

HOTEL PUNTA ROCAS	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE - COVID19 EN EL TRABAJO	HOTEL PUNTA ROCA	
		CÓDIGO:	
		VERSIÓN:	
		PÁGINA:	1 / 49

PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

PROTOCOLO DE ADAPTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO ANTE LA PRESENCIA DEL COVID-19

I. PROTOCOLOS PARA NUESTRAS ÁREAS PÚBLICAS Y ADMINISTRATIVAS

A. ÁREAS PÚBLICAS:

1. Área de Ingreso

Para controlar el orden en el ingreso a nuestras instalaciones, nuestro Personal de Recepción se encargará personalmente de abrir la puerta de ingreso a nuestro Hotel, tomando las siguientes medidas:

- 1) Hacer un uso correcto del Equipo de Protección Personal (EPP).
- 2) Se verificará el uso de mascarilla de toda persona que desee ingresar al Hotel.
- 3) Tomar muestra de temperatura corporal (no mayor a 38°C.) de cualquier persona que desee ingresar al Hotel, respetando el distanciamiento social.
- 4) Informar el cumplimiento de los protocolos.
- 5) Se verificará el cumplimiento del distanciamiento social.
- 6) Los zapatos de la persona que desea ingresar a nuestras instalaciones, sus manos, sus equipajes, maletas, loncheras, y otros accesorios que porte consigo serán desinfectados en esta área, con el método adecuado según lo indicado en el Anexo 2 de la Resolución Ministerial 080-2020-MINCETUR y atendiendo al material de la pieza, por el Personal de Recepción.
- 7) Reportar cualquier incidente al Administrador del Hotel, para que se tomen las medidas adecuadas.

2. Área de Recepción

- 1) Se implementarán y mantendrán señalizaciones en el piso, delante del counter, que informen y recuerden el respeto de la distancia de al menos dos (02) metros.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	2 / 49

- 2) Al realizar el check-in, el saludo a los clientes se realizará haciendo solo contacto visual, respetando la distancia de al menos dos (02) metros.
- 3) Se recordará el uso de mascarilla es permanente hasta que el cliente se haya retirado de nuestras instalaciones o ingresado a su habitación (utilizando una nueva mascarilla).
- 4) Se indicará al cliente dónde se encuentra al área de sanitizado para realizar las primeras medidas preventivas sanitarias (lavarse las manos, desinfectar su calzado, y cambiarse de mascarilla).
- 5) Los equipajes, maletas u otros accesorios deben ser desinfectados con el método adecuado por el personal responsable de esta actividad.
- 6) El registro de huéspedes se realizará de forma electrónica, haciendo uso de la computadora instalada en la Recepción a fin de evitar contacto o intercambiar materiales. Dicha computadora será desinfectada al finalizar cada jornada laboral del Personal de Recepción.
- 7) El traslado del huésped hacia la habitación designada se realizará respetando el distanciamiento social.
- 8) El check-out de cada huésped se realizará respetando el distanciamiento social, donde el Personal de Recepción y el huésped respetar el distanciamiento social y su señalética como recordatorio. Se le informará al huésped que debe comunicar si tiene alguna sintomatología del COVID-19 dentro de los 15 días posteriores de su salida para registro del Hotel y tomar las medidas correspondientes.
- 9) Al finalizar cada atención a clientes, se desinfectará cualquiera de los materiales, equipos y otros medios con los que se haya tenido contacto.
- 10) Es importante que se le comunique al cliente, que debe comunicar a la empresa si tiene una sintomatología COVID-19 dentro de los 15 días posteriores a su salida.

3. Lobby conexo al Área de la Recepción

- 1) Se desinfectará el piso de manera constante, manteniendo en buenas condiciones de limpieza los accesorios (revistas) y servicios higiénicos.
- 2) No se contará con adornos en los muebles para simplificar la desinfección de superficies.
- 3) El Lobby se mantendrá ventilado y climatizado, para asegurar una buena ventilación en el área.
- 4) El Personal de Recepción verificará que las personas deben mantener el distanciamiento social.

4. Escaleras y pasadizos

Escaleras

- 1) Las escaleras se encontrarán libres en todo momento para su tránsito.
- 2) Se desinfectarán las barandas y trapearán los peldaños de forma diaria.
- 3) Nuestros colaboradores, después de tener contacto con las barandas, se desinfectarán las manos inmediatamente.
- 4) Se debe evitar recostarse en las barandas y sentarse en los peldaños

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	3 / 49

- 5) El tránsito por las escaleras se realizará manteniendo el distanciamiento social.

Pasadizos

- 1) Todos los pasillos del Hotel deberán mantenerse libres y despejados para permitir el libre tránsito de los clientes y de nuestros colaboradores.
- 2) Todas las paredes y pisos de los pasillos serán limpiados y desinfectados diariamente, a fin de evitar el riesgo de contagio del COVID 19.
- 3) Se deberá evitar recostarse sobre las paredes del Hotel.
- 4) Cualquier objeto que caiga al suelo, debe ser desinfectado antes de su manipulación.

5. Housekeeping

Habitaciones

- 1) El Personal verificará que el material recibido para el desempeño de sus funciones es el necesario y se encuentre en buen estado de higiene.
- 2) Se deberá tomar nota de algún antecedente, reporte y/o sospecha de contagio del COVID19 del huésped que haya permanecido en el área asignada para la limpieza, para tomar las precauciones del caso.
- 3) Se verificará el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos, para luego iniciar el proceso de ventilación (la limpieza de las habitaciones se realiza manteniendo las ventanas y puertas abiertas del inmueble), limpieza y desinfección.
- 4) Para la limpieza y desinfección, se empleará el método adecuado y más eficiente para la habitación, los accesorios, el baño, el piso y toda superficie contenida ahí, tomando como referencia las indicaciones del Anexo 2 de la Resolución Ministerial 080-2020-MINCETUR. Se retirarán todos los artículos de papelería usados, y sobre los que no haya aviso de mantener dentro de la habitación, para reducir el riesgo de contagio.
- 5) Si la limpieza de la habitación no se realizará en presencia del huésped aunque exista solicitud de éste. Si el huésped se encuentra dentro de nuestro Hotel durante la limpieza de su habitación, se solicitará que se retire a alguna de nuestras áreas públicas.
- 6) Trasladar las lencerías (ropa) usadas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas.

Lavandería

- 1) Determinar si se ha recibido reporte de alguna sospecha de contagio del COVID-19, ya sea de un huésped o trabajador, para proceder al tratamiento segregado de su indumentaria (ropa sucia e implementos).
- 2) El ambiente tendrá un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia general, y uno especial para la ropa sucia de la persona sospechosa portadora del COVID-19. También se designará un lugar exclusivo para la entrega de ropa limpia. Aplicando buenas practicas del lavado.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	4 / 49

- 3) La ropa del huésped con sospecha de contagio del COVID-19 se lavará de manera independiente para evitar el riesgo de contagio al resto de clientes y colaboradores.
- 4) Al retirar las prendas limpias de las lavadoras, nuestro Encargado de Lavandería portará un Equipo de Protección Personal nuevo o desinfectado.
- 5) Embalar las lencerías en bolsas limpias y desinfectadas para su almacenaje. Los métodos de limpieza e insumos usados, deben ser eficientes y eficaces para evitar el contagio.
- 6) Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro al entregar o recoger la ropa de todo huésped.
- 7) Nuestro Hotel no ofrece ni permite el servicio de lavandería por terceros (lavandería externa).

6. Comedor y Cafetería

- 1) Nuestro Hotel tendrá establecidos previamente los horarios de almuerzo con la organización de turnos si fuera necesario, de acuerdo al aforo aprobado y según la capacidad del ambiente que permita cumplir con el distanciamiento social de un (01) metro entre comensales.
- 2) También se establecerán horarios para la limpieza y desinfección de dichos ambientes, a modo de informar a los huéspedes en qué momentos no podrán hacer uso de estos espacios.
- 3) Las mesas y sillas en el espacio serán acomodadas respetando el distanciamiento social.
- 4) Los usuarios respetarán el protocolo sanitario, retirándose las mascarillas solo para comer, y evitando conversaciones entre bocados. Las conversaciones podrán tomar lugar cuando tengan las mascarillas colocadas nuevamente.
- 5) El Comedor y la Cafetería serán limpiados y desinfectados por los Encargados correspondientes al finalizar cada turno de comidas, dicho proceso incluirá la limpieza y desinfección de los accesorios y materiales del Comedor.

