



UNAMIRADAALINTERIOR.

## ESPACIOS DEL HOTEL

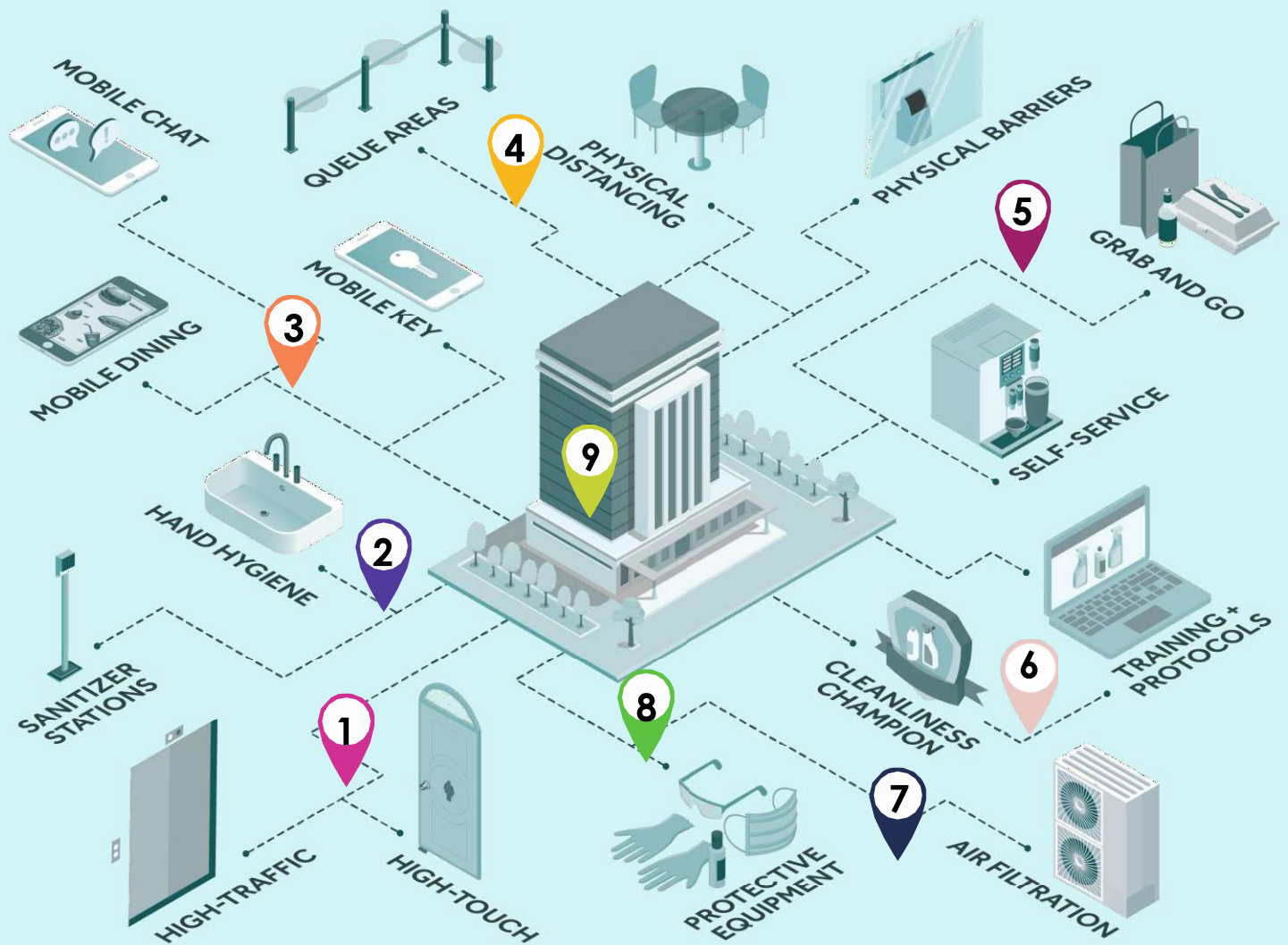
Las siguientes infografías muestran una mirada al interior de cada espacio físico en el hotel, que corresponde a los lineamientos y protocolos que los hoteles debemos seguir para mejorar nuestras prácticas y hábitos de limpieza.

