



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

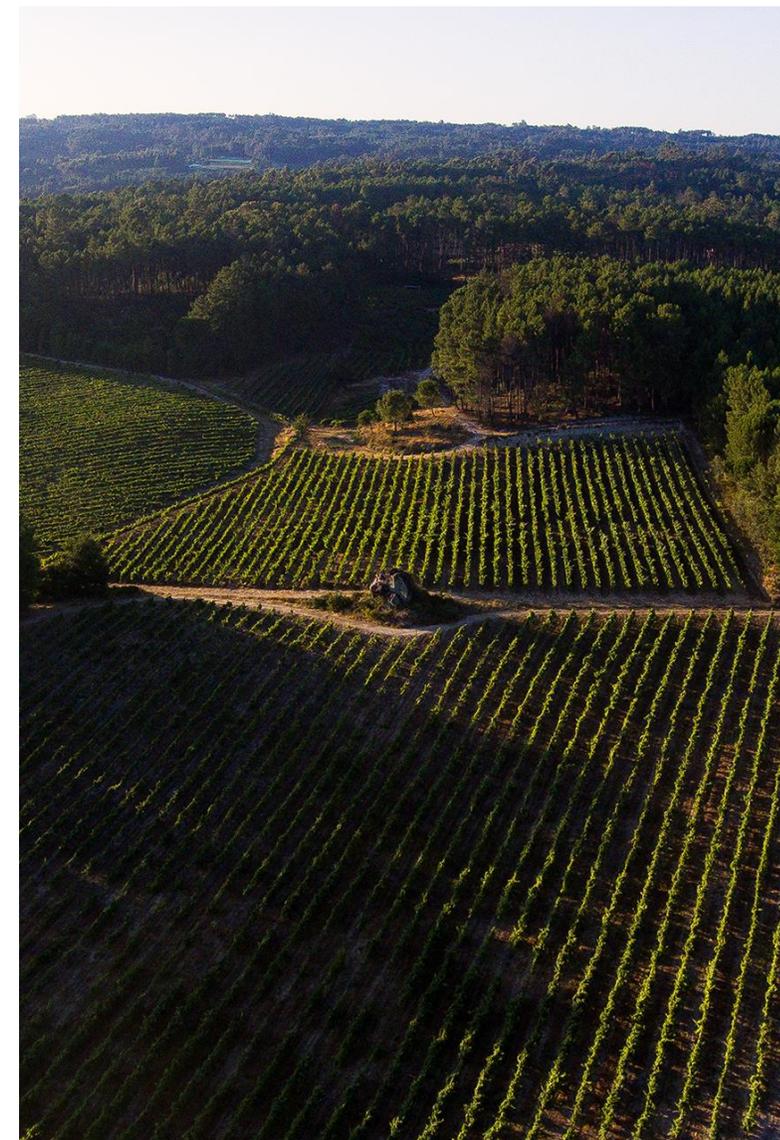
**TABOADELLA**  
1255

---

PLANO DE CONTINGÊNCIA COVID 19

25/03/2020

- INTRODUÇÃO
- RECOMENDAÇÕES GERAIS
  - Mais vale prevenir do que remediar
  - Por todos nós e por si, proteja-se
  - Sintomas e casos suspeitos
  - Fluxograma COVID 19 – Como agir em caso suspeito
  - Procedimentos perante um caso suspeito
  - Voz de comando COVID 19
  - Equipamentos e produtos
  - Higiene Pessoal
- PROCEDIMENTOS:
  - Dentro da empresa
  - Homeoffice / Teletrabalho
  - Escritório
  - Viticultura
  - Adega e engarrafamento
  - Refeitório
  - Enoturismo
  - Entidades Externas
  - Viagens, deslocações e eventos



Tendo em conta o cenário atual da pandemia que assola não só o nosso país, mas também toda a Europa e o Resto do Mundo, elaboramos o **Plano de Contingência da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e Quinta da Taboadella, com novos procedimentos e regras de forma a minimizar o impacto da situação da COVID-19.**

Foi decidido em Conselho de Administração tomar medidas adicionais àquelas já comunicadas pela DGS, com vista a **reduzir ao mínimo indispensável a circulação e aglomeração de grupos de pessoas** nas suas instalações.

O nosso plano de contingência abrange os nossos colaboradores, fornecedores e clientes e **o nosso desejo é termos zero casos de covid 19.**

Esperamos que todos compreendam a importância do mesmo.

Saúde. Brindemos a ela!

A Administração.



Atualmente não existe qualquer medicamento e vacina e, até a pandemia passar, podemos promover pequenos gestos que ajudam a controlar o seu efeito nocivo.