B. ÁREAS ADMINISTRATIVAS:

1. Oficina y Sala de Reuniones

- 1) Se realizará limpieza y desinfección diaria de todos los ambientes del área, accesorios y equipos dispuestos en ella; asimismo, mantendrán las ventanas abiertas para la correspondiente ventilación.
- 2) Si hay presencia de dos o más personas dentro del mismo ambiente, se respetará el distanciamiento social de un (01) metro.
- 3) Durante el día de trabajo, se solicitará a los ocupantes del área cumplir las buenas prácticas de sanidad (portar el Equipo de Protección Personal correspondiente si se atiende a algún cliente o hay más de una persona en el ambiente, y lavado de manos cada vez que se ingrese o reingrese al ambiente).
- 4) Lavarse las manos las veces que sean necesarias.
- 5) El saludo se realizará con un tono cordial y solo con apoyo del contacto visual.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	5 / 49

2. Vestuarios y Baños

- 1) Los baños a disposición de las áreas serán limpiados y desinfectados diariamente, nuestros colaboradores portarán sus Equipos de Protección Personal al hacerlo. Su buen funcionamiento también será revisado con la misma frecuencia.
- 2) Será esencial que se respete el aforo correspondiente a los baños, facilitándose la espera de cualquier cliente que desee usar estas instalaciones en la parte exterior del mismo hasta que se desocupe. El distanciamiento social durante el uso de estos servicios se mantendrá.
- 3) Comunicar de manera inmediata cualquier desperfecto de las instalaciones.
- 4) Utilizar el EPP, materiales e insumos adecuados para la correcta limpieza y desinfección.

3. Sala de Descanso del Personal

- 1) Esta área será la empleada exclusivamente para el descanso y refrigerio de nuestros colaboradores. Se establecerá previamente los horarios de almuerzo, con la organización de turnos si fuera necesario, de acuerdo al aforo aprobado y según la capacidad del ambiente que permita cumplir con el distanciamiento social de un (01) metro entre comensales.
- 2) Las mesas y sillas en el espacio serán acomodadas respetando el distanciamiento social.
- 3) Los usuarios respetarán el protocolo sanitario, retirándose las mascarillas solo para comer. Las conversaciones podrán tomar lugar cuando tengan las mascarillas colocadas nuevamente.
- 4) El área será limpiada y desinfectada por los Encargados correspondientes al finalizar cada turno de comidas, dicho proceso incluirá la limpieza y desinfección de los accesorios y materiales de la Cafetería (los cuales son empleados para el almacenamiento de las comidas/loncheras).

4. Almacén

- 1) Se acondicionará una carretilla para el transporte de los insumos adquiridos por nuestro Hotel para su almacenamiento. Este vehículo también será propiamente limpiado y desinfectado por nuestros Encargados de Limpieza y Desinfección.
- 2) Durante el traslado de los productos hacia el almacén, se evitará hablar y manipular los productos más de lo estrictamente necesario.
- 3) De existir productos observados entre las compras efectuadas por el Hotel, estos serán colocados un área aislada, embalados, por el Encargado de Desinfección con supervisión del Encargado del Almacén, y se dará cuenta a la autoridad de supervisión competente (Gobierno Local o Regional) para conocer los pasos a seguir en su tratamiento.
- 4) Para la atención de nuestro servicio de alimentos, se seguirá lo recomendado por el Anexo 2 de la Resolución Ministerial 080-2020-MINCETUR, en cuanto a los métodos y procedimientos adecuados para la eliminación de cualquier agente contaminante en los alimentos perecibles y no perecibles con los que se abastece el Hotel.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		6 / 49

- 5) Cada producto tendrá un lugar asignado dentro del Almacén, y se designará solo a un Encargado del acceso al Almacén para evitar múltiples ingresos y el aumento del riesgo de contaminación de los mismos.

C. POLÍTICAS SANITARIAS PARA LOS HUÉSPEDES

- 1) Cumplir y respetar el protocolo sanitario establecido por nuestro Hotel ante la presencia del Coronavirus en el Perú.
- 2) Al guardar esperar en el Lobby, mantener el distanciamiento social de un (01) metro, incluso estando sentado.
- 3) Hacer uso de su mascarilla, de manera permanente, desde el ingreso a nuestras instalaciones hasta el ingreso a su habitación y viceversa.
- 4) Evitar recostarse en las paredes, barandas y sentarse en los peldaños de nuestras escaleras.
- 5) Transitar por las escaleras y pasadizos manteniendo el distanciamiento social de un (01) metro y evitar el congestionamiento de dichas áreas.
- 6) Lavarse las manos inmediatamente al ingresar a su habitación.
- 7) Mantener el distanciamiento social de un (01) metro siempre que reciba atención de cualquiera de nuestros colaboradores.
- 8) No olvidar desinfectar artículos de uso personal como celulares, joyería, cartera, billetera, lentes, u otros, que sean de uso frecuente y que puedan haber entrado en contacto con otras superficies.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		7 / 49

II. PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

A. DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL	JUAN CARLOS BAZALAR OLIVOS
RUC	10157278059
DIRECCIÓN	Av. Túpac Amaru 257
REGIÓN	Lima
PROVINCIA	Huaura
DISTRITO	Huacho

B. DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO

Nuestro Hotel cuenta con una única sede.

C. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

En atención a lo señalado en el Anexo I de la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, en concordancia con lo dispuesto por el Anexo 5 del Decreto Supremo N°003-98-SA, que aprueba las Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, nuestro Hotel no requiere de cobertura supletoria de salud.

Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo:

N.º	APELLIDOS Y NOMBRES	PUESTO
1	Aranda Zea, Miguel Angel	Supervisor

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	8 / 49

D. INTRODUCCIÓN

El COVID-19 es un nuevo tipo de coronavirus que afecta a los humanos; reportado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China. La epidemia de COVID-19 se extendió rápidamente, siendo declarada una pandemia por la Organización Mundial de la Salud el 11 de marzo del 2020. Para el día 6 de marzo del 2020 se reportó el primer caso de infección por coronavirus en el Perú. Ante este panorama, se tomaron medidas como la vigilancia epidemiológica que abarca desde la búsqueda de casos sospechosos por contacto, hasta el aislamiento domiciliario de los casos confirmados y procedimientos de laboratorio (serológicos y moleculares) para el diagnóstico de casos COVID-19, manejo clínico de casos positivos y su comunicación para investigación epidemiológica y medidas básicas de prevención y control del contagio en centros hospitalarios y no hospitalarios.

La exposición al virus SARS-CoV2 que produce la enfermedad COVID-19, representa un riesgo biológico por su comportamiento epidémico y alta transmisibilidad. Siendo que los centros laborales constituyen espacios de exposición y contagio, se deben considerar medidas para su vigilancia, prevención y control.

El Hotel Punta Rocas, cuenta con clase y categoría de acuerdo al D.S. 001-2015-MINCETUR, hoy consideramos pertinente efectuar la estandarización legal de sus servicios frente al virus COVID-19, lo que significa la necesidad de adaptar y mejorar su servicio para garantizar mayor seguridad para sus colaboradores y clientes.

Tomando en cuenta que la publicación del Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, el 02 de mayo de 2020, dispone la reanudación de actividades para hoteles categorizados en el punto 18 del Anexo "Actividades Incluidas en la Fase 1 de la 'Reanudación de Actividades'".

El presente documento tiene como finalidad la adaptación del servicio de alojamiento brindado por el Hotel Punta Rocas a la propagación del Coronavirus (COVID-19) y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias emitidas por el Gobierno Central. Para su elaboración, principalmente se tomaron en cuenta la siguiente normativa: la Resolución Ministerial N° 080-2020-MINCETUR1, la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA2, y el Decreto Supremo N° 003-98-SA3.

Siguiendo las directrices de la Organización Mundial de Salud (OMS), la empresa de Razón Social Juan Carlos Bazalar Oliva, con nombre comercial Hotel Punta Rocas deberá facilitar y difundir el presente PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE - COVID19 EN EL TRABAJO a todos los trabajadores y partes interesadas, con el fin de salvaguardar la salud de las personas (personal, visitantes y de servicio).

E. OBJETIVOS

El presente Plan tiene como objetivo la prevención del contagio del virus COVID-19 en las instalaciones del hotel, durante la operación de sus instalaciones y de nuestros colaboradores,

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		9 / 49

clientes y contratistas, y establecer los lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud.

