

A SU SERVICIO CON
**PRECAUCIÓN
Y PREVENCIÓN**



EN AUTÉNTICO HOTEL SU SEGURIDAD Y LA NUESTRA SON LO MÁS IMPORTANTE.

Para ello hemos elaborado, implementado y estaremos controlando permanentemente el cumplimiento de los nuevos protocolos internos sobre seguridad sanitaria para huéspedes, colaboradores, visitantes y proveedores.

PROTOCOLOS Y PRINCIPALES MEDIDAS DE SEGURIDAD:



Reducción de aforo



Lavado de manos



Protocolo de estornudo



Distanciamiento social y burbujas sociales



Operación y servicio al huésped



Operación y atención al huésped



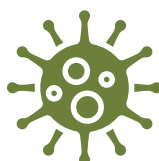
Limpieza y desinfección de todas las áreas



Salud laboral y convivencia de trabajadores



Logística e interacción con proveedores



Actuación en casos sospechosos o posibles confirmados

Para recibirle mejor contamos con:



- Nuevas tecnologías, equipamiento y productos especializados para la limpieza y desinfección (alfombras de desinfección de calzado, estaciones para el lavado de manos, estaciones dispensadores de alcohol gel y toallas desechables, desinfección de habitaciones con productos de grado hospitalario amigables con el ambiente, equipos para desinfección de maletas de huéspedes, camastros, muebles de áreas públicas y productos transportados por proveedores, estaciones de cobro con datafonos sin contacto, entre otros).



- Incorporación de nuevos equipos de protección personal (EPP) para huéspedes, trabajadores y proveedores (termómetros infrarrojos, mascarillas, caretas faciales transparentes, lentes transparentes antilíquido, entre otros).

- Capacitación intensiva y evaluación de nuestros trabajadores en el conocimiento e implementación de los nuevos protocolos sanitarios.

- Supervisión del departamento de Salud Ocupacional, de forma diaria en el hotel, para garantizar el cumplimiento por parte de los Colaboradores, Huéspedes, Visitantes y Proveedores de todos los protocolos sanitarios establecidos para la prevención de enfermedades infectocontagiosas.

Y para garantizar un alto estándar de seguridad, cumplimos con todas las indicaciones gubernamentales indicadas por el Ministerio de Salud:

- Lineamientos Nacionales, Normativas, Estrategia, Guías y Recomendaciones para la Vigilancia de la infección por Coronavirus (COVID-19) del Ministerio de Salud Pública de Costa Rica, 2020.

- Protocolos para Actividades de Hospedaje. Sector Turismo, de la Cámara Costarricense de Hoteles, Cámara Nacional de Turismo e Instituto Costarricense de Turismo, 2020.

- Manual de Estándares de prevención y control de enfermedades infecciosas de **Auténtico Hotel.**



Para que sea de su conocimiento elaboramos una lista de las principales nuevas medidas de seguridad sanitaria y de los protocolos de limpieza y desinfección:



- Plan especial de prevención: Enfoque a la prevención, de todos los sistemas y procesos, para poder garantizar mayor seguridad a todos nuestros huéspedes, trabajadores y visitantes.

- Reducción del aforo: Se reduce el aforo del hotel, para alojamiento, áreas públicas y áreas de alimentos y bebidas. Esta reducción será aplicada según cifras porcentuales oficiales, siguiendo las indicaciones gubernamentales, con implementaciones específicas de montajes de mesas y sillas en restaurantes, lobby, terrazas, entre otros.

- Información pre-llegada: Antes de la llegada del huésped nuestro departamento de reservaciones se contactará con él para informarle acerca de las medidas de sanidad y seguridad implementadas y de cómo será su estancia. Esta información estará disponible y actualizada nuestra página web **www.autenticohotel.com**.

Consulta e información detallada sobre nuestras medidas de seguridad y nuevos protocolos:

- Personal de servicio al huésped que pueden informar detalladamente sobre las nuevas medidas y protocolos de seguridad sanitaria.

- Nuevo sistema de información y señalética interna en el hotel: Para informar a los huéspedes de los nuevos protocolos, medidas adicionales y la necesidad de respetar el distanciamiento social.

- Equipos de protección y capacitación continua de nuestros trabajadores: Uso obligatorio e introducción de nuevos equipos y equipos de protección individual y formación continua de todos nuestros trabajadores en normas de higiene y seguridad.



· Nuevos equipos de limpieza y desinfección: Nuevos protocolos de limpieza y desinfección redactados y adaptados al Auténtico Hotel, incluyendo nuevos equipos y productos de limpieza durante toda la estancia para todas las áreas, con énfasis en habitaciones, áreas de alimentos y bebidas, piscina, áreas públicas y otros.



· Desinfección completa de equipaje: Durante la llegada de huéspedes al hotel.

· Procedimientos de limpieza de habitaciones y lavado de blancos: Se entregarán habitaciones con higienización y desinfección garantizada, estableciendo un protocolo donde solo se brindará servicio de limpieza de habitaciones durante la estancia a petición del huésped y en ausencia de este, para garantizar no entrada de externos a los huéspedes a los espacios individuales de alojamiento y distanciamiento social en espacios cerrados, así como el lavado y recogida de los blancos a la salida del huésped, o cambios solicitados durante su estancia de toallas, sábanas y otros.



· Reducción de artículos no imprescindibles en habitaciones: se reduce la cantidad de elementos no imprescindibles en la habitación para garantizar mayor seguridad sanitaria. Se mantiene papelería a solicitud del huésped.



· Dosificadores y kit de desinfección de manos: Se adicionan en diferentes áreas dosificadores de desinfectantes de manos a base de alcohol mayor a 70%, jabón y agua potable para el protocolo de lavado de manos, entre otros productos desinfectantes certificados, en áreas comunes de entrada, recepción, baños, elevadores, restaurante, etc.





• Nuevas implementaciones de servicio buffet y plato servido: El servicio buffet será ofrecido optimizando los flujos, con eliminación del autoservicio y con implementación de medidas que reduzcan el contacto físico y manipulación de los productos a ofrecer, aumentando las estaciones de preparaciones en vivo y servido directamente por nuestros cocineros y meseros, ofreciendo nuevos menús adaptados a los gustos y preferencias de nuestros huéspedes.



• Supervisión continua y asesoría capacitada: nuestro personal capacitado en Salud Ocupacional y Primeros Auxilios, estarán supervisando las áreas y controlando el cumplimiento correcto de las medidas sanitarias implementadas, así como asesorando en caso requerido.

• Declaración jurada por parte del personal Colaborador acerca de los protocolos de sanidad e higiene: acatando los lineamientos del **Ministerio de Salud** con fecha de viernes 29 de mayo, 2020.

• Nos reservamos el derecho de cambiar las políticas y disposiciones sin previo aviso, de acuerdo con las nuevas disposiciones de las **Autoridades Sanitarias**.

 (506) 2222- 5266

 (506) 8498-9552

 info@autenticohotel.com

 www.autenticohotel.com



@autenticohotel