



GAVIOTA

GRUPO DE TURISMO
CUBA

PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITARIAS A IMPLEMENTAR TRAS LA REAPERTURA TURÍSTICA ANTE LA COVID-19

GRUPO DE TURISMO GAVIOTA S.A.

INTRODUCCIÓN

El Grupo de Turismo Gaviota S.A. como parte del sector turístico se enfrenta a un nuevo paradigma tras el confinamiento. Cuando se encuentre la vacuna todo volverá la normalidad; hasta entonces enfrentaremos un nuevo escenario, para el cual nos hemos preparado de forma inmediata.

En tal sentido hemos implementado un grupo de medidas con el objetivo de garantizar la calidad y seguridad de nuestros servicios turísticos.

MEDIDAS GENERALES

- 1.** Extremar las medidas higiénicas sanitarias.
- 2.** Mantener el aislamiento físico entre las personas.
- 3.** Exigir las certificaciones sanitarias a los proveedores.
- 4.** Actualizar los procedimientos de limpieza y desinfección existentes haciendo énfasis fundamentalmente en la frecuencia de la limpieza así como en los productos a utilizar.
- 5.** Aumentar la vigilancia diaria por parte del personal médico que radica en el 100% de nuestras las instalaciones hoteleras.

6. Colocar señalizaciones con reglas básicas de higiene y aislamiento a seguir por los clientes al hacer uso de algún espacio común.
7. Implementar medidas tecnológicas para minimizar el contacto trabajadores-clientes y cliente-cliente.
8. Presencia de desinfectantes para manos accesibles y visibles.
9. Ofrecer capacitaciones al personal basadas en este documento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA EL PERSONAL

1. Dispondrán de un Programa de Limpieza y Desinfección.
2. Habilitar puntos de higiene con soluciones desinfectantes para el lavado de las manos en todas las áreas (*comedor, cocina, almacenes, oficinas, baños*).
3. Colocar señalizaciones con reglas básicas de higiene y aislamiento a seguir por los trabajadores al hacer uso de algún espacio común.
4. Uso obligatorio del **NASOBUCO** para todos los trabajadores desde abordar el transporte hacia el centro, garantizando el adecuado cambio del mismo cada 3 horas máximo.
5. Uso de guantes y nasobuco para el 100% de los manipuladores durante la realización de sus funciones.
6. La limpieza de los utensilios de servicio se efectuará inmediatamente después de su uso, eliminando los residuos del alimento con agua caliente.
7. Mantener los Chequeo médico actualizados de los manipuladores de alimentos (*cocina, almaceneros gastronomía*).
8. Desinfección constante y adecuada de las superficies de contacto y elaboración.
9. Establecer horarios de acceso al comedor para evitar aglomeraciones.
10. Diseñar y ejecutar planes de capacitación por instalaciones basados fundamentalmente en:
 - Nuevos estándares de limpieza.
 - Adecuado uso de productos desinfectantes.
 - Supervisión y control.
 - Reglas de higiene personal.

MEDIDAS A IMPLEMENTAR POR ÁREAS OPERACIONALES EN INSTALACIONES HOTELERAS Y EXTRA HOTELERAS

1. Recepción

- Obligatorio el uso de Nasobuco y guantes desechable
- Establecer distancia de seguridad entre los trabajadores y clientes
- Establecer medidas de separación en el momento del check in y out para evitar aglomeraciones y que los huéspedes se sientan protegidos (**pegatinas en el suelo**).
- Las tarjetas de habitación deben desinfectarse antes de entregarlas a los invitados y empleados.
- Eliminar entrega toalla facial húmeda a la llegada.
- Fomentar el uso de tarjetas de crédito para evitar el uso de billetes y monedas.
- Diseñar e implementar estrategias para llevar a la mínima expresión los check in en las instalaciones (**check in aeropuerto, durante el transfer, express, privado, etc**).
- Eliminar alfombras.
- Apertura automática de puertas o que sean abiertas por el portero.

2. Restaurantes

2.1. Buffet (**las medidas propuestas se adecuarán en cada instalación**).

- Obligatorio el uso de Nasobuco y guantes desechable para el 100% de los manipuladores (**cocina y gastronomía**) durante la realización de sus funciones.
- Colocar dispensadores con soluciones desinfectantes en la entrada de los restaurantes.
- Sustituir el uso de pinzas y maquinas comunes para que los clientes se sirvan por servicio de dependientes.
- Potenciar la micro cocina y así ofrecer platos porcionados.
- Distanciar más las mesas para los comensales, y en consecuencia con ello reorganizar turnos de ser necesario por el volumen restaurante y/o ampliar horarios.
- Eliminar las mesas de más de 6 plazas.
- Potenciar el empleo del shows cooking, para eliminar la manipulación de los alimentos por los clientes.
- Valorar la posibilidad y factibilidad de sustituir y/o modificar el servicio de desayuno almuerzo y cenas buffet por brunch para aumentar espacios de servicio y así minimizar las aglomeraciones.
- Desinfección constante y adecuada de las superficies de contacto y elaboración.
- Verificar y garantizar la existencia, funcionamiento y uso adecuado de todos los puntos de higiene existente en las instalaciones .
- En las instalaciones que el volumen de clientes lo permita eliminar el tipo de servicio Buffet.
- Ofrecer más variedad de comidas procesadas cocinadas y menos crudas.
- Eliminar servilleta de tela por desechable, las cuales se manipularán con pinzas.

2.2. Especializados

- Obligatorio el uso de Nasobuco y guantes desechable para el 100% de los manipuladores (**cocina y gastronomía**) durante la realización de sus funciones.
- Potenciar los platos calientes, pues ofrecen menos riesgo de infección por el virus.
- Ofrecer más variedad de comidas procesadas cocinadas y menos crudas.
- Colocar dispensadores con soluciones desinfectantes en la entrada de los restaurantes.
- Distanciar más las mesas para los comensales, y en consecuencia con ello reorganizar turnos de ser necesario por el volumen restaurante y/o ampliar horarios.
- Eliminar servilleta de tela por desechable, las cuales se manipularán con pinzas.
- Eliminar el menú e informarlo verbalmente o exponerlos en TV para la elección del cliente.

3. Habitaciones

- Obligatorio el uso de Nasobuco y guantes desechables para el personal del área de Ama de llaves que interactúe con los objetos o lencería de las habitaciones tanto limpias como sucias (**camareras, supervisoras, roperos, servicios técnicos, minibar, etc.**)
- Se debe ofrecer a los clientes entre los amenities de la habitación soluciones desinfectantes.
- Hay que reforzar la limpieza de toda la habitación, pero destacando la desinfección de elementos claves como los mandos de la televisión, el teléfono, la cafetera, vasos de ser posible colocarlos dentro de bolsas sanitarias una vez desinfectados.
- Reducir en la medida de lo posible elementos no esenciales de las habitaciones, como cojines, revistas o elementos decorativos, que constituyen riesgos innecesarios.
- Evitar la asignación de habitaciones de entradas contra salidas para mantener las habitaciones vacías mínimo 24 hrs tras la salida de los clientes y hasta ser ocupada nuevamente.

