

PROCOLO
CAMPINGS
COVID-19

CAMPINGS
VILLA CARLOS PAZ



ÍNDICE

- 1. Dirección y Gestión**
- 2. Personal**
- 3. Recepción**
- 4. Bar/Restaurante**
- 5. Servicios sanitarios**
- 6. Zonas Comunes**
- 7. Plan de limpieza y desinfección**
- 8. Medidas de obligado cumplimiento**

Introducción

Tras la declaración del pasado mes de enero por parte de la OMS en la que se informaba del nuevo coronavirus SARS-CoV-2 como un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas, detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, en China y de que todavía hay muchas cuestiones que se desconocen en relación a la enfermedad que produce: COVID-19, suponiendo dicha situación una emergencia de salud pública de importancia internacional, el Ministerio de Salud ha venido realizando un seguimiento constante de la situación y evolución del Covid-19 para adoptar las medidas de prevención y contención necesarias.

Los Campings de La Ciudad de Villa Carlos Paz nos hemos agrupado para estudiar la realidad que nos compete con respecto a nuestra actividad y la pandemia, hemos confeccionado un Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo, en el marco de la EMERGENCIA COVID-19 a fecha de hoy y siguiendo las directrices que nos indican para cada tipo de actividad.

Apoya en sentido la creación de este protocolo tres premisas fundamentales:

- El alojamiento turístico y la actividad recreativa realizada en nuestros predios supone, promueve y facilita el distanciamiento social y la realización de las actividades al aire libre por naturaleza. Cada unidad familiar tiene su sector individual y separado por las distancias mínimas en sus parcelas de acampe, además todo transcurre en el exterior y con los bajos riesgos que conlleva.
- El camping es un tipo de alojamiento que fomenta el uso individual y personal de los elementos propios necesarios para la estadía. Cada familia transporta y utiliza sus propios artefactos para satisfacer sus necesidades, evitando así el uso al mínimo de objetos y mobiliario del Camping.
- La actividad recreativa, descanso, relajación y distracción que suponen el ocio en la naturaleza y al aire libre, es beneficioso para la salud psicológica, psicosocial, física y espiritual de cada individuo más aun considerando los efectos que conlleva el aislamiento.

Este protocolo está sujeto a los cambios que puedan ser derivados de recomendaciones futuras de las Autoridades Sanitarias y a la propia evolución de la enfermedad.

1. Dirección y Gestión



Dirección

- ▶ Elaborar un Plan de Contingencia con medidas concretas para reducir los riesgos de contagio.
- ▶ Disponer de un comité de gestión del riesgo para definir las estrategias y tomar las decisiones para minimizar riesgos higiénico-sanitarios.
- ▶ Confeccionar y adaptar la evaluación de riesgos y protocolos de seguridad y salud con los trabajadores.

Comité de gestión del riesgo



- ▶ Establece los objetivos y fija los mecanismos para tomar las mejores decisiones.
- ▶ Coordinar entre los integrantes del grupo de trabajo la persona con esas funciones acorde a la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, proveedores y subcontratas.
- ▶ Diseña las medidas de protección necesarias y las recoge en el Plan de contingencia.
- ▶ Planifica, implanta y supervisa el Plan de contingencia, valorando su eficacia y haciendo las modificaciones necesarias si fuera necesario.
- ▶ Analiza las necesidades formativas de los profesionales.

Medidas informativas

- ▶ Los empleados conocen el Plan de contingencia para su adecuada puesta en marcha.
- ▶ Se debe garantizar que el cliente es informado sobre las condiciones restrictivas en el uso de las instalaciones y que conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia las normas especiales que regirán en el camping.
- ▶ En el camping se muestra cartelería con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes.
- ▶ Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (recepción, entrada al restaurante, etc....).
- ▶ Información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.
- ▶ Los proveedores de servicios externos están informados de las medidas en materia de prevención aplicables establecidas.

Contenido del Plan de contingencia

- ▶ La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- ▶ La asignación de autoridades y responsabilidades en la gestión del riesgo.
- ▶ La implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre síntomas compatibles con la COVID-19, siguiendo las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias revisando los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- ▶ La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones de las autoridades sanitarias frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.

