



PROGRAMA DE **BIOSEGURIDAD**  
PARA EL **CUIDADO AL CLIENTE**

Para Movich Hotels su salud y seguridad es la prioridad. Por ello hemos creado el programa **SAFE GUEST** el cual implementa **protocolos de bioseguridad para el cuidado al cliente**. Dichos protocolos cumplen los requisitos de higiene, desinfección y prevención exigidos por el Gobierno Nacional que buscan minimizar el riesgo de contagio de COVID-19 logrando que nuestras instalaciones sean espacios bioseguros.

Este programa se ha implementado en toda la cadena de servicio protegiendo a todos nuestros clientes (huéspedes, visitantes, colaboradores y proveedores) en todas nuestras instalaciones.

Los nuevos protocolos no alteran nuestra tradición de hospitalidad y servicio y buscan su tranquilidad al momento de visitarnos.



Gracias por siempre confiar en nosotros.  
**MOVICH, MAS QUE NUNCA SU HOGAR LEJOS DE CASA**

**BOGOTÁ**

**CARTAGENA**

**MEDELLÍN**

**CALI**

**PEREIRA**

**BARRANQUILLA**

# CERTIFICACIONES PARA TU SEGURIDAD

---

Estas certificaciones reconocen los protocolos implementados en nuestro programa SAFE GUEST como protocolos correctamente implementados lo que convierte a nuestras propiedades en hoteles 100% bioseguros, que ofrecerán la mejor atención y servicio, garantizando el cumplimiento de protocolos y procedimientos.



Bureau Veritas reconoce las buenas prácticas y cumplimiento de los más altos estándares de bioseguridad, garantizando la implementación de los protocolos establecidos para la prevención del COVID-19.



El MinCIT con el apoyo de ProColombia e Icontec, otorga esta certificación con el objetivo de generar confianza entre los viajeros y consumidores y minimizar los riesgos de contagio del virus e incentivar el turismo.

# PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD PARA EL CUIDADO AL CLIENTE





# NUESTROS COLABORADORES

- Capacitamos constantemente a nuestros colaboradores en temas de seguridad, higiene y desinfección.
- Tomamos al ingreso y periódicamente su temperatura
- Desinfectamos al ingreso su calzado y elementos personales
- Reestructuramos sus turnos de trabajo.
- Lavamos y desinfectamos su uniformes terminado cada turno.
- Garantizamos que el uso de los uniformes sea únicamente dentro de las instalaciones.
- Exigimos el constante lavado de manos (cada 60 minutos) y el uso de gel antibacterial.
- Implementamos medidas para el correcto y constante uso de los elementos de protección personal.
- Reforzamos el correcto uso de elementos de protección personal fuera de las instalaciones.
- Incentivamos a los colaboradores a quedarse en casa si presentan síntomas.



# DESINFECCIÓN Y PREVENCIÓN

- Al ingresar realizamos desinfección de calzado y elementos personales.
- Desinfectamos el equipaje con máquinas pulverizadoras.
- Cada uno de nuestros huéspedes recibirá un kit de sanidad para su uso.
- Implementamos mamparas en nuestras recepciones.
- Eliminamos y/o reubicamos accesorios decorativos.
- Minimizamos el uso de papel y digitalizamos la información que puede requerir en su visita, facilitando su acceso
- Desinfectamos por termonebulización habitaciones, ambientes y espacios.
- Usamos desinfectantes acreditados por las autoridades colombianas.



# PROCESOS DE CALIDAD E HIGIENE

- Desinfectamos profundamente habitaciones con higienización de textiles, mobiliario, cortinas y alfombras.
- Mejoramos los protocolos de limpieza para desinfectar constantemente áreas comunes y superficies de alto contacto.
- Implementamos protocolos de mantenimiento y desinfección de los sistemas de aire acondicionado.
- Rediseñamos nuestro servicio de desayuno y room service.
- Reemplazamos los buffet de auto servicio con una variedad de comida sin contacto.
- Reforzamos practicas de seguridad alimentaria y de servicio de alimentos.
- Implementamos protocolos de limpieza y desinfección a los vehículos (Shuttle y transporte especial)
- Damos uso y manejo seguro a productos químicos.



