

PROTOSCOLOS DE PREVENCIÓN COVID - 19

Sum DREMS

SGS

MUTUAL
de seguridad
somos CChC

ECOLAB®

Responsables

Elaborado por:

Gerente Corporativo de Infraestructura
Raúl Ramírez

Fecha: Abril, 2020

Gerente Corporativo de Alimentos & Bebidas
Alejandro Farías

Fecha: Abril, 2020

Gerente Corporativo de Hoteles
Andrés Barraza

Fecha: Abril, 2020

Gerente Corporativo de Seguridad
Enrique Gloffka

Fecha: Abril, 2020

Gerente Corporativo de Marketing
Jimena Valdivia

Fecha: Abril, 2020

Revisado por:

Gerente Corporativo de Legal & Cumplimiento
José Humberto Sepúlveda

Fecha: Abril, 2020

Validado por:

Gerente Corporativo de Finanzas
Claudio Tessada

Fecha: Abril, 2020

Aprobado por:

CEO Sun Dreams
Jaime Wilhelm

Fecha: Abril, 2020

Bitácora de modificaciones al procedimiento

Versión	Fecha	Elabora	Revisa	Aprueba	Detalle del cambio
1	Abril 2020	R.Ramírez/ A.Farias /A.Barraza/ E.Gloffka /J.Valdivia	José Sepulveda/Sun Dreams Catalina Holtch/SGS	Jaime Wilhelm	Creación documento



Protocolos Generales

Sum DREAMS

COVID - 19

SGS

MUTUAL
de seguridad
somos CChC

ECOLAB®

1. Antecedentes

El presente documento tiene por objeto entregar los protocolos generales necesarios para el desarrollo de las actividades de todas las empresas del Grupo Sun Dreams dentro del marco de la convivencia con los Coronavirus.

Para efectos de cumplir con este propósito, se han diseñado los protocolos contenidos en este documento para prevenir la transmisión los coronavirus.

¿Cómo se transmiten los Coronavirus?

Los coronavirus se transmiten en la mayoría de los casos a través de grandes gotas respiratorias y transmisión por contacto directo.

¿Cuánto viven los Coronavirus?

Actualmente se desconoce el tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan la viabilidad en el medio ambiente del virus que produce la enfermedad COVID-19. Según los estudios que evalúan la estabilidad ambiental de otros coronavirus, se estima que el coronavirus del síndrome respiratorio

agudo severo (SARS-CoV) sobrevive varios días en el medio ambiente y el coronavirus relacionado con el síndrome respiratorio del Medio Oriente (MERS-CoV) más de 48 horas a una temperatura ambiente promedio (20 ° C) en diferentes superficies [4 – 5]. Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus que produce la enfermedad COVID-19 deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos los cuales son efectivos para combatir los coronavirus.

Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados o contaminados con el virus que produce la enfermedad COVID-19.

Este protocolo se basa en el conocimiento actual sobre el virus que produce la enfermedad COVID-19 y la evidencia proveniente de estudios en otros coronavirus. Adicional a ello, se desarrollan protocolo e instructivos específicos para cada área.

2. Objetivo

Proporcionar orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de los espacios públicos y todos los lugares de trabajo presentes en cada una de las instalaciones, determinando responsabilidades y técnicas que promuevan las buenas prácticas de desinfección y sanitización del ambiente, objetos y superficies de trabajo.

SGS

MUTUAL
de seguridad
somos CChC

ECOLAB®

3. Anfitriones y Clientes

La salud y seguridad de nuestros Anfitriones y clientes es nuestra prioridad número uno. Para ello la compañía ha implementado una serie de medidas que contribuyen al bienestar y la salud de todos quienes realicen sus labores y de todos nuestros clientes, las cuales se indican a continuación:



Medición de temperatura con termómetro digital

Los puntos de entrada estarán limitados para permitir que nuestro equipo de seguridad realice controles de temperatura no invasivos utilizando termómetros digitales. Cualquier persona que muestre una temperatura superior a 37,8 °C será llevada a un área privada para un examen secundario de temperatura temporal. Los Anfitriones o clientes que tengan una temperatura superior a 37,8°C no podrán ingresar a la propiedad y se les recomendará que asistan a un centro médico.

Distanciamiento físico

Será obligatorio mantener el distanciamiento físico de al menos a 1,0 mt de distancia de otros grupos de personas mientras se encuentran en una fila, usando ascensores o moviéndose por la propiedad. Se organizarán mesas de restaurante, máquinas de azar y otros diseños físicos para garantizar un distanciamiento adecuado. Se les recordará

a los Anfitriones que no se toquen la cara y que practiquen distanciamiento físico de al menos a un metro de distancia de los clientes y otros Anfitriones siempre que sea posible.

Health Track

Es obligatorio para todo el personal Sun Dreams, llenar su triaje diario en aplicación instalada en sus dispositivos móviles, las cuales generan un código de alerta en el caso que la persona tenga síntomas o allá tenido algún tipo de contacto con un caso positivo de Covid 19. Además nos permitirá la trazabilidad en las zonas de transito de las distintas instalaciones. Para mayores instrucciones de uso se crea protocolo Health Track.

Alcohol en gel

Los dispensadores de desinfectante, se colocarán en las entradas y áreas de contacto clave para clientes y Anfitriones, como accesos propiedad, áreas de recepción, Lobby de hoteles, salas de juegos de casino, entradas de restaurantes, espacios para reuniones y convenciones, salidas de ascensores.

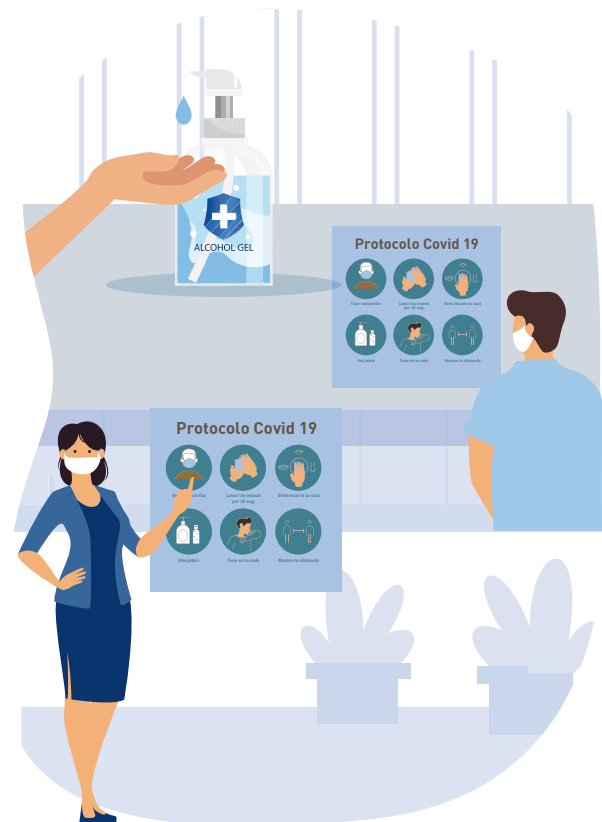
Señalización Front

Habrán recordatorios de salud e higiene en toda la propiedad, informando la forma adecuada de usar,

manipular y desechar las mascarillas. Las señales electrónicas de juegos de mesa también se utilizarán para mensajes y comunicación.

