



MANUAL DE AUTOPROTECCIÓN FRENTE AL COVID-19

FECHA DE ELABORACIÓN

09/06/2020

FECHA DE ÚLTIMA REVISIÓN

13/01/2021



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

MEDIDAS A ADOPTAR ANTES DE LA REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO:

- 1- ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIEGOS LABORALES
- 2- TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES AL COVID-19
- 3- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES
- 4- MODIFICACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA
- 5- PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE UN CASO SOSPECHOSO DE COVID-19
- 6- APROVISIONAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y EPIS

MEDIDAS DE PARA GARANTIZAR LA DISTANCIA DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA:

- 1- HIGIENE Y LIMPIEZA PERSONAL
- 2- HIGIENE Y LIMPIEZA DEL HOTEL
- 3- HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

MEDIDAS PARA LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

COMUNICACIÓN A TRABAJADORES, CLIENTES Y PROVEEDORES

- 1- INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A TRABAJADORES
- 2- INFORMACIÓN A CLIENTES
- 3- INFORMACIÓN A PROVEEDORES



INTRODUCCIÓN: EL OBJETIVO

La pandemia del Covid-19 nos obliga no sólo a modificar nuestra forma de trabajar y de relacionarnos con los demás, sino también a repensar cada una de nuestras acciones para vivir y trabajar de forma segura para la salud de nuestro personal, clientes y proveedores.

El objetivo de este manual es prevenir cualquier contagio de coronavirus en nuestras instalaciones, educando a todas las personas sobre la forma segura de actuar en cada momento. Se establecen pautas genéricas y concretas con esta finalidad.

Este documento es un manual sujeto a constante revisión y actualización, debido a que, tras su elaboración inicial (que tiene en cuenta las recomendaciones sanitarias de autoridades competentes y la evaluación de riesgos actualizada del servicio de prevención de riesgos laborales), será sometido a la crítica y mejora por parte del comité de seguridad y salud, y siempre estará atento a las recomendaciones posteriores que se efectúen en la materia.



MEDIDAS A ADOPTAR ANTES DE LA REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO:

Nuestra organización de forma responsable ha esperado a la elaboración y revisión de este documento para garantizar que la reapertura de nuestro Hotel se realiza en condiciones seguras. A este objetivo contribuyen las siguientes medidas a ejecutar antes de reabrir nuestras instalaciones al público:

1- ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES AL COVID-19:

Se ha procedido a adaptar la evaluación de riesgos laborales a la nueva situación provocada por la aparición del Covid-19 por parte del servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa (Quirón Prevención).

2- TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES AL COVID-19:

Como consecuencia de la nueva evaluación de riesgos laborales se ha informado a todos los trabajadores de quién se considera personal sensible (según el Ministerio de Sanidad). El trabajador que tuviera alguna de estas patologías debía facilitar a la empresa los datos que se piden en la carta.

La empresa ha recopilado esa información y la remitió al servicio de citaciones del servicio de prevención, que a través de su departamento de vigilancia de la salud le pedirá un informe médico sobre la patología a cada uno de los trabajadores sensibles. A partir de ahí el servicio de prevención emitirá un documento a la empresa indicando las medidas que debe tomar respecto a esos trabajadores (adaptar el puesto, teletrabajo...), y, si la empresa no puede adoptar esas medidas, debe indicarlo para que el servicio de prevención emita un certificado para que el trabajador pueda solicitar la baja.

3- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES:

Antes de la apertura del establecimiento se realizará una limpieza y desinfección a fondo de las instalaciones utilizando alguno de los desinfectantes con actividad viricida existentes en el mercado debidamente autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En su uso se respetarán las indicaciones de la etiqueta del producto.

Previamente a la apertura se realizará el mantenimiento higiénico sanitario previsto para prevenir la legionella siguiendo las recomendaciones de la Consellería de Sanidade, por parte de la empresa contratada al efecto (Noguedes s.l.).