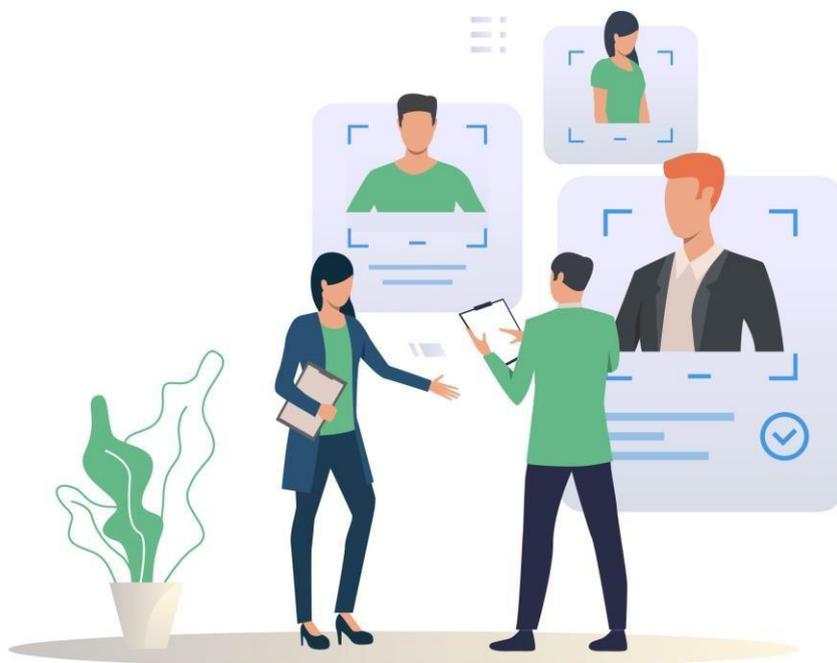




Requisitos generales

- ▶ Los empleados conocen el Plan de contingencia para su adecuada puesta en marcha.
- ▶ Se debe garantizar que el cliente es informado sobre las condiciones restrictivas en el uso de las instalaciones y que conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia, las normas especiales que regirán en el camping.
- ▶ En el camping se muestra cartelera con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes.
- ▶ Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (recepción, entrada al restaurante, etc....).
- ▶ Información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.
- ▶ Los proveedores de servicios externos están informados de las medidas en materia de prevención aplicables establecidas.

2. Personal



Requisitos generales para el personal



- ▶ Se deben respetar las distancias de seguridad siempre que sea posible y además garantizar las medidas y equipos de protección necesarios.
- ▶ Se recomienda la limpieza del uniforme de personal. En su defecto, lo realiza el empleado a una temperatura superior a 60°C, transportando dicho uniforme en bolsa cerrada a su propio domicilio.
- ▶ El camping formará a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y/o mascarinas protectoras faciales q utilicen.
- ▶ En caso de habilitar el uso de salas de comedor o descanso, se debe disponer de las medidas que aseguren el distanciamiento social.

Instalaciones para el uso del personal



- ▶ Los sanitarios de uso común se refuerzan las medidas limpiándolos al menos 4 veces al día.
- ▶ La ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.
- ▶ Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del centro de trabajo como: superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
 - Ventilación adecuada de todos los locales.
 - Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

Medidas de protección para el personal



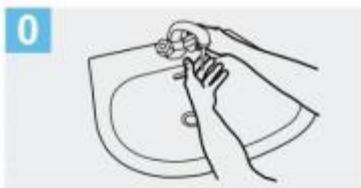
- ▶ El personal conoce el Plan de contingencia diseñado y sus responsabilidades y cuenta con formación específica y será responsable de ello.
- ▶ El personal sabe que debe evitar el saludo con contacto físico y respetar la distancia de seguridad.
- ▶ El personal utilizará tapabocas cuando no se pueda respetar la distancia de seguridad y cuando el procedimiento específico del puesto y la evaluación de riesgos así lo determine. Tirar los desechos de higiene personal al finalizar su vida útil a las papeleras habilitadas con accionamiento no manual.
- ▶ El personal tiene instrucciones de lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas.
- ▶ El personal tiene instrucciones de desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible. Con el cambio de turno, desinfectar los elementos del puesto de trabajo

(pantalla, teclado, mouse). Para los equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos aplicados con un paño o toallitas desinfectantes especiales.

