

BIOSEGURIDAD EN EL ÁREA DE EVENTOS Y BANQUETES DISTRITO HOTELERO PLAZA SAN MARTÍN

1. Control de acceso a instalaciones:

- *Desinfección a través del uso de bandejas desinfectantes de calzado, control con termómetros de seguridad sin contacto.
- *Pasos primarios de bioseguridad: lavado correcto de manos, uso de gel antibacterial en todo momento, uso permanente de mascarilla, distanciamiento social (de 1.5 a 2 mts).

2. Ingreso a las instalaciones:

- *Disponibles gel antibacteriales en las zonas públicas.
- *Señalizaciones varias de protección personal en todas las áreas.
- *Uso de equipo de protección de parte del cliente y de nuestros colaboradores.
- *Atención al cliente: uso de acrílicos de seguridad en los escritorios para atención al visitante, insumos debidamente desinfectados para su seguridad.

3. Uso de áreas de salones en eventos

- *Limpieza y desinfección de instalaciones (los salones se desinfectarán después de cada uso, se colocará mantelería y equipo limpio y sanitizado, espacio de tiempo necesario para nuevo montaje y servicio).
- *Nuevas bases para montaje de eventos (seguimiento a lo acordado por la Secretaría de Salud / Sinager). Distanciamiento de silla a silla abierta de 2 metros. Por los momentos sólo está permitido reuniones de máximo 50 personas, cualquier cambio de las medidas de bioseguridad será notificado de inmediato.

4. Manipulación de alimentos

- *Nuestros protocolos en manejo de proveeduría, compras, recepción de mercadería y manipulación del mismo hasta llegar al producto terminado, cumplen con los estándares de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) *Nuestro equipo de cocina, meseros y gestores de compra, cuentan con la certificación SAFE STEPS de ECOLAB * Nuestra fuerza de trabajo cuenta con el equipo de bioseguridad recomendado por las autoridades locales e internacionales para disminuir el riesgo de transmisión de persona - persona o de alimentos – persona

5. Acerca de nuestra política interna CONTACTLESS (menor contacto posible):

- * Uso de vajilla estéril, no retornable de bajo impacto ambiental disminuyendo el factor de transmisión generando la confianza de un servicio con PROTOCOLO COVID FREE, así como el uso de vajilla tradicional higienizada bajo los más estrictos estándares de sanidad.
- * La oferta de bebidas ha sido limitada a presentaciones envasadas o enlatadas, para asegurar la inocuidad del contenido.
- * Evitamos el contacto con papel moneda, sugiriendo que la cancelación de cuentas se realice por tarjeta (DB/TC) o en su defecto, vía electrónica.

6. Personal capacitado para proveer de las mejores medidas de bioseguridad a los clientes.

- 7. Proveedores deberán ofrecer sus insumos debidamente higienizados para el ingreso a las instalaciones, adicional deberán someterse a las políticas que nuestra empresa requiere: toma de temperatura corporal, desinfección de los artículos a través de nuestros controles, horarios controlados ideales para proporcionar un ambiente apropiado al consumidor final.

