

POLITICA DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE MAGIC BLUE SPA BOUTIQUE HOTEL

Para el Magic Blue Spa Boutique Hotel nuestros huéspedes, personal y proveedores son muy importantes. Es por ello que nos hemos preparado con los más altos estándares de limpieza y sanitización para eliminar los riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19;

Siguiendo los lineamientos que han establecido las Autoridades Sanitarias, derivadas de las que emite la Organización Mundial de la Salud (OMS) hemos establecido nuevos reglamentos y hemos reforzado los controles sanitarios en cada una de las áreas del Hotel y son de observancia obligatoria tanto para nuestros clientes, como para el personal y proveedores.

HYGIENE AND SANITIZATION POLICY OF MAGIC BLUE SPA BOUTIQUE HOTEL

Magic Blue Spa Boutique Hotel's guests, staff and supplier's health is extremely important to us. That is why, we have prepared ourselves with the highest standards of cleaning and sanitization to eliminate the hygienic-sanitary risks against COVID-19.

Following the guidelines established by the Health Authorities, derived from those issued by the World Health Organization (WHO), we have established new regulations and have reinforced sanitary controls in each of the areas of the Hotel and they are mandatory for guests, staff and suppliers.

INSTALACIONES

Desde el momento de entrada, se aplica el protocolo de toma de temperatura, aplicación de test autodiagnóstico de enfermedades respiratorias, paso por los tapetes sanitizantes de zapatos y lavado de manos con gel hidroalcohólico.

En los espacios cerrados hemos colocado señalamientos que indican los puntos en los cuales se garantiza la sana distancia de 1.5 mts entre clientes y personal, así como los indicadores de máximo aforo.

El equipaje de nuestros huéspedes es minuciosamente desinfectado mientras realiza el Check-in sin que ello demore su paso por el mostrador.

Las estaciones para sanitización e higiene se ubican de manera estratégica y están a libre disposición en todas las instalaciones, así como personal capacitado para orientarle y asistirle 24/7.

En todas las áreas está garantizada la sana distancia entre clientes y colaboradores.

Todas las barras de apoyo, pasamanos, apagadores, manijas y barandales son sanitizados por lo menos cada hora.

INSTALLATIONS

The protocol for taking temperature is mandatory at any arrival until further notice, applying a self-diagnosis test for respiratory diseases. Every person will pass through sanitizing shoe mats and washing hands with hand sanitized gel will also be mandatory.

Signs indicating social distancing of 1.5 meters between guests and staff are now displayed in close areas as well as the maximum capacity indicators.

Our guests' luggage is thoroughly disinfected while checking-in without delaying its passage through the counter.

The sanitation and hygiene stations are strategically located and freely available in all facilities, as well as trained personnel to guide and assist you 24/7.

A healthy distance between guests and other persons is essential in all areas.

All grab bars, handrails, light switches, handles, and railings are sanitized hourly.

HABITACIONES

Aplicamos un protocolo reforzado de limpieza y sanitización siguiendo los más altos estándares, tanto en textiles como en los blancos y objetos de uso continuo.

El mantenimiento de los equipos de aire acondicionado es permanente para garantizar el funcionamiento óptimo de los mismos y obtener la adecuada filtración del aire.

ROOMS

We apply a diligent cleaning and sanitizing protocol following the highest standards throughout Magic Blue, i.e. bedding, towels, and all products supplied to your room.

All A/C filters will be cleaned and sanitized daily.

PERSONAL

Los colaboradores de todas las áreas han recibido más de 20 horas de capacitación para mantener los estándares de higiene establecidos tanto por la Organización Mundial de la Salud, como de Protección Civil y entidades Sanitarias y de Turismo Estatales y Federales.

Todos los colaboradores cuentan con sus certificaciones correspondientes.

Permanecerán en un proceso de capacitación continua que garantice el seguimiento y aplicación de las normas para preservar la salud y la seguridad de los huéspedes y proveedores y para mejorar las prácticas internacionales en seguridad e higiene.

PERSONNEL

Employees from all areas have received extensive training in implementing hygiene standards established by the World Health Organization, Civil Protection, State and Federal Health and Tourism entities.

All the staff has obtained the proper certifications related to the actual situation.

The staff will continue upgrading to comply with international practices in safety and hygiene protocols.

ALBERCA

Los camastros son sanitizados en cada turno del personal y después de cada uso. Son colocados a una sana distancia para garantizar la seguridad de los huéspedes en esta área.

La aplicación de los químicos al agua de la alberca se realiza siguiendo un estándar alto de seguridad y cloración que no afecta la piel ni la salud del usuario y que sí garantiza la sanidad suficiente que proporcione seguridad y confianza al cliente.

