



HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

ÁREAS PÚBLICAS

PRÉ-CHEGADA:

Formalidades: Para os nossos hóspedes pré-reservados, todas as formalidades de check-in serão concluídas online, sempre que possível, de forma a reduzir o contacto e o tempo na Receção.

ENTRADA:

EPI's para bagageiros: os nossos e bagageiros usarão EPI's conforme exigido pela autoridade de saúde.

Desinfecção das mãos: incentivamos a desinfecção obrigatória das mãos à chegada., providenciando desinfetante manual.

Hóspedes: em caso suspeito de Covid-19 dispomos de termómetros sem toque para verificação da temperatura. Os hóspedes que apresentarem uma temperatura superior a 37°C serão educadamente encaminhados para o hospital / instalação médica mais próxima. Dispomos de uma área de isolamento/quarentena designada no hotel, caso o hóspede não possa ser transferido para um hospital / instalação médica de imediato.

Desinfecção de Bagagem: solicitaremos a aprovação dos hóspedes para desinfetar o exterior da bagagem do hóspede com um desinfetante apropriado, garantindo que a bagagem permanece fechada / selada. Teremos cuidado ao lidar com bagagens feitas de couro / tecidos delicados. Os carrinhos de bagagem serão desinfetados a cada 4 horas.

Fornecimento de EPI's aos hóspedes na chegada: forneceremos máscaras como exigido pela autoridade de saúde, caso os hóspedes ainda não tenham as suas, por um pequeno custo.

SERVIÇOS DE RECEÇÃO E CONVIDADOS:

EPI's para rececionistas e porteiros: conforme estipulado pela autoridade de saúde, os colaboradores usarão equipamentos individuais de proteção.

Distanciamento social: colocaremos marcações discretas mas visíveis no chão para manter o distanciamento social. Os nossos colaboradores observarão o distanciamento social enquanto procedem ao check-in e check-out ou executam outras tarefas.

Desinfecção das mãos: o desinfetante para as mãos estará prontamente disponível para os nossos hóspedes e clientes. O desinfetante para as mãos estará disponível para os colaboradores atrás do balcão da receção.

Higienização do equipamento: as áreas de contacto com frequência serão



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

desinfetadas regularmente, por exemplo, telefones, cartões-chave, terminais de pagamento, canetas, balcões e divisórias em acrílico.

Interações sem contacto: incentivaremos as opções de pagamento sem contacto e os recibos por e-mail. Os terminais de pagamento serão desinfetados antes e depois de cada transação.

Cartões-chave: desinfetaremos os cartões recolhidos com desinfetante apropriado.

ELEVADORES:

Distanciamento social: colocaremos sinalização clara neste espaço para evitar a superlotação nos elevadores.

Higienização: higienizaremos áreas de pontos de contacto frequente, principalmente botões operacionais, com desinfetante apropriado.

Desinfecção das mãos: disponibilizaremos um desinfetante para as mãos ao lado dos elevadores.

QUARTOS DE HÓSPEDES:

EPI's para Empregadas de Limpeza: todas as empregadas de limpeza usarão equipamentos de proteção individual exigidos pela autoridade de saúde.

Serviço de limpeza: o nosso serviço de limpeza continuará diariamente e pode ser efetuado em horários flexíveis para minimizar a exposição de pessoa para pessoa.

Roupa de Cama e Toalhas: as nossas roupas serão manuseadas com extremo cuidado para prevenir a potencial contaminação gerada por aerossóis. A roupa usada será lavada a um mínimo de 70°C por pelo menos 25 minutos.

Desinfecção do quarto: as áreas em contacto com frequência serão desinfetadas regularmente (telefone, comando de televisão e as capas removíveis de silicone, maçanetas das portas, janelas, roupeiros, autoclismo, torneiras, controlo do chuveiro, interruptores da luz, controlo de ar condicionado, secador de cabelo, porta do minibar, diretório, carta de *room service*, cofre, etc.). Usaremos um conjunto limpo e novo de panos de microfibra para cada quarto para evitar contaminação cruzada.

Utensílios: a louça suja será removida dos quartos e processada pela nossa equipa de limpeza. Itens sujos serão limpos em máquinas de lavar-louça eficientes, em lavagens de 82 ° C.

Aspiradores: substituímos os aspiradores de pó normais pelos aspiradores de filtro de água.

Cestos do lixo: desinfetaremos os cestos do lixo com um desinfetante apropriado.