O importante é não ficarmos infetados.

## Ingestão de líquidos e alimentos:

**Líquidos:** É muito importante beber sempre muita água! Consumir durante o dia bebidas quentes, como chá, chá de ervas, caldo, sopas ou simplesmente água quente;

**Limão:** todos os dias corte 1 limão em três partes e coloque num copo ou jarro, depois despeje água para ficar alcalina. Poderá aumentar a quantidade para beneficiar toda a sua família;

**Vitamina C:** é outro dos segredos, devemos consumir uma dose recomendada de vitamina C nos próximos meses para aumentarmos o nosso nível de imunidade física.

Para informação, condições favoráveis á inativação eficaz do vírus:

Temperatura > 30 °C

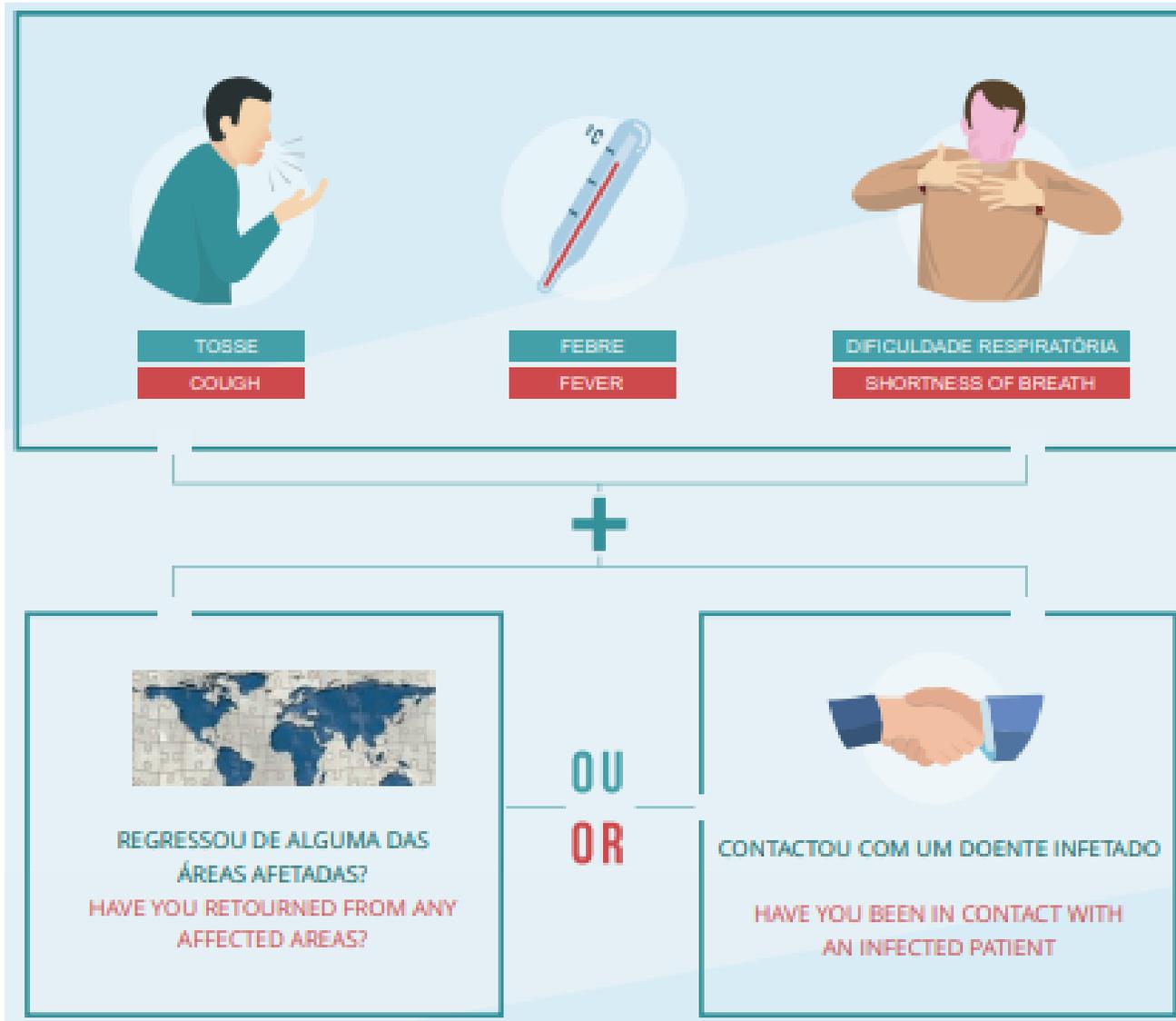
Humidade < 30 °C

Sempre que sair de sua casa: para o seu trabalho, ir às compras de supermercado ou farmácia, para cuidar de pessoas que precisam de ajuda ou passear o seu cão, por favor proteja-se;