Los temas están organizados por la importancia de los espacios físicos en el hotel: El Hotel Completo, Espacios de Llegada, Recepción + Vestíbulo, Restaurantes + Bares, Espacio para Reuniones, Eventos, Habitaciones de Huéspedes, Piscinas + Complejos Turísticos, y Golf.

**Marriott**  
INTERNATIONAL

COMMITMENT  
TO CLEAN

ACTUALIZADO:  
MAYO 15, 2020



# HOTEL COMPLETO

## 1 LIMPIEZA MEJORADA

Protocolos para cada espacio del hotel; especialmente para espacios con alto tráfico y superficies de alto contacto.

## 2 HIGIENE DE MANOS

Se requiere lavado de manos para asociados; dispensadores de desinfectante por todo el hotel.

## 3 MENOS CONTACTO, MÁS CONEXIÓN

Uso de la app Marriott Bonvoy™; registro, acceso a cuarto, u ordenar servicio a cuarto en + de 3200

## 4 DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Modificación de planos de piso; reducir capacidades; filas con señales en el piso y puntales.

## 5 MINIMIZAR REUSO

Minimizar artículos y aparatos de uso compartido; usar artículos desechables y de un solo uso.

## 6 CAPACITACIÓN

Campeón de Limpieza en la Propiedad; capacitación y protocolos actualizados para todos los asociados con refuerzo diario.

## 7 EQUIPO

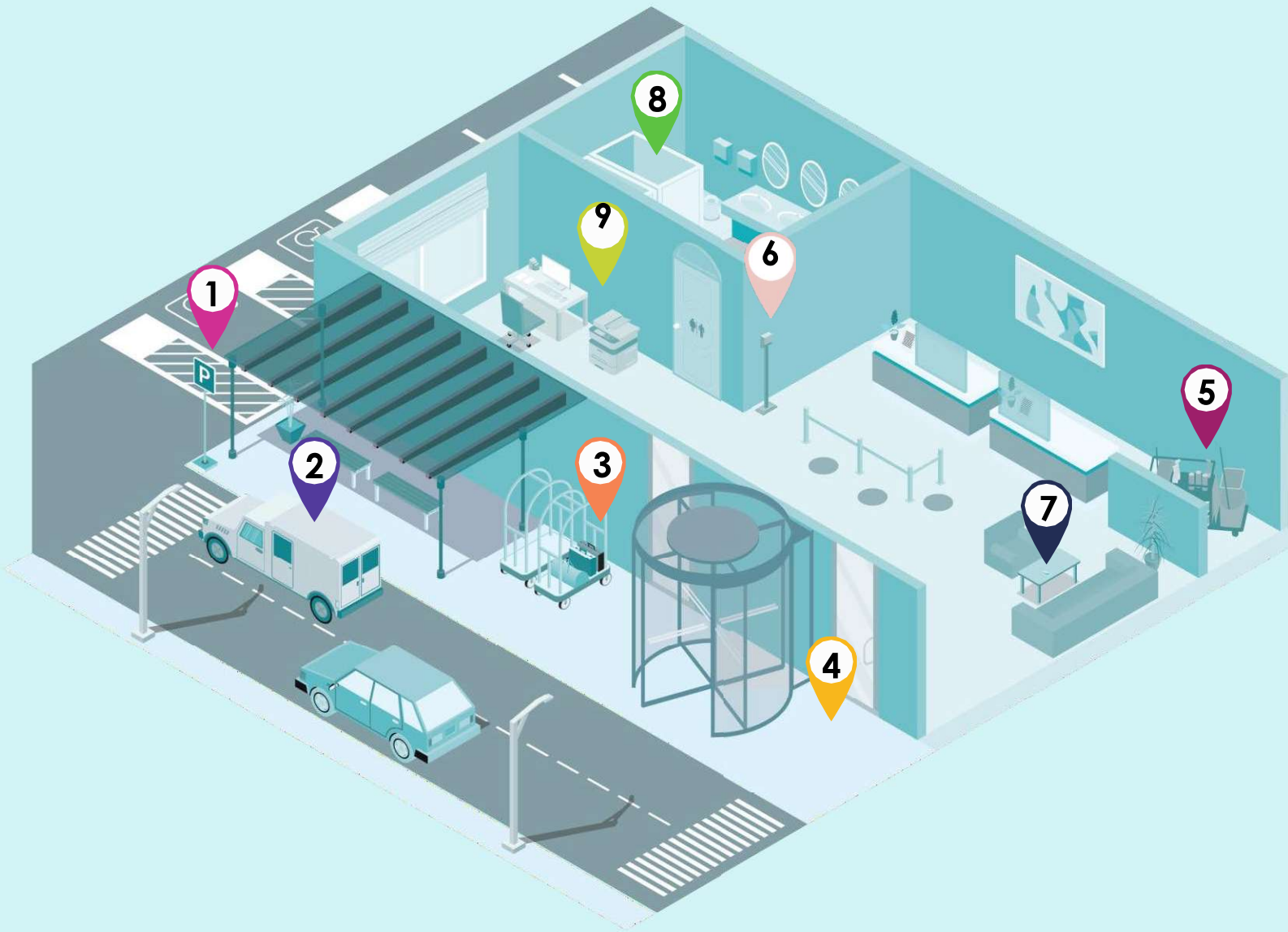
Filtración HEPA/ULPA en unidades de aire y aspiradoras tecnología innovadora como rocío electrostático y desinfección con luz UV.

