



THE PALM
AT PLAYA

PROTOCOSOS, PROCEDIMIENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

La salud y bienestar de nuestros clientes y colaboradores es prioritaria. Por eso tomamos con absoluta seriedad los estándares de prevención higiene, desinfección y sanitización en todos nuestros procesos.

En el hotel The Palm at Playa hemos desarrollado un protocolo con medidas de limpieza y control para mantener seguros a nuestros huéspedes y colaboradores.

En todas las áreas de nuestro hotel respetamos las distancias de seguridad interpersonal y el control de aforos aprobados por sanidad para cada departamento; tenemos accesos controlados por personal el cual verifica la sanitización de externos al momento de ingresar al hotel.

STAFF



1. Todos nuestros empleados realizan un proceso de sanitización al llegar al hotel, el cual es monitoreado por el equipo de seguridad a la entrada de este; el proceso consiste en:

- Desinfectar zapatos al llegar al hotel en los tapetes sanitizantes.
- Toma y registro de temperatura diaria.
- Proceso de lavado de manos en lavamanos de agua y jabón en la entrada de colaboradores.
- Uso de gel sanitizante en los dispensadores colocados a la entrada de nuestro hotel.
- Objetos personales deben guardarse en bolsa de plástico adentro de casilleros y está prohibida la entrada de estos a las instalaciones.

2. Todos nuestros empleados realizan una encuesta para auto determinar algún síntoma COVID-19.

- Esto nos ayuda a monitorear la salud de cada uno de los colaboradores que entran al hotel.
- Todos nuestros empleados cuentan con buena salud.
- En caso de que algún empleado presente sistemas como Temperatura, Dolor de Cabeza, Tos Seca o diarrea son enviados a atención médica y puestos en cuarentena bajo vigilancia y no está laborando dentro de nuestras instalaciones.

3. El 99% de los empleados ha tomado el curso Todo sobre el COVID

- Nuestros empleados están capacitados en la importancia de cumplir con las reglas y protocolos establecidos dentro y fuera del hotel.

RECEPCIÓN



1.-Contamos con un proceso estandarizado para recibir a nuestros clientes en el caso del Roof top y para huéspedes al momento de realizar el check in.

- Se ofrece usar gel antibacterial a la llegada del huésped o cliente.
- Se hace toma de temperatura corporal.
- Realizamos el cuestionario COVID para detectar algún síntoma
- Se ofrece kit satinitizante que incluye gel antibacteria, guantes y cubrebocas
- Se recomienda el uso de cubre bocas en áreas comunes del hotel y cuando sale de él.
- Desinfectamos las maletas de nuestros huéspedes en recepción.
- Invitamos a conocer las acciones que estamos tomando en la página oficial del hotel.

2.- Los empleados desinfectan la barra del front desk cada vez que atienden a un cliente o externo en el área.

3.- Se desinfecta el mobiliario utilizado en front desk periodicamente.

4.- Se limita el contacto físico y el intercambio de objetos entre colaborador y cliente.

5.- Existen marcadores de distancia para evitar aglomeraciones y asegurar la distancia mínima de seguridad.

6.- Los recepcionistas lavan sus manos cada media hora o cada vez que es necesario.

HABITACIONES



1. Las habitaciones se sanitizan a profundidad.
 - Aireado de la habitación.
 - Reemplazo de toallas y blancos.
 - Limpieza de paredes, suelos, techos.
 - Limpieza de espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos funcionales.
2. Las habitaciones se limpian después de 24 horas de la salida del cliente
3. Las habitaciones se sanitizan a profundidad.
4. Las habitaciones no se asignan hasta 72 hrs después de la salida del cliente.
5. El personal del área de pisos y limpieza no accede a prestar servicio en las habitaciones mientras el cliente permanece en su interior, excepto por causa justificada.
6. Se revisa periódicamente el sistema de aire acondicionado, especialmente para la limpieza de espacios.

ALIMENTOS Y BEBIDAS



Contamos con dos restaurantes “Sabor a mar”, “La pérgola” y nuestro “Rooftop Bar”; los cuales siguen minuciosos procesos de limpieza manejo y desinfección desde el momento de la preparación en cocina, hasta la llegada de los platillos a nuestros clientes.

1. Uso de códigos QR los cuales muestran el listado de nuestros productos a los huéspedes desde su dispositivo sin necesidad de manejar un menú físico.
2. Desinfección y lavado de cristalería, plaque y utensilios de cocina.
3. Almacenamiento y desinfección de todo mobiliario dentro de estas instalaciones.

COCINA

Todos los alimentos y bebidas en nuestros centros de consumo, son preparados bajo todos los estándares de limpieza y salud, reglamentados por los distintivos H y cristal; además de nuevas normas reglamentarias aplicadas en base a las medidas anti covid que realizamos diariamente.

1. Se sanitiza a toda persona que ingrese al área de cocina.
2. Personal de producción y elaboración de alimentos utiliza obligatoriamente cubre bocas y guantes para el manejo de estos.
3. Desinfección de todas las áreas de trabajo antes y después de la elaboración de platillos.
(Sistema PLEDS)
 - Desinfección y resguardo de toda materia prima antes de entrar al área de cocina

ÁREAS PÚBLICAS

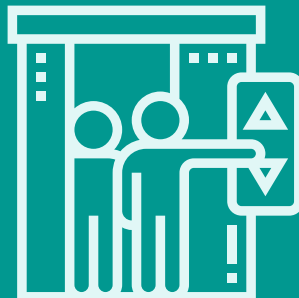
Existen carteles informativos exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a realizar dentro de nuestras instalaciones.

ALBERCA Y ZONA DE ROOF TOP



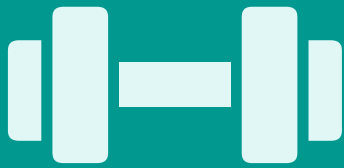
1. A la entrada de la zona se invita a usar el uso de tapete sanitizante y de gel antibacterial
2. Se limpia y sanitiza mobiliario de área (salas lounge, camastros, mesas etc.)
3. Desinfección de barra y área de trabajo por parte de bartender.
4. Desinfección en área de cobro, terminales, computadora.
5. Uso personal de toallas y blancos.
6. Se respetan niveles de ocupación máxima.
7. Mobiliario espaciado para poder mantener distancia física entre clientes y huéspedes.
8. Se limpia y desinfecta las zonas exteriores a la piscina así como las inmediaciones, la ducha y la escalera.

ELEVADORES



1. La capacidad máxima en ascensores esté limitada a dos personas por elevador.
2. Colaboradores no tienen acceso a elevadores de huéspedes.
3. La limpieza de los elevadores es periódica y controlada.

GIMNASIO



1. Desinfección y limpieza en gimnasio de manera periódica
2. El aforo de personas adentro del gimnasio ha sido reducido para poder mantener una distancia prominente.
3. Se limpian y desinfectan las máquinas que han ido utilizadas entre un cliente y otro.
4. Se asegura un periodo sin actividad para limpiar y desinfectar. Para ello, se airean y ventilan varias veces al día.

SPA



1. El servicio se ofrecerá únicamente bajo reservación.
2. Se ventilará la zona de spa al momento de generar la limpieza después de los servicios en cabinas.
3. Aumento de la frecuencia de limpieza en estas áreas que en todo caso, se abrirán al público de acuerdo a la reserva de servicios.
4. Las terapeutas responsables tendrán como exigencia procurar una higiene más elevada con lavado y/ desinfección frecuente de manos.