

# **PROTOCOLO ESPECIAL DE SEGURIDAD PARA LA ACTIVIDAD DE HOTELES SELECCIONADOS POR EL GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE FORMOSA A TRAVÉS DEL CONSEJO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID 19 COMO CENTROS DE ALOJAMIENTO PREVENTIVO (C.A.P.)**

## **1. OBJETIVO:**

Determinar las políticas y medidas de prevención a adoptarse en aquellas “instalaciones especiales” seleccionadas por el Gobierno de la Provincia de Formosa a través del Consejo de Atención Integral de la Emergencia COVID 19, como Centros de Alojamiento Preventivos (C.A.P.); para el albergue provisorio de personas ingresantes al territorio formoseño por diferentes motivos y/o circunstancias; adecuando su actividad conforme instrucciones específicas de la Autoridad Sanitaria Provincial, con el fin de reducir así el riesgo de contagio y propagación del virus COVID-19, en el marco de la pandemia que afecta a la población mundial.

Los Empresarios, en línea con sus políticas de responsabilidad social y el compromiso asumido, cuyas instalaciones se encuentren dentro de los alcances del presente protocolo, se deberán ajustar indefectiblemente a éste protocolo, instruyendo adecuadamente a sus empleados; en función a la complejidad y riesgos de la actividad prioritaria a desarrollarse en dichos recintos.

## **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN:**

El presente “protocolo especial”, comprende a todas aquellas personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades hoteleras en la Provincia de FORMOSA durante el período de aislamiento social, preventivo y obligatorio dispuesto por el Gobierno Nacional conforme el Decreto N°297/2020; y que fueron seleccionados por el Gobierno de la Provincia de Formosa -a través del Consejo de Atención Integral de la Emergencia COVID 19-, para funcionar como CENTROS DE ALOJAMIENTO PREVENTIVO (C.A.P.); a los fines de albergar provisoriamente a las personas ingresantes al territorio formoseño, por el cual, según el motivo y/o circunstancia de referido ingreso, dependerá la clasificación de dichos recintos y el nivel de complejidad que ello implicará sobre esas instalaciones; demandando en todos los casos, el más elevado compromiso social tanto de los empleadores como de todos y cada uno de los empleados de la empresa.

## **3. DEFINICIONES ESENCIALES.**

- a. Virus. Microorganismo compuesto de material genético protegido por un envoltorio proteico, que causa diversas enfermedades introduciéndose como parásito en una célula para reproducirse en ella.
- b. Coronavirus. Los coronavirus son una familia de virus, conocidos por causar enfermedades, que van desde el resfrío común hasta enfermedades graves como el Síndrome Respiratorio por coronavirus de Medio Oriente (MERS-CoV) y el Síndrome respiratorio agudo grave (SARS).
- c. Pandemia. Se llama pandemia a la propagación mundial de una nueva enfermedad. Toda persona que presente fiebre y uno o más de los siguientes síntomas respiratorios: tos, disfonía (dolor al tragar), dificultad respiratoria y que en los últimos 14 días haya viajado a las zonas denominadas de riesgo o estado en contacto con casos confirmados o probables de COVID-19 (MSN al 21/03/2020). La definición de caso sospechoso se actualiza periódicamente en el siguiente enlace: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID19/Definicion-de-caso>.

## **4. MARCO LEGAL**

- Decreto de Necesidad y Urgencia N°260/2020.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N°297/2020.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N°355/2020 -Prórroga Decreto N°297/2020-.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/2020.
- Ley N° 19.587/72 “Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo”, y su Decreto Reglamentario N° 351/79 “Reglamentario de la Ley N°19.587/72”.
- Ley N° 24.557/95 “Ley de Riesgos del Trabajo”.
- Ley Provincial N°473/85 y su Decreto Reglamentario N°540/85.
- Decreto Provincial N° 100/2020.
- Resoluciones Anexas de la OMS, OPS, MSAL, SRT.
- Otras resoluciones.

## **5. INTRODUCCIÓN**

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2 (Wuhan – China diciembre de 2019). El COVID-19 es la enfermedad causada por el SARS-CoV-2. En enero del 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró como emergencia de salud pública de importancia internacional el brote de enfermedad por un nuevo coronavirus en la provincia de Hubei (China). Con fecha 11 de marzo de 2020, la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS), declaró el brote del nuevo coronavirus como una pandemia, luego de que el número de personas infectadas por COVID-19 a nivel global llegara a 118.554, y en número de muertes a 4.281, afectando hasta ese momento a 110 países. Debido a la velocidad en el agravamiento de la situación epidemiológica a escala internacional se dispuso en el orden nacional, la adopción de medidas inmediatas frente a esta emergencia, que son de importancia.

