



# Protocolo POST | COVID 19

## Cayman Suites

Mayo | 2020



PROTOCOLO COVID 19 | CAYMAN SUITES



# – OBJETIVOS –

- Unificar estándares y protocolos de higiene en la propiedad.
- Capacitación al personal para la reapertura.
- Crear material visual para transmitirle al personal como prevenir el COVID-20.
- Asegurar que se cumplan los protocolos con nuestros colaboradores, huéspedes y clientes que visiten o frecuenten la propiedad.



## Normas para todo el personal:

- Lavarse las manos con suficiente agua y jabón durante 20 segundos.
  - Después de ir al baño.
  - Antes y después del contacto con el huésped o compañero de trabajo.
  - Antes de colocarse los equipos de protección.
  - Todas las veces que tenga contacto con objetos, superficies y áreas que estén expuestas a cualquier contaminación.
  - Mínimo cada 30 minutos.
- Desinfectarse las manos durante 20 segundos con alcohol en gel.
- Desinfectar objetos personales como, lapicero, gafas etc. usando solución de amonio cuaternario.
- Damas deben mantener el pelo recogido, no utilizar ningún tipo de joya, tener las uñas cortas y sin esmalte.
- El colaborador debe de ingresar bañado.
- Ingresar con uniforme puesto.
- Tener en cuenta la anotación en bitácora de seguridad para todo el personal según área.
- La suela que usa el colaborador debe ser desinfectada antes de ingresar a las instalaciones pasando por la alfombra con solución desinfectante de amonio cuaternario.
- Evitar saludo con contacto físico incluir el dar la mano, tanto al resto del personal y clientes, se debe respetar la distancia de seguridad siempre.
- Aplicarse gel antibacterial constantemente.
- Lavarse las manos minuciosamente tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (Dinero, tarjetas, llaves del hotel, etc.).
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda jornada laboral los objetos de uso personal con solución desinfectante de amonio cuaternario.
- No compartir equipos de trabajo u dispositivos.
- Se prohíbe la entrada del celular, este deberá dejar resguardado en seguridad, únicamente el personal autorizado podrá ingresarlo.
- Todo el personal es responsable de respetar las normas, marcajes y procesos tanto para staff como para huéspedes, visitantes y proveedores.



## EPI | POR AREA

AREA	CARETA	MASCARILLA	GUANTES
SEGURIDAD			
RECEPCION			
AMA DE LLAVES			
AREAS PUBLICAS			
RESTAURANTE			
COCINA			
MANTENIMIENTO			

## Personal:

- El personal de seguridad le tomara la temperatura al personal.
- Seguimiento TS para todo el personal y carnet de BPM
- Gafete
- Colocación de información que contendrá el lavado de manos (Antes y después), BPM en cocina, cafetería. (Diseño e impresión hotel)
- Uso de protección individual
  - Jabón en gel en el ingreso de personal
  - Alfombra desinfectante, ubicada en el área del ingreso.
  - Mascarilla (Para todo el personal)
  - Careta (Recepción, meseros, camareras y seguridad)
- Capacitación a todo el personal.
- Implementación de bitácora con control de temperatura de personal, proveedores, clientes y huéspedes.
- Implementación de check list diarios para todas las áreas.

## Comite COVID 19:

- Integrado por comité ejecutivo, este se reunirá una vez por semana para revisar check list y procesos.



## Puntos a revisar en reunión del comité COVID 19 :

- Bitácora de seguridad
- Actualizaciones
- Stock de químicos, EPI, (Área contable).
- Comentarios y sugerencias
- Check list por área:
  - A&B
    - Restaurante
    - Cocina
    - Salones
  - RDM
    - Recepción
    - Ama de llaves
    - Ares publicas
    - Piscina y playa
    - Seguridad
  - Mantenimiento
    - Fichas con la sanitización de equipos
    - Fumigación
    - Roll de desinfección de áreas



## Comedor de personal:

- Tener alcohol en gel.
- Lavamanos.
- Tener dosificador con amonio cuaternario, cada grupo es responsable de la desinfección del área.
- Información de normas y protocolo POST COVID 19.
- Guardar la distancia 1.5 metro de distancia, en el comedor podrán tomar sus alimentos únicamente 4 colaboradores con un lapso de 20m cada uno.
- Este se debe de sanitizar después de que cada grupo pase a ingerir sus alimentos, (Mesas y sillas y menaje).
- Colocar dispensador de papel toalla de un solo uso.



# ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

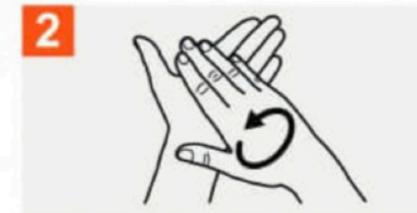
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



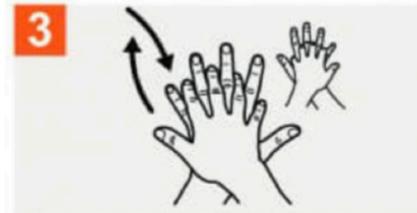
0 Mójese las manos con agua;



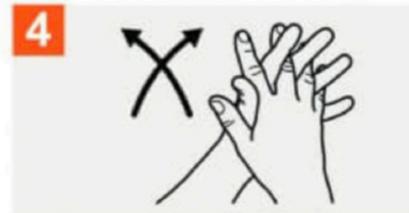
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



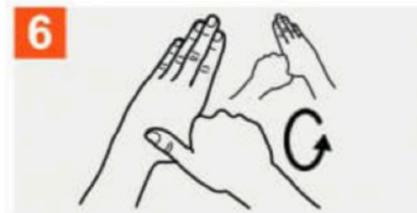
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