Señalización Back

Se colocarán carteles en toda la propiedad para recordarles a los Anfitriones la forma correcta de usar, manipular y desechar las mascarillas, usar guantes, lavarse las manos, estornudar y evitar tocarse la cara.



4. Responsabilidades de los anfitriones

Nuestros Anfitriones han recibido instrucciones claras sobre cómo responder rápidamente y reportar todos los presuntos casos de COVID-19. Estaremos listos para brindar apoyo a nuestros huéspedes y nuestro personal, para lo cual la compañía ha formado en cada una de las propiedades Brigada de cuidados Covid – 19. Este Comité será liderado por Gerente General de cada una de nuestras sucursales, siendo sus funciones las siguientes:

- Aplicar el protocolo de control sanitario de ingreso a la propiedad, si un anfitrión presenta los síntomas de COVID – 19, deberá informar los pasos a seguir y posteriormente realizará seguimiento del caso hasta comprobar si era positivo o negativo.
- Identificar si el anfitrión diagnosticado estuvo presente en las instalaciones durante 14 días antes del diagnóstico.
- Si un cliente presenta síntomas Covid 19 de manera evidente, informar al cliente detectado con los síntomas de la enfermedad que debe hacer abandono de la propiedad y dirigirse a algún centro médico.
- Activar protocolo de sanitización y desinfección del área donde estuvo el afectado o sospechoso de la enfermedad.



Las responsabilidades de cada uno de sus integrantes es la siguiente:

Gerente General

Debe liderar el equipo de manera de entregar todas las herramientas para el correcto funcionamiento de este equipo de intervención, la supervisión de capacitaciones pertinentes y, además será el encargado de tomar todas decisiones en el caso de emergencia y tener el contacto con las autoridades sanitarias en el caso de ser necesario.

Prevencionista de Riesgos

Es el encargado de activar los protocolos en el caso de sospecha o confirmación de casos ya sea de clientes y anfitriones, manteniendo además toda la implementación necesaria para lograr el objetivo, entregando permanentemente técnicas preventivas al personal. Además, será el encargado de la capacitación del equipo especializado de limpieza y desinfección.

Jefes de seguridad

Será la persona a cargo de todos los procesos de ingreso tanto de Anfitriones, clientes y colaboradores externos, como de las limitaciones de los accesos para que ninguna persona haga ingreso a la propiedad sin primero pasar por los controles sanitarios. Debe además informar a Gerente General los casos sospechosos.

Oficiales de Turno

serán los encargados en todos los turnos de vigilar en los controles de ingreso que se estén realizando correctamente. Además, son los encargados de tener la comunicación con el cliente o anfitrión que presente los síntomas de la enfermedad, explicando los protocolos internos. Debe notificar de inmediato a Jefe de Seguridad y Prevencionista de riesgos la situación.

Equipo especializado en limpieza y desinfección

Son los encargados de realizar todas las labores de limpieza y desinfección del área donde estuvo presente la persona infectada por Covid-19, utilizando todos los protocolos correspondientes para la labor señalada.

Integrantes Comité Paritario de Higiene y Seguridad

Equipos de apoyo que permitan verificar en terreno en las distintas áreas de trabajo el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.

Organigrama Comité Covid -19

Gerente General propiedad

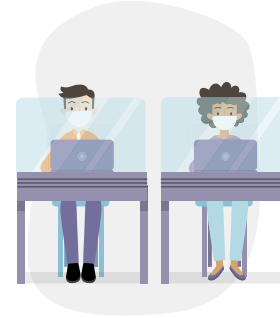
Jefes de seguridad / Prevencionista de Riesgos

Oficiales de turno / Equipo especializado en limpieza y desinfección

Las funciones y nombres de los integrantes de cada comité, quedarán publicados en lugares visibles de cada una de las propiedades, de manera que los anfitriones tengan claro a quién dirigirse en caso de notar a un compañero de trabajo o invitado con tos, falta de aliento u otros síntomas conocidos de COVID-19. Además se genera instructivo con las funciones y obligaciones de la Brigada Covid 19, en el cual se señala todo lo referido a que realizar en el caso de tener casos sospechosos de la enfermedad y casos confirmados.

Es responsabilidad también de los anfitriones que manifiestan cualquiera de los síntomas de COVID-19 informar a comité de los síntomas.

5. Responsabilidades de higiene y seguridad de nuestros anfitriones



Lavado de manos

La higiene correcta y el lavado frecuente de manos con jabón es vital para ayudar a combatir la propagación del virus. Todos los Anfitriones han recibido instrucciones de lavarse las manos o usar desinfectante cuando no hay un lavamanos disponible, cada 60 minutos (durante 20 segundos) y después de cualquiera de las siguientes actividades: usar el baño, estornudar, tocar la cara, soplar la nariz, limpiar, barrer, trapear, fumar, comer, beber, entrar y salir de la sala de juego, hacer un descanso y antes o después de comenzar un turno.

Entrenamiento COVID-19

Todos los Anfitriones recibirán capacitación sobre los protocolos de seguridad y saneamiento de COVID-19 con una capacitación más integral para nuestros equipos con contacto frecuente con los huéspedes, incluidos los servicios de limpieza, alimentos y bebidas, departamento de área pública, operaciones hoteleras y seguridad. Para realizar dichos entrenamientos, utilizaremos nuestras plataformas digitales, plataforma E-learning, instrucciones presenciales respetando los aforos y distanciamiento físico correspondiente, todo quedara con registro de asistencia.

Equipo de Protección Personal (EPP)

Todos los Anfitriones usarán el EPP adecuado en función de su función y responsabilidades y de conformidad con las indicaciones entregadas por el Ministerio de Salud. La capacitación sobre cómo usar y desechar adecuadamente todos los EPP será obligatoria. Cada anfitrión que ingrese a la propiedad se le proporcionará una mascarilla y su uso es obligatorio mientras se encuentre en la propiedad. Se proporcionarán guantes a los Anfitriones cuyas responsabilidades los requieran según lo determinen los procedimientos de higiene ambiental y BPM, incluidos los encargados de limpieza y los guardias de seguridad en contacto directo con los huéspedes. Los métodos de correctos de uso de EPP, quedaran establecidos en Instructivo de uso de EPP.

Reloj control

Las reuniones previas al turno de los Anfitriones se llevarán a cabo virtualmente o en áreas que permitan un distanciamiento físico apropiado entre los Anfitriones. Los departamentos más grandes escalonarán los tiempos de llegada de los Anfitriones para minimizar el volumen de tráfico en los pasillos y ascensores de servicio. El desinfectante de manos estará disponible en cada ubicación de reloj control y se requerirá que los Anfitriones desinfecten sus manos después de marcar. Nuestro equipo de marketing asegurará una comunicación constante y se seguirán y actualizarán los procedimientos adecuados de EPP y saneamiento. En cada uno de los protocolos específicos por área y sectores de trabajo se identifican los aforos permitidos

Protocolos Hoteles



COVID - 19



1. Huespedes

Llegada del huesped

■ Los guardias de seguridad darán la bienvenida y saludará a cada visitante, explicado cuales son los protocolos de ingreso al hotel. Posteriormente se les realizará control de temperatura y según esto se determinará su ingreso, se le pedirá que usen desinfectante para manos y mascarilla que deben traer personalmente.