## 8 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Mascarillas requeridas para todos los asociados y PPE adecuado proporcionado para que usen todos los asociados.

## 9 PLANES INDIVIDUALES DEL HOTEL

Plan de Compromiso con la Limpieza específico del hotel, que describe como limpia, desinfecta y mitiga la transmisión el hotel.



# ESPACIOS DE LLEGADA

## 1 ESTACIONAMIENTO

Lotes modificados para promover el auto estacionamiento; protocolos adaptados para valet parking para seguridad de huéspedes y asociados.

## 2 TRANSPORTE + TRASLADO

Aforo reducido, modificado o removido de transporte enlace no para aeropuerto transportación desinfectada entre viajes.

## 3 CARROS DE EQUIPAJE

Desinfección de equipaje después de contacto con asociado; los carros de equipaje desinfectados después de cada uso.

## 4 MANIJAS + PICAPORTES PUERTAS

Opciones de entrada modificadas incluyendo mantenerla abierta, sin contacto apertura de palancas con el pie, o atendida por asociados

## 5 LIMPIEZA + DESINFECCIÓN

Limpieza más profunda, más frecuente de las áreas de alto tráfico y de alto contacto.

## 6 DISPENSADORES DESINFECTANTE MANOS

Dispensadores ubicados a través del hotel, con enfoque en áreas de alto tráfico

## 7 MUEBLES + FILAS EN SALONES

Planes de piso modificados; reducir capacidad de asientos; filas a través de señalización en piso y soportes

## 8 BAÑOS PÚBLICOS

Limpieza más profunda, más frecuente de baños públicos, con frecuencia o después de un alto uso de huéspedes .

## 9 CENTRO DE NEGOCIOS

Equipo desinfectado entre cada uso; opciones de impresión remota.



# RECEPCIÓN

- 1 REGISTRO MÓVIL & LLAVE MÓVIL**  
 vía la app Marriott Bonvoy™; registro llave móvil, o solicitud del huésped y servicio a cuarto en + 3200 hoteles
- 4 CUIDADO DEL ASOCIADO**  
 Barreras físicas en recepción; el asociado se enfoca en higiene y desinfección
- 7 CARROS DE MALETAS**  
 Equipaje desinfectado después que el asociado las toca; los carros desinfectados después de cada uso.
- 2 QUIOSCO DE AUTOSERVICIO**  
 Métodos de registro alternos para huéspedes no móviles a través de quioscos de autoservicio donde estén disponibles.
- 5 DISPENSADORES DE DESINFECTANTE MANOS**  
 Dispensadores colocados a través del hotel, con enfoque en las áreas de alto tráfico
- 8 CONCIERGE**  
 Servicio modificado con enfoque en opciones de servicio digital y autoservicio
- 3 FILAS + SOPORTES**  
 Hacer fila con los distintivos en el suelo y soportes; señalización para recordar a los huéspedes de los requerimientos del distanciamiento social
- 6 DESINFECCIÓN DE TARJETAS LLAVE**  
 Desinfección entre estadias; llaves desinfectadas antes de distribuir a huéspedes
- 9 TIENDAS + MERCADOS**  
 Artículos de cuidado personal disponibles (mascarillas, guantes, desinfectantes, toallitas); operaciones modificadas como auto- salida.