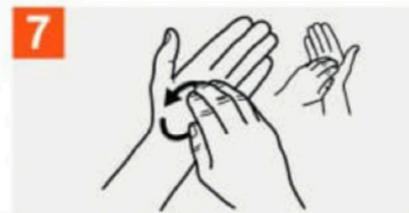
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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;



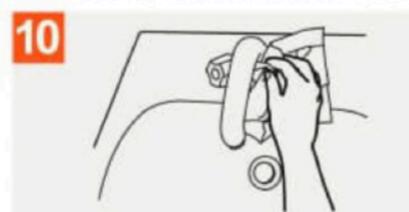
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



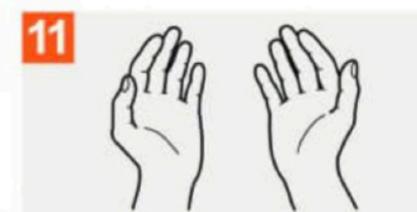
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands



Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio.



Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos, etc con desinfectantes o lejía.



Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.



Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19)  
EN CENTROS DE TRABAJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.



Cocinar los alimentos por encima de los 70° y mantener la cadena de frío.



Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tappers y etiquetas.



En los bufés, limitar la manipulación directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable.



**Vigilar la aparición de síntomas**

**Evitar al máximo el contacto con personas vulnerables**

**Quitarse los zapatos al llegar y dejar bolso, llaves y cartera en una caja en la entrada**

**Evitar tocar superficies y objetos hasta realizar higiene de manos y, si es posible, ducharse al llegar a casa**

**Limpiar el móvil y las gafas con toallita con agua y jabón o alcohol de 70°**

**Limpiar con lejía diluida (20cc por cada litro de agua) las superficies de otros objetos que se traigan del trabajo**

**Recomendaciones esenciales para nuestros colaboradores cuando regresen a sus hogares.**

**Evitar compartir objetos de uso personal y limitar la exposición de fluidos corporales con el resto de los habitantes**

**Limpiar con frecuencia superficies de las zonas comunes que más se tocan como interruptores, grifos, nevera, microondas, lavadora o muebles**

**Lavar la vajilla y la ropa con agua caliente a partir de 60°**

**Desinfectar con frecuencia objetos que puedan estar contaminados como mandos a distancia, teclados, tablets, teléfonos, pomos de puertas e interruptores**

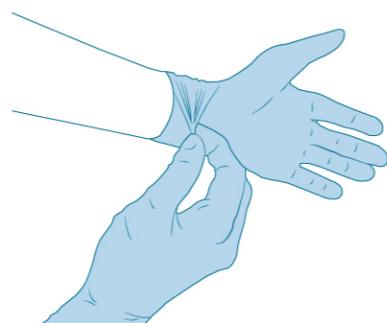
**RECUERDA:**

**EXTREMA LA HIGIENE DE MANOS**

**VENTILA LAS ÁREAS COMUNES**



## CÓMO QUITARSE LOS GUANTES CON SEGURIDAD



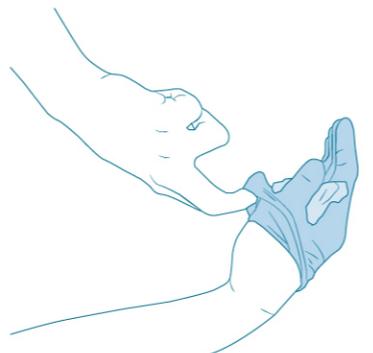
**1** Pellizca el guante en la muñeca. Evita tocar la piel.



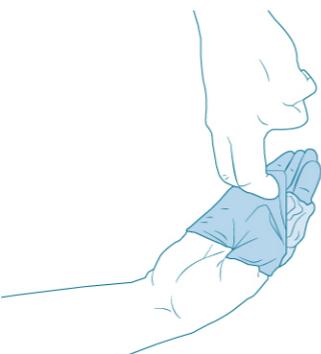
**2** Retira el guante totalmente.



**3** Recoge el guante con la otra mano **manteniéndolo sujeto y arrugado**.



**4** Deslizamos dos dedos dentro del segundo guante. **No tocar la parte exterior del guante.**



**5** Retiramos el segundo guante.



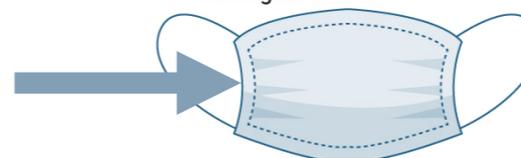
**6** Una vez nos quitamos los guantes, **los desecharmos en una papelera** con bolsa de plástico y la cerramos. **Lavamos las manos.**

FUENTE: INRS  
A. MATILLA | EL MUNDO GRÁFICOS

## ¿QUÉ TIPO DE MASCARILLA DEBO USAR PARA PROTEGERME DEL CORONAVIRUS?

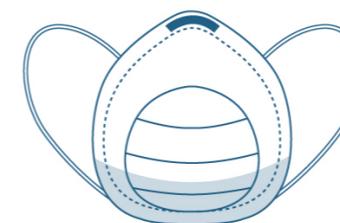
Existen de dos tipos:

**1º** Diseñadas para **filtrar las partículas emitidas por el usuario** durante la respiración, impidiendo que lleguen al exterior. También protege al usuario de salpicaduras de fluidos biológicos.