## **6. PROPAGACIÓN DEL VIRUS:**

Cuando una persona con COVID-19, tose o exhala, despiden gotículas de líquido infectado. La mayoría de estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como escritorios, mesas o teléfonos. Otras personas pueden contraer el COVID-19, si tocan estos objetos o superficies contaminados y posteriormente se tocan los ojos, la nariz o la boca; también pueden contagiarse si se encuentran a menos de un metro de distancia de una persona con COVID-19, e inhalan las gotículas que ésta haya esparcido al toser o exhalar. Es decir, el COVID-19, se propaga de manera similar a la gripe. La mayoría de las personas que contraen la enfermedad presentan síntomas leves y se recuperan. El riesgo de desarrollar un cuadro grave aumenta con la edad: las personas mayores de 60 años. HOTELERIA 1- BUENAS PRACTICAS DE PREVENCIÓN PARA EL COVID-19 Se debe evitar tocar ojos, nariz o boca con las manos (fuente de transmisión) especialmente si ha pasado mucho tiempo desde la última vez que lavaron sus manos. Se recomienda lavar las manos con una frecuencia menor a 2 horas. Si un trabajador va a estornudar o toser es preferible que lo haga en un pañuelo desechable, cuando este no esté disponible lo hará sobre la tela de su manga a la altura del antebrazo; nunca debe utilizarse la mano.

## **7. INDICACIONES GENERALES PARA EL EMPLEADO Y LOS EMPLEADORES:**

Los empleados y/o trabajadores y colaboradores de la actividad relacionada a la Hotelería no podrán trasladarse a otras jurisdicciones, ciudades y localidades con motivo de su labor, salvo por la situación o por la naturaleza o tipo de trabajo o servicio que deban realizar, sea imprescindible su traslado a jurisdicciones, ciudades o localidades distintas en la Provincia, en todos los casos los empleados y/o trabajadores y terceros deberán contar con su correspondiente permiso de circulación para movilizarse en toda la jurisdicción del territorio Provincial, la misma deberá contar con la firma del titular de la explotación, propietario del establecimiento, o quien estos designe. El trámite para la autorización para circular será expedido y/o tramitado por ante las personas mencionado precedentemente.

El personal y/o trabajadores afectado a ésta actividad deberá contar con el permiso de circulación y su desplazamiento deberá limitarse al estricto cumplimiento de las actividades y servicios permitidos.

Dada la magnitud de la situación, el personal de los establecimientos hoteleros al regresar a sus puestos de trabajo deberán recibir y notificarse en forma escrita por parte del propietario o titular de la explotación, acerca de cuáles son sus responsabilidades respecto a la gestión de las medidas preventivas COVID 19 que se llevarán a cabo, y precisar aunque sea una obviedad, sobre la buena higiene personal, la importancia del lavado de manos con frecuencia, en particular cuando haya estado en contacto con otras personas, y la obligatoriedad del uso del barbijo tapa boca y nariz de acuerdo a la regulación vigente. De manera simultánea los establecimientos deberán ofrecer información detallada al huésped (ingresante) y clientes mediante folletos, carteleros visibles, notas, etc., respecto a los procedimientos internos que se llevan a cabo en cada lugar para garantizar la seguridad y calidad de los servicios que se ofrecen.

Se deberá organizar al personal en grupo de trabajos o equipos de manera que se permita el distanciamiento mínimo. Escalonar el horario de ingreso y egreso de trabajadores cuyas tareas deba realizarse de forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de accesos a los establecimientos.

En esta primera etapa se recomienda como medida preventiva antes de ingresar al puesto de trabajo, realizar un control diario del estado de salud de los trabajadores, tanto al ingresar como al finalizar la jornada laboral.

El personal que ingrese al establecimiento deberá hacer uso obligatorio del barbijo tapa boca y nariz, gafas de seguridad o lentes, en todo momento y mantener el distanciamiento social de 2,00 metros de acuerdo a la normativa de la OMS.

Al momento del ingreso del personal dependiente, se deberá tomar la temperatura previendo medidas de higiene. En el caso de superar los 37.5 °C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.

