

BIENVENIDOS

PROTOCOLO COVID-19

Estimado Huesped

Bienvenido!

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.

Nuestro personal se instruyó en uso de elementos de seguridad/sanitización, 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.

Personas con temperatura mayor a 37,4°C o con los síntomas del COVID-19, llamamos al 107 o al 02241-431341 para solicitar asistencia médica, solicitamos al huésped que se queda en habitación, si está alojado o fuera del hotel en sector estacionamiento o en nuestra sala de aislamiento, según el caso.

Nuestra densidad de ocupación establecida es 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. Para los residuos: tenemos 2 tachos (reciclables y RSU), todo lo que sea anticovid 19 debe ir a RSU.



Lobería 738. Chascomús. Buenos Aires. Argentina
02241-433243
reservas@hjchascomus.com.ar
www.hjchascomus.com.ar
Central de reservas 0810 122 HOJO (4656)

Ingreso al Hotel

Protocolo

Estimado cliente le pedimos siempre:

Sanitizar el calzado por 20 segundos en alfombra

Sanitizar sus manos en dispenser especial

Sanitizar El equipaje en Recepción

Usar tapabocas, si no lo tiene lo proveemos en recepción,

Llegue solamente hasta la marca señalización del piso, de circulación, ingreso y egreso,

El recepcionista le toma temperatura y completa el cuestionario Covid19,

Registra su ingreso esto aplica sea empleado o huésped en la planilla, luego el ingreso de empleado o huésped continua baja la nueva normalidad.

Nadie podra entrar sin cumplir este protocolo de ingreso.

La temperatura se toma cada vez que ingresa la persona al hotel y el cuestionario Covid19 también.

El Recepcionista, Mozo, Encargado de Salón y Jefes de Sector:

Le recordaran a todo huésped y empleado de forma verbal todas las recomendaciones anti Covid-19 e informando el contacto médico o modo de asistencia en Chascomus.

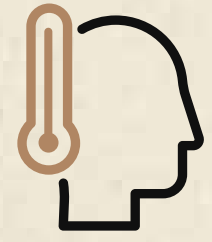
Todo el STAFF cuenta con sus elementos de protección personal, planillas y elementos de limpieza actualizadas.



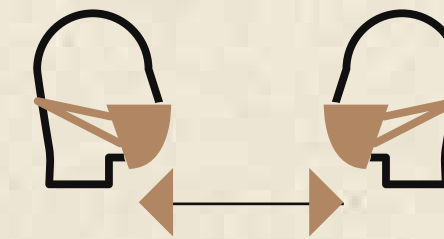
Usar Facemask y Equipos de Proteccion



Sanitizar las Manos



Tomarse la Temperatura



Mantener distanciamiento



Limpiar el Calzado



Completar la Encuesta

Aforo

LOBBY	25 Personas
BAR	25 Personas
RESTAURANTE	85 Personas
DECK	25 Personas
PASILLOS	Respetar Distancia
PARQUE	Respetar Distancia
PICINA INTERNA	10 Personas
SPA	4 Personas
PISCHINA Y DECK	Respetar Distancia
SALON PRINCIPAL	145 Personas
SALON I-II	15 Personas
KIDS CLUB	15 Personas
ASCENSOR	1 Persona o Flia.

GESTION DE RESERVAS

Proceso

Hotel inscripto, a través del Decreto 254/220, para 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-DTIe7v694WhEJ72w/viewform

- Al ingresar al hotel se debe sanitizar calzado y manos, tomar la temperatura y llevar el formulario Covid 19
- Cada vez que ingrese al hotel tomanos y registramos su temperatura
- 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.
- Solicitar el uso de medios digitales de pagos y prepago, no en efectivo.
- Adelantar por mail medio electrónico la ficha de registro check in y cuestionario sobre Covid-19.

CENTROS DE INFORMACIÓN

Municipalidad de Chascomús

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



MINISTERIO DE SALUD DE LA NACION

+54 9 11 2256-0566

CHECK-IN / OUT

Preceso

- Cumplir las pautas de distancia, higiene y seguridad, Le solicitamos confirmar horario de ingreso y egreso estimada así 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 depósito y extras enviamos por mail total, podemos enviar su factura por medios electrónicos
- Incrementamos la frecuencia de limpieza de áreas comunes, mostradores y baños especialmente las de alto contacto, con alcohol y lavandina y otros químicos.
- Disponemos de alcohol en gel y toallas de papel en el espacio del público y del personal del establecimiento.
- La entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos están previamente desinfectados.
- En la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas y otras al check out



ESPACIO COMUNES

Prácticas

Nuestro mobiliario en espacios comunes respeta las distancias recomendadas. En el desayunador, bar, restaurante, solárium y piscina

El ascensores es de uso individual o familiar

Ofrecemos alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizamos la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición en nuestros 3 set de baños en las áreas publicas.