También se realizará una revisión del sistema de climatización por el personal de mantenimiento del Hotel, procediéndose a la comprobación y limpieza de filtros.

4- MODIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE LIMPIEZA:

Se revisan todos los protocolos de limpieza (general, habitaciones, spa, cocina, oficinas) para incrementar las frecuencias de limpieza sobre todos en aquellos puntos más que más se tocan (pasamanos, tiradores, ascensores...) y de los más delicados (aseos y papeleras). Esta frecuencia será de al menos una vez al día.



Debe procederse a una ventilación adecuada de las instalaciones diariamente.

5- PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE UN CASO SOSPECHOSO DE COVID-19:

Se establece el siguiente protocolo de actuación ante un caso sospechoso de Covid-19:

Si un **trabajador** tiene fiebre ($>37^{\circ}$), síntomas respiratorios, otros síntomas compatibles con la enfermedad de COVID-19 o si hubo contacto próximo con una persona infectada, no debe ir a trabajar, y, si está trabajando tiene que abandonar su puesto de trabajo. Debe poner en conocimiento del departamento de recursos humanos esta situación. Debe aislarse y usar mascarilla quirúrgica. Asimismo, debe contactar con el servicio de salud llamando al teléfono de atención 900 400 116 o al médico de atención primaria.

El servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública.

Si un **cliente** tiene fiebre ($>37^{\circ}$), síntomas respiratorios, otros síntomas compatibles con la enfermedad de COVID-19 o si hubo contacto próximo con una persona infectada debe dotarse de mascarilla quirúrgica y guantes, aislarse, extremar sus medidas de higiene personal, no podrá usar instalaciones como piscina, spa, cafetería o restaurante ni permanecer en las zonas comunes, y mantener siempre una distancia de seguridad de 2 metros con las demás personas. Asimismo, debe contactar con el servicio de salud llamando al teléfono de atención 900 400 116 o al médico de atención primaria. El personal de limpieza de las instalaciones tendrá en cuenta esta circunstancia para extremar sus protecciones a la hora de limpiar el espacio usado por el posible infectado y deshacerse de residuos generados por el mismo.

Si un **proveedor** tiene fiebre ($>37^{\circ}$), síntomas respiratorios, otros síntomas compatibles con la enfermedad de COVID-19 o si hubo contacto próximo con una persona infectada debe abstenerse de acceder a nuestras instalaciones.

6- APROVISIONAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y EPIS:

Se procederá al aprovisionamiento de los productos de limpieza necesarios, así como de los elementos de protección (mamparas, mascarillas, guantes...) previamente al inicio de la actividad. Además, se procederá a instalar la información y señalización adecuada de acuerdo con este manual.



MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA DISTANCIA DE SEGURIDAD

Con carácter general se debe mantener la distancia de seguridad de 2 metros entre las personas o al menos 1,5 metros, ya sean: trabajadores, clientes o proveedores.

En tal sentido se debe:

- Evitar el saludo con contacto físico tanto al resto de trabajadores como a los clientes y proveedores.
- De no ser posible mantener la distancia indicada, se debe garantizar la distancia de 1 metro y adoptar medidas de protección, tales como: mamparas acrílicas o de metacrilato, mascarillas auto filtrantes FFP2 y guantes de protección. En este sentido, en la recepción se instalará una mampara protectora. En las oficinas se mantendrá la distancia entre puestos de 2 metros. Los demás trabajadores que estén o puedan estar por razones del servicio a menos distancia de otros trabajadores, clientes o proveedores usarán mascarillas auto filtrantes FFP2 y guantes de protección. Y los clientes deberán usar mascarilla higiénica cuando no puedan mantener la distancia de seguridad.
- Se determinará y señalizará el aforo máximo de las diferentes zonas comunes, cafetería, restaurante, aseos y salones, teniendo siempre en cuenta el mantenimiento de la distancia de seguridad, no superar el porcentaje de aforo de cada espacio que las normas establezcan en cada momento, y en caso de los aseos limitar su uso simultáneo a 1 persona cuando sean de menos de 4 metros cuadrados (salvo que sea una persona que necesite asistencia, en cuyo caso se permitirá un acompañante) y cuando sean más grandes su uso se limitará al 50% del número de cabinas que tenga debiendo mantenerse en todo caso la distancia de seguridad.
- Se organizará el flujo de entrada y salida de las personas para evitar aglomeraciones, indicando que circulen siempre por su derecha. Se establecerá indicaciones para mantener la distancia de seguridad en la espera para ser atendidos en recepción.
- Se informará a los clientes que en todas las zonas comunes del Hotel deben usar mascarilla. Únicamente en los servicios de restauración pueden quitarla para tomar la correspondiente consumición o en las piscinas para bañarse.

