



# PROTOCOLO DE SALUD Y DESINFECCIÓN



# ESTIMADO CLIENTE



Desde el **HOTEL LAS VEGAS SPORT** queremos transmitir a nuestros clientes las directrices aplicadas en nuestras instalaciones para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por la enfermedad COVID-19.

Nuestro propósito es proteger su salud y bienestar.

- ▶ Se ha tenido en cuenta las diferentes instrucciones elaboradas por el Departamento de Prevención, el Instituto para la Calidad Turística Española, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, y el aval de éstas por parte del Ministerio de Sanidad.
- ▶ Tenemos como objetivo cumplir con toda la normativa y las recomendaciones sanitarias.

Habitaciones



Refuerzo en  
desinfección de  
habitaciones

Zonas  
Comunes



Normas de  
seguridad en  
zonas comunes

Restaurante  
Buffet & Bar



Restaurante, bar  
y terraza  
adaptados a la  
situación actual

Personal



Formación relativa  
a la Prevención del  
Covid-19 y  
dotación de EPIS al  
personal

# REFUERZO EN DESINFECCIÓN DE HABITACIONES

- ▶ Reducción de elementos decorativos, textiles, papelería, artículos de baño, planchas, papeleras...
- ▶ Todo el personal de limpieza lleva obligatoriamente los equipos de protección necesarios para garantizar la seguridad en todo momento.
- ▶ Las empresas externas con las que trabajamos para la limpieza de la lencería cumplen con todos los protocolos específicos de seguridad y desinfección.
- ▶ En la limpieza de cambio de cliente, se realizará una especial desinfección de todos los elementos manipulables.

# ZONAS COMUNES

- ▶ Ampliación de las labores de limpieza y desinfección en zonas comunes.
- ▶ Especial atención a los aseos comunes, pomos de puertas, botones de los ascensores...
- ▶ Colocación estratégica de dispensadores de gel desinfectante en zonas de paso, que deberán controlarse y desinfectarse frecuentemente.
- ▶ Mamparas de separación en las recepciones para asegurar la protección y distancia de seguridad entre nuestros equipos y los clientes.
- ▶ Reducción de algunos elementos decorativos susceptibles o de difícil desinfección.
- ▶ Uso de mascarilla obligatorio en todas las zonas comunes del hotel, y control del cumplimiento por parte de todo el personal.





# RESTAURANTE, BAR Y TERRAZA



- ▶ Aforo limitado, distancia de seguridad y asignación de mesa por parte del personal. Circuito para asegurar el mínimo contacto entre clientes y evitar aglomeraciones.
- ▶ Eliminación de cartas físicas (solo bajo petición y con desinfección posterior a su uso). Se sustituirán por cartas en formato QR.
- ▶ Personal específico encargado de la limpieza de los utensilios comunes y desinfección constante.
- ▶ Uso de mascarilla obligatorio en todo el restaurante, exceptuando cuando estés en tu mesa, y control del cumplimiento por parte de todo el personal.

# PERSONAL



- ▶ Nos aseguramos que todo nuestro personal tenga los equipos de protección necesarios para garantizar su seguridad en todo momento.
- ▶ Formación a todos los trabajadores del HOTEL sobre las medidas de seguridad especiales sobre el COVID-19.
- ▶ Asesoramiento de nuestras empresas externas colaboradoras.
- ▶ Controles diarios internos.
- ▶ Aplicación de normativa vigente.