4. Áreas comunes

- Aumentar la frecuencia y profundidad de limpieza y desinfección tanto de áreas como de mobiliarios en el 100% de las zonas comunes.
- Deben existir lugares donde el cliente pueda acceder a soluciones desinfectantes.
- Aumentar la distancia entre las plazas existentes en cada área común.
- Colocar señalizaciones con reglas básicas de higiene y aislamiento a seguir por los clientes al hacer uso de algún espacio común.
- Colocar puntos de desinfección en entrada de restaurantes, bares, bungalows, ascensores, baños públicos, spa, gimnasio, etc.
- Potenciar el uso de ventilación natural en los casos que sea factible.

4.1. Ascensores

- Limpieza o desinfección de los elevadores 3 veces a día como mínimo. En la mañana, tarde, noche.

- Determinar el número máximo de personas que deben estar dentro del ascensor y exponerlo como parte de las informaciones que se colocan en las áreas.

- En la entrada de los elevadores debe de existir un dispensador con gel desinfectante.

4.2. Gimnasio

- Establecer y garantizar el distanciamiento social de seguridad.

- Los equipos se dispondrán en una nueva ubicación garantizando el distanciamiento social.

- Garantizar la desinfección de todos los equipos después de cada uso.

- Disponer de una estación de desinfección en la entrada.

- Eliminar los artículos pequeños de uso compartido, tales como pesas, colchonetas, cuerdas, etc.

- Brindar sólo servicio de agua embotellada.

4.3. SPA

- Disponer de una estación de desinfección en la entrada.

- En la sala de espera de los SPA se propone eliminar las revistas, elementos decorativos, los rituales de bienvenida y garantizar que el montaje de las sillas y los sofás respete una distancia mínima de 1.5 metros entre los clientes.

- En el mostrador de recepción del SPA, se deben eliminar las revistas, folletería promocional y los elementos decorativos.

- El recepcionista del SPA deberá usar guantes y mascarilla, además de tener un kit de limpieza a su disposición, facilitando así mantener las pautas de limpieza y desinfección.

- Delimitar el suelo y el mostrador para garantizar la distancia social, según normativas recomendadas.

- Limitar servicios de masaje, tratamientos de belleza y peluquería. Se utilizarán solo las instalaciones de agua.

- Ofrecer solo el servicio de agua embotellada.

- Velar por el cumplimiento del distanciamiento social.

- En los baños / aseos del área:

- Eliminar las toallas de manos.

- Eliminar el servicio de taquillas.

- Eliminar servicio de albornoz y chanclas.

- Disponer de dispensadores de gel y papel toalla a la salida de los mismos.

- Las papeleras deberán ser de pedal y tapa.

4.4. Piscinas

- Calcular y gestionar el aforo máximo de las diferentes piscinas y solárium para garantizar el distanciamiento social.

- Desinfectar las hamacas diariamente.

- Limpieza profunda.

4.5. Áreas de animación

- Garantizar el distanciamiento físico entre el personal.
- Establecer la distancia de seguridad entre sillas y mesas.
 - Evitar el uso compartido de micrófonos, establecer el protocolo de limpieza y desinfección de los mismos.
- Garantizar medidas de seguridad para show externos.
- Delimitar distancia de seguridad en las actuaciones
- Prohibido el empleo de mascotas.
- Delimitar zonas de seguridad en los camerinos.
- Potenciar las actividades al aire libre.

MEDIDAS A IMPLEMENTAR POR ÁREAS OPERACIONALES EN LA AGENCIA DE VIAJES GAVIOTA TOURS

Los guías durante el servicio prestado deberán:

- Usar de forma obligatoria el nasobuco.
- Portar soluciones desinfectantes para las manos y superficies de contacto frecuente preferentemente de aplicación en spray que facilite su aplicación de forma rápida, efectiva y continua.
- Tomar una distancia mínima de 1m de los clientes para evitar contacto directo o intercambio de gotas salivales entre ellos.

Transmitir a los clientes cuando se reciban las siguientes informaciones:

- Remitirse a las medidas sanitarias adoptadas por el país (***informarlas punto por punto y las consecuencias legales en las que pueden incurrir en caso de violarlas***).
- Si provienen de un país con alto grado de infestación, evitar el contacto directo con las personas a su alrededor y llevar consigo nasobuco y soluciones antisépticas que permitan una higiene constante de sus manos.
- Mantener una vigilancia constante durante 14 días atentos ante cualquier sintomatología que pudiera presentar durante su estadía.
- Elaboración de materiales promocionales con las medidas que se deben adoptar en todo momento y ponerlas a disposición tanto del personal de las oficinas para su promoción como para los guías frente a clientes.

MEDIDAS A IMPLEMENTAR POR ÁREAS OPERACIONALES EN TRANSGAVIOTA S.A.

1. Renta

- Uso obligatorio de Nasobuco y guantes desechables para los trabajadores de los puntos de renta durante el ejercicio de sus funciones.
- Establecer de forma visible distancia de seguridad entre los trabajadores y clientes (**2 metros**), así como entre clientes durante la espera para recibir el servicio.
- Garantizar la adecuada desinfección de las llaves, al entregarlas al cliente que estén dispuestas en bolsas sanitarias.
- Colocar señalizaciones con reglas básicas de higiene y aislamiento a seguir por los clientes en el punto de renta.
- Aumentar la profundidad de limpieza y desinfección de autos y motos al concluir la renta, haciendo énfasis en lugares de contacto frecuente.
- Colocar puntos de desinfección en unidades de renta.
- Fomentar el uso de tarjetas de crédito para evitar el uso de billetes y monedas.
- Actualizar los planes de limpieza y desinfección existentes haciendo énfasis fundamentalmente en la frecuencia de la limpieza, productos a utilizar y superficies de mayor contacto tales como manillas de puertas de unidades de renta.

2. Ómnibus

- Uso obligatorio del Nasobuco por parte de los choferes durante el ejercicio de sus funciones.
- Establecer medidas de separación en el momento de subir y bajar de los ómnibus para evitar aglomeraciones y que los clientes se sientan protegidos.
- Garantizar la existencia de dispensadores con soluciones desinfectantes a la entrada de los ómnibus.
- Garantizar la desinfección constante y adecuada de las superficies de contacto.
- Aumentar la frecuencia y profundidad de limpieza y desinfección de los ómnibus al concluir cada servicio, con énfasis en filtros, barandas, pasamanos, asientos, etc.
- Se recomienda en los ómnibus mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 - 26°C .

MEDIDAS A IMPLEMENTAR POR ÁREAS OPERACIONALES EN MARINAS GAVIOTA

- Obligatorio el uso de Nasobuco y guantes desechable para el 100% de los tripulantes.
- Limitar el número de clientes por embarcaciones.
- Colocar dispensadores con soluciones desinfectantes en las embarcaciones.
- Desinfección constante y adecuada de las superficies de contacto.
- Verificar y garantizar la existencia, funcionamiento y uso adecuado de los incineradores.
- Garantizar la debida preparación de los trabajadores que permita una participación activa en la vigilancia epidemiológica y detección de síntomas del virus.
 - Realizar adecuada desinfección de las embarcaciones al concluir cada servicio, lo cual supone un aumento en la frecuencia y profundidad de limpieza y desinfección.
 - Deben existir lugares donde el cliente pueda acceder a mascarillas y geles desinfectantes de requerirlos.
 - Aumentar la distancia entre las plazas existentes en cada área a bordo.
 - Colocar señalizaciones con reglas básicas de higiene y asilamiento a seguir por los clientes al hacer uso de algún espacio común.