El personal a cargo de tomar la temperatura debe utilizar guantes de protección y barbijo tapa boca y nariz, gafas de seguridad o lentes, mantener limpio y desinfectado el sector y los materiales de uso.

Registrar la temperatura corporal que presenta cada trabajador. Si la temperatura corporal es superior a 37.5°C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.

Deberá contar con punto de desinfección específico, proveer de alcohol en gel, alcohol al 70% al ingresar o bien un sanitario del lugar para el correspondiente lavado de manos con agua y jabón y papel descartable para el secado de manos, disponer de cesto de residuos con pedal.

Se colocara previo al ingreso una alfombra embebida en solución desinfectante para toda persona que ingrese al establecimiento se proceda a desinfectarse la suela del calzado. Con cada ingreso reiterar sobre la utilización de productos desinfectantes y difundir la información correspondiente.

Cada trabajador debe completar la DDJJ de su estado de salud, - decreto 260/20 - Como medida de control sanitario obligatorio al ingresar al establecimiento.

Generar un procedimiento para el regreso a los puestos de trabajo que optimice la organización de las tareas de tal forma que los trabajadores cumplan con el distanciamiento social en sus puestos de trabajo y minimice la circulación del virus, a través de:

Brindar a los trabajadores formación sobre cómo realizar las tareas diarias y como utilizar los equipos de protección personal individual e higiene de manera segura.

Capacitar a los trabajadores en el reconocimiento de los síntomas de la enfermedad.

Previo al ingreso y frecuentemente durante toda la jornada laboral cada trabajador deberá realizar un correcto lavado de manos, especialmente antes de comer y después del servicio sanitario.

Mantener una distancia de 2,00 metros entre personas en un mismo sector o área de trabajo con otras personas, contar con barrera física de no ser posible dicho distanciamiento. Se prohíbe compartir el mate, tereré, taza o utensilios de cocina.

Se deberá tener en cuenta el tamaño del establecimiento, y el factor de ocupación otorgada por la autoridad competente reducida al 50%, a fin de permitir las medidas de distanciamiento social de 2,00 metros.

## **8. CLASIFICACION DE LOS HOTELES C.A.P- (A-B-C):**

Según el motivo y/o circunstancias de cada caso en particular, los ingresantes al territorio formoseño serán albergados en referidas instalaciones; para lo cual las mismas se clasificarán en:

### **8.1 HOTELES BAJO EL PROGRAMA DE INGRESO ORDENADO Y ADMINISTRADO (A):**

Adoptarán un funcionamiento similar a los Centros de Alojamiento Preventivos (CAP) establecidos en otro tipo de instalaciones (Ej. Establecimientos educativos, deportivos, etc.).

➤ **CIRCUITO DE BLINDAJE SANITARIO:** Según las características edilicias del hotel, en coordinación y de manera consensuada con la Autoridad Sanitaria y Policial; se establecerán los circuitos y a su vez, el sistema de blindaje sanitario que regirá sobre las mismas. Siendo esta una actividad de vital importancia, la cual deberá ser cuidadosamente analizada y controlada; en razón a que de ella dependerá el éxito de la operación. Cabe señalar que la misma consiste en regular el ingreso de los albergados a dichas instalaciones con 48 hs. de plazo, como ventaja de tiempo de las admisiones y en la cantidad de ingresos coordinado y establecido según las dimensiones y capacidad de alojamiento de cada circuito, del que se componen las mismas.

➤ **INSTALACIONES CLASIFICADAS DENTRO DE ESTA CATEGORIA:** -  
HOTEL.....  
-HOTEL.....  
-HOTEL.....  
-HOTEL.....  
-OTROS DE CAPITAL Y EL INTERIOR PROVINCIAL QUE DISPONGA EL CONSEJO.

### **8.2 HOTELES BAJO EL PROGRAMA DE INGRESO POR RAZONES DE SALUD (B):**

Similar al punto anterior, pero con la diferencia de que en estas instalaciones se albergará a personas ingresantes con situaciones de salud. En estas instalaciones no regirá ningún CIRCUITO DE BLINDAJE

SANITARIO, en función a dichas personas egresarán para chequeos médicos y/u otras situaciones análogas; o bien quedarán supeditadas a continuar su cuarentena obligatoria en domicilios particulares en el momento que la autoridad sanitaria así lo disponga.

