



Estimados compañeros de viaje,

Mientras nos preparamos para recibir a los huéspedes en nuestros galardonados resorts, nos gustaría compartir con ustedes nuestros mejores protocolos de salud, seguridad y limpieza. Durante casi 10 años, hemos brindado experiencias de vacaciones excepcionales a nuestros huéspedes, anticipándonos a sus necesidades y garantizando que cuando se hospeden en una propiedad de Blue Diamond, serán atendidos como parte de nuestra familia. Al aumentar nuestras prácticas de saneamiento líderes en la industria, continuaremos garantizando vacaciones seguras, relajantes y lujosas para todos nuestros valiosos huéspedes.

Nos complace informarle que hemos introducido medidas de saneamiento avanzadas, nuevas pautas de distanciamiento físico, un enfoque limpio de 360 ° y un equipo internacional de garantía de seguridad para proporcionar un viaje seguro y cómodo para los huéspedes en cada paso del camino. Para salvaguardar el bienestar de los huéspedes y los empleados, hemos reforzado nuestros estándares de limpieza, cumpliendo con las pautas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Centro para el Control de Enfermedades (CDC). En todas las áreas de nuestros resorts y en todos los puntos de contacto, el saneamiento y la seguridad serán la prioridad. Desde áreas de check-in, clubes infantiles, gimnasios, gimnasios y spas hasta restaurantes, bares, ascensores, habitaciones y todas las áreas públicas y clave de los resorts, se implementarán rigurosos protocolos de salud. Algunos de los nuevos procedimientos que estamos implementando incluyen, entre otros, los siguientes:





BlueDiamond
Resorts



LIMPIEZA 360°

Las áreas comunes de nuestros centros turísticos tienen un enfoque de limpieza de 360°, lo que significa que las piscinas, playas, restaurantes, bares, instalaciones de entretenimiento, vestíbulos, ascensores, pasillos y otros espacios compartidos alrededor del complejo se limpiarán cada hora. Todas las superficies de alto contacto en nuestras propiedades han sido identificadas y serán desinfectadas continuamente durante todo el día. Nuestro equipo de gimnasio e instalaciones de spa serán desinfectadas después de cada uso; así como todas las unidades de transporte general como carros de golf y equipaje 10, carros de transporte. También hemos aumentado la frecuencia diaria de los procedimientos de limpieza y desinfección para los sistemas de aire acondicionado de las áreas comunes y las habitaciones.



LA FAMILIA ES LO PRIMERO

Nuestro programa superior de limpieza y desinfección para instalaciones y equipos de clubes de niños y adolescentes se ha establecido para garantizar que los niños puedan continuar jugando y descubriendo bajo nuestro cuidado mientras los padres se relajan sabiendo que están en buenas manos.

Royalton
Luxury Resorts

Hideaway
by Royalton



ph planet
hollywood
HOTELS & RESORTS

Memories
Resorts & Spa

Starfish
Resorts

Grand Lido™
NEGRIL
AU NATUREL ALL-SUITE RESORT

MYSTIQUE
RESORTS

También presentaremos señalización amigable para los niños y medidas de distanciamiento social para garantizar un ambiente limpio y seguro para que los más pequeños, preadolescentes y adolescentes disfruten de las instalaciones y los juegos en su tiempo libre.



SEGURIDAD CULINARIA AVANZADA

Para garantizar el bienestar de nuestros huéspedes mientras disfrutaban de nuestros bares y restaurantes, nuestros resorts han reducido la capacidad de los restaurantes e implementado un sistema de reserva de un solo paso para garantizar que se respeten las pautas de distanciamiento físico. Se implementarán más cambios, incluida la eliminación de todos los elementos innecesarios en las mesas para evitar la contaminación cruzada, la eliminación de los menús físicos y la introducción de pantallas digitales para mostrar la información del menú y las pautas de distanciamiento físico en los bares de la piscina mediante señalización y supervisión para garantizar una seguridad y se mantiene el ambiente sanitario.





LIMPIEZA DIAMOND EN LAS HABITACIONES

Nuestro equipo de limpieza minucioso y orientado a los detalles limpiará y desinfectará las habitaciones en cada paso del camino, trabajando desde adentro hacia afuera, con productos desinfectantes de grado avanzado que eliminan los patógenos virales emergentes. Este protocolo garantiza el saneamiento completo de todos los puntos de contacto de los huéspedes en las habitaciones, incluidos los mandos a distancia, pomos de puertas, secadores de pelo, puertas de armarios y cajones, termostatos de control de temperatura, lámparas, teléfonos, manijas para inodoros y manijas de grifos de agua, asegurando que cada superficie de alto toque esté desinfectada. Todas las comodidades no esenciales en las habitaciones también se eliminarán para minimizar las posibles áreas de infección.

