

Programa Establecimiento Seguro

**¡Tu tranquilidad,
nuestro objetivo!**

PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD



PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD

En **Estival Group** sabemos que la salud y el bienestar de nuestros clientes y empleados es lo más importante. Por eso hemos creado este manual donde encontrarás información sobre nuestros protocolos de actuación.

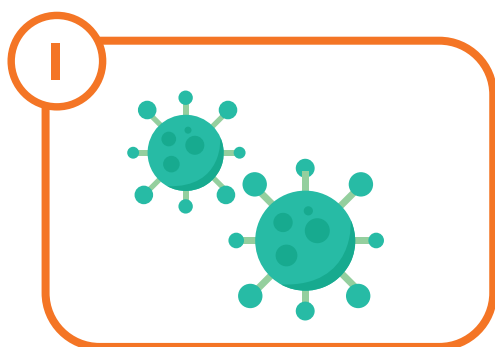
Nuestros protocolos han sido creados por profesionales de Estival Group en colaboración con la empresa auditora **Bio9000**, empresa internacional con más de 25 años de experiencia en el sector de la consultoría estratégica, para implementar unos protocolos corporativos de actuación preventiva, diseñados siguiendo las recomendaciones de la OMS, ICTE y otras Autoridades competentes.

Este documento es propiedad de **Estival Group**. Queda prohibida la difusión y/o copia de la totalidad o parte del contenido sin el consentimiento previo de la empresa propietaria.



PROGRAMA ESTABLECIMIENTOS SEGUROS

El Programa "Establecimientos Seguros", está específicamente adaptado para la reapertura de establecimientos turísticos, en el marco de la actual pandemia de Covid-19 y apoyada en **cuatro ejes fundamentales**:



1
PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y CONTROL FRENTE AL COVID-19.



2
FORMACIÓN ESPECÍFICA Y ADAPTADA AL PERSONAL EN RELACIÓN CON EL COVID-19.



3
VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE DESINFECCIÓN. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.



4
AUDITORÍAS DE VERIFICACIÓN. EMISIÓN DE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD.

PROCESOS Y MEDIDAS ADOPTADAS

- **FORMACIÓN.** Formación de todo nuestro equipo humano en los nuevos protocolos.
- **AUDITORÍAS.** Verificación de la correcta implementación de los nuevos protocolos.
- **EQUIPOS DE PROTECCIÓN.** A fin de llevar a cabo todos los protocolos establecidos.
- **GEL HIDROALCOHÓLICO.** A disposición de nuestros clientes y empleados.
- **DISTANCIA DE SEGURIDAD.** Control y mejora de la distancia de seguridad.



Personal

- Estamos formando y dotando a nuestros trabajadores de equipos de protección individual (EPIs).
- Efectuaremos test de control preventivo a nuestros empleados, acordes a la prescripción o normativa sanitaria vigente en cada momento.
- Tomaremos diariamente la temperatura corporal a todos nuestros empleados.
- Medidas de distanciamiento social.



Recepción

- En los Hoteles, implementaremos un servicio de pre check-in online, para reservas realizadas a través de nuestro portal web www.estivalgroup.com
- Instalación de mamparas y/o otras medidas de distanciamiento social entre clientes y empleados.
- Medidas adicionales de higiene en los espacios de recepción.
- Instalación de marcas en el suelo para asegurar una separación mínima de seguridad.
- En todos nuestros Hoteles, se hará desinfección de las tarjetas magnéticas de las habitaciones antes de la entrega.
- Priorización del sistema de pago con tarjetas de crédito contactless.



Habitaciones

- Utilización de productos de limpieza con efecto virucida, recomendados específicamente para la desinfección del COVID 19.
- Desinfección de las habitaciones antes de la llegada de nuevos clientes.
- Incremento en la frecuencia de desinfección de las superficies de mayor contacto como interruptores, pomos, puertas y grifería.
- En todos nuestros Hoteles, se depositará en cada habitación, un kit higiénico dotado de mascarilla y gel hidroalcohólico.
- Lavado de ropa y textiles con programas de temperatura especiales y productos con acción virucida que garantizan máxima higiene
- El personal de limpieza llevará mascarillas en todo momento y realizará cambio de guantes después de cada habitación.
- Nuestro personal realizará la higiene de manos antes y después de la limpieza de una habitación.



Zonas infantiles

Solo podrán abrirse si se permite por parte de la autoridad sanitarias.

- Limitación del aforo al máximo legal.
- Instalar dosificadores de desinfectante de mano.
- Colocar carteles informativos.
- Ventilación en espacios cerrados durante 2 horas antes de su ocupación.
- Desinfectar la estancia al finalizar el turno.
- Suspender el servicio de guardería.



Zonas comunes

- Reforzamos la plantilla del personal de limpieza y aumentamos significativamente la frecuencia de limpieza.
- Limitamos los aforos en zonas determinadas para garantizar la distancia de seguridad.
- Pondremos a disposición de nuestros clientes dispensadores de gel hidroalcohólico para las manos en las áreas comunes.
- Ventilación diaria de todas las zonas comunes antes de su ocupación.
- Se dispondrá de carteles informativos mostrando las normas y medidas preventivas de autoprotección.
- En los Hoteles, las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.



Restaurantes, terrazas, bares y bufés:

- Esterilizamos la vajilla y cubertería a través de prácticas y productos de limpieza recomendados por las autoridades sanitarias.
- En los Hoteles, implementamos un servicio de Bufé adaptado a la normativa vigente en cada momento con importante incremento de productos servidos en monodosis.
- Será obligatoria la desinfección de manos con hidrogel en la entrada del restaurante.
- Pondremos a disposición de nuestros clientes cartas digitalizadas con un código QR, para evitar su manipulación en los bares y restaurantes.
- Se guardará una distancia de seguridad entre mesas y se limitará el aforo, atendiendo a los criterios prefijados por las autoridades sanitarias.
- En los hoteles, obligación del uso de guantes de plástico y mascarilla en las zonas de Buffet y show cooking que se mantienen en autoservicio.
- Desinfectaremos cada mesa antes del uso de otro cliente, con los productos recomendados.
- En los hoteles ofrecemos la posibilidad de disfrutar de 4 tipos de desayuno en la habitación, mediante el servicio "takeaway" o el servicio de habitaciones (suplemento).



Piscinas y animación

- Aforo limitado en la zona de piscina
- Instalación de dispensadores de desinfectante de manos en el perímetro.
- Suspensión del uso de material de juegos como pelotas hinchables en piscinas
- Desinfección de las tumbonas periódicamente.
- Colocación de carteles informativos.
- Comprobación del buen funcionamiento de los sistemas de tratamiento del agua de las piscinas
- Análisis del agua de las piscinas en laboratorio.
- Adaptaremos la oferta de ocio y entretenimiento para cumplir con las medidas preventivas de seguridad marcadas por las autoridades sanitarias.