# HABITACIONES DE HUÉSPEDES

## 1 LIMPIEZA MEJORADA

Limpieza más profunda entre estancias; enfocada en usar los químicos en cada parte de la habitación

## 2 MUEBLES

Limpieza profunda y desinfección de todos los muebles y accesorios (cabeceras, buros, etc.)

## 3 KIT DE AMENIDADES

Toallas desinfectantes en cada habitación para cada estancia

## 4 ARTÍCULOS DE ALTO CONTACTO

Limpieza profunda de los artículos de alto contacto (manijas, picaportes, enchufes, controles electrónicos y de temperatura)

## 5 QUITAR ARTÍCULOS NO ESENCIALES

Reducir o quitar artículos de alto contacto no esenciales (revistas o libros, etc.)

## 6 EQUIPO

Filtración HEPA/ULPA en las unidades de aire y aspiradoras; tecnologías innovadoras como rocío electrostático y desinfección con luz UV (en desarrollo)

## 7 QUITAR EL USO COMPARTIDO

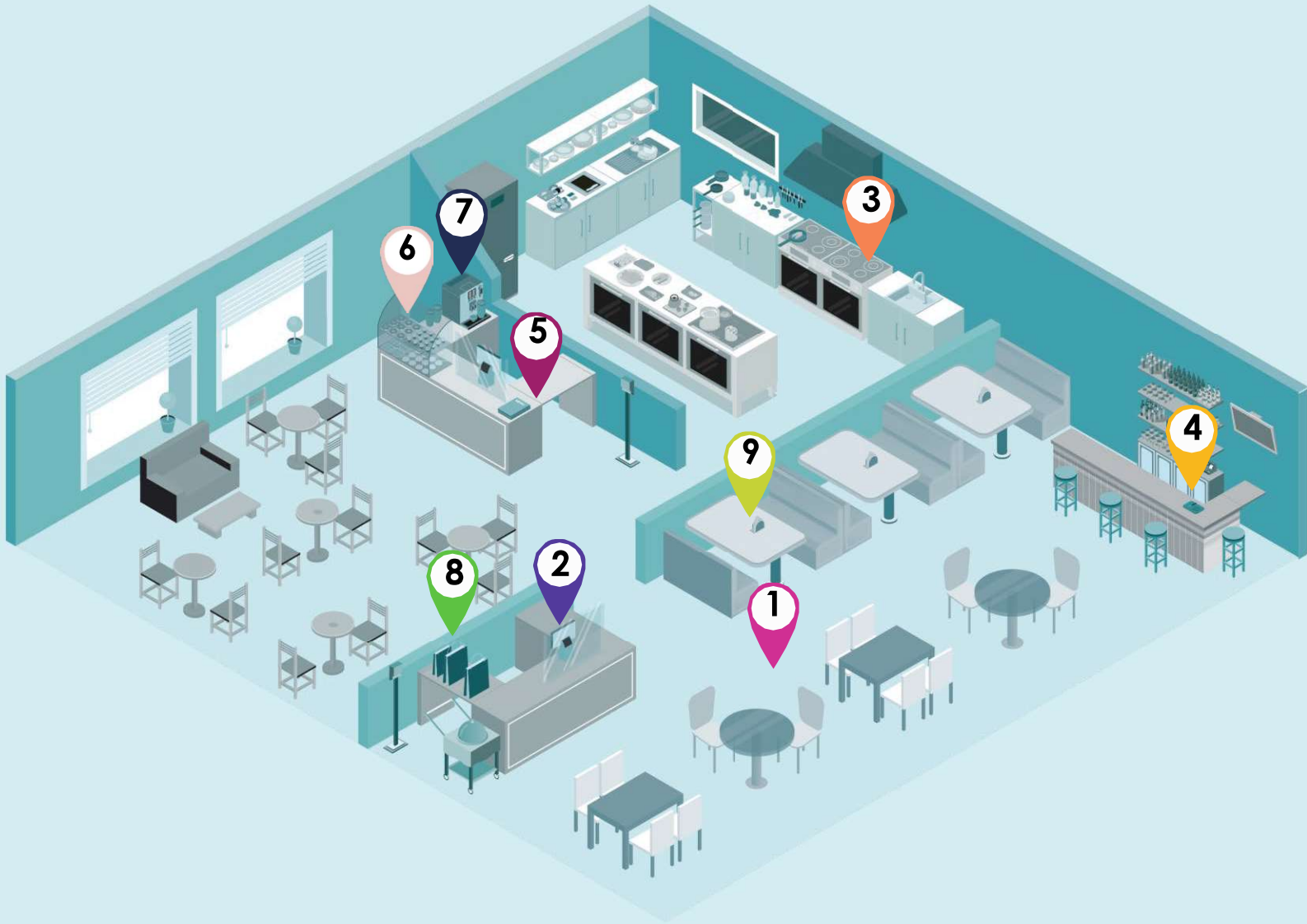
Quitar artículos de uso compartido en pisos de huéspedes (contenedores de máquina de hielo, cucharas, etc.)

