



INSTRUCCIONES COVID-19 CAN PERE SORD

RECEPCIÓN

- La persona encargada de recibir al cliente lo hará con mascarilla.
- Debe contarse con solución desinfectante para uso de clientes y empleados.
- Debe desinfectarse el TPV TRAS CADA USO en el que exista contacto.
- Las llaves, deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en la recepción.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica. (dos veces mínimo al día)
- La información relativa al destino (restaurantes, playas, visitas...) se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se evitarán folletos de uso común..

ZONAS COMUNES (INTERIORES)

- El personal deberá hacer uso de mascarillas y guantes
- Asegurarse de que hay gel desinfectante en todas las zonas comunes. Sobre todo en las zonas de mayor uso.
- Desinfección de los aseos de uso común un mínimo de tres veces al día. Los aseos deben contar con dispensadores de de papel de secado o secador de manos. Nada de toallas.
- Las amenites deben ser de uso individual.
- Marcar las distancias de seguridad en la medida de lo posible; con marcas en el suelo o carteles informativos.

ZONAS COMUNES (EXTERIORES)

- El personal debe hacer uso de mascarillas y guantes.

- Las hamacas se posicionarán con la distancia de seguridad adecuada, y se cambiara la sabana cada vez que el cliente haya usado la hamaca (hacer cartel informativo de una hamaca un cliente por día, y dar a los clientes una tarjeta con el nombre de la habitación para que la pongan en la hamaca y sea de su uso exclusivo durante ese día)

- El bar será bajo pedido (no auto servicio) y se limpiará la zona cada vez que se haga uso de ella

COCINA

- Uso de guantes y mascarilla

- Desinfección en cada servicio

- En la medida de lo posible uso de enseres desechables.

- Gel desinfectante.

- Cada trabajador dispone del equipamiento EPI para su puesto de trabajo.

- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.

- Los utensilios se desinfectaran total del material empleado para el servicio

OFICINA/ ALMACÉN

- Se debe hacer uso de guantes y mascarilla
- Dispondrá de desinfectante
- Limpieza diaria
- Los repartidores deberán llevar mascarilla y guantes
- Los alimentos deberán ser desinfectados
- Los repartidores no podrán entrar solos en el almacen, deberán hacerlo con alguien del personal

HABITACIONES

- Antes y después de la limpieza de la habitación desinfectarse las manos .
- Guantes SOLO un USO.
- La limpieza se realizará de salida diariamente (cambio de sábanas y toallas diarias)
- Las almohadas y los nórdicos se cambiaran cada vez que el cliente se marche.
- Se retiran todos los elementos de decoración susceptibles (cortinas, cojines...)
- Solo se pondrán cojines si el cliente lo demanda
- Se pondrán bolsas para que el cliente ponga la toalla una vez usada.
- Se pondrán toallas por 2 (es decir dos servicios por cliente.
- Se pondrán amenities por 2 (dos servicios por cliente.
- El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el cliente salga de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales

RESTAURANTE

- El personal y los clientes deberá hacer uso de mascarillas y guantes
- Asegurarse de que hay gel desinfectante para clientes y trabajadores
- La separación entre comensales debe ser de 1,5 metros
- Las mesas y sillas serán desinfectadas después de cada uso.
- Los cubiertos se facilitaran desinfectados y protegidos
- Marcar las distancias de seguridad en la medida de lo posible; con marcas en el suelo o carteles informativos.
- Tras cada servicio debe ventilarse
- Debe evitar usar el mismo salvamanteles
- Recuerde lavarse las manos