Para las habitaciones y embarcaciones de vida a bordo:

- Obligatorio el uso de Nasobuco y guantes desechables para las camareras.
- Se debe ofrecer a los clientes entre los amenities de la habitación geles desinfectantes.
 - Reforzar la limpieza de toda la habitación, pero destacando la desinfección de elementos claves como los mandos de la televisión, el teléfono o la cafetera, de ser posible colocarlos dentro de bolsas sanitarias una vez desinfectados.
 - Reducir elementos no esenciales de las habitaciones, como cojines, revistas, colchas o elementos decorativos, que constituyen riesgos innecesarios.



SANITARY PROTOCOL TO IMPLEMENT AFTER THE TOURISTIC REOPENING POS COVID 19

TOURIST GROUP GAVIOTA SA

INTRODUCTION

The tourist Group Gaviota SA, as a member of the tourist sector, is facing a new paradigm when the confine is left behind. Once a vaccine is found, all will be back to normal, but until then we will face a new scenario and we have immediately prepared ourselves.

In due course, we have implemented a group of measures aimed at guaranteeing the quality and safety of our tour services.

GENERAL MEASURES

- 1.** Take to the extreme the sanitary measures.
- 2.** Keep physical distancing among people.
- 3.** Demand the sanitary certificates from the providers.
- 4.** Update the existing disinfection and cleaning procedures especially emphasizing cleaning frequency and the products to use.
- 5.** Increase the daily surveillance by our medical personnel that is in all our hotel facilities.

6. Place signs along with the hygienic and isolation basic rules to be followed by guests when in common areas.
7. Implement technological measures to minimize the contact staff - customer and customer - customer.
8. Accessible and visible hand sanitizers.
9. Offer training courses to the staff based on this document.

SAFETY AND HYGIENIC MEASURES FOR THE STAFF

1. A cleaning and disinfection program will be available.
2. Hygienic areas will be equipped with disinfectant products for hand washing in all areas (*dining room, kitchen, stock, houses, offices, bathrooms*).
3. Place signs with basic rules of hygiene and isolation to be followed by the staff in common areas.
4. Mandatory use of face masks for all workers from the moment they get on the shuttle to work and these have to be changed every 3 hours maximum.
5. Mandatory use of face masks and gloves by all the food handlers when they do their work.
6. Kitchenware cleaning will be done immediately after their use, removing food scraps with hot water.
7. Keep the food handlers' physical exam updated (*kitchen, gastronomic, grocer*).
8. Constant and proper disinfection of surfaces and working station.
9. Set access hours to the dining hall to avoid agglomeration.
10. Plan and execute training courses at the facilities mainly based on:
 - New cleaning standards.
 - Proper use of disinfectant products.
 - Supervision and control.
 - Rules of personal hygiene.

MEASURES TO IMPLEMENT IN OPERATIONAL AREAS IN HOTELS AND EXTRA HOTEL FACILITIES.

1. Receptions

- Mandatory use of disposable face masks and gloves.
- Set safety distance between staff and guests.
- Set limits when checking in and out to avoid crowds and make the guests feel protected

(floor stickers).

- Room keys must be disinfected before being handed in to guests and employees.
- No facial towels service upon arrival.
- Stimulate the use of credit cards to avoid the use of note bills and coins.

- Design and implement strategies to minimize the check in procedure in the facilities (at airports, during transfers, express and private).

- Carpets removal.
- Use of automatic doors or the presence of a doorman.

2. Restaurants

2.1. Buffet. (Proposed measures will be adapted in every facility).

- Compulsory use of disposable face masks and gloves by the food handlers during their shift.
- Place dispensers with hand sanitizer at the restaurant entrances.
- Replace the use of kitchen clamps and other common appliances for the guests to be served by the waiter.
- Enhance the micro kitchen and thus offer portioned dishes.
- Distance the tables for guests and consequently reorganize shifts as necessary according to the restaurant size and/or extend the opening hours.
- Remove tables with more than six seats.
- Enhance the use of show cooking to prevent guests from food handling.
- Assess the possibility and feasibility to replace and/or modify breakfast, lunch, and dinner services for brunch to increase buffet areas and minimize crowds.
- Constant and proper disinfection of contact surfaces and food making stations.
- Verify and guarantee the existence, functioning and proper use of all hygienic areas in the facilities.
- Remove the buffet service when possible in certain facilities, according to the guest volume.
- Offer more variety of cooked processed food and less raw food.
- Remove cloth napkin and use disposable napkins that will be handled with clamps.

2.2. Specialized Restaurants

- Compulsory use of disposable face masks and gloves by all food handlers (***kitchen and gastronomic***) during their shift.
- Enhance the hot dishes since they offer less risk of infection by the virus.
- Offer more variety of processed food and less raw food.
- Place dispensers with hand sanitizer at the restaurant entrance.
- Distance the tables for guests and consequently reorganize shifts as necessary according to the restaurant size and/or extend the opening hours.
- Remove cloth napkins and use disposable ones that will be handled with clamps.
- Remove the menu and verbally inform it or display it on a TV screen for the guests to choose.

3. Rooms

- Compulsory use of disposable face masks and gloves by the house keeping staff that interact with objects or room lingerie either clean or dirty (***maids, supervisor, wardrobe, technical services, minibar***).
- Offer the guests hand sanitizer as part of the hotel amenities.
- Reinforce cleanliness of every room but most of all, disinfection of the key elements like the TV remote control, phone, coffee maker and glasses that, once disinfected, will be placed into sanitary bags as far as possible.
- Reduce as far as possible non-essential elements in the rooms such as cushions, magazines, or decorative elements that are unnecessary risks.
- Avoid assigning rooms that have recently checked out during the check in in order to keep them empties 24 hours minimum until they are used again.

4. Common areas

- Increase the frequency and depth of cleaning and disinfection of both areas and furniture in all the common areas.
- Guests should have access to disinfectant solution dispensers.
- Increase distance among existing spaces in every common area.
- Place basic hygienic and isolating rules signs that must be followed by guests when in a common area.
- Place disinfectant solution dispensers at the entrance of restaurants, bars, bungalow elevators, restrooms, spa, gym, etc.
- Enhance the use of natural ventilation when possible.

4.1. Elevators

- Cleaning and disinfection of the elevators 3 times a day, minimum morning, afternoon and evening.
- Determine the maximum capacity of people that will be allowed in the elevator and show it as part as the information signs that will be placed in the areas.
- A hand sanitizer dispenser must be placed at the entrance of the elevators.

4.2. Gyms

- Establish and guarantee the safety social distancing.
- New arrangement of equipment to guarantee social distancing.
- Guarantee disinfection of all equipment after every use.
- A hand sanitizer dispenser must be placed at the entrance.
- Remove small items to share such as dumbbells, mats, ropes, etc.
- Only bottled water service.

