

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



Para **Hacienda de Abajo** siempre ha sido y es una prioridad garantizar la salud y el bienestar tanto de los miembros de nuestro equipo como de nuestros huéspedes. Es por ello que, basados en las directrices de la Organización Mundial de la Salud, la Secretaría de Estado de Turismo y el Instituto para la Calidad Turística Española, hemos implementado este Plan de Contingencia de forma preventiva con el objetivo de minimizar los riesgos de contagio por COVID-19 en nuestro establecimiento.

Para la realización de este Plan de Contingencia hemos conformado un **comité para la evaluación y gestión del riesgo** ajustándonos a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y a las directrices marcadas por Quirón Prevención en la Evaluación de Riesgos (Anexo I).

Dicho comité, esta formado por las siguientes personas:

Antonio Fernando Hernández Díaz (Representante de los trabajadores)

Javier Navarro Molina (Director Gerente)

Elena Bucherato (Jefa de Recepción)

José Alberto Díaz Lorenzo (Jefe de Cocina)

Jorge Afonso Álvarez (Jefe de Servicio Técnico)

Carlos Melián García (Jefe de Sala)

Y Alejandro Francisco Hijazo (Gobernante)

Las funciones de este comité, integrado por representantes tanto de los trabajadores como de todos los departamentos del hotel es la identificación y evaluación de riesgos así como la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. Por ello, este plan es ratificado y firmado por todos ellos.

El Comité para la gestión del riesgo ya conformado, ha establecido como objetivo prioritario la preservación de la seguridad, higiene y salud de nuestros huéspedes, proveedores, subcontratas así como de todo el equipo que formamos Hacienda de Abajo. Para ello establecemos redes de comunicación e información directas desde el personal a sus jefes de departamento y de jefes de departamento a la dirección, quien está en contacto directo con las autoridades sanitarias así como con la empresa de PRL. Toda información relevante será escalada directamente en el momento de su conocimiento para una mejor coordinación y rápida respuesta. En el caso de proveedores y subcontratas, la gestión de información y medidas se realizará desde la jefatura del departamento correspondiente (todas las jefaturas están presentes en el Comité). Tras la aprobación de las medidas preventivas y de protección propuestas por nuestra empresa de PRL y organismos oficiales hemos planificado la implementación de este plan de contingencia a partir del 10 de Agosto de 2020. Para la

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



implementación, supervisión y modificación del mismo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada, se establecen reuniones semanales del comité para un seguimiento continuo de este plan.

Este plan incluye:

- Autorización al Comité para la gestión de riesgo para modificar procesos así como poder de decisión para actualizar las medidas tomadas por Hacienda de Abajo.
- Asignación de autoridad y responsabilidad en el marco de la gestión del riesgo. La jerarquía de la misma irá de forma descendente desde la Dirección-Gerencia del establecimiento, a los jefes de departamento y de ellos al personal al cargo de cada uno de ellos.
- Asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en la normativa aplicable (asignación realizada en el Anexo I).
- Desarrollo e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo las recomendaciones de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente así como incluyendo un protocolo diferente de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas (Anexo II).
- Supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de todas las medidas adicionales contenidas y establecidas en este Plan de Contingencia.

Recursos materiales

Para el aprovisionamiento de los recursos necesarios previstos tras la evaluación de riesgos y según este plan de contingencia diseñado, siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, hemos procedido a la adquisición de Epi's, señalética, productos virucidas, geles hidroalcohólicos, productos de desinfección y mascarillas con un stock equivalente a seis meses de funcionamiento de nuestro establecimiento. De esta forma y con anticipación de 2 meses se realizará la reposición de todo el material anteriormente señalado para reducir drásticamente la posibilidad de desabastecimiento.

Medidas generales

- Para el desarrollo de tareas y procesos en Hacienda de Abajo, hemos realizado un estudio por departamentos y puestos de trabajo de forma que dependiendo si el

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



departamento o las funciones lo permiten, se mantendrá la distancia de seguridad entre el personal o bien se hará uso de los Epis facilitados por la empresa para aquellos puestos o funciones en los que por su idiosincrasia no se pueda mantener la distancia de seguridad de forma continuada (ej. Cocina y sala).