F. ALCANCE

El presente plan aplica a todas las personas, sea personal propio, contratista, proveedor o huésped, dentro de las actividades que desarrolla el Hotel Punta Rocas

G. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID19”.
- 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° 239-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19”.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		10 / 49

- D.S. N°044-2020-PCM que declara estado de emergencia nacional para las circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del brote del COVID 19
- Decreto de Urgencia N° 038-2020, Decreto de Urgencia que establece medidas complementarias para mitigar los efectos económicos causados a los trabajadores y empleadores ante el COVID-19 y otras medidas.
- Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies, Dirección de Normalización – INACAL, 1° Edición, 2020.
- Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su modificatoria Ley N° 30222.
- D.S.005-2012-TR, Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su modificatoria D.S.006-2014-TR.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		11 / 49

H. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

Nuestra empresa cuenta con seis (6) colaboradores con los que mantiene una relación laboral estable. El número de colaboradores contratados varía en los meses de enero y febrero, en donde la demanda de nuestro servicio aumenta por la temporada de verano (y de vacaciones escolares) y según demanda. En tal período, se recurre a la contratación de terceros de personal adicional para la atención a nuestros clientes.

N°	Apellido Paterno	Apellido Materno	Primer Nombre	Segundo Nombre	Puesto	Riesgo Exposición
1	Estefany	Gonzales	Angie	Estefany	Recepcionista	Mediano
2	Bazalar	Kutsyavichyute	Gianmarco		Recepcionista	Mediano
3	Bernal	Arana	Michael	Yair	Cuartelero	Mediano
4	Núñez	Bazalar	Fernando	Guzmán	Cuartelero	Mediano
5	Peralta	Soto	Jessica	Medalit	Administrador	Bajo
6	Aranda	Zea	Miguel	Angel	Alimentos y Bebidas	Bajo

**Nota: nuestros servicios de limpieza y desinfección se realizan siempre sin la presencia de nuestros huéspedes. Para ello, se tomará ventaja de los horarios en los que los huéspedes abandonan nuestras instalaciones, para reducir el riesgo de contagio entre nuestros colaboradores y nuestros clientes.*

I. Procedimientos obligatorios de prevención del COVID-19

1. Procedimientos de Prevención

A continuación detallaremos las acciones preventivas que se tomarán por nuestro Hotel en cumplimiento de los lineamientos específicos establecidos en el numeral 7.2 de la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		12 / 49

1) Acciones de Vigilancia, Prevención, y Control en atención al Riesgo por Exposición al COVID-19, según puestos de trabajo:

PUESTO DE TRABAJO	DE	ADAPTACIÓN DE FUNCIONES EN FUNCIÓN A LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL RIESGO POR EXPOSICIÓN AL COVID-19
ADMINISTRADORA		Las coordinaciones, planes, directivas, atención de consultas, serán realizadas dentro del horario de oficina, pero en modalidad remota durante la vigencia del Estado de Emergencia y aislamiento social. Una vez terminada esta situación, las labores de la Administradora podrán reanudarse, siendo posible que se apersona al centro de trabajo, portando la indumentaria del Equipo de Protección Personal indicado en el siguiente apartado 2), y solo permitiendo el ingreso de una (01) persona por vez a su oficina (manteniéndose una distancia de dos (02) metros entre la Administradora y la otra persona).
ENCARGADO LAVANDERÍA	DE	Las funciones del Encargado de Lavandería se desarrollarán en el área de la Lavandería de manera exclusiva, donde contará con los implementos necesarios (Equipo de Protección Personal) y productos de desinfección correspondientes, de acuerdo al Anexo 2 de la Resolución Ministerial N° 080-2020-MINCETUR.
CUARTELERO		Las funciones de los Encargados de Limpieza solo tomarán lugar en cuanto el(los) huésped(es) se hayan retirado de las premisas a limpiar y desinfectar. De este modo, se facilita y agiliza su labor, y se reducirá drásticamente el riesgo de contagio. Será obligatorio el uso de su Equipo de Protección Personal en todo momento, con excepción de la hora del refrigerio. También será obligatoria el lavado de manos y desinfección personal una vez terminada su jornada laboral.
RECEPCIONISTA		Se encargará del protocolo de ingreso a nuestro Hotel así como de la atención presencial a nuestros huéspedes. Toda interacción será realizada respetando el distanciamiento de al menos un (01) metro. Tendrá a su disposición en su espacio de trabajo: gel desinfectante, solución de cloro y agua, y mascarillas nuevas, para mantener la superficie del <i>counter</i> y los materiales que puedan compartirse (lapiceros, llaves de las habitaciones y POS inalámbrico) limpios y desinfectados.
MANTENIMIENTO		Encargado de Limpieza, la necesidad de compra de productos de limpieza, desinfección, <i>amenities</i> (jabón de tocador, toallas, papel higiénico), y gestiona la aprobación y desembolso de dinero con la Administradora (quien a su vez cuenta con la aprobación de la Gerencia General). La necesidad de reparaciones de sistemas internos de agua, luz, desagüe o internet, son revisadas y coordinadas por él con las empresas de prestaciones de dichos servicios, y a quienes se les aplicará el mismo protocolo de sanidad que a los huéspedes.
ALIMENTOS Y BEBIDAS	Y	Encargado de gestionar las operaciones de alimentos y bebidas ciñéndose al presupuesto y a los estándares más altos.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	13 / 49

	Es el chef encargado de contralor de costos, banquetes, bares, elabora especificaciones estándar de compras de alimentos y bebidas
SEGURIDAD	Es responsable de dar la bienvenida y despedida al cliente. Ayuda al cliente con su equipaje hasta a recepción (Lo cuenta y lo verifica con el cliente)

Adicionalmente, se colocarán los cuadros o avisos informativos recomendados por el MINSA y MINCETUR en áreas estratégicas del siguiente modo:

AREA	AVISO
Punto de Lavado de Manos	Cartel sobre el adecuado lavado de manos.
Áreas Públicas o Comunes (Comedor, Lobby, Cafetería, Jardines)	Cartel sobre Distanciamiento Obligatorio de 01 metro, y recordatorio del lavado de manos antes y luego de usar las áreas públicas.
Recepción	Cartel sobre Distanciamiento Obligatorio de 01 metro, y recordatorio de usar el gel desinfectante disponible.
Área de Ingreso	Cartel sobre Distanciamiento Obligatorio de 01 metro, y pasos a seguir para la desinfección de la persona (lavado de manos, desinfección de equipaje, zapatos y vehículo).
Habitaciones	Lista de Políticas Sanitarias (recomendaciones) para huéspedes de nuestro Hotel.
Lavandería	Información sobre el procedimiento correspondiente al lavado de ropa, y recordatorio sobre el uso de los Equipos de Protección Personal.
Sala de Descanso del Personal	Cartel sobre Distanciamiento Obligatorio de 01 metro, recordatorio de usar el gel desinfectante disponible y uso de los Equipos de Protección Personal.

J. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19

Se han considerado siete (07) lineamientos básicos basados en criterios epidemiológicos de aplicación obligatoria.

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO

1.1. Instalaciones y Servicios Los hoteles categorizados, deben:

- Al ingreso del establecimiento se cuenta con un punto de sanitizado con todos los accesorios necesarios, tales como: grifo de agua, jabón, desinfectante, papel toalla, tacho con tapa, pediluvio e instructivos de lavado de manos.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		14 / 49

- Se ha 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, carretillas, etc.; de fácil limpieza y desinfección.
- Se implementó vestidores exclusivos del personal con las respectivas duchas, 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.
- 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 cuenta con lavaderos exclusivos para la limpieza y desinfección de las herramientas de limpieza u otros materiales.
- Se cuenta con almacén exclusivo para insumos y materiales de limpieza.

Los servicios de alimentos y bebidas cumplen los lineamientos de la R.M. 822- 2018/MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”.

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

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

$$V = (Cd \times Vd) / Cc \dots\dots\dots 1$$

Donde:

Vd: Volumen deseado

Cd: Concentración deseada

Cc: Concentración conocida

La concentración del hipoclorito es de 8%

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.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		15 / 49

SERVICIO DE CAFETERÍA

- El servicio de cafetería es de uso exclusivo para los huéspedes.
- El personal de esta área utiliza en todo momento los EPP correspondientes.
- La desinfección de las superficies inertes como estaciones de servicios, mesa, silla son realizados por el personal de manera inmediata a la salida de cada huésped.
- Se verifica el distanciamiento social de los huéspedes a través de las cámaras de vigilancia y personal de la empresa.
- En el caso de la atención a niños, adultos mayores o personas con habilidades diferentes, el huésped realiza la atención directa de los mismos con la asistencia del personal de servicio.
- Los huéspedes solo podrán retirarse la mascarilla durante el consumo de sus alimentos.