Hemos actualizado nuestro proceso de servicio de habitaciones para garantizar una entrega segura y distante mientras mantenemos nuestra promesa de un excelente servicio. Además, el proceso para reponer mini refrigeradores y otros artículos en las habitaciones se ha revisado para limitar la entrada adicional.





DISTANCIAMIENTO SOCIAL Y PROTECCIÓN

Como miembro valioso de nuestra familia de viajes, el bienestar y la seguridad de nuestros huéspedes y empleados siempre son lo primero. Para proporcionar vacaciones garantizadas con seguridad, se mostrarán letreros y mensajes informativos en todas las áreas comunes y televisores en la habitación para reforzar la importancia de seguir las recomendaciones para proteger la salud y la seguridad de los huéspedes y empleados. Para mantener las pautas de distanciamiento físico, se colocarán marcadores de piso alrededor de las áreas comunes de los resorts para indicar la distancia correcta que los huéspedes deben mantenerse unos de otros. Para alentar los comportamientos de distanciamiento físico, los muebles se reordenarán en áreas comunes, incluidos restaurantes, teatros, áreas de piscinas, playas y vestíbulos para garantizar una distancia segura entre los invitados. Todas las instalaciones interiores para huéspedes tendrán capacidades reducidas para mantener un ambiente seguro y agradable tanto para los huéspedes como para los empleados. Los dispensadores de desinfectante de manos también estarán disponibles en todos nuestros centros turísticos, incluidas las áreas de check-in, entradas de baños, entradas de restaurantes, ascensores, clubes para niños, clubes para adolescentes y otras áreas clave para alentar a los huéspedes a desinfectar sus manos regularmente.





CUIDADO DEL PERSONAL, EDUCACIÓN Y CONCIENCIA

Nuestros empleados mantienen los más altos estándares de salud y seguridad, desde un seguimiento riguroso de las prácticas básicas de higiene hasta la implementación de nuevos y mejorados protocolos para proteger tanto los propios empleados como los huéspedes de la propagación de agentes patógenos nocivos y gérmenes. Nuestros equipos en los hoteles están entrenados y capacitados para mantener la seguridad y el cuidado mientras brindan unas experiencias vacacionales con seguridad garantizada a nuestros huéspedes.

Se seguirán aplicando estrictos protocolos de higiene para el personal del resort, incluyendo la implementación de procesos de limpieza y saneamiento exhaustivos en la entrada del personal desinfectando desde manos hasta calzado, el uso de equipos de protección personal (EPP) como guantes y máscaras, lavado de mano de forma rigurosa y frecuente con un desinfectante a base de alcohol o agua y jabón; así como el cumplimiento de las reglas de distanciamiento social.

Nuestros empleados también se someterán a controles de salud y temperatura para garantizar el control diario de la fiebre o los síntomas de COVID-19 antes de comenzar su turno. Es de suma importancia proteger la salud de nuestros empleados mientras continúan brindando atención y servicio personalizado a nuestros huéspedes.





A medida que nos ajustamos a esta nueva situación, hemos animado a nuestros equipos de destino a tener la confianza suficiente para responder con tacto a cualquier pregunta o inquietud que los huéspedes tengan. Confiamos plenamente en que, mediante la implementación de nuevas y avanzadas medidas de salud y seguridad, junto con la tranquilidad que brinda nuestro increíble personal del resort, los huéspedes podrán disfrutar de unas relajantes vacaciones con seguridad garantizada cuando se hospedan con nosotros.



VACACIONES CON SEGURIDAD GARANTIZADA

Se instauró un equipo especial para la implementación de nuestra promesa de Seguridad Garantizada en nuestras propiedades. Dicho equipo se asegurará del estricto cumplimiento de todas las pautas establecidas y la exhaustiva implementación de protocolos de desinfección, distanciamiento social y limpieza para proteger a huéspedes y empleados por igual, conforme a las normas de salud dadas por instituciones internacionales incluyendo los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los Ministerios de Salud locales y nacionales de cada uno de los países en los que operamos





COMPROMISO DE NUESTROS PROVEEDORES

Para mantener nuestra promesa más allá de nuestras puertas, hemos establecido acuerdos con nuestros diversos proveedores y socios, asegurándonos que operen siguiendo las nuevas regulaciones en su elaboración de productos o brindando sus servicios.