- **INSTALACIONES CLASIFICADAS DENTRO DE ESTA CATEGORIA:** -  
HOTEL.....
- HOTEL.....
- HOTEL.....
- OTROS DE CAPITAL Y EL INTERIOR PROVINCIAL QUE DISPONGA EL CONSEJO.

### **8.3 HOTELES BAJO EL PROGRAMA DE INGRESO ORDENADO Y ADMINISTRADO A COSTAS DEL INTERESADO (C).**

Adoptarán un funcionamiento similar a los Centros de Alojamiento Preventivos (CAP) establecidos en otro tipo de instalaciones (Ej. Establecimientos educativos, deportivos, etc.). Con la diferencia de que las costas que demande la permanencia de los ingresantes, correrá por cuenta de los mismos.

- **CIRCUITO DE BLINDAJE SANITARIO PARCIAL:** Según las características edilicias del hotel, en coordinación y de manera consensuada con la Autoridad Sanitaria y Policial; se establecerán los circuitos y a su vez, el sistema de blindaje sanitario que regirá sobre las mismas. Siendo esta una actividad de vital importancia, la cual deberá ser cuidadosamente analizada y controlada; en razón a que de ella dependerá el éxito de la operación. Cabe señalar que la misma consiste en regular el ingreso de los albergados a dichas instalaciones, en la cantidad coordinada y establecida según las dimensiones y capacidad de alojamiento de cada circuito del que se componen las mismas. Se diferenció a esta clasificación de los demás, con el término “parcial”; en razón a que no correrá dicho blindaje sobre aquellas personas ingresantes que corresponden al área productiva conforme disposición del Consejo; quienes aguardarán en dichas instalaciones hasta el resultado del hisopado preventivo que se les realizará en la UPAC al momento del ingreso al territorio formoseño, en tal sentido, estas personas NO cumplirán los 14 días de cuarentena obligatoria controlada; siendo dados de alta por la autoridad sanitaria en caso de PCR negativo, para poder desarrollar sus actividades inherentes fuera de dichas instalaciones.

- **INSTALACIONES CLASIFICADAS DENTRO DE ESTA CATEGORIA:** -  
HOTEL.....
- HOTEL.....
- HOTEL.....
- HOTEL.....
- HOTEL.....
- OTROS DE CAPITAL Y EL INTERIOR PROVINCIAL QUE DISPONGA EL CONSEJO.

### **9. ATENCION AL INGRESANTE:**

En todos los casos señalados precedentemente, regirá el mismo sistema de atención mientras se extienda la permanente de los mismos en dichas instalaciones; hasta el alta médica notificado por la Autoridad Sanitaria:

- Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud.
- Minimizar la utilización e intercambio de objetos.
- Asegurar la entrega de llaves tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados. Evitar en lo posible el servicio de BEELL BOY y VALET PARKING.
- Al momento del ingreso, se deberá tomar la temperatura previendo medidas de higiene.
- En el caso de superar los 37.5 °C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.
- Deberá contar con punto de desinfección específico, proveer de alcohol en gel, alcohol al 70% al ingresar o bien un sanitario del lugar para el correspondiente lavado de manos con agua y jabón y papel descartable para el secado de manos, disponer de cesto de residuos con pedal.
- Disponer de una alfombra con solución desinfectante para la limpieza del calzado antes del ingreso al lugar. Incorporar nuevas tecnologías para efectuar pagos, check in, reservas, para minimizar el contacto entre personas.
- Notificar al ingresante que DEBERÁ permanecer en el interior de su departamento, sin egresar bajo ninguna circunstancia de la misma. En su efecto, si surge una necesidad fundada, comunicar la situación vía telefónica a conserjería.

## **10. GESTION DE RECURSOS MATERIALES:**

- Señalar las zonas de riesgo y distribuir cartelarias con consejos preventivos, en todas las áreas y puntos críticos del establecimiento. Las cartelarias informativas deben ser exhibidas a través de materiales que permitan su desinfección. Incrementar la limpieza y desinfección relacionada con cada zona o sector del establecimiento.
- Brindar toda la información preventiva actualizada al cliente interno y externo de las acciones que se llevan a cabo para prestar los servicios con seguridad.
- Distribuir difusores con producto desinfectante de manos en distintas áreas públicas del establecimiento.
- Aislar, mediante un plástico protector transparente, aquellos elementos que se manipulan constantemente y que son dificultosos para mantener limpios, como son: Botonera de los ascensores, mandos a distancia, teclados, etc. Los plásticos protectores serán renovados cuando estén dañados.