Aplicación del desinfectante para verduras

Para hortalizas y frutas de fácil oxidación como lechugas y fresas se diluirá 2 ml del desinfectante yodo a 1% (equivale a 10 000 ppm) en 1 litro de agua por 2 minutos, corresponde a una concentración de 20 ppm según:

$$C1V1 = C2V2 \dots\dots\dots 2$$

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.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		16 / 49

Para huevos

Dilución de 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.

Aplicación de desengrasante

Se realizará de la siguiente manera:

Se diluirá una parte del desengrasante en una parte y media de agua.

10 litros de desengrasante se disolverá en 15 litros de agua.

- La aplicación será pura para mayólicas de baños y lavandería y en pisos será de 1 a 3.

Aplicación de sal de soda

Se diluirá 50gr en 20 litros de agua.

- Para el enjuague de secadores se utiliza 50 gr en 50 litros de agua.

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

- Para desinfección de ropa y calzado se diluirá a razón de:

10 mL de amonio cuaternario al 10% X litro de agua potable = solución desinfectante a 1%
*dejar actuar por 5 minutos.

- Para desinfección de pisos, mayólicas, superficies de acero, tachos de basura
2 mL de amonio cuaternario al 10% en 1 litro de agua potable = solución desinfectante a 200 ppm
*dejar actuar por 10 minutos.

- Para desinfección de mayólicas, puertas entre otros
1 mL de amonio cuaternario al 10% en 1 litro de agua = solución desinfectante a 100 ppm.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
			PÁGINA: 17 / 49

Según la siguiente tabla:

Diluciones a considerar con el principio activo amonio cuaternario

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	CONCENTRACIÓN	DOSIFICACIÓN
Ropa y zapatos	Amonio cuaternario 10%	1000 ppm	Diluir 10 mL 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
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

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

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

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		18 / 49

Mesas lavables y accesorios	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
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
Equipos de caja	Cloro 8%	100 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)
Pisos, paredes, mayólicas y acero y tachos de basura	Amonio cuaternario 10%	1000 ppm	Diluir 10 mL de amonio cuaternario por cada litro de agua potable
Ropa y calzado	Amonio cuaternario 10%	500 ppm	Diluir 5 mL de amonio cuaternario por cada litro de agua potable

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

Para la limpieza y desinfección de ambientes de trabajo se requiere el cumplimiento del Anexo 3 del D.S. 080-2020-MINCETUR

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		19 / 49

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS AMBIENTES DE TRABAJO

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
	Pared	Diario	Mensual
	Techo	--	Mensual
	Puerta	Diario	Mensual
Comedor y minibar	Pisos	Diario	Mensual
	Techo	--	Mensual
Área de caja y recepción	Pisos	Diario	Mensual
	Pared	Diario	Mensual
	Techo	--	Mensual
	Mostrador	Diario	Mensual
Área de mantenimiento	Pisos	Diario	Mensual
	Pared	Diario	Mensual
	Techo	Diario	Mensual
	Puerta	Diario	Mensual

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	20 / 49

Procedimiento:

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.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	21 / 49

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.

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.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	22 / 49

De detectarse que las operaciones de limpieza y saneamiento no se han realizado adecuadamente entonces se procede a la repetición de estas operaciones en forma inmediata.

Instructivo de un correcto lavado y desinfección de manos

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.	
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 Lávatelo 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			

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		23 / 49

HIGIENE Y SANEAMIENTO

- Se realiza la certificación ambiental del establecimiento cada 6 meses de acuerdo a norma por la empresa Fischer la cual se encuentran acreditada por norma.
- Al ingreso el personal se desinfecta el calzado y las manos, cambiar los EPP y coloca la ropa de trabajo.

Durante el trabajo, se respetará el distanciamiento social, los buenos hábitos de sanidad y

Al finalizar, se deja en buenas condiciones de limpieza los medios, materiales y otros equipos usados.

Todos los procedimientos de limpieza y desinfección de los ambientes, áreas y equipos del hotel, son realizados usando los métodos y materiales más adecuados. Se realiza la limpieza y desinfección de todas las áreas.

- Para el desecho de residuos sólidos se utiliza contenedores de tapa tipo vaivén
- La higiene del personal y personas externas deben ser realizadas de acuerdo a los lineamientos de los hoteles.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

El personal interno y externo, hará uso de los equipos de protección personal, de acuerdo al grado de riesgo que implica su operación en la empresa.

NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

Área	Puesto	Nivel de riesgo	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.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
			PÁGINA: 24 / 49

Recepción	Recepcionista	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, pañó multiuso, alcohol, gel de manos.
Housekeeping	Cuartelero Lavandería	Mediano	Mascarilla, cofia, guantes, gafas de protección, chaleco de bioseguridad	Al regreso o reincorporación al trabajo y durante su labor según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, pañó multiuso, alcohol, gel de manos.
Administrativas	Administrador	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, pañó multiuso, alcohol, gel de manos.
Operativos	Alimentos y bebidas	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, pañó multiuso, alcohol, gel de manos.
Operativos	Mantenimiento	Bajo	Mascarillas, guantes, gafas de protección	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, pañó multiuso, alcohol, gel de manos.

El uso de los EPP

Los EPP serán entregados al personal al inicio de la jornada por el jefe inmediato. Si presenta algún deterioro por la naturaleza de la actividad, comunicará para el recambio por uno nuevo. La designación de los EPP está establecida de acuerdo a los lineamientos de la Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	25 / 49

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN APLICABLE A TODOS NUESTROS COLABORADORES Y HUÉSPEDES

- Lavado de Manos:** El lavado de manos es una acción fundamental en el inicio de toda actividad dentro de nuestras instalaciones. Se ha considerado necesario instalar un lavatorio en la zona de ingreso de nuestro Hotel, con la finalidad de facilitar la realización de esta acción al inicio de la jornada laboral o inicio de la contratación de nuestro servicio (para el caso de los huéspedes).
En área de la sala de espera (lobby) contamos con dos baños adicionales, con sus lavatorios, dispensadores de jabón líquido y toallas desechables correspondientes, para garantizar el lavado de manos previo a la designación de habitaciones (para huéspedes) y la constancia de dicho lavado para nuestros colaboradores. Nuestros colaboradores contarán con geles antibacteriales personales, a modo de que puedan disponer de su uso las veces que consideren necesarias.
- Desinfección de áreas y equipos:** Se ha tomado como base, en cuanto a la elección de los materiales desinfectantes y la periodicidad de la desinfección, a la Resolución Ministerial N 080-2020-MINCETUR, que propone los procesos adecuados para una correcta desinfección de superficies, productos, accesorios, y equipos, dirigidos al sector de hoteles categorizados.
- Uso permanente de mascarillas y Equipo de Protección Personal:** Para los huéspedes, solo será obligatorio el uso de mascarillas de protección facial; no obstante, para nuestro personal, adicionalmente a las mascarillas, será obligatorio el uso de guantes de nitrilo, gafas de protección, enterizos de tela Taslán reusable y cofias desechables.
- Toma de Refrigerio (Almuerzo):** Se designará un horario fijo para el almuerzo de nuestros colaboradores en la Sala de Descanso del Personal. La disposición de mesas y sillas se realizará tomando en cuenta el distanciamiento obligatorio de un (01) metro entre personas, permitiendo solo el aforo que dicha disposición permita. Solo durante este período se permitirá el retiro de las mascarillas, pero se establecerá una política de no interacción hasta luego de las comidas. Toda conversación podrá tomar lugar en cuanto se coloquen las mascarillas nuevamente. Esta última indicación también aplicará para nuestros huéspedes.
- Sala de Descanso del Personal:** Además de ser el ambiente en donde nuestros colaboradores toman el refrigerio, sirve como ambiente de descanso, tranquilidad y relajación física a disposición de ellos, para contribuir a la reducción del factor del riesgo psicosocial (condiciones del empleo, carga mental, carga de trabajo y otros) que pudieran generarse de laborar en el contexto de la lucha contra la expansión del COVID-19.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	26 / 49

2. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 PREVIO AL INGRESO AL CENTRO DE TRABAJO

1. Identificación del riesgo de exposición al COVID-19 de cada puesto de trabajo según la definición operativa-Puesto de trabajo con riesgo de exposición COVID-19 de la resolución ministerial 239-2020-MINSA.
2. Cada Trabajador previo al regreso o reincorporación deberá llenar la ficha de sintomatología COVID-19 (Anexo I) de carácter declarativo, la cual debe ser respondida en su totalidad.
3. Control de Temperatura corporal al momento de ingreso a la empresa.
4. Aplicación de pruebas serológicas o molecular para COVID-19 según la norma del Ministerio de Salud a todos los trabajadores que regresan o se reincorporan a puestos de Trabajo con muy alto riesgo, alto riesgo y mediano riesgo.

