

PLANO TURISMO COTIA SP

PLANO DE RETOMADA GRADUAL DOS ATENDIMENTOS FAZENDINHAS DE COTIA.

INTRODUÇÃO.

O Plano de Retomada Gradual das Fazendinhas e Parques da cidade de Cotia é um planejamento que atende os novos protocolos de segurança para combater a disseminação do novo COVID 19 em consonância com recomendações do Ministério da Saúde, ANVISA e Ministério do Turismo, corroborados com o decretos estaduais e municipais publicados até 16 de Julho de 2020, inclusive o decreto municipal 8729 de 06 de Julho de 2020.

Acreditamos que por meio da adoção de ações e protocolos de segurança, concomitantemente com a exploração de espaços abertos e de grande arborização que possuímos em nossas propriedades, temos a possibilidade de atender os clientes sem aglomeração, proporcionando saúde e bem-estar em contato com a natureza.

Propomos a retomada gradual, segura e organizada de nossas atividades, para, além de enfrentarmos os efeitos econômicos negativos de nossa região e área de atuação, também promovermos um ambiente acolhedor, de bem-estar e, acima de tudo, seguro aos visitantes, suprimindo demandas psicológicas causadas pelo isolamento.

Os empreendimentos turísticos da cidade de Cotia (Fazendinhas) são grandes áreas de lazer, garantindo centenas de metros quadrados em contato com a natureza e ao ar livre.

O público alvo são famílias que se deslocam com carros particulares e aproveitam o contato com animais do campo e almoço típico de fazenda em um dia agradável em família.

PLANO DE AÇÃO.

Nosso planejamento possui uma série de ações, seguindo todas as orientações do Ministério da Saúde, Anvisa e Ministério do Turismo e decretos estaduais e municipais, listados abaixo:

- 1) Treinamento de nossos colaboradores com o novo PROTOCOLO de atendimento;
- 2) Obrigatoriedade do uso de máscaras por todos nossos colaboradores;
- 3) Instalação de álcool em gel para higienização estabelecida de forma estratégica na propriedade;
- 4) O transporte de nossos colaboradores será com carro particular ou com condução da propriedade;
- 5) Avisaremos as autoridades caso um colaborador teste positivo para o COVID 19;
- 6) Adaptações de todo espaço físico da propriedade para diminuir o risco de contágio;
- 7) Redução para 40% da capacidade máxima de atendimento diário;
- 8) Readaptação de mesas e cadeiras no restaurante;
- 9) Adaptação de todas as atividades recreativas da programação; afim de não gerar aglomeração, não abrindo piscinas e playground nesta inicio;
- 10) Comunicação visual sobre orientações de higiene por toda a propriedade;
- 11) Promover campanha perene de orientações de higiene para colaboradores e comunidade local;
- 12) Desenvolver alternativas de renda para a fazenda;
- 13) Desenvolver novas atividades e atrativos seguindo o novo PROTOCOLO de atendimento;
- 14) Estimular ações de bem estar, saúde e crescimento profissional dos colaboradores, através de palestras e cursos;
- 15) Em respeito ao decreto municipal 8729 de 06 de Julho de 2020 as atividades em playground, piscinas e quadras esportivas ficam suspensas até segunda ordem.

ORIENTAÇÕES DE HIGIENE.

1. Lave com frequência as mãos por 20 segundos até a altura dos punhos, com água e sabão, ou então higienize com álcool em gel 70%.
2. Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
3. Evite tocar olhos, nariz e boca mesmo com as mãos limpas.
4. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.
5. Mantenha uma distância de cerca de 2 metros de qualquer pessoa tossindo ou espirrando.
6. Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico, mas sempre com um sorriso no rosto.
7. Higienize com frequência seu celular, carteiras, bolsas, objetos pessoais e os brinquedos das crianças.
8. Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.
9. Mantenha os ambientes limpos e bem ventilados.
10. Fique em casa! Circular é aumentar o risco, saia somente quando realmente for necessário.
11. Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas, principalmente idosos e doentes crônicos.
12. Utilize máscaras caseiras ou artesanais feitas de tecido em situações de saída de sua residência, ela já é Obrigatória.
13. Siga rigorosamente as orientações de higiene;
14. Não compartilhe informações que você não tenha certeza da veracidade (FAKE NEWS)
15. Procure fontes confiáveis de informação.