Todo con la señalética en el piso y en atriles para organizar la circulación de ingreso, egreso y servicios

Se sugiere no ingresar a la piscina interna, spa y gimnasio. Si al parque, solárium, deck.

LE SOLICITAMOS MANTENER LA CLIMATIZACIÓN EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE ENTRE 23 – 26°C EN TODO LUGAR SIEMPRE Y VENTILAR SU ESPACIO.

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



HABITACIONES

Prácticas

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 y sus reposiciones.

La limpieza y sanitización es esterilización con maquina a vapor y productos de ultima generación.

La limpieza diaria durante su estadía no está 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



DESAYUNO

Prácticas

Ampliamos el servicio a 5 turnos, uno por cada hora desde las 07hs, cada 30 minutos, usted debe solicitar su reserva/turno el día anterior a recepción o por la aplicación Waitry

Personal asiste permanentemente, usa elementos de protección y sirve a cada los clientes.

Sugerimos el servicio de desayuno take away

Desayuno completo e individual sellado, se sirven los líquidos.

Utilizamos individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección

Servilletas y mantelería es de papel de un solo uso

El lavado de vajilla es sanitizado con máquinas a 80 grados y luego sanitizado por segunda vez

Ofrecemos a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador.

Los huéspedes deben usar barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos



SALA COMEDOR

Prácticas

Ampliamos el horario, recomendamos la previa reserva para brindar servicio de comida
No disponemos utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada del comensal

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
Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.

Restaurante preparado para modo take a way o room service.

Alfombra sanitizante, gel sanitizante, señalectica de in y out.

Amplio aforo, mesas a 2 metros, una persona cada 3mts2.

Atril con nuestras medidas de precaución

Eliminamos la manipulación directa de alimentos y utensilios

Capacitamos al personal en cuanto a protocolos de servicio, cuidado y lavado.

Santizante para comensuales al ingresar

Personal uniformado, con su protección individual y mantenido la distancia protocolar

Priorizamos la atención de los grupos de riesgo y no recomendamos la aglomeración.

Sanitizacion frecuente el comedor, por parte del 100% del personal. Limpieza y desinfectar espacios y mobiliario con mayor frecuencia

Aplicamos las normas de higiene y BPM, uso de barbijo, guantes y cofia.

Aseguramos que los lugares estén bien ventilados.



COCINA

Sanitizamos todo lo que llegue al área antes de ingresar

Para la limpieza de vajilla y platina renovamos el Lava vajilla automático con mejores

Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos, elaboración, servicio y almacenamiento. reforzando su sistema de trazabilidad.

Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.

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

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.

Lavar la vajilla para luego desinfectar con alcohol al 70%.

Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar

Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%

Recepción de mercadería

Evitar el contacto con los transportistas y Mantener la distancia mínima establecida.

Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.

Personal usa tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.

El carro de transporte, las ruedas deben ser desinfectadas con lavandina

Antes de colocar la mercadería en su lugar, se deben sanitizar con un paño húmedo embebido en solución desinfectante todo.



RESIDUOS

Además de nuestra Gestión de Residuos y Reciclables, por tema Covid, proveemos de bolsas en cada habitación, cestos en áreas comunes y recipientes de acumulación del descarte de EPP identificados con carteles.

Son residuos COVID: Servilletas, Barbijo, Protección ocular y facial, Mameluco descartable, Guantes descartables, ropa y pertenencias de personas sospechosas.

Para nuestra seguridad usamos doble bolsa al retirar, elementos de protección anticovid19 se deponen en tachos sin tapa Están rotulados como residuos covid 19. Tienen su tratamiento diferencial de cuidados (recoletados por mantenimiento y guardados 72hs antes de su deposición final al camión recolector municipal).

Realizamos la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables del conjunto de trabajadores en forma diaria.

Tenemos recipientes o tachos especiales de descarte de EPP

Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos siempre, agregamos el descarte de EPP COVID.

Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos especificado en rutina de cada área laboral

Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).

Usamos SISTEMA DE TRIPLE BOLSA PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS.

**La gestión sustentable de residuos concluye en
3 diferentes bolsas plásticas resistentes. Una blanca y una negra.
Bolsas transparentes para residuos reciclables para donar
Bolsas negras para residuos Orgánico para compost y desechos
para recolectores del municipio
Bolsas blancas para RSO (recipientes de descarte de EPP,
Residuos Peligrosos)**

HOUSEKEEPING

Areas Comunes

El personal encargado de la limpieza y desinfección utilizará los siguientes EPP: Barbijo, Protección ocular, Protección facial, Mameluco descartable, Guantes descartables

Tenemos una mayor frecuencia en limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento.

Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público cada hora y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.

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.

Ventilar de forma diaria y recurrente espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.

El lavado de uniforme y ropas será a temperatura mayor a 60°C

Limpiar diariamente vestuario del personal y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

Mantenimiento

Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento según plan.

Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable, nuevas máquinas de sanitización y equipos en general para el buen funcionamiento y seguridad

Revisar el sistema de aire acondicionado y limpiar de filtros según plan de mantenimiento preventivo mensual de habitaciones y de áreas comunes

Hacer la fumigación y sanitización externa de rutina

Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C en todo lugar siempre.

En caso de requerirse mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes primero va la persona encargada de sanitización con el equipamiento adecuado. No se ingresa, durante esta etapa, a habitaciones con huésped dentro.

Se encargan de la recolección de residuos, su tratamiento y también limpieza de tachos y cestos.

HOUSEKEEPING

Habitaciones

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

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

Cuando el huésped hace Check out, quitar todos los elementos de aseo

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.

Utilizamos todos los elementos de protección y sus herramientas para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal, limpieza y sanitización.

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.

Desinfectar superficies de contacto con productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.

Disponer en los carros de limpieza de solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas selladoras

No ingresar carros de limpieza en la habitación.

La reposición de blancos y Amenities, como la limpieza se hará por pedido del cliente.

Reposición de blancos o Amenities será en bolsas sellada y segura.

Retirar residuos o blancos lo hará el personal de housekeeping capacitado.

Artículo sospechoso es desechado en una bolsa roja de residuo patológico.

Ante la limpieza de área o habitación donde hubo caso de COVID, tenemos la persona y el equipo acorde para sanitización.



PROTOCOLO

• Spa • Sauna Seco • Hidromasaje • Picina Interna •

Tenemos al aforo a un máximo de 10 personas, con turnos de 1 hora, solicitados turnos dados desde el sector Spa, entre turnos se hace la limpieza y sanitización. Esperamos autorización gubernamental y aforo aprobado desde ente gubernamental.

Verificamos y mejoramos los niveles de PH del agua 2 veces por día. Le solicitamos respetar las distancias sociales. Las reposeras se sanitizan cada hora.

• Parque • Juegos • Solarium • Picina Externa •

Se pide al cliente mantener el distanciamiento, personal de área pública hará los repasos de limpieza y sanitización.

• Kids Club •

Estará habilitado a grupos familiares, máximo 15 persona por turno de una hora, deben ser solicitados en Recepcion. Mucamas hace limpieza + sanitización entre turnos.

Esperamos protocolo y aforo aprobado desde ente gubernamental. Niños deben estar acompañados de sus padres. Verificamos la temperatura y salud de ellos cada día, como también los llevamos cada hora a lavarse las manos.

Las actividades cerradas son en lugares sanitizados y ventilados, le pedimos respetar el aforo

Actividades al aire libre serán con distancia social.

Las actividades de entretenimiento y diversión programadas responden al precepto de seguridad, basadas en protección física, menor escala y distancia

• Transporte y Valet Parking •

El Howard Johnson Chascomus aún no dispone de servicio de transporte para el personal, ni para huésped, en caso de su utilización le recomendamos cumplir los requisitos de seguridad vial, por usted conocidos y también los requisitos para su bio seguridad.

Le pedimos que lleve al 50% la capacidad de automóviles.

El servicio de estacionamiento en áreas del hotel, valet parking, no está disponible hasta julio 2021.

Estimado Huesped

En caso de detectar caso sospechoso de Covid o una persona con posibles síntomas: Sepa que para nuestros huéspedes en el hotel tenemos un seguro médico para caso de covid.

- * a) Personas con temperatura mayor a 37,4°C o con síntomas del COVID-19, desde recepción llamara al gerente.
- * b) Luego llamara al 107 o al 02241-431341 para solicitar asistencia médica.
- * c) Luego solicitamos al huésped que se queda en habitación, si está alojado o fuera del hotel en sector estacionamiento o en la sala de aislamiento especialmente preparada. Es la oficina de gerente a la espera de la asistencia medica del gobierno de Chascomus, según el caso.
- * d) La sala de aislamiento cuenta con agua, caramelos, barbijos, guantes, toallas de desinfección y sanitizante.
- * e) Los contactos estrechos cumplirán indefectiblemente los 14 días de aislamiento, acode a la sugerencia de la asistencia médica, desde el hotel se solicitara el aislamiento en un centro covid.
- * f) Personal de hotel no hará ningún tipo de comentario respecto a lo sucedido, con nadie, por información la voz oficial es el gerente.
- * g) Personal de sanitización con elementos especiales y entrenados, a las 72 hs hará la limpieza mandataria
- * h) luego el equipo de housekeeping limpiara y sanitizara totalmente según estándar la habitación, por ultimo gobernanta o gerente inspeccionaran con equipo especial. Por sugerencias y reclamos: Le recomendamos nos informe de inmediato y atentamente por escrito en cuaderno de recepción o a gerencia@hjchascomus.com.ar, nos detalle lo sucedido con fecha, hora y testimonio, para enviar a nuestra cadena y resolverlo según políticas y responsabilidades de nuestra compañía de seguros.

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

Equipo del Howard Johnson Chascomus