	Careta Fácil						
6	Cofia o Toca						
7	Mameluco						
8	Mandil de Plástico						
9	Pantalón						
10	Botas de jebe						
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
COMPROMISOS DEL TRABAJADOR:							
1.Utilizar obligatoriamente el (los) Equipo(s) de Protección Personal (EPP) durante la jornada de trabajo, y mantenerlo(s) en buen estado. 2. Colocar el (los) Equipo(s) de Protección Personal (EPP) después de su utilización en el lugar indicado para ello. 3. Informar de inmediato a la administración cualquier defecto, anomalía o daño apreciado en el (los) Equipo(s) de Protección Personal (EPP) que, a su juicio, que puedan entrañar una pérdida de la eficacia protectora. 4. Los EPPs podrán ser inspeccionados de forma programada o no programada en las instalaciones de trabajo y horario de trabajo.							
FIRMA DE COMPROMISO							



Nombres y Apellidos	Fecha:				Fecha:			
	Temperatura Ingreso	Temperatura Salida	Usa mascarilla Ingreso	Usa mascarilla Salida	Temperatura Ingreso	Temperatura Salida	Usa mascarilla Ingreso	Usa mascarilla Salida
	V°B° Administrador				V°B° Administrador			

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 62 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 14 -Check List del Cumplimiento del Protocolo Sanitario

<u>Responsable de la inspección:</u>					
<u>Cargo:</u>					
<u>Firma:</u>					
<u>Fecha:</u>					
N°	Requisito	Cumple	No Cumple	Comentario	Acción Correctiva
9	Medidas Preventivas sanitarias				
9.1	De las instalaciones y servicios				
	Se ha acondicionado un área o punto de sanitización, con todos los accesorios necesarios, tales como: Alcohol en gel, desinfectante, tacho con tapa, pediluvio e instructivos de lavado de manos.				
	Se han implementado desinfectantes de manos en puntos estratégicos del alojamiento en buenas condiciones de higiene y operatividad.				
	Se ha acondicionado un área para la recepción de productos e insumos, con todos los materiales y equipos necesarios, tales como: parihuelas, equipos de transporte, caretilas, etc.; de fácil limpieza y desinfección.				
	Se han implementado vestidores exclusivos del personal con las respectivas duchas, bancas y facilidades para disponer la ropa de trabajo y personal de manera que unas y otras no entren en contacto. Manteniendo en buen estado de operatividad, orden y limpieza los vestidores.				
	Se ha acondicionado un área de cuarentena para los productos que ingresen en observación por un posible riesgo de contagio durante el traslado o manipulación.				
	Se ha acondicionado lavaderos exclusivos para la limpieza y desinfección de las herramientas de limpieza u otros materiales				
	Cuenta con almacén exclusivo para				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 63 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

	insumos y materiales de limpieza.				
9.2	Del servicio de salón				
	El servicio de salón es de uso exclusivo para los huéspedes				
	El personal de salón utiliza en todo momento los EPP.				
	La desinfección de las superficies inertes como estaciones de servicios, mesa, silla y los elementos de aislamiento que se consideren, son realizados por el personal de manera inmediata a la salida de cada huésped.				
	El personal de atención en salón verifica que los huéspedes respeten las medidas de distanciamiento social al ingreso, durante el servicio y a la salida del salón.				
	Los huéspedes solo se retiran la mascarilla durante el consumo de sus alimentos				
9.3	Higiene y saneamiento				
	Se ha elaborado e implementado un cronograma con la frecuencia necesaria de desinfección, desinsectación y desratización, y se ejecuta dichas actividades por un personal competente o una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. Asimismo, se solicita la documentación necesaria que acredite las buenas prácticas de saneamiento, tales como certificado e informe, autorización de los insumos y empresa prestadora de servicios, entre otros.				
	El personal al ingresar, desinfecta el calzado, se ducha, cambia los EPP y se coloca la ropa de trabajo. Durante el trabajo, respeta el distanciamiento social, los buenos hábitos de sanidad y al finalizar, deja en buenas condiciones de limpieza los medios, materiales y otros equipos usados. siguiendo los lineamientos del Anexo 2 y 3.				
	Todos los procedimientos de limpieza y desinfección de los ambientes, áreas y equipos del hotel, son realizados usando los métodos y materiales más adecuados. Tomando como referencia los Anexos 2 y 3. Además, realiza la limpieza y desinfección constante en todas las áreas.				
	Se ha implementado contenedores de				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 64 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

