* Les hacemos llegar un breve resumen de nuestro nuevo protocolo para enfrentar los desafíos de salud y seguridad presentados por la pandemia actual. A través de la capacitación e implementación de estas nuevas medidas deseamos que nuestros clientes, proveedores y futuros huéspedes comprendan que el compromiso con la salud y seguridad también son nuestra prioridad. Las nuevas medidas se encuentran alineadas con los requerimientos de Salud Pública y el Ministerio de Salud de la Provincia de Misiones:
  + - Control de temperatura de cada empleado al ingreso
    - Estación de limpieza de manos en el ingreso de empleados
    - Alfombra embebida en agua con cloro en ingreso de empleados
    - Dispenser de alcohol en gel y alcohol diluido en puestos de trabajo
    - Uso obligatorio de barbijos
    - Distancia recomendada de 1.5 mts entre empleados, en todos los Sectores
    - Limpieza general con desinfectante de todos los espacios del Hotel (vestuarios, áreas comunes y áreas de trabajo)
    - **Alimentos y Bebidas:**
      * **Desayuno:** 
        + A la carta y/o Buffet asistido dependiendo del % de ocupación
      * **Almuerzo/cena/otros:** 
        + Distanciamiento de mesas, se reduce la capacidad actual, al 50%
        + Nuevos estándares de disposición de vajilla, manipulación de cubertería, cristalería
        + Nuevos estándares de entrega de alimentos a los comensales
        + Capacitación de Mozos y Cocineros en nuevos estándares de servicio y seguridad en la manipulación de alimentos
        + Nuevos estándares, para la recepción, almacenamiento y disposición de los alimentos, a procesar y procesados
        + Incorporación de nueva tecnología, para el pedido de los alimentos por parte de los comensales
      * **Eventos/Banquetes:**
        + Nuevos estándares de servicio

Requerimientos especiales por tipo de servicio

* + - * + Redefinición de capacidades
        + Readecuación de la infraestructura para garantizar el distanciamiento
    - **Cocina:**
      * Modificación de los procesos de:
        + Recepción y almacenamiento de mercadería
        + Nuevos estándares de montaje de mise en place
        + Incorporación de elementos de protección personal, con incorporación de mascarillas para manipuladores y elementos de desinfección en el Sector
        + Modificación de los procesos de despacho de alimentos
        + Nuevos estándares de manipulación de equipos, vajillas y utensilios
        + Nuevos estándares de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo
        + Implementación de barreras de circulación de personas en el Sector
    - **Ama de Llaves:**
      * Nuevos estándares de:
        + Limpieza de habitaciones

Nuevos procedimientos para la limpieza y sanitización de las habitaciones (reutilización de las habitaciones, 24 hs posteriores al último CO)

Nuevos procedimientos para el retiro y la limpieza de blancos

* + - * + **Nuevo set up de habitaciones:**

Cantidad de almohadas, sabanas y elementos decorativos

Nuevos estándares de productos en Minibares (bajo demanda)

* + - * + **Nuevo set up de amenidades:**

Incorporación de productos de seguridad e higiene (barbijos y alcohol en gel)

* + - **Lavandería:**
      * + Manipulación de blancos de habitaciones a limpiar, clasificados en función tipo de huesped
        + Nuevo procedimiento de almacenamiento y disposición de blancos
        + Nuevo procedimiento de almacenamiento y disposición de productos
    - **Areas Públicas:**
      * + Nuevos procedimientos generales de limpieza y desinfección
        + Nuevos procedimientos de manipulación de productos y elementos
    - **Bell boys:**
      * + Nuevos procedimientos para la recepción y manipulación de equipajes
        + Nuevos procedimientos para estacionamiento de vehículos (con costo)
        + Nuevos Procedimientos para el guardado de equipajes en depósito, y traslado hacia y desde las habitaciones
    - **Recepción:**
      * Incorporación de tecnología mejorada para el registro de huéspedes:
        + Incorporación de pantalla táctil, copiadora de pasaporte y lectora de tarjeta de crédito, con validación de información biométrica
        + Dispenser de tarjeta para ingreso a las habitaciones

*Se analiza, cambio de cerraduras de las habitaciones, para habilitación sin contacto, a través de código*

* + - * Almacenamiento de información ¨todo digital¨, no imprimir ningún documento.
      * Dispenser de alcohol en gel en cada estación de check in, y limpieza de los dispositivos después de cada 5 operaciones
      * Distancia segura entre Recepcionista y huésped
      * Sistema de mensajería digital (notificaciones al celular del huésped), en reemplazo de los mensajes escritos
    - **Spa:**
      * Sólo se otorgarán turnos de 30 minutos para terapias, para sanitizar durante por lo menos 20 minutos y acondicionar el gabinete para un nuevo cliente
      * En el salón de belleza, se permitirá un solo cliente por turno de 40 minutos, los restantes 20 minutos, serán para sanitización y acondicionamiento del espacio para el siguiente turno
    - **Gimnasio:**
      * Se otorgarán turnos de cuarenta minutos, con un máximo de tres personas por turno. Durante los veinte minutos restantes, se sanitizará el lugar para los clientes del siguiente turno.
    - **Recreación:**
      * Se rediseñarán las actividades, para trabajar con un máximo de cinco niños por recreador/actividad, y se otorgarán turnos de máximo tres horas de permanencia en el lugar. Cada tres horas, el espacio será higienizado y reacondicionado para los siguientes niños.
    - **Mantenimiento:**
      * Adaptación de procedimientos referidos a la asistencia de técnica en una habitación de huésped.
      * Implementación de nuevas medidas de seguridad sanitaria y distanciamiento social al ingreso de una habitación. Utilización de indumentaria de protección adicional para ingreso a la habitación de un huésped con síntomas de Covid-19.
      * Implementación de nuevas medidas de control y desinfección del sistema de climatización del hotel.
* **Medidas de Seguridad e Higiene para los Huéspedes/Clientes:**
  + Control de temperatura al ingreso a los hoteles
  + Alfombra sanitizante en ingreso al Hotel desde la calle, o desde los jardines
  + Isla de sanitización en Lobby del Hotel y en ingreso al Spa
  + Alfombra sanitizante al ingreso a los ascensores
  + Limitación de cantidad de personas o grupo familiar para el uso de los ascensores
  + Información en Totems del Lobby sobre las medidas y prevenciones