



REQUISITOS

O Alojamento assegura

R1. A implementação de um Plano de Contingência COVID-19

- ✓ 1.1. Conhecido por todos os seus colaboradores.
- ✓ 1.2. Identificando o responsável (coordenador geral do Plano) a quem cabe assegurar a definição e monitorização da sua execução, bem como a devida comunicação.
- ✓ 1.3. Atualizado em função das diretrizes da Direção-Geral da Saúde (DGS) e do perfil de risco determinado.

R2. Formação e Capacitação de todos os colaboradores enquanto “Agentes de Saúde Pública”

- ✓ 2.1. Formação “Clean & Safe 2021” ao responsável (coordenador geral do Plano) do Plano de Contingência.
- ✓ 2.2 Formação ou informação sobre o Plano de Contingência a todos os colaboradores envolvidos diretamente na operação.
 - Cada colaborador do alojamento deve procurar atuar como um influenciador social, disseminando as boas práticas e o conhecimento sobre os corretos procedimentos a adotar.

R3. Materiais e informação disponível

- ✓ 3.1 Disponibilidade de materiais, produtos e equipamentos necessários à operacionalização do Plano de Contingência COVID-19.
 - Toalhetes de limpeza com solução de base alcoólica (pelo menos com 70% etanol)
 - Dispensadores de desinfetante para as mãos à base de álcool - SABA (pelo menos com 70% etanol)
 - Máscaras adequadas
 - Luvas descartáveis resistentes (nitrilo)
 - Termómetro(s), idealmente descartáveis ou alternativamente de infravermelhos *touchless*

SELO CLEAN &SAFE 2021 – EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS

- Bata e touca impermeáveis e descartáveis
 - Produtos de limpeza e desinfecção
 - Sacos para resíduos
 - Viseira facial e proteção ocular, se necessário
- ✓ 3.2 Informação de aconselhamento aos colaboradores e clientes relativa a medidas de prevenção e comportamentos adequados à mitigação do risco de contágio COVID-19 disponível de forma clara e acessível.
- Deve ser reforçada aquando do check-in.
 - Deve incluir informação relevante para o cliente sobre as orientações da DGS mesmo quando fora do alojamento.
- ✓ 3.3 Divulgação de informação sobre a aplicação Governamental de *contact tracing* - *StayAway* COVID.
- ✓ 3.4 Adoção, sempre que possível, de procedimentos desmaterializados.
- A comunicação com os colaboradores e clientes deve privilegiar formatos desmaterializados.
 - A informação para o cliente, incluindo a necessária para realizar o check-in, encontra-se, sempre que possível, pré-registada, para uma interlocução presencial mais célere.

R4. A gestão adequada dos seus colaboradores, garantindo a proteção e promoção da sua Saúde e Segurança

- ✓ 4.1 Reforço, quando necessário, do canal de comunicação com o Serviço de Saúde Ocupacional/ Medicina do Trabalho da Empresa.
- ✓ 4.2 Promoção de uma adequada conduta de precaução e prevenção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
- Automonitorização proativa da saúde de todos os colaboradores.
 - Disponibilidade de equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os colaboradores.
 - Diminuição da frequência e do modo de contacto entre os colaboradores, quando possível do ponto de vista operacional e de acordo com as instalações.
 - Promoção de frequente e adequada higienização das mãos, etiqueta respiratória e conduta social.
 - higienização das mãos: Lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.
 - etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo; higienizar as

SELO CLEAN &SAFE 2021 – EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS

mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.

- conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.
- ✓ 4.3 Utilização de farda própria pelos colaboradores responsáveis pela limpeza, apenas utilizável para esse efeito.
 - Preferencialmente, em máquina com ciclo de lavagem e desinfeção adequado (temperaturas elevadas) e lavada no local de trabalho.
 - Se transportada para o exterior, é adequadamente embalada e depois processada com as necessárias normas de segurança.

R5. A articulação com Parceiros e Fornecedores

- ✓ 5.1 Privilegiar parceiros e fornecedores aderentes ao selo “Clean & Safe 2021” ou que adotaram medidas que contribuem para o controlo e mitigação da COVID-19.