	residuos sólidos con las respectivas bolsas y tapas (preferentemente en vai ven o a pedal).				
	La higiene del personal y personas externas son realizadas de acuerdo a los lineamientos de los hoteles				
9.4	Equipos de protección personal				
	Todo el personal administrativo y operativo (interno y externo) hace uso de los equipos de protección personal, de acuerdo al grado de riesgo que implica su actividad. Considerando de manera referencial el Anexo 7				
	Los EPP son entregados al personal al inicio de la jornada por el jefe inmediato u otra administración o responsable de esta función. Si presenta algún deterioro por la naturaleza de la actividad, comunica para el recambio por uno nuevo.				
	La designación de los EPP se ha establecido de acuerdo a los lineamientos de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”				
10	Desarrollo de los Protocolos				
10.1	Protocolos de las áreas comunes				
A.	Área de Seguridad				
	Se verifica el correcto uso de los EPP, controlando el orden y se toman muestras de temperatura corporal (no mayor a 37.5°C.), respetando el distanciamiento social a toda persona que ingresa al hotel; además, se informa el cumplimiento de los protocolos				
	El agente de seguridad reporta en caso ocurra alguna incidencia al área correspondiente				
B	Áreas de recepción				
	Se cuenta implementado señaléticas colocadas en el piso para asegurar el cumplimiento del distanciamiento social de 1.5 metros				
	Al realizar el check in, se saluda haciendo solo contacto visual, respetando la				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 65 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

	distancia de al menos dos (1.5) metros, verificando el uso de mascarilla y temperatura corporal				
	Los equipajes, maletas u otros accesorios son desinfectados con el método adecuado por el personal responsable de esta actividad				
	Se registra a los huéspedes haciendo uso de medios más eficientes a fin de evitar contacto o intercambiar materiales.				
	Se traslada y muestra al huésped la habitación respetando el distanciamiento social.				
	Al retiro, se realiza el check out respetando el distanciamiento social.				
	Al finalizar cada servicio se desinfecta y mantiene el resguardo de los materiales, equipos y otros medios utilizados.				
	Se ha implementado algún mecanismo de seguimiento al huésped para que comunique si tiene alguna sintomatología del COVID_19 dentro de los 15 días posteriores de su salida.				
C.	Área de Lobby				
	Se desinfecta el piso de manera constante y se mantiene en buenas condiciones de limpieza los accesorios y servicios higiénicos.				
	Se mantiene buena ventilación en el área				
	Se verifica que las personas que ocupan el lugar mantengan el distanciamiento social				
D.	Ascensor, escaleras y pasadizos				
	• Ascensor				
	El ascensor se encuentra restringido				
	• Escaleras				
	Las escaleras están libres para su tránsito.				
	Se desinfectan las barandas y trapean los peldaños				
	Se evita recostarse en las barandas y sentarse en los peldaños				
	Se transitan por las escaleras manteniendo el distanciamiento social				
	• Pasadizos de huésped y de personal				
	Se mantiene libre y despejado todos los pasillos del alojamiento para permitir un				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD			Código: ACH-SSO-PT-1	
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”			Versión: 02 Página 66 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020	

	libre tránsito.				
	Se desinfectan todas las paredes y pisos de los pasillos a fin de evitar el riesgo de contagio del COVID 19.				
	Se evita recostarse sobre las paredes del alojamiento				
	Si se cae algún objeto en el suelo, es desinfectado antes de su manipulación				
E	Área de Housekeeping				
	Habitaciones				
	Se verifica que el material recibido sea el necesario y se encuentre en buen estado de higiene para el desarrollo de sus funciones				
	Se tomar conocimiento de algún antecedente y/o sospecha de contagio del COVID-19 de algún huésped que haya permanecido en el área asignada para la limpieza				
	Se verifica el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y se acondiciona su proceso de ventilación, limpieza y desinfección				
	Se realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método adecuado para la habitación, los accesorios, el baño, el piso y toda superficie, y deja acondicionado para su uso				
	La limpieza de la habitación se realiza una vez el huésped haya salido de la habitación				
	Se trasladar las lencerías usadas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectiva limpieza o segregación, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas				
	Lavandería				
	Se recibe reporte de alguna sospecha de contagio del COVID-19, ya sea de un huésped o trabajador.				
	Se ha designado un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia y para la entrega de ropa limpia				
	Se aplican las buenas prácticas de lavado				
	Se lava la ropa del huésped de manera independiente para evitar el riesgo de contagio.				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 67 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

