

Nuestras medidas y acciones en la nueva normalidad. “Protocolo Anti COVID”

Hemos implementado nuevos estándares de distanciamiento e higiene para garantizar la seguridad de nuestros clientes y colaboradores.



• Estamos inscriptos en el Decreto 254/220, que nos autoriza a recibir **personas exceptuadas del aislamiento obligatorio por realizar actividades esenciales exceptuadas o personas que deban realizar aislamiento preventivo**, sin síntomas de Covid-19.



• Antes de ingresar al edificio **deberán higienizar sus manos, calzado y controlaremos la temperatura corporal.**



• Los pasajeros **podrán permanecer en nuestras áreas comunes**, respetando la capacidad máxima (aforo) y distancia si hubiera otro pasajero allí.



• Amplios espacios con buena ventilación. Amenities y servicio inocuo.



• **Servicio de desayuno:** Sugerimos consumirlo en la habitación, take away.



• Procedimientos para realizar **check in y check out más seguros.** Medios de pago digitales.



• **Mayor frecuencia de limpieza, desinfección y ventilación en todo el establecimiento.** Ofrecemos alcohol en gel en todas las áreas.



• **Todo nuestro personal está capacitado en prevención y cuidado, además contará con equipos de protección y face mask.**

SOLO PODRÁN ACCEDER AL HOTEL PERSONAS QUE UTILICEN BARBIJO Y CON TEMPERATURA CORPORAL MENOR A 37°. DEBERÁN COMPLETAR UN FORMULARIO PARA ALOJARSE, FICHA DE REGISTRO Y UN CUESTIONARIO SOBRE COVID-19.

- **AFORO**

LOBBY	25 personas
BAR	25 personas
RESTAURANTE	85 personas
DECK	25 personas
PASILLOS	respetar distancia
PISCINA INTERNA	10 personas
SPA	4 personas
PARQUE y PISCINA EXTERNA:	respetar distancias
SALON PRINCIPAL:	145 personas
SALON 1, 2 y KIDS CLUB:	15 personas
ASCENSOR :	1 persona o familia.

Estimado huésped

Con nuestras buenas practicas, trabajamos para garantizar la limpieza, ventilación y sanitizacion del resort. Le pedimos mantener el distanciamiento social interpersonal de 2metros, la utilización de tapabocas, la higiene de manos, respiratoria y de superficies. Como también nos avise si tiene síntomas para ayudarlo.

Tenemos señalizado la info sobre las medidas que hemos actualizado y las recomendaciones ante la presencia de síntomas de COVID-19, solución hidro alcohólica, cestos de basura sin tapa, todo el personal ayuda en la desinfección y ventilación de ambientes con mayor frecuencia, tenemos maquinas especiales y desinfectantes permitidos.

Personas con temperatura mayor a 37,4°C o que presenten los síntomas del COVID-19, ante esta situación tenemos preparado para tal fin y junto al municipio la planta baja de ala oeste. Los contactos estrechos cumplirán indefectiblemente 14 días de aislamiento.

Al personal se le instruye en uso de elementos de seguridad, sanitizacion, se establece la medición de temperatura al ingreso al establecimiento. Las personas encargadas de la medición de temperatura deben contar con equipo de protección personal apropiado.

Nuestra densidad de ocupación establecida en 1 persona cada 3 metros cuadrados, dentro y fuera del establecimiento, en las áreas de trabajo, áreas comunes, recepción, salón, comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, habitaciones y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

El lavado de manos que debe durar 1 minuto cada 2hs es firmemente recomendado.



Gestión de reservas Hotelera

Estamos inscriptos a través del Decreto 254/220, la cual nos autoriza al funcionamiento como hotelería para el alojamiento de personas exceptuadas del aislamiento obligatorio por realizar actividades esenciales exceptuadas o personas que deban realizar aislamiento preventivo, sin síntomas.

Usted solicita la reserva, nosotros anotamos a los huéspedes en el registro de inscripción, sea por parte del hotel y por parte de los huéspedes/ empresa para control y generación de autorizaciones

FORMULARIOS PARA ALOJAR: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc29L2TyImYVItSr9Y1wqGag_o9twngB-DTle7v694WhEJ72w/viewform

- a) Al ingresar al hotel se debe sanitizar calzado y manos, tomar la temperatura y llevar el formulario Covid 19
- b) Cada vez que ingrese al hotel tomanos y registramos su temperatura
- c) Informamos las medidas preventivas para preservar su seguridad y salud, también que debe esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.
- d) Solicitar el uso de medios digitales de pagos y prepago, no en efectivo.
- e) Adelantar por mail medio electrónico la ficha de registro check in y cuestionario sobre Covid-19.