(las quirúrgicas o de bricolaje)

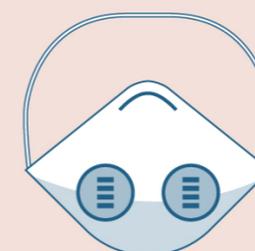
**2º** Las de **protección respiratoria**, filtran el aire que inhalamos del exterior. Estas retienen las bacterias y virus. **FFP (Filtering Facepiece.)**



**FFP1**

**78%** de eficacia de filtración mínima, 22% de fuga hacia el exterior. Protege de residuos no tóxicos y no fibrogénicos de **polvo o aerosoles**.

Para los virus gripales (gripe aviar, gripe A, coronavirus, etc) **se recomienda** siempre usar al menos **una mascarilla FFP2** de alta eficiencia, o incluso, preferiblemente una **FFP3**.



**FFP2**

**92%** de eficacia de filtración mínima, 8% de fuga hacia el exterior. Impide que inhalamos fluidos tóxicos de **polvo, aerosoles y humos**.



**FFP3**

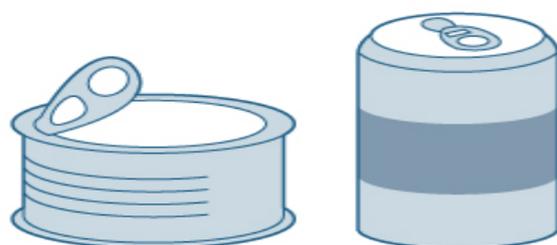
**98%** de eficacia de filtración mínima, 2% de fuga hacia el exterior. Es eficaz contra **bacterias, virus y esporas de hongos**.

FUENTE: Elaboración propia.  
A. U. | EL MUNDO GRÁFICOS

# DURACIÓN DEL CORONAVIRUS EN SUPERFICIES

Pruebas realizadas con el coronavirus SARS-CoV-1. Se han descrito similares comportamientos en el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2 o Covid-19).

■ Días ■ Horas



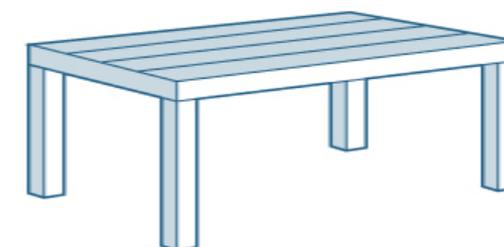
## ALUMINIO

■ ■ ■ ■ ■  
■ ■ ■ ■ 2-8 horas



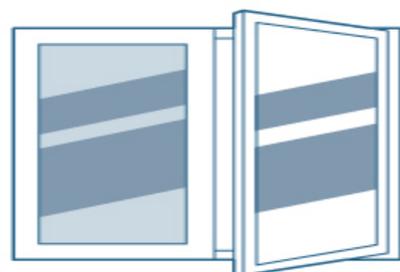
## GUANTES QUIRÚRGICOS

■ ■ ■ ■ ■  
■ ■ ■ ■ 8 horas



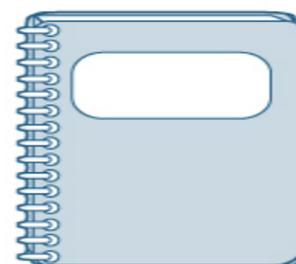
## MADERA

■ ■ ■ ■ 4 días



## CRISTAL

■ ■ ■ ■ 4 días



## PAPEL

■ ■ ■ ■ ■ 4-5 días



## PLÁSTICO

■ ■ ■ ■ ■ 5 días

FUENTE: Journal of Hospital Infection y The New England Journal Medicine  
J. AGUIRRE | EL MUNDO GRÁFICOS



## Pautas para atención de huéspedes:

### Área de ingreso y registro:

- Toma de temperatura a huéspedes y visitantes. (Área de seguridad)
- Llevar bitácora de huéspedes que se les toma la temperatura. (Área de seguridad)
- Atender a huéspedes 1 a la vez, con un distanciamiento de 1.5 metros.
- Señalizar la distancia entre cada persona.
- Solicitar a los huéspedes el uso de mascarilla.
- Ofrecer al huésped desinfectar manos con alcohol.
- El recepcionista deberá darle la bienvenida de forma inmediata.
- Entregarle el reglamento de la propiedad.
- Evitar adornos en el área.
- Desinfectar maletas con spray de solución de amonio cuaternario.
- Sanitizar la tarjeta de crédito con solución de amonio cuaternario al tomarla y devolverla. (De preferencia usar contactless POSs)
- Sanitizar documentos con lampara UV al tomarlo y al devolverlo.
- Sanitizar las superficies de trabajo, teclado y mouse de computadora con cada huésped que se atiende.
- Lavarse las manos por lo menos cada 20 minutos.



## Pautas para recepción:

- Colocación de alfombras desinfectantes en la entrada de la recepción.
- Se tendrán dos dispensadores en gel en el área de la recepción.
- Tener información del protocolo para huéspedes.
- Se tendrán 1 computadora.
- Tener suficientes lapiceros, estos tienen que ser desinfectados después del uso con solución de amonio cuaternario.
- Señalizar la distancia entre los huéspedes, 1 metro de distancia.
- Solicitar POS de contacto.
- Desinfectar las llaves después de cada estancia con solución de amonio cuaternario.
- Desinfectar teléfono, teclado, mouse y computadora con solución de amonio cuaternario cada vez que atienda a un cliente.
- Se deberá sanitizar el área general (pisos y áreas de contacto secundario) entre semana dos veces al día, y fines de semana conforme al movimiento.
- Limpieza profunda de baños públicos según horario, sanitizar dos veces al día y fin de semana según movimiento.



## Opciones de cobro:



Cobra a distancia con **Visa en Link**, solo debes enviar el link y tu cliente podrá pagar con su tarjeta de débito o crédito.