Ventilação: cada vez que um quarto é utilizado, garantiremos que o mesmo é



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

ventilado com ar natural, abrindo as janelas.

Mobiliário: desinfetaremos todo o mobiliário do quarto periodicamente.

LOBBY, BUSSINESS CENTER, CASAS DE BANHO, HEALTH CLUB E PISCINAS ETC:

EPI's para colaboradores em áreas públicas: os nossos colaboradores utilizarão os equipamentos de proteção individual exigidos pela autoridade de saúde. O uso dos EPI's será encorajado pela nossa direção e os nossos supervisores monitorizarão o uso adequado dos mesmos. Os EPI's serão substituídos e higienizados conforme necessário.

Distanciamento social: reorganizaremos o mobiliário de forma a incentivar o distanciamento social adequado.

Higienização: higienizaremos todos os pontos de contato com frequência (telefones, carregadores de telefone, cadeiras, braços, mesas, corrimãos, maçanetas, assentos de sanita / autoclismo, fraldários).

Casas de banho: em alternativa aos secadores de mãos colocaremos à disposição toalhetes descartáveis para a secagem das mãos e caixotes do lixo com tampa e pedal de abertura.

Mobiliário macio: o nosso mobiliário macio (sofás e cadeirões) será desinfetado periodicamente.

Business Center: garantiremos que haverá espaço suficiente entre as mesas de trabalho e também limitaremos o número de clientes com acesso ao *business center*. Será efetuada uma desinfecção regular das mesas, cadeiras, equipamentos e outros pontos de contato frequente.

Health Club, piscina interior e ginásio: para a proteção dos nossos hóspedes, estes serviços encontram-se temporariamente indisponíveis.

Piscina exterior: o acesso à piscina exterior é reservado aos hóspedes do hotel (a pernoitar no hotel). Garantiremos a desinfecção das espreguiçadeiras entre utilizações e o distanciamento das mesmas em conformidade com as diretrizes da autoridade de saúde.

RESTAURANTE E BAR:

EPI's para empregados de mesa e barmen: os nossos colaboradores usarão equipamentos de proteção individual conforme exigido pela autoridade de saúde.

Desinfecção das mãos: a desinfecção obrigatória das mãos será mandatória para os



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

nossos colaboradores. O desinfetante para as mãos estará prontamente disponível para os colaboradores na área de serviço.

Distanciamento social na entrada: solicitaremos aos nossos clientes que mantenham do distanciamento social.

Distanciamento social no Restaurante: reduziremos o número de mesas para manter normas de distanciamento social. O número de lugares por mesa será reduzido para metade e em alguns casos, as cadeiras serão colocadas em ziguezague para evitar que os clientes estejam frente a frente. As mesas serão adequadamente afastadas e os empregados aplicarão as devidas distâncias.

Roupa de mesa: a nossa roupa de mesa será trocada depois de cada cliente terminar a sua refeição e higienizada de acordo com nossos padrões de higiene.

Individuais: os nossos individuais serão trocados e desinfetados após cada utilização.

Os guardanapos de papel descartáveis podem ser fornecidos como alternativa, quando solicitados. As mesas e os braços das cadeiras serão desinfetados regularmente.

Estilo de Serviço: forneceremos exclusivamente serviço 'A La Carte' para almoço e jantar. O pequeno-almoço pode ser servido no quarto ou em estilo buffet, inacessível.

Galheteiros de sal e pimenta: removeremos os galheteiros de sal e pimenta e de qualquer outro condimentos e serão oferecidos em embalagens individuais.

Menus: substituiremos os nossos menus convencionais por menus de plástico para cumprir os padrões de higiene.

Segurança Alimentar / HACCP: continuaremos a cumprir com as mais rigorosas e boas práticas de higiene em todas as áreas do hotel. Procederemos à ventilação natural do restaurante após cada período de refeição.

REFEIÇÕES NO QUARTO (ROOMSERVICE):

EPI's para empregados de mesa: os nossos empregados de mesa usarão equipamentos de proteção individual conforme exigido pela autoridade de saúde.

Entrega / Recolha: minimizaremos a exposição/contacto entre empregado e hóspede nos quartos o máximo possível permitindo a entrega sem contato. O hóspede poderá deixar as mesas / bandejas fora do quarto após solicitar a sua recolha. Todos os alimentos deverão estar cobertos.

Desinfeção das mãos: a desinfeção das mãos é obrigatória antes / depois da entrega de um *room service*.