- Los turnos de trabajo serán asignados de forma que en la medida de lo posible concentrar a los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
- Hemos habilitado un nuevo espacio de comedor para personal al aire libre y con más espacio para ampliar el espacio entre comensales y mantener la distancia de seguridad. Los alimentos serán autoservidos con los cubiertos de cada comensal antes de la comida.
- Ajustamos el aforo máximo de cada vestuario a 2 personas a la vez para mantener la distancia de seguridad en todo momento.
- Las reuniones internas siempre se realizarán al aire libre en espacios habilitados en el jardín para una correcta distancia interpersonal.
- Evaluación de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y tomadas medidas específicas de prevención con dicho personal a través de nuestra empresa de PRL.
- Adquisición de termómetro sin contacto.
- Desinfección antes y después de cada uso del método de control horario con contacto. Para ello hemos colocado un dispensador de toallitas hidroalcohólicas al lado del sistema.
- Habilitados lavamanos con agua y jabón desinfectante en todos los office del hotel, así como en 3 puntos de la cocina, 1 en sala de mantenimiento y jardinería y 2 en sala. Además distribución de dispensadores de gel hidroalcohólico en todas las estancias para personal y zonas de paso.
- Entrega de Epis según la evaluación de riesgos laborales a todo el personal del hotel así como a los subcontratados. Supervisión diaria del cumplimiento y buen uso de los mismos.
- Realización de curso formativo sobre las nuevas normas de uso de las instalaciones haciendo hincapié en la nueva cartelería en espacios compartidos, comedor de personal, ascensores y accesos para todo el personal el día 26 de Agosto.
- Ventilación de todo el establecimiento mínimo una vez por turno de espacios comunes de personal así como zonas comunes interiores de clientes.
- Indicación de aforos y control de los mismos en: restaurante, cafetería, casa de baños, piscina, recepción, sala de reuniones, plaza y comedor de personal.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



- La uniformidad de todos los empleados del establecimiento, será depositada en cubos para dicho fin en los vestuarios a fin de ser desinfectada y lavada junto con la lencería propia del hotel a una temperatura mínima de 60°C.
- Formación dual, por una parte online por medio de Quirón Prevención para uso correcto y mantenimiento en general de EPI y por otra parte, formación presencial con parte practica en el establecimiento antes de la apertura al público del mismo.

Medidas de protección para el personal

Antes de la apertura del establecimiento, este plan de contingencia y específicamente las responsabilidades en la gestión del riesgo, serán explicados a todo el personal y una formación y será entregado a cada uno de ellos tanto física como digitalmente, realizando un control y justificación de dicha formación y entrega.

Concretamente nuestro personal conoce y cumple con:

- Estar informado y formado sobre las medidas específicas que se implantan en este plan de contingencia.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, determinando la obligatoriedad de usar las mascarillas reutilizables certificadas facilitadas por la empresa en todo momento.
- Depositar cualquier desecho de higiene personal así como los EPI de forma inmediata en las papeleras y contenedores habilitados y con accionamiento no manual situados en el acceso a vestuarios, en la entrada a servicio técnico y en el acceso a cocina y offices.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas. Como mínimo una vez cada hora en el caso de recepción (uso de gel hidroalcohólico antes y después del contacto con cualquier cliente o compañero).
- Desinfección frecuente de los objetos de uso personal con agua y jabón cuando sea factible o, cuando no sea posible, con una solución desinfectante, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) con el cambio de turno o cada vez que se utilice si es una pantalla de uso compartido (pantalla de bar y restaurante).
- Portar diariamente la ropa de trabajo limpia y desinfectada.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza

El área de pisos y limpieza debe utilizar como equipo de protección individual guantes de nitrilo y mascarilla (bien higiénica o bien la mascarilla reutilizable entregada por la empresa). Tras la limpieza de cada habitación o parte de las zonas comunes, deben desecharse los guantes de forma segura.

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión en cada office.

Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.

Bajo ningún concepto, el personal del área de pisos y limpieza accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.

Instalaciones para uso del personal

El comedor de personal ha sido trasladado a un espacio al aire libre para asegurar mayor ventilación y espacio entre el personal con un aforo máximo de 6 personas al mismo tiempo y será limpiado tras finalizar cada turno de comidas.

Para asegurar estos protocolos hemos aumentado los turnos de comida a 4 turnos. Hemos reasignado la ubicación del comedor para ajustar el aforo a la distancia de seguridad adecuada. Se han colocado carteles recordando la higiene y la distancia de seguridad a todo el personal. Se retiran los utensilios de cocina para servir y cada empleado se servirá con sus cubiertos para evitar la contaminación cruzada.

En los vestuarios habrá un aforo máximo de 2 personas por vestuario para garantizar la distancia de seguridad. Toda la ropa de calle debe ser guardada en bolsas de plástico o porta trajes dentro de las taquillas y bajo ningún concepto se mezclarán con la ropa de trabajo. Dichos vestuarios serán limpiados y desinfectados cada 2 horas.