	Se emban las lencerías en bolsas limpias y desinfectadas para su almacenaje.				
	Los métodos de limpieza e insumos usados, son eficientes y eficaces para evitar el contagio.				
	Se mantiene el distanciamiento social de al menos un (1.5) metro al entregar la ropa al huésped				
	• Proceso para lavandería extrema				
	Se ha asignado un punto de recojo y entrega de ropa, coordinando y respetando los horarios de estas operaciones.				
	Se coloca en una bolsa hermética la ropa sucia, evitando sacudir en el proceso y utilizando un medio de transporte para el traslado.				
	Se desinfecta la superficie de la bolsa que contiene la ropa al momento de la entrega y recojo.				
	El personal de lavandería externa no ingresa a las instalaciones del alojamiento, en caso sea necesario respeta los protocolos sanitarios del hotel.				
	• Lencería				
	Recojo y almacén de ropa limpia				
	Se mantiene un distanciamiento social de al menos un (1.5) metro con el personal al entregar o recoger la ropa limpia de lavandería.				
	Se desinfectan las superficies de las bolsas que contienen la ropa limpia y se almacenan aplicando los buenos hábitos de sanidad				
	• Recojo de ropa sucia				
	Se mantiene un distanciamiento social de al menos un (1.5) metro con las personas al recibir el uniforme usado.				
	Se desinfectan los tachos donde se encuentra la ropa sucia y se mantiene herméticamente cerrado.				
	• Jardinería				
	El hotel se encarga de fumigar los jardines para evitar la propagación del virus.				
	El ingreso para mantenimiento de los jardines se realiza según el horario				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 68 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

	establecido con el fin de evitar tránsito por esta zona.				
	Se evita que los huéspedes manipulen las flores o plantas dentro del jardín para evitar el contagio del virus.				
	Se restringe el ingreso a los jardines a personal no autorizado.				
	• Área de almacén de equipaje				
	Es utilizado solo para el servicio de custodia de pertenencias de los huéspedes.				
	Todo equipaje o pertenencia es desinfectado de acuerdo a la naturaleza del material de la pieza.				
	Se desinfectan las perillas o manijas de acceso y el piso al finalizar cada turno.				
	Se respeta el distanciamiento social al momento de la entrega de las pertenencias				
	• Playa de estacionamiento				
	Se limpiar y desinfecta toda el área, utilizando el mejor método y la frecuencia necesaria para evitar la propagación del COVID-19.				
	Se mantener el distanciamiento social entre el responsable de control y los huéspedes.				
	Se aseguran que los huéspedes ingresen con los EPP adecuados e informan los protocolos sanitarios para su registro.				
10.2	Protocolos de las áreas administrativas y operativas				
A.	Oficinas y áreas de trabajo				
	Se realiza la limpieza y desinfección de todos los ambientes del área, accesorios y equipos; asimismo, se mantiene la ventilación necesaria.				
	Si hay presencia de dos o más personas dentro del mismo recinto, se respeta el distanciamiento social.				
	Se cumplen las buenas prácticas de sanidad durante el día de trabajo.				
	Se lavan las manos las veces que sean necesarias.				
	Se evita saludar estrechando las manos o mediante abrazos				
B.	Vestuarios y baños				
	Se mantiene en buen estado de higiene y operatividad todos los ambientes, accesorios y demás materiales.				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD			Código: ACH-SSO-PT-1	
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”			Versión: 02 Página 69 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020	

