

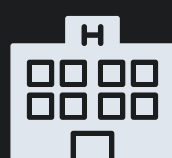
# Clean Stay

Protocolo Interno Covid-19 (V.01)

EM CONFORMIDADE COM AS ORIENTAÇÕES DE ENTIDADES OFICIAIS  
SUJEITO A ALTERAÇÃO A QUALQUER MOMENTO, SEM AVISO PRÉVIO



## À chegada ao hotel



Tapete de desinfeção

Uso obrigatório de máscara nas zonas públicas

Apelo comportamentos de mitigação

## Na receção & lobby



Check-in desmaterializado

Chaves quartos desinfetadas

Terminais pagamento contactless/desinfetados após o uso

Termómetro disponível, a pedido

Pré check-out

Respeito pelo distanciamento social

## Quartos



Quarentena de 24 horas

Selo "Clean and Safe": indica que, além da limpeza, os itens/locais de toque frequente (a) foram desinfetados

Troca de roupa de cama e banho a cada 3 dias ou somente a pedido

Limpeza diária é assegurada ao indispensável, a não ser que o cliente não o pretenda

(a) interruptores, comandos, puxadores, cofre, mini-bar, torneiras, mesas, cadeiras, dispensador de amenities

## O pequeno-almoço



Pequeno almoço no restaurante servido à mesa

Cumprimento do distanciamento físico

Opção: pequeno-almoço continental no quarto. Serviço gratuito\*

## Reuniões & Eventos



Capacidade ajustada para as regras de distanciamento físico

Caixa para colocação de itens a desinfetar (comandos, canetas, extensões...)

Garrafas de água de uso individual

Selo id "Clean and Safe": além de limpeza, os itens/locais de toque frequente (b) foram desinfetados

(b) - interruptores, comandos, puxadores, mesas, cadeiras

## Piscina exterior



Serviço disponível (Junho-Setembro)

Balneários indisponíveis

Serviço de toalhas suspenso

Respeito pelo distanciamento

\* Sujeito a marcação e disponibilidade

# Clean Stay

Protocolo Interno Covid-19 (V.01)

EM CONFORMIDADE COM AS ORIENTAÇÕES DE ENTIDADES OFICIAIS  
SUJEITO A ALTERAÇÃO A QUALQUER MOMENTO, SEM AVISO PRÉVIO

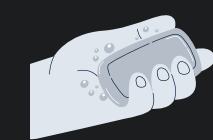


## Procedimentos gerais



Dispensadores de solução à base de álcool e toalhetes desinfetantes em espaços públicos do hotel

Desinfecção frequente de superfícies de uso comum com solução à base de álcool ou lexívia ou com recurso a outros métodos de esterilização como luz UVC ou ozonização



Restaurante:

Mesa só é posta à chegada do(s) cliente(s)

Serviço buffet indisponível



Staff:

Formação e consciencialização para comportamentos de redução de risco

Uso obrigatório de máscara e outros equipamentos de proteção adequados às funções

Auto-monitorização diária de temperatura

Disponibilização para clientes e staff de informação sobre precauções básicas de prevenção e controlo da COVID-19

Protocolo de limpeza e housekeeping conforme recomendações da DGS

Arejamento frequente e ventilação de espaços

Cumprimento normas DGS para plano de atuação perante casos suspeitos