



La seguridad de nuestros clientes y empleados sigue siendo nuestra prioridad. Nuestros expertos en seguridad y las autoridades sanitarias han trabajado para implementar todas las medidas de higiene y protección reforzadas para garantizar su seguridad.

Esta Carta Seguridad+ **está certificada por HS Consulting**, compañía internacional dedicada al asesoramiento higiénico-sanitario en el sector turístico, con más de 400 clientes y presencia en España, República Dominicana, México, Cuba, Jamaica, Reino Unido y Bélgica, y con dos laboratorios certificados, en España y República Dominicana.

Pierre & Vacances se compromete a través de esta Carta de Seguridad+ a :

- 1 - Cumplir con las recomendaciones de las autoridades sanitarias de cada país.
- 2 - Comunicar a nuestros clientes las medidas preventivas que se han puesto en práctica para hacer frente a los riesgos de transmisión del Covid-19.
- 3 - Establecer un plan de formación continua a nuestros empleados en todas las medidas preventivas establecidas en el marco de la Carta Seguridad+ y proporcionarles equipos de protección personal necesarios.
- 4 - Garantizar la distancia social establecida en cada momento con señalética en las áreas donde sea necesario; controlando el aforo, estableciendo flujos y tomando medidas personalizadas en cada caso.
- 5 - Poner a disposición de clientes y personal estaciones de gel desinfectante en lugares de circulación de las todas las áreas comunes, así como establecer y aplicar instrucciones reforzadas y específicas de acceso y seguridad sanitaria para las áreas comunes de los establecimientos.
- 6 - Reforzar los planes de limpieza y desinfección en todos los ámbitos: alojamientos, zonas comunes y superficies de mayor contacto (por ejemplo, paneles de ascensores, manillas de puertas, terminales de pago, etc.) haciendo uso de productos de limpieza y desinfección homologados y autorizados, conforme a la norma vigente EN 14 476 indicada contra el Covid-19.
- 7 - Reforzar la limpieza y verificación de todos los sistemas de ventilación.



8 – Seguir llevando a cabo exhaustivos planes de limpieza y desinfección en los alojamientos, de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias; garantizando la ventilación y la desinfección de los textiles a más de 100 °C.

9 – Llevar a cabo la limpieza y desinfección de todos los elementos del alojamiento como vajilla (platos, cubiertos, vasos y tazas) con soluciones desinfectantes y en trenes de lavado a más de 82°C, siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, antes de que el alojamiento esté disponible.

10 – Aumentar la frecuencia de desinfección de todos los puntos de mayor contacto con desinfectantes autorizados en el registro nacional de biocidas.

11 - Asegurar y respetar un protocolo de gestión de riesgos en caso de sospecha de casos posibles o confirmados de Covid-19.

12 - Ampliar el surtido de alimentos en formato individual haciendo nuestra oferta gastronómica 100 % segura y proponemos una fórmula “take-away” en algunos establecimientos (ver la lista adjunta).