



AUREA FÁTIMA HOTEL  
CONGRESS & SPA  
FÁTIMA HOTELS



# PROCEDIMENTOS DE SAÚDE E SEGURANÇA



O AUREA FÁTIMA HOTEL CONGRESS & SPA possui o Selo Clean & Safe e adotou medidas de contingência recomendadas pelo Turismo de Portugal e pela DGS.

Cumpra ainda as restrições para o sector da hotelaria, decorrentes da renovação do Estado de Emergência, regulamentadas pelo Decreto nº 3-A/2021, em vigor desde 15 de janeiro de 2021.

Todos os procedimentos estão detalhados no Protocolo Interno, que pode consultar na sua versão completa na receção do hotel.

Estamos ansiosos por recebê-lo(a) com a dedicação de sempre e com toda a segurança.

A Direção

## CLIENTES

- No *check-in*, o rececionista procede ao controlo da temperatura (sem registo) de todos os hóspedes;
- O uso de máscara é obrigatório nos espaços comuns do hotel;
- Antes do *check-in*, das refeições e da utilização de qualquer serviço e/ou espaço do hotel deverá higienizar as mãos;
- Utilize a etiqueta respiratória e correto distanciamento social de 2 metros em relação a outros hóspedes (exceto coabitantes);
- O hotel disponibiliza um Kit de Proteção Individual que contém máscara, álcool gel e cobre pés que poderá adquirir na receção;
- O elevador deve ser partilhado apenas por pessoas do mesmo agregado familiar ou da mesma reserva;
- No caso de reserva com permanência, poderá optar pela não limpeza do quarto;
- Disponibilizam-se, a pedido, Manual de A a Z (que pode ser consultado na receção ou através de QR Code no quarto), amenities de escritório, cobertores e balança;
- O mini-bar é abastecido a pedido.

## FUNCIONÁRIOS

- É efetuado o controlo de temperatura diário a todos os funcionários;
- Todos os funcionários estão equipados com EPI's (Equipamentos de Proteção Individual): Máscara e luvas no serviço de cozinha, restaurante, bar e *housekeeping*; Máscara e viseira no serviço de bagageiro; Bata, viseira, touca e cobre pés pelas equipas de 1ª intervenção do *housekeeping*; Máscara na receção.

## LIMPEZA E DESINFEÇÃO

- Procedemos ao reforço da higienização e desinfeção das superfícies, áreas de contato e equipamentos partilhados, mediante utilização de produtos com atuação antiviral;
- Os quartos atribuídos estiveram desocupados, no mínimo, 24 horas antes de novas reservas, sendo implementado um rigoroso plano de higienização que inclui a remoção e limpeza de toda a roupa e desinfeção profunda de todas as superfícies e objetos;
- Os utensílios das refeições, como pratos, copos, talheres e guardanapos, são entregues ao cliente no momento da escolha do menu;
- A loiça utilizada pelos clientes é lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90°C);
- Os carrinhos utilizados para o serviço de quartos, assim como outros equipamentos de transporte são higienizados após cada utilização.

## ESPAÇOS

- Os restaurantes Malaquite e Fluorite, bar Ametista, ginásio, spa, loja de recordações e salas de reuniões encontram-se encerrados, enquanto vigorar o Decreto nº 3-A/2021, na sua formulação de 14 de janeiro de 2021;
- As instalações sanitárias comuns disponibilizam sabão e toalhetes descartáveis e nas principais áreas de circulação encontram-se dispensadores de Solução Antisséptica à Base de Álcool (SABA);
- A ventilação e renovação do ar nos espaços fechados é assegurada de forma natural, com abertura de portas e janelas. Quando tal não é possível, é utilizado o sistema AVAC, cumprindo as recomendações da DGS, designadamente a manutenção dos equipamentos, de acordo com as indicações do fabricante.

## SERVIÇOS DE REFEIÇÃO

- Todas as refeições, inclusive o pequeno-almoço, são servidas no quarto, não se aplicando taxa de *room-service*, enquanto vigorar a imposição legal de encerramento do restaurante e do bar;
- A partir das 20h00 não é permitido fornecer bebidas alcoólicas;
- O cliente deve preencher o menu de pequeno-almoço na receção, até às 22h00 do dia anterior, identificando os itens desejados e a hora a que pretende o serviço;
- No quarto, disponibilizamos Menu de Snacks, Refeições Ligeiras e Bebidas plastificado e em QR Code, bem como diariamente o Menu do Chef, em papel descartável;
- Os Snacks e Refeições Ligeiras estão disponíveis até às 24h00 e o Menu do Chef das 12h00 às 14h00 e das 19h30 às 22h00;
- É disponibilizado um serviço de *lunch box* (para levar à saída) devidamente embalado, que deverá ser solicitado até às 22h00 do dia anterior;
- Os itens das refeições servidas no quarto estão protegidos por película aderente.

## SUSPEITA DE INFEÇÃO

- Se sentir febre, tosse e/ou dificuldade respiratória à chegada ou durante a permanência deverá contactar a receção de imediato;
- O hotel dispõe de zona de isolamento, cumprindo os requisitos recomendadas pela DGS;
- Estão implementados procedimentos em caso de suspeita de infeção, designadamente acompanhamento da pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestação de assistência necessária e contacto com o Serviço Nacional de Saúde.

# AUREA FÁTIMA HOTEL CONGRESS & SPA

Avenida D. José Alves Correia da Silva, 279  
2490-402 Fátima | Portugal

Tel. + 351 249 531 750  
ha@fatima-hotels.com

Coordenadas  
GPS: 39.632087, -8.680954

---