## Limpieza y sanitización:

- ✓ El personal debe andar con mascarilla y guantes de hule.
- ✓ Limpieza y sanitización en los puntos de contacto de los huéspedes:
  - \* Manijas de puertas
  - \* Puertas
  - \* Apagador
  - \* Dispensador de papel
  - \* Lavamanos
  - \* WC
  - \* Base papel toilet
  - \* Basurero
  - \* Espejo
  - \* Duchas
  - \* Llaves de ducha
  - \* Piso
  - \* Limpieza de encaminamientos
  - \* Basureros con bolsa negra.
- ✓ La solución desinfectante será amonio cuaternario a 400ppm en botella spray.



## Limpeza y sanitización de baños públicos y duchas:

- El personal debe andar con mascarilla y guantes de hule.
- Limpeza y sanitización en los puntos de contacto de los huéspedes:
  - Manijas de puertas
  - Puertas
  - Apagador
  - Dispensador de papel
  - Lavamanos
  - WC
  - Base papel toilet
  - Basurero
  - Espejo
  - Duchas
  - Llaves de ducha
  - Piso
  - Limpeza de encaminamientos
- La solución desinfectante será amonio cuaternario a 400ppm en botella spray.



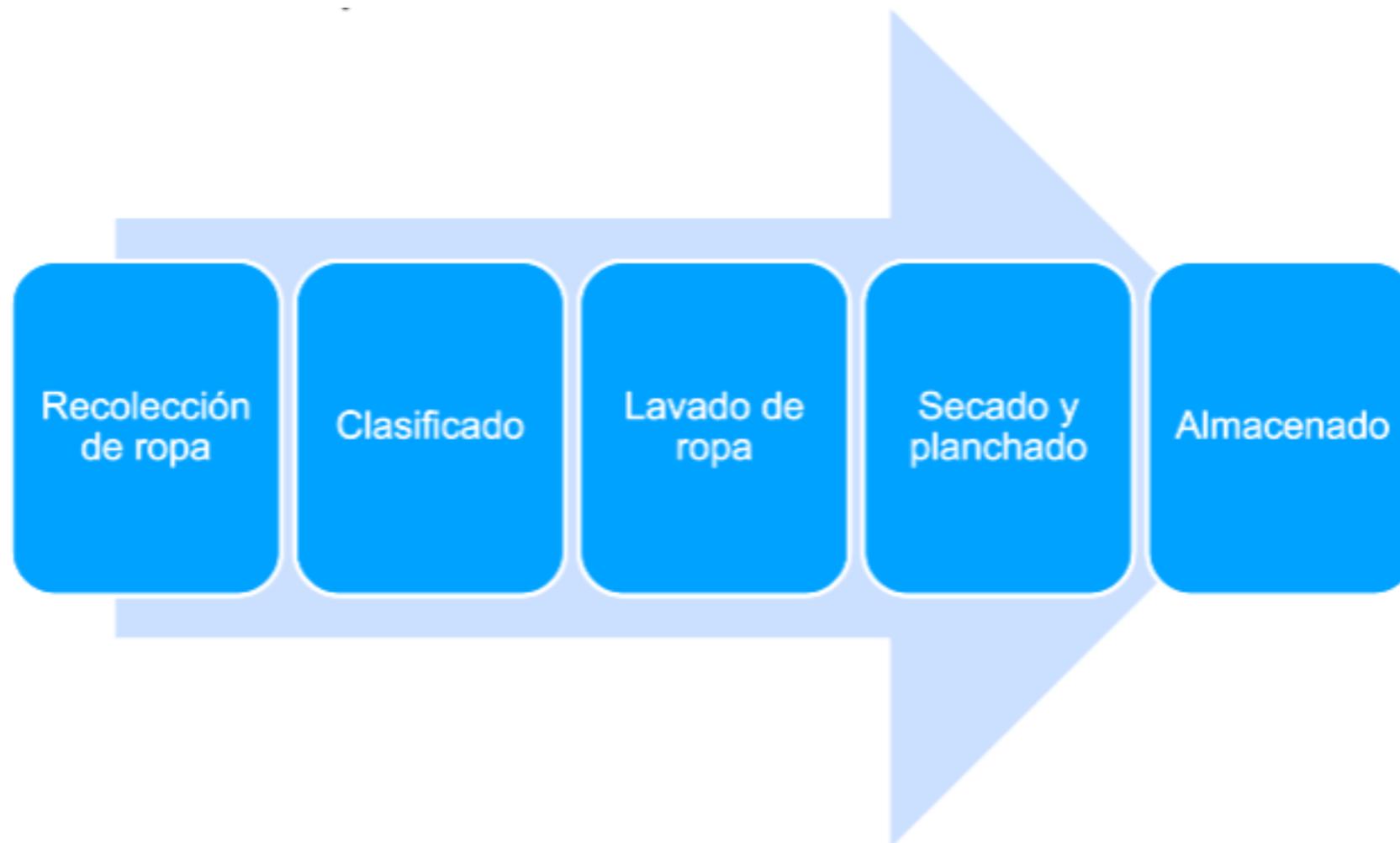
### **Vestidores:**

- ✓ Sanitizar el área, duchas y lockers una vez al día entre semana dependiendo la ocupación.
- ✓ Sanitizar lockers internamente, llaves de lockers después de cada uso.



## Lavandería:

- ✓ Tener un dispensador de gel en el ingreso al area.
- ✓ El personal tienen que usar mascarilla, copia y guantes de un solo uso.
- ✓ Lavar a 60 grados C la ropa de cama.
- ✓ Clasificar la ropa.
- ✓ Sanitizar área una vez al día entre semana y fin de semana dos veces.