Para el caso de bajo riesgo el médico evaluará la necesidad de su aplicación de la prueba serología o molecular.

5. La periodicidad de las pruebas se efectuarán de acuerdo a la exposición del personal.

Los costos generados por la evaluación de la condición de salud del trabajador, son asumidos por la empresa.

6. De identificarse un caso sospechoso en trabajadores de puestos de trabajo de bajo riesgo, se procederá con las siguientes medidas:
 - Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por MINSA.
 - Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción para el seguimiento de casos correspondiente desde cualquier operador, así mismo deberá comunicar a su jefe inmediato, para el seguimiento según protocolo de respuesta ante casos de Sospecha de Coronavirus (Anexo II)
 - Aplicación de Prueba Serológica o Molecular COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso.
 - Identificación de contactos cercanos (Anexo III).

Para las acciones específicas tomar en cuenta lo establecido en la Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, "Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

Se debe realizar seguimiento clínico a distancia diario al trabajador identificado como caso sospechoso, según corresponda.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		27 / 49

En los trabajadores identificados como caso sospechoso, que se confirma el diagnóstico de COVID-19, posterior a cumplir los 14 días calendario de aislamiento y antes del regreso al trabajo; el empleador a través del profesional de salud, realiza la evaluación clínica respectiva, para el retorno al trabajo (Anexo IV).

La valoración de las acciones realizadas, en el marco de este lineamiento permite al médico de salud ocupacional determinar si el trabajador puede regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo.

3. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO

La empresa, asegurara la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos o alcohol gel, para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.

Uno de los Puntos de lavado o dispensador de alcohol en gel deberá estar al ingreso del centro de trabajo, estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible evitar contactos con grifos o manijas.

En la parte superior de cada punto de Lavado o desinfección se instalarán carteles de la correcta ejecución del método de lavado (Anexo V) o uso de alcohol en gel (Anexo VI) para la higiene de manos.

El lavado de manos es una acción fundamental en el inicio de toda actividad dentro de nuestras instalaciones. Se ha considerado necesario instalar un lavatorio en la zona de ingreso de nuestro Hotel, con la finalidad de facilitar la realización de esta acción al inicio de la jornada laboral o inicio de la contratación de nuestro servicio (para el caso de los huéspedes).

En área de la sala de espera (lobby) contamos con dos baños adicionales, con sus lavatorios, dispensadores de jabón líquido y toallas desechables correspondientes, para garantizar el lavado de manos previo a la designación de habitaciones (para huéspedes) y la constancia de dicho lavado para nuestros colaboradores. Nuestros colaboradores contarán con geles antibacteriales personales, a modo de que puedan disponer de su uso las veces que consideren necesarias.

4. SENSIBILIZACION DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN LA EMPRESA

Como medida para asegurar ambientes saludables frente al COVID-19 se tomaron las siguientes medidas.

- Exponer información sobre coronavirus y medios de protección laboral en las actividades de capacitación, como también en carteles visibles y medios existentes.
- Exponer la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		28 / 49

- El uso de mascarillas es obligatorio durante la jornada laboral, el tipo de mascarilla o protector respiratorio es de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.
- Sensibilizar en la importancia de reportar tempranamente la presencia de sintomatología COVID-19.
- Facilitar medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a COVID-19.
- Educar permanentemente en medidas preventivas para evitar el contagio por COVID-19 dentro de la Empresa, en la comunidad y en el Hogar.
- Educar sobre la importancia de prevenir diferentes formas de estigmatización.

5. MEDIDAS PREVENTIVAS COLECTIVAS

Acciones dirigidas al medio o vía de transmisión de COVID-19 en el ambiente de trabajo, las cuales se implementarán considerando los siguientes aspectos:

- Ambientes adecuadamente ventilados.
- Renovación cíclica de volumen de aire.
- Distanciamiento social 1 metro entre trabajadores, además de uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.
- En los vestidores, se deberá mantener el distanciamiento de 1 metro respectivo entre usuarios y se deberá respetar los turnos previamente establecidos, y siempre deben usar mascarillas.
- Las reuniones en la Empresa / Capacitaciones deberán de ser preferentemente virtuales mientras dure el estado de Emergencia nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.
- De ser necesarias reuniones de trabajo presencial, se deberá respetar el distanciamiento social respectivo y uso obligatorio de mascarillas, este tipo de reuniones se programarán de manera excepcional.
- Limpieza y desinfección de calzados antes de ingresar áreas comunes del centro de trabajo.
- Evitar aglomeraciones durante el ingreso y salida del centro de trabajo.
- Generar mecanismos para prevenir el contagio.
- Se establecerán puntos estratégicos para el acopio de Equipos de Protección Personal (EPP) usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas u otros), para el manejo adecuado como material contaminado.

6. MEDIDAS PROTECCIÓN PERSONAL

- La Empresa debe proporcionar los EPP necesarios para la protección de los colaboradores durante sus labores, los colaboradores deben completar el Compromiso de Bioseguridad – COVID 19 donde indica que EPP debe usar.
- La empresa asegurará la disponibilidad de los equipos de protección personal e implementará las medidas de su uso correcto y obligatorio, estableciendo como mínimo las medidas recomendadas por los organismos nacionales e internacionales, tomando en cuenta el riesgo de los puestos de trabajo para la exposición ocupacional a COVID-19 (Anexo VIII, RM 239-2020-MINSA).

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	29 / 49

- Lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; después de sonarse la nariz, toser o estornudar; y después de realizar cualquier actividad en el trabajo.
- En ausencia de agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol (Alcohol gel, alcohol al 70%). Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- Adoptar medidas de etiqueta respiratoria: cubrirse la nariz y boca cuando estornude o tosa (con papel toalla o con el brazo, pero nunca con las manos) y tirar el papel toalla a la basura y lavarse las manos.
- Evite saludar con beso o dar la mano en la medida de lo posible, además de no compartir utensilios con otras personas.
- Evitar el contacto de la cara (ojos, nariz y boca) con las manos sin lavar.
- Evitar el contacto directo con personas con problemas respiratorios.
- Se brindará instructivo de uso de guantes
-

Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:

- Lávate y desinfectate las manos antes de colocarte los guantes, según la técnica de lavado de manos.
- Colócate los guantes.
- Lávate y desinfectate 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

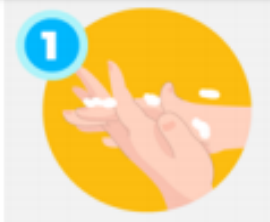
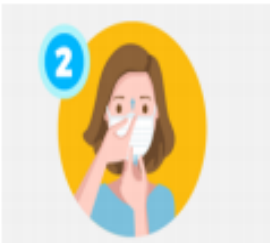
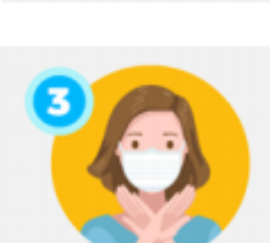


PASO 3

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.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	30 / 49

Se le brindará mascarillas y sus instrucciones de uso correcto a todo el personal.

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 desinfectate las manos.	   
¿Cuándo cambiar de mascarilla? - Cuando esta humedad 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.	

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	31 / 49

7. Vigilancia permanente de comorbilidades relacionadas al trabajo en el contexto COVID-19

Se debe indicar que el personal que retorne a laborar (sin síntomas de COVID-19 o pruebas negativas) de manera inicial debe ser aquel que no se encuentre en los grupos de riesgo establecidos en el Documento Técnico establecido por el Ministerio de Salud "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú"

Durante la emergencia sanitaria nacional, la empresa realizará la vigilancia de salud de los trabajadores.

