



HOTEL B
Barranco, Lima

RESUMEN PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A COVID-19

INGRESO AL HOTEL

Toda persona que ingrese al hotel deberá cumplir con los siguientes procesos:

- Portar una mascarilla. En caso de no tenerlo, le suministraremos uno.
- Desinfección de calzado en pediluvios.
- Desinfección de manos con toallitas húmedas y alcohol en gel.
- Control de temperatura. Si alguien presenta síntomas de gripa o cuadros de fiebre mayor o igual a 37.5 °C, deberá someterse a una evaluación de salud.
- El equipaje será dejado en la puerta para la correcta desinfección a cargo de nuestro personal.

CHECK IN Y CHECK OUT

El registro de ingreso y salida, se realizará sin contacto y manteniendo el distanciamiento social.

- Para el caso de huéspedes que ingresen para check in, estos deberán firmar un documento donde certifican que están bien de salud y se comprometen a dar aviso al hotel si en los quince (15) días posteriores a la fecha de su check out llegan a tener cualquier eventualidad de salud relacionada con el COVID-19.
- En la recepción del hotel identificaremos el nombre del huésped para entregarle la única llave de acceso a su habitación, la misma que podrá conservar durante toda su estadía. Las llaves y tarjetas de acceso son desinfectadas antes de entregarlas al huésped.
- Con el fin de agilizar procesos, solicitaremos todos los datos personales previamente, de tal forma que sólo será necesaria la firma de la tarjeta de registro, la misma que se realizará directamente cuando el huésped se encuentre en la habitación.
- Para evitar mayor contacto con la recepcionista de turno, al ingresar a la habitación recibirá una llamada telefónica, indicando toda la información de interés del hotel, y absolviendo las dudas presentadas durante el registro.



**RELAIS &
CHATEAUX**



HOTEL B
Barranco, Lima

- En el caso del check out, enviaremos el estado de cuenta al correo personal indicado al inicio de la estadía. Además disponemos de plataformas de pago Online para que el huésped pueda cancelar su saldo pendiente con anterioridad a la salida del hotel. De igual forma, todas las facturas y /o boletas de venta se enviarán por correo electrónico.

ZONAS COMUNES

- Las áreas comunes y las áreas de operaciones de nuestros hoteles se limpian y desinfectarán continuamente. Además, se realiza una desinfección general por aspersión una vez al día.
- Todos los puntos de contacto frecuente en áreas públicas como: manijas de puertas, botones de elevadores, barandas, etc., se limpian diariamente y se desinfectan continuamente durante el día.
- Se disminuyeron los aforos de cada espacio social de la casa, de tal manera que se cumplan los requisitos de distanciamiento entre personas.
- Se ha limitado la capacidad del ascensor para que en la cabina sea de uso personal.
- En todos los baños públicos existen dispensadores de jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel.
- En todas las áreas de los hoteles se dispone de alcohol en gel para la continua higienización de manos.

HABITACIONES

Nuestras habitaciones fueron sometidas a un proceso de revisión, en el cual se retiraron todos aquellos elementos que pudiesen representar riesgos para la transmisión del virus.

- Se he retirado de las habitaciones artículos de papelería no básicos.
- Para cada habitación que vaya a recibir un nuevo huésped, se le hace un proceso completo de desinfección por aspersión y esta misma ha sido ventilada por un periodo mayor a 24 horas.
- Se ha incluido entre los amenities: alcohol en gel y toallitas húmedas en cada habitación.





HOTEL B
Barranco, Lima

- Los controles de TV, decodificador, teléfonos, aire acondicionado se entregan limpios y desinfectados.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Por el momento, solamente se ofrece servicio de desayuno y hora del té, de forma plateada.
- Todo el menaje y mantelería, ha sido debidamente lavada a una temperatura no menor a 60°C, para lograr una correcta desinfección.
- Se ha retirado toda la papelería innecesaria dentro de los espacios sociales, la carta del restaurante podrá ser leída a través de un código QR.
- Existen protocolos para que el personal de cocinas, restaurantes y room service laven y desinfecten sus manos cada vez que sirven comida o tocan artículos relacionados con la misma. Todos los procesos de producción de alimentos se hacen bajo estrictas medidas de seguridad alimentaria.

PERSONAL DEL HOTEL Y PROVEEDORES

- Se han adecuado las áreas de servicio para los empleados con el fin de garantizar que estos puedan cumplir a cabalidad con los protocolos de bioseguridad.
- Todos los uniformes de nuestro personal, se lavan y desinfectan en la lavandería del hotel, estos mismos son entregados en un empaque sellado junto a sus equipos de protección personal diarios.
- Todo el personal dispone de los elementos de protección personal adecuados para la labor que realizan (mascarillas, guantes, cofias, etc.). De igual manera, están debidamente entrenados en el uso, manejo y recambio de estos implementos, para garantizar una óptima higiene.
- Al ingresar a su trabajo, se hace un control de temperatura a todos los empleados y a lo largo de la jornada se hacen chequeos aleatorios.
- Se realizarán tamizajes y pruebas serológicas, quincenalmente, y se llevará un reporte de control de síntomas de nuestro personal.
- Todo el personal ha recibido capacitación sobre las medidas de prevención, principalmente en lo que concierne al lavado de manos, el distanciamiento social y el





HOTEL B
Barranco, Lima

uso de elementos de protección. Tanto en el trabajo, como en sus hogares y en el desplazamiento entre ambos lugares.

- Todos los suministros, insumos y materiales son debidamente desinfectados antes de ser admitidos en las instalaciones del hotel.
- Todo proveedor que ingrese debe someterse a un control de temperatura y a los procedimientos de desinfección.

PROCESOS DE CONTROL Y VERIFICACIÓN

- En caso de presentarse algún visitante o empleado con posible sospecha de contagio, se ha establecido los procedimientos para su aislamiento en una zona segura para brindarle asistencia médica de inmediato.
- En caso de detectarse a alguien con un signo positivo de COVID-19, existe un protocolo de seguimiento y cruce de información para identificar posibles contactos y áreas en donde dicha persona haya podido estar. Igualmente, hay procedimientos de desinfección de todas las áreas de peligro de contagio potenciales.
- Se han desarrollado procesos de verificación de cumplimiento de protocolos y procedimientos. Para tal fin, se ha designado un Responsable de Salud y Seguridad en el trabajo, quien a su vez tiene personal delegado en cada uno de las áreas del hotel, para reportar cualquier inconveniente.



**RELAIS &
CHATEAUX**