SWIMMING POOL

The poolside lounges are sanitized continuously by the pool staff and after each use. They are placed at a healthy distance to ensure the safety of guests in this area.

The application of chemicals used in the pool is monitored constantly to remain at a healthy standard.

BAR

El área del Pool Bar se encuentra al aire libre. Nuestro personal de servicio usa el equipo de protección personal indicado para brindar seguridad a todos nuestros huéspedes. La barra de preparación se limpia perfectamente cada vez que se prepara una bebida. Se indica el distanciamiento social y cuenta con su estación sanitizante correspondiente.

POOL BAR

The Pool Bar area is outdoors. Our service personnel use the recommended personal protective equipment to provide security to all our guests. The bar area is sanitized on an ongoing basis as per recommended procedures. Social distancing and the corresponding sanitizing station are displayed.

YOGA LOFT

El aforo para realizar actividades de yoga no es superior al 15%. El equipo es sanitizado después de cada uso y cuenta con una estación para higiene y desinfección de manos y calzado. En caso de dos o más personas simultáneamente, el uso de cubrebocas es obligatorio.

YOGA LOFT

The capacity for yoga activities will be set as per standard suggested by the health organization on an ongoing basis. The equipment is sanitized after each use and has a station for hand and shoe hygiene and disinfection. In the case of two or more people simultaneously, the use of face masks will be mandatory.

RESTAURANTE

Contamos con área de restaurante cerrada y otra al aire libre. En ambas, se cuenta con estación sanitizante para los huéspedes. Hemos implementado el protocolo de Mesa Segura. Se mantendrá un aforo no superior al 60%. El ingreso de las personas se realiza manteniendo la sana distancia y siguiendo la señalización para tal efecto. Las mesas se colocan con dos metros de distancia. La mantelería se coloca hasta que el cliente llega a la mesa. Se manejan códigos QR para menús. Los meseros en todo momento portarán su equipo de protección personal.

El servicio de buffette será servido por el personal capacitado para ello, en el plato del comensal. Estarán protegidos por barrera antiestornudos transparente de acrílico. Todas las salsas, condimentos y extras solicitados por el comensal, le serán llevados en ese momento a su mesa y en porciones individuales. Los utensilios de servicio serán lavados y sanitizados periódicamente.

No se permitirá la espera en las afueras del Restaurante para evitar el contacto cercano de personas.

Se realiza limpieza y desinfección continua de las áreas, superficies y objetos de contacto común como son chapas, manijas, cerraduras, así como del suelo y superficies horizontales.

RESTAURANT

We have a standard restaurant and an open-air terrace. In both, there is a sanitizing station for guests. We have implemented the Secure Table Protocol. The tables are placed two meters apart. The table linen is placed until the client arrives at the table. Menu QR codes will be used instead of printed menus. Waiters will wear their personal protective equipment at all times. When going into the restaurant, if there is a line-up, social distancing must be maintained. Capacity standards will be kept as per recommended percentages by the Health Organization.

The buffet service will no longer be self-serve. Restaurant personnel will handle the serving of all food. They will be protected by a recommended face guard. All the sauces, condiments and extras requested by the diner, will be brought to your table. The service utensils will be washed and sanitized periodically. Continuous cleaning and disinfection of the areas will be carried out.

Standing in line you must follow social distancing protocols.

VALET PARKING

El personal recibe el auto portando su equipo de protección personal en todo momento, coloca una película plástica alrededor del volante y en la palanca de velocidades para garantizar el contacto libre de gérmenes.

VALET PARKING

The valet will receive your car wearing their personal protective equipment at all times. A plastic film will be applied to the steering wheel and on the gear lever to ensure germ-free contact.

PROVEEDORES

Llevamos un riguroso control para la entrada de los proveedores, quienes de la misma manera deben portar con su equipo de protección personal al momento del ingreso a las instalaciones y realizar el proceso de desinfección de calzado, manos y toma de temperatura. Son atendidos en un área específica y los materiales, paquetes e insumos recibidos son lavados y desinfectados antes de ingresar a las instalaciones. Se eliminan todos los empaques de cartón y plástico antes de que lo recibido entre al almacén.

SUPPLIERS

All suppliers of products to the hotel adhere to the strictest protocols and standards as set out by the Health Organizations. They must wear their personal protective equipment when entering the facilities and carry out the process of disinfecting footwear, hands and temperature check-up. Packages and supplies received are washed and disinfected before entering the premises. All cardboard and plastic packaging will be removed before the products are stored in the warehouse.