

Requisitos Clean&Safe

A nossa principal prioridade é a saúde, bem-estar e segurança dos nossos hóspedes, colaboradores e parceiros. Por isso, garantimos o cumprimento dos critérios da certificação “Clean & Safe” atribuída pelo Turismo de Portugal e de acordo com as recomendações e procedimentos preconizados pela Direção Geral de Saúde e Organização Mundial de Saúde.

Considerações gerais:

- Toda a equipa teve formação adequada sobre as medidas de contenção e mitigação relacionadas com a pandemia de COVID-19 e como cumprir todas as recomendações da DGS e Turismo de Portugal;
- Foi criado um Plano de Contingência interno de acordo com as medidas em vigor que é do conhecimento de todos os colaboradores e está disponível para consulta na receção do Hotel;
- Incentivamos uma higienização mais frequente das mãos dos nossos colaboradores;
- Foi reforçada a limpeza de todas as superfícies e em especial as de maior risco de contaminação e transmissão como puxadores de portas, tablets, mesas, bancadas, TPA's, entre outros;
- Todos os colaboradores estão munidos de equipamentos de proteção individual de acordo com a sua função;
- Organizámos os processos de atendimento com sinalização disponível para manter a distância de 1,5/2 metros entre clientes e colaboradores sempre que possível;
- Disponibilizamos dispensadores com desinfetantes em várias áreas públicas e internas do hotel;
- A apresentação do pequeno almoço é feita em buffet, porém junto deste está um colaborador, equipado com máscara e luvas, que disponibiliza os produtos solicitados pelos clientes, sendo expressamente proibido aos clientes servirem-se diretamente das mesas de buffet onde é feita a exposição desses produtos.
No chão, em frente ao buffet e a um metro de distância deste foi colocada uma fita amarela limitando o espaço a ser utilizado pelo cliente;
- No restaurante substituímos o serviço buffet por serviço a la carte;
- Adotámos turnos às refeições de modo a reduzir o número de hóspedes na sala de refeições (sempre que se justifique);
- Aumentámos o espaçamento entre mesas na sala de refeições;
- Não cobramos taxas do serviço de room service;
- Reforço das medidas do HACCP, por toda a equipa de F&B;
- Os hóspedes poderão optar ou não pela limpeza dos seus quartos durante a permanência;
- Após a utilização dos quartos, os mesmos serão sujeitos ao arejamento natural por um período mínimo de 24h
- Implementámos procedimentos para lidar com hóspedes ou colaboradores que possam estar doentes que são os que contam do Plano de Contingência interno;
- Encerrámos as nossa piscina, sauna, banho turco e ginásio até que estejam reunidas as condições para efetuarmos a sua reabertura. Contudo, as nossas terapeutas estão disponíveis para a marcação de tratamentos do menu de SPA (mediante disponibilidade).

- **Uso de máscara nas zonas comuns do hotel é obrigatório;**

Em caso de dúvida ou na necessidade de mais informações pode entrar contato através do e.mail:
reservas@trypdonamaria.com.