

PLAN DE CONTIGENCIAS

Nombre del Establecimiento:

Dirección del Establecimiento:

1.) INTRODUCCIÓN.

El plan de contingencia servirá como documento de autocontrol, el cual será comunicado a los clientes durante la realización de la reserva o prestación del servicio y servirá para la adecuada puesta en marcha y mantenimiento del establecimiento.

El alojamiento rural informara al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

Las medidas informativas que se contemplan son:

-Cartelería con medidas preventivas implantadas en el establecimiento y pautas a seguir por los clientes.

-Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas, mediadas de autoprotección (mascarillas, guantes, etc.), a la hora de efectuar el check in o entrada.

-Plan de Limpieza y desinfección.

-Mantenimiento.

-Información sobre teléfonos de emergencia y centros de salud y hospitales cercanos.

El alojamiento instar a clientes a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.

En cuanto a los proveedores de servicios externos del alojamiento rural, se informaran a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido (distancia de seguridad y uso de mascarilla si no puede mantenerse la distancia de seguridad).

2.) REQUISITOS DE SERVICIO

2.1. Servicio de recepción y acogida.

El alojamiento rural solicitara en el momento de la confirmación de reserva la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento.

- La persona encargada de recibir al cliente lo hará con mascarilla.

- El o los clientes dispondrán de mascarillas para ser el ckeck in o entrada y deben cumplir con las distancias interpersonales de seguridad.

-Toda la información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se facilitará por vía informática mediante la web de la oficina de turismo www.turismohornachuelos.es y su teléfono 957640786. Evitando los folletos de uso común.

-El Alojamiento cuenta con solución desinfectante para uso de clientes, así como mascarillas en caso que el cliente lo solicite.

2.2 Alojamiento.

Se aplicarán las siguientes medidas:

- La papelera del baño cuenta con tapa, bolsa y accionamiento no manual.

- La decoración de la habitación se encuentra minimizada.
- Las mantas y almohadas adicionales están retiradas de las habitaciones y están disponibles llamando a la propiedad del alojamiento.
- Se han eliminado las papeleras de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papeleras con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación, ubicada en los servicios y cocina.

2.3. Comedor/servicio de restauración

Este alojamiento no presta este servicio.

2.4. Zonas comunes

Este apartado no será de aplicación en alojamientos rurales de alquiler completo.

3. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

3.1. Plan de limpieza.

El alojamiento rural adaptara su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta a la evaluación de los riesgos identificados.

El plan debe considerar como mínimo:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, mobiliario de terraza, etc.).
- Las superficies se limpian con productos desinfectantes. Se ventilaran y airearan el establecimiento una vez salidos los clientes del alojamiento.
- Para la limpieza se emplean productos desinfectantes autorizados y de probada eficacia. Éstos se utilizaran de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de producto y en condiciones de seguridad. Para lo cual se guardaran la etiqueta del producto o productos empleados, así como factura o ticket de compra.
- La recogida de papeleras se realizarse por parte del cliente de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida de residuos.

Se realizara desinfección al finalizar el alojamiento con productos desinfectantes o por ozono. En caso de utilizar ozono éste cumplirá con el marcado CE y la normativa UNE 400-201-94 sobre seguridad química, la dosificación adecuada, y siempre en ausencia de personas.

3.2. Requisitos de limpieza en servicios de restauración

No requerido en este alojamiento al no prestar servicio de restauración.

3.3. Requisitos en la limpieza en habitaciones

Se prestará especial atención a lo siguiente:

-La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 contemplan de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama.

- Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.

- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.

-Para evitar la contaminación cruzada, se pondrá la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.

-La ropa sucia se introducirse en bolsas selladas y acondicionadas para su limpieza y desinfección, en lavandería industrial o lavado superior de 60º.

3.4. Limpieza de textiles

Se cumplirán con los siguientes requisitos:

- Los textiles "sucios" se recogerán en una bolsa y se cerrara hasta su tratamiento de limpieza y desinfección.

- Se evitara sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, se evitara depositarla en el suelo.

- Tras la manipulación de textiles "sucios" se lavaran las manos.

4. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.

El mantenimiento del establecimiento rural se realizará una vez finalizado el servicio de Hospedaje, en caso de fuerza mayor el personal o empresa de mantenimiento o reparación entrara con mascarillas y guantes, debiendo el cliente o clientes ponerse la mascarilla o abandonar durante la reparación y posterior limpieza el establecimiento. Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en este plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos.

De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente limpieza de filtros y rejillas.

5. TELÉFONOS DE EMERGENCIAS.

- Teléfono Propietario del Alojamiento:
- Teléfono Policía Local: **609602185**.
- Teléfono Guardia Civil Puesto de Hornachuelos: **957640095**.
- Teléfono Centro Médico Hornachuelos: **957579554**.
- Teléfono Emergencia Guardia Civil: **062**.
- Teléfono Emergencias: **112**.
- Empresa Pública de Emergencias Sanitarias: **061**.

6. ¿QUÉ HACER EN CASO DE CONTAGIO?

- Mantenga la calma** (es necesario actuar correctamente).
- El caso sospechoso debe **permanecer en el alojamiento**.
- Contactar con el propietario y un consejo médico de gestión de emergencia sanitaria quien determine el comité de crisis.**
- Deben seguirse de manera muy eficiente, cualquier **recomendación** específica dada por las **autoridades locales de salud pública**.
- Recuerde la importancia de una **buena higiene personal** (lávese las manos con frecuencia, cúbrase la tos o estornude con un pañuelo de papel, evite el contacto con personas).

***Una vez finalizada la estancia de una o varias personas infectadas se procederá a una limpieza profunda del establecimiento, cerrando el mismo hasta garantizar su correcta desinfección.**

6. CARTELERIA INFORMATIVA.

Ver Anexo 1

7. PLANILLAS PARA EL CONTROL DEL PLAN DE CONTIGENCIAS.

Ver anexo 2

7.) JUSTIFICACIÓN DE COMUNICACIÓN AL CLIENTE DEL PLAN DECONTINGENCIAS PARA LA CORRECTA DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA.

Yo don/Doña....., con
DNI:....., como propietario del
establecimiento.....,
número de registro en turismo.....
y ubicado en.....
Hornachuelos (Córdoba).

Haber informado a Don/Doña.....
como titular del contrato de hospedaje y en representación de las personas que se alojan en mi
establecimiento rural del plan de contingencias, anteriormente descrito.

Nº de Reserva:.....

Fecha de Entrada:.....

Fecha de Salida:.....

Se hace entrega de gel hidroalcoholico y mascarillas.

Hornachuelos a.....de.....2020

Propietario del Alojamiento Rural

Huésped que realiza la contratación del Alojamiento

Fdo.:.....

Fdo.:.....