



PLAN DE CONTINGENCIA COVID-19

LUCHEMOS JUNTOS POR CONSEGUIR
UNA ESTANCIA RESPONSABLE Y
SEGURA

INTRODUCCIÓN

El Camping Igara de San Sebastián ha implementado mejoras en su forma de trabajo, adoptando medidas y normas generales para que todos, tanto clientes como trabajadores pueden disfrutar, unos de su estancia y otros de su profesión, de manera responsable y segura. A consecuencia de la crisis producida por el virus Covid-19, y atendiendo a las nuevas normas y recomendaciones por parte de las Instituciones, hemos realizado las siguientes mejoras para su seguridad.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA A TRATAR

- ✓ Utilización de EPIS

- ✓ Recepción

- ✓ Restauración

- ✓ Piscina

- ✓ Servicio técnico (Mantenimiento)

- ✓ Limpieza

- ✓ Seguridad

- ✓ Colaboración en el cumplimiento de la normativa

INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

• UTILIZACIÓN DE EPIS



MASCARILLAS

Su uso es opcional, es una medida complementaria a la distancia de seguridad, por lo que, en espacios donde no se pueda mantener esa distancia se obligará a su uso.



GUANTES

Según el Ministerio de Sanidad, el uso de guantes no está recomendado a la población general ya que “la limpieza adecuada y frecuente de manos es más eficaz” como medida de protección por varios motivos:

- Utilizar guantes durante mucho tiempo hace que se ensucien y pueden contaminarse.
- Te puedes infectar si te tocas la cara con unos guantes que estén contaminados.
- Quitarse los guantes sin contaminarse las manos no es sencillo.



LAVADO DE MANOS

Para hacerlo de forma eficaz no vale utilizar solo agua. Tenemos que tener en cuenta que necesitamos o bien agua y jabón, o bien desinfectante con base de alcohol. Se recomienda un lavado que dure entre 40 y 60 segundos. En el Camping de Igara dispondrán en todos los lavabos de agua y jabón, y en el resto de zonas comunes, geles de base alcohólica para su protección.

• RECEPCIÓN

La recepción mantendrá el servicio de atención al cliente, pero se recomienda el uso de medios electrónicos, para las posibles consultas o necesidades de nuestros clientes, a través del email Info@campingigara.com o en los teléfonos **943 35 88 12/13**.

Nuestro personal de recepción dispondrá de todos los elementos de seguridad necesarios para una atención segura. Tanto los equipos, como las instalaciones, cumplen los requisitos de limpieza y desinfección, y se han adaptado para su uso seguro.

- **CHECK-IN EXPRESS** • Con el fin de evitar colas a su llegada, y no saturar el espacio de recepción para realizar su entrada en el alojamiento, las reservas deberán completarse mayormente a través de nuestra web. Eso incluye intentar cumplimentar todos los datos personales para agilizar su llegada al establecimiento.
- Para evitar aglomeraciones en la entrada, aparque su vehículo en nuestro parking tenga o no reserva. Una sola persona podrá acudir a recepción trayendo consigo la documentación de su/s acompañante/s y así completar todo el proceso de Check-in. Se le tomará la temperatura a toda nueva entrada a nuestro establecimiento.
- Si el personal de recepción está ocupado, rogamos aguarde su turno fuera de recepción, respetando la distancia de seguridad recomendada por la OMS (2 metros) y tan pronto como sea posible será atendido.
- Utilice nuestro servicio mail o telefónico para cualquier duda o consulta sobre su alojamiento/estancia, servicios médicos, desplazamientos etc... evitando así el desplazamiento a recepción.

- En la medida de lo posible, le rogamos efectúe sus pagos mediante tarjeta. En caso de efectuar su pago con tarjeta, ésta no será manipulada por ningún empleado y después de cada uso el datáfono será desinfectado.
- La persona representante del grupo deberá firmar la ficha policial de todos los integrantes. Dicha Tablet será desinfectada cada vez que sea usada.
- Para garantizar su seguridad hemos eliminado nuestros folletos informativos tanto de las instalaciones del camping, como de excursiones y recomendaciones de la ciudad; por lo que si está interesado en obtener alguno debe solicitarlo al personal de recepción.
- No se permiten visitas. Esto nos permitirá realizar un mayor control del comportamiento de nuestros clientes y asegurarnos que se cumplen de la mejor manera posible las medidas de higiene impuestas por sanidad.

• RESTAURACIÓN

Todo el personal de Cocina y Restaurante están formados adecuadamente, y dispondrán de todos los elementos de seguridad necesarios para la atención al cliente.

Todas las instalaciones cumplirán los requisitos de limpieza y desinfección.

- Limitación de los aforos según las recomendaciones de los organismos.
- Distanciamiento de mesas
- Esterilización de todos elementos y materiales para servicio.
- Siempre que sea posible, se recomienda que los pagos se realicen electrónicamente.
- Se dispondrá de cartas digitales a través de QR, que se podrán ver en cualquier dispositivo electrónico.

• PISCINA

Las piscinas estarán abiertas en función de las recomendaciones de las Instituciones y de Sanidad.

