



**PLANO DE RETOMADA DE ATIVIDADES  
MEDIDAS ECONÔMICAS  
RESTAURANTE  
e  
BAR OPEN  
SEDE NOVA YORK**

**Protocolo obrigatório** que institui o “Sistema de Distanciamento Controlado” para fins de prevenção e enfrentamento à pandemia causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) no Estado do Rio Grande do Sul:

*“DECRETO Nº 20.583, DE 19 DE MAIO DE 2020.*

*...§ 1º O funcionamento dos estabelecimentos do ramo da alimentação deve ser realizado com restrição ao número de clientes atendidos simultâneos, observadas, concomitantemente, as seguintes condições:*

*I – distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas;*

*II – lotação não excedente a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima de ocupação prevista no alvará de funcionamento ou de proteção e prevenção contra incêndio;*

*III – fornecimento de máscara de proteção facial aos seus trabalhadores para o deslocamento em transporte coletivo.*

*§ 2º Os estabelecimentos que possuam salão de espera para atendimento deverão observar e assegurar o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre os presentes e disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento).*

*§ 3º Fica vedado o sistema de buffet, exceto se a montagem do prato for realizada por funcionário do estabelecimento.*

*§ 4º O estabelecimento de que trata o § 3º deste artigo deverá dispor de protetor salivar eficiente no serviço e observar o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre os presentes.” (NR)..”*

**SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE  
DELIVERY e TAKE AWAY**

Reabertura com atendimento reduzido a 50% da capacidade máxima, evitando formação de fila e aglomeração de pessoas.

O mobiliário do RESTAURANTE e VARANDA DO BAR já sofreu redução. Não será permitido a nenhum associado realizar alterações nos layouts dos mobiliários, como aproximar ou unir mesas, aumentar a quantidade de cadeiras nas mesas, etc; a fiscalização e responsabilidade pelo cumprimento desta e das demais normas, ficará a cargo do economato que poderá solicitar, se necessário, intervenção dos assistentes da Sede.



**Horário de funcionamento:** de acordo com aquele constante no contrato firmado com o Clube. Poderá o referido horário sofrer modificação em razão de que o Clube alterará, num primeiro momento, seu período de funcionamento.

**SISTEMA DE BUFFET: somente se o prato for servido pelo funcionário do estabelecimento**

Os ECÔNOMOS instalados na ALJ obrigam-se a:

- respeitar, conversar e instruir seus funcionários acerca das medidas preventivas de segurança de saúde, sobre procedimentos de higiene na cozinha, salão e demais áreas, cuidados pessoais, incluindo uso de máscara para acesso, circulação dentro do Clube e durante todo seu período de trabalho, lavagem das mãos com água e sabão imediatamente antes e após início do turno de trabalho e antes e após realização de cada atividade, além de higienização frequente das mãos com de produtos antissépticos durante o desempenho de suas tarefas, como álcool em gel 70%, manutenção, limpeza e desinfecção dos instrumentos de trabalho da maneira recomendada pelos órgãos de saúde, bem como do correto de relacionamento com o público no período de emergência de saúde pública decorrente da COVID-19. a equipe também deverá trabalhar uniformizada e sem acessórios que possam prejudicar a higiene (como anéis, relógios e pulseiras);

- elaborar uma checklist, com passo a passo do que deve ser feito todos os dias pelos funcionários para garantir a higiene e segurança alimentar no bar e restaurante;

- disponibilizar álcool gel em diversos locais no ambiente: mantenha frascos para clientes e funcionários perto do bufê de comida. Deixe também no caixa, pelo manuseio do dinheiro, e à disposição dos garçons, que não podem lavar as mãos com freqüência. Ainda, dispor na entrada do estabelecimento, em local visível e de fácil acesso, álcool em gel 70% para uso dos clientes;

- redobrar a atenção na higienização de pratos, copos e talheres: o funcionário encarregado de manipular utensílios sujos deve utilizar luvas descartáveis, principalmente ao retirar restos de alimentos. A equipe também deve ser orientada a lavar bem as mãos com água e sabão antes de ofertar pratos e talheres limpos para o cliente – quanto menos contato, melhor. O procedimento deve ser mostrado ao cliente. É preciso demonstrar que o restaurante se preocupa com a limpeza do ambiente. O indicado é colocar os talheres em saquinhos de papel e não em uma bandeja para que o próprio cliente retire. Os itens só devem ser colocados sobre a mesa na hora do serviço;

- estar ciente e cientificar seus funcionários de que o Clube realizará medição de temperatura com termômetro digital infravermelho, antes do acesso às dependências da ALJ, sendo que no caso de temperatura igual ou superior a 37,5°C, não será permitida a entrada, sendo recomendado procurar um serviço de saúde;

- estando o parceiro ou seus funcionários com sintomas gripais ou de contaminação pelo COVID-19 (apresentação de febre, tosse, dificuldade para respirar, produção de escarro, congestão nasal ou conjuntival, dificuldade para deglutir, dor de garganta, coriza, saturação de O<sub>2</sub> < 95%, sinais de cianose, batimento de asa de nariz, tiragem intercostal e de dispnéia), recomenda-se a imediata procura de serviço de saúde. Nesses casos, somente após recebimento de informação acerca do estado de saúde e/ou de cumprimento de quarentena pelo prazo mínimo de quatorze dias, e estando a pessoa assintomática, o Clube liberará novamente o acesso;

- manter o ambiente arejado obrigatoriamente com janelas e portas abertas, contribuindo para a ventilação e renovação de ar. O uso do ar condicionado deve ser evitado. O controle do ar condicionado deve ser mantido sob posse do prestador de serviço. Sugere-se revestir controles remotos e máquinas de cartão com plástico filme, higienização a cada utilização e troca do filme PVC duas vezes por dia;

- mudar a frequência da limpeza: mantenha sempre alguém na função de limpeza e deixe isso visível para o cliente. Mesas, utensílios, – tudo que o cliente e os funcionários tocam deve ser higienizado\*. Importante mostrar, além de comunicar. Seja mais crítico também com cantos desorganizados que possam estar à vista do consumidor.

- \*higienizar após cada atendimento, cadeiras, mesas, bancos e balcões, superfícies de toque (maçanetas, por exemplo), preferencialmente com álcool 70% (setenta por cento) e/ou água sanitária (hipoclorito de sódio);

- \*higienizar as demais superfícies (ex. piso, porta), antes do início dos atendimentos; tal procedimento deverá ser repetido de duas em duas horas, preferencialmente com álcool 70% (setenta por cento) ou água sanitária (hipoclorito de sódio);

- todos os produtos de limpeza usados devem ter sido testados e aprovados pela Anvisa;

- os cardápios devem ser guardados OU higienizados a cada uso, sendo borrifados com álcool etílico 70%; sugere-se uso de QRCODE, com opções sendo vistas no celular do cliente;

- Além da lavagem tradicional, para remover restos de comida, é preciso usar água quente e substâncias químicas antissépticas para evitar a contaminação proveniente de outros clientes;

- incrementar e não abandonar o DELIVERY e TAKE AWAY: reforçar a comunicação via redes sociais, manter entrega para clientes próximos, em residências e escritórios, por pessoas da equipe e a pé mesmo;

- atender qualquer outra medida exigida pelo órgão regulador de sua atividade, município e/ou estado aqui não especificada.