



Covid 19

*Plano de Atuação para o  
Verão de 2020*



# Somos antes de mais uma entidade reconhecida pelo Turismo de Portugal com o selo de *Clean and Safe*



## Formação dos Colaboradores

Os colaboradores possuem formação sobre os processos internos e de como cumprir as praticas de prevenção

## Informação aos Clientes

Está disponibilizada aos clientes toda a informação relevante relativamente aos nossos processos internos e de como cumprir as praticas de prevenção

## Estabelecimento equipado

O Hotel possui todo o equipamento de prevenção necessário, materiais de limpeza e materiais de proteção e assegura as melhores práticas de limpeza e higienização

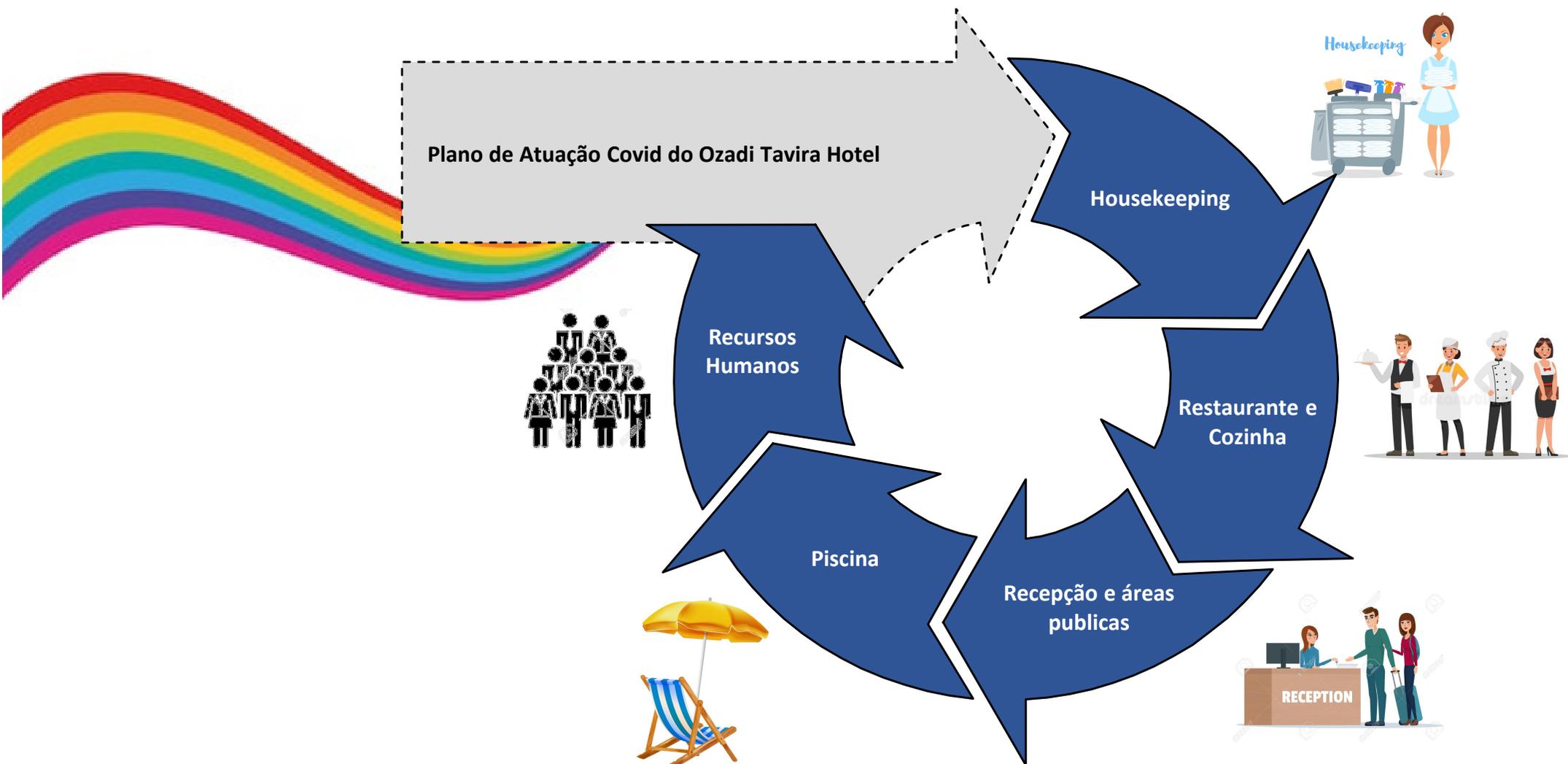
## Protocolo de limpeza

Existe um protocolo de limpeza bem definido que garante toda a higienização de roupa e limpeza dos quartos

