

Clean Stay

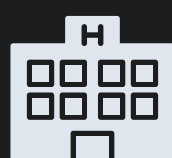
Protocolo Interno Covid-19 (V.04)

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



Villa Batalha
HOTEL ★ ★ ★ ★

À chegada ao hotel



Estação de desinfeção de bagagem e itens pessoais para uso pelo cliente

Tapete de desinfeção

Uso obrigatório de máscara nas zonas públicas

Apelo a comportamentos de mitigação

Na receção & lobby



Check-in desmaterializado

Chaves quartos desinfetadas

Terminais pagamento contactless/desinfetados após o uso

Serviço de bagageiro temporariamente indisponível

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

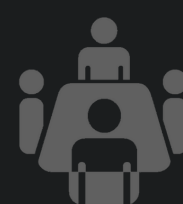
O pequeno-almoço



Pequeno almoço servido no quarto (serviço gratuito).

Menu continental.

Reuniões & Eventos



Serviço indisponível

Bar & Restaurante



Serviço somente no quarto

Room Service & Mini-bar



Serviço de refeições no quarto *

Serviço de mini-bar por encomenda*

* Sujeito a marcação e disponibilidade

Clean Stay

Protocolo Interno Covid-19 (V.04)

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



Villa Batalha
HOTEL ★ ★ ★ ★

Ginásio

 *Serviço indisponível*

Circuito Spa

 *Serviço indisponível*

Piscina interior & Jacuzzi

 *Serviço indisponível*


Spa – Tratamentos & Massagens

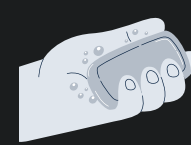
 *Serviço indisponível*

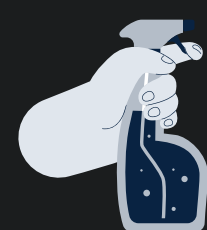
Golfe Pitch & Putt

 *Serviço indisponível*

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 e bar:
Mesa só é posta à chegada do(s) cliente(s)
Serviço buffet indisponível

Staff:
Formação da equipa 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