- La vigilancia de salud de los trabajadores, es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición al COVID-19, debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el Ministerio de Salud.
- Como actividad de vigilancia se controlará la temperatura corporal de cada trabajador, al momento de ingresar a la empresa y al finalizar la jornada laboral.
- Se indicará la evaluación médica de síntomas COVID-19 a todo trabajador que presente temperatura mayor a 37.3°C. Dejar evidencia con el llenado de Anexo II
- Todo trabajador con fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID- 19 que sea identificado, se considera como caso sospechoso y se realizará:
 1. Aplicación de la ficha epidemiológica COVID-19 establecida por MINSA. (Anexo I).
 2. Aplicación de pruebas serológica o molecular COVID-19, según las normas del Ministerio de Salud al caso sospechoso.
 3. Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción para el seguimiento de casos correspondientes.
- Se debe prestar particular atención a la protección de los trabajadores que tengan alguna discapacidad.
- En caso de presentarse un brote en la Empresa, la autoridad sanitaria correspondiente comunicará de forma inmediata a la superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral-SUNAFIL.

K. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACION AL TRABAJO

1. PROCESO PARA EL REGRESO AL TRABAJO

Lo primero a considerar es que el retorno al trabajo se está basando en proteger la seguridad y salud de los trabajadores, a fin de disminuir los posibles riesgos personales (y daños a terceros) que puedan presentarse.

Se realizarán pruebas serológicas o moleculares para COVID-19 a todos los trabajadores que regresen o se reincorporen en puestos de trabajo que sean de Mediano Riesgo; mientras que para aquellos que sean de Bajo Riesgo las pruebas serán según las recomendaciones de salud.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		32 / 49

El costo es asumido por el empleador. Estas evaluaciones permitirán determinar el regreso o reincorporación al puesto de trabajo.

Para el retorno a laborar el trabajador tendrá que llenar una Ficha de Sintomatología COVID-19, de carácter declarativo, en su totalidad. Además, tendrá una evaluación temperatura corporal al momento de ingreso al trabajo.

Dicho Formulario deberá ser llenado por los colaboradores que van a laborar, y deberá ser entregado al Supervisor o Administrador. Anexo I

Ante la existencia de síntomas y/o algún antecedente de importancia el colaborador no podrá ingresar a sus actividades laborales y se activa la línea de comunicación interna para COVID-19; se deberá hacer el reporte a las entidades correspondiente, para que puedan realizar las evaluaciones necesarias.

El supervisor deberá realizar seguimiento al colaborador cada 24 horas de manera virtual o llamadas.

Si el paciente fuera trasladado a un centro especializado para su tratamiento por COVID – 19. El monitoreo de su evolución se hará a través del familiar más cercano, quien nos indicará su evolución hasta su alta o deceso según sea el caso.

Si hubiera exposición al virus mediante el contacto con caso sospechoso o diagnosticado de COVID-19, pasa inmediatamente a ser caso sospechoso también, en cuyo caso deberá usar mascarilla hasta su retiro a su domicilio, luego tendrá que monitorizar sus síntomas y signos además de guardar obligatoriamente cuarentena y gestionar descarte por personal autorizado del MINSA.

Estas pautas mencionadas podrían ser modificadas en cualquier momento de acuerdo disposiciones que el Estado Peruano así lo indique.

2. PROCESO PARA LA REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

Se establece el proceso de incorporación al trabajo orientado a los trabajadores que cuentan alta epidemiológica COVID-19. En casos leves, se reincorpora en 14 días calendario después de haber iniciado el aislamiento domiciliario. En casos moderados o severos, 14 días calendario después de alta clínica. Este periodo podría variar según las evidencias que se tenga disponible.

Se debe contar con los datos de los trabajadores con estas características con el fin de realizar el seguimiento clínico respectivo.

El personal que se reincorpora al trabajo, debe evaluarse para ver la posibilidad de realizar trabajo remoto como primera opción. De ser necesaria su trabajo de manera presencial, debe usar mascarilla o el equipo de protección respiratoria según el puesto de trabajo, durante su

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	33 / 49

jornada laboral, además recibe monitoreo de sintomatología COVID-19 por 14 días calendarios y se le ubica en el lugar de trabajo no hacinado; además deberá cumplir los “Lineamientos para Vigilancia de la salud de los Trabajadores”.

Para la interpretación de los resultados de la prueba serológica:

Si la prueba de IgM es negativa (-) y la de IgG es positiva (+) se considera superada la enfermedad y se procederá a la reincorporación laboral.

Si tanto la prueba de IgM como la de IgG son positivas (+) se considerará que está en la fase de convalecencia del cuadro.

Si la prueba de IgM es positiva (+) y la de IgG es negativa (-) se considerará que la enfermedad todavía está en curso

3. REVISIÓN Y REFORZAMIENTO A TRABAJADORES EN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO CON RIESGO CRÍTICO EN PUESTOS DE TRABAJO

Aquellos puestos con actividades que implique una probabilidad elevada de generar una causa directa de daño a la salud del trabajador, como consecuencia de haber dejado de laborar durante el periodo de aislamiento social obligatorio (cuarentena), la empresa brindará la revisión actualización o reforzamiento de los procedimientos técnicos que realizaba el trabajador antes de la cuarentena; esta actividad puede ser presencial o virtual según corresponda, dirigida a las funciones y riesgos del puesto y de herramientas peligrosas que utiliza para realizar su trabajo. Esta medida solo es aplicable para los trabajadores con dichas características que se encuentran en el proceso de regreso y reincorporación al trabajo.

4. PROCESO PARA EL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL TRABAJO DE TRABAJADORES CON FACTORES DE RIESGO PARA COVID-19

El trabajador debe de llenar el Anexo I.

Se deberán considerar en este grupo los trabajadores que se presenten los siguientes factores de riesgo para COVID-19:

- Edad mayores 65 años.
- Hipertensión arterial no controlada
- Enfermedades cardiovasculares graves
- Cáncer
- Diabetes Mellitus.
- Obesidad Mórbida (IMC de 40 a más).
- Asma moderada o grave
- Enfermedad respiratoria crónica.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		34 / 49

- Insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis
 - Enfermedad o tratamiento inmunosupresor.
- a) Para los trabajadores, contemplados en el listado anterior, mantendrán la cuarentena domiciliaria según lo establezca la normatividad correspondiente.

L. RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

1. ADMINISTRACIÓN

La Administración de la empresa en mención asumirá un rol efectivo para la ejecución del Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19, liderando las actividades y dando facilidades para las acciones propuestas.

2. SUPERVISIÓN

- La Supervisión será la base para el cumplimiento del Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19, liderando las actividades y acciones propuestas.

3. COLABORADORES

Los Colaboradores tendrán las siguientes responsabilidades:

- Cumplir con la normativa vigente sobre seguridad de la información, protección y confidencialidad de los datos, así como guardar confidencialidad de la información proporcionada por el empleador para la prestación de servicios.
- Cumplir las medidas y condiciones de seguridad y salud en el trabajo informadas por el empleador.
- Estar disponible, durante la jornada de trabajo, para las coordinaciones de carácter laboral que resulten necesarias.
- Reportar cualquier sospecha de infección respiratoria al médico ocupacional y/o responsable de recursos humanos.
- Comunicar todo desplazamiento a realizar fuera del país ya sea por temas laborales y/o personales y llenar la declaración jurada a su retorno.
- Cumplir con el tratamiento médico indicado por el personal de salud.

M. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL SUPERVISAR EN EL TRABAJO.

El presente documento ha sido revisado y aprobado en sesión extraordinaria por el Supervisor de Seguridad. De Acuerdo al Acta Adjunta.

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		35 / 49

ACTA DE REUNIÓN ORDINARIA N°001-2020

En la ciudad de Huacho siendo el día 14 de mayo del 2020 a las 15:00 horas, en las instalaciones del Hotel Punta Rocas, se han reunido el supervisor y gerente del Hotel Punta Rocas.

Llegando a los siguientes acuerdos:

- Se revisó el Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 concluyendo que las partes se encuentran de acuerdo en lo establecido.
- El supervisor se hará cargo del cumplimiento del Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19.
- El gerente dará las facilidades para el cumplimiento del Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19.

Siendo las 18:00 horas del día 14 de mayo. Se da por concluida la reunión.