Los accesos - Conserjeria

- Los huéspedes ingresarán a la propiedad a través de puertas abiertas, automatizadas u operadas manualmente por un anfitrión.
- Los servicios de valet parking quedan suspendidos.
- Los Anfitriones no abrirán las puertas de automóviles o taxis.
- Los equipajes de los huéspedes pasarán por un proceso de desinfección, el cual estará a cargo de personal de conserjería.



- La manipulación del equipaje será de responsabilidad del huésped hasta pasar los controles establecidos.
- Una vez traspasado el punto de control y sanitización se solicitará al huésped dejar su equipaje para desinfección. Para lo cual se confecciona “Instructivo de desinfección de equipaje”.
- Los huéspedes que soliciten el servicio de botones recibirán asistencia y el carrito de maletas se desinfectará después de ser utilizado.
- Una vez realizado este protocolo, el huésped podrá acercarse a counter, respetando las medidas de distanciamiento social.



Check In

- Una vez pasados los controles establecidos en los accesos de cada una de las propiedades, se deberá entregar información general con las medidas que ha dispuesto el establecimiento para el control de esta enfermedad, como asimismo información referida a sintomatología y números de teléfono de contacto en caso de presentar algún inconveniente médico asociado a la enfermedad en cuestión.
- Esta Información estará además publicada en un Punto Visible y Destacado de los Counters y además se informará lo referente al centro médico que corresponda al lugar indicando dirección y número de teléfono de contacto.
- El número máximo de anfitriones en recepción será de dos personas. El aforo permitido de huéspedes será calculado según cada instalación.
- En caso de detectarse algún huésped que presente sintomatología se dará aviso de inmediato a Comité de cuidados Covid -19, quienes adoptaran el procedimiento de aislamiento del huésped en el sector correspondiente.

Check out

- La Distancia Mínima de cada cliente que espere Atención NO deberá ser inferior a 1 mts, indicada por líneas de Separación, en todas las áreas públicas de hotel, ascensores, oficinas, pasillos entre otros.
- El Uso de Mascarilla será de carácter Obligatorio.
- La botonera del POS debe estar permanentemente cubierta por plástico tipo Alusa el cual deberá ser cambiado periódicamente, y debe ser desinfectada independiente que tenga cobertura.
- Todo pago se deberá tratar de generar por medio de uso del POS, evitando en la medida de lo posible el uso de Efectivo. En el caso que se ocupe dinero en efectivo anfitrión debe aplicar alcohol gel de manera inmediata luego de su manipulación y después de terminada la atención al huésped lavarse las manos, adicional a ello debe sugerir al huésped la desinfección de sus manos con alcohol gel.
- La interacción al momento del cierre de cuentas deberá realizarse a una distancia mínima de 1 mt, quedando estrictamente prohibido el contacto directo con los huéspedes.

- Para revisión de la cuenta esta se dejará Sobre el Counter debiendo ser dejada en el mismo lugar por parte del huésped en caso de estar todo en orden.
- En caso de requerirse la firma de la cuenta se facilitará un lápiz al huésped en caso de este no tenerlo. El lápiz No será retornado.



Reservas

Al momento de establecer contacto con clientes o empresas que requieren solicitud de Reservas, se les deberá indicar claramente las condiciones con las cuales nos encontramos operando.

Se Insistirá en los puntos exigidos por la compañía, los cuales son:

- Uso Obligatorio de Mascarilla al interior de cada dependencia de la unidad Hotel, la cual debe traer personalmente.
- Control sanitario antes de ingresar al Hotel. El que consiste en toma de temperatura y documentos que se especifican en Protocolo Prevención Covid 19 Hotel.
- Cumplir con las normas de higiene, al entregar equipaje, en su proceso de check in y check out y el uso de Dispensadores de Alcohol Gel al ingresar a sectores de uso Público.
- Respeto al Número Máximo de Huéspedes en cada Elevador.
- Respeto por Distancia mínima de 1,0 mts en Todo espacio público de Hotel.
- Al Momento de Confirmar la reserva, se enviará adjunto con carta de Confirmación, cada uno de los puntos en cuerpo de mensaje.



2. Ascensores para huéspedes del hotel

- Uso obligatorio de mascarillas al interior de ascensor.
- Un anfitrión estará presente para desinfectar los paneles de botones a intervalos regulares, al menos una vez por hora.
- Se publicarán carteles para explicar los procedimientos actuales.
- No se permitirán más de tres clientes por ascensor.



3. Productos de limpieza y desinfección

Las propiedades utilizan productos y protocolos de limpieza que cumplen con las pautas de la Nch y los recomendados por el Ministerio de Salud y están aprobados para su uso y son efectivos contra virus, bacterias y otros patógenos en el aire y en la sangre. Estamos trabajando con nuestros proveedores, socios de distribución y proveedores para garantizar un suministro ininterrumpido de estos productos de limpieza y el EPP necesario.

La descripción de qué tipo de productos se deben utilizar se detallan en Protocolos Covid 19 Hotel.

Espacios públicos y zonas comunes

La frecuencia de limpieza y desinfección se ha incrementado en todos los espacios públicos con énfasis en las superficies de contacto frecuente, incluidos, entre otros, mostradores de recepción, botones, ascensores y sus respectivos botones, manijas de puertas, baños públicos, llaves de habitaciones, y cerraduras, cajeros automáticos, pasamanos de escaleras mecánicas y escaleras, mostradores de jaulas de casino, máquinas de juego, mesas de juego, equipos de gimnasio, superficies de comedor y áreas de descanso. Los detalles de este proceso se especifican en los manuales de limpieza y desinfección entregados por Ecolab.

Habitaciones de clientes

Los protocolos de limpieza y desinfección líderes en la industria se utilizan para limpiar las habitaciones de los huéspedes, con especial atención a los elementos de alto contacto, incluidos los controles remotos de televisores, asientos y manijas de inodoros, manijas de puertas y muebles, manijas de grifos de agua, mesas de noche, teléfonos, paneles de control en la habitación, interruptores de luz, termostatos, radio reloj, portaequipajes, poltronas, etc.

Para lograr la óptima limpieza y desinfección de las habitaciones se realizarán las siguientes acciones:

- Al Inicio de Jornada, cada carro que acceda al servicio de Pisos deberá ser Sanitizado.

■ Todo el personal del hotel que acceda a una habitación Ocupada (mucama de piso, garzones Room Service, Mantenición etc.) deberá llevar mascarillas adecuadas y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del pasajero, en caso de encontrarse este Presente.

■ La Mucama se pondrá un delantal o bata apropiada, desechable, y guantes antes de entrar en la habitación. No se debe Ingresar el carro de limpieza en la habitación.

■ Retirar la ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa hasta el momento de lavarlas (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Lavar a máquina a 45°, utilizando los detergentes entregados por proveedor. Las bolsas deben ser marcadas con la fecha del retiro.

■ El proceso de secado se debe realizar entre 52° y 72° C.

✓El proceso de planchado se debe realizar a 140° C.

■ Fundas de Almohada serán cambiadas a Diario.

■ No se requiere un tratamiento especial para la ropa utilizada por el pasajero y tampoco es necesario una vajilla desechable, salvo las medidas de protección indicadas anteriormente.