- ▶ Cada empleado deberá completar, a modo de declaración jurada diariamente, un formulario con su temperatura y si tiene algún síntoma relacionado con el COVID-19. Aquellos que no presenten contraindicación (temperatura menor a 37, 5º) podrán ingresar luego de pasar por una batea para limpieza y desinfección de calzado, con hipoclorito de sodio 0,5%.

Gráficos limpieza de manos:

Correcta limpieza de manos con agua y jabón- (Fuente OMS)



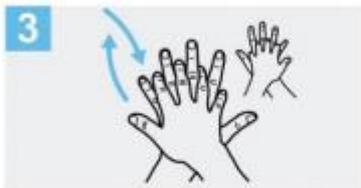
Mójese las manos con agua;



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



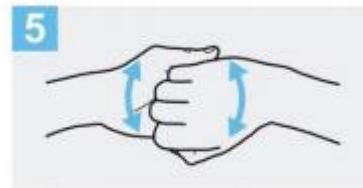
Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



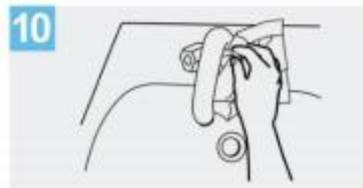
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



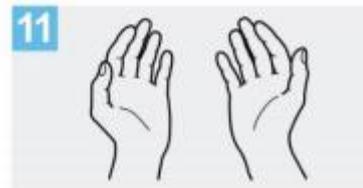
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

Correcta limpieza de manos con alcohol en gel

1a



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b



2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



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

4



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

5



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

6



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

7



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

8



Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

3. Recepción



- ▶ Asegurar la distancia de seguridad de 2 metros. En su defecto, instalar elementos físicos de barrera que aseguren la protección del personal y priorizar el servicio de recepción a través de una ventanilla al exterior.
- ▶ Cada Cliente deberá completar, a modo de declaración jurada, un formulario con su temperatura y si tiene algún síntoma relacionado con el COVID-19. Aquellos que no presenten contraindicación (temperatura menor a 37, 5º) podrán ingresar luego de pasar por una batea para limpieza y desinfección de calzado, con hipoclorito de sodio 0,5%.
- ▶ Los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan de contingencia que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.) y deben contemplarse y definir las medidas a adoptar cuando un cliente no cumpla con las directrices establecidas en el plan de contingencia. El establecimiento debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y de las medidas preventivas e higiénicas establecidas, para su aceptación.
- ▶ Disposición de alcohol en gel y/o alcohol al 70% diluido en agua para uso de los clientes.
- ▶ El personal y clientes utilizarán tapabocas cuando no se pueda respetar la distancia de seguridad y cuando el procedimiento específico del puesto y la evaluación de riesgos así lo determine.
- ▶ Se marcará en el piso con cinta amarilla o de color que contraste con el color del piso el lugar donde debe esperar el cliente. Se debe asegurar la distancia de dos (2) metros entre personas.
- ▶ Desinfección al inicio y al fin de cada turno de trabajo de elementos utilizados (teclado, pantalla, teléfono, etc....).

- ▶ Evitar compartir bolígrafos, lápices, reglas, etc. y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso.
- ▶ Fomentar el pre-checking, el pago online, con tarjeta contact-less o con otros medios electrónicos. La tarjeta debe ser manipulada por únicamente por el cliente.
- ▶ Priorizar el contacto telefónico para que el cliente evite desplazarse a la recepción, poniendo a disposición del cliente un número de teléfono, mensajería instantánea u otro sistema que permita contactar con el personal en horario de atención al cliente.
- ▶ Eliminar los folletos de uso compartido y decoración que impida la correcta higiene.
- ▶ Disposición de un termómetro para el chequeo de temperatura de los pasajeros.
- ▶ La atención al cliente será manteniendo la distancia física de dos (2) metros del recepcionista y con la distancia demarcada con respecto al mostrador.
- ▶ Disposición de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.
- ▶ Para la asignación de alojamientos, priorizar aquellos en los que no se hayan alojado clientes en las 48h anteriores a la llegada del nuevo cliente.

