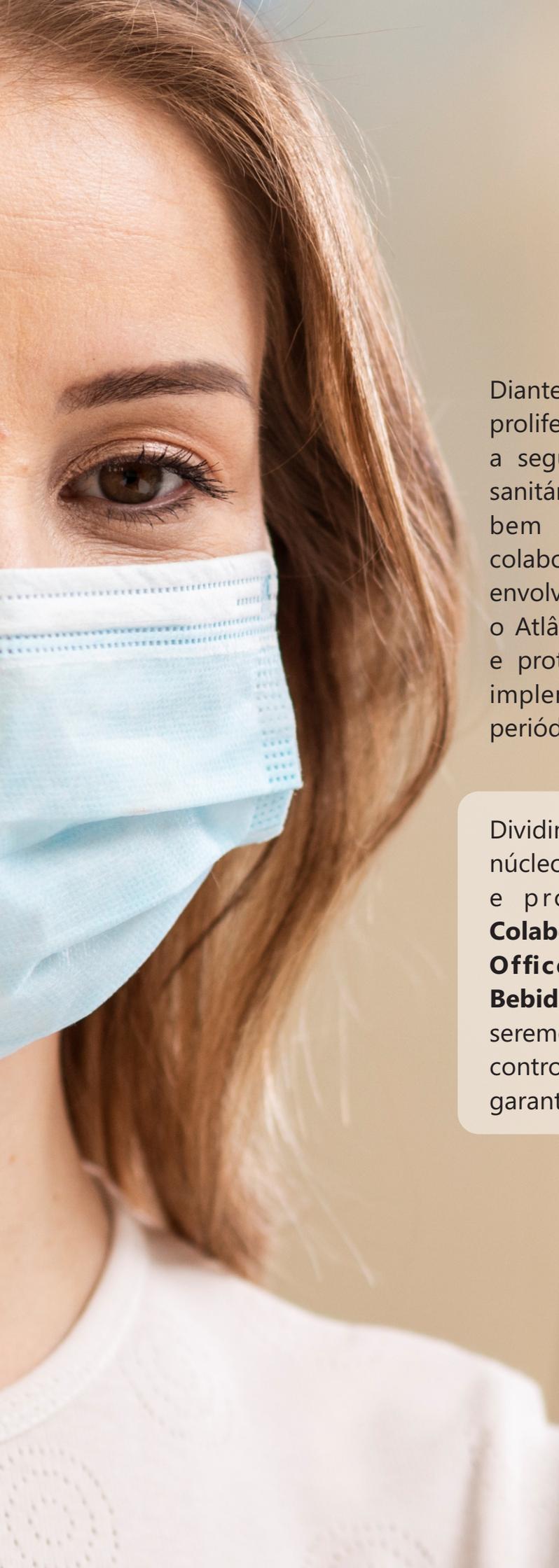


# MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA O COVID-19



ATLÂNTICO  
PRAIA HOTEL



Diante da necessidade de combater a proliferação do COVID-19, de promover a segurança e as condições higiênico-sanitárias da nossa operação hoteleira, bem como garantir a proteção dos colaboradores, clientes e fornecedores envolvidos no processo de hospedagem, o Atlântico Praia Hotel adotará medidas e protocolos para sua reabertura, com implementação, fiscalização e revisão periódica feita por uma comissão interna.

Dividimos a nossa operação em cinco núcleos para atender as particularidades e procedimentos de cada área: **Colaboradores e Fornecedores, Front Office, Governança, Alimentos e Bebidas e Eventos e Lazer**. Desta forma, seremos mais eficientes na aplicação e controle das medidas preventivas para garantir a segurança de todos.

# 1 SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

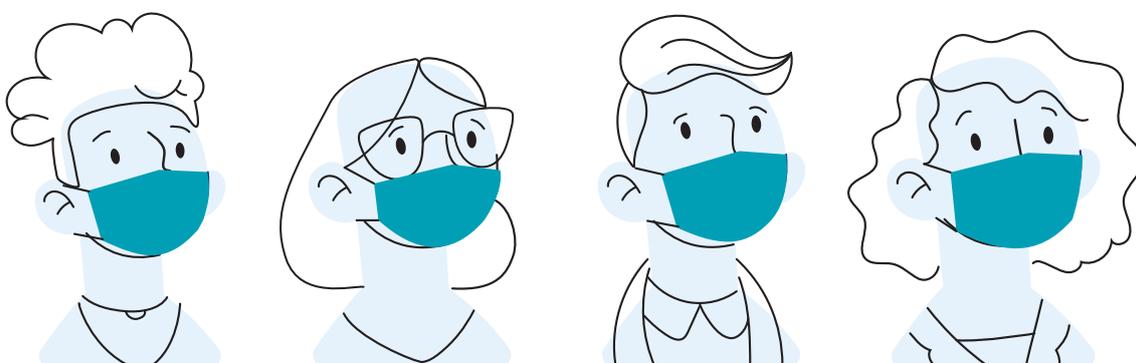
- Todos os ambientes climatizados terão verificação diária do ar-condicionado e limpeza dos filtros. Em alguns horários, faremos o desligamento dos sistemas de climatização, preferindo a ventilação natural.
- Disponibilizaremos 05 pontos com dispenser's de álcool gel nas áreas comuns para higienização de mãos, sendo o principal deles com acionamento via pedal;
- Os espaços comuns, como lobby, restaurante, área de piscina e corredores, serão higienizados a cada 2 horas, bem como as lixeiras, telefones, botões dos elevadores, maçanetas, corrimões e banheiros sociais, aumentando a frequência de desinfecção de acordo com o fluxo de hóspedes.