- El material desechable utilizado por el huésped (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará introduciéndolo en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará en la basura.
- Cuando el huésped abandone definitivamente la habitación, hay que retirar todos los elementos de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.,) y desecharlos.
- Hacer una limpieza y una desinfección posterior con solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de desinfectante en un litro de agua).
- Usar siempre papel desechable para hacer la limpieza.

Back Office

La frecuencia de limpieza y desinfección también aumentará en las áreas de alto tráfico Back ok House, con énfasis en los comedores de Anfitriones, entradas de Anfitriones, salas de control uniformes, baños de Anfitriones, muelles de carga, oficinas, cocinas, escritorios de servicio de Relaciones con los Anfitriones, salas de capacitación, etc.

Transporte de Personal y Huéspedes

Todo vehículo proporcionado por la compañía para el Transporte de Huéspedes o Anfitriones, deberá ser Sanitizado después de cada uso, con equipos de ozono y sanitizantes en aerosol. Los vehículos ha llamado externos a la compañía y que transporten pasajeros , se debe verificar que sus conductores cumplan con las normas de protección señaladas en este protocolo, con la empresa de transportes asociadas. En el caso que el huésped decida su propio medio de transporte será solo de su responsabilidad. Todo lo que se refiere a transporte se especifica en Protocolo uso de Buses.

Equipamiento compartido

Las herramientas y equipos compartidos se desinfectarán antes, durante y después de cada turno o en cualquier momento que el equipo se transfiera a un nuevo anfitrión. Esto incluye teléfonos, radios, computadoras y otros dispositivos de comunicación, terminales de pago, implementos de cocina, herramientas de ingeniería, botones de seguridad, folios, equipos de limpieza, llaves, relojes y todos los demás artículos de contacto directo utilizados en todo el complejo. Se suspenderá el uso de equipos

compartidos de alimentos y bebidas (incluidas las cafeteras compartidas).

Presunto caso Covid-19 en habitación

En caso de presunto caso de COVID-19, la habitación del huésped será retirada del servicio y puesta en cuarentena. Esta habitación no será devuelta al servicio hasta que el caso haya sido confirmado o despejado. En el caso de un caso positivo, solo será devuelta al servicio después de someterse a un protocolo de saneamiento mejorado por equipo especializado de Comité de limpieza Covid-19. De acuerdo a manuales de limpieza y desinfección que entregara nuestro proveedor.

Filtro de aire y limpieza de climatización

La frecuencia de reemplazo del filtro de aire y la limpieza del sistema de HVAC se ha incrementado y se maximizará el intercambio de aire fresco. Y se procurará tener un equipo purificador de aire en cada habitación.



4. Montaje de habitaciones

Con el objeto de reducir los puntos de contacto entre cliente y equipamiento de habitaciones se retiraran:

- Retirar cojines decorativos.
- Retirar lámparas de velador.
- Retirar lámparas de pie.
- Retirar piecera.
- Retirar toda papelería.
- Frazadas y almohadas adicionales ubicadas en closet (quedarán a pedido).

Se mantienen

- Poltronas.
- Lámparas de escritorio.
- Controles remotos / Alusa Plast.
- Radio reloj .
- Equipo purificador aire / Ozono.



5. Puntos de contacto específico

Para lograr las óptimas condiciones de higiene y sanitización de nuestros Hoteles, se trabaja en los siguientes puntos de contacto específicos, los cuales al ser tratados de forma correcta previenen el contagio de la enfermedad. Dichos puntos son los siguientes:

Habitaciones de los huéspedes:

- Manijas de las puertas.
- Escritorio, mesa, sillas y lámparas .
- Manija de la cómoda.
- Interruptores de luz y termostatos .
- Tiradores de las cortinas .
- Minibar, menú y habitación contigua.
- Teléfono y teclado, control remoto y reloj alarma.
- Televisión.
- Cerrojo de seguridad y mirilla.
- Puntos de contacto de los basureros.
- Manija de la plancha, colgadores y repisa para maletas.
- Grifos del lavabo y manijas de los inodoros.

Baños

- Manijas de las puertas.
- Grifos del lavabo y manijas de los inodoros.
- Manija del dispensador de toallas de papel .
- Placas de empuje de los dispensadores de jabón.
- Estaciones para cambiar pañales a los bebés.
- Puntos de contacto de los basureros.



Áreas de recepción

- Manijas de las puertas, placas de empuje, umbrales y pasamanos.
- Teléfono y teclado.
- Mesas y sillas.
- Estaciones de café y bebidas.
- Máquinas expendedoras y de hielo.
- Quioscos de información para el público.
- Puntos de contacto de los basureros.
- Sillas altas para niños.

Otros

- Pasamanos escaleras de emergencia.
- Ascensores.



Protocolos Salas de juego



COVID - 19

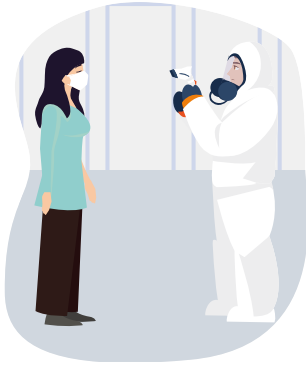
SGS


MUTUAL
de seguridad
somos CChC

ECOLAB®



1. Ingreso a la sala de juegos



Ingreso a la sala de juegos

- Debe respetar la distancia social, considerando las líneas de acceso que se encuentran demarcadas.
- Luego limpie sus pies en alfombra sanitaria, con producto en base amonio cuaternario.
- Mostrar su identificación a personal de seguridad.
- Someterse a control de temperatura y recibir información de nuestro personal.
- Usar mascarilla en todo momento al estar al interior de la sala.

Llegada del cliente

- Se entregará a cada cliente los procedimientos de limpieza y sanitización presentes al interior de la sala, entregando además sus responsabilidades que debe tener al interior de ella, mientras dure su estadía.

Circulación interna en la sala de juegos

- Una vez pasados los controles establecidos en los accesos de cada una de las propiedades, se deberá entregar información general con las medidas que ha dispuesto el establecimiento para el control de esta enfermedad, como asimismo información referida a sintomatología y números de contacto en caso de presentar algún inconveniente médico asociado a la enfermedad en cuestión
- En cada uno de los pasillos se instalarán flechas que indiquen el correcto tránsito al interior de la sala de manera de evitar cruces entre clientes.
- No podrán estar detrás de otro cliente mientras esté en su proceso de juego.
- Las máquinas han sido instaladas de manera de mantener el distanciamiento social, por lo que se prohíbe mover el mobiliario.

lockers y guardarropiás

- Los servicios de locker y guardarropiás, permanecerán bloqueados mientras dure la contingencia.



2. Máquinas de azar

Protocolo de limpieza y desinfección

- Se instalará en cada isla una estación desinfectante, la cual debe contener dispensadores de alcohol gel y de toallas húmedas desinfectantes.
- En cada isla además se debe instalar un contenedor con tapa y bolsa de retiro de uso exclusivo para desechar toallas desinfectantes y elementos de protección personal.
- Existirá personal de aseo para limpieza de superficies, maquinas, sillas y retiro de basura al interior de la sala de juegos. Quienes deberán realizar su función de acuerdo a los procedimientos y productos dispuestos por la empresa los productos utilizados y las especificaciones técnicas de cada uno de ellos, son las entregadas por nuestro proveedor Ecolab y estarán disponibles en los manuales y procedimientos. Especial cuidado se tendrá con las alfombras de la sala las que serán limpiadas a diario con temperatura y aplicación de productos desinfectantes.
- Se instalará señalética que indique cuales son las medidas de sanitización presentes al interior de la sala de juegos, además de un recordatorio permanente de prevención.