4. Bar | Restaurante



- ▶ Tanto fuera como dentro del local se marcará en el piso con cinta amarilla o de color que contraste con el color del piso el lugar donde debe esperar el cliente. Se debe asegurar la distancia de dos (2) metros entre personas.
 - ▶ Al día de la fecha la concurrencia máxima en espacios cerrados es del 50% de capacidad del bar/restaurante y se ajustara a medida que C.O.E u organismo oficial competente disponga legislación específica sobre este rubro.
 - ▶ El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar.
 - ▶ El personal y clientes utilizarán tapabocas cuando no se pueda respetar la distancia de seguridad o la presencia de barreras física sanitarias o cuando el procedimiento específico del puesto y la evaluación de riesgos así lo determine.
-
- ▶ El servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios.
 - ▶ Limpieza y desinfección del local al menos 1 vez al día.
- Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, organizar el mobiliario para que exista al menos 2 m. de distancia entre las personas. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 1,5 m.
- ▶ Limpieza y desinfección del equipamiento (mesas, sillas, superficies de contacto) entre clientes. Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. Se evitará el empleo de cartas de uso común. Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, etc., priorizando monodosis desechables. La vajilla, cubertería o mantelería, se almacenará en recintos cerrados o lejos de zonas de paso.
 - ▶ Evitar el uso de cartas de uso común optando, por ejemplo, por “cantarla”, cartas digitalizadas, pizarras, carteles, etc....
 - ▶ Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.

- ▶ Hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluid la que no se haya usado, pero haya podido está en contacto con las manos de los clientes.
- ▶ Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia de cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos descartables. Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas. Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

Nota: los Camping de Villa Carlos Paz no disponemos de servicio de desayuno buffet ni en la habitación. Por lo que no establecemos protocolo para ello. Cada Familia se abastece de sus productos panificados y desayuna en su mesa de camping propia y en su sector de acampe. En caso de hacerlo en el salón, se aplica las normas antes mencionadas.

Comida para llevar

El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. Se debe garantizar la distancia de seguridad.

Servicio en barra

Se debe respetar la distancia de seguridad de 2 metros entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla. Deben establecerse las posiciones a ocupar por los clientes en barra de forma que se garantice la distancia de seguridad. Los productos expuestos en barra deben estar protegidos y no se admite el autoservicio.

Tanto fuera como dentro del local se marcará en el piso con cinta amarilla o de color que contraste con el color del piso el lugar donde debe esperar el cliente. Se debe asegurar la distancia de dos (2) metros entre personas.

Servicio en patios de comida

El camping debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento (mesas y sillas), con el fin de que pueda ser desinfectado entre un cliente y otro. Se mostrará cartelera informando que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

5. Servicios sanitarios



- ▶ Asegurar el distanciamiento entre personas de 2 metros.
- ▶ Limpieza y desinfección como mínimo 4 veces al día con los productos aprobados para tal fin.
- ▶ Uso exclusivo por los clientes que no dispongan de estos servicios en su alojamiento de acampada ya sea casilla rodante, motor home, camper, etc.
- ▶ Dispensador de gel desinfectante y/o alcohol al 70% en la puerta de acceso.
- ▶ Ventilación y desinfección profunda y frecuente de toda la instalación, especialmente grifos, puertas, inodoros, mandos de ducha.
- ▶ Señalización de marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- ▶ Recomendar el uso de calzado apropiado para el uso de las duchas.
- ▶ Las papeleras deben contar con apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- ▶ El personal y clientes utilizarán tapabocas en todo momento.
- ▶ Fomentar el uso de elementos de higiene persona individual propio de cada pasajero para evitar que se comparta el uso de jabonera, toalleros, etc.
- ▶ Colocar barreras físicas sanitarias para garantizar el uso higiénico individual en sectores donde no sea viable el distanciamiento mínimo, ejemplo: mamparas de acrílico o policarbonato, vidrios laminados, paredes de material, construcción en seco, etc.

- ▶ Controlar la concurrencia estableciendo una sistemática de entrada e instando a los clientes a esperar fuera de la instalación.
- ▶ Señalización en el acceso de dicha concurrencia y de la obligatoriedad de respetar las medidas.
- ▶ El camping podrá asignar horarios en, caso de ser necesarios, de uso a los clientes para facilitar el cumplimiento del cupo máximo de personas.