Se establecerán a parte de las normas comunes ya aplicadas con anterioridad para su disfrute, la aplicación de protocolos en los aforos y limpieza general del recinto.

Desarrollando dichos protocolos:

- Se tomará la temperatura de todos nuestros clientes una vez accedan a nuestro establecimiento.
- Se le informará a nuestros clientes de todas nuestras medidas sanitarias y de su obligación ante el cumplimiento de las mismas.
- La limpieza de las hamacas será en cada uso. Se cumplirán las distancias entre una y otra de acuerdo a la normativa vigente.
- Los vestuarios y zonas comunes se limpiarán con mucha frecuencia; todas con Sanosil SOIO.
- Los socorristas vigilarán el cumplimiento de las normas y recomendaciones para el uso de las piscinas, así como su seguridad en el agua.
- Se realizan controles de parámetros y analíticas para la salubridad de las Piscinas a través de nuestra empresa de mantenimiento Argysan cumpliendo con todos los aspectos que sanidad nos exige ante este protocolo.

Agradecemos su comprensión y solicitamos su colaboración en el respeto y cumplimiento de las normas e indicaciones que realice nuestro personal. Rogamos disculpen los inconvenientes que esta situación pueda suponer, ajenos a nuestra voluntad, y que son por el bien de todos.

- **SERVICIO TÉCNICO**

Nuestro equipo de Mantenimiento irá lo suficientemente protegido cuando tenga que acudir a un alojamiento con Clientes. Los operarios limpiarán con productos homologados todo aquello que hayan tocado durante su actuación.

Para cada asistencia que se realice, se usarán elementos de protección desinfectados ya que cada operario desinfectará las herramientas utilizadas en cada uso.

- **LIMPIEZA**

Nuestro compromiso con la limpieza siempre ha sido máximo, por ello nuestros procedimientos de limpieza gozan de un alto nivel de eficiencia y responsabilidad.

- Nuestros productos cumplen siempre con las normativas de seguridad y desinfección.
- Se realizan controles de parámetros y analíticas para la salubridad de las Piscinas.
- Todos los sanitarios se limpian diariamente con una frecuencia constante.
- El resto de zonas comunes se limpian con la frecuencia necesaria para su desinfección y uso.
- Encontrarán dispensadores de alcohol para una mayor higiene en gran parte de nuestras instalaciones.

Como consecuencia de esta crisis, hemos reforzado nuestras actuaciones, incorporando elementos de higienización bacteriana y vírica.

- Incremento de la frecuencia de limpieza.
- Desinfección de toda nuestra flota de automóviles, es decir, nuestra furgoneta de traslado de clientes.
- Alojamientos, una vez limpios, se higienizan mediante SANOSIL SOIO

(Sanosil SOIO es un producto bactericida, fungicida, levuricida, esporicida y viricida, es decir, eficaz contra bacterias “(Legionella, Pseudomonas, E. coli, Listeria monocytogenes), virus (incluyendo coronavirus, hongos, levaduras, mohos, protozoos y esporas) www.sanosil.es”

Nuestras zonas Comunes Exteriores:

- Baldeo de las terrazas con Sanosil SOIO.
- Piscinas: Limpieza de las hamacas en cada uso, vestuarios y zonas comunes con mucha frecuencia; todas con Sanosil SOIO.

Zonas Comunes Interiores:

- Recepción: Desinfección con Sanosil SOIO de tarjetas de acceso, mandos (TV / Aire acondicionado si lo tuviera), elementos de pagos electrónicos y ordenadores.
- Restauración: Desinfección mediante lavados a más de 80 grados de temperatura nuestra cuberterías y elementos de servicio.
- Complementos de los Mobilhome. Se entregarán con cada nuevo cliente totalmente limpios y plastificados tanto la cubertería como las mantas para cada nueva llegada.
- Incremento de la Limpieza de mesas y sillas después de cada servicio.

- **SEGURIDAD**

Realizarán las mismas funciones que tenían asignadas, pero se añaden las siguientes:

- Vigilarán el acceso a la Recepción para evitar la acumulación de gente en el interior del edificio.
- No se permiten visitas como se explica anteriormente, consiguiendo así un mayor control en la entrada al recinto.
- Control de los Repartidores. Se anotará la matrícula, empresa y hora de entrada y salida.

- **COLABORACIÓN EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS E INDICACIONES**

La normativa establecida viene dada por las circunstancias derivadas del COVID-19, y por la normativa específica establecida por las autoridades, para preservar la seguridad y tranquilidad de clientes y trabajadores. Pedimos disculpas por los inconvenientes en la aplicación de estas medidas especiales y agradecemos su comprensión.

El no cumplimiento de las medidas y normas establecidas supondría el incremento del riesgo para todos, tanto clientes como trabajadores, por eso se ruega que seamos responsables y pensemos en el beneficio común. Agradecemos sinceramente su colaboración.

La reiteración en el no cumplimiento de alguno de los puntos supondrá la invitación a abandonar el Camping, puesto que no se está actuando conforme con la reglamentación firmada antes de efectuar la reserva.