Distanciamiento social

- Las máquinas azar han sido reubicadas de manera de cumplir con el distanciamiento social.
- Han sido instalados acrílicos que contribuyan a mantener el distanciamiento social.
- Los clientes no podrán estar detrás de la silla de otro jugador. nuestro personal de seguridad y equipo de la brigada COVID 19, quienes invitaran al cliente a seguir dichas instrucciones.

3. Mesas de juego

Protocolo de limpieza y desinfección

- En cada una de las mesas de juego se encontrará disponible una estación sanitizante que contará con alcohol gel y toallas desinfectantes.
- Se utilizarán equipos ionizadores de aire adosados a equipos manejadoras de aire , para eliminar presencia del virus en el ambiente de la sala.
- Croupier debe lavarse las manos frecuentemente por los menos cada 40 minutos, para facilitar ese proceso se instalaron lavamanos cercanos a los Pit de juegos.
- Las mesas de juego serán desinfectadas con líquidos Alcodiox, por personal de limpieza, cada vez que un cliente termine el juego, lo mismo debe ocurrir en la silla utilizada.
- Los dados serán desinfectados para cada nuevo tirador
- Cada mesa contará con dispensador de líquido desinfectante alchodiox para desinfectar el exterior



de la barajadora (sabot) de cartas al entrar en un juego y el interior de la sabot de cartas cuando el juego se acaba.

- Se procederá a desinfectar el exterior de los barajadores cada cuatro horas; abrirlo una vez por semana para desinsectar.
- La cabeza de la ruleta, la bola y la carretilla se desinfectaran cada vez que un nuevo crupier ingresa al juego.
- Las fichas se desinfectan cuando el nuevo crupier entra al juego con equipos de ozono.
- Los radios y el espejo Big Six Wheel serán desinfectados por personal de aseo en la apertura y cierre.
- Pit Podiums debe ser desinfectado por personal de aseo cada hora, incluidos teléfonos, computadoras, todas las superficies duras y gabinetes.
- Para desinfectar la paleta de dinero al llegar al juego, se utilizará líquido desinfectante.



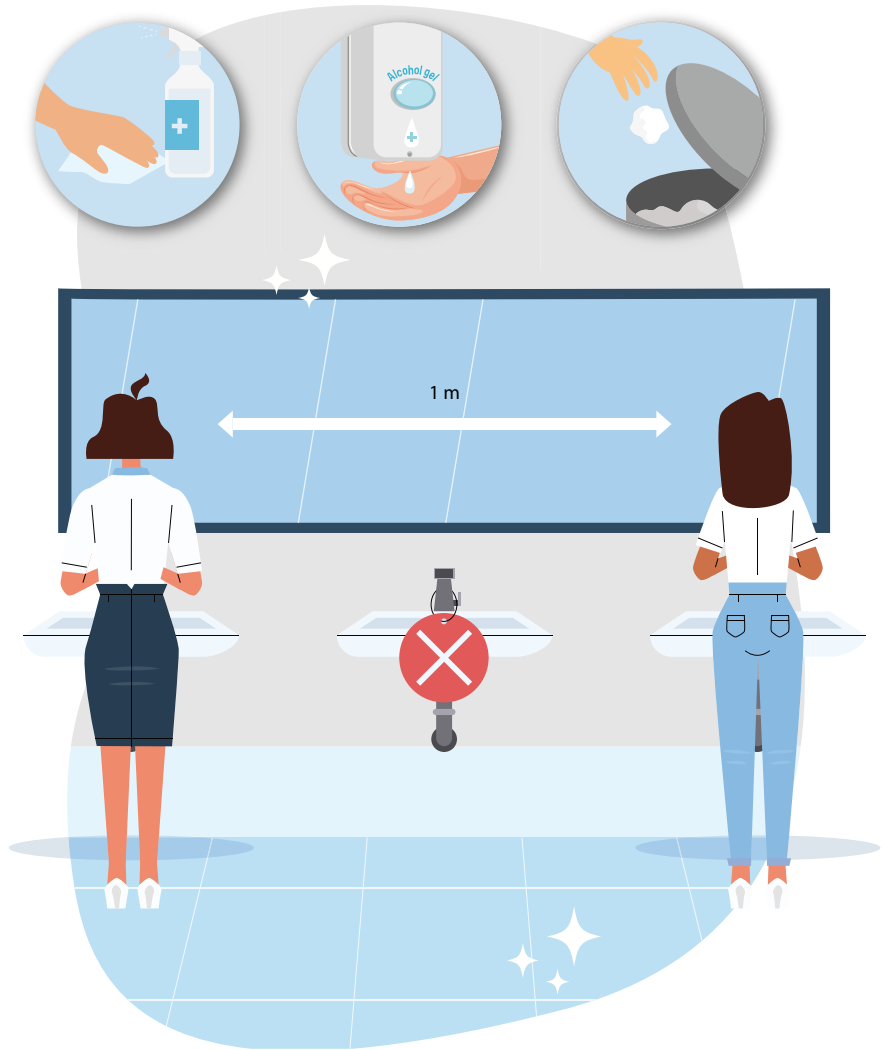
Distanciamiento social

- En cada mesa existirá un máximo de cuatro sillas, una en cada esquina y dos sillas central.
- En mesas grandes se podrá utilizar máximo cuatro sillas.
- Se instalarán acrílicos de prevención de contacto de fluidos entre croupier y cliente. Esta medida no excluye el uso de mascarillas. (para cliente y anfitrión).
- Disuadir a los clientes no relacionados de congregarse detrás de los jugadores.



4. Baños públicos salas de juego

- El personal que realice la limpieza y desinfección de baños, lo debe hacer de manera permanente, utilizando todos sus elementos de protección personal los que debe ir renovando y por ningún motivo circular y manipular objetos que se encuentren fuera de los baños con estos objetos.
- Se debe permitir el ingreso simultáneo máximo en una cantidad que equivale a la Mitad de la suma de WC más urinarios del baño. Lo cual será supervisado por personal de aseo permanente en los servicios higiénicos, además de los equipos de supervisión interna Brigada Covid 19.
- Evitar salpicar agua y otros fluidos en las superficies y elementos de baño.
- Todos los papeleros que se encuentren en su interior deben tener tapa y bolsa de retiro de desechos.
- Los secadores de mano electrónicos quedarán inhabilitados.



5. Puntos de contacto específicos en salas de juegos

Para lograr la óptimas condiciones de higiene y sanitización de nuestros Casino, se trabaja en los siguientes puntos de contacto específicos, los cuales al ser tratados de forma correcta previenen el contagio de la enfermedad. Dichos puntos son los siguientes:

Oficinas individuales y salones VIP

- Manijas de las puertas, placas de empuje, umbrales y pasamanos.
- Interruptores de luz.
- Mesas de juego.
- Escritorios, mesas y descansabrazos.
- Manijas de archivadores.
- Puntos de contacto de los basureros.
- Teléfonos y teclados.
- Computadoras, teclados y mouse.
- Elementos de juego.