Segurança Alimentar / HACCP: continuaremos a cumprir com as mais rigorosas e



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

boas práticas de higiene em utensílios como galheteiros de sal e pimenta, caixas quentes, bandejas, etc.

REUNIÕES E EVENTOS:

EPI's para empregados de mesa e rececionistas: os nossos colaboradores usarão equipamentos de proteção individual conforme exigido pela autoridade de saúde.

Desinfecção das mãos: serão providenciados dispensadores com desinfetante de mãos em frente às salas de reunião para a desinfecção obrigatória das mãos. O desinfetante para as mãos estará disponível para os funcionários na área de serviço.

Distanciamento Social: reduziremos a ocupação das salas de acordo com as normas de distanciamento social, seguindo a recomendação de colocação de lugares com 2 metros de distância.

Serviço F&B: forneceremos alimentos e bebidas servidos e em porções individuais. Aplicaremos o distanciamento social enquanto os hóspedes estiverem na fila para obterem alimentos e bebidas quentes / frias. Não será oferecido qualquer serviço de self-service.

Materiais: todas as canetas / lápis e materiais serão desinfetados após cada reunião.

Higienização da sala de reunião: higienizaremos todos os pontos de contato com maior frequência (telefones, projetores, controle remoto, maçanetas de portas / guarda-roupas, interruptores de luz, tomadas elétricas, cadeiras e braços de cadeira, flipcharts e marcadores, etc.)

Ventilação: será assegurada a ventilação com ar natural e a manutenção dos sistemas de ventilação.

Resíduos: Forneceremos um caixote do lixo com pedal e forro plástico.

ÁREAS DE SERVIÇO

GERAL:

Sintomas COVID-19: qualquer colaborador que sofra de dor de garganta, tosse seca, falta de ar, fadiga, deverá dirigir-se para a área de isolamento especificamente criada para esse efeito e entrar em contato com a Saúde 24.

Desinfetante para as mãos: os nossos colaboradores usarão desinfetante para as mãos quando registam a entrada e a saída do serviço no relógio de ponto.

Distanciamento social: os nossos colaboradores serão instruídos para não se reunirem em conversas desnecessárias e aplicarem os regulamentos de distanciamento social.



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

Equipamentos de proteção individual EPI's: os colaboradores receberão os EPI's conforme as diretrizes da autoridade de saúde local. As chefias monitorizarão o uso adequado dos EPI's.

Refeitório: instalado num espaço amplo, com lugares marcados, para assegurar o distanciamento social entre colaboradores.

Vestiários: para além dos 2 vestiários existentes criaremos mais 2 espaços para o efeito, de forma a promover o distanciamento social.

Troca de uniforme: os uniformes limpos serão fornecidos a todos os colaboradores no início de cada turno.

Uniformes usados: os uniformes usados serão entregues na Lavandaria após a mudança.

Roupas e pertences pessoais: esses itens serão mantidos dentro dos cacifos dos colaboradores.

Limpeza de sapatos: os sapatos usados dentro do hotel serão limpos todos os dias. A sola dos sapatos será limpa e desinfetada nos tapetes de desinfecção assim que os colaboradores entram no hotel.

Distanciamento social: escalonaremos os turnos dos colaboradores para reforçar o distanciamento social entre colegas e departamentos. Todos os colaboradores cumprirão os 2 metros de distanciamento.

Lavagem e higienização das mãos: todos os nossos colaboradores são aconselhados a reforçar a higiene das mãos, assim como a cumprir a etiqueta e higiene respiratória. Os nossos vestiários serão completamente desinfetados todos os dias durante o turno da noite.

Janelas: todas as janelas com acesso direto para o exterior estão bem localizadas e poderão ser equipadas com rede contra insetos, mantendo-se abertas para ventilação.

Higienizar as mãos com álcool: o procedimento para higienizar as mãos com álcool será afixado em pontos estratégicos.

Monitorização: os vestiários dos colaboradores serão monitorizados regularmente para garantir que, são funcionais e se encontram equipados com gel para as mãos com álcool, caixotes do lixo vazios, e que a superlotação é evitada, especialmente nos turnos de início e de fim.

GABINETES/ESCRITÓRIO, POSTOS DE TRABALHO E REUNIÕES:

Higienizar as mãos com álcool: o procedimento para higienizar as mãos com álcool será afixado em pontos estratégicos.

Distanciamento social: reorganizamos os nossos escritórios para aplicar o



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

distanciamento social. As estações de trabalho dos colaboradores são, sempre que possível, não mais voltadas uma para a outra.

