

# FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

**NOMBRE DEL HOTEL:**

**FECHA:**

<b>VERIFICACIÓN</b>			
<b>1. RECEPCIÓN</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
1.1. En la entrada del hotel, se realizan los controles de temperatura al huésped.			
1.2. Dispensador de Gel antibacterial en el área de Recepción, Lobby y Concierge.			
1.3. El personal de recepción usa el equipo de protección personal: cubreboca, máscara protectora.			
1.4. Los Bell Boys usan equipo de protección personal: cubre boca, máscara protectora y guantes.			
1.5. Valet Parking usan cubre boca, máscara protectora y guantes.			
1.6. Está identificada el área para desinfección de equipaje y se lleva a cabo.			
1.7. Se cuenta con stock de cubrebocas para huéspedes y colaboradores.			
1.8. Se observa la limpieza continua en las áreas, equipo y mobiliario de Recepción, Lobby, Concierge			
1.9. Son visibles los recordatorios de salud, higiene y distanciamiento físico.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>2. HABITACIONES DE HUÉSPEDES (AMA DE LLAVES)</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
2.1. El Hotel usa productos certificados para limpieza y desinfección.			
2.2. Las habitaciones se mantienen limpias y desinfectadas: cocinetas, mobiliario, control remoto, teléfonos, despertadores, paneles de control de temperatura, utensilios eléctricos, apagadores y manijas de cajones, puertas baños, muebles y ventanas, caja de seguridad etc..			
2.3. Ama de Llaves y camaristas usan equipo de protección personal: cubrebocas, máscara protectora y guantes.			
2.4. En los carritos de limpieza se incluye gel antibacterial.			
2.5. Las habitaciones cuentan con gel antibacterial.			
2.6. Los carritos de limpieza se mantienen limpios y desinfectados.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>3. DISTANCIAMIENTO FISICO, SALUD E HIGIENE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
3.1. Es visible la indicación para el uso del elevador (2 personas si no son de la misma familia).			
3.2. Son visibles los recordatorios con las medidas preventivas de salud e higiene. (Español-Inglés)			
3.3. Se proporciona información en video y audio en habitaciones y elevadores recordando las medidas sanitarias e higiene personal.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>4. ÁREAS PÚBLICAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
4.1. Se ha colocado gel antibacterial en áreas estratégicas: recepción, concierge, fuera de elevadores, lobbies, spa, baños públicos, gimnasio, etc.			
4.2. Áreas comunes limpias y desinfectadas.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>5. ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
5.1. El mobiliario y la capacidad del área está establecido de acuerdo al protocolo de distanciamiento físico (1.80 m).			
5.2. En las mesas se incluyen los recordatorios de distanciamiento físico.			
5.3. Los cocineros de buffets y meseros usan cubre bocas y guantes, adicional al equipo de trabajo obligatorio.			
5.4. El personal de recepción usa cubrebocas y guantes.			
5.5. Limpieza y desinfección de pódiums, estaciones de servicio, carros de servicio, estaciones de bebidas, mostradores, pasamanos, bandejas, mesas de comedor, barras de bar, taburetes, sillas, contenedores, cocinas, etc.			
5.6. Se utilizan menús de un solo uso o plastificados y se sanitizan. Salsas y condimentos se sirven individuales si el comensal lo solicita.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>6. PISCINA, SPA Y GIMNASIO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
6.1. El mobiliario de Piscina está de acuerdo a la separación indicada en el protocolo (1.80 m)			
6.2. EL Spa y Gimnasio cumplen con la capacidad indicada en el protocolo (de 50%).			
6.3. El staff de Piscina, Spa y Gimnasio usan el equipo de protección personal: mascara protectora.			
6.4. Limpieza y desinfección en las áreas de Piscina, Spa y Gimnasio, así como el mobiliario, equipamiento, recepción.			
6.5. La piscina cumple con los parámetros indicados de cloro (comprobación área de mantenimiento 3 veces al día).			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>VERIFICACIÓN</b>			
<b>7. LAVANDERÍA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
7.1. El personal de lavandería usa el equipo de protección personal: cubrebocas, guantes y mascara protectora.			
7.2. Sábanas y toallas lavarlas a alta temperatura. (60° C) así como garantizar productos adecuados para desinfección de blancos.			
7.3. Ropa sucia será embolsado en la habitación de huéspedes para eliminar el exceso de contacto mientras se transporta a la lavandería.			
7.4. Todos los cestos se desinfectarán después de vaciar su contenido para garantizar la inocuidad.			
7.5. El transporte de lavandería será sanitizado antes y después de cada carga y descarga de blancos.			
7.6. Todo el personal de lavandería deberá contar con todos los productos básicos de protección: cubrebocas, guantes y careta protectora			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DE HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>8. MANTENIMIENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
8.1. Aires acondicionados, ventiladores y áreas públicas limpias y sanitizadas. Cambio de filtros frecuente en aire acondicionado.			
8.2. El personal de mantenimiento usa equipo de protección personal: cubrebocas, guantes y máscara protectora.			
8.3. El proveedor usa cubrebocas, guantes y se le provee de gel antibacterial.			
8.4. Se sanitiza la mercancía que se recibe.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**



## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>9. SEGURIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
9.1. Filtro sanitario instalado para colaboradores.			
9.2. Se toma la temperatura en la entrada y salida a todo el personal.			
9.3. Todo el personal usa mascarilla y guantes.			
9.4. Utilizan gel antibacterial para el personal y recomendación de lavado de manos con agua y jabón frecuente, al menos cada hora o antes si es necesario.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>10. RECURSOS HUMANOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
10.1. Llevan a cabo campaña permanente de lavado de manos, desinfección y distanciamiento social.			
10.2. Se Instaló filtro sanitario en las entradas del personal.			
10.3. Se toma la temperatura a la llegada y salida de todo el personal.			
10.4. Información en todas las áreas del personal en relación al protocolo de salud, higiene y distanciamiento social.			
10.5. Transporte de personal desinfectarlo antes y después de su ruta.			
10.6. Hacen la recomendación a su personal utilizar las mismas medidas de higiene, salud en casa.			
10.7. Se utiliza Gel antibacterial con base de alcohol mayor al 60% a todo el personal antes de ingresar al hotel y al salir.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**

## FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DE HOTELES EN SINALOA

<b>NOMBRE DEL HOTEL:</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN</b>			
<b>11. TRANSPORTE DE HUÉSPEDES</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
11.1. La van/vehículo cumple con la capacidad de pasajeros indicada en el protocolo -4 personas Van, en vehículo más grande, uno si y uno no-, y distanciamiento físico limitado a un pasajero por línea.			
11.2. Los choferes y bellboys usan máscara protectora y llevan gel antibacterial en sus unidades.			
<b>TOTAL</b>			
<b>OBSERVACIONES:</b>			

**NOTA IMPORTANTE: NO MODIFICAR INFORMACIÓN DE ORIGEN.**