Baños

- Manijas de las puertas.
- Grifos del lavabo y manijas de los inodoros.
- Manija del dispensador de toallas de papel.
- Placas de empuje de los dispensadores de jabón.
- Estaciones para cambiar pañales a los bebés.
- Puntos de contacto de los basureros.



PROTOCOLO PREVENCIÓN COVID - 19 AA&BB

Sum DREAMS

SGS


MUTUAL
de seguridad
somos CCHC

ECOLAB®

1. Cocinas

Protocolo de limpieza y desinfección

- En cada una de las cocinas se instalarán estaciones sanitizantes, las cuales van a contener alcohol gel y toallas desechables.
- Todos los utensilios de cocina son lavados con líquidos industriales desinfectantes. Los cuales se detallan en Protocolo Prevención Covid 19 AA&BB Cocinas.
- Mesones de trabajo son desinfectados cada 30 minutos con líquido desinfectante Alcodiox.

Personal de cocinas

- El personal de cocina antes de ingresar debe pasar por todos los controles sanitarios en acceso de personal. Los cuales se detallan en Protocolos de Ingreso.
- Deberá utilizar elementos de protección personal, tales como, trajes desechables, pecheras desechables, guantes, los cuales debe desechar cuando termine su turno.

- Le personal seguirá todas las instrucciones entregadas en BPM y aquellas descritas en Instructivo de cocinas.



2. Comedores de personal

- Las estaciones de servicio, los carros de servicio, las estaciones de bebidas, los mostradores, los pasamanos y las bandejas deben desinfectarse al menos una vez por hora y deben ser registrados por un especialista en el área de alimentos y bebidas.
- Mesas de comedor, mesones de atención y sillas deberán desinfectarse después de cada uso.
- Condimentos para servir en sachet desechables.
- Desinfectar las bandejas después de cada uso.
- Contenedores de almacenamiento para desinfectar antes y después de cada uso.
- Respetar las medidas de distanciamiento social entre los anfitriones. Disponer las sillas de modo zigzag.
- No se servirá ningún alimento en modo bufet, todos los platos deben venir sellados y deben ser manipulados por el propio anfitrión.
- Seguir todas las instrucciones de Protocolos de Prevención Comedores de Personal.



3. Restaurantes

Recomendaciones generales

- Las estaciones de servicio, los carros de servicio, las estaciones de bebidas, los mostradores, los pasamanos y las bandejas deben desinfectarse al menos una vez por hora y deben ser registrados por especialistas del área de alimentos.
- Cuando sea posible, se asignarán terminales POS a un único servidor y se desinfectarán entre cada usuario y antes y después de cada turno. Si se asignan varios servidores a un terminal POS, los servidores desinfectarán sus manos después de cada uso.
- Mesas de comedor, barras de bar, taburetes y sillas deben ser desinfectada después de cada uso.
- Condimentos para servir solo en modo individual tipo sachet.
- Los lápices y todos los demás artículos de contacto reutilizables para clientes se desinfecten después de cada uso o uso único
- Los menús serán de un solo uso y desechables.
- Los manteles y servilletas serán individuales



desechables y no porosos, serán desinfectados después de cada uso.

- Desinfecte las bandejas (todos los tipos) y las bandejas desinfectadas después de cada uso.
- Contenedores de almacenamiento para desinfectar antes y después de cada uso.
- Todos los condimentos y utensilios de autoservicio serán retirados y disponibles en cajeros o servidores
- El servicio de servilletas se suspenderá hasta nuevo aviso (no se debe colocar en el regazo o volver a plegar)
- Los aperitivos se servirán por persona y no serán compartidos por la mesa.
- Todos los alimentos y bebidas que se colocarán en la mesa.
- Seguir todas las instrucciones descritas en protocolos Prevención Covid 19 – Restaurantes.

Distanciamiento social

- En el caso de tener que realizar filas para ingresar a uno de los restaurantes, se deberá respetar la distancia social de 1 mt.
- Las mesas y sillas serán distribuidas de manera de evitar el contacto social.

- Opciones adicionales de café de servicio rápido para abrir según la demanda y la longitud de las líneas físicamente distanciadas (Lobby Bar, . Coffee Cart)
- Las barras de servicio de casino contarán con personal para permitir el distanciamiento apropiado entre los Anfitriones.
- No se realizarán servicios de Room Service, mientras dure la contingencia.



4. Puntos de contacto específicos en áreas de AA&BB

Para lograr las óptimas condiciones de higiene y sanitización de nuestras instalaciones, se trabaja en los siguientes puntos de contacto específicos, los cuales al ser tratados de forma correcta previenen el contagio de la enfermedad. Dichos puntos son los siguientes:

Comedor y áreas de recepción

- Manijas de las puertas, placas de empuje.
- Umbrales y pasamanos.
- Mesas del comedor.
- Sillas y cabinas.
- Menús y libretas de factura eliminar.
- Puntos de contacto de los basureros.
- Sillas altas para niños.
- Área del bar.

Baños

- Manijas de las puertas.
- Grifos del lavabo y manijas de los inodoros.
- Manija del dispensador de toallas de papel.
- Placas de empuje de los dispensadores de jabón.
- Estaciones para cambiar pañales a los bebés.
- Puntos de contacto de los basureros.

Áreas anfitriones

- Manijas de las puertas, placas de empuje, umbrales y pasamanos.
- Almohadillas de operación de equipos.
- Manijas de cámaras frías y otros refrigeradores.
- Cortinas de plástico de cámaras frías y congeladores.
- Fregadero de 3 compartimientos y de trapeador.
- Manijas del lavado.
- Placas de empuje del dispensador de jabón en el lavado.
- Manija de dispensador de toallas de papel en el lavado.
- Puntos de contacto en basureros.
- Herramientas de limpieza.
- Baldes.
- Teclado y auricular de los teléfonos.
- Equipos de computación.



Protocolos Áreas públicas

Sum DREMS

COVID - 19

SGS

MUTUAL
de seguridad
somos CChC

ECOLAB®

1. Ingreso de personal

Control Sanitario

- Antes de ingresar debe pasar por alfombra sanitaria.
- El anfitrión antes de hacer ingreso a la propiedad debe pasar por control sanitario, donde será sometido a control de temperatura por parte de personal de seguridad. En el caso de presentar sobre 38 ° no podrá hacer ingreso y se solicitará asistir a un centro asistencial.
- En el caso que un anfitrión en control de ingreso y mediante el uso de aplicación, una vez llenado Triage indique que tiene síntomas de la enfermedad, tampoco podrá hacer ingreso y será avisado a Brigada covid – 19, para activar protocolo y realizar seguimiento.
- El anfitrión una vez realizado el control se instalará pulsera de color verde en muñeca que indicara que paso por control y puede ingresar sin problemas, dicha pulsera debe ser mostrada en cada una de las áreas si es necesario que circule internamente en la propiedad.
- Obligatorio el uso de mascarillas en fila de ingreso y mientras se encuentre al interior de la propiedad.

