



PROTOCOLO DE ATENDIMENTO

1) Metragem dos espaços e capacidade respeitando 9 m² por pessoa:

- ✓ Churrasqueira 15 = 46m²
 - 05 pessoas
- ✓ Salão de festas 1 = 118m²
 - 13 pessoas
- ✓ Multifuncional = 163 m²
 - 18 pessoas
- ✓ Gourmet 1 = 103 m²
 - 11 pessoas
- ✓ Gourmet 2 = 103m²
 - 11 pessoas
- ✓ Gourmet 3 = 152m²
 - 16 pessoas
- ✓ Gourmet 4 = 121 m²
 - 13 pessoas
- ✓ Gourmet 5 = 115m²
 - 12 pessoas
- ✓ Gourmet 6 = 56m²
 - 06 pessoas

2) Valores dos espaços

60 % de desconto para reservas de 2º a 5º e 50% de desconto para reservas do final de semana.

3) Recomendações e medidas sanitárias para a prevenção:

- ✓ Os serviços deverão funcionar com lotação máxima de 1 pessoa a cada 9m² no interior dos estabelecimentos, considerando a área total de circulação de pessoas e o número de funcionários e clientes presentes no local;
- ✓ O espaçamento mínimo 1,5 metros entre as pessoas ou de 2 metros entre as mesas;
- ✓ As mesas devem ser higienizadas e desinfetadas antes e após a utilização;
- ✓ As louças, talheres e utensílios devem ser higienizados e embalados;
- ✓ Para clientes e funcionários: disponibilizar acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal ou álcool gel 70% em pontos estratégicos.
- ✓ Manter todos os ambientes bem arejados;
- ✓ Serviços que possuem ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização;
- ✓ Pessoas com sintomas de gripe ou resfriado (febre, tosse, ou sintomas respiratórios) não podem entrar;
- ✓ Utilização da máscara durante o evento, exceto quando estiver comendo.