4.3. SPA

- A hand sanitizer dispenser must be placed at the entrance.
- In the waiting room, all magazines, decorative elements and welcoming rituals are proposed to be removed.
 - Arrange chairs and sofas with a minimum distance of 1.5 meter between them.
 - All magazines, promotional brochures and decorative elements must be removed from the spa reception desk.
 - The receptionist at the spa will wear disposable gloves and face masks and will have a cleaning kit to make cleaning and disinfecting easier.
 - Delimit the floor and the desk to guarantee the social distancing according to the recommended regulations.
 - Massage services, beauty treatments and hairdressing will be limited. Only water facilities.
- Only bottled water service
- Ensure social distancing protocols.
- In the toilet areas:
 - Remove hand towels.
 - Remove locker services.
 - Remove sandals and bathrobes.
 - Gel and paper towel dispensers available at the exit.
 - Pedal litter bins.

4.4. Swimming pools

- Manage and calculate the maximum capacity of the different pools and solariums to guarantee social distancing.
- Disinfect beach chairs and hammocks daily.
- Deep cleaning.

4.5. Entertainment areas

- Guarantee physical distancing.
- Avoid sharing microphones establishing a cleaning protocol of them.
- Guarantee safety measures for outdoor shows.
- Keep safe distance during performance.
- No pets allowed.
- Keep safe areas in the dressing rooms.
- Enhance outdoor activities.

STEPS TO TAKE BY OPERATONAL AREAS AT GAVIOTA TOURS TRAVEL AGENCY

The tour guides while at service must:

- Wear a face mask
- Have hand sanitizer in spray for contact surfaces making its use easier, faster and effective.
- Keep one-meter distance from customers to avoid direct contact or salivary drops exchange among them.

Brief the customers when welcomed the following information:

- The sanitary measures taken by the country (***thoroughly inform them and also the legal consequences in case of not following them***).
- If coming from a high risk of infection country, avoid direct contact with people in their surroundings and carry face masks and antiseptic solutions that allows a constant hand cleaning.
- Keep constant watch during 14 days and be alert in case of any symptoms that might show up during their stay.
- Prepare promotional information with the measures to be adopted at all times and make it available to the office staff as well as the tour guides in charge of the customers.

MEASURE TO IMPLEMENT IN THE OPERATIONAL AREAS AT TRANSGAVIOTA SA

1. Rent

- Compulsory use of disposable face masks and gloves by the staff at the rental offices during their shifts.
- Establish safety distancing in a visible way between staff and customers (**2 meters**) and also when the customers are waiting.
- Guarantee the proper disinfection of the keys having them in a sanitary bag when handed in to the customer.
- Place signs with basic sanitary and isolation rules to be followed by customers at the rental offices.
- Increase the depth of cleaning and disinfection of cars and motorcycles once they are returned emphasizing frequent contact places.
- Place hand sanitizer dispensers in the rental spots.
- Encourage the use of credit cards to avoid the use of note bills and coins.
- Update the cleaning and disinfecting plans, especially emphasizing the cleaning frequency, products to be used and contact surfaces with higher risk as door knobs at the rental offices.

2. Buses

- Compulsory use of face masks by the bus drivers during their shift.
- Establishing distancing when getting on and off the bus to avoid crowds and make the customers feel safer.
- Guarantee dispensers with hand sanitizer at the bus door.
- Guarantee constant and proper disinfection of contact surfaces.
- Increase the frequency and depth of cleaning and disinfection of the buses once the service is over with emphasis on filters, railings, handrails, seats, etc.
- Temperature on the bus is recommended between 23 -26 celsius.

MEASURES TO IMPLEMENT IN OPERATIONAL AREAS AT MARINAS GAVIOTA

- Compulsory use of disposable face masks and gloves by all the crew.
- Limit the number of customers per vessel.
- Place hand sanitizer dispensers in the vessels.
- Constant and proper disinfection of the contact surfaces.
- Verify and guarantee the existence, functioning and proper use of incinerators.
- Guarantee the staff preparation that allows their active participation in the epidemiology surveillance and detection of the virus symptoms.
 - Perform the proper disinfection of the vessels once the service is over, increasing the frequency and depth of the cleaning and disinfection.
 - Availability of spots with face masks and hand sanitizers for customers.
 - Increase distance among the existing seats in every area on board.
 - Place signs with basic hygienic and isolation rules to be followed by customers when in a common area.

For rooms and life on board vessels

- Compulsory use of disposable face masks and gloves by the maids.
- Hand sanitizers should be included and offered to customers as part of the amenities in the rooms.
- Reinforce the cleaning of the whole room, but highlighting the disinfection of key elements such as TV remote controls, telephones, coffee makers and once disinfected, to be placed into sanitary bags as far as possible.
 - Reduce the non-essential elements in the rooms such as cushions, magazines, blankets or decorative elements that are unnecessary risks.



GAVIOTA

GRUPO DE TURISMO
CUBA

PROTOCOLE SANITAIRE À IMPLÉMENTER APRÈS LA RÉOUVERTURE TOURISTIQUE FACE À LA COVID-19

GRUPO DE TURISMO GAVIOTA S.A.

INTRODUCTION

Le GRUPO DE TURISMO GAVIOTA S.A. comme partie du secteur touristique fait face à un nouveau défi après le confinement, garantir au même temps la qualité et sécurité dans nos services touristiques.

Pour réussir cet objectif on a préalablement conçu des mesures sanitaires.

MESURES GÉNÉRALES

- 1.** Mettre en pratique les mesures hygiéniques sanitaires à l'extrême.
- 2.** Maintenir la distance interpersonnelle.
- 3.** Exiger les certifications sanitaires aux fournisseurs.
- 4.** Actualiser les procédés pour le nettoyage et la désinfection déjà en fonctionnement surtout par rapport à la fréquence du nettoyage et les produits à utiliser.
- 5.** Augmenter la vigilance quotidienne faite par le personnel médical présent dans le 100% de nos installations hôtelières.
- 6.** Placer des signalisations sur des mesures d'hygiène et du respect de la distance interpersonnelle à suivre par la clientèle durant sa présence dans des espaces collectifs.

7. Implémenter des mesures technologiques pour minimiser le contact employé-client et client-client.
8. Présence de désinfectants visibles et accessibles pour les mains.
9. Formation du personnel par rapport à ce document.

MESURES DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE POUR TOUT LE PERSONNEL

1. Avoir un 'Programme d'hygiène et désinfection'.
2. Habilitier des points d'hygiène avec des produits pour la désinfection des mains à chaque endroit (*salle à manger, cuisine, bureaux, services sanitaires*).
3. Placer des signalisations à propos des mesures d'hygiène et du respect de la distance interpersonnelle à suivre par les employés durant leur présence dans des espaces collectifs.
4. Il est obligatoire pour les employés, de porter un masque dès qu'ils prennent le bus pour aller au centre de travail, garantissant le changement du masque chaque trois heures.
5. Il est obligatoire, pour le 100% du personnel en contact avec des aliments, de porter des gants et des masques durant l'horaire de travail.
6. Le nettoyage des ustensiles de service sera effectué tout de suite après l'usage et tous les résidus d'aliments seront nettoyés avec de l'eau chaude.
7. Maintenir actualisé le dépistage médical du personnel en contact avec des aliments (*C'est-à-dire cuisine, stockage, gastronomie*).
8. Désinfection régulière et adéquate des surfaces de contact et d'élaboration d'aliments.
9. Établir différents horaires d'accès à la salle à manger pour les employés à fin d'éviter des agglomérations.
10. Concevoir et exécuter des différents plans de formation du personnel concentrés en:
 - Des nouveaux standards de nettoyage et propreté
 - Utilisation adéquate des produits désinfectants.
 - Supervision et contrôle
 - Mesures d'hygiène personnelle

MESURES À IMPLÉMENTER PAR SECTEURS OPÉRATIONNELS DANS LES INSTALLATIONS HÔTELIÈRES ET EXTRA-HÔTELIÈRES.