## Pautas para el restaurante:

- **Mesas:**

- Un metro de distancia entre silla y silla
- Cuatro personas por cada 10 metros cuadrados
- Distancia entre los respaldos de las sillas colindantes debe ser un metro como mínimo.
- Es importante acompañar a los clientes a los lugares disponibles.
  
- El entorno de la mesa:
  - Montar la mesa sin nada, el mesero deberá llevar sal y pimienta en sobre, los cubiertos deben de estar protegidos con envoltorio de papel kraft.
  - Utilizar individual de papel kraft, en este podría estar el menú impreso.

- **Desinfectar lo siguiente:**

- Cubiertos, mesas, sillas, tent cards,

- **Recepción de comensales:**

- Recepción y acogida al cliente
- Información de las nuevas normas
- Servicio de bebidas
- Servicio de alimentos
- Retirada de platos
- Despedida al cliente



**OFERTA**  
**Porta Cubiertos**  
**Q195**  
EL MILLAR

**PROMOCIÓN PARA CUCHILLO DE MESA Y TENEDOR**  
Gosto por placa Q75.00

TU LOGO AQUÍ

**menu restaurant**

**PIZZAS**  
MARGARITA  
PEPPERONI  
VEGETARIAN

**BURGERS**  
CHILLI BEEF  
VEGETARIAN  
SPICY CHICKEN

**DRINKS**  
BOTTLED WATER  
FRESH JUICE

**BRUNCH**  
WAFFLES  
SALAD

**DESSERTS**  
CHEESECAKE  
CHEESECAKE

INCREDBLY DELICIOUS FOOD

DRINK OF THE DAY  
mocha

RESTAURANT



## **Comunicación:**

- Reducir las interacciones comensal/mesero.
- Anticiparnos a los deseos, pedidos y necesidades de los comensales.

## **Menús (Opciones a analizar):**

- Cuando ingrese el cliente mandarle el menú por whatsapp.
- Código QR (Colocados en tent cards)
- Menús emplastados

## **Contenido de la carta:**

- Desayuno (6 opciones)
- Dos entradas
- Dos sopas
- Dos ceviches
- Una opción de carne
- Una opción de pollo
- Tres opciones de mariscos (Camaron, filete de pescado y pescado entero).
- Dos postres
- Bebidas se analizara en base a popularidad.



## Normas esenciales:

- Capacitar al personal una semana antes de la apertura.
- Trabajar por turnos.



### Decálogo del mesero

1. Lavado de manos con agua.
2. Utilización de jabón en gel, por cada servicio.
3. Mascarilla y careta.
4. Sanitización de superficies con cloro o amonio cuaternario, mesas, silla y bandejas.
5. Sanitización de servilleteros.
6. Evitar saludar de mano.
7. No tocarse la cara.
8. Lavar el piso del restaurante cada 24 horas.
9. Sanitizar todo lo que toque el cliente.
10. Tener buenos hábitos de higiene personal.



## **Room service:**

- Utilización de bandejas para comida.
- Cubiertos con protector de papel kraft al igual que en restaurante
- Menus reducidos
- Servicio de cena
- Menus desechables (Impreso de hojas).
- Llamar a los 60m para recoger la charola.
- Las charolas se tiene que desinfectar después de cada servicio.



## WET BAR:

- \* Tener dispensador de alcohol gel en el ingreso.
- \* Desinfección de superficies.
- \* Utilizar vaso desechable para bebidas
- \* Evitar la contaminación cruzada (Uso de tablas)
- \* Tener en cloro los utensilios que se utilizan.
- \* Controlar las fechas de vencimiento de los productos perecederos.
- \* Indicarle al huésped que tiene guardar distanciamiento, ocupar un banco entre si.
- \* Se desinfectará con amonio cuaternario de acuerdo al movimiento.



## Area de cocina:

- Lavado de manos con jabón
- Utilización de jabón en gel
- Mascarilla
- Desinfección de superficies con cloro o amonio cuaternario.
- Proceso de desinfección de vegetales, frutas.
- Respetar los rangos de temperatura de cocción de cada alimento, 70 grados C.
- Evitar la contaminación cruzada (Uso de tablas)
- Llevar inventarios de carnes, mariscos y aves con fecha de ingreso.
- proceso de desinfección de vajillas y cuberterías con temperaturas superiores a 80 grados centígrados.
- Preservar la cadena de frío y mantener los alimentos conservados protegidos físicamente en todo momento mediante recipientes.
- Llevar bitácora de temperaturas de los equipos fríos.
- Roll de limpieza profunda.
- Tener proveedores que tengan el protocolo del COVID 19

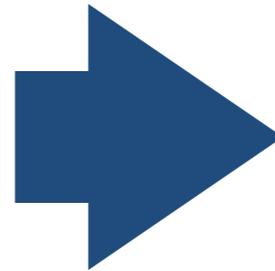


## Menú de desayuno:

- Chapin
- Omelette al gusto
- Americano
- Panqueques
- Chilaquiles
- Yougurt con fruta y granola
- Cereales

## Menú de almuerzo y cena:

- Caldo de mariscos
- Sopa de tortilla
- Sopa del día
- Ensalada mixta
- Sandwich de pollo
- Club sandwich
- Hamburguesa
- Espagueti bolognesa | Camarón
- Cena chapina
- Ceviche camarón | Capitan
- Plato Chapin
- Pollo al gusto
- Filete de pescado al gusto
- Mojarra frita 1.5 lb
- Camarones al gusto
- Pie de queso
- Crepes de nutella y helado de vainilla



Menús basados en popularidad de platillos, la carta de bebidas no tendrá ningún cambio.