R6. O uso adequado dos seus espaços e sua reconfiguração funcional

- ✓ 6.1 Divulgação e verificação das distâncias interpessoais mínimas definidas pela DGS.
- ✓ 6.2 Criação, quando possível, de percursos que evitem a formação de agrupamentos e cruzamentos entre pessoas, preservando o distanciamento interpessoal mínimo.
- ✓ 6.3 O design funcional dos espaços, em particular da receção, se necessário e quando possível, é reconfigurado, de forma a assegurar o distanciamento interpessoal mínimo.
 - Caso o espaço funcional o permita, é colocada sinalética vertical ou no pavimento, facilitando a delimitação da distância interpessoal a respeitar.
- ✓ 6.4 Minimização do ruído/música ambiente.
 - Evitando que as pessoas tenham de subir o seu tom de voz para serem perceptíveis ou realizem movimentos de aproximação interpessoal para uma conversação audível.
- ✓ 6.5 Reforço da disponibilização de dispensadores de desinfetante para as mãos à base de álcool - SABA (pelo menos com 70% etanol).
 - Nas entradas e saídas do alojamento e espaços interiores de maior utilização e instalações sanitárias comuns.

R7. O cumprimento das indicações da DGS referente à lotação máxima dos espaços

- ✓ 7.1 Afixação, em local visível, de informação, de acordo com a normas da DGS, relativa à capacidade máxima de pessoas em cada área, quando pertinente.
- ✓ 7.2 Previsão de metodologias de controlo do acesso e monitorização da ocupação, se necessário.

R8. A Ventilação adequada dos espaços

- ✓ 8.1. É privilegiada a ventilação natural.
 - Nomeadamente pela abertura de janelas, garantindo o máximo de caudal de ar novo e procedendo a uma renovação do ar em todos os espaços, com particular atenção aos com maior ocupação.
- ✓ 8.2 Realização de ações proativas de revisão e manutenção, limpeza completa e desinfeção de todo o sistema de AVAC, quando aplicável e de acordo com o plano de revisão ou manutenção das instalações.

R9. A Higienização adequada dos espaços

- ✓ 9.1 O Protocolo de Higienização deve reforçar os Protocolos de Limpeza, em particular nas superfícies e equipamentos com maior manuseamento e de interação com os clientes.
 - Faz parte do Plano de Contingência.
 - Ajusta ao perfil de risco as práticas e materiais de higienização bem como a frequência e permanência nos espaços.
- 9.2 Os equipamentos e materiais de limpeza são de uso único, sempre que possível, sendo eliminados ou descartados após utilização.
 - Quando o uso único não for possível, está prevista a limpeza e desinfeção após a sua utilização.
- ✓ 9.3. É dada preferência à limpeza húmida em detrimento do uso de aspiradores a seco, salvo se forem aspiradores com recurso a tanque de água.
- ✓ 9.4 Todos os resíduos genéricos do alojamento são depositados em caixotes de lixo com tampa, de abertura não manual.
 - Os resíduos nunca são calcados, nem os sacos apertados para sair o ar.
- ✓ 9.5 Devem ser previstos ou sugeridos procedimentos que assegurem a higienização das bagagens.

R10. A promoção de adequados procedimentos de Proteção e Higienização individuais para os clientes

- ✓ 10.1 Disponibilidade de ‘Kits individuais de proteção e higienização’ para os clientes e informação relevante dos procedimentos a tomar.
 - Incluindo no mínimo máscara(s) adequada(s), frasco individual de SABA com pelo menos 70% etanol e/ou toalhetes desinfetantes.
 - Os Kits individuais de proteção e higienização devem ter em atenção a capacidade máxima do alojamento e podem ser disponibilizados mediante pagamento.
 - Informação acessória aos clientes relativa a farmácias próximas onde poderão adquirir materiais/ produtos de proteção individual e higienização.
 - Promoção do uso permanente e correto de máscara adequada, para acesso e/ou permanência nos espaços comuns do alojamento.
 - Promoção permanente, de medidas de conduta social, etiqueta respiratória e adequada higienização das mãos, disponibilizando instruções em local apropriado.
 - Informação sobre a necessidade de efetuarem reserva para acesso aos espaços de restauração.

