



Hotel Don Juan



HOTEL URBANO DE CALIDAD



Andalucía segura



HOTEL DON JUAN GRANADA

PLAN DE CONTINGENCIA COVID-19

PLAN ANTICOVID ACTUALIZADO A 29 de SEPTIEMBRE DE 2021

NOTAS PREVIAS.-

-SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS HEMOS ESTABLECIDO LAS SIGUIENTES MEDIDAS, ALGUNAS DE ELLAS RESTRICTIVAS, CON EL FIN DE REDUCIR LOS RIESGOS DE TRANSMISIÓN DEL COVID-19.

-LAS MEDIDAS AQUÍ ESTABLECIDAS PUEDEN SER ALTERADAS O MODIFICADAS SEGÚN LAS CITADAS INDICACIONES Y LA EVOLUCIÓN DE LA PANDEMIA, SIEMPRE CON EL OBJETIVO DE CUIDAR AL MÁXIMO LA SALUD Y EL BIENESTAR DE NUESTROS CLIENTES Y EMPLEADOS.



PLAN DE CONTINGENCIA COVID-19



MEDIDAS GENERALES

- **1.** Nuestro Personal ha recibido formación en medidas preventivas de Covid-19.
- **2.** Nuestro Personal dispone de equipos de protección necesarios en cada momento.
- **3.** Realizamos un control de la salud de trabajadores.
- **4.** Llevamos un control de los trabajadores de empresas externas que prestan servicios en nuestro establecimiento (proveedores, lavandería externa,...).
- **5.** Se ha establecido un refuerzo de limpieza de puntos críticos como ascensores, pomos de puertas de paso de zonas comunes, baños comunes,...
- **6.** Hemos efectuado una revisión por empresa especializada del sistema de prevención de legionelosis.
- **7.** Hemos realizado un cambio de todos los filtros del aire acondicionado por una empresa especializada.
- **8.** Reducimos los aforos especialmente los de accesos y zonas comunes, incluidos los ascensores, para evitar aglomeraciones y que se pueda respetar fácilmente la distancia mínima.
- **9.** Hemos indicado las zonas de riesgo con carteles de consejos preventivos.
- **10.** Dotamos con gel desinfectante en diferentes localizaciones
- **11.** Hemos restringido o eliminado algunos servicios.



MEDIDAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

- **1.** Hemos reducido el número de mesas en nuestro restaurante.
- **2.** Hemos suspendido el servicio de almuerzos y cenas salvo grupos o reservas con el servicio concertado con anterioridad a la llegada.
- **3.** Higienizamos continuamente la sala del Restaurante por parte del personal de limpieza.
- **4.** Hemos modificado el surtido de alimentos optando por el formato individual: Disponemos de monodosis de tomate triturado, kétchup, mayonesa, mostaza, mantequilla, patés, mermelada, aceite, vinagre, sal y pimienta en las mesas
- **5.** Todo el personal de cocina y sala trabaja con mascarillas o pantallas, tanto los que están cara al cliente, como los que no.
- **6.** En las zonas susceptibles de formarse concentraciones de personas, por ejemplo en los accesos, hemos señalado separaciones mínimas en el suelo, para que todos respeten la distancia de seguridad. Igualmente hemos instalado dispensadores automáticos de gel desinfectante a la entrada de la sala.
- **7.** Hemos suprimido temporalmente el servicio de Cafetería.
- **8.** Realizamos un exhaustivo control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla (>80°)



MEDIDAS EN SERVICIO DE LIMPIEZA

- **1.** Nuestra lavandería asegura y certifica el tratamiento de la ropa a más de 60° y con productos desinfectantes.
- **2.** No realizamos la limpieza de habitación mientras el cliente esté dentro de la misma.
- **3.** Hemos reducido al máximo los elementos decorativos y/o innecesarios en la habitación (cojines, plaid, amenities de baño, papeleras de mesa...).
- **4.** Una empresa externa homologada de suministros de productos de limpieza acredita que en la limpieza de habitaciones se usan productos conformes a las medidas de prevención Covid-19 establecidas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- **5.** Reducimos el número de habitaciones por camarera para una mejor ejecución de la limpieza y desinfección de su habitación.
- **6.** Utilizamos donde sea posible mopas desechables para la limpieza de suelos.
- **7.** Disponemos de papeleras de baño con tapa y doble bolsa
- **8.** Hemos establecido un protocolo específico de limpieza de zonas comunes críticas.



MEDIDAS EN SERVICIO DE RECEPCION

- **1.** Hemos señalado la distancia de seguridad.
- **2.** Disponemos de gel desinfectante en el mostrador.
- **3.** Hemos comunicado la conveniencia de evitar el pago en efectivo.
- **4.** Hemos establecido cartelería de prevención y normas para un correcto uso de las instalaciones por los clientes (distancia de seguridad, uso obligatorio de mascarillas, conveniencia de higienización de manos,...)
- **5.** Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los mostradores e instalado mamparas protectoras.
- **6.** Hemos suspendido el servicio de ordenador de clientes en recepción.
- **7.** Disponemos de servicio de mascarillas quirúrgicas de protección a precio de costo.



MEDIDAS EN SERVICIO DE MANTENIMIENTO

- ▶ **1.** Todo el personal dispone de equipos de protección y seguridad individuales necesarios.
- ▶ **2.** Realizamos las reparaciones en las habitaciones, en la medida de lo posible, sin presencia del cliente. Si no fuera posible, mantenemos la distancia de seguridad.
- ▶ **3.** Fue efectuada, justo antes de la reapertura, una revisión extraordinaria del sistema de prevención de legionelosis por empresa especializada certificada.
- ▶ **4.** Hemos realizado un cambio de todos los filtros del aire acondicionado por una empresa especializada.
- ▶ **5.** Todos los operarios de empresas externas de reparación y mantenimiento disponen de certificado de haber recibido las instrucciones de seguridad requeridas.