### **Pautas para proveedores:**

- Tener proveedores con protocolo COVID-19
- Compra de mariscos con proveedores de confianza.
- Tener horarios específicos para recibir el producto.
- Llevar bitácora de proveedores.
- Verificar fechas de vencimiento (Se recibirá 60 días antes).
- Respetar la cadena del frío.
- No recibir alimentos mal empacados o averiados.

### **Almacenamiento:**

- Mantener bodegas ordenadas
- Colocar AC en bodega general y bodega seca de cocina.
- Etiquetar los alimentos
- Marcar fecha
- Rotación de productos.
- Llevar el sistema PEPS / FIFO



## Pautas para habitaciones:

- \* Mantener las puertas y ventanas abiertas cuando no se tengan huéspedes.
- \* Mantener la circulación de aire natural.
- \* Desinfección de:
  - \* Pasamanos (Gradas).
  - \* Manijas de puertas
  - \* Cerrojo de seguridad
  - \* Mirillas
  - \* Mesa de noche
  - \* Sillas y lamparas
  - \* Teléfono y control remoto envuelto en plastifilm
  - \* Manija de closet
  - \* Cajilla de seguridad
  - \* Interruptores de luz
  - \* Tiradores de cortinas
  - \* Minibar | Menú
  - \* Control Ac envuelto en plastifilm
  - \* Televisión
  - \* Basureros
  - \* Colgadores
  - \* Secadora en bolsa plastica
  - \* Grifos de lavado
  - \* Ducha
  - \* Mesas y sillas
  - \* Frigobar



## **Limpieza y desinfección de habitaciones:**

- \* Juego de paños de limpieza, codificado por colores para evitar contaminación cruzada.
- \* Retirar la ropa utilizada por el huésped envolviendo hacia el centro para evitar el contacto con el cuerpo, cara y uniforme.
- \* Hacer cambio completo de todo el juego de cama que se tenga estandarizado por habitación despues de cada check out.
- \* Sanitizar la habitación despues de cada check out
- \* Manejo de toallas, no revolverlas con la ropa de cama.
- \* Utilizar vasos desechables para el agua pura.

## **Limpieza y sanitización del baño:**

- ✓ Manijas de puertas
- ✓ Puertas
- ✓ Apagador
- ✓ Dispensador de papel
- ✓ Lavamanos
- ✓ WC
- ✓ Base papel toilet
- ✓ Basurero
- ✓ Espejo
- ✓ Duchas
- ✓ Llaves de ducha
- ✓ Limpieza de basurero
- ✓ Piso

La solución desinfectante será amonio cuaternario a 400ppm en botella spray.



## Limpieza y desinfección de habitaciones para casa de gerencia y colaboradores:

- Juego de paños de limpieza, codificado por colores para evitar contaminación cruzada.
- Retirar la ropa utilizada por el personal envolviendo hacia el centro para evitar el contacto con el cuerpo, cara y uniforme.
- Hacer cambio completo de todo el juego de cama que se tenga estandarizado por habitación.
- Manejo de toallas, no revolverlas con la ropa de cama.
- Limpieza tres veces por semana
- Desinfección una vez por semana
- Se quitaran las cafeteras.
- Desmontar minibares.
- Se sanitizara con amonio cuaternario.

## Limpieza y sanitización del baño:

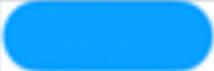
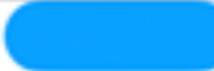
- ✓ Manijas de puertas
- ✓ Puertas
- ✓ Apagador
- ✓ Dispensador de papel
- ✓ Lavamanos
- ✓ WC
- ✓ Base papel toilet
- ✓ Basurero
- ✓ Espejo
- ✓ Duchas
- ✓ Llaves de ducha
- ✓ Limpieza de basurero
- ✓ Piso



### CODIFICACIÓN COLORES DE PAÑO

1		Uso de wc y perilla.
2		Madera y sillas.
3		Grifos y superficies de acero. (Toallas)

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Limpeza de vidrios	Ama de llaves					
Piso de duchas	Ama de llaves					
Pulido de madera	Ama de llaves					
Limpeza de ventiladores	Mantenimiento					
Limpeza del filtro AC	Mantenimiento					



## Salón de eventos:

## Capacidades:

Tipo de montaje	Pax
Escuela	12
Auditorium	16
Mesas Redondas	20
Mesa en U	10
Coctel	20
Mesa Imperial	12



## Pautas para uso de salón de eventos:

- Se tendrá un dispensador gel en el ingreso del salón.
- Las sillas no utilizarán funda.
- Antes y después de cada reunión se tiene que sanitizar piso, sillas, cañonera, micrófono y bocina.
- Para mesas de trabajo se le debe indicar al encargado del evento la distancia es de 1.5 metros.
- Se utilizará amonio cuaternario.



## Pautas para piscina y juegos infantiles:

- Lavado de piso y orilla de piscina dos veces por semana.
- Permitir el 50% de la capacidad máxima en cada piscina 60 pax en la piscina grande y 15 pax en la pequeña.
- Se colocara señalización indicándole a los huéspedes el protocolo de distanciamiento social.
- Los juegos infantiles se sanitizaran dependiendo el uso.
- Permitir el 50% de la capacidad máxima en area de piscinas y playa (50 pax)
- Colocar las sillas de playa (tumbonas) a una distancia de 2 metros, estas se deben sanitizar despues de cada uso.
- Se colocarán mesas y sillas del area para mantener el distanciamiento social.
- Los juegos infantiles se sanitizaran 3 veces al día, 10:00, 14:00, 16:00 horas.
- Se santizara con amonio cuaternario.