PROMESA A NUESTROS SOCIOS

Nuestra promesa inquebrantable a ustedes, nuestros valiosos socios, es que continuaremos entregando experiencias vacacionales excepcionales, lujosas y con Seguridad Garantizada a nuestros huéspedes. La proactividad y la prevención son fundamentales para el funcionamiento de nuestros protocolos y son clave para proteger el bienestar tanto de nuestros valiosos huéspedes como de nuestros empleados. Si usted requiere información adicional sobre nuestros avanzados protocolos de salud y seguridad, consulte nuestra guía operacional de Vacaciones con Seguridad Garantizada. Para cualquier consulta adicional o inquietudes, nuestro equipo estará encantado de ayudarle.



Recursos Humanos

- Contactar con el personal antes de la incorporación a su puesto de trabajo y verificar su estado de salud
- Preparación Incorporación escalonada y evitar acumulación de trabajadores
- Crear Turnos para optimizar fuerza de trabajo en coordinación con empresa de transporte
- Organizar formación a los trabajadores para informar de las nuevas normas en los establecimientos, en conjunto con los Gerentes departamentales.
- Mantener la distancia interpersonal (aproximadamente 2 metros).
- Evita contacto físico, incluido el dar la mano, abrazos, besos
- Lávate frecuentemente las manos / con cada cambio de actividad
- Evita tocarte la cara los ojos, la nariz, la boca o pelo
- Si empiezas a notar síntomas, avisa a tus compañeros y superiores
- Prohibida entrada de personal ajeno al hotel (incluidos empleados que no estén en horario de trabajo)
- Regulación de entrada de Proveedores y Terceros (Ver protocolo de almacenes)
- Regulación de las reuniones y/o Formaciones
- Formaciones específicas por departamento antes de iniciar las operaciones y/o las nuevas incorporaciones



- Desplazamiento al centro de trabajo (Ver protocolo de transporte)
- Cartelería indicando las medidas de Seguridad

Zona Empleados / Vestuarios / Comedor:

- Limpieza e higienización tras cada turno
- Mesas separadas para que no se coma juntos, cambiar buffet por platos servidos (al momento o tipo buffet individual protegido)
- Uso del uniforme solo dentro del hotel
- Adaptar Vestuario a separación de 1.5m o hacer ingreso escalonado.
- Habilitar taquillas para no mezclar ropa de calle y uniforme
- Aumentar los turnos de Comida
- Pausas y Comidas escalonada para mantener distancia de seguridad
- Limpieza del punto de control donde se realice la entrada de personal después de cada horario pico.
- Obligación de desinfectarse las manos antes entrar a la instalación.
- Obligación de tener alfombra de desinfección para los zapatos
- Control de temperatura a los colaboradores y proceder con protocolo si supera los 37,5 °C
- Debe avisar si esta contagiado, y zonas en las que estuvo en el hotel
- Cartelería indicando las medidas de Seguridad



Protocolo de transporte para trabajadores

- Contactar con empresa de transporte para revisar sus protocolos de seguridad
- Uso obligatorio de Mascarilla
- No se puede viajar con el uniforme de trabajo

Protocolo trabajador enfermo

- Acompañar al trabajador a la enfermería del hotel
- Esperar diagnóstico de Doctor en caso positivo, activar protocolo según propietaria

Oficinas y Despachos

- Mantener distanciamiento o poner mamparas divisorias
- Uso obligatorio de Mascarilla
- No intercambiar material de oficina y de hacerlo higienizarlo antes y después del uso
- Ventilar las oficinas diariamente
- Ama de llaves deberá garantizar la limpieza y desinfección diaria de los locales

Compras y Almacenes

- Revisar manuales de Operaciones del departamento
- Contactar con todos los proveedores para verificar sus nuevos procedimientos de control
- Aplicar mismo control de entrada a los proveedores que se aplica a los trabajadores (**Ver Zona de Empleados**)
- Ubicar estaciones de higiene en zona de anden y oficinas de compras
- Desinfección de los vehículos en la entrada del hotel



- Uso obligatorio de Mascarilla para la entrada al hotel
- Los conductores y/o vendedores deben mantenerse en la zona del andén, no pueden circular dentro de las instalaciones.