# PROCESOS DE CALIDAD E HIGIENE PROVEEDORES

- Reprogramamos los turnos de entrega de insumos para evitar aglomeraciones.
- Desinfectamos (con diferentes procesos según el insumo) la mercancía entregada antes de recibirla directamente.
- Delimitamos los espacios en los que los proveedores pueden estar.
- Restringimos el ingreso a visitantes a las áreas administrativas del hotel.
- Respetamos el distanciamiento social de 2m.
- Tomamos la temperatura de todos los proveedores de insumos que visitan las instalaciones.
- Exigimos el uso de tapabocas, lavado de manos y desinfección de calzado.



# MEDIDAS DE CONTROL

- Instalamos una terminal desatendida (autogestión) por hotel en el ingreso principal de cada propiedad, la cual lee cédulas y/o pasaportes, toma la temperatura y toma una foto de las personas que ingresen al hotel, generando reportes y alertas en caso de registrar una temperatura superior a 38 °C.
- Promovemos el constante lavado de manos (cada 60 minutos).
- Instalamos dispensadores de gel antibacterial y fomentamos su uso.
- Reforzamos la señalización en todos nuestros espacios.
- Implementamos practicas de distanciamiento social respetando los 2m de distancia.
- Promovemos el correcto y constante uso de elementos de protección personal.
- Reforzamos las auditorias internas para asegurar el cumplimiento de los protocolos.
- Disponemos de espacios para aislamiento de personas con síntomas positivos de Covid-19.

Todos nuestros huéspedes y visitantes deben cumplir con estos protocolos garantizando así el bienestar propio y el de los colaboradores.



# AFORO Y SERVICIOS

- Limitamos las capacidades máximas en nuestros espacios.
- Adaptamos la prestación de servicios según restricciones del Gobierno Nacional.
- Modificamos las normas para el correcto uso de nuestros ambientes.
- Señalizamos normas y mantenemos el distanciamientos social.
- Minimizamos el uso de papel digitalizando información y facilitando su acceso.



# AFORO Y SERVICIOS PARA EVENTOS

- Reducimos el aforo de nuestros salones de eventos dando cumplimiento a los protocolos de distanciamiento social.
- Implementamos en las estaciones de café utensilios biodegradables de un solo uso y sistemas de dispensación de bebidas de bajo contacto.
- Eliminamos las opciones de buffet y el servicio de alimentación siempre será a la mesa.
- Exigimos el uso del tapabocas y desinfección de calzado previo al ingreso así como el constante lavado de manos.
- Realizamos durante el evento desinfección permanente en baños y zonas de alto contacto.
- Desinfectamos los salones en el intermedio y al terminar cada evento.
- Desinfectamos y/o cambiamos equipos audiovisuales al momento de su uso.



# SERVICIOS PARQUEADERO

- Prescindimos del servicio valet parking o parqueo asistido a los visitantes.
- Eliminamos el contacto con objetos de visitantes. En caso de hacerlo desinfectaremos las manos inmediatamente.
- Realizamos desinfección de las llantas del vehículo.
- Permitimos el ingreso al parqueadero únicamente al conductor tomando su temperatura y registrando su ingreso.
- Solicitamos a los visitantes que parken sus vehículos distanciados un vehículo de por medio.
- Realizamos controles de seguridad de rutina al ingreso y salida de cada vehículo.
- Informamos y respetamos la distancia de 2 metros entre personas así como el uso de tapabocas durante la visita.

# CUIDADO Y RESPETO

## TU PROTECCIÓN ES EL CUIDADO DE TODOS



Permita la desinfección de sus zapatos y equipaje



Permita la toma de temperatura



Haga uso del gel antibacterial y lave sus manos constantemente



Porte siempre tapabocas bien puesto



Asegure el distanciamiento social



Respete la señalización implementada



Cumpla con las capacidades máximas establecidas



Reporte sus síntomas a tiempo



Siga las recomendaciones de nuestro personal

Todos nuestros huéspedes y visitantes deben cumplir con estos protocolos garantizando así el bienestar propio y el de los colaboradores.  
\*En caso de que el Huésped con reserva confirmada presente síntomas, disponemos de espacios y habitaciones para pasar cuarentena.