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA:

1- HIGIENE Y LIMPIEZA PERSONAL

Todo el personal debe observar los siguientes hábitos de higiene personal:

- Lavarse las manos con frecuencia, durante 40-60 segundos con agua y jabón o usar una solución hidroalcohólica.
- Cubrir las vías respiratorias con un pañuelo desechable (en su defecto, con el antebrazo) al estornudar o toser, y tirarlo en el lugar adecuado.



- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, porque las manos facilitan la transmisión.
- Cambiarse la ropa y el calzado al llegar al Hotel y al finalizar su turno de trabajo.
- Dejar los objetos personales en las taquillas o desinfectarlos frecuentemente.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos con otros trabajadores (mandos, tpv...), y, de no ser posible, desinfectarlos adecuadamente antes de su uso.

2- HIGIENE Y LIMPIEZA DEL HOTEL

§ Se garantiza el suministro de los productos siguientes:

- Soluciones desinfectantes en sitios accesibles para su uso por la clientela, y al menos en recepción, cafetería, restaurante y spa, y, en el acceso a la zona de ascensores. Debe también instarse a los clientes a su utilización.
- Papeleras con tapa, pedal y bolsa sustituible en las zonas estratégicas del Hotel (recepción, cafetería, restaurante, spa, piscina exterior...) y en todos los aseos para poder depositar los pañuelos y otros materiales desechables.
- Productos para la higiene de manos (jabón, soluciones desinfectantes y pañuelos desechables), y limpieza y desinfección (lejía y otros viricidas debidamente homologados).
- Ropa de trabajo y equipos de protección indicados por el servicio de prevención ajeno (mascarillas FFP2 auto filtrantes, guantes, ...).

§ Refuerzo de medidas de limpieza y desinfección:

- Hay que limpiar y desinfectar diariamente los locales y las superficies que más se tocan (pasamanos, tiradores, ascensores, barras, aseos...), siempre con productos debidamente homologados y siguiendo las instrucciones de uso y de protección indicados en los mismos.
- Debemos desinfectar los elementos del puesto de trabajo con el cambio de turno, y al menos dos veces al día, siendo una de ellas al final de la jornada.
- Tenemos que ventilar los locales al menos una vez al día para garantizar la renovación del aire, así como mantener adecuadamente los sistemas de climatización.
- Los productos limpieza se mantendrá aislados para evitar la contaminación cruzada.
- Los carros de limpieza deben desinfectarse tras cada cambio de turno.
- Las papeleras deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.
- El sistema de control horario del personal debe desinfectarse antes de cada uso. Para ello debe disponerse en todo momento de solución desinfectante.
- Al menos cada dos meses se realiza una desinfección de todas las instalaciones (habitaciones, áreas comunes y salones) por una empresa externa especializada en tratamientos viricidas.