## COMUNICAÇÃO, ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO

- Na hora do check-in, os hóspedes já serão informados via material descritivo os novos protocolos de segurança e prevenção do hotel;
- Haverá material gráfico afixado nos elevadores, corredores e em cada unidade habitacional, informando cada medida adotada e como cada ambiente está sendo higienizado;
- Todos os colaboradores receberão material explicativo e treinamento de execução de cada procedimento realizado.
- Uma comissão de monitoramento será constituída e composta por 04 colaboradores que supervisionarão a aplicação das medidas e o uso de EPI's por todo o Staff do hotel.



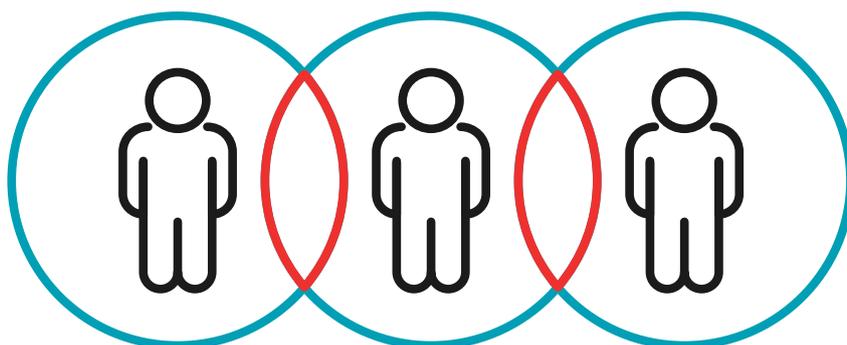
# 3 COLABORADORES E FORNECEDORES

- Os colaboradores receberão treinamento de especialista da área de saúde e epidemiologia para que tenham absoluta compreensão sobre a importância das medidas de prevenção e sanitização;
- Chegando ao hotel, os colaboradores realizarão o procedimento de aferição de temperatura corporal, sanitização das mãos com material adequado e álcool 70%, receberão seus fardamentos devidamente higienizados na lavanderia própria do hotel e seus equipamentos de proteção individual, específicos para a sua atividade laboral. Após isso, serão liberados para início de suas atividades;



- Será indispensável o uso de máscaras individuais limpas. Em algumas funções específicas, também serão utilizadas luvas. Na lavanderia do hotel, o uso de avental descartável será obrigatório;

- A orientação será para que todos os colaboradores permaneçam dentro do hotel em seus períodos de intervalo de jornada laboral;
- As refeições dos colaboradores serão escalonadas e realizadas no refeitório do hotel, ambiente devidamente sanitizado e com um copeiro da cozinha servindo os mesmos, evitando assim qualquer contaminação de alimentos. Além disso, será respeitada a capacidade possível de pessoas com o distanciamento de 1,5 metros entre si;



- Colaboradores das áreas de produção e manipulação de alimentos passarão por higienização e desinfecção dupla;
- Aos fornecedores, serão apresentados e seguidos novos procedimentos de recepção de mercadorias desde o portão, com a desinfecção de volumes em área específica. Trabalhamos com fornecedores sérios que seguem responsabilmente as normas específicas para sua área de atuação.



## 4 FRONT OFFICE

- Mensageiros treinados e devidamente equipados com (EPI's) farão a desinfecção das bagagens na chegada ao hotel;
- Na recepção será assegurada a distância mínima de 1,5 metros entre hóspedes que estejam em atendimento e aguardando, mediante marcações no piso. Também haverá redução do número de sofás, poltronas e mesas, garantindo um distanciamento seguro;
- O check-in e o check-out serão otimizados, reduzindo o tempo de permanência do hóspede na recepção do hotel. Na chegada, um pré check-in estará pronto com cartão chave já higienizado e a ficha de hóspede dentro de um envelope fechado. Já na saída, o check-out poderá ser realizado via WhatsApp ou telefonema;
- As máquinas de débito e crédito estarão envelopadas com filme plástico e serão higienizadas após cada uso. O mesmo acontecerá com os teclados de computadores e celulares usados em serviço;
- Canetas utilizadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos serão de uso individual e não poderão ser compartilhadas com os clientes. Para estes, iremos ceder canetas higienizadas;
- Haverá recolhimento de folders, revistas e jornais das superfícies do lobby.