Supervisor

MIGUEL ANGEL ARANDA ZEA

DNI: 45960720



Gerente

JUAN CARLOS BAZALAR OLIVOS

DNI: 15727805

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		36 / 49

**N. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL
CUMPLIMIENTO DEL PLAN**

PRODUCTO	CANTIDAD	PROVEEDOR	MARCA	PRECIO UNIT
Termómetro Infrarrojo	1		XUELIEE	S/. 280.00
Mascarillas Descartables	100		ARO	S/.32.00
Alcohol Gel en Caja x 24 Unidades x 500 mL	24		CLANER	S/. 34.00
Guante de nitrilo, resistente, antialérgico. Caja x 100	100		EVOLVE	S/. 38.00

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
			PÁGINA: 37 / 49

ANEXO I: ENCUESTA REGRESO AL TRABAJO

ENCUESTA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA - COVID-19											
Es requisito indispensable el llenado de la encuesta previo al ingreso o reinicio del trabajo											
NOMBRES Y APELLIDOS											
DOMICILIO				DNI							
AREA /PUESTO DE TRABAJO				EMPRESA							
TELEFONO/CE LULAR		FECHA		FECHA ULTIMO EMO OCUPACIONAL							
AGRADECEMOS RESPONDER A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS											
1.-¿Ha presentado algún problema de salud respiratorio en los últimos 14 días? SI ☐ NO ☐ Especificar: _____											
2.-¿Ha viajado en los últimos 14 días al interior o exterior del País? SI ☐ NO ☐ País/Ciudad: _____ Fecha de Retorno _____											
3.-¿Ha tenido contacto con personas que retornaron del extranjero en los últimos 14 días? SI ☐ NO ☐											
4.-¿En los últimos 14 días, ha estado expuesto a personas que han presentado sospechas o casos confirmados de COVID-19? SI ☐ NO ☐ Especificar quién: _____											
5.-¿En su entorno familiar o amigos se han presentado casos de COVID-19? SI ☐ NO ☐ Especificar quién: _____											
6. ¿Padece usted, de alguna de las siguientes enfermedades? <table> <tr> <td>*Diabetes</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>*Hipertensión arterial</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>*Enfermedades Cardiovasculares</td> <td>☐</td> </tr> </table>						*Diabetes	☐	*Hipertensión arterial	☐	*Enfermedades Cardiovasculares	☐
*Diabetes	☐										
*Hipertensión arterial	☐										
*Enfermedades Cardiovasculares	☐										

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		39 / 49

EVALUACION			
Funciones Vitales:	Temperatura_____	Aptitud	SI ☐
	_____		NO ☐
		Fecha:_____	

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	40 / 49

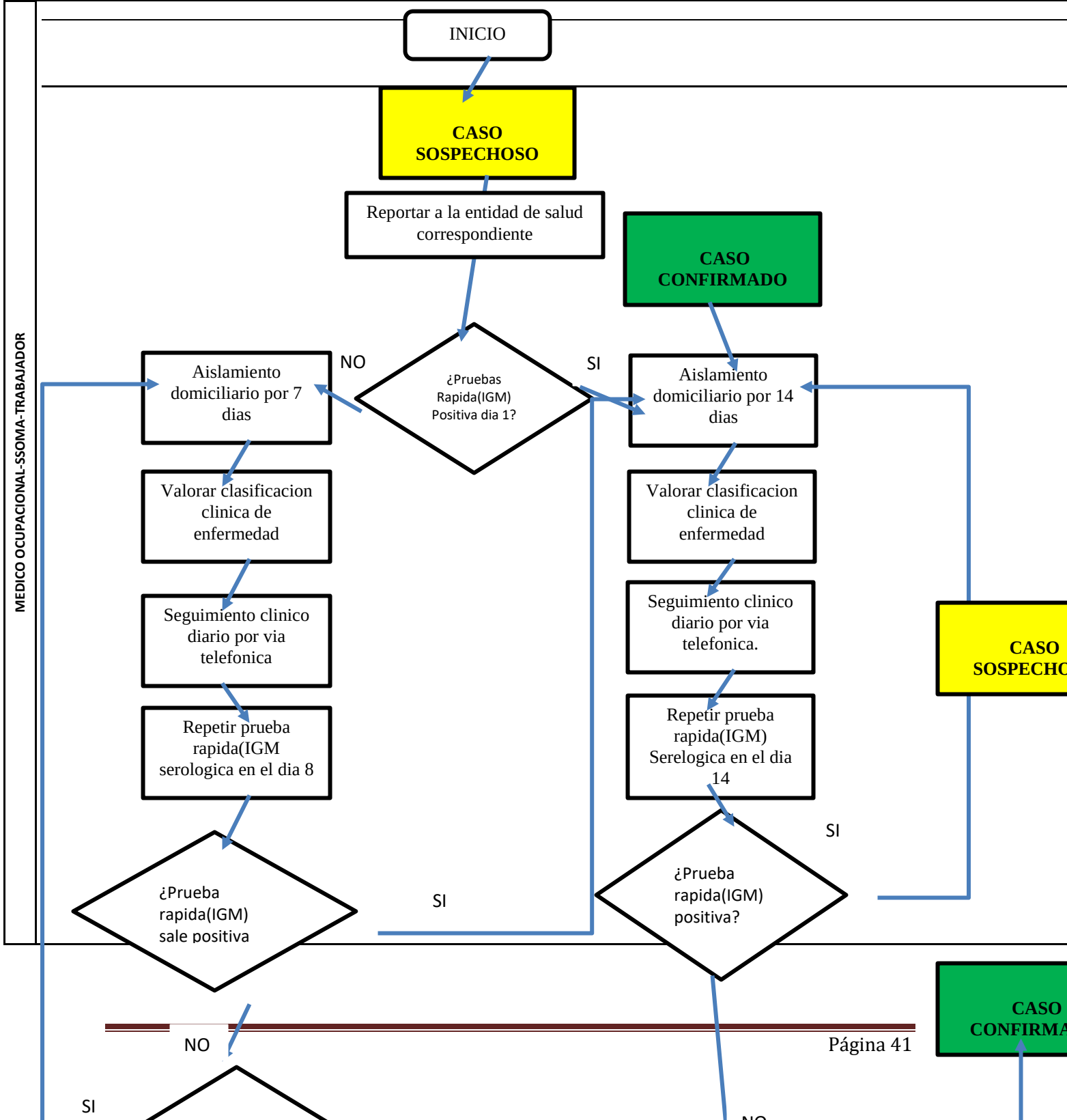
ANEXO II

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 o Entidad Pública:	RUC:
Apellidos y nombres	DNI
Área de trabajo	Número (celular)
Dirección	
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:	
1. Sensación de alza térmica o fiebre	SI NO
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	SI NO
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	SI NO
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	SI NO
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	SI NO
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o falsear información puedo perjudicar la salud de mis compañeros, y la mía propia, lo cual de constituir una falta grave a la salud pública, asumo sus consecuencias.	
Fecha: / /	Firma

Fuente: Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA Aprobar el documento técnico “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19” – Anexo 2.

ANEXO III: EN CASOS DE SOSPECHA DE COVID-19

PROTOCOLO DE RESPUESTA A EMERGENCIA ANTE LA PRESENCIA DE UN TRABAJADOR SOSPECHOSO



Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		42 / 49

--	--

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		43 / 49

ANEXO IV

FORMATO DE CONTACTOS CERCANOS DESPUÉS DE SER CONFIRMADO POR COVID-19 (IDENTIFICACIÓN DE CONTACTO CERCANO, FAMILIARES, VECINOS, ETC.)

(Llenar en caso de un paciente con COVID-19 o sospechoso)

Criterio de Contacto Cercano:

Una persona deberá ser identificado como un Contacto Cercano si el/ella has estado en contacto cercano de un paciente con COVID-19 o sospechoso:

1. En los últimos 3 días antes de que el paciente presentara los primeros síntomas.
2. A una distancia de menor a 2 metros.
3. Por más de 15 minutos

Hable con el paciente (si es posible) y averigüe tantos detalles como sea posible de los últimos tres días antes de que mostrara los primeros síntomas. Esto puede ayudarlo a identificar a los "Contacto Cercanos" potenciales.

Si no puede hablar con el paciente, hable con otra persona que pudiera ayudarlo a revisar los últimos tres días antes de que el paciente presentara los primeros síntomas.

Nosotros asumimos que el paciente será colaborador con esta investigación, la cual servirá para proteger a otros compañeros de futuras infecciones, pero claro, la privacidad debe ser respetada.

Nombre de la persona que llena este formulario:	
Relación con el paciente con COVID-19 o sospechoso:	
Nombre del paciente con COVID-19 o sospechoso:	
Fecha en que iniciaron los primeros síntomas:	

A continuación, indique las personas con la cuales el paciente con COVID-19 o sospechoso tuvo contacto cercano.