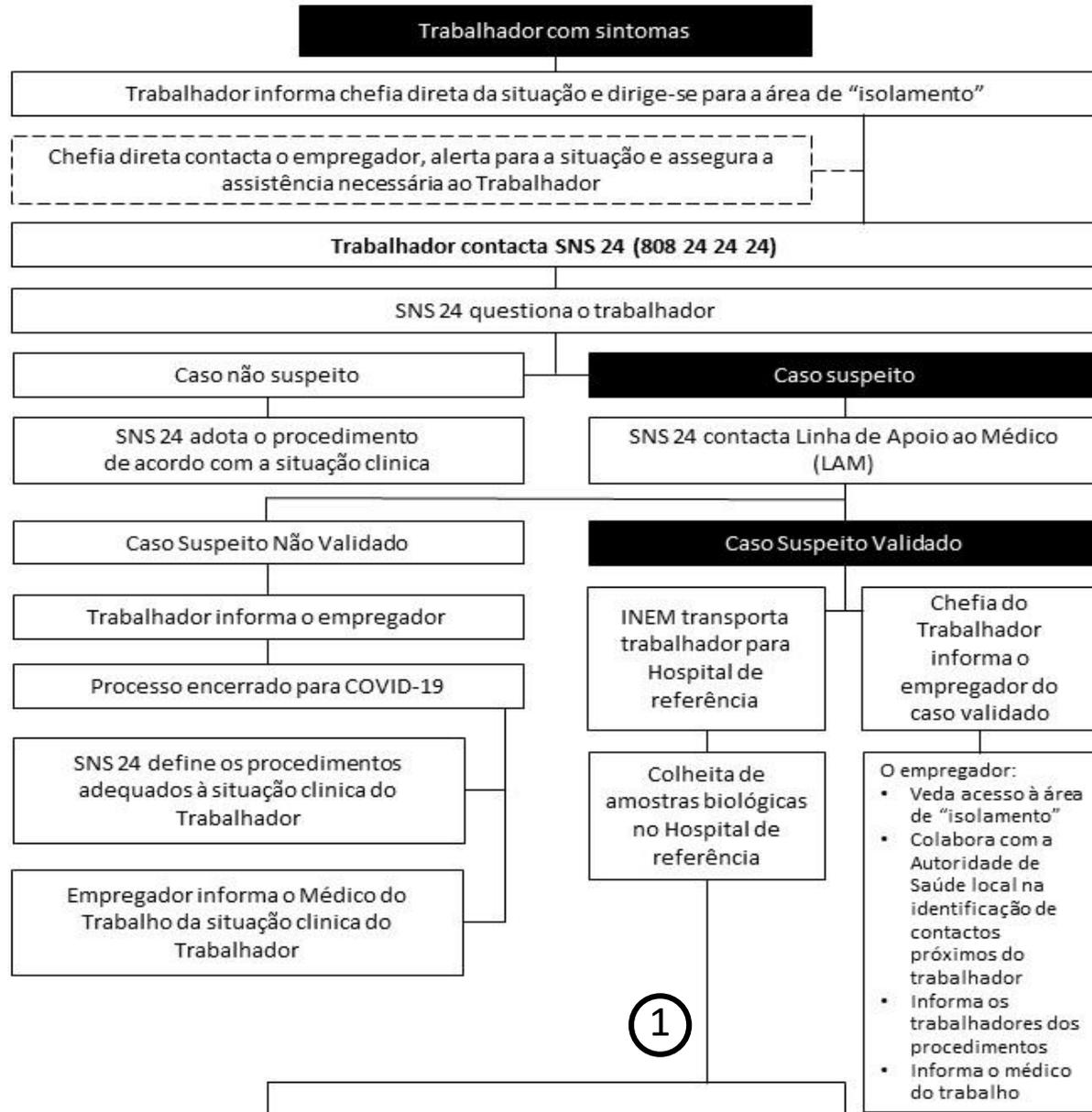
1. **Não coloque** as suas mãos nos olhos, no nariz e na boca;
2. **Proteja a sua mão direita** sempre que tenha que tocar numa superfície e tente utilizar mais vezes a sua mão esquerda;
3. **Lave** as mãos com frequência durante 20 segundos e de forma adequada (ver folheto);
4. **Cumpra o isolamento** e evita sair de casa;
5. **Para sua segurança**, não conviva com os seus familiares e amigos nem dê abraços, beijos e apertos de mão;
6. **Mantenha** sempre uma distância social, no mínimo, de 2 a 3 metros;
7. **Cumpra** a etiqueta respiratória (tossir e espirrar para a dobra do cotovelo);
8. Ao assoar **deverá** colocar imediatamente o lenço de papel no lixo em local seguro;
9. Caso tenha sentido ou evidenciado sintomas de doença respiratória ou febre (37,5°), **contacte** com a chefia telefonicamente dando-lhe conta do sucedido.

