










*Protocolo para
reabertura da*

Reserva Natural Salto Morato

ao público

	CONTEXTO	03
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES AOS COLABORADORES DA RESERVA	04
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA A RESERVA	05
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES AO ATENDIMENTO DE VISITANTES	06
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA A HOSPEDAGEM	07
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA REUNIÕES E EVENTOS	08
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NOS ALOJAMENTOS, CASAS E COZINHAS FUNCIONAIS	08
	RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA PRESTADORES DE SERVIÇO	09
	MATRIZ DE FLEXIBILIZAÇÃO PARA A REABERTURA	10 a 13





CONTEXTO

A **Reserva Natural Salto Morato** é uma Unidade de Conservação privada localizada em Guaraqueçaba, litoral norte do Paraná que conta com 2.253 hectares dentro do maior remanescente contínuo de Mata Atlântica do Brasil.

Desde a sua criação em 1994 tem como principal objetivo a conservação da natureza. A Reserva também contempla diferentes estruturas e atividades abertas ao público, sendo assim, possui um Plano de Manejo, o qual normatiza todas as suas atividades, dentre estas a promoção do turismo de natureza, a pesquisa científica e a educação ambiental.

Por conta da pandemia do COVID-19 no Brasil foi necessário a construção de um protocolo que permita a continuidade dos objetivos de conservação, adaptável a realidade da Reserva e as condições de operação, que zelem pela saúde e segurança dos colaboradores, moradores locais e visitantes.

Nosso Público:

Colaboradores; Fornecedores; Pesquisadores; Alunos (escolas e Universidades) e Visitantes (moradores locais, turistas e convidados).

Nossa estrutura:

Além das trilhas interativas a Reserva possui Centro de Visitantes, Auditório para eventos, Alojamento para pesquisadores, colaboradores e convidados; Lanchonete, camping e quiosques.



RECOMENDAÇÕES AOS COLABORADORES DA RESERVA

- Todos os colaboradores devem trabalhar em tempo integral utilizando a máscara e fazendo a troca a cada 3 horas, se necessário.
- Higienizar as mãos com álcool 70% com frequência, principalmente antes e após utilizar equipamentos e estruturas de uso comum (EX: ponto eletrônico, ferramentas e equipamentos)
- Capacitar todos os colaboradores (próprios ou terceirizados) sobre o uso correto e seguro dos EPI's para a prevenção da transmissão de agentes infecciosos, segundo orientação da ANVISA.
- Instruir quanto a etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço flexionado/curvado (sobre o rosto na altura do cotovelo) ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente descartado no lixo; higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar.
- Não devem compartilhar comida, repelente, protetor solar, utensílios, copos, talheres e toalhas ou outros.
- No caso de qualquer colaborador que necessitar fazer contato físico com pessoas externas, deverão lavar ou higienizar as mãos antes e após procedimentos de colocação de equipamentos de segurança inerentes à atividade contratada.
- Em caso de acidentes com clientes, quando houver risco de exposição do profissional a respingos de sangue, secreções corporais, excreções, etc., recomenda-se fazer uso minimamente de luvas, e óculos de proteção ou protetores faciais (que cubra a frente e os lados do rosto).
- Todos os funcionários, terceiros e ou frequentadores de sites do Grupo Boticário não deverão trabalhar se apresentarem qualquer um dos sintomas abaixo: Febre ($T > 37,8$ °C ou Coriza ou Tosse ou Dor de garganta ou outros sintomas de gripe ou resfriado ou ausência de olfato ou paladar. Devem entrar em contato com a saúde corporativa para orientações e monitoramento.
- O colaborador tem a responsabilidade de informar a empresa sobre as suas condições de saúde, principalmente relacionadas aos sintomas do COVID-19 e se pertence a algum grupo de risco (idosos, diabéticos, cardíacos, doenças autoimunes etc.).
- Consultar e respeitar os cartazes com informações/orientações sobre a higienização das mãos, equipamentos e distanciamento.





