

NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCESO AL HOTEL POR COVID 19

Por la seguridad y salud de clientes y trabajadores estas normas serán de obligado cumplimiento:

- (1) Para acceder a las instalaciones el cliente debe mantener una distancia de seguridad mínima de 1 metro, el acceso debe hacerse de forma individual, y será necesario desechar o esterilizar el material que provenga de la calle, así como la higienización de las manos con agua jabonosa y geles hidroalcohólicos cada vez que se entre de la calle o que se acceda a la zona de desayunos y/o restaurante.
- (2) El establecimiento pone a disposición de los clientes un esterilizador con tecnología UV-C-OZONO para la desinfección de la documentación imprescindible para el check-in, así como los objetos personales, mascarillas, tarjetas llave cada vez que se entre de la calle.
- (3) La medida de desinfección individual de documentos implicará un retraso del trámite durante el check-in, por lo que dicho proceso sufrirá un recorte de horario, y no se atenderá durante el horario de restaurante. (14:00-16:00) - (21:00-23:00).
- (4) La mascarilla será obligatoria en todas las estancias comunes del hotel, a excepción de la mesa del restaurante y del desayuno, donde el cliente deberá guardarla en el interior de sus pertenencias, para no dejarla apoyada en la mesa.
- (5) Las estancias comunes del hotel quedaran restringidas para uso exclusivo del huésped del hotel.
- (6) El establecimiento dará facilidades para modificar las reservas o cambios de fecha incluso fuera del plazo recogido en la "política de cancelación estándar", siempre que sea por motivos de salud relacionados con el "coronavirus", y en tal caso, la reserva pasará a regirse por las "políticas del régimen no reembolsable" recogidas en nuestra web.
En ningún caso serán atendidos los cambios de fecha de los clientes que irresponsablemente se presenten en el establecimiento a sabiendas de tener síntomas.
- (7) Todos los clientes del hotel, deberán realizar un control de temperatura individual durante el check-in, que tendrá que ser superado sin síntomas febriles para poder acceder a las instalaciones.
- (8) En caso de no superar dicho control de temperatura individual, el establecimiento ejercerá su derecho de admisión por motivos de salubridad. Las personas que hayan tenido un contacto cercano, serán considerados "clientes de alto riesgo" para el resto de los huéspedes y trabajadores del establecimiento, por lo que se les restringirá el acceso a las instalaciones y deberán correr con todos los gastos contratados durante su estancia.
- (9) Todas nuestras instalaciones son desinfectadas del modo tradicional con productos antisépticos y desinfectantes con alto contenido alcohólico y desodorizadas con ozono para mantener una seguridad higiénica de mayor confianza para nuestros clientes

Si detecta síntomas entre 15 días antes de su viaje e incluso hasta el mismo día del viaje, por favor, AVISE AL HOTEL CON ANTELACIÓN SUFICIENTE Y NO SE PRESENTE DIRECTAMENTE.

Las irresponsabilidades que pongan en peligro al resto de huéspedes, trabajadores y usuarios del restaurante o spa, serán sancionados con la normativa interna vigente y los protocolos públicos de salud que imponga en cada momento el Gobierno del Estado Español.

La Dirección



NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCESO AL RESTAURANTE POR COVID 19

Por la seguridad y salud de clientes y trabajadores estas normas serán de obligado cumplimiento:

- (1) Para acceder a las instalaciones el cliente debe mantener una distancia de seguridad mínima de 1 metro, el acceso debe hacerse de forma individual, y será necesario desechar o esterilizar el material que provenga de la calle, así como la higienización de las manos con agua jabonosa y geles hidroalcohólicos cada vez que se entre de la calle/terrazza .
- (2) El establecimiento pone a disposición de los clientes un esterilizador con tecnología UV-C-OZONO para la desinfección de la documentación imprescindible para el check-in, así como los objetos personales, mascarillas, tarjetas llave cada vez que se entre de la calle.
- (3) La medida de desinfección individual de objetos personales implicará un retraso del trámite durante de la atención de la reserva, por lo que se recomienda al cliente acudir al establecimiento entre 10 y 15 min antes de la hora a la que tenga reservada la mesa para que puedan atenderle a la hora reservada y así evitar retrasos.
- (4) La mascarilla será obligatoria en todas las estancias comunes del hotel, a excepción de la mesa del restaurante y del desayuno, donde el cliente deberá guardarla en el interior de sus pertenencias, para no dejarla apoyada en la mesa.
- (5) Las estancias comunes del hotel quedaran restringidas para uso exclusivo del huésped del hotel, quedando a disposición de los clientes del restaurante únicamente los baños ubicados al lado de la recepción.
- (6) Las reservas del restaurante se llevarán a cabo en horarios controlados con delimitación de 15 min entre ellas para evitar aglomeraciones de clientes en un mismo espacio.
- (7) El establecimiento dará facilidades para modificar las reservas o cambios de fecha incluso fuera del plazo recogido en la "política de cancelación estándar", siempre que sea por motivos de salud relacionados con el "coronavirus", y en tal caso, la reserva pasará a regirse por las "políticas del régimen no reembolsable" recogidas en nuestra web.
En ningún caso serán atendidos los cambios de fecha de los clientes que irresponsablemente se presenten en el establecimiento a sabiendas de tener síntomas.
- (8) El establecimiento solicitará una medida de garantía (tarjeta de crédito + fecha de caducidad) al titular de la reserva para evitar los "no show" en este periodo de excepcionalidad derivado de covid 19.
- (9) Todos los clientes del restaurante, deberán realizar un control de temperatura individual, que tendrá que ser superado sin síntomas febriles para poder acceder a las instalaciones.
- (10) En caso de no superar dicho control de temperatura individual, el establecimiento ejercerá su derecho de admisión por motivos de salubridad. Las personas que hayan tenido un contacto cercano, serán considerados "clientes de alto riesgo" para el resto de los huéspedes y trabajadores del establecimiento, por lo que se les restringirá el acceso a las instalaciones y deberán correr con los gastos ocasionados recogidos según la política recogida en la web : www.lasmayas.es en el apartado " Condiciones generales".
- (11) Todas nuestras instalaciones son desinfectadas del modo tradicional con productos antisépticos y desinfectantes con alto contenido alcohólico y desodorizadas con ozono para mantener una seguridad higiénica de mayor confianza para nuestros clientes

Si detecta síntomas entre 15 días antes de su viaje e incluso hasta el mismo día del viaje, por favor, AVISE AL RESTAURANTE CON ANTELACIÓN SUFICIENTE Y NO SE PRESENTE DIRECTAMENTE

Las irresponsabilidades que pongan en peligro al resto de huéspedes, trabajadores y usuarios del restaurante, serán sancionados con la normativa interna vigente y los protocolos públicos de salud que imponga en cada momento el Gobierno del Estado Español.

La Dirección

