



MEDIDAS PREVENCIÓN COVID

Fecha 05-06-2020

Página 1 de 2

Rev. 0

PERSONAL.

Nuestro personal se ha sometido a analítica de coronavirus antes de su incorporación y ha recibido formación de prevención de riesgos laborales específicos en coronavirus.

Dispone en todo momento de equipos de protección necesarios.

El personal realiza control de temperatura diario, además de firmar declaración responsable de no haber estado en contacto con ninguna persona contagiada en los últimos 14 días.

El cambio de uniformes es diario, y el lavado del mismo se realiza a 60º

MEDIDAS EN ZONAS COMUNES.

Adaptamos los aforos a la fase de desescalada en la que nos encontremos.

Ponemos gel desinfectante a su disposición en varios lugares del establecimiento.

Antes de la apertura del establecimiento se ha desinfectado todo el complejo y realizamos análisis de superficies de uso común por empresa externa certificada.

En todo el complejo se dispone de información básica, además de recordarlo en el canal interno de las televisiones.

En lugares de posibles aglomeraciones, hemos señalado la distancia de seguridad.

En la entrada de cada edificio encontrará alfombras desinfectantes, además de gel de hidroalcohólico en todos los mostradores.

Desinfectamos todo el material de entrega al cliente (tarjetas de habitación, tarjetas de zona termal, etc)

Las tumbonas que encontrará en las piscinas se mantendrán en la distancia de seguridad que dicte la normativa de sanidad y se desinfectan tras su uso, además de ponemos a su disposición desinfectante para mayor tranquilidad)

Se recomienda la utilización del pago con tarjeta, y los servicios extras se podrán cargar a la habitación/cabaña para realizar el pago el día de salida. (los datafonos se desinfectarán tras su uso)

Una empresa externa nos ha auditado y disponemos de protocolo específico de prevención de covid para todos los servicios.

Nuestro personal de mantenimiento y limpieza desinfectan periódicamente con por ducto virucida homologado paseos, bancos, parques, zonas comunes etc.

RESTAURANTE Y CAFETERÍA

Hemos reducido el número de mesas ocupadas, y la distancia de seguridad será de 2 metros.

El buffet se ha dotado de pantallas protectoras. Los clientes no tienen acceso directo a la comida, pero si pueden ver la comida que vayan a elegir. En todos los servicios, nuestro personal debidamente protegido, sirve la comida al cliente.



MEDIDAS PREVENCIÓN COVID

Fecha 05-06-2020

Página 1 de 2

Rev. 0

Disponemos de aliños de ensalada en monodosis.

Todos los productos recibidos en el establecimiento se han sometido a una desinfección previa

Se ha reforzado la limpieza y desinfección de todas las salas tras cada servicio.

La vajilla será suministrada por el personal y los cubiertos estarán dispuestos en la mesa, desinfectados y embolsados.

Los lavavajillas y trenes de lavado realizan el lavado de la vajilla por encima de los 80º

HABITACIONES / CABAÑAS

Tanto la ropa de cama como toallas se someten a lavados por encima de 60º.

Las habitaciones se desinfectan con productos virucidas homologados, utilizando bayetas y mopas de un solo uso.

No realizamos limpieza de habitación /cabaña si el cliente se encuentra dentro de la misma.

El personal se desinfecta los guantes de manos en la limpieza de cada habitación.

En la habitación / cabaña encontrará como amenitie mascarilla y gel hidroalcoholico.

ANIMACIÓN

Hemos adaptado el aforo de las salas de animación al que está permitido en cada fase de desescalada.

El acceso a los juegos/material deportivo solo está permitido previo lavado de manos / desinfección de manos de cada niño.

Desinfectamos futbolines, ping pong, etc de cada uso.

ZONA TERMAL Y GIMNASIO

Hemos reducido el aforo del gimnasio a 3 personas, y desinfectamos las maquinas tras su uso.

Hemos reducido la ocupación máxima de la zona termal al 50% de personas a la vez, además de las salas de espera de la zona termal y servicios médicos.

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO

Todo el personal dispone de equipos de protección y seguridad individuales necesarios.

Realizamos las reparaciones en las habitaciones sin presencia del cliente.

Desinfectamos todas las zonas en las que ha habido intervención.

Delimitamos zonas de trabajo para impedir acceso de clientes.

Renovamos el aire de las zonas comunes a temperatura 23-26 grados y limpiamos diariamente los filtros.

NOTA: Este protocolo puede ser adaptado a las recomendaciones del ministerio de sanidad.