1. Réception

- Il est obligatoire de porter des gants et des masques jetables.
- Établir de la distance interpersonnelle entre les employés et les clients.
- Établir des mesures de distance interpersonnelle au moment du check-in et check-out à fin d'éviter des agglomérations et de garantir que les clients se ressentent en sécurité **(Des autocollants sur le carrelage)**.
- Les clés des chambres doivent être désinfectées avant d'être rendues aux clients ou aux employés.
- Éliminer les serviettes humides fraîches à l'arrivée.
- Encourager l'utilisation des cartes de crédit pour éviter l'utilisation des billets et des pièces.
- Concevoir et implémenter des stratégies pour réduire le plus possible les check-in dans les installations **(check-in à l'aéroport si possible, durant le transfert, express, privé, etc.)**.
- Éliminer les tapis et carpettes.
- Ouverture automatique des portes ou la présence d'un concierge.

2. Restaurants

2.1. Buffet **(les mesures proposées seront adaptées en correspondance à chaque installation)**.

- Il est obligatoire, pour le 100% du personnel qui soit en contact avec des aliments **(cuisine, gastronomie)**, de porter des gants et des masques jetables durant le service.
- Placer des produits désinfectants pour les mains à l'entrée des restaurants.
- Substituer l'utilisation des pinces et des machines collectives par des serveurs et du service à table.
- Encourager la micro cuisine et comme ça pouvoir servir des portions.
- Augmenter la distance entre les tables et réorganiser des groupes selon la capacité du restaurant et/ou prolonger les horaires.
- Éliminer les tables avec plus de 6 places.
- Encourager les shows cooking pour éliminer la manipulation des aliments par les clients.
- Évaluer la possibilité de substituer et/ou modifier le service du petit déjeuner, déjeuner et dîner au buffet par des brunchs et de cette façon, augmenter l'espace entre les services et minimiser les agglomérations.
- Désinfection régulière et adéquate des surfaces de contact et d'élaboration d'aliments.
- Vérifier et garantir l'existence, le fonctionnement et l'utilisation adéquate de tous les points d'hygiène existants dans les installations.
- Éliminer le service buffet si les caractéristiques de l'installation par rapport à la quantité de clients le permettent.
- Servir une variété plus grande des aliments déjà cuits et moins d'aliments crus.
- Éliminer les serviettes en tissu par les serviettes jetables en papier qui seront toujours manipulées avec des pinces.

2.2. Restaurants à la carte

- Il est obligatoire, pour le 100% du personnel qui soit en contact avec des aliments (**cuisine et gastronomie**), de porter des gants et des masques jetables durant le temps de service.
- Potencier les plats chauds car il y a moins de risque de la contagion par le virus.
- Servir une variété plus grande des aliments déjà cuits et moins d'aliments crus.
- Placer des produits désinfectants pour les mains à l'entrée des restaurants.
- Augmenter la distance entre les tables et réorganiser des groupes selon la capacité du restaurant et/ou prolonger les horaires.
- Éliminer les serviettes en tissu par les serviettes jetables en papier qui seront toujours manipulées avec des pinces.
- Éliminer la carte physique et donner des informations de la carte à vive voix ou par télévision pour que les clients puissent choisir.

3. Dans les chambres

- Il est obligatoire, pour le 100% du personnel de ménage qui soit en contact avec des objets dans les chambres, soient propres ou non (**gouvernantes, femmes de ménage, fournisseurs, service technique, etc.**), de porter des gants et des masques jetables.
- Des produits désinfectants pour les mains doivent être offerts parmi les articles de toilette.
- Il faut renforcer le nettoyage de toute la chambre en faisant spéciale attention aux objets importants tels que la télécommande, le téléphone, la cafetière, les verres, si possible les mettre dans un sac sanitaire une fois désinfectés.
- Réduire le plus possible des éléments non essentiels dans les chambres tels que des coussins, des couvertures, des magazines ou des éléments décoratifs qui puissent devenir un risque inutile.
- Éviter d'attribuer les chambres des clients qui quittent l'hôtel aux clients qui arrivent le même jour dans le but de maintenir les chambres non occupées un minimum de 24 heures avant la prochaine occupation.

4. Espaces collectifs

- Augmenter la fréquence et profondeur du nettoyage et la désinfection du 100% des espaces collectifs et du mobilier.
- Il faut avoir des endroits où les clients puissent accéder aux produits pour la désinfection des mains.
- Augmenter la distance entre les places existantes dans les espaces collectifs.
- Placer des signalisations avec des consignes d'hygiène et du respect de la distance interpersonnelle à suivre par les clients durant leur présence dans les espaces collectifs.
- Placer des points de désinfection à l'entrée des restaurants, des bars, des bungalows, des ascenseurs, des toilettes, des spas, des salles de sport, etc.
- Encourager l'utilisation de la ventilation naturelle si possible.

4.1. Ascenseurs

- Nettoyage des ascenseurs minimum 3 fois par jour, le matin, l'après-midi, le soir.
- Déterminer la quantité de personnes qui peuvent utiliser l'ascenseur au même temps et l'annoncer comme partie des informations placés dans les espaces collectifs.
- À l'entrée des ascenseurs il doit exister un point avec du gel désinfectant pour les mains.

4.2. Salle de sport

- Établir et garantir la distance interpersonnelle.
- Les machines de musculation seront placées d'une manière différente pour garantir la distance interpersonnelle.
- Après d'être utilisée chaque machine de musculation, elle doit être désinfectée.
- Placer un point de désinfection à l'entrée.
- Éliminer des articles d'utilisation en commun tels que des poids, des cordes, des tapis, etc.
- Fournir seulement le service de bouteilles d'eau.

4.3. SPA

- Placer un point de désinfection à l'entrée.
- À la salle d'attente, il est proposé d'enlever les magazines, les éléments décoratifs, les rituels de bienvenue, et garantir que les chaises et fauteuils soient placés avec une distance de 1,5 m parmi les clients.
- Sur le comptoir de la réception de chaque SPA, les magazines, les documents publicitaires ainsi que les éléments décoratifs doivent être éliminés.
- La réceptionniste du SPA doit porter des gants, un masque, et avoir un kit de nettoyage pour maintenir la propreté et la désinfection.
- Utiliser des signalisations pour garantir la distance interpersonnelle entre le client et la réceptionniste qui se trouve derrière le comptoir.
- Limiter les services de massage, beauté et coiffure. Ils seront utilisés seulement les installations qui fonctionnent avec de l'eau.
- Fournir seulement le service de bouteilles d'eau.
- Garder la distance interpersonnelle.
- Aux toilettes du SPA:
 - Éliminer les serviettes pour les mains.
 - Éliminer le service de casier.
 - Éliminer le service de peignoir et des pantoufles.
 - Placer un point avec des produits désinfectants pour les mains et du papier serviette à la sortie.
 - Les poubelles doivent être couvertes et actionnées par une pédale.