## 8 ENTRADA ASOCIADOS + PPE

Modificar la frecuencia de permanencia de limpieza, servicio a cuarto, y otras entradas de asociados a la habitación del huésped

## 9 ENTREGA

Promover el uso de conversación móvil y solicitudes vía la app Marriott Bonvoy™ para amenidades adicionales, con entrega sin contacto



# LUGARES R+B

## 1 REDUCCIÓN DE ASIENTOS

Modificar planos del piso y reducir asientos para garantizar distanciamiento social; desinfección de superficies entre huéspedes

## 2 RESERVACIONES

Ocupación definida y tiempos de sentado; requiere reservaciones para controlar el flujo cuando está ocupado

## 3 SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Uso de PPE adecuado para el manejo de alimentos; cumplimiento con todos los protocolos de seguridad alimentaria de Marriott y de la industria

## 4 SERVICIO DE BAR

Equipo de coctelería desinfectado entre usos; procedimientos modificados para adornos y cristalería

## 5 MENÚ DESECHABLES

Opciones de menú alternas incluyen en papel desechable, digital y pizarras

## 6 EXHIBIDORES DE COMIDA

Eliminación o modificación estricta de estaciones de comida de autoservicio; barreras físicas en el lugar para la mayoría de los exhibidores

## 7 APARATOS DE AUTO SERVICIO

Desinfección de aparatos de auto servicio entre usos; eliminación de artículos compartidos en las mesas de huéspedes

## 8 TOMAR Y LLEVAR

Entrega de comida modificada incluyendo tomar y llevar, estaciones para recoger, y opciones listas para comer

## 9 OPCIONES PARA PAGAR EN LA MESA

Manejo reducido de la propiedad personal del huésped; opciones alternas de pago incluyendo pago sin contacto



# REUNIONES

## 1 REGISTRO

Separe las área de registro; opciones para señales y barreras físicas

## 2 EQUIPO PARA EL SALÓN

Opciones de mesa sin forro; plano de piso personalizado con aforo revisado para cada evento individual

## 3 AUDIO/VISUAL

Equipo desinfectado; apoyo de transmisión en vivo para facilitar juntas híbridas con asistente virtuales.

## 4 FLUJO DE HUÉSPEDES

Entradas/salidas a la junta marcadas con claridad y señalamientos en un solo sentido

## 5 RECESOS

Condimentos comida y bebida, de un solo servicio, pre-empacados; recesos coordinados entre grupos para manejar tráfico de huéspedes

## 6 COMIDAS

Pre-empacadas, tomar y llevar, o comidas emplatadas, bufets modificados con camareros, protección, desinfección de manos y gestión de filas