## Operação adequada

A operação assegura que haja um membro responsável por acionar os procedimentos em qualquer caso de suspeita

Fomos mais longe e criámos um plano que abrange todas as áreas do hotel.  
Queremos que tenha umas férias seguras mas inesquecíveis





## Housekeeping

Limpeza de quartos e áreas publicas

### Nos Quartos

- Limitação do numero de quartos para 75% da capacidade do hotel para dar mais espaço aos clientes
- Equipa sempre equipada com equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Kit limpeza *do it yourself* para os clientes no quarto
- Obrigatória a limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó
- Protocolo rigoroso de desinfeção diária do quarto, com *check-list* de procedimentos assinada diariamente para o cliente conferir (limpeza de maçanetas, móveis,...)
- Roupa de cama e toalhas trocadas diariamente a pedido
- Preferência a utilização de materiais descartáveis (chávenas de café, copos,...)
- Desinfeção diária de todo o material de trabalho dos colaboradores
- Opção de proibir entrada de pessoas no quarto (limpeza diária)
- Retirada de tapetes e qualquer outro tipo de tapeçarias o que torna a desinfeção de superfícies mais eficaz

### Nas Áreas publicas

- Equipa sempre equipada com equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Protocolo rigoroso de desinfeção diária das áreas publicas incluindo pulverização das mesmas com produtos indicados para a desinfeção
- Rotina de arejamento de áreas publicas



## Restaurante e Cozinha

Pequeno Almoço, Almoço e Jantar

### No Restaurante

- Equipa equipada com equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Protocolo rigoroso de desinfeção de todo o espaço, equipamentos, talheres e pratos
- Mesas desinfetadas após cada rotação de cliente na mesa
- Dinheiro (notas e moedas) proibidas nos restaurantes
- Cartas de restaurantes plastificadas e desinfetadas em cada utilização
- Restrição da capacidade de pessoas na sala para garantir distancias de segurança
- Criação de *sittings* no pequeno-almoço e jantar para mitigar número de pessoas nos espaços de restauração
- Possibilidade de consumir todas as refeições no quarto
- *Take-away* opcional de todas as refeições
- Reformulação do serviço de refeições:
  - ✓ Pequeno-almoço e jantar buffet com alterações ao modelo tradicional para garantir a segurança dos clientes
  - ✓ Menu de snacks ligeiros ao almoço
  - ✓ O *A la carte* completo do Orangea Bistro muda-se temporariamente do Ozadi Tavira Hotel para o Eurotel Altura (<http://www.eurotel-altura.com>)



## Restaurante e Cozinha

Pequeno Almoço, Almoço e Jantar

### Na Cozinha

- Equipa equipada com equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Protocolo rigoroso de desinfeção de todo o espaço e equipamentos
- Prevalcimento dos produtos confeccionados em vez dos crus
- Desinfeção todas as embalagens antes de colocação nos frigoríficos
- Desinfeção em recipientes próprios de todas embalagens que entrem dentro do hotel
- Obrigação de utilização de mascaras e desinfeção das mãos por parte de qualquer fornecedor ou entidade externa que entre no hotel
- Continuação do cumprimento integral de todos os procedimentos de HAACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)





## Recepção e Áreas Públicas

### Na Recepção e Áreas públicas

- Equipa equipada com equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Protocolo rigoroso de desinfeção de todo o espaço e equipamentos
- Acrílicos em toda a zona de balcão da recepção para separação de colaboradores e clientes
- Dispensadores de gel e de luvas no balcão sempre disponíveis para clientes
- Balcão e TPAs de cartões constantemente desinfetados
- Bagagens desinfetadas no check-in
- Elevadores desinfetados a cada hora
- Número de Whatsapp para comunicar com a recepção e deste modo evitar deslocções dos clientes
- Processos novos de check-in e check-out para mitigar contactos
  - ✓ Check-in: Os clientes são contactados antes da entrada para solicitar dados de cartão de cidadão e cartão de crédito para garantia de reserva evitando assim filas de espera na chegada ao hotel – o processo já está feito, basta entregar chave
  - ✓ Check-out: clientes são consultados na noite anterior se desejam proceder à liquidação de eventuais faturas pendentes. Colocação de carta debaixo da porta com nota explicativa e com a conta corrente
  - ✓ Encomenda de jornais/revistas por quarto diária para evitar deslocções ao exterior