## **Pautas para piscina y juegos infantiles: Pautas para animación:**

- Tener alcohol gel en el área.
- Desinfectar:
  - Microfono, bocina y equipo de audio, esto aplica para discoteca a excepcion de luces.
  - Pelotas, raquetas, juegos de mesa y todo lo que tenga contacto con el cliente.
  - No se tendrán discoteca en el galeón
  - No se tendrán actividades donde se tenga acercamiento con el hoesped.
  - Utilizar amonio cuaternario.



## Pautas para mantenimiento:

- Personal con mascarilla.
- Usar gorra.
- Se debe sanitizar toda la herramienta con cloro o amonio cuaternario.
- Evitar el saludo de mano entre compañeros.

### Desinfección de A/Cs

1 vez

por semana se sumergirá el filtro de la unidad en solución desinfectante a base de amonio cuaternario por al menos 5 minutos.

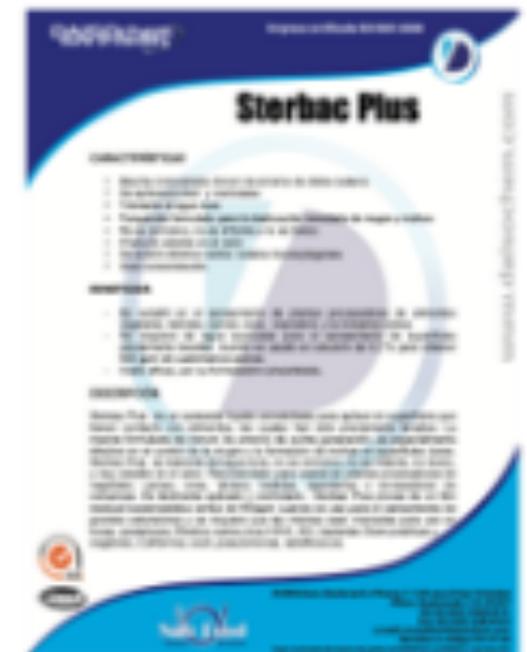
Se considera también el mantenimiento regular con sus controles correspondientes.



Empresa externa certificada para sanitización a fondo.

Areas publicas y habitaciones

\* Truly Nolen.



## Ficha técnica solución desinfectante Multi propósito:

### Amonio cuaternario 5ta. Generación a 200ppm



DIVISIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



CEX  
Banco de Alimentos  
Creciendo con Amor

### LION X DESINFECTANTE LÍQUIDO

**CARACTERÍSTICAS**

LION X es un producto desinfectante concentrado formulado en base al amonio cuaternario (amonio) para ser utilizado en cualquier superficie donde se requiera tener una efectiva desinfección. Es un producto eficiente contra una gran variedad de bacterias patógenas, tales como: *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Enterococcus*, *Enterobacter*, *Shigella*, entre algunas de las más conocidas.

**ÁREAS DE USO**

LION X es un producto formulado para ser usado en procesos de desinfección en la industria de Alimentos y áreas relacionadas, restaurantes, cocinas, comedores, laboratorios. El producto puede ser usado en procesos de desinfección en general en áreas en donde la desinfección es un tratamiento para controlar el crecimiento de microorganismos.

**PROPIEDADES**

- **Apariencia:** Líquido.
- **Oloror:** inodoro.
- **pH (concentrado):** 0.5 - 1.75.
- **Solubilidad:** soluble en agua.
- **Incompatibilidad:** Con ácidos y oxidantes fuertes.

**INSTRUCCIONES DE USO**

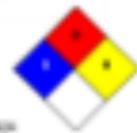
Antes de aplicar el producto se debe realizar una limpieza profunda de las superficies a desinfectar. Para desinfección general con 200 ppm o 2 mil de solución, aplique sobre la superficie y deje actuar. Si una superficie requiere a la amonía, después de aplicar la solución mantener por 5 minutos y después. Para desinfectar paredes, pisos, drenajes, pedregales se pueden usar concentraciones mayores de acuerdo a recomendación del asesor técnico CEX.

**PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

Mantener lejos del alcance de los niños. Usar la etiqueta, lentes de seguridad y guantes para evitar daños de la manipulación y posibles riesgos asociados.

Producto fabricado en Costa Rica por Corporación CEX de Costa Rica S.A.

Registros Sanitarios:  
Costa Rica: Q-50224-8 MAG-1071  
Salvador: 10001150106  
Guatemala: 00-1780  
Nicaragua: 00-100-0810  
Honduras: 1 Salud y 2014 SENASA Q-424  
Paraguay: 2074-01992  
Registo MSP: N° 110889 Q102






CEX  
Código: 10000101  
Modelo: 010000000  
Fecha de última revisión: 01/04/19  
Fecha de creación: 01/04/19  
Página: 1 de 1

CORPORACIÓN CEX • ventas@cexpcc.com • www.corporacioncex.com

	<b>HOJA DE SEGURIDAD</b>	Código: 10000101
	LION X	Modelo: 01-1000010
		Fecha de última revisión: 01/04/19
		Fecha de creación: 01/04/19