Fonte: Ministério da Saúde www.saude.gov.br

NOVO PROTOCOLO RESTAURANTE –

EM CONFORMIDADE COM O DECRETO MUNICIPAL Nº 8.724, DE 28 DE JUNHO DE 2020.

- ✓ Atendimento de até 40% da capacidade total;
- ✓ Até 06 horas de atendimento seguidas. (11h00 às 17h00 sugestão)
- ✓ Não ter manobrista, o próprio cliente deve estacionar o carro;
- ✓ Separação mínima de 1m (um metro) entre cadeiras e 2m (dois metros) entre mesas, devendo o estabelecimento reorganizar o seu layout interno para garantir a separação, com marcação em destaque das mesas que não deverão ser ocupadas;
- ✓ Distanciamento de 1,5m (um metro e meio) nas filas de entrada ou para pagamento, efetuando demarcação de solo;
- ✓ Preferência para pagamento com cartões de débito ou crédito ou por aproximação, cobrindo o dispositivo de pagamento com filme plástico para facilitar a higienização após o uso de cada cliente;
- ✓ Instalação, sempre que possível, de uma barreira de acrílico nos caixas;
- ✓ Limpeza e desinfecção de objetos e superfícies tocados com frequência;
- ✓ Controle de acesso, bem como limpeza e desinfecção, de hora em hora, de banheiros e sanitários.

AÇÕES EM RELAÇÃO AO DISTANCIAMENTO SOCIAL.

DIRETRIZES	FUNCIONARIOS	CLIENTES
Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.	N/A	Recomen dável
Estabelecimentos que trabalhem com sistema de Auto serviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para orientar os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível.	OBRIGATORIO	N/A

AÇÕES EM RELAÇÃO À LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES.

DIRETRIZES	FUNCIÓNARIOS	CLIENTES
Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável).	N/A	RECOMENDAVEL
Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações.	Obrigatório	N/A
Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura.	Obrigatório	N/A
Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.	RECOMENDAVEL	N/A
Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente	Obrigatório	N/A

AÇÕES EM RELAÇÃO À COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	FUNCIONARIOS	CLIENTES
Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.	RECOMENDAVEL	N/A
Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.	OBRIGATORIO	OBRIGATORIO

AÇÕES EM RELAÇÃO À HIGIENIZAÇÃO

DIRETRIZES	FUNCIONARIOS	CLIENTES
Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.	OBRIGATORIO	N/A
Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.	OBRIGATORIO	OBRIGATORIO
Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá - los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.	OBRIGATORIO	N/A
Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.	RECOMENDAVEL	RECOMENDAVEL
Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.	RECOMENDAVEL	RECOMENDAVEL

EMPREENDIMIENTOS TURISTICO DA CIDADE DE COTIA QUE ADEREM OS NOVOS PROTOCOLOS DE SEGURANÇA APRESENTADOS ACIMA.

EMPREENDIMIENTO	CNPJ	RESPONSÁVEL
Bichomania Parque Fazenda	03.726.219/0001-61	Gustavo Pires
CiA dos Bichos	02.169.954/0001-58	Thomas Glens
Cidade das Abelhas	60.063.567/0001-39	Idely Lopes Donnini
Petzoo	00.642.452/0001-77	Rafael G. de Aquino
Recanto JB	09.588.691/0001-60	Lucia Helena P de Julio
Vila dos Coelhos	29.069.930/0001-83	Lilian Cristina