## 7 MESAS PUESTAS

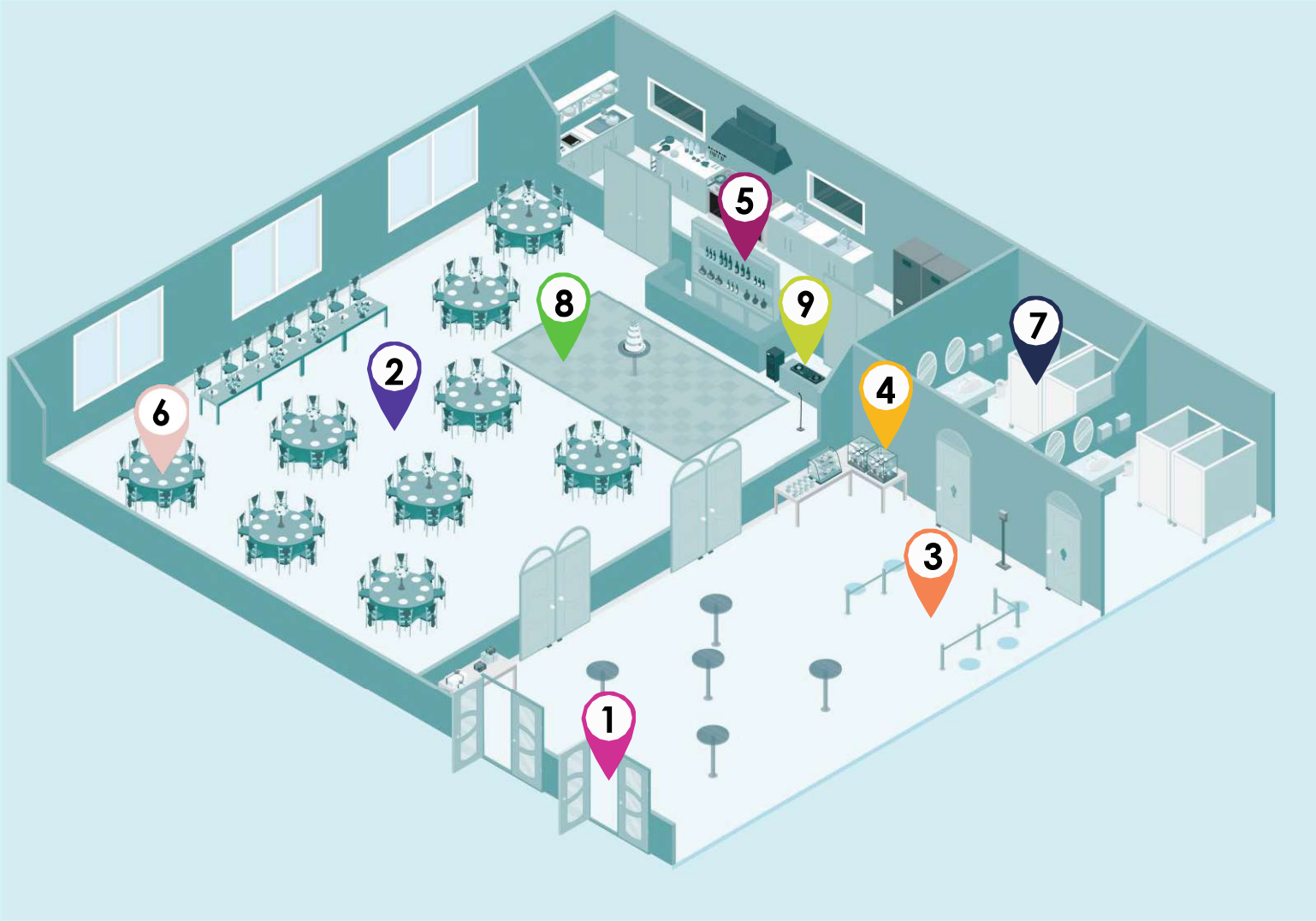
Minimice el servicio de mesas, pre-empacado o desinfectado entre usos

## 8 LIMPIEZA

Limpieza más frecuente en áreas de alto tráfico + durante descansos

## 9 SOLICITUDES + CUENTA

Opciones sin contacto vía App de Servicios para Reuniones de Marriott, y manejo reducido de materiales de junta del personal del coordinador



# EVENTOS BANQUETES

## 1 LLEGADA

Puertas abiertas; señalización de direccional de un sentido para entrada/salida; estaciones para fila

## 2 EQUIPO PARA EL SALÓN

Planos de piso personalizados con aforo revisado para cada evento individual.

## 3 FLUJO DE HUÉSPEDES

Gestión del flujo de huéspedes para actividades de eventos especiales, o entrega de comida o bebida.

## 4 COMIDAS + EXHIBICIONES DE COMIDA

Pre-empacadas, tomar y llevar o comida emplatada, bufet modificado con camareros, protección, desinfectante de manos y gestión fila

## 5 BEBIDAS + BAR

Equipo de coctel desinfectado entre usos; operaciones modificadas para decorado y cristalería

## 6 COLOCACIÓN MESAS + CUBIERTOS

Centros de mesa, cubiertos, vajilla, cristalería y mantelería desinfectada entre cada uso

## 7 LIMPIEZA

Superficies incluyendo mesas, sillas, y artículos de alto contacto desinfectados entre eventos.