## 5 GOVERNANÇA

- Cada unidade habitacional será mantida em perfeitas condições de higiene respiratória durante o processo de higienização deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado;
- Ao final de cada estada, além da limpeza e higienização habitual, haverá um processo de desinfecção completo do apartamento e suas superfícies, utilizando produtos de higiene específicos e protocolos de segurança para o colaborador;
- O enxoval será transportado da lavanderia interna para a acomodação do hóspede, devidamente embalado e protegido, sendo as toalhas e lençóis abertos pelo próprio hóspede;
- Controles e aparelho de Tv, após desinfetados, serão envelopados para cada nova estada;
- Toda a papelaria interna dos apartamentos será recolhida, ficando apenas o cardápio de room service em material higienizado a cada hospedagem;
- O frigobar será abastecido para o check-in e não terá reabastecimento durante a estada, evitando o acesso diário do repositor e reduzindo a presença de um colaborador no quarto;
- Utilizaremos somente desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies regularizados pela Anvisa.

# 6 ALIMENTOS E BEBIDAS

- As mesas e cadeiras respeitarão o distanciamento mínimo de 1,5 metros;
- Pratos, talheres, xícaras e copos serão fornecidos individualmente a cada hóspede, evitando que mais de uma pessoa manuseie os mesmos pratos e talheres empilhados;
- Dois copeiros do hotel, devidamente higienizados e utilizando (EPI's), servirão os hóspedes com os alimentos que desejarem consumir no café da manhã, preservando os réchauds, colheres e bandejas, e garantindo a segurança dos alimentos que estarão protegidos por uma película de acrílico;

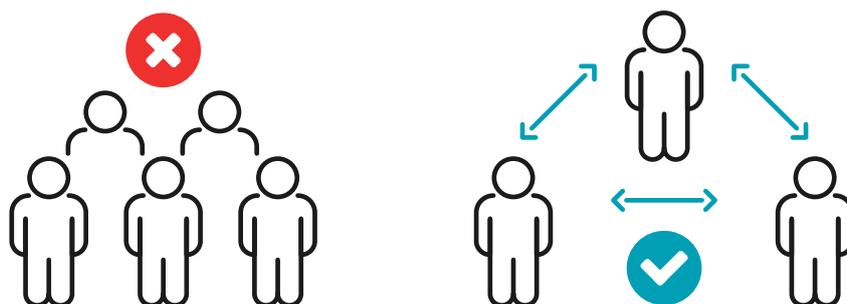


- O serviço de Room Service seguirá com os padrões de segurança e higiene habitual do hotel, com o alimento embalado e bandejas cobertas;
- O recebimento de valores será realizado apenas pelo caixa e não mais pelos garçons nas mesas, como de costume.

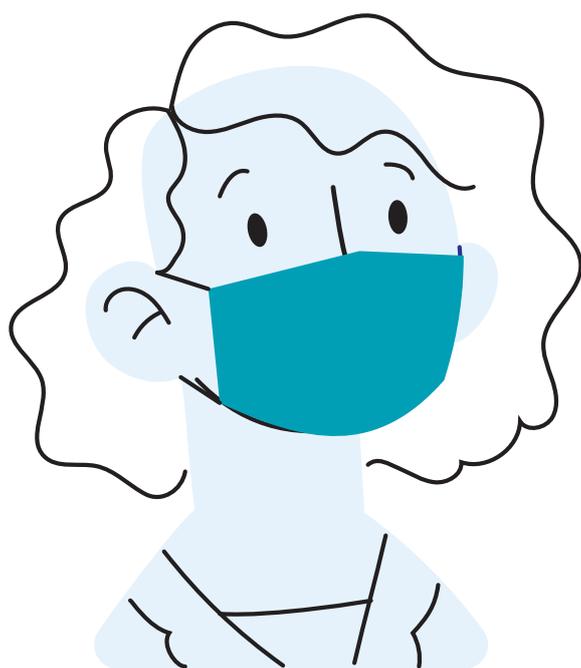
# 7 EVENTOS E LAZER



- Nosso salão de eventos é amplo, o que proporcionará um maior distanciamento entre os participantes, com espaçamento lateral entre as cadeiras das fileiras da frente e de trás, quando em formato de auditório;



- Será respeitada uma distância mínima entre mesas de 2 metros e 1 metro entre as cadeiras;
- Para o serviço de coffee break, iremos recomendar kits individuais (lunch box) com o intuito de reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço;
- Na área da piscina, serão espaçadas as mesas, cadeiras e espreguiçadeiras, garantindo a distância segura de 1,5 metros entre cada uma;
- Após cada uso, todo o mobiliário será desinfetado com material adequado para a utilização posterior.



**ESTAMOS JUNTOS  
CONTRA O COVID-19!**

USE MÁSCARA, LAVE AS MÃOS  
E CUIDE-SE TAMBÉM.