## SINTOMAS

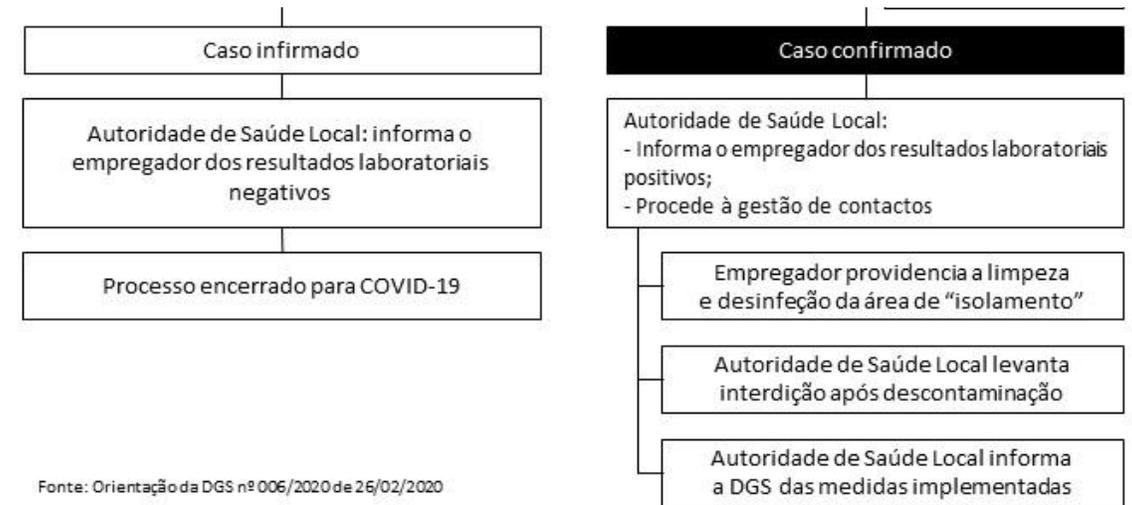
## CASOS SUSPEITOS



# FLUXOGRAMA COVID 19 - COMO AGIR EM CASO SUSPEITO



## ① Continuação Fluxograma



Fonte: Orientação da DGS nº 006/2020 de 26/02/2020

## Passo 1:

- Quem manifestar sintomas ou identificar um caso suspeito, deve **informar de imediato a chefia** ou uma das vozes de comando (ver no slide seguinte), preferencialmente por via telefónica, e o **suspeito deverá colocar de imediato uma máscara cirúrgica e dirigir-se de imediato para o local de isolamento;**
- A chefia ou a voz de comando informada **contacta de imediato os RH;**
- A chefia ou a voz de comando que tiver de **prestar assistência a um caso suspeito**, tendo de o acompanhar ao local de isolamento (exemplo: em caso de dificuldade de locomoção), deve:
  - Lavar e desinfetar as mãos;
  - Colocar uma máscara cirúrgica e luvas descartáveis, presentes no kit de prevenção de infeção que se encontra em cada uma das instalações da empresa;
  - Assegurar, sempre que possível, a distância de segurança (superior a 1 metro) da pessoa com sintomas;
  - Após contacto com a pessoa com sintomas e após retirar a máscara e luvas deverá higienizar as mãos.

## Passo 2:

- A pessoa com manifestação de sintomas dirige-se, tão breve quanto possível, para o local de isolamento/zona de contenção:  
**Quinta Nova - Covas do Douro - Trabalhadores e Turistas:** Antiga loja do Enoturismo por baixo dos escritórios da produção;  
**Quinta Nova - Escritórios Mozelos – Trabalhadores:** Posto médico da ACC

## Passo 3:

- No local de isolamento, o colaborador com manifestação de sintomas contacta o SNS 24 (808 24 24 24);
- O profissional de saúde do SNS 24 questiona o trabalhador doente quanto a sinais e sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com um caso suspeito de COVID-19;
- Após avaliação, o SNS 24 informa o Trabalhador:
  - Se não se tratar de caso suspeito** de COVID-19: define os procedimentos adequados à situação clínica do trabalhador;
  - Se se tratar de caso suspeito** de COVID 19: O SNS 24 contacta a linha de apoio ao médico (LAM) da DGS para validação da suspeição, podendo o resultado ser **caso suspeito validado** ou não validado.

