

Estimado huésped

Ante todo, es un gran placer para Hotel Marquis Los Cabos darle una cordial bienvenida al hotel.

Para su seguridad y bienestar, durante su estancia, hemos establecido, junto con las autoridades sanitarias y especialistas de control de calidad en materia de higiene y salud, estándares y protocolos ajustados a la situación. Estamos convencidos que serán de su entendimiento en cuanto a sus aplicaciones, y a su vez una tranquilidad para el máximo disfrute de sus vacaciones.

Algunas de estas actividades son las siguientes:

- Transportación
- Recepción / Concierge / Botones
- Ama de Llaves
- Áreas Públicas
- Spa
- Alimentos y Bebidas
- Entretenimiento
- Administración

Le informamos que en caso de cualquier requerimiento en materia de salud, el hotel cuenta con acceso a servicio médico* las 24 horas del día, en donde podrán atenderle. Si procede en caso de síntomas sospechosos de enfermedad los protocolos establecidos se aplicaran en materia de contingencia sanitaria COVID-19

Por último y ante la necesidad de cualquier aclaración del presente escrito o información adicional le recordamos que el equipo de Hotel Marquis Los Cabos se encuentra a su entera disposición para todo ello.

Aprovecho de nuevo estas líneas para desearle una muy feliz estancia de parte de todo el equipo de Hotel Marquis Los Cabos.

Atentamente.

Gerencia General

TRANSPORTACIÓN

Los vehículos antes y después de cada servicio serán limpiados y sanitizados de acuerdo a los requerimientos Gubernamentales. La limpieza es exterior e interior, principalmente en las áreas que mantienen mayor contacto con el cliente. **Durante el servicio:** El portará su EPP y gel anti-bacterial, para maniobrar el equipaje y para ofrecer a los usuarios, el personal mantendrá la distancia apropiada evitando traer pasajeros en la parte delantera y el contacto directo con los mismos.

RECEPCIÓN / CONCIERGE / BOTONES

Los colaboradores portarán EPP, su equipo de trabajo será desinfectado y sanitizado constantemente, como carro maletero, radios de comunicación, escritorios, computadoras, teléfonos, llaves, plumas, etc. Estándares de Sanitización y prevención serán obligatorios para todos los huéspedes a la entrada del hotel, tales como el uso de tapete sanitizante, sanitización de equipaje, toma de temperaturas, uso de señalamiento de distanciamiento personal, uso de gel anti-bacterial. Se mantendrá el mínimo contacto posible para el registro e intercambio de información, procurando utilizar las herramientas virtuales para facilitar estos procesos así como los protocolos diseñados para llevar esto a cabo.

AMA DE LLAVES

Todo colaborador portara su EPP, y se asegurara de que su equipo de trabajo sea desinfectado y sanitizado constantemente, como carro de camarista, radios de comunicación, y equipo personal. La limpieza se llevará a cabo usando productos especiales, enfocándose en todas las áreas de la habitación para garantizar la máxima limpieza dentro de la misma. Se mantendrá un control especial con todos los blancos y productos que sean puestos y retirados de la habitación para garantizar que no exista una contaminación cruzada. Todo el staff que tenga contacto o entre a una habitación deberá de pasar por un proceso de desinfección personal y de sus utensilios antes y después de entrar a la misma.

ÁREAS PÚBLICAS

Los colaboradores portarán EPP, se asegurarán de usar equipo adecuado y constantemente desinfectarlo. Se llevaran a cabo rigurosas limpieza en áreas comunes como baños, elevadores, áreas de descanso y albercas, así como un extremo cuidado en el manejo de los blancos. Se implementaron medidas de distanciamiento en áreas de alberca y capacidades máximas en áreas comunes como elevadores y áreas de descanso. Se colocará gel anti-bacterial en las áreas comunes donde haya un constante contacto con superficies, tales como botoneras de elevadores, escritorios y pódiums.

SPA

Todo colaborador portara su EPP, asegurar que su equipo de trabajo sea desinfectado y sanitizado constantemente. Estándares de Sanitización y prevención son obligatorios para todos los huéspedes por instrucciones gubernamentales. Antes del uso de las instalaciones y previo a cada servicio, tales como el uso de gel anti-bacterial, limpieza personal previa a cada servicio, uso de señalamiento de distanciamiento personal, máxima ocupación en instalaciones y citas previas. Se mantendrá un control especial con todos los blancos y productos que se utilicen y coloquen en las instalaciones para evitar cualquier contaminación cruzada.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

El servicio de alimentos y Bebidas está ajustado a las normas sanitarias establecidas por el gobierno, Las mesas tendrán una separación y los aforos en los restaurantes serán ajustados, las mesas y utensilios serán desinfectados antes y después de cada servicio. Las áreas están marcados con letreros de sana distancia y sanitización en todas las áreas mediante nebulización. El personal recibe entrenamiento en las mejores prácticas sanitarias para brindar la mejor experiencia. Los restaurantes abrirán de acuerdo a las normas establecidas por el gobierno federal y sanitario, por lo que podrá existir cierre de restaurantes temporales.

ENTRETENIMIENTO

Los animadores recibieron un extenso programa de capacitación y se ajustó el programa para garantizar la diversión sin perder de vista la seguridad sanitaria establecida por el gobierno de México. Trabajaremos de la mejor manera para que garanticemos una excelente estancia. Las áreas de uso común serán desinfectadas con regularidad y se utilizara el gel anti bacterial, lavado de equipos antes y después de cada uso para garantizar la sana distancia y seguridad para el colaborador y huésped

ADMINISTRACIÓN

Todos los colaboradores han realizado capacitaciones especiales bajo lineamientos gubernamentales, para el correcto manejo de los artefactos y situaciones relacionadas al COVID 19. Todos los colaboradores son sometidos a controles de salud a la entrada y salida de las instalaciones. Se lleva registro de sus capacitaciones. Todos los colaboradores han recibido equipo especial para el desarrollo de sus actividades laborales y se crearon protocolos bajo la supervisión del gobierno federal. Todos los proveedores se someten a controles de salud y revisión de mercancías antes y después de hacer uso de las instalaciones.