- § Limpieza de textiles, vajilla y cubiertos:
 - Los textiles sucios (ropa de habitaciones, manteles, servilletas...) se deben recoger en una bolsa cerrada hasta su tratamiento en la lavandería (se informarán a las lavanderías Indusal Centro y Lindsay Brisamar de la temperatura mínima exigida). Deben lavarse en ciclos de lavado entre 60°C y 90°C. Debe evitarse la contaminación cruzada entre ropa limpia y ropa sucia usando carros diferentes.
 - La ropa de trabajo deberá limpiarse siguiendo el procedimiento habitual. Si el tejido no admite el lavado a alta temperatura, se procederá a su desinfección mediante el uso de aditivos de lavado adecuados.
 - La vajilla y los cubiertos tras cada uso deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección a más de 60°C. Deben almacenarse protegidos y fuera de zonas de circulación de personas para evitar contaminación cruzada.

3- HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- ∇ En el servicio de recepción y zonas de uso común se debe:
 - Disponer de soluciones desinfectantes, evitar compartir útiles de trabajo y fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Desinfectar el TPV y demás elementos (llaves, bolígrafos) tras cada uso.
 - Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia.
 - Eliminar el servicio de aparcacoches.
 - El servicio de transporte de equipaje del cliente por el personal debe hacerse en condiciones seguras, usando guantes de desechables.
 - En los aseos de uso común se reforzará la limpieza y desinfección aumentando la frecuencia y garantizando siempre su correcto estado de salubridad e higiene. Deben contar con dispensadores de papel (nunca toallas textiles). Las papeleras deben contar con tapa, pedal y doble bolsa intercambiable. Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente y debe asegurarse la reposición de estos consumibles.
 - Eliminar folletos informativos, mapas y tarjetas... de libre acceso por los clientes. Se entregarán en recepción directamente al cliente debidamente higienizados.
 - Reducir el uso de alfombras decorativas.
- ∇ En los servicios de restauración en cafetería y restaurante se debe:
 - Utilizar mascarillas en el momento en que los alimentos estén listos para su consumo: emplatado, servicio en mesa o barra.
 - Se evitará las cartas uso común optando por dispositivos electrónicos, encerados o carteles.
 - La ropa de mesa se cambiará entre servicio y servicio siguiéndose lo previsto para la limpieza y desinfección de los textiles sucios en general.



- Debe asegurarse la limpieza y desinfección de las sillas, mesas, barras y demás superficies de contacto habitual entre cliente y cliente.
- Debe retirarse de las mesas cualquier elemento decorativo.
- Evitar tener las mesas montadas para el servicio sin proteger si las características del mismo lo permiten.
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, aceiteras, vinagreras... priorizando el uso de monodosis desechables u otros formatos a solicitud del cliente.
- Fomentar el uso de medios telemáticos para gestionar reservas y emitir facturas.
- Fomentar el pago con tarjeta o medios electrónicos que eviten el contacto físico entre dispositivos tratando de evitar el uso del efectivo.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlos periódicamente (se evitará el uso de trapos). Se usarán bayetas desechables y papel de un solo uso.
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, utensilios para cócteles...) frecuentemente.
- En la recepción de las materias primas debe seguirse lo dispuesto en el manual de autocontrol basado en los principios del APPCC en el contexto del Covid-19.
- El servicio dentro del local se realizará en mesa o agrupación de mesas, en barra, en la terraza o servicio tipo buffet:
 - § El **servicio en mesa** se realizará manteniendo la distancia de seguridad entre los clientes de cada mesa o agrupación de mesas de 1,5 metros. Por cada mesa o agrupación de mesas no puede haber más del número de personas máximo que fije la normativa en cada momento. La distancia interpersonal en cada mesa recomendada es de 1 metro. El aforo máximo del local será el que establezca la normativa en cada momento.
 - § El **servicio en barra** se realizará, solo cuando esté permitido por la normativa, manteniendo la distancia de seguridad entre clientes de 1,5 metros, indicando las posiciones en que pueden situarse. Los productos expuestos en la barra deben estar protegidos por vitrinas o pantallas.
 - § En el **servicio buffet o autoservicio** se deberá indicar el itinerario para la recogida de los productos a fin de evitar aglomeraciones y mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros. Se debe evitar la manipulación directa de los productos por el cliente, por lo que habrán de ser entregados por un trabajador, salvo que se trate de productos envasados previamente.



