



## Manual de Procedimentos de Prevenção ao Coronavírus (COVID-19)

Com o objetivo de sempre, que é fazer vocês se sentirem em casa no nosso espaço, estamos nos preparando para abrir as portas novamente!

Veja os nossos protocolos segurança e boas práticas que adotamos pensando em você!





## 1. Hospedagem

-  1.1 Os processos de check-in e check-out serão online e deverão respeitar as regras de distanciamento entre pessoas na recepção.
-  1.2 Ao fazer check-in, o hóspede realizará a higienização das mãos com álcool em gel 70% ou será orientado a lavar as mãos no lavatório com água e sabonete líquido.
-  1.3 Teremos, no mínimo, um espaço de 24h entre uma reserva e outra para sanitização completa e eficaz nas acomodações. Aprimoramos nossos cuidados com limpeza e higienização em todos os setores.
-  1.4. Medições de temperatura e aplicação de questionário sobre sintomas respiratórios serão realizadas no ato do check-in.





## 1. Hospedagem



1.5 Recipientes de álcool em gel 70% estão disponíveis em todas as áreas da pousada.



1.6 Colocaremos tapete desinfetante com substância à base de cloro na entrada da pousada, para higienização dos sapatos.



1.7 A limpeza dos quartos será feita seguindo todos os cuidados, com janelas e portas abertas para uma ventilação eficaz da acomodação.



1.8 Nossa lavanderia segue um processo rigoroso de higienização do enxoval de cama e toalha, a cada troca de hospedagem.





## 2. Áreas Comuns



2.1 Somente os hóspedes que estiverem de máscaras poderão permanecer nas áreas comuns da pousada e durante o uso dessas áreas deve manter o distanciamento mínimo recomendado.



2.2 A higienização das áreas comuns será intensificada com álcool em gel 70%, mantendo o uso de luvas e máscaras pelos nossos funcionários.



2.3 Ao retornar para a pousada, pedimos aos hóspedes que passem por um processo de higienização antes de circularem novamente pela pousada.





### 3. Café da manhã



3.1 O sistema de buffet do café da manhã será substituído por um serviço com horário marcado e um cardápio pré-definido.



3.2 O novo sistema irá operar com distanciamento entre as mesas. Será realizada a higienização completa das mesas, cadeiras e louças, após cada utilização.



3.3 Todos os alimentos passarão por um processo especial de higienização, e a produção das refeições e bebidas será executada internamente pelos nossos colaboradores, seguindo o protocolo seguro de manipulação.



3.4 Adotamos um cardápio virtual que será encaminhado por Whatsapp ou e-mail e que ficará exposto em lousa na área comum da pousada.





## 4. Colaboradores



4.1 Nossa equipe passará por monitoramento diário de temperatura e outros sintomas respiratórios, utilizará obrigatoriamente os EPI´s necessários dentro do ambiente de trabalho, além de manter as mãos higienizadas.



4.2 Os colaboradores passarão por um processo de higienização diária ao chegar na pousada, bem como serão orientados sobre os procedimentos de segurança quanto ao distanciamento seguro, manipulação de alimentos e limpeza.



4.3 O concierge manterá contato com os hóspedes via WhatsApp ou com um distanciamento mínimo seguro.





***Já estamos ansiosos para receber vocês!***

R. Anacleto de Carvalho, 475 - Cruzeiro  
Barreirinhas - Maranhão  
CEP: 65590-000

 +55 98 986080406

[pousadadoporto9@gmail.com](mailto:pousadadoporto9@gmail.com)



[www.pousadadoporto.com](http://www.pousadadoporto.com)



[@pousadadoporto](https://www.instagram.com/pousadadoporto)