

Medidas sanitarias

Hotel Palacio las Manillas

Ya estamos listos para el reencuentro.

Te presentamos una serie de medidas para que en tu estancia solo te preocupes de disfrutar de tus vacaciones con los tuyos.

LAS PRESENTES MEDIDAS SERÁN APLICADAS EN FUNCIÓN DE LAS RECOMENDACIONES DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSTITUYEN UNA GUÍA ADAPTABLE.

MEDIDAS GENERALES HOTEL PALACIO LAS MANILLAS

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 diario de la salud de trabajadores con declaración responsable de no haber estado en contacto en los últimos 15 días con ninguna persona infectada.
4. Reducimos los aforos, incluidos los ascensores.
5. Realizamos análisis del ambiente y superficies de uso común por una empresa externa certificada
6. Hemos indicado en las zonas comunes con carteles uso obligatorio de mascarillas.
7. Dotamos con gel desinfectante puntos en diferentes localizaciones indicando su obligatoriedad.

MEDIDAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

1. Hemos reducido el número de mesas en nuestro Restaurante y Terraza (mínimo de 1,5 metros entre mesas).
2. Si es necesario, y la ocupación lo permite, realizamos 2 turnos de comida / cena. El mobiliario será desinfectado entre cada cliente
3. Higienizamos continuamente la sala de los Restaurantes por parte del personal de limpieza.
4. Todos los servicios del restaurante se hacen a la carta e individualmente.
5. Pan servido en mesa a los clientes.
6. Desinfectamos la fruta y verdura previamente con lejía de uso sanitario y se sirve en formato individual.
7. Te ofreceremos la posibilidad de elegir menú. El menú varía diariamente y está disponible para el servicio de habitaciones también.
8. En el desayuno, nuestro personal debidamente protegido, sirve la comida al cliente y, en cualquier caso, puede solicitar los platos de caliente individuales y preparados desde cocina.
9. Todo el personal de cocina y sala trabaja con guantes y mascarillas, tanto los que

están cara al cliente, como los que no.

10. Los clientes no tienen acceso directo a la comida.
12. En las zonas susceptibles de cola, hemos señalado separaciones mínimas en el suelo, para que todos respeten la distancia de seguridad.
13. Facilitamos la vajilla por nuestro personal, de este modo se evitará que los clientes tengan acceso directo a ella.
14. Disponemos de monodosis de aceite, vinagre, sal y pimienta en las mesas.
15. Desinfectamos las cartas de bebidas para cada nuevo comensal.
16. Realizamos un exhaustivo control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla (>80°)

MEDIDAS EN SERVICIOS DE LIMPIEZA EN HABITACIONES

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. Desinfectamos los guantes de mano con gel hidroalcohólico tras cada limpieza de habitación.
4. Usamos bayetas desinfectadas con lejía en cada limpieza de salida de cliente.
5. Reducidos el número de habitaciones por camarera para una mejor ejecución de la limpieza y desinfección de su habitación.
6. A solicitud del cliente, facilitamos un gel higienizante y mascarillas como amenities de cortesía.
7. Utilizamos fregonas desechables para la limpieza de suelos.
8. Todas las mantas y almohadas de los armarios estarán protegidas
9. Lo amenities son personalizadas y de uso individual para cada cliente

MEDIDAS EN EL SERVICIO DE RECEPCIÓN

1. Hemos señalado la distancia de seguridad.
2. Disponemos de gel desinfectante en cada mostrador.
3. Desinfectamos todo el material de entrega al clientes (llaves de habitaciones, etc)
4. Entregamos información básica de prevención y normas de un correcto uso de las instalaciones a todos los clientes.
5. Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los mostradores.
6. Disponemos de servicio de toallitas higienizantes de cortesía.

MEDIDAS EN SERVICIOS TÉCNICOS

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 de 1,5m

en todo momento.

3. Desinfectamos todas las zonas en las que ha habido intervención.

4. En las zonas comunes hemos delimitado un perímetro de trabajo que impida el acceso de clientes.

5. Renovamos constantemente el aire de las zonas comunes, a temperatura de 23°-26°, y limpiamos diariamente los filtros.