Área de lavado



- ▶ Asegurar el distanciamiento entre personas de 2 metros.
- ▶ Señalización de marcadores de distancia para evitar aglomeraciones e informar de la limitación personas.
- ▶ El personal y clientes utilizarán tapabocas en todo momento.
- ▶ Colocar barreras físicas sanitarias para garantizar el uso higiénico individual en sectores donde no sea viable el distanciamiento, ejemplo: mamparas de acrílico o policarbonato, vidrios laminados, etc.
- ▶ Dispensador de gel desinfectante y/o alcohol al 70% en la puerta de acceso.

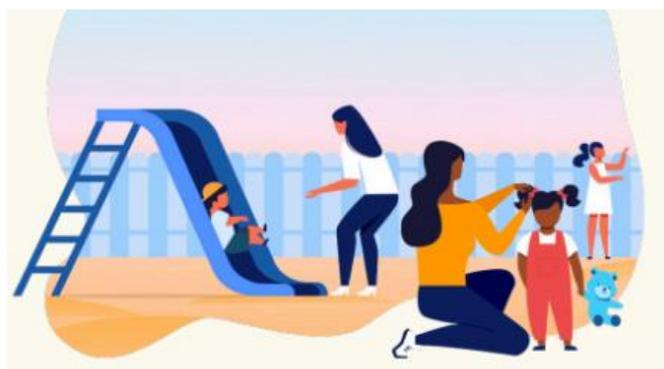
6. Zonas comunes

- ▶ La concurrencia de las distintas zonas comunes está establecidas y señalizadas.
- ▶ Mantener la distancia de seguridad entre clientes.
- ▶ Disposición de solución desinfectante.
- ▶ Los clientes utilizarán tapabocas cuando no se pueda respetar la distancia de seguridad y cuando el procedimiento específico del puesto y la evaluación de riesgos así lo determine



Áreas de Recreo Infantiles

- ▶ Se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las zonas infantiles, de los juegos, de las instalaciones, etc.
- ▶ Las personas responsables del cuidado de los niños observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.
- ▶ Se recomienda el uso de tapabocas a discreción en niños y estarán bajo la supervisión de los padres el tiempo que permanezcan en el área de recreo.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE UN ESTABLECIMIENTO CON UN CASO CONFIRMADO

- ▶ En primer lugar, deben revisarse los programas de limpieza de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.
- ▶ Las mismas recomendaciones deben aplicarse a la limpieza de habitaciones, evitando en este caso posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- ▶ Es conveniente ventilar/airear espacios comunes y habitaciones lo más posible. También es recomendable en las habitaciones disponer vasos desechables para aseo/enjuague bucal y facilitar gel desinfectante.
- ▶ En cuanto a las medidas de protección individual, se recomienda el uso de guantes desechables en cada habitación y que el uniforme se cambie/limpie a diario.

Piscinas

- ▶ Se debe establecer una distribución espacial para garantizar la distancia de seguridad de 2 metros.
- ▶ El camping elabora un protocolo de prevención de riesgos laborales; evaluar el riesgo de cada puesto de trabajo, formación sobre cómo prevenir el contagio, limpieza y desinfección de las superficies y el uso de equipos de protección.
- ▶ Los trabajadores deberán observar las medidas de distancia social y el resto de medidas recomendadas.
- ▶ Uso del tapabocas: su empleo será obligatorio siempre y cuando la persona se encuentre desarrollando la actividad en tierra.
- ▶ Se propone como medida restrictiva de concurrencia al menos doblar la superficie por persona en las piscinas al aire libre. Una vez completa la cantidad de personas establecida, el cliente no podrá acceder a la instalación hasta que no salgan otros clientes. Será el socorrista, o el personal que designe la dirección del camping, el responsable de supervisar el número de bañistas en cada vaso y restringir los accesos a los mismos de acuerdo con la legislación vigente en cada ciudad.
- ▶ Limpieza y desinfección del mobiliario utilizado por los usuarios después de cada uso.
- ▶ En función de la fase de desescalada, podría quedar prohibida la realización de deportes colectivos entre personas y la utilización de todo tipo de infraestructuras relativa a la pileta