Medidas informativas

Este plan de contingencia, elaborado por el comité de seguridad y salud ha sido compartido con el personal y se ha ofrecido una formación sobre el mismo y las medidas que incluye a todo el personal el día 26 de agosto de 2020. El mismo ha sido transmitido a los proveedores y se hace público en nuestra web para el libre acceso de nuestros clientes.

Este documento debe ser leído y aceptado por nuestros clientes en el momento de realizar su reserva.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



En nuestras instalaciones hemos procedido a colocar cartelera indicando las medida preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.

Hemos instalado indicaciones para el mantenimiento de la distancia de seguridad.

Hemos habilitado información a través de código QR y en recepción sobre los centro de asistencia sanitaria, bomberos, policía local y horarios y teléfonos de atención de emergencia.

Nuestra cartelera ha sido confeccionada en español, inglés, alemán y francés.

Requisitos de servicio

Servicio de Recepción

Hemos procedido a las siguientes medidas preventivas:

- Indicación de aforo y distanciamiento entre clientes y con los empleados. Además, instalación de mampara y la utilización de mascarilla
- Solución desinfectante y gel hidroalcohólico a disposición de clientes y del personal.
- Diferenciación de bolígrafos usados y desinfectados.
- Incentivar pago con tarjeta y preferiblemente contactless.
- Desinfección del TPV antes y después de cada uso o contacto.
- Desinfección de mostradores tras cada contacto.
- Desinfección de llaves de habitaciones antes de la entrega y a la recepción de las mismas.
- Desinfección de los equipos informáticos al inicio y finalización del turno de trabajo.
- Colocación de alfombras desinfectantes en los accesos al establecimiento.
- Preasignación de habitaciones y desinfección de las mismas.
- Desinfección del equipaje y uso de guantes desechables para su transporte.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



Protocolo para la reducción de contagios por el coronavirus sars-cov-2 para el departamento de sala

- Medidas generales para los servicios de restauración
 - Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que garantice la distancia de seguridad:
 - Se garantizará dicha seguridad mediante cordones y carteles informativos, tanto verticales como señales en el suelo, así como controlando el aforo del establecimiento a través de la creación de turnos de reservas para la entrada a la cafetería y restaurante por parte de los clientes. Además, conforme a la normativa vigente, se asegurará la distancia entre mesas y sillas del mismo.
 - Protección de los empleados:
 - Desinfección, a ser posible, con agua y jabón después de retirarse de cada mesa, así como de la manipulación de cualquier utensilio o maquinaria de uso común: máquina de zumo, neveras, TPVs, etc. Si no es posible la desinfección con agua y jabón, se utilizará un gel hidroalcohólico.
 - Ventilación de los espacios:
 - Diariamente habrá que proceder a la ventilación del restaurante y cafetería. Si es posible, con más frecuencia.
 - Utilización de los utensilios de trabajo:
 - No compartir utensilios (bolígrafos, abridores, etc.). Cada uno deberá de tener su propio material personal e intransferible.
 - Higiene personal:
 - Llevar cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares
 - Llevar las uñas cortas, cuidadas y sin pintar
 - Uniforme siempre perfectamente limpio
- Requisitos de servicio
 - Medidas preventivas
 - Solución desinfectante en la entrada de cada espacio (cafetería, terraza y restaurante) para el uso del cliente.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



- Solución desinfectante en las zonas de servicio (office cafetería, office cocina y entradas de almacén de cafetería y bodega)
- Fomentar el pago con tarjeta mediante contactless evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Después de cada uso, se procederá a desinfectar el datáfono y dejarlo en su lugar habilitado. En caso del pago mediante efectivo, se desinfectará la bandeja o caja utilizada.
- Desinfectar, a través del uso de toallitas desinfectantes, los TPVs después de cada uso.
- Mantelería:
 - En cafetería se utilizarán los caminos, los cuales se depositarán en el cubo correspondiente para enviar a lavandería una vez los clientes abandonen la mesa (en ningún caso se reutilizará un mantel)
 - En restaurante se emplearán cubremanteles, efectuando el mismo procedimiento que en cafetería.
 - Las servilletas para desayuno estarán situadas en una bandeja dentro de uno de los armarios al efecto, enrolladas y con los cubiertos en su interior. De esta forma, evitamos tocar los cubiertos. Para enrollar los cubiertos en la servilleta, tendrá que efectuarlo la misma persona y con las manos totalmente higienizadas. Una vez esté el cliente sentado en su mesa, se situará la servilleta con los cubiertos en un plato de desayuno (mediante pinzas) y se llevará este plato al comensal.
 - En cuanto a las servilletas de carta, éstas se dispondrán en el plato presentación mediante la utilización de pinzas, llevando éste directamente al comensal. Las servilletas estarán perfectamente guardadas en el armario destinado a su efecto.
- Cartas de los distintos puntos de venta:
 - Se evitarán en todo momento las cartas de uso común. En su lugar utilizaremos códigos QR, donde el cliente podrá encontrar toda la información necesaria sobre el hotel, planes de contingencia y cartas de los distintos puntos de venta. Sin embargo, si algún cliente lo desea, podemos entregarles las cartas que deseen en formato de papel, la cual se destruirá y depositará en su cubo de reciclado adecuado.
- Menaje:
 - El almacenamiento de todo el menaje (cristalería, vajilla, cubertería, mantelería,

