



PROTOCOLO COVID-19

Hotel San Pedro, presenta el programa CONFIANZA AL VIAJERO, programa de prevención, higiene, desinfección y sanitización, con el objetivo de garantizar la salud de sus huéspedes y colaboradores.

En San Pedro, implementamos las medidas sanitarias más efectivas para ofrecer experiencias memorables en un ambiente seguro, desde la llegada de nuestros huéspedes, clientes y colaboradores, contemplando áreas públicas, elevadores y hasta la habitación, siguiendo las recomendaciones de organismos oficiales como el Gobierno de México, la Secretaría de Salud, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), la Organización Mundial de la Salud (OMS), entre otros. Sin duda, estos protocolos serán clave para retomar operaciones y hacer frente a esta nueva normalidad.

Todos los colaboradores están capacitados con los **protocolos de prevención, higiene, desinfección y sanitización**, privilegiando el lavado de manos, sana distancia, limpieza constante de espacios y equipos de trabajo, así como los aditamentos necesarios para su seguridad y a de quienes los rodean. Estos protocolos incluyen espacios de reunión.

El programa '**CONFIANZA AL VIAJERO**' incluye los siguientes protocolos:

Check in & Check out

Instalación de acrílicos de protección en cada una de las estaciones de registro, para evitar el contacto directo con cada uno de nuestros huéspedes y cada huésped recibirá un kit con productos de protección e higiene. (Cubre bocas y gel)

Habitaciones

Derivado de la alianza con 3M, se crearon **nuevos protocolos de prevención, higiene, desinfección y sanitización** que incluyen los siguientes aspectos para mayor protección, seguridad y confianza de todos los huéspedes:

- Limpieza a fondo de todos los espacios: pasillo, alfombras, pisos, mesa, burós, silla, sofá, cama, baño y regadera.
- Sanitización con productos 3M aprobados contra el SARS-CoV-2 por la EPA.
- Nebulización de toda la habitación. El nuevo protocolo de prevención, higiene, desinfección y sanitización incluye tres pasos para asegurar mayor protección, seguridad y confianza de los huéspedes.

Alimentos y bebidas

En el restaurante, se **reduce la capacidad de comensales**, aplicando sana distancia entre las mesas y el número de personas en cada una. Se implementa el servicio de **(tomar y llevar)** y temporalmente todos los servicios de buffet serán removidos, garantizando una mayor protección en los alimentos de los huéspedes.

El hotele cuentan con los más altos estándares y certificaciones en el manejo de alimentos y bebidas, como el **“Punto Limpio”**.

Para evitar el uso de los menús físicos, el restaurante colocará el menu en lugares visibles para evitar el contacto.

Incremento en la frecuencia en la **limpieza y desinfección** de las áreas públicas: recepción, puertas y pasillos, elevadores, con señalización clara para respetar la sana distancia.

Alberca

La alberca contará con **cupo máximo**, además se distanciarán los camastros, para asegurar la sana distancia entre los huéspedes. También se incrementa la frecuencia de desinfección.

Mantenimiento

Los colaboradores de mantenimiento del hotel son responsables del correcto funcionamiento e higiene de los equipos de aire acondicionado, abastecimiento y correcta aplicación de todos los productos que forman parte del programa '**CONFIANZA AL VIAJERO**'.

Valet parking

Complementando su seguridad, el personal de valet parking será el responsable de sanitizar su vehículo durante su estancia en el hotel.

Política flexible en reservaciones

Todos los canales de reservación se encuentran abiertos para reprogramar con flexibilidad cambios con hasta 24 horas de anticipación.