7. Plan de limpieza



Términos generales

- ▶ Incremento de la frecuencia de limpieza y repasos especialmente en zonas de mayor contacto.
- ▶ Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas indicando la frecuencia y método llevado a cabo.
- ▶ Ventilación diaria de las zonas comunes en las que haya habido clientes.
- ▶ Uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, dilución recién preparada de hipoclorito de sodio (concentración de cloro 1gr/l). Uso de alcohol etílico 70%, Cloruro de Benzalconio (0,05%), amonio cuaternario al 1%, Se pueden utilizar otros medios alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen atendiendo a las fichas de datos de seguridad de los productos.
- ▶ Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras cada uso diario.
- ▶ La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- ▶ Hay un registro diario de las limpiezas realizadas.

Dormis /Bungalows



- ▶ Limpieza y desinfección de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, elementos decorativos y cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.
- ▶ Papelera con tapa de accionamiento y doble bolsa interior. Ventilación y aireado del alojamiento. Reparación o refacción en dormis Para acceder a habitaciones que precisen de reparaciones con clientes con síntomas compatibles con el COVID-19 que deban permanecer en s interior, el personal de mantenimiento deberá protegerse con el equipo de protección que establezca el servicio de prevención, el cual se desechará a la salida de la habitación. Además, se deberá desinfectar las manos. El cliente deberá llevar puesta la mascarilla mientras el trabajador permanezca en la habitación.
- ▶ Reparaciones.
- ▶ Retirada de toallas y lencería de cama, si prestare ese servicio.
- ▶ Revisarse el sistema de aire acondicionado entre cada estancia, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.
- ▶ En caso de tener servicio a la habitación, debe disponerse de un protocolo específico para el personal que entre a estos alojamientos mientras éstos se encuentran ocupados, contemplando lo siguiente:
 - El personal de mantenimiento debe protegerse con medios de protección personal.
 - Una vez finalizada la asistencia, el personal desechará los equipos de protección personal y se lavará posteriormente las manos.
 - Las intervenciones del personal en el interior del alojamiento deben realizarse preferentemente cuando el cliente no se encuentre en el mismo. En caso contrario, debe guardarse la distancia de seguridad y, de no ser posible, se debe instar al cliente a ponerse una mascarilla.

Textiles “sucios”

- Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- No se sacuden los textiles sucios. Tras manipularlos, el personal se lava las manos.
- Los textiles sucios se lavan por encima de los 60º. En el caso de externalización del servicio, hay que indicarlo al proveedor.
- No dejar en el suelo la lencería de cama.
- Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.

Parcelas



- ▶ Desinfección y limpieza de la parcela a la salida del cliente eliminando residuos.
- ▶ Desinfección y limpieza de las mesas, silla, asador y/o enchufe a la salida del cliente.
- ▶ Asegurarse la distancia mínima de distanciamiento de cada carpa o unidad de campamento familiar.
- ▶ Se marcarán en el suelo, en caso de no tener delimitada las parcelas los espacios para respetar la distancia mínima entre unidades Familiares.

ANEXO 1: DECLARACIÓN JURADA POR COVID-19

1. INFORMACIÓN DE ADMISIÓN

Nro.	Nombre y Apellido	Domicilio	Edad	Nro. de contacto	DNI

2. INFORMACIÓN HISTÓRICA

Nro.	Pregunta	Si	No
1	¿Ha desarrollado en los últimos 5 días episodios febriles con temperatura mayor a los 37, 5°?		
2	En los últimos 14 días, ¿ha estado en contacto con personas sospechosas o confirmadas de COVID – 19?		
3	En los últimos 14 días, ¿ha permanecido o visitado alguno de los hospitales COVID – 19 en el ámbito de la República Argentina?		
4	¿Ha regresado de viaje de exterior en los últimos 14 días?		
5	¿Ha estado expuesto a grupos humanos numerosos desconocidos sin respetar la distancia social establecida?		
6	¿Permaneció en lugares cerrados con grupos humanos numerosos por más de 30 minutos seguidos, respetando o no la distancia social?		