O SNS 24 define os procedimentos habituais e adequados à situação clínica do trabalhador; O trabalhador informa o empregador da validação ou não validação, e este último deverá informar o médico do trabalho responsável. Em caso de validação, a DGS ativa o INEM, o INSA e Autoridade de Saúde Regional, iniciando-se a investigação epidemiológica e a gestão de contactos. A chefia direta do trabalhador informa o empregador da existência de um caso suspeito validado na empresa.

Numa situação de pandemia como esta, o interesse da nossa empresa é proteger os nossos colaboradores, os nossos fornecedores, prestadores de serviços, parceiros, clientes e as famílias de todos.

Constituímos uma equipa com a Voz de Comando, pretendendo minimizar o impacto da epidemia da COVID-19.

Temos 6 vozes de Comando na empresa:

- Ana Mota
- Guimarães Correia
- Rodrigo Costa
- Ruben Lima
- Igor Gomes
- Ana Filipa

A Voz de Comando tem como objetivo;

- Informar cada um dos colaboradores sobre o COVID 19;
- Comunicar alguma situação anómala;
- Auditar todos e cada um acerca dos procedimentos estabelecidos no PLANO DE CONTINGÊNCIA;
- Responder a dúvidas e solicitações sobre o COVID 19.

Cada Voz de Comando tem a seu cargo várias pessoas da equipa, que irá ser contactar por telefone ou email a respeito do COVID 19.

Em todas as instalações existem os seguintes produtos e equipamentos para higienização e proteção:

- Solução antisséptica para limpeza das mãos a ser usada por colaboradores, fornecedores e clientes. Esta solução está à vista, nas entradas das unidades e nas áreas comuns (ex. vestuários);
- Um kit com máscaras e luvas descartáveis para usar caso seja necessário agir perante um caso suspeito. Este kit está guardado na unidade em local do conhecimento e acesso por todos;
- Um desinfetante para objectos e superfícies e toalhetes de papel descartáveis para limpeza regular;
- Um contentor de resíduos com abertura não manual e saco de plástico (espessura de 50 a 70 micra).

Produtos adequados á inativação eficaz do vírus nas superfícies:

Produto	Tempo de atuação
Etanol 70%	10 min.
Clorexidina 0,02%	10 min.
Hipoclorito de Sódio 0,21%	30 seg.
Peróxido de Oxigénio	1 min.
Toalhetes Clinell	1 min.

## Sobrevida do coronavírus em superfícies

Aço inoxidável



Plástico



Papelão



Cobre



Poeiras



Fonte: New England Journal Of Medicine, CDC e Universitits of California, LA, Princetor

- **Lavar frequentemente as mãos**, com água e sabão, esfregando-as bem durante pelo menos 20 segundos, nomeadamente depois de atividades de grupo como reuniões, idas à casa de banho, antes e depois das refeições, na preparação de alimentos e sempre que estejam sujas **(Ver folheto em anexo)**;
- **Usar** em alternativa, para higiene das mãos, uma **solução à base de álcool**;
- **Evitar partilhar comida, ou objetos pessoais** (copos, telemóveis...);
- **Sempre que sair à rua**, retire a sua roupa e os sapatos.
- **Os profissionais que manifestarem sintomas de infeção respiratória** (tosse, febre ou dificuldade em respirar) não devem comparecer na empresa, e devem comunicar à chefia direta;
- Caso sejam identificados sintomas nas pessoas institucionalizadas como febre, tosse ou dificuldade respiratória, ligar para SNS24 – 808 24 24 24 e seguir as recomendações.

