

PROTOCOLO DE REAPERTURA DE OPERACIONES HOTEL PALMAZUL

ACCIONES PREVIAS A LA REAPERTURA DE OPERACIONES



PERSONAL

- Revisión médica del personal que labora en PALMAZUL, previo al reinicio de labores.
- Aplicación de Pruebas COVID-19 a los empleados del Hotel.
- Internamiento del personal en su lugar de trabajo; es decir, en el hotel PALMAZUL, en turnos de 15 días. Con el fin de evitar desplazamientos entre el hotel y sus hogares; lo que significará un 50% de personal operativo por turno.
- Todo el personal observará en forma estricta, las normas de prevención y protección dictadas por los organismos pertinentes; esto es, utilización de los elementos de protección según la función de cada empleado.
- Higiene personal estricta.
- Someterse a la toma diaria de temperatura antes de iniciar su jornada y al finalizar la misma.
- Colocarse mascarilla de protección previo al inicio de sus labores.
- Lavado y desinfección de manos luego de ejecutar cada acción logística u operativa dentro del hotel o por periodos no mayores a 30 minutos.
- Llevar el cabello recogido y cubierto, y evitar el uso de cualquier tipo de bisutería.
- Uñas cortas.
- Mantener la distancia recomendada.
- El horario de alimentación se realizará en dos turnos.

- Notificar a la Administración del Hotel, en caso de presentar algún síntoma relacionado con el COVID-19 y abstenerse de salir a realizar labores, mientras se aplica el protocolo de aislamiento respectivo.



INSTALACIONES

- Limpieza general de todas las instalaciones del Hotel.
- Colocación de lavamanos con pedales y dispensadores automáticos de jabón en el lobby del Hotel y restaurante.
- Adecuación de estaciones individuales y de uso exclusivo para cada habitación, en los alrededores del área de piscina, respetando el distanciamiento social.
- Desinfección de todas las áreas del Hotel con productos autorizados para este efecto, como el amonio cuaternario.



SEÑALÉTICA

- Distanciamiento social.
- Correcto lavado de manos.
- Utilización de productos desinfectantes.
- Control de temperatura.
- Instalación de pantalla informativa con las normas de bioseguridad.
- Colocación de números de emergencia en las habitaciones y áreas comunes del hotel.



INGRESO DE HUÉSPEDES AL HOTEL

- Los huéspedes ingresarán al hotel con reserva previamente confirmada.
- El vehículo pasará por el arco de desinfección.
- El huésped ingresa al hotel con su mascarilla quirúrgica colocada correctamente.
- Al salir de su vehículo, el huésped se someterá al respectivo control de temperatura.
- Lavado obligatorio de manos en lavamanos con pedalera y dispensador automático de jabón.
- Uso de alcohol en gel.
- Desinfección del equipaje.
- Presentación de su registro digital, sin contacto con el recepcionista.
- Entrega digital de su cuestionario de sintomatología, dispuesto en el protocolo para reapertura de establecimientos hoteleros.
- Entrega de llaves debidamente desinfectadas.
- El personal del hotel que realiza la recepción de los huéspedes contará con los elementos de protección obligatorios.



LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS COMUNES

- Colocación de bandejas de desinfección de calzado, en los ingresos del hotel y restaurante.
- Dispensadores de alcohol gel en las áreas comunes del hotel.
- Limpieza diaria, por aspersión, de las áreas de piscina, tanto en la mañana como en la noche.
- El agua de la piscina es desinfectada continuamente, a través de equipos “AQUA CLEAR”, que controlan permanentemente su PH.
- Se aplicará diariamente amonio cuaternario en las áreas comunes del hotel.



LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE HABITACIONES

- Las habitaciones serán desinfectadas previo al arribo de los huéspedes, de manera muy minuciosa y profunda.
- El huésped señalará la hora en la que desea que se realice la limpieza diaria de su habitación, durante la cual no podrá permanecer en ella.
- El personal de limpieza de habitaciones contará con el equipo de protección personal respectivo.
- Las almohadas de las habitaciones estarán protegidas con material antifluido y se desinfectarán con alcohol, luego de cada uso.
- Se colocará, en cada habitación, la dotación suficiente de toallas, para que el cliente pueda ejercer un recambio constante de las mismas.
- La mantelería, ropa de cama y toallas se lavarán por separado, con maquinaria y detergente comercial; además, serán preparadas por separado, utilizando secadora y planchado.
- Los paños, trapeadores, etc. serán lavados luego de cada uso, con abundante agua y detergente, para posteriormente ser sometidos a procesos de desinfección.
- Los ventanales de las habitaciones permanecerán abiertos, para asegurar una buena ventilación natural.
- Las habitaciones del hotel no tendrán material impreso como folletos, revistas, etc.
- Las bebidas que se coloquen en el minibar estarán correctamente selladas y desinfectadas.
- Revisión constante del sistema de filtros de los aires acondicionados.
- A la salida de los huéspedes, las habitaciones serán desinfectadas en forma minuciosa y profunda.
- Cada habitación recibirá huéspedes con un intervalo mínimo de 24 horas, entre la salida y el ingreso.