R11. A correta gestão de casos possíveis, prováveis ou confirmados de Covid-19

- ✓ 11.1 Está definido o protocolo interno de comunicação em caso de suspeita de um ocupante infetado (colaborador ou cliente).
 - Faz parte do Plano de Contingência e privilegia o contacto telefónico.
 - Deve ser o mais célere e expedito possível, simultaneamente preservando o bem-estar e privacidade do mesmo, existindo sempre ao serviço um colaborador responsável para acionar os respetivos procedimentos.
- ✓ 11.2 Os procedimentos de acompanhamento do ocupante são conhecidos por todo o Staff.
- ✓ 11.3 É assegurada a condução imediata do ocupante identificado à Área de Isolamento ou ao seu quarto (de acordo com a situação).
 - Não devendo o mesmo sair do Edifício, nomeadamente para se dirigir a uma Unidade de Saúde, sem a indicação da SNS24: 808 24 24 24 e/ou Número Nacional de Emergência Médica – 112.
- ✓ 11.4 Está identificada uma Área de Isolamento no Edifício que, mesmo que tenha funções diversas, possa ser rapidamente transformada em área de isolamento e durante o período de existência de situações suspeitas.
 - Numa situação de suspeita de um caso de infeção deve impedir que outros ocupantes possam ser expostos.
 - Nesta área, ou próxima desta, existe uma instalação sanitária, devidamente equipada

e para utilização exclusiva pelo ocupante com sintomas.

- Nesta área estão visíveis e prontamente acessíveis os contactos telefónicos da Linha Saúde24: 808 24 24 24 e o Número Nacional de Emergência Médica – 112 e/ou outros números locais considerados relevantes (ex.: Bombeiros).
- ✓ 11.5 Diante de um 'Caso Confirmado' é acionado o Protocolo de Higienização da Área de Isolamento e espaços ocupados pelo mesmo, de acordo com as orientações da DGS.

R12. A promoção de uma adequada gestão e uso dos espaços

12.1 Áreas Comuns

- ✓ 12.1.1 Preferencialmente, devem estar disponíveis caixotes de lixo especificamente adstritos à eliminação de máscaras, luvas, ou outro material de proteção descartável dos clientes.
- Os caixotes apresentam tampa, de abertura não manual, tendo no seu interior saco de plástico adequado.
- ✓ 12.1.2 Todas as portas não automáticas, incluindo as de acesso às escadas, são deixadas abertas (se compatível com os Planos de Prevenção, Proteção e Emergência e a segurança do alojamento).
- ✓ 12.1.3 As entradas, quando pertinente, apresentam tapetes que contribuem para a desinfeção dos espaços interiores e são adequados ao fluxo previsto de ocupantes.

12.2 Instalações Sanitárias Comuns

- ✓ 12.2.1 É assegurado o suprimento adequado de materiais e equipamentos, como sabão líquido, desinfetante para as mãos à base de álcool - SABA (pelo menos com 70% etanol), idealmente com dispensador automático, e caixote do lixo.
- Sem necessidade de toque ou manipulação.
- ✓ 12.2.2 A secagem de mãos é feita com dispensadores de toalhetes de papel individuais e descartáveis.
- Não devem ser usados secadores que produzam jatos de ar, automáticos ou não, nem dispensadores de rolo de toalha.

12.3 Quartos

- ✓ 12.3.1 São preferencialmente mantidos desocupados nas 24 horas precedentes os quartos a ocupar pelos clientes (sempre que operacionalmente possível).
- ✓ 12.3.2 O Protocolo de Higienização dos quartos assegura que a remoção da roupa de cama e atalhados é realizada com o mínimo de agitação, enrolando-a no sentido de fora para

SELO CLEAN &SAFE 2021 – EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS

dentro, minimizando o contacto desta com o corpo dos colaboradores e transportando-a de forma protegida em sacos próprios.

- ✓ 12.3.3 São retiradas dos quartos ou reduzidas ao mínimo possível, todas as peças meramente decorativas que possam ser alvo de manuseamento.
- ✓ 12.3.4 A água de cortesia, minibar, chaleira e máquina de café/chá têm obrigatoriamente um protocolo específico de higienização entre estadias.
- ✓ 12.3.5 Os clientes são incentivados a promover a ventilação natural adequada dos seus quartos.
 - Por abertura da(s) janela(s), sempre que possível e nomeadamente na sua ausência.