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



cestas, etc.) será en recintos cerrados o, al menos, lejos de las zonas de paso de clientes y trabajadores. Se utilizarán los armarios adecuados para cada elemento para su uso. Se retirarán de la mesa todos los elementos decorativos, así como de los saleros, pimenteros y posavinos. En su lugar, se utilizará todo en monodosis.

▪ Montaje de mesas:

• Las mesas solo se montarán una vez estén los clientes sentados en su mesa asignada. Sin embargo, en el espacio de restaurante, se podrá montar la mesa exclusivamente bajo reserva previa.

▪ Recepción de materias primas:

• En el lugar habilitado al efecto, y una vez comprobada la mercancía, se limpiarán las cajas de bebidas y se guardarán en su lugar correspondiente. Hecho esto, se procederá a la desinfección personal. Una vez se vaya a emplear un producto o guardarlo en las neveras para su posterior uso se deberán de limpiar, individualmente, cada botella con un virusida. De esta forma se garantizará la total seguridad de higiene.

▪ Servicio en barra:

• Se atenderán a todos los clientes en su mesa asignada previamente. No se realizará servicio en barra alguno.

▪ Servicio en mesa:

• Todos los clientes deberán esperar en la puerta, la cual estará debidamente señalada, hasta que un camarero los acompañe a su mesa.

• Todos los camareros deberán garantizar la distancia de seguridad para evitar riesgos de contagios. Para ello, se realizarán todos los procedimientos ya explicados (desinfección de manos constante, mascarilla, etc.).

▪ Servicio en terraza:

• Controlar, de manera insistente, que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento de la terraza (mesas y sillas). Si así fuera, se deberá proceder a su desinfección de manera inmediata.

• Solo se podrá fumar cuando se cumplan las normas de distanciamiento indicadas en la nueva normativa.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



- Servicio de buffet:
 - El buffet será asistido por parte del personal de cocina mediante emplatados individuales. Se acotará la zona de buffet mediante un cordón y se señalizará debidamente el suelo para mantener la distancia entre clientes.
 - Además, también mediante señalización en el suelo, se indicará al cliente el recorrido de entrada y salida del espacio.
 - Requisitos de limpieza y desinfección
 - Plan de limpieza
 - Mediante un check-list, se realizará y supervisará la total desinfección de mobiliario, maquinaria y utensilios de manera diaria; así como se asegurará la ventilación de los espacios.
 - Se incidirá en las zonas de mayor riesgo por contacto o zonas de paso de clientes.
 - Limpieza del menaje a una temperatura superior a los 80o.
 - Diferenciar bayetas y trapos de limpieza por colores para cada uso específico de los mismos, los cuales se cambiarán periódicamente.

Servicio de Cocina

Actualización y cumplimiento a rajatabla de nuestro sistema implementado de APPCC que ha sido actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.

Servicio de Alojamiento

Las habitaciones de nuestro establecimiento cumplen con los siguientes requisitos:

- Reducción de textiles, ammenities y decoración de acuerdo al plan de contingencia. Retirada de alfombras, almohadas decorativas, ammenities envasados en papel y toda la papelería de las habitaciones
- Papelera del baño con doble bolsa y accionamiento no manual.
- Mantas, almohadas y albornoces desinfectados y envasados en papel para ser protegidos.
- Limpieza del filtro del secador de pelo en cada salida de cliente.

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



- Desinfección de perchas en cada salida del cliente.
- Limitación del servicio de planchado.

Hemos procedido a la eliminación de la papeleras de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. Se concentre en una única papeleras con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.