4.4. Piscines

- Calculer la quantité de personnes qu'utilisent les piscines et les transats régulièrement à fin de garantir la distance interpersonnelle.
- Désinfecter les transats tous les jours.
- Nettoyage en profondeur.

4.5. Espaces d'animation

- Garantir la distance interpersonnelle.
- Établir la distance de sécurité parmi les chaises et les tables.
- Éviter de partager les microphones et établir le protocole du nettoyage.
- Garantir les mesures de sécurité pour les spectacles à l'extérieur.
- Établir la distance interpersonnelle pendant les spectacles dans la scène.
- Il est interdit d'avoir des animaux.
- Établir les zones de sécurité dans les loges.
- Encourager les activités à l'air libre.

MESURES À IMPLÉMENTER PAR SECTEURS OPÉRATIONNELS DANS L'AGENCE DE VOYAGES GAVIOTA TOURS.

Les guides pendant le service doivent:

- C'est obligatoire de porter un masque.
- Avoir des produits désinfectants pour les mains et surfaces de contact fréquent, de préférence avec spray pour faciliter l'application d'une manière rapide, effective et régulière.
- Garder toujours une distance de plus d'un mètre avec les clients à fin d'éviter la contagion.

Transmettre aux clients les informations suivantes :

- Les consignes de sécurité sanitaire en fonctionnement dans tout le pays (***expliquer les détails et les conséquences du point de vue légal au cas de ne pas les suivre***).
- Si les visiteurs arrivent d'un pays avec beaucoup de personnes infectées, ils doivent éviter le contact direct avec des autres personnes, porter un masque et avoir des produits désinfectants pour les mains et les utiliser régulièrement.
- Maintenir un service de surveillance permanent pendant 14 jours et voir s'il y a des symptômes pendant sa présence dans le pays.
- Élaboration des matériels de publicité avec les mesures sanitaires à suivre en tout moment pour les mettre à disposition du personnel qui travaille aux bureaux et les guides qui travaillent face aux clients.

MESURES À IMPLÉMENTÉR PAR SECTEURS OPÉRATIONNELS EN TRANSGAVIOTA S.A.

1. Location de véhicules

- Il est obligatoire que tous les employés des centres de location de véhicules portent des gants et des masques jetables, durant le temps de service.
- Établir la distance interpersonnelle entre les employés et les clients (**2 mètres**) ainsi que parmi les clients durant le temps d'attente pour recevoir le service.
- Garantir la désinfection adéquate des clés, au moment de les rendre au client et aussi que ces clés soient rendues dans un sac sanitaire.
- Placer des signalisations avec les consignes d'hygiène et distance interpersonnelle à suivre par les clients dans le centre de location de véhicules.
- Augmenter profondément le nettoyage et la désinfection des véhicules à la fin du service de location, en faisant spéciale attention aux surfaces de contact fréquent.
- Placer des points de désinfection dans les centres de location de véhicules.
- Encourager l'utilisation des cartes de crédit pour éviter le contact avec des billets et des pièces.
- Actualiser les plans de nettoyage et désinfection existents en faisant spéciale attention à la fréquence du nettoyage, aux produits à utiliser et aux surfaces avec un contact plus fréquent telles que les poignées de portes.

2. Dans le bus

- Il est obligatoire que tous les chauffeurs portent un masque durant le temps de service.
- Établir des mesures pour garder la distance interpersonnelle aux moments de monter et descendre du bus pour éviter les agglomérations et pour garantir que les clients se ressentent en sécurité.
- Garantir l'existence des produits désinfectants à l'entrée du bus.
- Garantir la désinfection adéquate et fréquente des surfaces de contact.
- Augmenter profondément la fréquence du nettoyage et désinfection du bus à la fin de chaque service, en faisant spéciale attention aux filtres, aux barres d'appui, aux sièges, etc.
- Il est recommandable de maintenir dans le bus, avec la climatisation, une température entre les 23-26 °C.

MESURES À IMPLÉMENTER PAR SECTEURS OPÉRATIONNELS DANS LES MARINAS GAVIOTA.

- Il est obligatoire que le 100% de l'équipage de l'embarcation porte des gants et des masques jetables.
- Limiter la quantité de clients par embarcation.
- Placer des produits désinfectants pour les mains dans les embarcations.
- Désinfection adéquate et fréquente des surfaces de contact.
- Vérifier et garantir l'existence, fonctionnement et utilisation adéquate des incinérateurs.
- Garantir la formation correcte des employés permettant une participation active dans la surveillance épidémiologique et détection des symptômes du virus.
 - Faire une désinfection adéquate des embarcations à la fin de chaque service, c'est-à-dire du nettoyage et désinfection plus régulièrement et profondément.
 - Il faut avoir des points où les clients puissent accéder aux masques et aux produits désinfectants.
 - Augmenter la distance parmi les places existantes dans chaque section à bord.
 - Placer des signalisations avec des consignes d'hygiène et de distance interpersonnelle à suivre par les clients dans les espaces collectifs.

Pour les chambres et les embarcations de 'vie à bord':

- Il est obligatoire que les femmes de ménage portent des gants et des masques jetables.
- Parmi les articles de toilette pour les clients, il faut avoir des offres de produits désinfectants pour les mains.
 - Il faut renforcer le nettoyage de toute la chambre en faisant spéciale attention aux objets importants tels que la télécommande, le téléphone, la cafetière et les verres, si possible les mettre dans un sac sanitaire une fois désinfectés
 - Réduire le plus possible des éléments non essentiels dans les chambres tels que des coussins, des couvertures, des magazines ou des éléments décoratifs qui puissent devenir un risque inutile.



САНИТАРНЫЙ ПРОТОКОЛ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПОСЛЕ ВОЗОБНОВЛЕНИЯ ТУРИСТИЧЕСКИХ УСЛУГ РАБОТЫ С ТУРИСТАМИ ПОСЛЕ КОВИД-19

ТУРИСТИЧЕСКАЯ ГРУППА GAVIOTA S.A.

ВВЕДЕНИЕ

GRUPO DE TURISMO GAVIOTA S.A. как часть сектора туризма сталкивается с новой парадигмой после пандемии и изоляции изоляций. Пока вакцина будет найдена и всё вернётся в обычный режим нормальность; мы столкнёмся с новым сценарием, для которого мы уже подготовились.

В этой связи мы осуществили ряд мер, направленные на обеспечение качества и безопасности наших туристических услуг.

ОБЩИЕ МЕРЫ

- 1.** Принять крайние санитарно-гигиенические меры. Экстремальные гигиенические санитарные меры.
- 2.** Гарантировать Поддерживать физическую изоляцию между людьми.
- 3.** Требовать от поставщиков медицинские сертификаты медицинских сертификатов.
- 4.** Обновить существующие процедуры Обновление существующих процедур очистки и дезинфекции, делая упор, посредством акцентом в первую очередь на частоту уборки, а также на использованные продукты для использования.