Recomendações para limpeza e adequação dos ambientes da Reserva

- Disponibilizar álcool 70% em locais nas áreas comuns e cozinhas de todas as estruturas.
- Para os profissionais de limpeza: quando realizar a limpeza dos ambientes, recomenda-se usar gorro (para procedimentos que geram aerossóis); óculos de proteção ou protetor facial; máscara; avental; luvas de borracha com cano longo; botas impermeáveis de cano longo
- Realizar com produtos desinfetantes, a limpeza de superfícies de locais coletivos várias vezes ao dia, principalmente maçanetas, interruptores, torneiras, botão de descarga e filtro de água. Telefones de uso comum devem ser higienizados antes e depois de cada uso.
- Manter os ambientes ventilados deixando portas, janelas abertas e ar-condicionado desligado, evitando ao máximo seu uso;
- Efetuar a troca dos filtros do ar-condicionado com maior frequência.
- Os bebedores serão interditados. Serão mantidos os filtros de água e o uso deve ser feito por recipientes individuais. Em hipótese alguma a boca do recipiente deve encostar na saída de água.
- Não permitir armazenar frascas ou sacolas na geladeira. Tudo que for guardado deve ser higienizado.
- Para higienização de ambientes e pisos diluir 200 ml de água sanitária em 5 litros de água para desinfetar toda e qualquer superfície com o uso de borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregar toda a superfície e aguardar 10 minutos para a secagem.
- Realizar o descarte correto de resíduos e sempre com identificação de materiais infectado, sem ocorrer transbordamento.
- Todas as lixeiras devem ser abertas com os pés ou por meio de sensores, evitando ao máximo o toque com as mãos, devem conter sacos para acomodação e retirada dos resíduos. As lixeiras internas de resíduos recicláveis podem permanecer sem tampa.
- Evitar que os sacos com lixo encostem ao corpo do profissional ou que sejam arrastados pelo piso.
- Evitar o transbordamento dos resíduos nos sacos.
- Não transferir o conteúdo de um saco de resíduos em outro saco para fins de preenchimento.
- Todos os controles remotos (TV e ar) devem ser encapados com plástico filme para facilitar a limpeza e evitar danos





RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES AO ATENDIMENTO DE VISITANTES

- Serão respeitados todos os procedimentos anteriores.
- Obrigatório o uso de máscaras pelo colaborador e pelo visitante. O visitante deve fazer o uso da máscara durante todo o tempo de permanência dentro da Reserva.
- Aferir a temperatura e fazer conferência de sintomas de COVID antes da cancela de entrada.
- Se o visitante apresentar temperatura acima de 37,5 graus, e/ou outro sintoma, impedir a entrada dos mesmos na reserva e informar a Secretaria Municipal de Saúde.
- Manter o distanciamento de 1,5m entre as pessoas e de 10 metros entre grupos (grupos de até -5 pessoas) – quando for permitido.
- Orientar o uso das garrafas de água individuais, pois os bebedouros estarão interditados.
- Dar preferência para pagamentos eletrônicos (preferência pré-pago, pela internet, mobile pay).
- Folheteria, formulários ou qualquer material impresso não estarão disponíveis para os visitantes.
- Para o preenchimento de formulários ou termos que sejam essenciais, um colaborador da reserva será o responsável pelo preenchimento mediante o repasse de informações por parte do visitante, respeitando o uso de máscara e distanciamento de 1,5 metro entre pessoas.
- O uso do telefone da reserva por parte de visitantes está proibido. Somente em casos de urgência, um colaborador da reserva será o responsável por efetuar a chamada para o visitante sem que esse tenha qualquer tipo de contato com aparelho telefônico.
- Ambientes da Reserva como o Centro de Visitantes terão seus equipamentos de interação retirados ou isolados para evitar o manuseio pelos visitantes. A sala de vídeo será mantida com as janelas abertas. As cadeiras serão reduzidas a 40% da capacidade e posicionadas mantendo a distância recomendada (1,5m).
- Os visitantes devem receber orientações para estarem atentos a sinalização dos ambientes e respeitar as recomendações.
- Visitantes devem trazer seus Equipamentos de uso pessoal (botas, capas de chuva, guarda-chuva, álcool gel, máscaras, lanternas e demais itens pessoais);
- Todos os banheiros terão disponível o higienizador de assento e estarão sinalizados com orientação de uso. Os banheiros terão recomendação para uso individual (01 pessoa por vez).
- Todos os ambientes de acesso dos visitantes terão disponível o álcool 70%.
- Devem destinar todo o lixo produzido corretamente ensacado nas lixeiras disponíveis.





RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA A *HOSPEDAGEM

- Serão respeitados todos os procedimentos anteriores
- Os quartos serão disponibilizados para check-in sempre higienizados.
- A limpeza dos quartos será feita somente após 24 horas do check-out.
- Cada alojamento receberá um novo check-in apenas depois de 48hs do último check-out e após a higienização.
- A roupa de cama e banho será entregue aos visitantes em kits individuais dobrados.
- Disponibilizar álcool a 70% em locais estratégicos nas áreas comuns e cozinhas.
- Disponibilizar Kit de produtos de limpeza nas estruturas que serão utilizadas.
- Providenciar controle de acesso e marcação de lugares no refeitório respeitando a distância de 1,5 metro.
- Os hóspedes serão acomodados individualmente nas suítes ou no máximo com o grupo familiar de convívio.
- Ao final da estadia, a limpeza deverá ser por completa na unidade e de suas superfícies
- A limpeza da unidade habitacional deve acontecer com o ambiente ventilado deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado;
- Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
- Transportar as roupas sem arrastar no chão e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;
- Limpar e desinfetar todas as superfícies dando atenção às áreas potencialmente contaminadas, como: cadeiras/ poltronas, cama, interruptores, controles remotos, maçanetas com desinfetante definido pela Instituição, devidamente registrado na Anvisa;
- Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pela instituição e devidamente registrado na Anvisa. Em caso de uso por fornecedores, os fornecedores são responsáveis pela limpeza.
- Obrigatoriamente todo o item que componha enxoval e roupas que deverá ir para a lavanderia, sendo lavado em água quente ou secas em secadora que ultrapasse 60 graus. Dever ser passadas a ferro.
- Obrigatório o uso de protetor de colchão e travesseiros e será realizada a troca a cada hospedagem
- Retirar todos os tapetes, cobertores e travesseiros extra
- Retirar as decorações fixas dos quartos, utensílios, alimentos e bebida
- Para higienização de ambientes e pisos diluir 200 ml de água sanitária em 5 litros de água para desinfetar toda e qualquer superfície com o uso de borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregar toda a superfície e aguardar 10 minutos para a secagem.
- Realizar o descarte correto de resíduos e sempre com identificação de materiais infectado, sem ocorrer transbordamento.
- Os usuários serão responsáveis por destinarem o seu lixo de forma adequada.
- A quantidade de hóspedes será definida de acordo com os critérios de flexibilização.

* NECESSÁRIO CONSULTAR POLÍTICA DE HOSPEDAGEM NA RESERVA.



RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA *REUNIÕES E EVENTOS

- Devem ser respeitados todas as considerações anteriores
- Deve ser respeitada uma distância mínima entre mesas de 2,0 (dois) metros e de cadeiras 1,0 (um) metro considerando uma pessoa sentada;
- Os participantes devem usar a máscara durante todo o tempo.
- A Alimentação em eventos deve ser evitada, se não for possível deve ser feita de forma individual (kits de lanche), sem serviço de buffet.
- Café e água devem ser entregues individualmente e quando necessário servidos por uma única pessoa, se possível. Não deverão ser utilizados materiais compartilhados como canetas, post-it, tarjetas.



RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NOS ALOJAMENTOS, CASAS E COZINHAS FUNCIONAIS

- Devem ser respeitados todas as considerações sobre o higienizar as mãos.
- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 2,0 (dois) metros de distância entre as pessoas seja respeitada;
- Os talheres devem ser lavados e desinfetados a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único ou optar por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limpar a superfície das mesas e cadeiras, sempre que um cliente deixar o local;
- As louças e itens de copa e cozinha serão disponibilizados em quantidade de acordo com o tamanho do grupo.
- Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado.
- As refeições sempre que possível devem ser entregues de forma individual ou servida por uma única pessoa.
- Dispensar o uso de saleiro, galheteiro, pimenteiro, açucareiro, porta guardanapo e/ou qualquer outro objeto que fique disposto em mesas.

* NECESSÁRIO CONSULTAR POLÍTICA PARA AGENDAMENTOS DE REUNIÕES E EVENTOS NA RESERVA.

RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES PARA PRESTADORES DE SERVIÇO

Todos os prestadores de serviço (Camping, Lanchonete, operadores das experiências e agências), que desejarem operar dentro da Reserva deverão entrar em contato previamente e seguir as orientações do Selo do Turismo responsável e do Sebrae para retomada de atividade e a notas técnica: nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA e NOTA TÉCNICA.

Agências e guias:

- https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/retomada/empresario/ebook/ebook_Agencia-de-turismo.pdf
- <http://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/segmento/agencias-de-turismo.php>
- <http://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/segmento/guias-de-turismo.php>

Lanchonete:

- <http://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/segmento/restaurantes-cafeaterias-bares-e-similares.php>
- <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-bares-lanchonetes-e-restaurantes,8fd433d8e7672710VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- Anvisa - NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19

Camping:

- <http://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/segmento/acampamentos-turisticos.php>
- https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/retomada/empresario/ebook/ebook_Meios-de-Hospedagem.pdf





MATRIZ DE FLEXIBILIZAÇÃO PARA A REABERTURA

Mesmo com todos os cuidados, entendemos que nossa reabertura ao público precisa ser muito cuidadosa e ter critérios. Para tanto, além da absorção de todo o protocolo acima, organizamos a reabertura em 04 ondas que vão do vermelho ao verde (“normalidade”), com as seguintes normas.

1ª Onda – Vermelha

Em funcionamento somente para manutenção:

Equipe operacional retorna as atividades em campo.

Fornecedores só são admitidos para entregas.

Visitação sem pernoite	Não permitida
Pernoite de colaboradores ou fornecedor a trabalho	Não permitida
Pernoite de pesquisadores	Não permitida
Pernoite de pessoas/grupos parceiros da Fundação em ações emergenciais/urgentes/essenciais	Não permitida
Auditório	Não permitida
Pernoite de colaboradores e convidados da Fundação a lazer	Não permitida
Aulas universidades	Não permitida
Pernoite de Turistas vinculados a roteiros e/ou experiencias (previamente autorizados)	Não permitida

2ª Onda – Laranja

Marco de início:

Avaliação interna será realizada após abertura da Unidades de Conservação Estaduais .

Liberação de acesso e pernoite no município;



Visitação sem pernoite	Abertura de quinta a domingo e feriados; Máximo 20 pessoas por dia. Grupos de no máx. 5 pessoas, com 20 minutos de intervalo entre os grupos; Manutenção de pelo menos 10 metros de distanciamento entre os grupos; Acesso somente a trilhas e centro de visitantes; Não recomendamos o acesso para gestantes, idosos e grupos de risco; Centro de Visitantes e estruturas de parada de visitantes (decks, banheiros, bancos...) com sinalização (placas e adesivos) de distanciamento e, no caso dos banheiros, recomendação de uso individual
Pernoite de colaboradores ou fornecedor a trabalho	Não permitida
Pernoite de pesquisadores	Não permitida
Pernoite de pessoas/grupos parceiros da Fundação em ações emergenciais/urgentes/essenciais	Não permitida
Auditório	Não permitida
Pernoite de colaboradores e convidados da Fundação a lazer	Não permitida
Aulas universidades	Não permitida
Pernoite de Turistas vinculados a roteiros e/ou experiencias (previamente autorizados)	Não permitida

