



## PROGRAMA SAFE AND CARE 360

A continuación, se describen todas las acciones que se han puesto en práctica dentro del hotel **All Ritmo Cancún**, con la finalidad de **cuidar de la salud y bienestar** de nuestros huéspedes así como el de nuestros colaboradores del hotel. Estas no representan la totalidad de las acciones emprendidas por el hotel en aras de cuidar la salud y bienestar de los huéspedes y colaboradores, hay más que están descritas en el programa de **SAFE and CARE 360**.

### EN FORMA GENERAL



Es obligatorio mantener una distancia de 1.5 metros entre persona y persona.



Lavarse las manos por lo menos cada 30 minutos o cada vez que sea necesario después de sonarse la nariz, toser, rascarse, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar perillas, puertas o equipo, etc.



Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; tirar el pañuelo inmediatamente y lavarse las manos.



El saludo de mano, beso o abrazo no están permitidos



El uso de cubrebocas es obligatorio para todos nuestros colaboradores, el uso de caretas es obligatorio para algunos colaboradores todo dependerá del departamento en que trabaje.



Certificación por parte de todos los empleados del hotel tanto de las áreas operativas como del área administrativa de manejo de COVID 19 (certificación por parte de empresa de estados unidos).



Certificación por parte del todo el personal en la prevención de contagios así como manejo de personas que presenten síntomas de COVID 19, expedida por las autoridades sanitarias de México.



Tomar la temperatura a todos los empleados a la llegada y salida del hotel.

## LAS MEDIDAS IMPLEMENTADAS POR ÁREAS SON LAS SIGUIENTES:

### AMA DE LLAVES

- 1 Limpiará y desinfectará con productos desinfectantes todos los objetos de uso como: mesa desayunador, escritorio, teléfonos, chapas de puertas, mirilla, manijas de cajones, puerta de minibar o dispensador de licores, apagadores, barandales, tent cards, teléfonos, caja de seguridad, control de TV.
- 2 Cambio de todos los blancos en cada salida.
- 3 Se nebulizarán todas las habitaciones en cada salida y se cerrará la puerta con un sello de habitación sanitizada.
- 4 Es obligatorio el uso de careta plástica por parte de las camaristas y de todo el personal que acceda a las habitaciones.
- 5 Entregará un kit de productos de higiene personal para huéspedes en cada check-in.



### RECEPCIÓN

- 1 Se instalará una mampara acrílica en todas las recepciones y escritorios como protección adicional
- 2 Durante el check-in aplicará la Declaratoria de Salud y solicitará permiso a cada uno de los huéspedes para tomar la temperatura como medida preventiva. En caso de presentar síntomas, se activa el protocolo de Caso Sospechoso Después de cada servicio, el recepcionista limpiará y desinfectará con SANI 950 todos los objetos, equipos y superficies que hayan estado en contacto con el huésped: escritorios, equipos de cómputo, aparatos telefónicos, lapiceros, tijeras, etc. y posteriormente se aplicará gel desinfectante en las manos.
- 3 Después del intercambio de objetos entre cliente y colaborador como: papelería, bolígrafos, etc. el colaborador se aplicará gel desinfectante en las manos.
- 4 Ofrecerá y suministrará gel desinfectante a todas las llegadas después de bajar de algún vehículo: autobús, taxi o coche particular
- 5 Al recibir a un nuevo huésped, se le informará que se desinfectarán sus maletas.

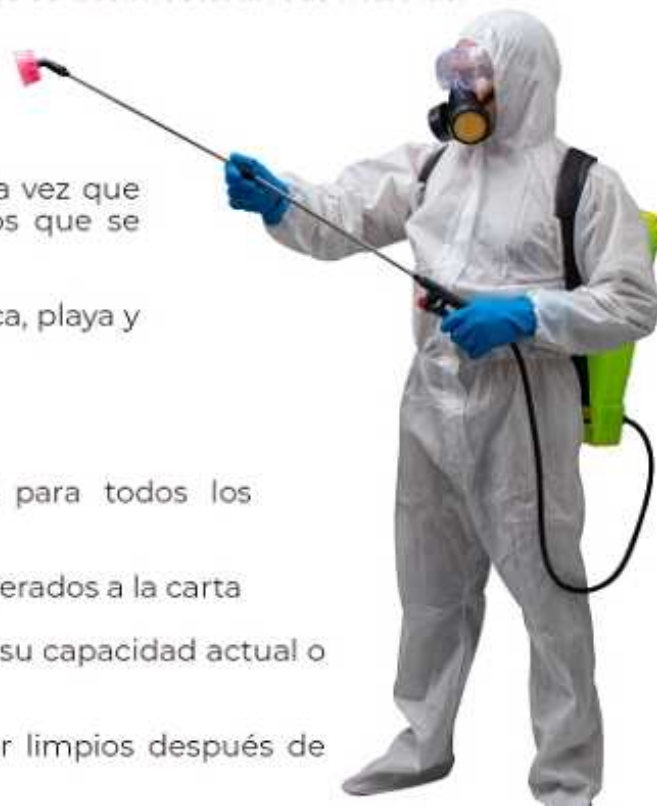


### ÁREAS PUBLICAS

- 1 Limpiará con desinfectante cada 3 horas o cada vez que sea necesario las superficies, equipos u objetos que se manipulan frecuentemente.
- 2 Se cuidará la sana distancia en la parte de alberca, playa y áreas de convivencia general.

### RESTAURANTES

- 1 Es mandatorio el uso de gel desinfectante para todos los huéspedes que ingresen al restaurante
- 2 Se eliminan los buffets, los restaurantes serán operados a la carta
- 3 Se reduce el aforo de los restaurantes al 50% de su capacidad actual o lo necesario para respetar la sana distancia
- 4 Cambiará manteletas o mantel y servilletas por limpios después de cada servicio.



- 5 Se evitará todo tipo de montaje de alimentos de auto-servicio, todo deberá ser servido por meseros directo desde cocina en restaurantes, snacks, bares, cafeterías, banquetes, coffee breaks y carros de alimentos
- 6 Se implementará un menú con código QR para que el huésped pueda visualizarlo desde su celular, como alternativa al menú físico

## MANTENIMIENTO

- 1 Reforzaré la aplicación y revisión del correcto nivel de cloro en albercas.
- 2 Sanitaré todas las áreas a través del A/C con desinfectante.
- 3 El uso de caretas de plástico es obligatorio para los operadores de cuarto al acceder a las habitaciones

## RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS

- 1 Se desinfectará todo el producto en recepción de mercancía a la llegada del hotel antes de que entre en nuestras bodegas.

allritmocancun.com