- § En el **servicio en la terraza** se debe igualmente mantener la distancia de seguridad entre clientes e informar a los clientes de las medidas de higiene y de que se abstengan de mover el mobiliario arbitrariamente.
 - § Los locales de prestación de servicios de restauración deberán cerrar al público de acuerdo con la normativa horaria establecida en cada momento.
 - Los camareros que realicen el servicio deben aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio: lavarse las manos frecuentemente o usar una solución hidroalcohólica, evitar el contacto físico y compartir objetos, llevar mascarilla FFP2 auto filtrante y guantes desechables.
- ∇ En el servicio de *room service*:
 - El camarero debe acceder a la habitación provisto de guantes desechables y mascarilla FFP2 auto filtrante tanto para servir como para retirar el servicio. Los productos deben ir cubiertos con campanas de servicio y papel film de plástico. El cliente debe estar informado de que debe avisar para que se proceda a retirar el servicio y de los residuos correspondientes.
- ∇ En el servicio de eventos se debe:
 - Cuando el evento consista en la prestación de un servicio de restauración deben seguirse las recomendaciones previstas para estos servicios.
 - En el caso de reuniones, congresos, conferencias debe respetarse el porcentaje de aforo máximo que la normativa establezca de la capacidad de la sala para personas sentadas. Debe mantenerse la distancia de seguridad entre personas, o en su defecto, usarse mascarillas higiénicas.
- ∇ En las habitaciones se debe:
 - Reducir el uso de textiles en la habitación (alfombras), objetos de decoración y productos de acogida. Las mantas y almohadas deben estar protegidas y debe evitarse el servicio de plancha a clientes.
 - Disponer de una única papelera en el baño con tapa, pedal y bolsa intercambiable para concentrar ahí todos los residuos de mascarillas, pañuelos...
 - La limpiar las habitaciones incluyendo la ventilación de las mismas, así como el cambio de las toallas y toda la lencería de cama.
 - Limpiar exhaustivamente entre clientes incluyendo la desinfección de todas las superficies de contacto habitual, incluidos secadores y perchas.



- Evitar la contaminación cruzada poniendo la ropa limpia solo una vez efectuada la limpieza y desinfección de toda la habitación.
 - Evitar el servicio de minibar, si no se puede garantizar su desinfección entre clientes.
 - Sustituir o desinfectar los elementos de escritorio entre clientes.
- ∇ En el servicio de gimnasio se debe:
- Ventilarse el espacio 2 horas antes.
 - Limpiar y desinfectar cada máquina tras cada uso.
 - Quitar aquellos elementos de uso compartido que no puedan desinfectarse tras cada uso (pesas, balones medicinales...).
- ∇ En el servicio de spa y piscinas se debe:
- En el servicio de piscina de recreo al aire libre se debe respetar el límite del porcentaje de aforo máximo de la instalación que la normativa establezca. Debiendo mantenerse la distancia de seguridad entre personas. Para ello, la colocación de las tumbonas se realizará teniendo en cuenta que se respete esta distancia. El usuario deberá mantener recogidos sus enseres junto a su tumbona. Se recordará mediante cartelería a los usuarios que si presentan cualquier síntoma deben abandonar estas instalaciones, así como las demás medidas de higiene y protección que deben observar. Si se presta algún servicio de restauración debe cumplirse lo dispuesto para este tipo de servicios.
 - En los servicios del Spa se debe:
 - § Respetarse el límite del porcentaje del aforo máximo permitido en cada momento y la distancia de seguridad, y el uso de mascarillas auto filtrantes FFP2 y guantes de protección por el personal y mascarillas higiénicas por los clientes cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad.
 - § Se debe organizar la entrada y salida de la clientela de manera que no coincidan entre ellos.
 - § Establecer normas de uso seguro de las instalaciones y espacios comunes (zonas secas y húmedas, gimnasio...).
 - § Garantizarse que los elementos que se usen en los distintos tratamientos que tienen contacto con los clientes se desinfectan adecuadamente entre cada uso.
 - § Lavarse las toallas y albornoces a temperatura superior a 60 °C.