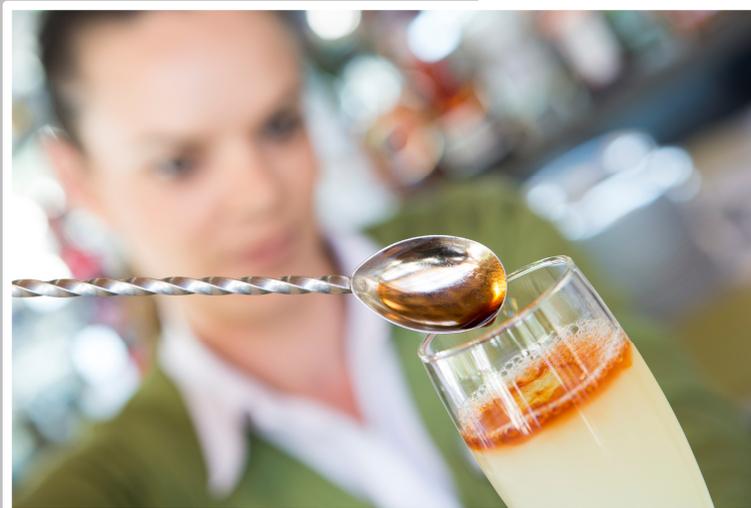


## Piscina

Piscina, Jardins e Concessão de praia

### Na Piscina

- Equipa equipada com equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Protocolo rigoroso de desinfeção de todo o espaço e equipamentos (e.g. todas as espreguiçadeiras são passadas a pano e álcool)
- Espreguiçadeiras mais espaçadas com um maior número de sombras para dar mais espaço a cada família
- Controlo de entradas no hotel com recurso a guarda e pulseiras para hóspedes



## Recursos Humanos

### Os Recursos Humanos

- Todos os colaboradores possuem formação sobre os processos internos e de como cumprir as melhores práticas de prevenção
- Cada colaborador é um Embaixador do plano de prevenção e segurança e pode informar e reforçar as regras internas a outros colaboradores ou a clientes
- Ao servir os clientes mantem-se sempre uma distância de segurança (quando possível)
- Toda a equipa equipada com Kit equipamento de segurança (viseiras/máscaras, gel desinfetante e luvas)
- Criação da posição delegado de segurança e saúde Covid que assegura os procedimentos internos e está sempre disponível para esclarecimento de duvidas aos clientes
- Todo o fardamento nunca sai das instalações do hotel e é lavado nas mesmas de acordo com um rigoroso processo de higienização
- Mínima rotação de equipa e não recurso a trabalhadores externos à empresa para poder assegurar que as normas internas são cumpridas



## Considerações Gerais

Todas as áreas do hotel

### Considerações gerais e limitações do Hotel devido às medidas

- Procedemos ao encerramento de alguns espaços comum para assegurar a segurança dos nossos hóspedes nomeadamente: Área de Massagens, Banho Turco, Ginásio e Balneários
- O Kids Club continuará a funcionar pois é a nossa vocação receber famílias. Este ano funcionará de uma maneira diferente. Teremos o espaço físico interior do Kids Club encerrado e todas as atividades serão realizadas ao ar livre, por marcação e lotação máxima e manteremos todas as distâncias de segurança necessárias para proteger os nossos clientes mais importantes
- Iremos funcionar com um sistema de pulseiras de modo a controlar a presença de hóspedes no hotel e não permitir a entrada a pessoas estranhas ao mesmo
- Pedimos aos hóspedes para evitarem trazer convidados para o hotel. Se o fizerem, terão de se registar na nossa receção e receber uma pulseira de convidado
- Este ano não haverá *shuttle service* para a praia

# O que pedimos aos nossos clientes

1

## Cumpram as regras internas do hotel

- Ajudar-nos a manter o ambiente seguro seguindo as recomendações do nosso pessoal
- Elevador com lotação de apenas um quarto/família por viagem
- Respeitar controlo de entradas no hotel – sistema de pulseiras
- Recomendação de utilização de mascaras/viseiras nos espaços internos públicos do hotel
- Digam-nos constantemente como melhorar

2

## Cumpram as 5 regras básicas de prevenção pessoal

- Lavar as mãos frequentemente com sabão por 30 segundos ou substância com álcool
- Manter o distanciamento social
- Utilizar máscaras/viseiras sempre que perto de outras pessoas
- Espirrar/tossir para o cotovelo e lavar as mãos de seguida
- Minimizar o toque na cara

3

## Divirtam-se e passem umas férias inesquecíveis



## Contactos úteis

### **Ozadi Tavira Hotel**

EN 125, Quinta das Oliveiras  
8800-053  
Tavira Algarve  
Portugal

### **Contactos**

Telefone principal: + 351 281 324 324  
Reservas: + 351 281 324 324

Email geral: [guestservices@ozaditavirahotel.com](mailto:guestservices@ozaditavirahotel.com)

Reservas: [reservas@ozaditavirahotel.com](mailto:reservas@ozaditavirahotel.com)

Director Comercial: [paulo.domingos@eurotel-portugal.com](mailto:paulo.domingos@eurotel-portugal.com)

