

Plan de Vigilancia, Prevención y Control
de Covid-19 en el trabajo en Lizzy Wasi
EIRL, de acuerdo a los lineamientos de la
R.M. N° 239-2020-Minsa

LIZZY WAS E.I.R.L.

RUC 20601553954

CALLE PISONAYNIYOC, URBANIZACION LA CANTUTA URUBAMBA
CUSCO

GERENTE GENERAL: ELIZABETH ANN GRAY EDGAR DE COTTLE

TOTAL DE TRABAJADORES: 12

- **Responsabilidades y medidas preventivas de sanidad obligatorias en relación al personal del hotel.**

Procedimientos y medidas a tomar frente cuidado de salud del personal

INGRESO DE PERSONAL A LAS INSTALACIONES

- **Paso 1:** Control de la salud del personal.
- Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable verificará y registrará que el Personal cuente con mascarilla, seguidamente tomará la temperatura y verificará el buen estado de salud del personal según el Anexo N° 1 “Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19” del protocolo de Bioseguridad de Restaurantes y Afines del Mincetur
- Se registrará hora de entrada, temperatura y firma en el libro de asistencia de personal, bajo la supervisión del personal a cargo.
 - ***Nota:** En caso presente algún síntoma anormal no se permitirá el acceso a las instalaciones y será enviado a casa para monitorear su evolución.*
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
- Se empleará pediluvios contengan una solución desinfectante en la puerta de entrada a las instalaciones.
- **Paso 3:** Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro
- Se seguirá los pasos establecido en el “Instructivo de lavado y desinfección de manos” Anexo N° 2 del protocolo de Bioseguridad de Restaurantes y Afines del Mincetur.
- **Paso 4:** Colocación de uniformes
- El personal se dirigirá directamente a la zona designada donde se encuentran los casilleros para realizarán el cambio de ropa.
- El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada y la guardará en el casillero designado para la ropa de calle.
- El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa.
- Una bolsa limpia y un casillero aparte serán usados exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- El uniforme siempre quedará en el centro de trabajo.
- Será responsabilidad de la empresa el lavado del mismo.
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.

- **Nota:** El supervisor a cargo verificará y registrará eventualmente y sin previo aviso el uso de los EPPs requeridos de acuerdo a la actividad.

- **Paso 5:** Colocación de la mascarilla y la cofia

Para detalles del cambio de mascarilla, “Instructivo de uso de mascarilla” Anexo N° 3 del protocolo de Bioseguridad de Restaurantes y Afines del Mincetur.

- **Nota:** Se usarán la ducha para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de sus actividades, así como al salir y volver a ingresar a su centro de labores.
- **IMPORTANTE:** EL PERSONAL SOLAMENTE PODRÁ PERMANECER EN SU ÁREA DE TRABAJO DESIGNADA Y NO PODRÁ ACCEDER A NINGUNA OTRA ÁREA DE LIZZY WASI.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de trabajo, estos permanecerán en los casilleros.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social (2 metros mínimo), usando las barreras de protección (mascarillas).
- Todo personal usara una mascarilla durante todo el momento de gestión, limpieza, y demás labores propias de un alojamiento y en el horario de trabajo.
- Todo cabello debe ser amarada y cubierto con una cofia.
- No usar aretes, pulseras, relojes, y otros, durante el horario de trabajo.
- El personal lavara sus manos con frecuencia, siguiendo los pasos establecidos en el “instructivo de lavado y desinfección de manos” Anexo N° 2 del protocolo de Bioseguridad de Restaurantes y Afines del Mincetur.
- Asegurar que todas las áreas y equipos de trabajo queden limpias y desinfectadas al final de la jornada.

Persona responsable para asegurar seguimiento correcto de procedimientos

- El administrador supervisara el registro de la hora de entrada, temperatura corporal y firma en el libro de asistencia de personal,
 - **Nota:** En caso presente algún síntoma anormal el engargado no se permitirá el acceso de esa persona a las instalaciones quien será enviado a casa para monitorear su evolución.