## DENTRO DA EMPRESA

- O acesso à empresa a fornecedores, clientes ou outras pessoas estranhas à operação interna que não tenham autorização da direção está interdito até instruções contrárias;
- As movimentações na empresa são agora restringidas ao estritamente necessário e apenas à área de trabalho afeta a cada um;
- Não pode haver concentração de pessoas, devendo ser respeitada a **distância social mínima de 2 metros** aconselhada pela DGS em todas as áreas interiores e exteriores da empresa;
- Os colaboradores deverão apresentar-se na empresa com uma antecedência mínima não superior a 5 minutos antes do seu horário de trabalho;
- As reuniões de trabalho são agora efetuadas por meios eletrónicos. Em caso de extrema necessidade de presença física, deverá ser contactada a direção;
- Foram reforçadas as medidas de limpeza das instalações, nomeadamente maçanetas, puxadores, corrimões, interruptores, wc's e espaços comuns;
- Por forma a diminuir a concentração de pessoas em espaços fechados e a não haver cruzamento de equipas, os **balneários/vestiários** foram encerrados. Os colaboradores deverão vir com a farda de casa e, se necessário, a entrega de fardamento será reforçada nas áreas de trabalho cuja atividade potencia a sujidade, por exemplo tratoristas, adega, cozinha e house keeping;
- São proibidas “as boleias” de colegas, exceto no caso de os colaboradores serem um casal;
- É proibida a dormida de mais que 1 colaborador por quarto no dormitório, pelo que deveremos dar prioridade aos colaboradores sem possibilidade de ir a casa diariamente.

## HOMEOFFICE / TELETRABALHO

- Cumprindo as diretrizes da DGS, foi feita uma análise de todas as funções que podem ser desempenhadas temporariamente a partir de casa em regime de HomeOffice, identificados os colaboradores que o poderão fazer de imediato e decidido que o esquema passou a vigorar a partir de 16-3-2020 até nova reavaliação/decisão;
- O HomeOffice é um esquema de trabalho fora do espaço físico da empresa e pressupõe o uso responsável quer por parte do Colaborador quer da sua Chefia das tecnologias e sistemas de comunicação bem como o cumprimento do horário de trabalho e a boa relação com os restantes colegas de trabalho.
- Todos os colaboradores em HomeOffice, poderão ter que se deslocar à empresa sempre que necessário em total cumprimento dos cuidados de saúde pública instituídos.

**Em anexo:** Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## ESCRITÓRIO

- Na receção de cada escritório, e dentro de todos os wc's (conforme a localização e estrutura), foi colocado um suporte com gel desinfetante;
- A utilização de luvas é obrigatória em todos os serviços de limpeza e desinfeção de 2 em 2h, a partir das 8h00 da manhã - com aplicação de produto desinfetante nas zonas sensíveis (maçanetas, puxadores, torneiras,...);
- Diariamente deverá desinfetar a sua mesa, monitor, teclado, telefone, telemóvel, rato de computador e outro material de escritório. Cada colaborador deverá ter o seu estojo pessoal de canetas. Sempre que as cadeiras forem ocupadas deverão ficar no mínimo 12 horas sem que ninguém se sente nelas;
- Para o uso de eletrodomésticos (máquinas de café, frigoríficos, chaleiras etc) e da impressora, deve ser designada uma pessoa que será responsável pela utilização do equipamento e o desinfetar a cada 2 horas;
- Privilegie os documentos digitais. Sempre que passar um papel a um colega, tente organizar tudo;
- No escritório existe um termómetro com infravermelhos para medir a temperatura de todos os colaboradores sempre que solicitado;
- Evite partilhar comida, ou objetos pessoais (copos, telemóveis...);
- Os circuitos de trabalho devem restringir-se ao seu departamento, evitando a circulação e “mistura de serviços e colaboradores”;

**Em anexo:** Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## VITICULTURA

- É obrigatório o uso de luvas para todos os trabalhadores e para todas as tarefas;
- Sempre que solicitado pela direção e em caso de estrita necessidade, o uso de máscara é obrigatório;
- Todas as tarefas de viticultura tais como despampa, ampara e desponta, serão realizadas por um só trabalhador por bardo, mantendo desta forma a distância social de segurança e obrigatória de 2 a 3 metros;
- Em todas as tarefas com pulverizador além do equipamento exigido para a função (fato de proteção, luvas, máscara e óculos de proteção), deverá manter a distância social de segurança e obrigatória de 2 a 3 metros;
- Para prevenir, deverá ser evitado o transporte de trabalhadores entre parcelas, e de várias pessoas na mesma viatura;
- As ferramentas de trabalho são preferencialmente pessoais e não deverão ser partilhadas. Devem ser desinfetadas com um produto próprio antes e no final de cada utilização e sempre que mudem de utilizador;

Caso as refeições sejam praticadas no campo, o trabalhador deve:

- Retirar as luvas e lavar as mãos com água e o seu sabão que deve ser individual durante pelo menos 20 segundos;
- Mantenha a sua distância de segurança, sempre a 2 a 3 metros dos seus colegas de trabalho;
- Durante a refeição, nunca leve as mãos à boca, nariz ou olhos, nem partilhe a comida nem louça com o colega;
- No final da refeição, lave novamente as mãos da mesma forma e de regresso ao trabalho deverá voltar a colocar luvas;