BIENVENIDOS

- LIMPIAR EL CALZADO

- SANITIZAR LAS MANOS

- TOMAR LA TEMPERATURA

- USAR FACE MASK, EQUIPOS DE PROTECCIÓN


gerencia@hjchascomus.com.ar  2932 61 0274




Howard Johnson
Resort y Centro de Convenciones
Chascomus

BIENVENIDOS

- MANTENER DISTANCEAMIENTO

◀.....▶

- AMPLIOS ESPACIOS Y AFOROS SEGUROS



- LLENAR ENCUESTA



- PEDIDOS POR APP



gerencia@hjchascomus.com.ar  2932 61 0274

Al ingreso y egreso, Check in y check out, le solicitamos:

- Cumplir las pautas de distancia, higiene y seguridad, puede avisarnos la hora estimada y podemos extender el horario para su comodidad y seguridad.
- Habilitado el pre-check-in virtual con ficha de registro, el cuestionario sobre Covid-19 y su asistencia médica. Directorio o servicios incluidos del Howard Johnson Chascomus se dan por medio de un QR interno.
- Señalizamos los espacios de espera de atención, manteniendo la distancia interpersonal 1 persona cada 3mts²
- Exhibimos info oficial de prevención, **teléfono** del Ministerio de Salud y las autoridades locales de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para asistencia o info sanitaria, en lugares visibles.
- en lo posible la reserva debe ser prepaga con tarjeta de crédito o deposito y extras enviamos por mail total, podemos enviar su factura por medios electrónicos.

CENTROS DE INFORMACIÓN. Municipalidad de Chascomús

Cramer 270. Tel: 02241-431341. Email: municipalidad@chascomus.gob.ar Facebook: Municipalidad Chascomus.

- Ante la presencia de síntomas como *fiebre, tos y dolor de garganta* comunicarse al * **107**
- Por cuestiones de aislamiento de viajeros al exterior comunicarse al **2241 604864**
- Ciudadanos que viajan por trabajo a lugares con circulación viral comunitaria dentro del país comunicarse al **2241 604852**
- Denuncias por incumplimiento de las normativas comunicarse al ***911 / 2241 554600**

chascomus.gob.ar



Secretaría
de Salud Pública



MUNICIPALIDAD DE
CHASCOMUS

MINISTERIO DE SALUD DE LA NACION: +54 9 11 2256-0566

- f) Incrementamos la frecuencia de limpieza de áreas comunes, mostradores y baños especialmente las de alto contacto, con alcohol y lavandina y otros químicos.
- g) Disponemos de alcohol en gel y toallas de papel en el espacio del público y del personal del establecimiento.
- h) La entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos están previamente desinfectados.
- i) en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas y otras al check out

Espacios comunes

- a) Nuestro mobiliario en espacios comunes respeta las distancias recomendadas. También en desayunador, bar, restaurante, solárium y piscina.
- b) El ascensores es de uso individual o familiar
- c) Ofrecemos alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición. Y en nuestros 3 set de baños en áreas publicas.
- d) Todo con la señalética en el piso y en atriles para organizar la circulación de ingreso, egreso y servicios
- e) Se sugiere no ingresar a la piscina interna, spa y gimnasio. Si al parque, solárium, deck.

HABITACION

- Usted debe seguir el código de conducta en nuestras habitaciones libres de humo
- En su habitación los Amenities están en bolsa sellada, al igual que toallas.
- La limpieza y sanitización es esterilización con maquina a vapor y productos de ultima generación.
- La limpieza diaria durante su estadía no esta recomendada, cambio de blancos el huésped debe embolsar para hacer la reposición, al igual que Amenities y el Servicio de lavandería.
- Vajilla de restaurante/ desayuno el modo take a way implica que el huésped lo debe llevar
- La información de horarios, teléfonos y servicios se encuentra digitalizado con código QR



Todo el servicio de alimentos y bebidas puede ser atendido a través de la aplicación WAITRY.

[GO.WAITRY.NET](https://go.waitry.net)



DESAYUNO

- a) Ampliamos el servicio a 5 turnos, uno por cada hora desde las 07hs, debe solicitar su reserva/turno el día anterior a recepción, por teléfono o por la aplicación.
- b) Personal asiste permanentemente, usa elementos de protección y sirve a cada los clientes.
- c) Sugerimos el servicio de desayuno take away
- d) Desayuno completo e individual sellado, se sirven los líquidos.
- e) Utilizamos individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección
- f) Servilletas y mantelería es de papel de un solo uso
- g) El lavado de vajilla es sanitizado con máquinas a 80 grados y luego sanitizado por segunda vez
- h) Ofrecemos a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador.
- i) Los huéspedes deben usar barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos

Salón comedor

- a) Ampliamos el horario, recomendamos la previa reserva para brindar servicio de comida
- b) No disponermos utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada del comensal
- c) Menú y su pedido en nuestra App, carta plastificada o en código QR o en atril. Toda comunicación puede ser virtual/ digital. Como también el modo de pago digital
- d) Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.
- e) Restaurante preparado para modo take a way o room service.
- f) Alfombra sanitizante, gel sanitizante, señalectica de in y out.
- g) Amplio aforo, mesas a 2 metros, una persona cada 3mts².
- h) Atril con nuestras medidas de precaución
- i) Eliminamos la manipulación directa de alimentos y utensilios
- j) Capacitamos al personal en cuanto a protocolos de servicio, cuidado y lavado.
- k) Santizante para comensuales al ingresar
- l) Personal uniformado, con su protección individual y mantenido la distancia protocolar
- m) Priorizamos la atención de los grupos de riesgo y no recomendamos la aglomeración.
- n) Sanitizacion frecuente el comedor, por parte del 100% del personal. Limpieza y desinfectar espacios y mobiliario con mayor frecuencia
- o) Aplicamos las normas de higiene y BPM, uso de barbijo, guantes y cofia.
- p) Aseguramos que los lugares estén bien ventilados.



COCINA: Hemos extremado las medidas de protección sanitaria, re educándonos en las normas de higiene y BPM para garantizar la calidad e inocuidad.

- a) Sanitizamos todo lo que llegue al área antes de ingresar
- b) Para la limpieza de vajilla y platina renovamos el Lava vajilla y mejores productos
- c) Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos, elaboración, servicio y almacenamiento. reforzando su sistema de trazabilidad.
- d) Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- e) Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos
- f) Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- g) Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- h) Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, desinfectar
- i) Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%,

Recepción de mercadería.

- a) Evitar el contacto con los transportistas y Mantener la distancia mínima establecida.
- b) Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.
- c) personal usa tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.
- d) El carro de transporte, las ruedas deben ser desinfectadas con lavandina
- e) Antes de colocar la mercadería en su lugar, cámaras o depósitos, se deben sanitizar con un paño húmedo embebido en solución desinfectante.

Limpieza interna House keeping

- a) Tenemos una mayor frecuencia en limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento.
- b) Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público cada hora y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- c) En desayunador y salones comedores limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
- d) Ventilar de forma diaria y recurrente espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- e) El lavado de uniforme y ropas será a temperatura mayor a 60°C
- f) Limpia diariamente vestuario del personal y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.



Habitaciones y blancos

a) Tenemos protectores de colchones con cubre colchón y las almohadas con fundas protectoras. Además de lavarse como procedimiento de lavado estándar y limpiarse en seco con vaporizador

b) Ventilamos las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección

c) Cuando el huésped hace Check out, quitar todos los

elementos de aseo

- d) Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y es sellada. Procesar y transportar por separado y sellada la ropa usada. No sacudir la ropa para lavar.
- e) Utilizamos todos los elementos de protección y sus herramientas para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal, limpieza y sanitización.
- f) Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- g) Desinfectar superficies de contacto con productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.
- h) Disponer en los carros de limpieza de solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas selladoras
- i) No ingresar carros de limpieza en la habitación.
- j) Artículo sospecho es desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.
- k) Ante la limpieza de área o habitación donde hubo caso de COVID, tenemos la persona y el equipo acorde para sanitización.



Mantenimiento

a) Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento. b) Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable, nuevas máquinas de sanitización, c) Revisar el sistema de aire acondicionado y limpia de filtros. d) Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, e) En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, primero va la persona encargada de sanitización.

Residuos

- a) Bolsas negras para residuos/ 3 tipos de cestos, Organico, reciclable y RSO (recipientes de descarte de EPP)
- b) Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c) Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d) Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).



SPA Y PISCINA INTERNA: Tenemos al aforo a un máximo de 10 personas por turnos de 1 hora, dados desde el sector Spa, ya que entre turnos se hace la limpieza y sanitización. Esperamos autorización gubernamental y aforo aprobado desde ente gubernamental.

PARQUE, SOLARIUM Y PISCINA EXTERNA: Se pide al cliente mantener el distanciamiento, personal de área publicashará los repasos de limpieza y sanitización.

KIDS CLUB: estará habilitado grupos familiares por turno y limpieza entre turnos Esperamos protocolo y aforo aprobado desde ente gubernamental

Estimado huésped: Estamos a su disposición para hacer de su estadía un gran momento, trabajamos en la industrial de la hospitalidad para que nos vuelva a elegir siempre por nuestros servicios.

Nuevamente gracias y un cordial saludo
Equipo del Howard Johnson Chascomus