

# PROTOCOLO DE SEGURIDAD E HIGIENE 2020



El equipo de HOTANSA aplica las medidas de seguridad e higiene para ofrecerte las mejores vacaciones. Os detallamos parte de las acciones realizadas, según las indicaciones del Ministerio de Sanidad y empresas especializadas.



## Tu seguridad y salud, es la nuestra

### SEGURIDAD E HIGIENE

Puesta a punto de todas las instalaciones y maquinaria según las normativas.  
Elaborado el Plan de Contingencia y los Protocolos de Actuación COVID.  
Instalación de mamparas protectoras y dispensadores de gel hidroalcohólico.  
Ampliación de las actuaciones de limpieza y desinfección, con control de registros.  
Colocación de cartelería informativa, señalizaciones.  
Contratación de auditorías externas para garantizar las correctas actuaciones.  
Exigencia de protocolos de seguridad a todos los proveedores y empresas.

### EQUIPOS DE LOS HOTELES

Todos los trabajadores han realizado el curso 'Aspectos informativos y preventivos del SARS-CoV-2'.  
Correcta utilización de EPIs, productos y materiales y mantenimiento continuo de la higiene.  
Control diario de la salud de nuestros trabajadores.  
Adaptación del Manual de Seguridad e Higiene a la normativa COVID en todos los departamentos.



## Recomendaciones para unos días antes de tu llegada

### FACILÍTANOS TU CORREO ELECTRÓNICO PARA QUE TE PODAMOS EXPLICAR

Las acciones de 'SEGURIDAD Y SALUD' implantadas.  
La información actualizada de todos nuestros servicios, y las mejores recomendaciones para tu estancia.  
Te detallaremos cual es la documentación necesaria para poder realizar una llegada ágil (check-in exprés).



## Servicios de los hoteles

### RECEPCIÓN 24h

Información personalizada.  
Gestión de turnos y servicios, respetando los aforos.  
Desinfección del material tras cada uso.

### LIMPIEZA DE HABITACIONES

Especial limpieza y desinfección con productos virucidas autorizados.  
Limpieza de la lencería con la certificación UNE-EN-14065 sobre el Control de Biocontaminación en textiles.  
Adaptación del mobiliario y de los elementos decorativos.  
Limpieza según las preferencias del huésped: limpieza diaria, ventilación y reposición, limpieza puntual acordada.

### BAR y RESTAURANTE

Desinfección de las mesas y sillas tras cada cliente.  
Aforo limitado: organización de las distancias de seguridad y recorridos.  
Asignación de mesas y turnos.  
Dispensador de hidrogel en la entrada y la salida.  
Digitalización de cartas.

### BUFET

Servicio de bufet asistido por el personal.  
Mamparas protectoras en la exposición.  
Oferta variada y elaboraciones de raciones individuales.

### COCINA

Sistemas de seguridad e higiene actualizados por empresa especializada, y controles periódicos.  
Cocciones a +70º. La limpieza de cubertería y menaje a +80ºC.  
Control y limpieza de todas las entregas y productos.

### ZONAS DE AGUAS Y GIMNASIOS

Las instalaciones y servicios de las zonas de aguas y gimnasios permanecerán cerrados al público para garantizar la seguridad de los clientes y empleados.

\*Las medidas aplicadas pueden verse alteradas en cumplimiento a las modificaciones de la normativa vigente.