

## Resumen de las principales medidas implementadas en el Plan de Contingencia frente al COVID-19

El presente documento es un resumen del Plan de Contingencia que se ha redactado en el contexto de la pandemia por el virus COVID-19, en cumplimiento de los protocolos sanitarios únicos publicado por el Ministerio de Sanidad y elaborados por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), para alojamientos rurales, hoteles y restaurantes. Su objetivo es adaptar dichos protocolos al caso concreto de la Posada del Agua, para minimizar el contagio por el virus, conteniendo todas las medidas recogidas en dichos protocolos, sumadas a otras medidas implementadas por el hotel, **conservando nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad.**

1. Limpieza y desinfección de las instalaciones, realizada y certificada por la empresa de control de plagas Nabart con sede en Ávila.
2. Limpieza y desinfección de los aparatos de aire acondicionado, realizado por la empresa instaladora Logic Ecosistem S.L.
3. Formación en prevención de riesgos laborales de las trabajadoras, certificada frente a los riesgos del virus para clientes y trabajadoras, por la empresa Prevención Clínica de Santa Teresa.
4. Adaptación del sistema de control sanitario APPCC en la cocina, a las nuevas exigencias para evitar el contagio del virus, con el refuerzo de la limpieza y la desinfección y la creación de una zona de recepción de proveedores y mercancías donde desinfectar todos los productos.
5. Actualización y refuerzo del protocolo de limpieza, introduciendo la desinfección de las habitaciones y las zonas comunes con líquido hidroalcohólico mediante nebulizador.
6. Protocolo específico para actuar en caso de síntomas del virus, en clientes o empleadas.
7. Reducción permanente del aforo al 50%, para evitar aglomeraciones y garantizar las distancias.
8. Redistribución del mobiliario, para cumplir los 2 metros de distancia de seguridad, con indicaciones en el suelo. Modificación de las circulaciones de empleadas y clientes. Retirada de los cojines de tela, dejando solo los de polipiel exteriores, que se desinfectarán varias veces al día.
9. Instalación de puntos de desinfección con gel hidroalcohólico en recepción, entrada y terraza, además de disponer dispensadores en mesas del comedor.
10. Cartelería informativa en las instalaciones, sobre la obligación de mantener las distancias de seguridad, llevar mascarilla si no fuese posible, y demás medidas implantadas.
11. Adaptaciones en el comedor, con sustitución de manteles y servilletas de tela por manteles y servilletas de papel reciclado de un solo uso, retirada de toda la decoración, desinfectado de mesas y sillas tras cada cliente y sustitución del buffet del desayuno por un desayuno servido. Se sustituyen las cartas compartidas por códigos QR situados en las mesas, y cartas con soportes de pie que solo mueve el camarero.
12. Ventilación, todas las zonas comunes tendrán las ventanas abiertas para garantizar una ventilación permanente y las habitaciones se ventilarán diariamente mientras se realicen las limpiezas y repasos.

*¡Disfrutemos con seguridad!*