**Em anexo:** Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## ADEGA E ENGARRAFAMENTO

### ADEGA

- É obrigatório o uso de máscara e luvas para todos os trabalhadores e para todas as tarefas que assim o exijam, e sempre que se evidenciam algum tipo de tosse ou espirros!
- É obrigatório o uso de óculos de proteção sempre que as tarefas o justifique;
- Não é permitido a entrada de turistas e pessoas externas à atividade sem autorização da Direção da Produção;
- É importante a circulação de ar, o portão da entrada e a porta dos lagares estarem sempre abertos durante o dia;
- Os colaboradores devem ter circuitos de trabalho diferenciados e manter a distância de segurança de 2 a 3 metros;
- A utilização de luvas é obrigatória em todos os serviços de limpezas e desinfeção de 2 em 2h, a partir das 8h00 da manhã - com aplicação de produto desinfetante nas zonas sensíveis (maçanetas, puxadores, torneiras, interruptores, casas de banho);

### ENGARRAFAMENTO

- Durante o processo de engarrafamento é obrigatório usar touca, máscara, viseira de proteção e luvas para todas as tarefas;
- Considerando que o engarrafamento é subcontratado deverá ser integralmente cumprido o plano de contingência do prestador de serviço;
- Os circuitos de trabalho devem restringir-se ao seu departamento, evitando a circulação e “mistura de serviços e colaboradores”;

**Em anexo:** Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## REFEITÓRIO

- Na cozinha do refeitório é obrigatório o cumprimento do plano de higienização e limpeza existente (infraestruturas e equipamentos);
- No refeitório e dentro de todos os wc's (conforme a localização e estrutura), foi colocado um suporte da Cleanstation com gel desinfetante;
- Utilize apenas os toalhetes de papel, e não utilize panos e toalhas de tecido;
- Durante o serviço, nunca leve as mãos à boca, nariz ou olhos. A cada 20 minutos, lave bem as mãos com água e sabão durante cerca de 20 segundos, a cada 20 minutos ou use uma solução de base alcoólica para higienização das mãos;
- No serviço de comidas e bebidas, não é recomendado o uso de luvas dado que o mais importante é a higienização e lavagem das mãos;
- A utilização de luvas é obrigatória em todos os serviços de limpezas e desinfeção de 2 em 2h, a partir das 8h00 da manhã- com aplicação de produto desinfetante nas zonas sensíveis (maçanetas, puxadores, torneiras, interruptores, casas de banho,...);
- É obrigatório o uso de máscara e luvas apenas e quando algum colaborador evidenciar algum tipo de tosse ou espirros!;

## REFEITÓRIO

- Foi definido para todas as refeições o desfasamento dos horários, a alteração do layout do espaço e reduzir a lotação por mesa de modo a garantir um maior espaçamento entre as pessoas de cerca de 2 metros;
- Está em prática um novo sistema de higienização de mesas e cadeiras, desinfetando com produto adequado as superfícies antes e depois de cada refeição;
- No refeitório e para a proteção de todos, apenas uma colaboradora está autorizada a tirar café para todos;
- Os talheres e guardanapos, serão servidos a cada um dos colaboradores pela cozinheira na hora do serviço;
- Os circuitos de trabalho devem restringir-se ao seu departamento, evitando a circulação e “mistura de serviços e colaboradores”;

**Em anexo:** Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## ENOTURISMO

- Na **receção** foi colocado um recipiente para os clientes poderem colocar as respetivas chaves no check out. As mesmas posteriormente deverão ser retiradas pelo rececionista que terá obrigatoriamente de utilizar luvas e proceder a limpeza das chaves com desinfetante;
- Na **receção** existe um termómetro com infra vermelhos para medir a temperatura de clientes ou colaboradores sempre que solicitado;
- Colocação nas **entradas** ou **dentro de todos os Wc's** (conforme a localização e estrutura), no balcão receção e na loja, um suporte da Cleanstation com gel desinfetante. Use apenas os toalhetes de papel, e não o utilize toalhas de tecido);
- A utilização de luvas é obrigatória em todos os **serviços de limpezas** e desinfeção de 2 em 2h, a partir das 8h00 da manhã - com aplicação de desinfetante nas zonas sensíveis (maçanetas, puxadores, torneiras, interruptores, Wc's);
- Será efetuada cada 60 minutos, a partir das 8h00 da manhã a desinfeção com aplicação de produto desinfetante no balcão da **receção, mesas e receção da loja, mesas com folhetos, balcão do restaurante;**
- **Cada vez que mude o turno** ou colaborador, nos computadores partilhados, deverá desinfetar o monitor, o teclado, o rato do computador e outro material de escritório. Cada colaborador deverá ter o seu estojo pessoal de canetas;