5. Увеличить ежедневный контроль со стороны медицинского персонала, базирующегося в 100% во всех наших гостиничных услуг объектах.
6. Разместить таблички с основными правилами гигиены и изоляции, которые необходимо соблюдать клиентами при использовании любого общего пространства. используя некоторое общее пространство.
7. Внедрить ение технологические их меры мер для минимизации контакта работников с клиентами и клиентов с клиентами.
8. Убедиться, что дезинфицирующие средства для рук доступны и видимы. Наличие доступных и видимых дезинфицирующих средств для рук.
9. Обучить Обученить персонал на основе этого документа.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНЫ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА МЕРЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

1. Обучить всех с программой очистки и дезинфекции.У них должна быть программа по очистке и дезинфекции.
2. Обеспечить гигиенические точки с дезинфицирующими растворами для промывки рук во всех местах (*столовая, кухня, склады, офисы, ванные комнаты*).
3. Разместить таблички с основными правилами гигиены и изоляции, которые необходимо соблюдать рабочими, используя какое-то общее пространство.
4. Обязательное использование **NASOBUCO (масок и)** для всех работников во время транспортировки в отель с момента отравления к транспорту к центру, обеспечивая его смену масок каждые 3 часа максимум.
5. Использование перчаток и масок для 100% манипуляторов во время выполнения своих обязанностей.
6. Чистка сервисной посуды должна производиться сразу после его использования, устраняя остатки пищи при помощи горячей воды.
7. Постоянная проверка медконтроля обработчиков продуктов питания. (*Кухня, гастрономия владельца магазина*).
8. Постоянная и адекватная дезинфекция контактных поверхностей.
9. Установить расписание доступа в столовую, чтобы избежать скопления людей.
10. Разработка и реализация планов обучения на базе объектов преимущественно в:
 - Новые стандарты чистоты.
 - Соответствующее использование дезинфицирующих средств.
 - Надзор и контроль.
 - Правила личной гигиены.

МЕРЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИНЯТЫ ПО ОПЕРАТИВНЫМ ОБЛАСТЯМ В ОТЕЛЬ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ УСЛУГИ

1. приёмная

- Обязательное использование масок и одноразовых перчаток
- Установить безопасное расстояние между работниками и клиентами.
- Установить меры по разъединению во время регистрации и выезда, чтобы избежать скопление клиентов и чтобы гости чувствовали себя защищенными.
- Карты номеров должны быть дезинфицированы перед тем, как они будут переданы гостям и сотрудникам.
- Устранить доставку мокрых полотенец по прибытию.
- Поощрять и использовать кредитных карт, чтобы избежать использование банкнотов и монет.
- Разработать и внедрить стратегии по минимизации регистрации на территорию страны (*регистрация в аэропорту, во время трансфера, экспресс, частные и тому подобное*).
- Удаление ковров.
- Автоматическое открытие дверей или двери открываемых швейцаром.

2. Рестораны

2.1. "шведский стол" (*предлагаемые меры будут адаптированы к каждому объекту*).

- Использование масок и одноразовых перчаток является обязательным в 100% случаев для манипуляторов (*кухня и гастрономия*) во время выполнения своих обязанностей.
- Поместить диспенсеры с дезинфицирующими растворами на входе в рестораны.
- Заменить использование обычных пинцетов и машин для обслуживания клиентов за с помощью обслуживания официантами.
- Усилить использование Улучшение микро-кулинарии для предложения больше и, таким образом, предложение порционных блюд.
- Соблюдать расстояние между столами для обедов, а следовательно реорганизовать смены в случае необходимости в связи с объемом ресторана и/или расширением расписания.
- Устранить столы с более чем 6 местами
- Поощрять использование кулинарных шоу, чтобы исключить манипуляции с едой для клиентов.
- Оценка возможности и целесообразности замены и/или модификации сервиса завтрака, обеда и ужина в стиле буфет шведский стол за обедом и ужином к бранчу для увеличения сервисных площадей и таким образом минимизировать скопление людей.
- Постоянная и адекватная дезинфекция контактных и обрабатываемых поверхностей
- Проверка и гарантия существования, функционирования и надлежащего использования всех существующих санитарно-гигиенических точек на помещениях.

- На объектах, где объем заказчиков позволяет устранить шведский стол.
- Предложение более разнообразных приготовленных и менее сырых переработанных продуктов питания.
- Заменить тканевые салфетки одноразовыми, которыми можно будет манипулировать пинцетом., е и могут быть манипулирование пинцетом.

2.2. Рестораны по меню Специализированный

- Использование маски и одноразовых перчаток является обязательным в 100% случаев для манипуляторов (*кухня и гастрономия*) во время выполнения своих обязанностей.
- Увеличить количество горячих блюд, так как они означают меньший риск к инфекции вирусом.
- Предложение больше более разнообразных приготовленных блюд и меньше менее сырых переработанных продуктов питания
- Поместить диспенсеры с дезинфицирующими растворами на входе в рестораны.
- соблюдать расстояние между столами для обедов, а следовательно реорганизовать смены в случае необходимости в связи с объемом ресторана и/или расширением расписания.
- Заменить тканевые салфетки одноразовыми, которыми можно будет манипулировать пинцетом. Ликвидировать тканевые салфетки как одноразовые, которые будут обрабатываться пинцетом.
- Удалить меню и сообщить его в устной форме или показать его на экране телевизора на выбор клиента.

3. Комнаты

- Обязательное использование маски Nasobuco и одноразовых перчаток для зонального персонала горничных, которая взаимодействует с предметами , чистым или грязным постельным бельём в комнатах. (*официантки, супервайзеры, гардеробы, техники, технические службы, мини-бар поставщики и т.д.*)
- Среди удобств помещения, клиентам должны быть предложены дезинфицирующие средства.
- Уборка всего помещения должна быть усилена. Дезинфекция ключевых элементов, таких как пульт телевизора, телефон, кофеварка, стаканы, по возможности, поместить их в санитарные пакеты после дезинфекции
- Сократить как можно больше несущественных элементов в помещений, такие как подушки, журналы или декоративные элементы, которые представляют собой риск.
- Избегать использование исходящих номеров для назначения входящих, так, чтобы номера оставались пустыми не менее 24 часов после отъезда клиентов.
- Избегать назначения комнат для клиентов, так чтобы сохранить пустые комнаты как минимум 24 часа после отъезда клиентов .

4. Общие зоны

- Увеличить частоту и глубину очистки и дезинфекции мебели на 100% в общих помещениях.
- Гарантировать наличие мест. Должны быть места, где клиент может получить доступ к дезинфицирующим растворам.
- Увеличить расстояние между существующими местами в каждой общей зоне.
- Разместить таблички с основными правилами гигиены и изоляции, которые клиентам необходимо соблюдать, используя общим пространством.
- Разместить точки дезинфекции у входа в рестораны, бары, бунгало, лифты, общественные туалеты, спа, тренажерный зал и т.д.
- Поощрять использование естественной вентиляции там, где это возможно.

4.1. Лифты

- Очистка или дезинфекция лифтов не менее чем 3 раз в день Утром, днем, ночью.
- Определить максимальное количество людей, которые должны находиться внутри лифта. И отображать эту информацию в районе,
- У входа в лифты должен быть дозатор с гелем. дезинфицирующем раствором средством.