## 8 AUDIO/VISUAL

Equipo desinfectado después de cada uso y gestión asociada de equipo A/V.

## 9 PROVEEDORES EXTERNOS

Políticas actualizadas que incluyen revisión de temperatura, limpieza, PPE y desinfección.





# SPA + GIMNASIO

## 1 LIMPIEZA MEJORADA

Desinfección del equipo, cuartos de tratamiento, y salas de estar entre uso; superficies de alto contacto cada hora.

## 2 ESTACIONES DESINFECTANTES

Lavado de manos y estaciones de desinfección de manos en áreas comunes

## 3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Planos de piso modificados para incrementar el espacio entre el equipo, muebles, etc.

## 4 ARTÍCULOS DE USO COMPARTIDO

Desinfección de equipo alquilado, secadoras de cabello, expendedores de bebidas, etc., entre uso o remplazo con alternativas de un solo uso.

## 5 VESTIDOR

Vestidores y llaves desinfectados entre usos; asigne vestidores escalonados para incrementar la distancia física.

## 6 ALTERNATIVAS SALUDABLES

Promoción de alternativas saludables en la habitación y en exterior

## 7 MENÚ DE TRATAMIENTO

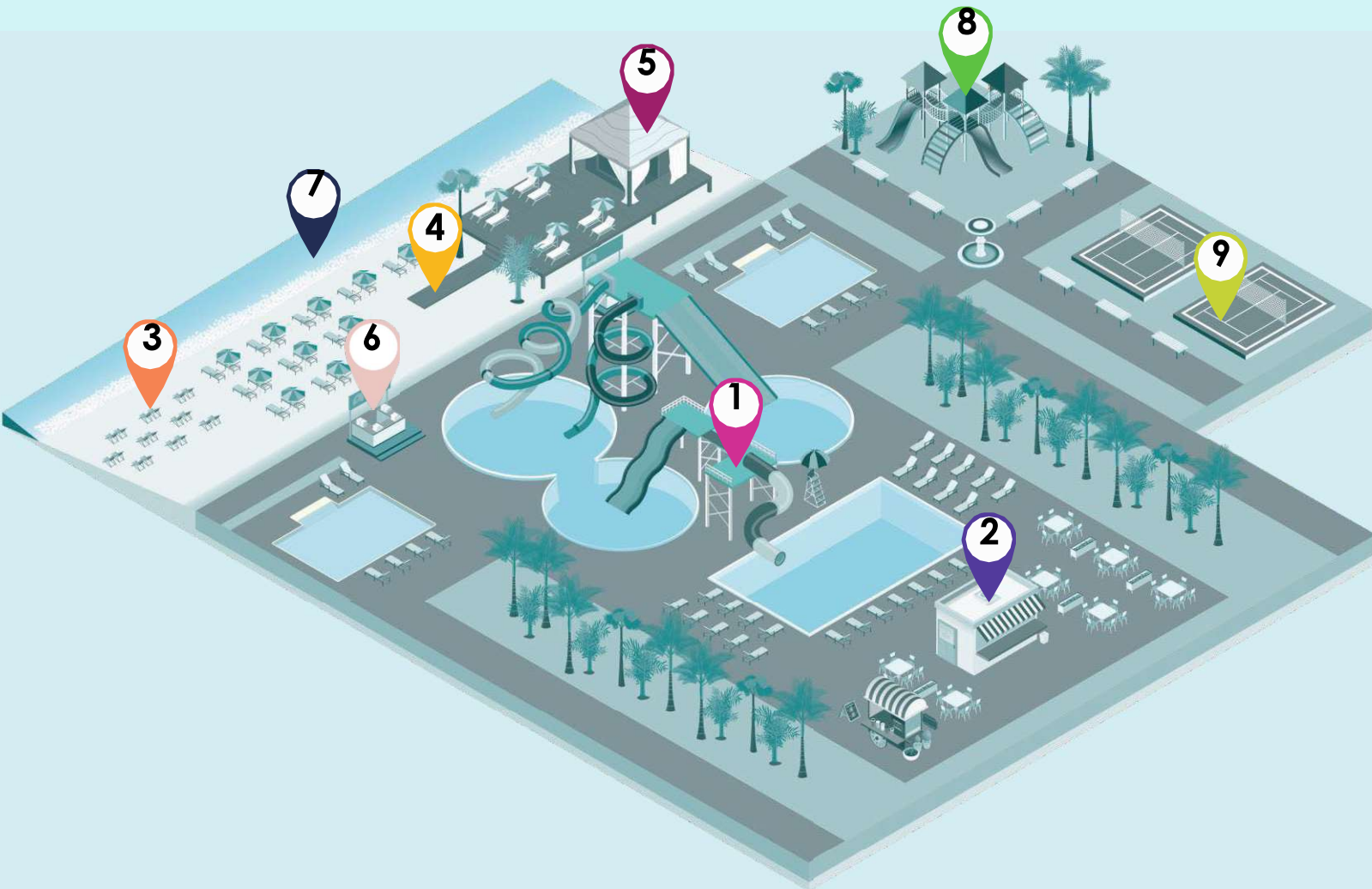
Comunicaciones proactivas sobre todos los ajustes de servicio; tratamientos agregados- o sin tocar.