	Nombre del potencial contacto	Tiempo, distancia y duración del contacto	Comentarios
1.		Tiempo: Distancia: Duración:	
2.		Tiempo: Distancia: Duración:	
3.		Tiempo: Distancia: Duración:	
4.		Tiempo: Distancia: Duración:	

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		44 / 49

ANEXO V

DECLARACION JURADA DE REINTEGRACION POSTERIOR A ENFERMEDAD RESPIRATORIA

Huacho, ____ de _____, 2020

Mediante la presente declaro que habiendo estado en aislamiento domiciliario por presentar infección respiratoria, la misma que reporte a la empresa a través de los medios facilitados por esta y habiendo estado en seguimiento por el médico ocupacional, me reincorporo a mis labores. Reconociendo las disposiciones de la empresa en respuesta a las establecidas por el estado peruano para la prevención de contagio de Coronavirus (COVID 19) he sido consultado sobre la presencia de síntomas de sospecha, a lo cual respondo de la siguiente manera:

Tos	[SI] [NO]	Dolor de cabeza (cefalea)	[SI] [NO]
Malestar General	[SI] [NO]	Dolor muscular o de articulaciones	[SI] [NO]
Dolor de garganta	[SI] [NO]	Dificultad Respiratoria	[SI] [NO]
Fiebre (T° >38°C)	[SI] [NO]	Estornudos	[SI] [NO]
Secreción o Congestión Nasal	[SI] [NO]	Ninguno	[SI] [NO]

Así mismo declaro que he sido consultado en relación con las personas con las cuales he compartido el aislamiento o he estado en contacto en los últimos 14 días, declarando lo siguiente:

¿Tuvo contacto con una persona enferma o sospechosa de coronavirus (COVID19)? [SI] [NO]

En caso sea SI, indicar parentesco o relación de la persona y nombre de la persona

¿Ha estado en algún lugar con alta concurrencia de personas en los últimos 14 días? Hospitales, clínicas, aeropuerto, terminales terrestres, otros [SI] [NO]

Me comprometo a lo que disponga la empresa en base a las respuestas detalladas en el presente documento, declarando que lo expuesto es la verdad y reconociendo que de no ser así me someteré a las medidas administrativas dispuestas por la empresa y las medidas administrativas, civiles y penales dispuestas por el gobierno peruano al poner en riesgo mi salud y la de mis compañeros de trabajo.

Dejo constancia de lo expuesto mediante mi firma.

Apellidos y Nombres:

DNI:

Firma:

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		45 / 49

ANEXO VI

COMPROMISO DE BIOSEGURIDAD – COVID 19

Hotel Punta Rocas, en cumplimiento “Decreto de Urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19) se le entrega los EPPS para su uso durante sus labores.

En ese ámbito, resulta indispensable que usted conteste el presente cuestionario.

Por lo expuesto, agradecemos se sirva dar respuesta a lo siguiente:

1. Especificar Apellidos, Nombres completos

2. DNI

3. Compromiso de uso de Cuidados en BIOSEGURIDAD (Marcar con una X):

Respirador y/o Mascarilla	
Guantes protectores	
Otros (Especificar)	

Me comprometo a lo que disponga la empresa en base a las respuestas detalladas en el presente documento, declarando aplicar las medidas de bioseguridad exigidas para evitar el contagio del COVID-19.

De no acatar me someteré a las medidas administrativas dispuestas por mi empresa al poner en riesgo mi salud y la de mis compañeros de trabajo.

Dejo constancia de lo expuesto mediante mi firma.

Sin más a que hacer referencia, a los días ____ del mes de ____ Año 2020

Firma del Supervisor/ Jefe Inmediato

Firma del colaborador

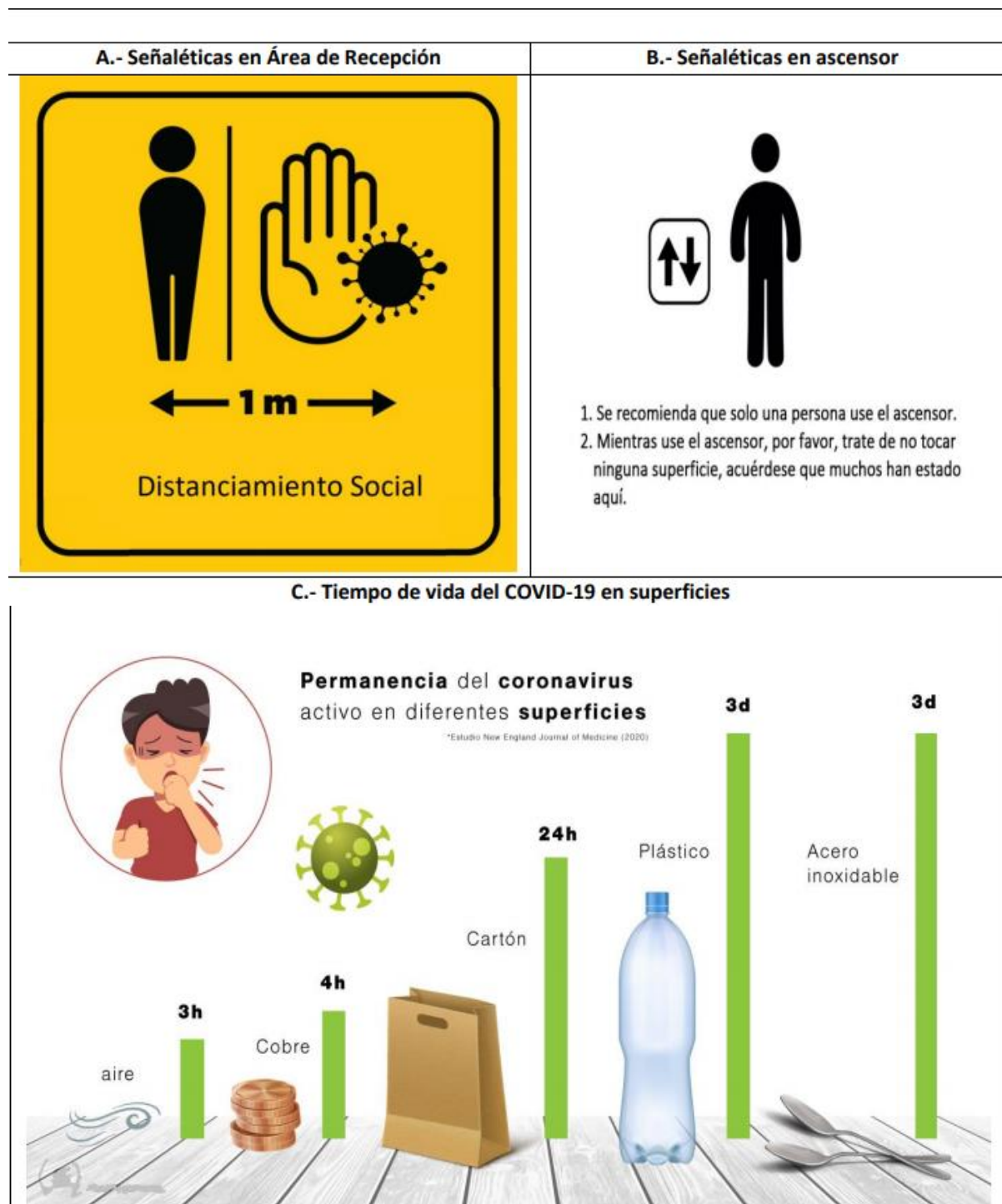
Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		46 / 49

ANEXO VII:

Nivel de riesgo de puesto de trabajo	Equipos de Protección Personal (*)						
	Mascarilla quirúrgica	Respirador N95 quirúrgico	Careta facial	Gafas de protección	Guantes para protección biológica	Traje para protección biológica	Bota para protección biológica
							
Riesgo Muy Alto de Exposición		0	0	0	0	0	0
Riesgo Alto de Exposición		0		0	0	0 (*)	
Riesgo Mediano de Exposición	0						
Riesgo bajo de exposición (de precaución)	0						

Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	
	PÁGINA:	47 / 49

ANEXO IX: - SEÑALÉTICAS PARA EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL





Hotel Punta Rocas	PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO		
	PÁGINA:		49 / 49

ANEXO IX:

DIRECTORIO TELEFÓNICO

Número en caso de Emergencia 113