

COVID FREE DANIYA

MEDIDAS SANITARIAS Y PREVENTIVAS CONTAGIO COVID 19

De cara a nuestra reapertura y reencuentro hemos preparado una serie de medidas para reducir el contagio y adecuar el hotel a un entorno COVIDFREE

1.FORMACION/INFORMACION/DESINFECCION GENERAL

- 1- Nuestro personal ha sido totalmente formado en materia COVID19 y estamos en continua formación
- 2- Todos los empleados disponen de los equipos de protección adecuados como mascarillas y guantes o cualquiera otro necesario según la circunstancia
- 3- Certificado de que todo nuestro personal no tiene COVID19 y control rutinario diario sobre el posible contacto o síntomas COVID19
- 4- Adecuación de los aforos de las zonas comunes al 50% según marca Protocolo y normativa de la Fase y nueva normalidad
- 5- Tratamiento y desinfección por nebulización/micro-pulverizacion contra bacterias y virus. Certificado acreditado
- 6- Información sobre medidas y seguridad para todos los clientes
- 7- Puntos de gel hidroalcohólico en todas las zonas comunes
- 8- Disponemos de kit COVID 19 (mascarillas, guante y gel hidroalcohólico) a disposición de nuestros clientes
- 9- Disponemos de papeleras por todo el hotel para desechar equipos de protección individual de accionamiento no manual y doble bolsa
- 10- Los aseos comunes dispondrán de secador de mano y se limpia mínimo 6 veces al día
- 11- El ascensor no se comparte entre personas de diferentes unidades familiares salvo que se use mascarilla y se informa de la capacidad mínima
- 12- Debemos seguir las indicaciones de todo el personal de cada departamento, respetemos.

2. LIMPIEZA

- 1- toda la lencería y ropa de cama certificada que ha sido lavada a más de 60º y con productos desinfectantes que cumplen requisitos según protocolo ICTE y ministerio de Sanidad
- 2- limpieza con productos desinfectantes certificados y en condiciones de seguridad. Disponemos a su disposición la ficha de seguridad de los mismos
- 3- ventilación y aireación diaria
- 4- carros de limpieza desinfectados cada cambio de turnos
- 5- nuestro personal no accederá a prestar el servicio de limpieza hasta que el cliente salga de la habitación
- 6- los textiles y ropa sucia recogida en bolsa y cerrada hasta su tratamiento en lavandería
- 7- uso de guantes y material desechables para cada limpieza por nuestro personal
- 8- se reduce la ratio de habitaciones por camarera para garantizar una mayor limpieza y desinfección
- 9- utilizamos mopa, bayetas y demás desechables para la limpieza de suelos por cada cliente
- 10- el personal de limpieza usa mascarilla y guantes desechables por cada habitación
- 11- se incrementa la limpieza de zonas comunes y de superficies
- 12- certificado de protocolo de limpieza por empresa homologada según protocolo prevención de contagio COVID19

3. RECEPCION

- 1- envío de mail pre-estancia informativo sobre medidas de seguridad COVID19
- 2- alfombra limpieza y desinfectante en la entrada del hotel
- 3- señalización de distancia de seguridad en el check in
- 4- disponemos de gel desinfectante en cada mostrador
- 5- disponemos de un termómetro sin contacto para medir la temperatura corporal
- 6- tarjeta de habitaciones desinfectadas en el check in
- 7- se eliminan todos los objetos decorativos y publicitarios sustituyéndose por pantallas visuales informativas

4 CAFETERIA/RESTAURANTE/ALIMENTACION Y BEBIDAS

- 1- Aforo limitado a legislación vigente y 2 metros de distancia entre mesas tanto en restaurante como cafetería
- 2- Desinfectamos e higienizamos continuamente por parte del personal de limpieza cafetería y restaurante
- 3- En caso de haber buffet será asistido por nuestro personal con pantalla de protección, emplatados individuales y monodosis tapados
- 4- Se eliminan elementos de uso común tales como vinagreras, saleros, aceiteras, y cualquier elemento decorativo sustituyendo por monodosis
- 5- Itinerario sugerido en entrada de restaurante para evitar aglomeraciones y prevenir contacto de clientes
- 6- Nuestro personal de sala esta equipado con mascarilla y guantes
- 7- Todo el material de vajilla se higieniza con el lavavajillas
- 8- Protocolo de retirada de residuos
- 9- La carta de cafetería y menú se puede consultar por código QR para evitar todo tipo de cartelería y elemento decorativo
- 10- Los clientes no tienen nunca acceso directo a la comida
- 11- Implementación de sistema de APPCC actualizado al contexto COVID19

5 PISCINA

- 1- Aforo limitado en el vaso de la piscina
- 2- Hamacas colocadas a distancia de 2 metros
- 3- Las superficies se limpian y desinfectan con frecuencia y después de cada uso
- 4- Mantenimiento del vaso con los niveles de cloro y pH que marca la normativa vigente
- 5- Registro de datos de parámetros de cloro y pH visible para todos los usuarios
- 6- Protocolo de limpieza y desinfección de la instalación

Seamos comprensivos y respetemos las medidas que se han tomado por nuestra salud y bienestar