- En dependencia de cada instalación delimitar la cantidad de vehículos que puede estar descargando
- Ampliar horarios de recepción de mercancías si la operación lo requiere

Recepción

- Obligación de desinfección de manos antes de entrar a la zona de trabajo
- Uso Obligatorio de Mascarilla y Guantes
- El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente
- Recomendable el uso de Mamparas en los mostradores
- Disponer de gel o solución desinfectante, para el uso obligatorio de los clientes antes del proceso de check-in
- Toma de temperatura corporal con termómetro sin contacto a clientes que demuestren algún síntoma
- En caso positivo, con discreción invitar al cliente a acudir a los servicios médicos. (Aplicar protocolo según propietaria)
- Gestión del cobro: Higienización del TPV, insumos y otros útiles de uso común
- Limpieza de llaves y documentos antes de entregarlos al cliente / recibirlo
- Cartelería indicando medidas de seguridad en el Resort
- Dar información al cliente de los protocolos de seguridad
- Indicar aforo de cada recepción y/o local para check-in o check-out
- Señalización de zonas de espera y separación mínima de 2m



- Dispensadores de Gel con cartelería informativa
- Disponer teléfonos de emergencia médicos, hospitales, centros salud
- Realizar Pre check-in /check-in online cuando se posible
- Check-out online y entrega de llaves en zona específica.
- Descarga de información vía QR, mapas hotel, cartas restaurantes, bares, información SPA
- Señalar en suelo la distancia de seguridad para ser atendido en recepción.
- Señalización de las zonas de riesgo y carteles con consejos preventivos.
- Asignación habitaciones, mínimo 24 horas vacías

Maletero

- Uso Obligatorio de Mascarilla y Guantes
- Alfombra de desinfección en la entrada del hotel de uso obligatorio para todas las personas que quieran acceder a la instalación
- Obligación de desinfección de las manos al acceder a la instalación
- Desinfección de maletas de los clientes con productos desinfectantes cuando llegan al hotel
- Regulacion de la cantidad de pasajeros en cada vehiculo

Cuarto de Maletas

- Solo puede entrar personal del Departamento
- Se desinfectará todo material previamente de almacenar
- Prohibido almacenar elementos no relacionados con el departamento y/o dejar pertenencias personales



Ascensores

- Ubicar dispensador de Gel desinfectante a la entrada
- Mostrar capacidad máxima de personas
- Leyenda de como utilizar los botones del ascensor
- Programar limpiezas diarias en dependencia de la utilización, teniendo en cuentas las horas pico de uso

Alimentos Y Bebidas

Restaurantes

- Obligación de desinfección de las manos antes de entrar a cualquier restaurante clientes y/o trabajadores
- Uso Obligatorio de Mascarilla
- Señalar el aforo máximo de cada local
- Separación de mesas y de comensales / Espacio mínimo de 1m entre respaldos
- Señalizar el Flujo de personas
- Colocar señales en el suelo, para asegurar que se respetan los 2m donde necesario (Show Cooking, Entrada de Restaurante)
- Dispensadores de Gel con cartelería informativa en entrada
- Higienización de zonas de peligro regularmente (Maquinas autoservicio, Pinzas y otros utensilios)
- Eliminación de objetos superfluos en las mesas
- Higienización de toda la sala entre servicios
 - Sillas y mesas
 - Servilleteros, convoy
 - Cartas (promover uso de las cartas QR)
 - Suelo
- Airear la sala, antes de cada servicio (min 5 min.)
- En cada turno, lavar toda la vajilla, incluso la no usada pero expuesta



- La toma de comandas se realizará respetando la distancia de 2 metros.
- Cartas digitales / Menú desechable o electrónico / Código QR
- Cartas convencionales deben ser desinfectadas después de cada uso
- Se Priorizarán las monodosis desechables
- Hacer PRE-reservas y entregarlas en check-in para evitar colas
- Uso Obligatorio de Mascarilla
- Aforo máximo para garantizar espacio mínimo entre personas
- Eliminación de taburetes
- Higienizar la barra frecuentemente
- Obligación de desinfección de las manos antes de utilizar los servicios clientes y/o trabajadores
- Incrementar el servicio en mesa y evitar acumulación de personas en la barra
- Desinfección de Barras y Mobiliario cada 30 Minutos
- Señalética de normas de seguridad visibles
- Incrementar el uso material desechable

