



REQUISITOS

O Alojamento Local 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.
 - 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*
 - Bata e touca impermeáveis e descartáveis

SELO CLEAN &SAFE 2021 – ALOJAMENTO LOCAL

- 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 aquando 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 Promoção de uma adequada conduta de precaução e prevenção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
- Autonitorização proativa da saúde de todos os colaboradores.
 - Disponibilidade de equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os colaboradores.
 - 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 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.

SELO CLEAN &SAFE 2021 – ALOJAMENTO LOCAL

- ✓ 4.3 Utilização de farda própria pelos colaboradores responsáveis pela limpeza, apenas utilizável para esse efeito.

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 (se aplicável)

- ✓ 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 conversa 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 (se aplicável)

- ✓ 7.1 Afixação, em local visível, de informação, de acordo com as 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.

SELO CLEAN &SAFE 2021 – ALOJAMENTO LOCAL

- 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 desinfecção 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 desinfecção 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.

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 (se existentes).

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 Nos estabelecimentos de hospedagem é assegurada a condução imediata do cliente 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 (no caso dos estabelecimentos de hospedagem) ou num local específico do próprio alojamento, 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 SNS24: 808 24 24 24 e o Número Nacional de Emergência Médica – 112 e/ou outros números locais considerados relevantes (ex.: Bombeiros).
- ✓ 11.5 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 (se aplicável)

- ✓ 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.

SELO CLEAN &SAFE 2021 – ALOJAMENTO LOCAL

- 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 desinfecção dos espaços interiores e são adequados ao fluxo previsto de ocupantes.

12.2 Instalações Sanitárias Comuns (se aplicável)

- ✓ 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 Alojamento

- ✓ 12.3.1 É preferencialmente mantido desocupado nas 24 horas precedentes o alojamento a ocupar pelos clientes (sempre que possível).
- ✓ 12.3.2 O Protocolo de Higienização do alojamento assegura que a remoção da roupa de cama e atalhados é realizada com minimização da sua agitação, enrolando-a no sentido de fora para dentro, minimizando o contacto desta com o corpo dos colaboradores e transportando-a de forma protegida em sacos próprios.
- ✓ 12.3.3 São retiradas do alojamento ou reduzidas ao mínimo possível, todas as peças meramente decorativas que possam ser alvo de manuseamento.
- ✓ 12.3.4 Os clientes são incentivados a promover a ventilação natural adequada do seu alojamento.
 - Por abertura da(s) janela(s), sempre que possível e nomeadamente na sua ausência.

12.4 Cozinha, Copas e Espaços de Refeição (se aplicável)

- ✓ 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

SELO CLEAN &SAFE 2021 – ALOJAMENTO LOCAL

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 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)

SELO CLEAN &SAFE 2021 – ALOJAMENTO LOCAL

- ✓ 12.5.1 A roupa do alojamento, piscina, fardamento de colaboradores, etc. é lavada 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 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