4.2. Спортзал

- Установить и гарантировать безопасность социального дистанцирования. Устанавливать и гарантировать дистанционное социальное удаление.
- Оборудование будет установлено на новом месте, гарантирующем социальное дистанцирование.
- Убедиться, что все оборудование дезинфицируется после каждого использования.
- Установить дезинфекционную станцию у входа. У входа есть дезинфекционная станция.
- Исключить такие мелкие предметы, как весы, коврики, веревки и т.д.
- Гарантировать сервис бутилированной воды. Предоставлять только услуги по обеспечению водой в бутылках.

4.3. SPA

- Установить дезинфекционную станцию у входа. У входа есть дезинфекционная станция.
- В зале ожидания SPA предлагается исключить журналы, декоративные элементы и убедиться, в том что расположение стульев и диванов должны находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между ними.
- На стойке регистрации SPA, убрать журналы, брошюры... рекламные и декоративные элементы.
- Регистратор SPA-салона должен носить перчатки и маску, а также иметь комплект очистки в его распоряжении, для ухода и дезинфекции зала.
- Отмечать на полу метки для обеспечения социальной дистанции, в соответствии с рекомендуемыми правилами.
- Ограничить услуги массажа, косметических процедур и парикмахерских услуг. Будет

использованы только водные объекты.

- Гарантировать сервис бутилированной воды.
- Обеспечить соответствие с социальным дистанцированием.
- В районе ванные комнаты / туалеты:
 - Отменить выдачу полотенец.
 - Отменить обслуживание шкафчиков.
 - Отменить выдачу халатов и шлепанцев.
 - Иметь дозаторы геля и бумажные полотенца на выходе из Зала.
 - Мусорные баки должны быть с педалями и иметь крышку.

4.4. Бассейны

- Рассчитать и управлять максимальной вместимостью различных бассейнов и соляриев, чтобы обеспечить социальное дистанцирование.
- Ежедневно дезинфицировать уйте гамаки.
- Проводить глубокую очистку.

4.5. Анимационные зоны

- Обеспечить ьте физическую дистанцию между сотрудниками.
- Установитье безопасное расстояние между стульями и столами.
- Избегатьая совместного использования микрофонова, выполнить протокол их очистки и дезинфекции. их.
- Гарантироватьуйте меры безопасности для открытых шоу.
- Делимитировать безопасное расстояние в выступлениях.
- Домашние животные не допускаются.
- Ограничить зоны безопасности в гардеробных.
- Поощрять октивный отдых на свежем воздухе.

МЕРЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИНЯТЫ В ОПЕРАТИВНЫХ ОБЛАСТЯХ РУКОВОДСТВОМ ТУРАГЕНТСТВА

Гавиота Турс во время предоставления услуг:

- Обязательное использование маскисобуко.(маска)
- Наличие дезинфицирующего раствора Переносные дезинфицирующие растворы для рук и контактных поверхностей, предпочтительно методом распыления, который облегчает быстроту, эффективность и непрерывность его нанесения.
- Установление минимального расстояния в 1 м от клиентов, чтобы избежать прямого контакта или обмена слюнными каплями с ними.

Передача клиентам при встрече следующей информации:

- Ознакомление с медицинскими мерами, принятыми в стране (*проинформировать их пункт за пунктом и правовые последствия, которые они могут нанести в случае их нарушения нарушать их*).
- Если клиенты они приехали из страны с высоким уровнем заражения, избегать прямого контакта с окружающими клиентами и использовать маску назобуко и растворы антисептики, обеспечивающие постоянную гигиену рук.
- Поддерживать постоянную бдительность в течение 14 дней, и быть внимательным к любому симптому, которые могут появляться во время пребывания в стране.
- Разработать рекламных материалов с указанием мер, которые необходимо принять в любое время и предоставить их в распоряжении для сотрудников офиса и для гидов перед клиентами.

МЕРЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИНЯТЫ ПО ОПЕРАТИВНЫМ ОБЛАСТЯМ В ТРАНСГАВИОТА С.А.

1. Прокат автомобилей Аренда

- Обязательное использование маски и одноразовых перчаток для работы в прокатных пунктах во время выполнения своих обязанностей.
- Визуально установите безопасное расстояние между работниками и клиентами (**2 метра**), а также между клиентами во время ожидания услуг.
- Гарантировать адекватную дезинфекцию ключей. При доставке их клиенту, ключи должны быть уложены в санитарные пакеты.
- Разместить таблички с основными правилами гигиены и изоляции, которые необходимо соблюдать клиентами в пункте проката.
- Усилить очистки и дезинфекции автомобилей и мотоциклов в конце аренды, с акцентом на местах частых контактов.
- Разместить пункты дезинфекции в прокатных помещениях.
- Поощрять использование кредитных карт, чтобы избежать использования банкнот и монет.
- Обновление существующих планов по очистке и дезинфекции с особым вниманием главным образом на частоте очистки, продукты используемые при очистке контактных поверхностей, таких как дверные ручки.

2. Автобус

- Обязательное использование Насобуко (**маски**) водителями во время их работы.
- Установить меры чтобы держать дистанцию при входе и выходе из автобуса, чтобы избежать скопления людей и чтобы клиенты чувствовали себя защищенными.
- Обеспечить наличие диспенсеров дезинфицирующими растворами при входе в автобус.
- Обеспечить постоянную и адекватную дезинфекцию контактных поверхностей.
- Усилить частоту и глубину очистки и дезинфекции автобусов в конце каждого сервиса, с акцентом на фильтры, поручни, сиденья, и т.д.
- В автобусах рекомендуется поддерживать температуру кондиционированного воздуха между 23 и 26°C.

МЕРЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИНЯТЫ В ОПЕРАТИВНЫХ РАЙОНАХ В MARINA GAVIOTA.

- Использование маски Nasobuco и одноразовых перчаток является обязательным для 100% членов экипажа.
- Ограничить количество клиентов на лодках.
- Разместить на лодках дозаторы с дезинфицирующими растворами.
- Постоянная и адекватная дезинфекция контактных поверхностей
- Проверять и гарантировать наличие ,функционирование и надлежащее использование мусоросжигательных печей.
- Обеспечить, чтобы работники были должным образом подготовлены к тому, чтобы позволить активное участие в эпидемиологическом надзоре и обнаружении вируса.
- Проводить адекватную дезинфекцию лодок по окончании каждой службы, что означает увеличение частоты и глубины очистки и дезинфекция.
- Должны быть места, где клиент может получить доступ к маскам и гелям и дезинфицирующим средствам, если потребуется.
- Увеличить расстояние между существующими местами в каждой зоне на борту.
- Разместить таблички с основными правилами гигиены и изоляции, которые необходимо соблюдать клиентами, используя любое некоторое общее пространство.

Для номеров на борту:

- Обязательное использование маски Nasobuco и одноразовых перчаток для официантов.
- Гости должны быть предложены среди удобств номеров гели и дезинфицирующие средства.
- Усилить уборку всего помещения, но сделать акцент на дезинфекции ключевые элементы, такие как телевидение, телефон и кофеварка, если возможно поместить их в санитарные мешки после дезинфекции.
- Сократить количество ненужных элементов в комнатах, таких как подушки, журналы, стеганые одеяла или декоративные элементы, которые представляют собой ненужные риски.