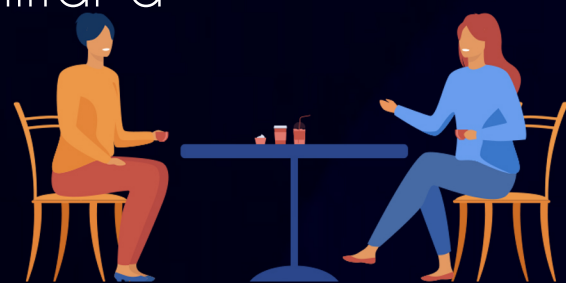


Protocolo para o funcionamento de bares e restaurantes

Informamos que para a reabertura das atividades de bar e restaurante, será exigido o cumprimento de todas as medidas de segurança constantes no protocolo do decreto do GDF nº 40.939 de 02/07/2020, conforme segue:

- 1- Higienização das cadeiras e mesas de uso coletivo regularmente;
- 2- Disposição das mesas a uma distância de dois metros uma das outras, a contar das cadeiras que servem cada mesa;
- 3- Limite de 6 pessoas por mesa;
- 4- Funcionamento com 50% da capacidade autorizada em alvará regularmente expedido;
- 5- Proibir a apresentação de qualquer espetáculo musical ou show ao vivo;
- 6- Privilegiar a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, realizar manutenção e limpeza dos filtros diariamente;
- 7- Cobrir a máquina de cartão com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso. Se possível, instalar uma barreira de acrílico no caixa;
- 8- Higienizar cardápios após a manipulação pelo cliente (os cardápios deverão ser revestidos de material que possibilite a higienização, ou expostos em lousas, ou aplicativos eletrônicos que possam ser acessados, por meio de QR Code no celular);
- 9- As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição;
- 10- Preferencialmente, evitar que os clientes realizem o autoatendimento para porcionamento dos alimentos, designando um funcionário devidamente paramentado para realizar o porcionamento do alimento no prato ou marmita;
- 11- Disponibilizar luvas descartáveis de plástico ou, se não for possível, guardanapos de papel na entrada do buffet, para que os clientes se sirvam;
- 12- Dispor de protetor salivar eficiente nos serviços ou refeitórios com sistema de buffet;



A Asbac é melhor com você!

f @ /asbacbsb

13- Promover a organização das filas;

14- Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

15- Evitar uso compartilhado de embalagens de condimentos, priorizando uso de sachês individuais. Caso não seja possível, higienizar com grande frequência os frascos/embalagens compartilhados;

16- Colaboradores devem vestir uniformes somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

17- É recomendável a instalação de barreiras físicas confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro, em locais de maior contato, como caixas ou balcões de atendimento, sendo recomendado somente para tais áreas os protetores faciais do tipo "face shield" objetivando evitar o contágio entre pessoas nessas áreas;

18- Promover a organização das filas na entrada ou para o pagamento, de forma a respeitar o limite de distanciamento;

19- Readequação dos espaços físicos, respeitando o limite de distanciamento;

20- Implementar medidas de controle de acesso ao estabelecimento para evitar grande fluxo e aglomeração de pessoas;

21- Não dispor de itens para uso coletivo como cafezinho e outros itens de degustação de uso comum;

22- Substituir o uso de guardanapos de tecido por papel descartável;

23- Não dispor talheres e pratos nas mesas antes da chegada do cliente;

24- Evitar abrir latas e garrafas que possam ser abertas pelo próprio cliente, priorizando e orientando que sirvam as próprias bebidas no copo a ser utilizado.

Além dos itens supracitados, é obrigatório ainda o cumprimento das medidas de segurança gerais, constantes no Artigo 5º do mesmo decreto e protocolo geral do clube, tais como uso de máscaras, aferição de temperatura, disponibilização de álcool 70% para os clientes e funcionários, dentre outros.

Informamos, adicionalmente, que além das penalidades previstas no referido decreto, o descumprimento de qualquer item aqui disposto, ocasionará a rescisão imediata do contrato de locação.



A Asbac é melhor com você!

f @ /asbacbsb