SERVICIO DE RESTAURANTE

- El desayuno que brinda el hotel será servido en el restaurante, en horarios preseleccionados por el huésped al momento de realizar su reserva, o en el balcón de su habitación, como alternativa de distanciamiento.
- Se mantendrá el distanciamiento social en el restaurante; para lo cual, se reducirá al 30% el aforo del mismo.
- El lavado de manos será obligatorio previo al ingreso al restaurante; para ello, se ha colocado lavamanos accionado por pedal y dispensador automático de jabón.
- Las mesas del restaurante se distribuyeron cumpliendo la normativa de distanciamiento.
- El menú del restaurante se envía digitalmente al huésped conjuntamente con su reserva, para permitir una preselección de su alimentación y evitar la manipulación de la carta física.
- Se colocó en el restaurante un pizarrón, con un menú diario, identificado con números; con el fin de facilitar la comunicación y evitar el contacto.
- Antes y después de cada servicio, se efectuará la desinfección de mesas y demás superficies que hubiesen estado expuestas al tacto.
- El restaurante se mantendrá todo el tiempo con ventilación natural, es decir, portones corredizos totalmente abiertos para permitir al máximo el flujo de aire.
- Se colocarán estaciones exclusivas para cada habitación, en los alrededores de la piscina, para uso de los huéspedes que deseen servirse en ellas.
- Se priorizarán los pagos de consumos mediante tarjetas con sistema “contactless”; así como transacciones electrónicas, para evitar al máximo el intercambio de dinero.



RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- La compra y recepción de productos se realizará una vez por semana.
- El proveedor ingresará por el área exclusiva de entrega de productos y mantendrá la distancia de dos metros.
- Previo a la recepción del producto se verificará que el proveedor tenga colocado su equipo de protección personal.
- El producto adquirido será sometido a desinfección, rociando químicos autorizados sobre toda la mercadería.
- El Hotel cuenta con cuarto frío equipado con compartimientos de congelación y refrigeración, para el correcto almacenamiento de los productos.



PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- El personal de cocina observará estrictamente el lavado de manos y las medidas de desinfección, previo a la manipulación de las materias primas para preparar los alimentos.
- Las áreas de cocina, preproceso y restaurante serán desinfectadas, antes de iniciar las actividades y cada 2 horas durante la jornada de trabajo, con amonio cuaternario.
- Los utensilios y mesones de preparación de alimentos serán desinfectados previo a su utilización y luego de la misma.
- La preparación de alimentos se realizará utilizando los implementos de protección básica personal, como son mascarillas y guantes.
- El ingreso al área de cocina está restringido para el personal que no pertenezca a la misma. En casos estrictamente necesarios, se ingresará con equipo de protección personal correctamente colocado.
- La limpieza y sanitización de desagües, trampas de grasa y mesones de procesamiento se realizará frecuentemente.



MANEJO DE DESECHOS

- Los desechos que se generen de la operación en el hotel, serán manejados conforme a la normativa medioambiental que rige para el efecto.
- Los desechos que provengan del uso de mascarillas, pañuelos y demás, se colocarán en fundas plásticas dentro de tachos con tapa accionados por pedal; estos no serán considerados para reciclaje.
- Ante una sospecha de contagio con COVID-19, en el caso de manejo de desechos, se aplicará el procedimiento establecido en el protocolo de la mesa técnica de trabajo No. 1
- El desalojo de desechos se realizará colocando las fundas, debidamente cerradas, en el contenedor ubicado en la parte posterior del hotel.
- El retiro de desechos se efectuará en los días y horarios establecidos por el GAD del Cantón Sucre, para la jurisdicción de San Clemente.



ADMINISTRACIÓN / GERENCIA

- La administración del Hotel capacitará y socializará permanentemente, entre los trabajadores, las medidas sanitarias y de prevención que deben mantenerse para evitar el contagio con COVID-19.
- Se supervisará el cumplimiento de este protocolo en forma estricta, tanto para el personal del hotel, cuanto para los huéspedes y proveedores.
- Se establecerá el horario de atención, de conformidad con la normativa vigente.
- Se registrarán diariamente las actividades de mantenimiento realizadas, acciones de desinfección, limpieza y cualquier incidencia, relativas a la correcta aplicación de este protocolo.
- Se proporcionará y controlará que el personal cuente con los equipos de protección correspondientes, y que estos sean utilizados adecuadamente.
- La administración monitoreará y mantendrá actualizada la información sobre regulaciones, recomendaciones y/o noticias, que emitan las autoridades sobre el tema.
- Mantendrá una capacitación diaria al personal, sobre las medidas de prevención de contagios, al inicio y al final de la jornada laboral.
- En caso de presentarse en el hotel, un caso sospechoso de contagio con COVID-19, se manejará el tema de conformidad con los lineamientos emitidos por la Mesa Técnica de Trabajo de Salud.
- La gerencia velará constantemente por el bienestar y salud del personal, y huéspedes del hotel.
- Notificará a las autoridades correspondientes, sobre contagios y, en caso de ser necesario, un aislamiento preventivo de algún empleado o huésped del hotel.