- § Evitar el uso de cartas de servicios y tratamientos, recurriendo a soluciones tecnológicas, encerados, carteles o cartas plastificadas que se desinfecten tras cada uso.
- § Evitar el uso de alfombras en la zona húmeda.
- § Limpiar diariamente las instalaciones prestando atención a las zonas de contacto habitual.
- § Los barros, parafangos y otros productos deben ser de un solo uso individual. Los parafangos podrán utilizarse con otro cliente si se aplican con barrera de protección.
- § Disponer de un recipiente con tapa, pedal y bolsa desechable para el depósito de toallas y albornoces usados. Las toallas y albornoces limpios deben almacenarse en un cuarto cerrado sin acceso por parte de los clientes.
- § No se permite el uso de las duchas de los vestuarios ni las fuentes de agua.
- § Mantener los tratamientos y niveles adecuados de desinfectante residual en los vasos.

MEDIDAS PARA LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

- Se gestionarán los residuos ordinarios de la forma habitual.
- El material de higiene personal (mascarillas, pañuelos, guantes...) se tirará en papeleras provistas de tapa, pedal y bolsa intercambiable, para posteriormente depositar esta en contenedor de recogida correspondiente.
- Si un trabajador presenta síntomas mientras esté trabajando, deberá aislarse el contenedor donde haya depositado los pañuelos y otros materiales usados. Esa bolsa de basura será extraída y colocada en una segunda bolsa, para posteriormente depositarla en el contenedor de recogida correspondiente.

COMUNICACIÓN A TRABAJADORES, CLIENTES Y PROVEEDORES

1- INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A TRABAJADORES

- Se debe informar y formar a los trabajadores sobre los riesgos de contagio y propagación del Covid-19 y de las medidas prevención y protección adoptadas. En este sentido, se les entregará una copia de este manual, y se llevará un registro de entregas. También se facilitará formación *on line* sobre esta materia.
- Se debe informar al personal sobre el uso correcto, mantenimiento y retirada de los distintos equipos de protección (mascarillas auto filtrantes FFP2, guantes de protección...). hay que lavar las manos antes de ponerlos y después de quitarlos, y no tocarse la cara durante su utilización.



- Se debe informar a los trabajadores sobre la necesidad de mantener las medidas de distancia de seguridad, y limpieza y desinfección en ámbitos de uso exclusivo del personal (vestuarios, comedor, ascensores, aseos).

2- INFORMACIÓN A CLIENTES

- Se debe:
 - Informar a los clientes antes de la confirmación de la reserva de las condiciones del servicio y de las medidas de protección que deben adoptar (mascarilla, distancia...).
 - Instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar en la recepción, cafetería, restaurante o spa.
 - Colocar carteles en zonas visibles sobre las medidas adoptadas y la obligatoriedad de cooperar en su aplicación.
 - Señalizar la distancia de seguridad y el aforo máximo de los distintos espacios (recepción, ascensores, salones...).
 - Fomentar el uso de medios telemáticos para reservas y entrega de facturas; así como el uso de medios de pago telemáticos o tarjetas.
 - La cartelería para informar a los clientes debe estar en español e inglés.

3- INFORMACIÓN A PROVEEDORES

- Se debe informar a los proveedores que la entrega de mercancía debe realizarse siempre con mascarilla higiénica y guantes de protección, usando una solución hidroalcohólica al acceder al establecimiento por los lugares específicamente habilitados para ellos. En este sentido, deben seguir siempre las instrucciones del personal del Hotel.