3ª Onda – Amarelo

Marco de início:

Avaliação interna será realizada após média flexibilização diante de redução da pandemia no cenário estadual



Visitação sem pernoite	Somente Ingresso digital (cartão, transferência e online); Máx. 40 pessoas dia. Não serão aceitos Grupos em ônibus; Lanchonete poderá reabrir, desde que adequada; Aceitos grupos de no máx 10 pessoas para experiência operadas por parceiros locais autorizados Para a entrada de grupos, será assumido 20 minutos de intervalo e pelo menos 10 metros de distanciamento entre os grupos.
Pernoite de colaboradores ou fornecedor a trabalho	No máx. 03 pessoas
Pernoite de pesquisadores	Máx. de 01 grupo (máx. 05 pessoas) de pesquisadores por vez; Pesquisadores deverão ser responsáveis pela destinação do seu lixo;
Pernoite de pessoas/grupos parceiros da Fundação em ações emergenciais/urgentes/essenciais	Máx. de 01 grupo de 06 visitantes por vez, independente da estrutura a ser utilizada; Eventuais fornecedores contratados deverão estar inclusos no grupo (max. de 06 pessoas) e seguirão as mesmas regras;
Auditório	No máximo 06 pessoas; 01 pessoa por mesa; Alimentação somente com kits individuais (sem buffet); Proibido o compartilhamento de materiais de escritório (canetas, pinéis, tarjetas...); Todos os participantes deverão ter copos/garrafas individuais
Pernoite de colaboradores e convidados da Fundação a lazer	Não permitida
Aulas universidades	Não permitida
Pernoite de Turistas vinculados a roteiros e/ou experiencias (previamente autorizados)	Não permitida

4ª Onda – Verde

Marco de início:

Avaliação interna será realizada após alta flexibilização diante de redução da pandemia no cenário estadual



Visitação sem pernoite	Abertura de terça a domingo; Máximo 60 pessoas por dia; Camping e quiosques poderão ser reabertos, desde que adequados; Aceitos grupos de excursão somente agendados; Aceitos grupos de agências somente com Selo Turista Responsável; Aceitos grupos de no máx. 20 pessoas para experiência operadas por parceiros locais autorizados.
Pernoite de colaboradores FGB ou fornecedor a trabalho	No máx. 05 pessoas por fornecedor ou colaboradores.
Pernoite de pesquisadores	Máx. 01 grupo (máx. 06 pessoas) de pesquisadores por vez;
Pernoite de pessoas/grupos parceiros em ações emergenciais/urgentes/essenciais	Máx. 01 grupo de até 12 visitantes por vez;
Eventos específicos no auditório	No máximo 12 pessoas;
Pernoite de colaboradores e convidados da Fundação a lazer	Máx. 01 grupo (máx. 08 pessoas) por vez;
Aulas universidades	Máx. 01 grupo (máx. 12 pessoas) por vez;
Pernoite de Turistas vinculados a roteiros e/ou experiencias (previamente autorizados)	Grupos de no máx. 20 pessoas;

ESSE PROTOCOLO FOI ELABORADO COM BASE NOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

1. Selo Turismo Responsável – Mtur;
2. Manual de Boas Práticas da Associação Brasileira das Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura - ABETA;
3. Protocolos de retomada Sebrae (alimentação, turismo e hospedagem);
4. ICMBIO – Portarias Nº, 696,697, 698/2020 (Abertura de alguns Parques Nacionais);
5. *Centers for Disease Control and Prevention (CDC) – Parks and recreational facilities;*
6. Decretos do município de Guaqueçaba/PR;
7. Protocolo da Associação Brasileira de Empresas de Eventos - ABEOC; e
8. Recomendações Técnicas de Saúde Corporativa do Grupo Boticário.

Fundação
Grupo Boticário

