



BOOK DE PROTOCOLOS OPERACIONAIS PARA A RETOMADA.



PRIVÉ[®]

Hotéis & Parques



Distanciamento para os Clientes

Redução imediata da circulação dos visitantes de, no mínimo, 50% da capacidade ocupacional, levando em consideração o afastamento médio de 1,5 metro entre as pessoas;

Fechamento de algumas atrações, com interações entre os clientes, que não permitem manutenção do distanciamento social como: cineminhas, piscinas de bolinhas, saunas, etc.

Redução da capacidade de assentos em 50% ou de forma que se obedeça ao distanciamento médio de 1,5 metro entre as pessoas;

Seguir sempre as orientações demarcadas no piso que indicam distanciamento em filas;

Manter distanciamento de 1,5 metro dos personagens ou artistas em apresentações, evitando abraços, aproximações ou contatos físicos;

Ajuste de alguns horários almejando contribuir com a diminuição da aglomeração de pessoas;

Em atendimento, manter a distância mínima de 1,5 metro dos atendentes;

Alguns layouts podem sofrer alterações de disposição para contribuir com o distanciamento entre os visitantes;



Desinfecção Pessoal para os Clientes

É permitido o acesso de clientes apenas utilizado máscara. A utilização deve ser permanente durante toda a estadia no parque, exceto quando houver consumo de alimentos ou bebidas em suas respectivas mesas ou em atividades nas piscinas;

Realizar a higienização das mãos com água e sabão ou utilizar dos dispensers de Álcool 70% para desinfecção das mãos sempre que possível;

Os pais devem realizar a desinfecção das mãos de crianças antes e após as refeições;

Nas atrações que exigem assistência, pais devem contribuir com o posicionamento das crianças conforme a orientação dos colaboradores fiscais ou recreadores;



Sanitização de Ambientes para os Clientes

Diariamente, antes do início das operações, todas as áreas comuns como corredores, banheiros, vestiários, mesas, cadeiras, corrimãos e superfícies de contato serão higienizados com produto sanitizante tal qual, por exemplo, o hipoclorito diluído em água;

Todos os equipamentos de cartão de pagamento terão aplicação de película de fácil higienização após cada uso;

Desativação dos bebedouros de água potável em razão do contato pessoal direto;

Higienização dos banheiros de área comum a cada 02 (duas) horas independente do seu estado ou utilização;

Higienização dos Guarda-Volumes a cada troca de usuário ou ao menos 01 (uma) vez ao dia antes de iniciar a operação do empreendimento;

A higienização de maçanetas deve ocorrer diariamente em todas as áreas de acesso dos clientes;

A Higienização de unidades hoteleiras durante o período de permanência do cliente será realizada somente para o check-in do hóspede;

Cobertores e afins estarão embalados em sacos plásticos e são higienizados/esterilizados sempre após a sua utilização.





Comunicação para os Clientes

De acordo com os protocolos municipais de segurança e da vigilância sanitária de Caldas Novas, as orientações quanto a hospedagem de crianças são: Prezados pais ou responsáveis, redobrem os cuidados com a orientação e monitoramento das crianças em relação as medidas preventivas, principalmente de higienização e afastamento, contra o contágio do coronavírus. **Ficando proibido o check in de menores de 02 (dois) anos de idade.**

Implementar comunicação visual de fácil visibilidade com layout de cores chamativas em altura média de 1,7 metro para adultos e 1,2 metro para crianças em diversos pontos do parque como atrações, pátios, áreas comuns, recepção, nas portas de acesso e em pontos de circulação estratégicos, indicando sempre as ações de enfrentamento ao COVID-19;

Implementar sinalizações e marcações indicativas nos pisos onde se formam filas que orientem sobre o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre o público;

Executar anúncios no sistema de som existente, alertando sobre as ações de enfrentamento do COVID-19;

Sempre que possível, deve-se utilizar de meios de pagamento sem contato, caso contrário serão adotados os seguintes procedimentos:

Realizar a higienização das mãos a cada transação;

Quando o pagamento for realizado via cartão, solicitar ao cliente para inserir o cartão no equipamento.

Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o cliente e o colaborador deverão higienizar as mãos ao final do atendimento.

Para as vendas via WEB/INTERNET, será disponibilizado um termo de aceite sobre as normas de prevenção para que o cliente concorde antes de finalizar a compra;

Inserir o termo de aceite sobre as normas de prevenção junto aos locais de vendas de ingressos in loco;

Todos os estabelecimentos deverão ter um colaborador líder, supervisor ou gerente responsável pelo empreendimento para orientação dos clientes sempre que solicitado;





Monitoramento para os Clientes

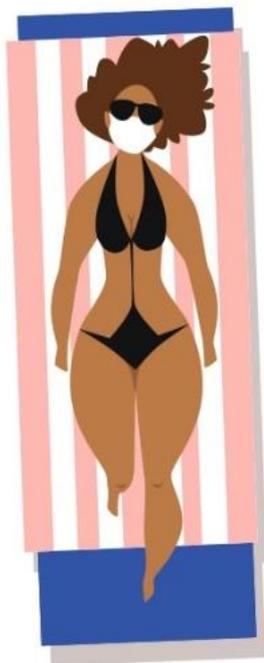
Realizar checagem de temperatura corporal nas entradas dos parques, restringindo o acesso do cliente com temperatura superior a 37,8° e orientando que o mesmo procure atendimento médico;

Monitoramento das práticas de segurança, distanciamento social, higienização e uso de máscaras, embasado no protocolo operacional da região das águas quentes;

Vistoriar constantemente as filas de atrações com o objetivo de garantir o distanciamento social;

Possuir dispositivo de controle em tempo real do público interno dos parques de forma a cumprir a redução de 50% da ocupação permitida;





Piscinas

- Garantir que as piscinas convencionais utilizem sistemas químicos adequados de higienização e tratamento de águas termais ou não termais;
- Orientar os clientes quanto à ocupação de cada piscina, lembrando-os de respeitar o distanciamento social mínimo indicado de 1,5 metro entre as pessoas;

Orientações Complementares

Segundo o CDC - Center of Disease Control and Preventions, órgão de saúde dos Estados Unidos, não há evidências de que o vírus que causa a COVID-19 possa ser transmitido às pessoas através da água em piscinas, banheiras de hidromassagem, spas ou áreas de recreação aquática. A operação e manutenção adequada dessas instalações (incluindo desinfecção com cloro e bromo) inativam o vírus na água.

 <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/water.html> (inglês).

 Todos os Protocolos listados acima poderão ser certificados por Engenheiros independentes de segurança e saúde, conforme as atribuições a estes profissionais conferidas por lei pelo Sistema CREA/CoConfea. Para a certificação das instalações e cumprimento dos Protocolos, poderão ser feitas auditorias e laudos técnicos certificadores respaldados pela respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica Legal – ART.





Alimentos e Bebidas

Os serviços de buffet deverão ser realizados por colaboradores de forma que o mesmo sirva o cliente conforme opções dispostas para que, assim, o cliente não tenha contato direto com os alimentos e utensílios de uso para se servir ou utilizar de serviços a lá carte;

Disponibilizar talheres ensacados para que não haja infecção durante sua disposição ou entrega para o cliente.





PRIVÉ[®]

Hotéis & Parques

Faça a sua parte, siga atentamente as recomendações
para a sua segurança!

A responsabilidade é de todos.