Room Service

- Uso Obligatorio de Mascarilla y Guantes
- Lavarse las manos antes y después de cada servicio
- Artículos para llevar, deben ser entregados en una bolsa desechable
- Notificar al invitado de la entrega por teléfono
- La bandeja de entrega debe estar completamente cubierta, en caso de utilizar carro, debe ser higienizado después de cada servicio
- Reconfirmar el pedido con el cliente y explicar el procedimiento de recogida del sucio

Cocina

- Uso mascarilla y guantes
- Lavarse las manos con más frecuencia
- Limpieza tras cada turno de zonas de alto riesgo
 - Debe quedar seco tras limpieza
 - Usar productos adecuados y específicos para cocina
- Limpiar y ventilar con mas frecuencia áreas de cocina
- Proteger los utensilios de trabajo en los shows cooking
- Establecer flujos de trabajo y puestos o partidas para mantener distancia de seguridad
- En zonas de show cooking, marcar en el suelo la distancia mínima de seguridad
- Incrementar los Show-Cooking
- Incrementar la micro-cocina
- Eliminar el pan de corte

MICE

- Aforo según legislación del momento
- Mantener distanciamiento social recomendado
- Uso de mascarillas para clientes en primeras fases
- Evitar fuentes con ameneties (caramelos, frutas)
- Usar guantes para colocar materiales (Cuadernos, bolígrafos y folletos)

Salas de Reuniones / Coffee break

- Coffee Breaks tienen ser individuales y asistidos
- Máquinas dispensadoras (café, agua...) limpiadas frecuentemente y con servicio asistido



Animación



Animacion Diurna, Infantil Y Nocturna

- Alfombra para desinfección de pies en la entrada de miniclubs y Teatros
- Estación de higiene de manos en miniclubs y teatros
- Carteleria con información de utilización
- Implantación de actividades en escalada con aperturas graduales
- Restringir las actividades de animación de contacto y grupales.
- Ver estándares posibles respetando por grupo animación diurnas, nocturna e infantil
- Promoción de Animación ambiental
- Apertura limitada de mini club y de las actividades
- Se eliminan en la primera etapa los juegos grupales.
- El mini club se cerrará 2 veces durante el día para realizar una limpieza y desinfección
- Hacer reserva de espectáculos, gestionar la densidad de huéspedes en teatro. Inicialmente no se realizarán actividades en el teatro.
- Al check-in se le explicará al cliente que deberá hacer reserva de los espectáculos de la semana y que tendrán que elegir el horario.
- Antes de comenzar cada espectáculo se proyectará un video con medidas de seguridad e higiene a adoptar durante su estancia y lo impartirá un doctor.
- Los animadores estarán en la puerta asistiendo y sugiriendo medidas de control higiénica
- Plan de limpieza y desinfección visible en zonas recreativas.



Royalton
Luxury Resorts

Hideaway
Royalton



ph planet
hollywood
HOTELS & RESORTS

Memories
Resorts & Spa

Starfish
Resorts

Grand Lido™
NEGRIL
AU NATUREL ALL-SITE RESORT

MYSTIQUE
RESORTS



BlueDiamond
Resorts



SPA

Todas las reservas deben de realizarse mediante vía telefónica para evitar aglomeraciones en la recepción. Los jacuzzis solo para las personas que se dan tratamiento y no más de 3 personas durante 1 hora

Gimnasio

- Alfombra para desinfección de pies en la entrada
- Obligación de desinfección de las manos antes de entrar al gimnasio clientes y/o trabajadores
- No más de 5 personas por turno durante una hora
- Después de cada servicio tomar 15 minutos para desinfectar el local
- Toallas para cada cliente
- Uso de mascarilla obligatorio

Masaje

- Alfombra para desinfección de pies en la entrada
- Obligación de desinfección de las manos antes de utilizar los servicios clientes y/o trabajadores
- Las reservas se harán en correspondencia con el tipo de tratamiento
- Culminado el tratamiento durante 15 minutos se desinfecta el local y se cambian las toallas y sábanas
- Los masajistas se desinfectan las manos con hipoclorito y después con jabón
- Solo el masajista y el cliente en la cabina
- Masaje en parejas solo para familias
- Uso de mascarilla obligatorio