Teletrabalho: implementaremos o “Teletrabalho”, dentro do razoável, para colaboradores com funções administrativas cuja presença física no hotel não seja essencial.

Principais pontos de contato frequente: as superfícies de contacto frequente serão desinfetadas regularmente, (mesas e cadeiras, maçanetas, interruptores de luz, telefones, teclado, rato, impressora / fotocopiadora / scanner, etc.)

Reuniões: mudaremos os móveis e cadeiras para aplicar o distanciamento social e garantiremos uma ventilação adequada dos espaços. Após as reuniões, desinfetaremos mesas e cadeiras.

ENTREGA E RECEÇÃO DE MERCADORIAS: (ECONOMATO)

Economato: a nossa equipa continuará a aplicar as normas de higiene e etiqueta respiratória assim como as diretrizes de distanciamento social.

Receção de mercadorias: de acordo com os padrões HACCP, qualquer alimento transportado em local ou contentor sujos será rejeitado.

Higienização das mãos com álcool: fornecemos desinfetantes com álcool no nosso departamento de economato para colaboradores e para uso do fornecedor.

Limpeza e higienização: a nossa área de recebimento de mercadorias e o compartimento de carga serão limpos e desinfetados em intervalos regulares.

Limpeza de mercadorias: a limpeza e desinfecção adequadas serão aplicadas antes e depois de cada entrega.

Fornecedores: todos os nossos fornecedores farão as entregas de acordo com os horários programados e não têm permissão para descarregar os seus produtos ao mesmo tempo, de forma a manter o distanciamento.

Recolha de resíduos: a nossa recolha de resíduos é programada para que não coincida com a entrega de alimentos.

ELEVADORES DE SERVIÇO E CORREDORES DE SERVIÇO:

Higienização: os principais pontos de contato frequente serão higienizados, nomeadamente todo o elevador, especialmente botões de operação com desinfetante apropriado. Garantiremos que as instruções de higiene e segurança, incluindo o número de colaboradores permitidos ao mesmo tempo, são colocados dentro de cada elevador de serviço e são facilmente visíveis.

Corredores de serviço: sempre que possível, aplicaremos um circuito de sentido único nos corredores de serviço.



★ ★ ★ ★
HOTEL DOS TEMPLÁRIOS

Desinfecção das mãos: a desinfecção das mãos é obrigatória em todos os pisos de serviço e áreas de serviço.

COZINHA:

Higienização: as nossas cozinhas operacionais continuarão a ser higienizadas regularmente em intervalos ditados pelos horários de limpeza do hotel.

Distanciamento social: limitaremos o número de colaboradores ao mínimo necessário. Os nossos colaboradores serão organizados em equipas para reduzir o contacto entre colegas. Os postos de trabalho serão colocados de forma a que os colegas não fiquem frente a frente e possam manter a distância social apropriada.

EPI's: todos os nossos colaboradores usam máscaras, luvas, redes para o cabelo e restante equipamento de segurança conforme políticas do nosso HACCP. Todos os itens são higienizados, limpos e substituídos de acordo com as orientações locais.

Higienização de frutas e vegetais: asseguramos a higienização adequada para hortofrutícolas que são consumidos crus e com casca, utilizando um produto aprovado para esse efeito.

Desinfecção de equipamentos, utensílios e ferramentas de alimentos: continuamos a limpar e desinfetar os principais pontos de contato frequente, como equipamentos e superfícies de contato com alimentos incluindo tábuas de corte conforme diretrizes do HACCP.

Esterilização de facas e utensílios: estes instrumentos são higienizados em máquina de lavar louça a 82°C.

LAVANDARIA E SERVIÇO DE LAVANDARIA:

Distanciamento social: os postos de trabalho dos nossos colaboradores serão colocados para que estes não fiquem frente a frente e possam manter a distância social apropriada.

EPI'S: todos os nossos colaboradores usarão máscaras e luvas descartáveis ao processar roupa suja ou roupa de cama.

Entrega / Recolha de roupa de Hóspedes: reduziremos a exposição dos nossos colaboradores nos quartos de hóspedes tanto quanto possível. Todos os itens de lavanderia dos hóspedes serão cobertos durante o seu transporte. Ao recolher / entregar a roupa aos hóspedes, os colaboradores usarão os respetivos EPI's.

Programas de lavagem: continuamos a operar programas de lavagem para cada tipo de roupa, usando produtos de limpeza e higiene específicos para esse efeito.