- Se capacitará a todo el personal sobre cómo prevenir, y los signos de detección para el cuidado de salud de cada personal.
- El supervisor a cargo verificara y registrara constantemente, y sin previo aviso el uso correcto de los EPPs requeridos de acuerdo a la actividad.
- Supervisara que las áreas y equipos de trabajo se encuentren limpias y desinfectadas antes y después de cada turno de trabajo.
 - **Nota:** En caso se detecte que las áreas no han sido desinfectadas adecuadamente, se notificará el personal, y según la gravedad del caso, pondrá una sanción a la persona que no cumple con esta responsabilidad.

Procesos sanitarios para la interacción con los clientes o huéspedes en áreas de ingreso, recepción, y servicio de alimentación

Procedimiento de check in y check out

- Como se indica seguido, se tratará de minimizar el tiempo de atención en el Lobby y en todo caso se atenderá a una persona a la vez y podrá haber como máximo una segunda persona esperando manteniendo la distancia social requerida.
- El procedimiento de reservas será por vía virtual. Antes de la llegada del huésped, solicitaremos que nos envíen sus datos de registro para poder ejecutar el registro antes de llegar al hotel y así agilizar su ingreso.
- Se optará por medios de pago electrónicos (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el cobrador, y el cliente.
- Si el cliente opta por pagos en efectivo o uso de POS, se usarán las medidas de bioseguridad implementadas para prevenir el riesgo de contagio de COVID-19, como:
 - Se recibirá el dinero en un recipiente plástico para este fin.
 - Se dará el vuelto si lo hubiere, en este mismo recipiente y luego se procederá a desinfectar el dinero recibido y el recipiente.
 - En caso del POS se solicitará al cliente que pase su tarjeta por el POS y de ser el caso marque la clave y luego se desinfectará el POS

- Al fin de la operación, el operador utilizará alcohol en gel o se lavará las manos para eliminar cualquier posibilidad de contagio.

- En todo momento se respetará la señalización de distanciamiento durante el procedimiento.
- Solamente un representante de cada familia o grupo se encargará de realizar cualquier trámite que requiere presencia física.
- El personal administrativo desinfectará el área de recepción después de cada uso (lápices, POS, mesa de recepción),
- El personal de recepción desinfectará sus manos antes y después de cada intervención con un huésped, todos involucrados deben usar sus mascarillas.

Medidas de prevención al recibir un huésped

- Al arribo del pasajero, se saluda al huésped solamente con contacto visual, y respetando una distancia de por lo menos dos metros
- El huésped ingresará por la puerta principal, donde se limpiará sus zapatos en la bandeja especial, con desinfectante.
- El huésped procederá al área de medidas preventivas sanitarias: lavado de manos, cambiar mascarillas, medir la temperatura corporal.
- Se realizará la desinfección de las maletas ingresando al hotel, con un desinfectante spray.

Procedimiento a conducir al huésped a su habitación

- Al llevar a los huéspedes a su habitación, se mantendrá un distanciamiento de al menos dos metros de distancia.
- Al final de la operación el personal que transportó maletas procederá a lavarse las manos siguiendo los pasos establecidos en el “instructivo de lavado y desinfección de manos” Anexo N° 2 del protocolo de Bioseguridad de Restaurantes y Afines del Mincetur.

Medidas de prevención, durante la estadía del huésped

Procedimientos de limpieza y desinfección para área del hotel:

Política general y procedimientos generales

En todas las áreas del hotel, desinfectar el piso diariamente con una solución de desinfectante diluido con agua. Limpieza de manijas de puertas y pestillo de ventanas, con un paño con desinfectante. Limpieza y desinfección diaria de mesas de recepción, mesas de noche, control remoto de televisores, sillas, y demás muebles.

Área de recepción;

- Se hará limpieza diaria y desinfección del piso, mesas, manijas de puerta, equipo como el POS, teclado de la computadora, teléfono fijo, botones de la impresora, lápices y lapiceros, y demás materiales y equipo en uso diario.
- Se mantendrá el mínimo de material necesario encima de las mesas y escritorios.

Habitaciones de huéspedes

En la recepción al huésped, se le preguntara si prefiere que no se atienda su habitación durante su estadía en Lizzy Wasi. En caso el huésped requiera que se atienda su habitación diariamente, nuestro personal lo hará siguiendo todas las medidas de distanciamiento y protección indicadas en este Plan y las que se indican seguidamente.