12.4 Cozinha, Copas e Espaços de Refeição

- ✓ 12.4.1 Todos os períodos de refeição dos colaboradores garantem, quando possível, a devida distância interpessoal mínima (definida pela DGS) entre mesas ou a existência de turnos alternados.
- ✓ 12.4.2 O uso de dispensadores de alimentos é evitado.
- ✓ 12.4.3 Todos os períodos de refeição dos clientes são, preferencialmente, sob reserva.
 - De forma a modelar o fluxo de acesso, evitar situações de espera e possível agrupamento de clientes, e permitir antecipar a ocupação dos espaços (inclusivamente com reserva específica de mesa).
- ✓ 12.4.4 A ocupação dos espaços de refeição cumpre as orientações da DGS.
 - É limitada à capacidade definida em cada momento pela DGS.
- ✓ 12.4.5 Todos os espaços de refeição, sempre que possível, são transferidos para o exterior, assumindo-se o cumprimento das restantes orientações relevantes.
 - Por exemplo promovendo e tirando partido de esplanadas, terraços e jardins.
- ✓ 12.4.6 O manuseamento dos alimentos expostos e prontos para comer é feito com utensílios adequados.
 - Como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição.
- ✓ 12.4.7 São retiradas das mesas todas as peças meramente decorativas.
- ✓ 12.4.8 Idealmente, todos os produtos alimentares (ex.: condimentos, açúcar) são de uso

SELO CLEAN &SAFE 2021 – EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS

individual, sendo disponibilizados “à mesa” somente sob pedido.

- ✓ 12.4.9 Todas as ementas individuais devem ser preferencialmente substituídas por outras que não necessitem de manipulação pelos clientes.
- ✓ 12.4.10 O uso de máscara é adotado com exceção dos períodos de consumo.
 - Os pedidos devem ser realizados da forma mais célere possível e sempre respeitando a distância interpessoal mínima.
- ✓ 12.4.11 Todas as peças de louça e faqueiro são obrigatoriamente lavadas na máquina com ciclo de temperatura elevada.
- ✓ 12.4.12 O Protocolo de Higienização das bancadas, mesas de trabalho e instrumentos de uso comum das áreas funcionais de preparação, confeção e consumo de alimentos é reforçado.

12.5 Lavandaria (se aplicável)

- ✓ 12.5.1 A roupa de quarto, piscina, fardamento de colaboradores, etc. são lavadas em máquinas de lavar roupa distintas.
 - Na sua impossibilidade, é assegurada a higienização interna do tambor da máquina, entre lavagens.
- ✓ 12.5.2 Todo o equipamento de transporte e acondicionamento das roupas e atalhados é adequadamente higienizado.

12.6 Piscinas e Equipamentos similares (se aplicável)

- ✓ 12.6.1 O uso do espaço funcional de piscinas cumpre estritamente o enquadramento regulamentar e normativo, e as orientações da DGS relativas à ocupação/lotação e permanência, e distanciamento interpessoal entre ocupantes.
 - O Alojamento assegura a promoção de uma adequada gestão e uso das piscinas e equipamentos similares e espaços de exercício físico, em concordância com a OT 008/2020 “Procedimentos de Prevenção, Controlo e Vigilância em Unidades Hoteleiras e de Alojamento”.
- ✓ 12.6.2 A higienização dos acessórios utilizados é assegurada, sendo implementados os procedimentos de prevenção e controlo da infeção.
 - Assegurando o cumprimento das regras de ocupação, permanência, higienização dos espaços e distanciamento físico entre ocupantes, sendo promovida a maximização deste distanciamento, exceto para coabitantes.
- ✓ 12.6.3 A periodicidade de registos atualizados dos resultados e testes de qualidade da

SELO CLEAN &SAFE 2021 – EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS

água é reforçada, espelhando o reforço dos mecanismos de desinfecção do circuito de água das piscinas.

- ✓ 12.6.4 A higienização dos equipamentos entregues aos clientes é obrigatória e feita antecipadamente.

Li com atenção todos os requisitos de adesão ao Selo Clean&Safe 2021 e comprometo-me a implementá-los no estabelecimento.

DECLARAÇÃO SUBMETIDA