SECCIÓN I		
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE		
NOMBRE COMERCIAL DE LA SUSTANCIA	LION X	
MARCA (SI POSEE)	Kern	
TIPO DE PRODUCTO INGENIERO	Desinfectante líquido	
NOMBRE DE LA COMPAÑÍA FABRICANTE O TITULAR	CORPORACIÓN CEX DE COSTA RICA, S.A.	
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	300 metros este de la Trochera Colón, Colón de Toluca, San José, Costa Rica.	
PAÍS	Costa Rica	
N° DE TELÉFONO	2545-2500	N° DE FAX: 2297-1344
TELÉFONOS DE EMERGENCIA	911 / (506) 2223 1028 Centro Nacional de Intoxicaciones	
FECHA DE ÚLTIMA REVISIÓN DE LA MSDS	18Feb19	
SECCIÓN II		
CLASIFICACIÓN		
CLASIFICACIÓN SEGÚN EL ANEXO D	3 Irritantes	
SECCIÓN III		
COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES PELIGROSOS		
NOMBRE COMÚN O GENÉRICO DEL COMPONENTE PELIGROSO	% en/m	N° de CAS
Amonio dimetil amonio cloruro de amonio	5-15	12130-08-0
Amonio dimetil amonio cloruro de amonio	5-15	85409-25-0
SECCIÓN IV		
IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS Y EFECTOS POR EXPOSICIÓN		
EFECTO POR:	DETALLE	
INHALACIÓN	No produce riesgos y efectos por inhalación.	
INGESTIÓN	Puede causar irritación del sistema digestivo.	
CONTACTO CON LOS OJOS	Causa irritación.	
CONTACTO CON LA PIEL	El contacto prolongado puede causar irritación.	
CARCINOGENICIDAD	No aplica	
MUTAGENICIDAD	No aplica	
TERATOGENICIDAD	No aplica	
NEUROTOXICIDAD	No aplica	
SISTEMA REPRODUCTOR	No aplica	
OTROS	No aplica	





## Protocolo de actuación ante sospecha de COVID-19

Se considera alarma de sospecha a cualquier persona que presente los síntomas del virus:

- Dificultad para respirar.
- Temperatura arriba de 37.5°C.
- Tos seca.
- Diarrea.
- Dolor de cabeza.
- Dolor de garganta.

Al presentarse una sospecha se debe aislar a la persona.

- Si es huésped o tiene reservación, en su habitación.
- Se recomienda tener una habitación o área de asilamiento para otros casos.

Luego se debe llamar al Ministerio de Salud, a los números de emergencia COVID-19 para reportar el caso.

- 1517
- 1540

Al arribo de las autoridades, seguir sus instrucciones.

## Pautas para proveedores área de almacén general:

- Toma de temperatura
- Información gráfica en garita.
- Se deberá sanitizar el calzado en la alfombra ubicada en garita
- Solicitar al proveedor desinfectar manos con alcohol en gel
- El proveedor tiene que usar mascarilla y careta.
- Se debe sanitizar todo el producto que ingrese a almacén y a bodega seca de cocina.
- Atender a los proveedores 1 a la vez con un distanciamiento de 1.5 metros.
- Llevar registro de todos los proveedores en bitácora.
- Contar con una lista de proveedores con evidencia que cumplen las medidas de prevención.
- Limpiar y sanitizar piso o mesa después que se recoge el producto.
- Desinfectar carretas antes y después del ingreso del producto.
- El almacén se tiene que desinfectar dos veces por semana, domingo por la tarde y viernes por la mañana después que ingrese el producto.
- Se utilizara amonio cuaternario.



## Pautas para bodega:

- Desinfectar con amonio cuaternario todo el producto que ingrese al almacén general, ejemplo:
  - Producto embotellado
  - Producto enlatado
  - Producto en bolsa
  - Se tendrá una mesa en dicha área
- Desinfectar los vegetales y fruta en pila. (Esta se ubicará en el área de cafetería).
- Utilizar solución de cloro (1ppm x 1 litro).
- Todas las frutas y verduras tienen que venir en caja de plástico.
- No se permitirá las cajas de cartón o madera.
- Hieleras tienen que ser sanitizadas con termonebulizadora (Amonio cuaternario).
- Desinfectar carretas antes y después del ingreso del producto.
- El almacén se tiene que desinfectar dos veces por semana, domingo por la tarde y viernes por la mañana después que ingrese el producto.



## **Pautas para piloto:**

- Desinfectar timon, palanca y tablero del vehiculo.
- Usar mascarilla.
- Mascarilla y careta cuando vaya al mercado o recoger producto a Clarion.
- Debe cargar alcohol en gel.
- Protocolo por escrito.
- Respetar la cadena del frio para carnes, aves y mariscos.
- Ingreso del producto por el estacionamiento pegado a la recepción.

## **Contador | RDM | Gerencia:**

- Usar mascarilla.
- Mascarilla y careta cuando se atiende a clientes y proveedores.
- Aplicar alcohol en gel.
- Coordinar permanencia en el área de oficina.



## CRONOGRAMA PRE-APERTURA

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DIA 4
1	Capacitación protocolos	Gerencia				
2	Retoque pintura, áreas e instalaciones.	Mantenimiento				
3	Revision AC habitaciones.	Mantenimiento				
4	Resane cielo falso modulo 1 y 2.	Mantenimiento				
5	Retoque pintura mobiliario A&B	Mantenimiento				
6	Ordenar bodegas	Mantenimiento				
7	Revision equipo y sistema ARPON	Gerencia				
8	Limpieza profunda áreas.	Mantenimiento				
9	Montaje de habitaciones	Ama de llaves				
10	Sanitización de áreas	Ama de llaves				
11	Lavado de piso restaurante	Restaurante				
11	Montaje restaurante.	A&B				
12	Stocks Cocina	Gerencia   Contabilidad   Chef				

– BIBLIOGRAFÍA –

ESTRATEGIAS PARA LA REAPETURA

BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO  
DEL CONFINAMIENTO A LA REAPERTURA

GUÍA DE ACTUACION DE EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE ANTE EL COVID-19