	Se respetar el orden y el distanciamiento social durante el uso de estos servicios.				
	Se comunican de manera inmediata cualquier desperfecto de las instalaciones.				
	Se utilizan los EPP, materiales e insumos adecuados para la correcta limpieza y desinfección				
C.	Comedor				
	Se han establecido los horarios de almuerzo de acuerdo al aforo determinado.				
	Se han distribuido y acondicionado las mesas respetando el distanciamiento social.				
	El personal respeta el distanciamiento social y solo se retira la mascarilla durante el consumo de sus alimentos.				
	Se mantiene en buen estado de limpieza y desinfección todos los ambientes, accesorios y materiales del comedor				
D.	Almacén				
	Se han acondicionado el ingreso de servicio para la limpieza, desinfección y almacenaje de productos.				
	Se trasladan los productos en carretillas u otro medio de transporte, evitando manipular los mismo y se evita hablar.				
	De existir productos observados y hayan sido aceptados por un tema logístico, estos se colocan en área de cuarentena y se respetan los tiempos				
	Para los alimentos perecibles y no perecibles, se aplican los métodos y procedimientos adecuado para la eliminación de cualquier agente contaminante.				
	Se almacenan los productos en su respectivo lugar, asegurando su buen resguardo y protección.				

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 70 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 15 -Check List del Cumplimiento de la Limpieza y Desinfección de las Superficies y Equipos.

Fecha:

Hora de ejecución	Área/Equipo	Se ejecutó la limpieza	Se ejecutó la desinfección	Cantidades empleadas	Conforme

Firma y responsable:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 71 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 16- Infografías Anti Covid-19



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 72 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 17 Señalizaciones de Uso Obligatorio



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 73 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 18 Señalizaciones de Prohibición



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD											Código: ACH-SSO-PT-1	
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”											Versión: 02 Página: 74 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020	

Anexo N° 19- Cronograma de Mantenimiento Preventivo de los Sistemas de Ventilación

TIPO	FRECUENCIA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cocina	Mensuales					X	X	X	X	X	X	X	X
Habitación	Mensuales					X	X	X	X	X	X	X	X
Oficinas	Mensuales					X	X	X	X	X	X	X	X
Áreas comunes	Mensuales					X	X	X	X	X	X	X	X

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 75 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N° 20 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Sábanas, Fundas, Toallas, Ropa y Afines.

OBJETIVO:

Asegurar un correcto y efectivo lavado y desinfección (anti-covid) de sábanas, frazadas, toallas, ropa y afines a fin de prevenir el riesgo de contagio del COVID-19 a través de las prendas mencionadas con anterioridad.

ALCANCE:

Ropa de cama, toallas y afines usados en todas las habitaciones del hotel, ropa de los huéspedes y el uniforme de los empleados.

RESPONSABILIDADES:

- Administrador: responsable de brindar los insumos, materiales y equipos necesarios; así como la supervisión de la realización del presente documento.
- Personal de Lavandería: responsable de la ejecución del presente documento.

DESARROLLO:

1. Las camareras se encargan de recolectar en una bolsa las prendas sucias utilizadas por los huéspedes como: sábanas, frazadas, fundas de almohadas, toallas y afines, evitando sacudir en el proceso de recolección y se colocan a un lado de la habitación para ser recogidos por la lavandera, quien llevará consigo un carrito con tapa previamente desinfectado. La lavandera llevará lo recolectado a la lavandería.
2. La ropa blanca será separada de la ropa de color
3. Se separa las sábanas de las toallas y fundas.
4. Las toallas se remojan durante 24 horas en una solución de detergente (1 kilo y medio, 3 tazas lejía comercial (5% de hipoclorito de sodio) y agua o su equivalente a 0.05% de hipoclorito de sodio.
5. Las sábanas se colocarán en una lavadora a la que previamente se ha añadido una taza y media de detergente y 1 taza de lejía. Aquí se deben realizar entre 3 y 4 ciclos de lavado, este mismo proceso será aplicado a las toallas.
6. Una vez que se hayan terminado de lavar, serán llevados a tender para su secado a temperatura ambiente.
7. Cuando las prendas se encuentren totalmente secas, serán recogidas para el planchado, doblado y acomodo respectivo.
8. Serán embalados en bolsas previamente desinfectadas y se dejarán en un ambiente especial para ropa limpia y desinfectada, para que sean recogidas por las camareras, quienes usarán sus EPP nuevos o previamente desinfectados.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 76 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

Anexo N 21.- Procedimiento de Control de Productos Químicos

I. OBJETIVO:

Establecer un procedimiento de manejo y control de los productos químicos de limpieza y desinfección utilizados en la empresa

II. ALCANCE:

Aplicable a todos los productos químicos de limpieza y desinfección utilizados en la empresa

III. RESPONSABILIDADES:

- **Gerente General:** Proveer los recursos necesarios para la ejecución del presente procedimiento.
- **Supervisor de Calidad y Seguridad (SST):** Responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento.
- **Operarios (OP):** Manipular los equipos que utilicen faja transportadora correctamente.