## **11. GESTION PARA MEJORAR PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS INTERNOS DE DISTINTAS AREAS DEL ESTABLECIMIENTO:**

- Reforzar el procedimiento del plan de limpieza del establecimiento en cuanto a la regularidad y efectividad de los productos a emplear.
- Establecer procedimiento para disponer de dispositivos con producto desinfectante para manos en todas las áreas públicas del establecimiento.
- Establecer procedimiento con indicaciones para desinfectar equipajes de los clientes con un pulverizador con producto desinfectante (alcohol 70%-30% agua) al ingresar al hotel.
- Reforzar el procedimiento para incrementar la frecuencia de limpieza de los filtros de ventilación de todo el lugar.
- Establecer procedimiento para ventilar y renovar el aire diariamente en los espacios de áreas públicas y oficinas, por un lapso mínimo de 30 minutos y repetir esta operación si el flujo de personas lo amerita.
- Armar un comité de trabajo, que será responsable de actualizar, informar y notificar de cada nuevo procedimiento que se aplique e incorpore en materia sanitaria.

## **12. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA EL SECTOR HOTELERO-RECEPCION:**

- Disponer al ingreso al hotel un kit de higiene cortesía para cada huésped que contenga: llave de la habitación, información importante del hotel, barbijo tapa boca y nariz descartable, y mini pulverizador de alcohol 70%/30% agua y/o gel hidroalcohólico.
- Disponer de pulverizador para desinfectar equipajes antes de ingresar al hotel. Disponer de franelas y pulverizadores desinfectantes individuales para mantener desinfectados picaportes de puertas de acceso al establecimiento.
- Mantener siempre la distancia de 2,00 metros con el huésped y colaboradores, contar con barrera física de no ser posible dicho distanciamiento. Desinfectar frecuentemente útiles y utensilios que tengan contacto con el huésped (ej. lapiceras, posnet, papelería). Ventilar oficinas y áreas públicas.

## **13. SERVICIO DE RACIONAMIENTO:**

- Para esta actividad, no se tendrá contacto alguno con el ingresante; para lo cual se deberá habilitar en inmediaciones a la puerta de acceso al departamento; una mesita donde se colocará/n los racionamientos para el ingresante.
- Asimismo, se habilitará en el interior de cada dormitorio -un lugar con mesa y silla donde el albergado podrá racionar- con las comodidades indispensables.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia las zonas de mayor uso: barras, mostradores, entradas, etc.
- ***Retirar los productos de frigobares de las habitaciones y reemplazarlos por cartas plastificadas o en código QR que presente los productos del menú. Prohibiéndose taxativamente la provisión de bebidas alcohólicas a los alojados.***
- Los cubiertos se entregaran desinfectados en cada servicio. Los elementos auxiliares al servicio de mesa como vajilla, cristalería, cubertería, cestas de pan, deben resguardarse y mantenerse alejados de las zonas de paso de trabajadores, priorizando mono dosis desechables.

- Eliminar el uso de manteles y servilleta de tela, remplazarlos por protectores individuales y servilletas descartables que deberán ser retirados luego de cada uso para su limpieza y desinfección.

#### 14. RECOLECCION DE RESIDUOS:

- Proveer de bolsas/cestos/recipiente de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Recoger las bolsas de residuos de los recipientes cuando el 80% de su capacidad esté llena o siempre que sea necesario evitando el desborde.
- Transportar los residuos recogidos en carros, manteniendo la tapa cerrada sin que haya desborde. Utilizar guantes para todos los procesos de manipulación que se realicen.
- Los residuos serán embolados por los ocupantes, para lo cual se programarán los horarios para recolección de los mismos. Las bolsas será periódicamente provistas a los ocupantes.
- Coordinar con la Autoridad sanitaria el retiro de los desechos patogénicos del hotel (ej. guantes de látex, barbijos, etc.), los cuales deberán ser depositados en un lugar ventilado, diferenciado de los demás desechos con una bolsa de otro color (doble bolsa).