## ENOTURISMO

- O teclado da **máquina de TPA** deverá ser desinfetado sempre que utilizado, ou adotar o uso de um lápis ou caneta que também terão de ser desinfetados com um produto próprio;
- Para o **uso de eletrodomésticos** (máquinas de café, máquinas de lavar, etc) e da impressora, deve ser designada uma pessoa que será responsável pela utilização do equipamento e o desinfetar a cada 2 horas;
- **Após o check-out**, os quartos deverão ficar no mínimo 8 horas com as portas abertas. Só posteriormente serão recolhidas as roupas ( cama e wc`s) e limpo o quarto para novo check-in;
- Na **cozinha** é obrigatório o cumprimento do plano de higiene existente (infraestruturas e equipamentos) reforçando o plano de higienização e limpeza;
- As mesas do **restaurante** deixam de ser limpas com limpa-vidros e passam a ser limpas com o novo produto desinfetante;
- No **restaurante** e no **Patamar Kitchen**, não poderão existir louça e talheres nas mesas ou próximos do contacto com o cliente. As mesas deixam de ser limpas com limpa vidros e passam a ser limpas com o novo produto desinfetante;
- Sempre que as cadeiras forem ocupadas deverão ficar no mínimo 12 horas sem que ninguém se sente nelas. O ideal será dividir em três zonas o **restaurante** e o **Patamar kitchen**, permitindo o adequado arejamento de cadeiras e encostos;

## ENOTURISMO

- **Durante o serviço**, nunca leve as mãos à boca, nariz ou olhos. A cada 20 minutos, lave bem as mãos com água e sabão durante cerca de 20 segundos, a cada 20 minutos ou use uma solução de base alcoólica para higienização das mãos;
- No **serviço de comidas e bebidas**, não é recomendado o uso de luvas dado que o mais importante é a higienização e lavagem das mãos;
- Os **circuitos de trabalho** devem restringir-se ao seu departamento, evitando a circulação e “mistura de serviços e colaboradores”;
- As folgas da área do **turismo** serão de 4 dias ao fim de 10 dias de trabalho, num esquema de rotatividade;
- O **contacto com fornecedores**, distribuidores e/ou transportadores deve ser restringido a prestadores de serviço essenciais ao funcionamento do negócio salvaguardando sempre a proteção das equipas e clientes;
- Os **produtos entregues pelos nossos fornecedores** devem ser deixados na receção/entrada do Restaurante, sendo proibida a entrada dos fornecedores

Em anexo: Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## ENTIDADES EXTERNAS

- Nas instalações da empresa, as **visitas de entidades externas como fornecedores** e prestadores de serviços e clientes só é **permitida apenas com autorização casuística**, por parte da Direção de departamento;
- Relativamente à circulação de motoristas e acompanhantes de fornecedores definidas novas regras. Deverão permanecer na empresa o mínimo de tempo possível e sair da viatura quando e para o estritamente necessário, mantendo a **distância social mínima de 2 a 3 metros**;
- O serviço de refeições é permitido apenas com autorização casuística, por parte da Direção de departamento;
- Os procedimentos no Plano de Contingência COVID 19 são para ser cumpridos por todas as entidades externas que estão autorizadas a circular nas nossas quintas - Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e Quinta da Taboadella;
- **Em anexo:** Recomendações de proteção, principais sintomas e contacto com SNS.

## VIAGENS, DESLOCAÇÕES E EVENTOS

- Deverá existir contenção nas deslocações internas e externas, mesmo que a título pessoal;
- **Colaboradores que viajem para destinos com maior incidência de COVID-19**, listadas pelas autoridades de saúde portuguesas, **deverão contactar o Coordenador de Medicina no trabalho antes de regressar** à Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e Quinta da Taboadella;
- **Não são permitidas reuniões com presença física** entre colaboradores ou com entidades externas, privilegiando-se a videoconferência para a realização das mesmas;
- A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e a Quinta da Taboadella **restringem o uso do avião ou comboio para deslocação profissionais**, devendo ser privilegiadas as deslocações de carro para o efeito no máximo com duas pessoas (uma na parte da frente e a outra na parte de trás do carro).
- Viagens em transportes públicos, a título profissional, e partilha de viatura requerem validação da Voz de Comando;
- A presença dos colaboradores em eventos profissionais familiares e amigos, para além dos **eventos com elevada aglomeração de pessoas é desaconselhada** e deve ser minimizada ao indispensável;
- Ficam suspensos todos os eventos internos e externos promovidos pelas nossas empresas.