- Respetar las medidas de distanciamiento social en las filas de control de ingreso.
- Todos los puntos anteriores son para todo el personal que ingresa a la propiedad, ya sean proveedores, contratistas y visitas.

Protocolo de limpieza y desinfección

- Personal de aseo permanente en control de ingreso, sanitizando todas las superficies de contacto, y realizará la reposición de alcohol gel en dispensadores de ingreso.



2. Oficinas administrativas

Protocolo de limpieza y desinfección

- Cada anfitrión que realice labores administrativas debe realizar permanentemente la desinfección de su lugar de trabajo y las superficies de contacto.
- Personal de aseo una vez terminada la jornada realizara desinfección de las oficinas utilizando instrumentos de ozono.
- No se podrá utilizar elementos comunes, tales como hervidores.
- Impresoras y fotocopadoras de uso común, deben ser desinfectadas de manera permanente, por los encargados del área.
- Debe respetar medidas de distanciamiento social en cada una de las oficinas.
- Prohibido utilizar los mismos teléfonos fijos en oficinas.
- Los utensilios de escritorio deben ser de uso personal y deben ser desinfectados por el usuario de manera permanente.



Reuniones

- Evitar realizar reuniones presenciales, en el caso de no poder la sala designada debe cumplir con los requisitos de distanciamiento social. Dar preferencia a los videos llamados.
- Queda prohibido compartir alimentos al interior de la sala de reuniones.
- El uso de mascarillas en la sala de reuniones es obligatorio.
- Una vez terminada la reunión, debe solicitar a personal de aseo que realice la sanitización de la sala.
- Seguir todas las instrucciones descritas en Instructivos de uso de oficinas y espacios públicos.

Circulación interna en oficinas

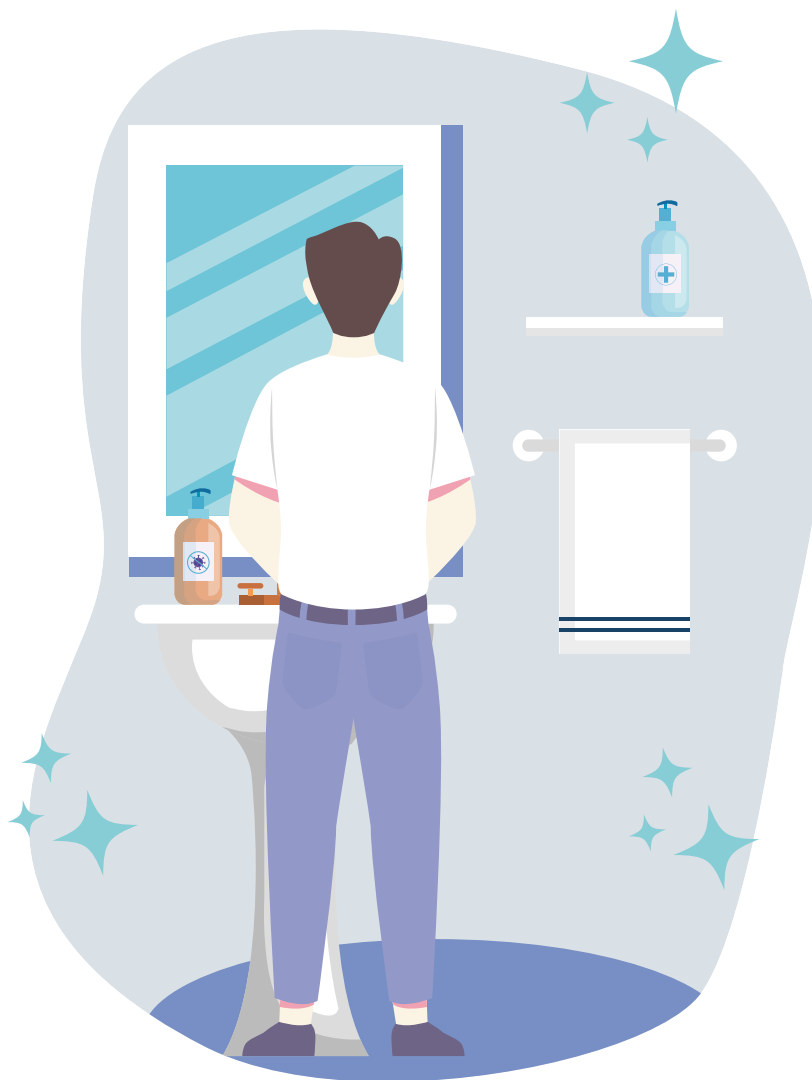
- Evitar circular por pasillos y oficinas, sólo hacerlo si es estrictamente necesario y siempre respetando el distanciamiento social.
- No realizar visitas a otras áreas si no es necesario, en caso de hacerlo debe mostrar pulsera antes de ingresar.
- Evitar invitaciones de personas externas, siempre elegir trabajar por video llamadas.



3. Baños y camarines

Protocolo de limpieza y desinfección

- El personal que realice la limpieza y desinfección de baños, lo debe hacer de manera permanente, utilizando todos sus elementos de protección personal los que debe ir renovando y por ningún motivo circular y manipular objetos que se encuentren fuera de los baños con estos objetos.
- Prohibidas las conversaciones en su interior, el máximo de personas debe ser la mitad de la sumatoria de WC y urinarios de manera simultánea. Dichas acciones serán fiscalizadas por personal de Brigada cuidados Covid 19 y personal de aseo.
- Evitar salpicar agua y otros fluidos en las superficies y elementos de baño.
- Todos los papeleros que se encuentren en su interior deben tener tapa y bolsa de retiro de desechos.
- Los secadores de mano electrónicos quedaran inhabilitados.
- Al interior de camarines de personal mantener las medidas de distanciamiento social.



- Personal de aseo realizar sanitización del área cada una hora con elementos de higiene y ozono.
- Existirán contenedores con tapa al interior de los camarines para desechar elementos de protección personal. Siguiendo las instrucciones descritas en procedimiento de Manejo de Residuos.
- Los uniformes de personal deber ser retirados y entregados en lencería con bolsa plástica que los cubra.
- Los lockers del personal en su interior deben ser desinfectados por cada uno de sus usuarios, personal de aseo solo realizara la desinfección exterior.
- Por ningún motivo en camarines se deben realizar cambios de ropa entre anfitriones.

Circulación interna

- Una vez utilizado los baños y camarines debe volver a su lugar de trabajo.
- Evitar conversaciones en pasillos.
- Siempre respetar las medidas de distanciamiento social.
- No realizar visitas a otros sectores si no es necesario.



4. Salas de descanso

Protocolo de limpieza y desinfección

- Personal de aseo, cada una hora debe realizar sanitización y desinfección del área, de todas las superficies de contacto.
- Existirá en cada una de estas salas, estaciones sanitizantes con alcohol gel y toallas desechables.
- No se podrá utilizar elementos comunes, tales como hervidores.
- Prohibido realizar intercambio de alimentos.
- Se retirarán alfombras y todos aquellos elementos que sean de más difícil sanitización diaria.
- En cada una de las salas de descanso se calculara un máximo de anfitriones que puedan estar en su interior, lo cual será publicado en su ingreso, de manera de respetar las medidas de distanciamiento social.