Royalton
Luxury Resorts

Hideaway
Royalton



ph planet
hollywood
HOTELS & RESORTS

Memories
Resorts & Spa

Starfish
Resorts

Grand Lido™
NEGRIL
AU NATUREL ALL-SUITE RESORT

MYSTIQUE
RESORTS

Peluquería

- Alfombra para desinfección de pies en la entrada
- Obligación de desinfección de las manos antes de utilizar los servicios clientes y/o trabajadores
- Uso del mascarilla, guantes y gafas para la protección de la peluquera
- Solamente se permite un cliente en la peluquería, solo se permite la entrada de los padres cuando se traten de menores.
- Se desinfectan todos los utensilios utilizados cuando se termine el tratamiento y se pasan por el germicida. Culminado el tratamiento durante 15 minutos se desinfecta el local

Ama de Llaves

Áreas Públicas

- Uso Obligatorio de Mascarilla y Guantes
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección en:
 - Baños Públicos con todos sus accesorios manuales
 - Tiradores de puertas Acceso a los locales
 - Balustre, Pasamanos
 - Mostrador de Recepción
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección en Áreas de Trabajadores:
 - Puertas de Oficinas y manecillas de las puertas
 - Ventanas
 - Baños de Trabajadores con todos sus accesorios accionados manualmente
- Ubicación de cartelería recordando las medidas de seguridad generales
- Disponer de solución desinfectante en las diferentes áreas del hotel y los baños públicos



Limpieza de Habitaciones

- Uso Obligatorio de Mascarilla y Guantes
- Adicionar a los amenities habituales Gel Desinfectante para manos
- Lencería: Los hoteles con servicio de lencería externalizada, la misma deberá emitir un certificado de higiene, donde conste que ha sido procesada a más de 65 grados.
- No se debe cruzar la ropa limpia con la ropa sucia, crear procedimiento recogida y entrega
- La habitación se debe airear antes de su desinfección.
- Asegurar la limpieza y desinfección de todos los elementos de la habitación:
 - Cualquier tipo de interruptor
 - Mando a Distancia
 - Superficies de contacto
 - Picaportes
 - Muebles
 - Secador de Baño
 - Espejo de aumento
- En una primera etapa reducir la cantidad de elementos decorativos en la habitación
- Productos desinfectantes no dañinos que se puedan pulverizar en la tapicería de los sofás o sillones
- Después de cada limpieza de habitación, proceder con el lavado de manos
- La Papelera/basurero debe contar con tapa y accionamiento de pedal
- Se definirán por marca que artículos serán ON-REQUEST, para evitar manipulación innecesaria
- Los vasos todos deben ser desinfectados y ubicados en bolsas de plástico.
- Información de la habitación en formato QR, para evitar tener papelería
- Desinfectar los elementos de limpieza en cada cambio de habitación



- Desinfección diaria del carro de Camarera
- Recomendable la adquisición de lámparas ultravioletas para desinfección

Protocolo habitación con cliente enfermo

- Ubicar al cliente en zona específica para clientes sospechosos
- Solamente podrá entrar una persona del hotel para brindar los servicios
- La camarera deberá usar las mismas protecciones que cuando se realiza una salida de cliente sospechoso

Protocolo habitación cliente enfermo en salida

- Preferiblemente dejar la habitación 24h sin uso, y después proceder a desinfectar.
- Se deberá hacer uso de mascarilla de protección, guantes y bata de trabajo antes de iniciar las tareas.
- Proceder a ventilar la habitación durante 30 minutos
- Lencería se retira en bolsas designadas para ello y se lavan separado según protocolo de Lavanderias
- Limpiar primeramente con agua y desinfectante las superficies de contacto frecuente.
- Limpieza general utilizando desinfectantes, con todos los elementos, superficies y aparatos.
- Una vez finalizado, se desecharán los guantes y la máscara y se deberá realizar una completa higiene de manos.



Mantenimiento



BlueDiamond
Resorts

- Uso obligatorio de mascarilla
- Ventilar diariamente los locales y oficinas del departamento
- Limpiar y desinfectar después de cada estancia los filtros de Aire
- Comprobar diariamente el buen funcionamiento de los lavavajillas, temperaturas, bombas.
- Comprobar el buen funcionamiento de todos los locales climatizados
- Hacer cumplir las indicaciones de seguridad y sanitarias al personal externo que labora en la instalación
- Después de realizar reportes en la habitación ocupada, solicitar desinfección de la zona que se trabajo
- Uso obligatorio de guantes para acceder a las habitaciones ocupadas



Royalton
Luxury Resorts

Hideaway
by Royalton



ph planet
hollywood
HOTELS & RESORTS

Memories
Resorts & Spa

Starfish
Resorts

Grand Lido™
NEGRIL
AU NATUREL ALL-SUITE RESORT

MYSTIQUE
RESORTS