

PROTOCOLOS DEL HOTEL:

THE SANTA MARIA HOTEL & GOLF RESORT

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Marriott
INTERNATIONAL

ACTUALIZADO AL:
SEPTIEMBRE, 2020

Protocolos de BIOSEGURIDAD

PROTOCOLOS PARA ASOCIADOS

PLAN DE ACCIÓN DEL HOTEL



EXPERTO EN LIMPIEZA

Nuestra propiedad ha seleccionado a un experto en limpieza para ayudar a liderar los esfuerzos del hotel en torno a la bioseguridad de nuestros huéspedes y asociados, y poder así mantenerse actualizado sobre las necesidades cambiantes y los protocolos de limpieza aprobados por las autoridades competentes. Un equipo de 7 miembros trabajará en estrecha colaboración con todos los departamentos del hotel para lograr el cumplimiento de nuestros protocolos a diario.



ENTRENAMIENTOS

Todos nuestros asociados continúan tomando entrenamientos relacionados con el COVID-19, relacionados con los protocolos de bioseguridad e higiene. El experto en limpieza lidera los esfuerzos, junto con todos los líderes de equipo que conforman las diferentes áreas del hotel.



ETIQUETA E HIGIENE DE MANOS

Reforzar y brindar orientación a los asociados sobre los pasos, la frecuencia y los requisitos para la desinfección de manos. Esto incluye el uso de jabón adecuado y pasos para lavarse las manos o el uso de desinfectante para manos.

Se instaló señalización adecuada que promueva el distanciamiento social, la higiene de las manos, el uso de mascarillas de forma obligatoria y la desinfección de calzado, así como también se instalaron dispensadores de gel alcoholado en áreas internas y externas del hotel.



PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Proporcionar los productos de limpieza específicos que los asociados deben usar para eliminar el COVID-19, según las autoridades nacionales e internacionales. Se brinda de igual forma orientación sobre nuevas tecnologías como pulverizadores electrostáticos e iluminación UV.

Se incluyen los procedimientos de seguridad para el uso adecuado de los productos de limpieza, el EPP requerido para el asociado y su correcto descarte.

Colocación de toallitas desinfectantes para manos en la habitación de invitados.



ACCIÓN FRENTE A CASOS DE COVID-19

Manejo de protocolos de estadía y limpieza, alineados con los protocolos de las autoridades locales e internacionales, de habitaciones frente a supuestos casos positivos de COVID-19, así como la posterior recuperación de la habitación después de la salida del huésped.



DISTANCIAMIENTO SOCIAL Y FÍSICO

Identificar e implementar acciones para promover el distanciamiento físico en espacios públicos (lobby, elevador, baños, entre otros.), reuniones y eventos (salones de eventos, tipo de montaje, flujo de invitados, entre otros.) y puntos de venta de alimentos y bebidas (distribución de las mesas, separación en filas, entre otros.)

Redistribución del mobiliario, instalación de marcas en el piso y uso de barreras protectoras.



EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Se les exige a todos los asociados y clientes el uso de mascarillas aprobadas por las autoridades locales e internacionales mientras permanezcan dentro de las instalaciones del hotel.

El hotel otorga el EPP a los asociados y evalúa cada 30 días. Los detalles del EPP incluyen el uso y eliminación adecuados del equipo junto con la frecuencia en la que se debe realizar el cambio del EPP.

Realizar controles de temperatura para todos los huéspedes y clientes antes de su ingreso al hotel. Huéspedes y clientes que presenten una temperatura superior a los 38C° no podrán ingresar al hotel.

Realizar controles de temperatura para cada uno de los asociados antes de su entrada al hotel en cada turno. Los asociados que presenten una temperatura superior a los 38C° no podrán ingresar al hotel y se procederá con los protocolos de acción de las autoridades locales e internacionales.

Ubicación de pediluvios para la limpieza de calzado para huéspedes, clientes y asociados previo a su entrada al hotel.



SEÑALIZACIÓN

Comunicación sobre protocolos en áreas internas y áreas públicas, identificando claramente las acciones y requerimientos de asociados, huéspedes y clientes.

La señalización incluye orientación sobre distanciamiento social, uso de EPP, lavado de manos, higiene / etiqueta respiratoria y uso de mascarilla de forma obligatoria.



**ENTRADA DEL PERSONAL A LA
HABITACIÓN**

Entrada limitada del personal a la habitación de los huéspedes durante su estadía, alineados con las pautas de Marriott International así como con los protocolos de las autoridades locales sobre los servicios de ama de llaves.

Los procedimientos para servicio a la habitación y servicio al huésped se limitan de forma tal que el personal del hotel no deba entrar en la habitación.



**NUEVO SISTEMA PARA
ALIMENTOS & BEBIDAS Y SERVICIO DE
REUNIONES & EVENTOS**

La oferta de alimentos y bebidas está alineada con los protocolos de higiene y distanciamiento físico tanto para los servicios durante la estadia de los huéspedes como en el desarrollo de reuniones y eventos.

Las opciones incluyen el servicio de pre-empacado listo para llevar, opciones de pre-empacado grupal y oferta limitadas en el menú basadas en la ocupación del hotel y las necesidades de los huéspedes.

Se elimina y ofrecen opciones alternativas para cualquier elemento de uso compartido que no se pueda limpiar después del uso de cada cliente.

Se realiza la redistribución de restaurantes y salones de reuniones para garantizar el correcto distanciamiento físico.