## 8 AGENDA DE CITAS

Tiempos de llegada escalonadas; longitudes más largas para citas para permitir limpieza más profunda entre huéspedes.

## 9 PAGO

Reubicación de dispositivos de pago con tarjeta; reducido manejo de la propiedad personal del cliente.



# PISCINA+ RESORT

## 1 LIMPIEZA MEJORADA

Enfocada en el uso de químicos correctos en cada área, para desinfectar equipo, superficies y muebles entre cada uso.

## 2 ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tomar y llevar opciones de entrega de comida; pre-empacada y cubiertos y condimentos de un solo uso.

## 3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Incrementa el espacio entre mesas, sillas y equipo en piscinas, playa y áreas de resort.

## 4 ESTACIONES DE AUTO SERVICIO

Las estaciones de auto servicio (agua, bronceador, etc.) deben remplazarse con alternativas de un solo uso.

## 5 CABAÑAS

Camas de día, cabañas y mobiliario interior desinfectado entre usos.

## 6 PUESTO DE TOALLAS

Puesto, cobertizo o recepción de toallas debe ser desinfectado al menos cada hora.

## 7 EQUIPO DE PLAYA

Tablas de surf, remos, equipo Deportivo, y todos los artículos de uso compartido deben ser desinfectados entre usos.

## 8 CAMP NIÑOS + ÁREA DE JUEGOS

Operaciones modificadas para desinfectar juguetes superficies y equipo entre usos.

## 9 TENIS

Modifique operaciones para juego de singles, sin cambiar de lado; uso de sus propias pelotas numeradas.



# GOLF

## 1 CASA CLUB + LIMPIEZA

Limpieza más profunda y frecuente de vestidores, tienda de golf, áreas de alto tráfico y contacto

## 2 ALIMENTOS Y BEBIDA CASA CLUB

Opciones de entrega para tomar y llevar; pre-empacada, cubiertos y condimento de un solo uso, etc.

## 3 USO DEL CARRO DE GOLF

Uso de carro de golf modificado; un solo conductor a menos que vaya con un miembro del mismo hogar.

## 4 LIMPIEZA CARRO DE GOLF

Limpieza profunda y desinfección de cada carro de golf antes de que lo use otro cliente

## 5 DIRECTRICES PARA EL JUEGO

Intervalos modificados de 10-12 minutos; desalentando congregarse antes/después de completar ronda.

## 6 INSTALACIÓN DE PRÁCTICA

Permanecerá abierta pero limitada al 50% de capacidad. Estaciones de práctica espaciadas para mejorar el protocolo de distanciamiento.

## 7 MONTAJE DEL CAMPO

Quitar enfriadores de agua y estaciones de auto servicio, lavado de pelota, rastrillos; modificado a protocolos de no tocar la bandera

## 8 INSTRUCCIÓN DE GOLF + COLOCACIÓN

La instrucción o colocación será realizada en base a individuales

## 9 CUIDADO ASOCIADO

Enfoque en la higiene y desinfección; Las mascarillas se usan como parte del uniforme.