



**PLANO DE RETOMADA DE ATIVIDADES
MEDIDAS ECONOMATO CELEBRA
RESTAURANTE DA PISCINA E VARANDA
BAR INGLÊS
BAR DA PISCINA
SEDE MARQUÊS DO HERVAL**

Protocolo obrigatório que institui o “Sistema de Distanciamento Controlado” para fins de prevenção e enfrentamento à pandemia causada pelo coronavírus (COVID-19) 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 possuem 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 DOS ARCOS, VARANDA, BAR INGLÊS e BAR DA PISCINA será reduzido. 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.

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

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.

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 constante das mãos, utilização de produtos assépticos durante o desempenho de suas tarefas, como álcool em gel 70%, manutenção, lavagem e limpeza 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;

- 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 frequência. 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, principalmente ao retirar restos de alimentos. A equipe também deve ser orientada a lavar bem as mãos 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 graus, 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 O₂ < 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 gel 70% (setenta por cento) e/ou água sanitária;

- *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 gel 70% (setenta por cento) ou água sanitária;

- 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.