#### 15. DESINFECCION DE LAS HABITACIONES QUE ALOJARON PERSONAS CON COVID19 POSITIVO: En caso de declararse un caso de COVID-19 durante el transcurso de un alojamiento se deberá:

- Designar previamente al personal que realizara estas tareas, y distribuir las por área de trabajo.
- El personal asignado a la operatoria deberá usar EPP (elementos de protección personal) barbijo N95 gafas de seguridad o facial camisolín o capa protectora pantalón descartable, cubre calzados o en su personal especializado de la salud.
- Asegurar que todo el personal que participe de esta operatoria esté debidamente capacitado a tal fin.
- Asegurar y disponer de todos los materiales y productos químicos necesarios para realizar la tarea. Los productos de limpieza que se utilicen deben tener la capacidad suficiente para inactivar el virus.
- Los productos probados para eliminarlo son: Hipoclorito de sodio 500-1000 ppm., clorados alcohólicos al 62-70%, compuestos de amonio cuaternario y Peróxido de hidrógeno 0,5%. La dilución correcta del hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 20cc. de cloro en 1 litro de agua.
- Los clorados se utilizan en superficies previamente limpias y enjuagadas. En caso de usar productos compuestos de amonio cuaternario para la desinfección de superficies deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
  - Evitar contacto con ojos y piel.
  - Usar guantes y protección facial.
  - Ante el menor contacto lavar no menos de 15 minutos con agua limpia. En tales circunstancias la habitación quedará inhabilitada para su uso durante las 72 horas siguientes contadas al momento de la desinfección.

#### 16. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS SUPERFICIES Y AMBIENTES:

- El procedimiento de limpieza y la desinfección de superficies, se hará según política habitual del establecimiento. Primeramente, una buena ventilación, con retiro de ropa blanca. No se deben rociar las superficies con desinfectante, se recomienda rociar previamente sobre un paño limpio y seco y empaparlo lo suficiente, las superficies deben limpiarse a fondo durante más de un minuto.
- Se emplearán detergentes y desinfectantes autorizados, sustancias con efecto virucida, como paños de material textiles desechables.
- Ventilar la habitación por un tiempo no menor a 2 horas.
- Realizar la limpieza en húmedo, desde zonas más limpias a las más sucias. El material que se utilice para la limpieza debe ser desechable.
- **LAVADO DE ROPA** La ropa blanca será separada, colocada en bolsa de lavandería en la misma habitación con mínima manipulación para evitar contaminar aire, superficies y personas. Para el proceso de lavado la mejor opción es aplicar desinfección térmica teniendo en cuenta la normativa local. Estas difieren según el país, pero las más seguras son: Proceso térmico 1: 90°C durante 10 minutos Proceso térmico 2: 85°C durante 15 minutos Proceso térmico 3: 70°C durante 25 minutos Las cortinas serán desinfectadas de acuerdo con el tipo de material.

**NOTIFICACION ACTA DE COMPROMISO -CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO ESPECIAL-:**

EL REFRENDANTE AL PIE, SR./SRA. \_\_\_\_\_, DE NACIONALIDAD \_\_\_\_\_, DE \_\_\_\_\_ AÑOS DE EDAD, ESTADO CIVIL \_\_\_\_\_, TITULAR DEL DNI N° \_\_\_\_\_, CON DOMICILIO LEGAL EN \_\_\_\_\_, DE LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_, TELEFONO CELULAR \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, EN SU CARÁCTER DE \_\_\_\_\_ (RESPONSABLE, ENCARGADO, PROPIETARIO), SE COMPROMETE EN ESTE ACTO EN CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PROTOCOLO; QUE FUERA LEIDO Y COMPRENDIDO EN SU TOTALIDAD, ADECUANDO DEBIDAMENTE LAS INSTALACIONES DEL HOTEL \_\_\_\_\_ QUE FUERA ASIGNADO CON LA SIGUIENTE CLASIFICACION A-B-C (TACHAR LOS QUE NO CORRESPONDEN) POR EL CONSEJO DE ATENCION INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID 19; Y EN SALVAGUARDA DE LA SALUD DE LA COMUNIDAD FORMOSEÑA; Y EN CONOCIMIENTO DE LAS PREVISIONES LEGALES Y CONSECUENCIAS ADMINISTRATIVAS QUE IMPLICARÍAN SU INCUMPLIMIENTO.-----

EN LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_ A LOS \_\_\_\_\_ DEL MES DE \_\_\_\_\_ DEL AÑO \_\_\_\_\_

.....

S/NOTIFICACION

ACLARACION: \_.....

ACTUANTE

ORIGINAL: PARA EL CONSEJO DE ATENCION INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID 19.-  
COPIA: PARA EL NOTIFICADO.