IV. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:

• **RECEPCIÓN:**

Verificar la hermeticidad y el etiquetado de los envases que contienen aditivos o sustancias tóxicas tomando como referencia lo dispuesto en este procedimiento.

• **ALMACENAJE Y CONSERVACIÓN:**

Almacenar las sustancias químicas en su respectivo almacén o gabinete.
Verificar el estado de conservación de los envases que contienen las sustancias químicas y re- envasar de ser necesario aquellos que presenten defectos de hermeticidad o fuga y aplicar lo dispuesto en este procedimiento.

• **ENTREGA Y USO:**

Entregar para su uso el aditivo o la sustancia química verificando que no esté vencida y su envase esté hermético.
Usar la sustancia química de acuerdo a lo establecido según indicaciones o instructivos. Devolver las sustancias químicas inmediatamente después del uso, al almacén correspondiente.

 —ANDINO CLUB HOTEL— HUARAZ - PERÚ	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 77 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS:

Nombre del producto	Nombre Comercial del producto	Descripción del producto	Rango de concentración	Modo de acción
Detergente en polvo	Detergente industrial	Es un producto elaborado a base de materias primas de alta calidad que contiene agentes desengrasantes y limpiadores.	---	Incorpora tensoactivos no iónicos de alta eficacia y jabones solubles a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Contiene una eficaz combinación de secuestrantes y sales alcalinas lo que aporta un alto poder saponificante de suciedades grasas incluso en aguas de elevada dureza.
Jabón Líquido para manos	Jabón líquido neutro	Es un líquido viscoso, de olor neutro, utilizado para el lavado de manos que contiene agentes humectantes, desinfectantes y emolientes para una limpieza de óptima. Totalmente biodegradable	---	Aplicado básicamente por medio de dosificaciones una pequeña cantidad en las manos, se puede obtener una abundante espuma y una limpieza a fondo.
Hipoclorito de sodio	Lejía	La lejía es la denominación comercial genérica del Hipoclorito de Sodio (NaClO) disuelto en agua. Es un oxidante: reacciona rompiendo los enlaces químicos de las moléculas.	4.0 %	Cuando la lejía entra en contacto con suciedad, manchas y gérmenes rompe en pequeñas unidades las moléculas; matando los gérmenes y por ello la lejía constituye un producto desinfectante por excelencia.
Alcohol etílico	Alcohol de 70°	Es un líquido incoloro, límpido, volátil, inflamable, higroscópico. Miscible con agua y con cloruro de metileno. Arde con llama azul, sin producir humo.	70%	Antiséptico con acción bactericida y desinfectante contra las formas vegetativas de los microorganismos cuando está al 60 – 96 %, pero su actividad frente a esporas es muy pequeña. Generalmente para este fin se usa al 70 %, que es cuando presenta su máxima acción.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD		Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página 78 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”		

Anexo N° 22.- Control de la Desratización

N° de Dispositivo	Área tratada	Estado de cebo			Observaciones/ Acciones Correctivas
		Consumo	Pérdida	Cambio de cebo	

Leyenda: Si o No

Frecuencia de inspección: Semanal

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	Versión: 02 Página: 79 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020

ANEXO N° 23.-CONTROL DE SEÑALES E INFESTACIÓN DE PLAGAS DENTRO DEL ANDINO CLUB HOTEL

FECHA	Presencia (Nº de individuos)				Señales de Presencia			Observaciones / Acciones correctivas
	Insectos	Aves	Roedores	Otras plagas	Heces	Osamentas	Otras señales	

Firma del responsable

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 80 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

ANEXO N° 29. PLANOS DEL ANDINO CLUB HOTEL

PDA 01. PRIMER PISO

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 81 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

PDA 02. SEGUNDO PISO

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 82 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

PDA 03. TERCER PISO

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: ACH-SSO-PT-1 Versión: 02 Página: 83 de 83 Fecha de aprobación: 17/06/2020
	PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PREVENCION Y MANEJO DEL COVID-19 EN EL “ANDINO CLUB HOTEL”	

ANEXO N° 30.-FORMATO IPERC CONTINUO