Las habitaciones no podrán ser compartidas por personas que no conformen una unidad familiar.

Zonas de uso común

Requisitos Generales

Todos los espacios comunes tienen determinado su aforo.

En cada uno de ellos tanto el cliente como los empleados disponen de solución desinfectante en lugares de paso y en todas las instalaciones de uso habitual.

Los aseos de uso común cuentan con dispensadores de papel de secado y son limpiados mínimo 6 veces al día.

Las papeleras cuentan con apertura de accionamiento no manual y disponen de doble bolsa interior.

Todos los espacios cerrados del establecimiento serán ventilados mínimo cada 3 horas.

Todo el personal del establecimiento esta concienciado y preparado para velar por el cumplimiento de la distancia de seguridad así como del resto de medidas de este plan.

Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpiarán mínimo cada 2 horas, incluso más dependiendo del nivel de uso de los mismos.

Ascensores

La capacidad máxima de los ascensores será de 1 personas o 2 si estas forman parte de la misma unidad familiar, indiferentemente del uso de mascarilla obligatoria en todo el establecimiento.

Piscinas y spas

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



Tanto la piscina como nuestro spa, serán utilizados bajo reserva para mantener en todo momento la distancia de seguridad así como la higiene y desinfección de los mismos.

Las hamacas de piscina deberán ser desinfectadas después de cada uso.

La piscina debe ser controlada en los niveles de ph y cloro mínimo 3 veces al día, de la misma forma que el jacuzzi.

Requisitos de limpieza y desinfección

Plan de limpieza

Hemos adaptado nuestro plan de limpieza y desinfección tras evaluar los riesgos en nuestro establecimiento por lo que hemos procedido a realizar los siguientes cambios.

- Incremento de la frecuencia de limpieza y repasos en zonas comunes, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, barandas, minibar, perchas, etc). De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno.
- Ventilación cada 3 horas de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- Toda la limpieza de superficies se realizará con productos desinfectantes.
- Todos los productos de limpieza han sido verificados y autorizados según el listado de virucidas ofrecido por el ministerio de sanidad.
- Los carros de limpieza serán limpiados y desinfectados tras cada cambio de turno.
- La recogida de papeleras de zonas de uso común se realizará cerrando y sellando las bolsas y trasladándolas al punto de recogida de residuos directamente.
- Se realizará un registro diario de las limpiezas realizadas.

Requisitos en limpiezas de cocina

Aplicación de los criterios definidos en nuestro sistema APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19

Requisitos en la limpieza de habitaciones

Plan de Contingencia y Medidas aplicadas para
la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
en Hotel Hacienda de Abajo



La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 contempla la ventilación de habitaciones, reemplazo de lencería y toallas.

Se procederá a la limpieza de paredes, suelos, techos, lámparas, ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos.

Creación de protocolo con distintos colores de valletas para evitar la contaminación cruzada, así como introducción de la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección completa de la habitación. La ropa sucia será introducida en bolsas cerradas antes de ser depositada en los carros de limpieza.

Se realizará una limpieza y desinfección exhaustiva de los minibares a la salida del cliente.

Bajo ningún concepto el personal de pisos y limpieza accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras los clientes estén en las mismas, salvo en circunstancias excepcionales.

Limpieza de textiles

Todos los textiles sucios serán recogidos en bolsas cerradas hasta su tratamiento en lavandería.

Queda terminantemente prohibido sacudir textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.

Tras la manipulación de textiles sucios, el personal deberá lavarse las manos con agua y jabón.

Los textiles sucios se lavarán a más de 60^º C tanto en el establecimiento como nuestro proveedor externalizado al que ya ha sido comunicada esta temperatura mínima exigida.

Requisitos de mantenimiento

Plan de mantenimiento preventivo

Nuestro personal de mantenimiento ha recibido un protocolo específico para las circunstancias en las que deba entrar en las habitaciones mientras el cliente se encuentre en la misma y solamente cuando sea estrictamente necesario. En dicho protocolo se contempla:

Nuestro personal de mantenimiento debe protegerse por medio de mascarilla y guantes desechables al acceder a la habitación, además de solicitar al cliente de la misma que mantenga la distancia de seguridad y la utilización de mascarilla..

Una vez finalizada la asistencia, el personal debe desechar los EPI de acuerdo a lo definido en este plan de contingencia y se lavará posteriormente las manos.

Evitarán cualquier contacto físico con el cliente.

Los sistemas de aire acondicionado y sus filtros serán revisados y desinfectados periódicamente, especialmente los filtros y las rejillas.