5. Puntos de contacto específicos en áreas públicas

Para lograr las óptimas condiciones de higiene y sanitización de nuestras instalaciones, se trabaja en los siguientes puntos de contacto específicos, los cuales al ser tratados de forma correcta previenen el contagio de la enfermedad. Dichos puntos son los siguientes:

Ingreso de personal

- Manijas de las puertas, placas de empuje.
- Umbrales y pasamanos.
- Huelleros.
- Dispensadores que sean de contacto.
- Puntos de contacto de los basureros.

Baños y camarines

- Manijas de las puertas y lockers.
- Grifos del lavabo y manijas de los inodoros.
- Manija del dispensador de toallas de papel.
- Placas de empuje de los dispensadores de jabón.
- Estaciones para cambiar pañales a los bebés.
- Puntos de contacto de los basureros.
- Bancas.

Oficinas, salas de descanso, salas de reuniones

- Manijas de las puertas, placas de empuje, umbrales y pasamanos.
- Almohadillas de operación de equipos.
- Manijas de cámaras frías y otros refrigeradores.
- Cortinas de plástico de cámaras frías y congeladores.
- Manijas de archivadores.
- Placas de empuje del dispensador de jabón en el lavado.
- Manija de dispensador de toallas de papel en el lavado.
- Puntos de contacto en basureros.
- Teclado y auricular de los teléfonos.
- Equipos de computación.
- Interruptores de luz.

Protocolos Casos sospechosos



COVID - 19



1. Huésped hotel

- Si en control sanitario antes de ingresar al hotel un huésped presenta los síntomas de la enfermedad, se le solicitará que se retire y que asista a un centro asistencial. Para ello se debe informar a Brigada de cuidados Covid – 19.
- En el caso que el huésped presente los síntomas durante su estadía, la habitación que utiliza debe quedar bloqueada, hasta realizar la sanitización y desinfección correspondiente, la cual estará a cargo de equipo especializado de Comité Covid – 19.
- En cada hotel quedará habilitada un lugar específico que solo será utilizado en aquellas situaciones de sospecha de la enfermedad, una vez utilizado equipo de limpieza debe realizar la sanitización y desinfección.
- Si asiste autoridad sanitaria a la propiedad, tendrá contacto solo con Gerente General o quien designe.
- Seguir todas las instrucciones descritas en Instructivo Brigada Covid 19.



2. Clientes sala de juegos

- Si en control sanitario antes de ingresar a la sala de juegos presenta los síntomas de la enfermedad, se le solicitara que se retire y que asista a un centro asistencial. Para ello se debe informar a Comité Covid – 19.
- En el caso de ser notificados por la autoridad sanitaria de algún cliente contagiado que estuvo en el interior de la sala se debe trabajar el punto con Comité Covid – 19.
- Quedará habilitada un lugar específico que solo será utilizado en aquellas situaciones de sospecha de la enfermedad, una vez utilizado equipo de limpieza debe realizar la sanitización y desinfección.
- Si asiste autoridad sanitaria a la propiedad, tendrá contacto sólo con Gerente General o quien designe



3. Personal Sun Dreams y contratistas

- El personal SunDreams y todos sus colaboradores externos tienen instrucción específica de no asistir a la propiedad si tiene los síntomas de la enfermedad.
- Si en control sanitario antes de ingresar presenta los síntomas de la enfermedad, se le solicitará que se retire y que asista a un centro asistencial. Para ello se debe informar a Comité Covid – 19, quienes deben realizar seguimiento de la enfermedad.
- En el caso de ser notificados por la autoridad sanitaria de algún anfitrión contagiado que estuvo en el interior de la propiedad se debe trabajar el punto con Comité Covid – 19.
- Quedará habilitada un lugar específico que sólo será utilizado en aquellas situaciones de sospecha de la enfermedad, una vez utilizado equipo de limpieza debe realizar la sanitización y desinfección.
- Si asiste autoridad sanitaria a la propiedad, tendrá contacto solo con Gerente General o quien designe
- Se determinan todos los pasos a seguir en casos confirmados o sospechosos en Protocolo Brigada Covid 19.



Protocolos Manejo de residuos

Sum DREAMS

COVID - 19

SGS

MUTUAL
de seguridad
somos CChC

ECOLAB®

1. Información general

Los residuos generados al interior de las instalaciones son del tipo común, todos los EPP desechables son considerados como basura del tipo común, no obstante a ello se deben seguir las siguientes recomendaciones, las cuales son aplicables para todas las áreas de la compañía. Además se deben seguir todas las instrucciones descritas en Instructivo de Manejo de residuos

- Todos los contenedores de basura deben tener tapa.
- En cocinas y baños disponer de contenedores exclusivos de desechos de EPP, los cuales deben quedar señalados.
- Todos los contenedores en su interior deben contener bolsa plástica, de manera que la persona que haga su retiro no tenga contacto con la basura,
- Queda prohibido trasvasiar papeleros en contenedores comunes que utiliza personal de aseo.
- Deben llevar las bolsas con residuos a salas de basura.
- Si el personal de aseo detecta contenedores sin tapa los debe retirar de inmediato.
- Los contenedores deben ser con pedal.



2. Puntos de contacto específicos

- Manijas de las puertas
- Grifos del lavabo y manijas de los inodoros
- Manija del dispensador de toallas de papel
- Placas de empuje de los dispensadores de jabón
- Estaciones para cambiar pañales a los bebés
- Puntos de contacto del basurero

ANEXOS



Señalética informativa

ANEXO 1

La base de toda la señalética instalada será la sugerida por el Ministerio de Salud y OMS.



ANEXO 1



Cómo lavarse las manos



en 12 pasos y en 20 segundos:



Elementos de protección personal

ANEXO 2

Elemento	Objetivo	Fotografía
Traje protector desechable	Cubrir a trabajador evitando contaminación de su ropa.	
Mascara rostro completo transparente	Cubrir el rostro completo, evitando, contaminación ocular y respiratoria, además es fácil para limpiar y poder comunicarse.	
Guantes desechables	Protección de manos de agentes contaminantes.	
Cubre calzado	Proteger calzado de contaminación, y que esta sea llevada de trabajo – domicilio o viceversa.	
Pulsera de identificación control sanitario	Ayudará a identificar anfitriones y contratistas que han pasado por control sanitario.	

Protocolos e instructivos específicos prevención COVID 19

ANEXO 3

Nº	Protocolo
1	Protocolo General Covid 19
2	Instructivo Brigada Covid
3	Instructivo APP
4	Instructivo Ingreso Aduana
5	Instructivo Proveedores externos
6	Instructivo empresas contratistas
7	Instructivo empresas de aseo
8	Instructivo manejo de residuos
9	Instructivo uso servicios higiénicos
10	Instructivo uso Buses de acercamiento
11	Instructivo uso de oficinas y espacios públicos

12	Instructivos salas de descanso
13	Instructivos salas de reuniones
14	Protocolo AA&BB Cocinas
15	Protocolo AA&BB Restaurantes
16	Protocolo AA&BB Comedor de personal
17	Protocolos habitaciones Hotel
18	Protocolos hotel lencería y lavandería
19	Instructivo Uso de EPP
20	Protocolos Bóveda
21	Protocolos AA&BB Eventos
22	Protocolos salas de juego
23	Protocolo Hotel
24	Psicológico Preventivo
25	Manuel de Uso de Productos Químicos Ecolab

