



Padrões da Encanto da Bocaina pós quarentena e enquanto perdurar os riscos de contaminação pela COVID 19



CUIDADOS GERAIS

CUIDADOS GERAIS

TREINAMENTO E ORIENTAÇÃO A TODOS COLABORADORES

Nossos colaboradores foram treinados e receberão continuamente reforços sobre os cuidados gerais (lavar as mãos, etiqueta respiratória, evitar contato e bem da importância do uso dos equipamentos de proteção individual

LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Sempre tivemos especial atenção à limpeza da pousada, mas agora elevamos o para desinfecção de superfícies críticas - mesas, bancadas, superfícies de toque em geral

MUITO MAIS DO QUE ÁLCOOL EM GEL

Disponibilizaremos álcool em gel em áreas estratégicas de circulação de hóspedes e colaboradores , além de incentivarmos a constante higienização das mãos.

Os cuidados em criar barreiras à contaminação vão desde a retirada de todos os livros, cardápios com foco total na contaminação cruzada

DISTANCIAMENTO E NOVAS FORMAS DE ATENDIMENTO

Mesmo com capacidade de receber somente 3 casais, a possibilidade de aglomeração é nula. De qualquer forma, garantiremos horários exclusivos tanto para café da manhã , assim como para o almoço e o jantar

A photograph of a garden scene. In the foreground, several tall purple iris flowers with yellow centers and green leaves are in bloom. Behind them, there are clusters of pink bougainvillea flowers. In the background, a stone wall features a white sign with a colorful circular logo and the text 'Sítio Encanto da Bocaina'.

**CUIDADOS NA RESERVA E
RECEPÇÃO**



CUIDADOS NA RESERVA E RECEPÇÃO

CUIDADOS ESPECIAIS NOS PROCEDIMENTOS DE CHECK IN E CHECK OUT E COBRANÇA

Express check in e check out on-line, com mais conveniência e respeitando as novas formas pagamento sem contato e com distanciamento social.

Será realizado questionário sobre a saúde do hóspede e colaboradores, a medição de temperatura de todos, no acesso à pousada utilizando termômetro digital Laser. **Casos a partir de 37,5 graus centígrados, os hóspedes serão orientados para futura hospedagem** e no caso de colaboradores afastamento por 14 dias.



HIGIENIZADO

**CUIDADOS NA LIMPEZA
DOS CHALÉS**

O cliente poderá optar por não ter serviço de arrumação durante sua estada (para evitar pessoas entrando em seu chalé). Observando o limite de 72 horas sem arrumação, após esse período o serviço de higienização e arrumação é obrigatório.

Manteremos como padrão neste momento, um intervalo de no mínimo 24h entre hospedagens. Após a saída do hóspede e higienização, o chalé será LACRADO e apenas o hóspede seguinte romperá esse lacre.

CUIDADOS NA LIMPEZA DOS CHALÉS



**CUIDADOS NO
PIRILAMPO BISTRÔ**

CUIDADOS NO PIRILAMPO BISTRÔ

Os serviços oferecidos no Pirilampo Bistrô, serão prestados em horários exclusivos em todas as refeições de forma reservada e respeitando o isolamento social;

As mesas respeitarão o distanciamento de 2 m entre elas e só serão postas na chegada do cliente. Utilizaremos toalhas de papel em substituição aos sousplats e/ou toalhas de mesa;

Tanto para o café da manhã, assim como para almoço ou jantar a reserva de horários e escolha de pratos e bebidas será feita de forma antecipada via WhatsApp;

O cardápio do Pirilampo Bistrô será disponibilizado de forma digital a fim de evitar manipulação.



CUIDADOS COM ÁREA DE LAZER

CUIDADOS ÁREA DE LAZER

O redário e sauna ficarão interditados enquanto perdurar os riscos de contaminação pela COVID-19.

Após o uso da espreguiçadeira e todo mobiliário das áreas comuns serão desinfetados conforme as normas internas de limpeza.

CUIDADO COM A EQUIPE

Toda equipe é monitorada diariamente, com medição de temperatura com termômetro infravermelho e inspecionadas quanto ao protocolo a ser seguido.

Todos recebem explicação sobre as formas de contágio, com as normas de convívio social (evitar apertos de mão, evitar contatos, não compartilhamento de objetos e utensílios com os colegas de trabalho, lavagem constante das mãos, entre outros cuidados). Uso de máscara e EPIs são obrigatórios.

Além do mais, recebem orientações e atividades práticas para treino dos protocolos de limpeza, já que a correta desinfecção de superfícies críticas exige não apenas a aplicação de produtos adequados, mas também a quantidade correta e o tempo de ação de cada produto.