- Se disminuiría adornos, y papelería de la habitación, con el fin de simplificar el proceso de desinfección.
- Se desinfectará las manijas de puerta, teclado de la caja de seguridad, control remoto de la televisión, interruptores de luz diariamente y pestillos de ventanas.

- El baño será desinfectado íntegramente cada día, incluyendo desinfección de manijas, secadora de pelo, mesas de tocador, entre otros.
- Se removerá alfombras de las habitaciones.

- **Áreas comunes: pasadizos, escaleras**

- Los pasadizos y escaleras serán limpiadas constantemente. También los pasamanos de escaleras y barandas serán desinfectadas con un paño con desinfectante.

- **Áreas de almacenamiento de housekeeping y lavandería**

- Utilizar la zona específica para el almacenamiento de productos de housekeeping, y lavandería, así como al personal designado para estas funciones.
- Habilitar en la zona de almacenamiento y lavandería, un área para desinfectar las manos y superficies inertes, etc.
- El personal de utilizar los tachos con tapa exclusivamente para desechar residuos con riesgo biológico.
- El personal utilizará bolsas herméticas para trasladar toallas y sábanas usadas de las habitaciones de huéspedes.
- Se lavará todas las sábanas y toallas con detergente y un desinfectante, como lejía.
- Se desinfectará las mesas y artefactos de esta área diariamente.
- Los huéspedes que requieran lavar ropa la dejarán en sus cuartos en una bolsa que será desinfectada al recogerla y se devolverá dejándola en una bolsa desinfectada en el cuarto de los huéspedes.

- **Jardinería y áreas verdes**

- Se fumigará las áreas verdes, según el cronograma preestablecidos.

- El personal de jardinería no se acercará a ninguna otra área de trabajo o a ningún huésped.

- **Área de uso de personal:**

- El personal tiene un área de uso exclusivo para el aseo, y cambio de uniformes, duchas, y otros.
- Cada personal debe colocar su ropa de calle y zapatos en su casillero personal, al llegar al hotel dentro de una bolsa plástica.
- Cada persona es responsable de asegurar dejar el área limpia y desinfectada, con productos de desinfección disponibles, después de usarlo.
- Utilizar tachos especiales para desechar residuos de riesgo biológico.

- **Área de Cocina**

- El área de producción es **la cocina, y se usara exclusivamente para la preparación de los pedidos.** Cuenta con el espacio necesario (**AFORO 5 PERSONAS, MEDIDAS DE 6m. x 6m.**) para que el personal autorizado cumpla con el distanciamiento social de al menos dos (02) metros y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.
- Este area esta implementada con soluciones desinfectantes para manos y superficies inertes.
- El area de produccion esta equipada con materia prima, insumos, envases y herramientas necesarios para la preparacion de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Todo el material e insumos que entran a la cocina serán previamente desinfectados en un área de recepción y acondicionamiento que tenemos preparada para este fin y durante su adquisición se seguirán los protocolos de seguridad para este fin.
- Los mesas de trabajo son de acero inoxidable, asegurando su facil limpieza y desinfeccion.
- Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, serán manipulados de acuerdo a los protocolos establecidos.

- **Área de Comedor**

- Se preguntará a los huéspedes si prefieren cenar en el comedor, en nuestras instalaciones exteriores o en su cuarto. La atención de cualquiera de estos servicios se hará respetando el distanciamiento social pertinente.

- Se eliminará el servicio buffete. Todos los servicios serán bajo pedido coordinando los horarios para mantener un aforo que permita distanciamiento social.
 - Las mesas se distribuirán de modo que se mantenga distanciamiento requerido entre los diferentes grupos de pasajeros.
 - Todas las mesas y utensilios se desinfectarán antes y después de cada uso. Luego del servicio se lavará todo con agua caliente y desinfectante.
 - El área de lavado está fuera del área de cocina lo que ayuda a mejorar el distanciamiento social y prevenir contaminación de enceres y insumos de cocina.
- **Señalética**
Se dispondrán de carteles en sitios visibles indicando el aforo de cada área para conocimiento de nuestros huéspedes.