

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Restaurantes deverão reduzir a quantidade de mesas e cadeiras, diminuindo em 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade habitual, possibilitando que cada consumidor guarde uma distância de 1 metro e meio entre os clientes.
2. Os hotéis poderão estabelecer sistema de rodízio por horários para as refeições, de acordo com a limitação de ocupação, considerando ainda a possibilidade de sistema de agendamento prévio pelos hóspedes para melhor adequação às suas demandas;
3. Os bares localizados dentro dos meios de hospedagem deverão ter suas atividades suspensas enquanto durar as medidas de adaptação ao enfrentamento do COVID-19;
4. É vedada a utilização do sistema de Buffet, toda a alimentação (café, almoço ou jantar) deverá ser servida de forma empratada; também poderão atender aos hóspedes em serviço de *Room Service*;
5. Todos os pratos, taças e outros utensílios deverão ser mantidos higienizados, os talheres deverão também estar devidamente embalados de forma individualizada, evitando a contaminação cruzada;
6. Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;
7. Os banheiros das áreas sociais e do restaurante deverão permanecer fechados;
8. O ambiente do restaurante deverá estar sempre aberto e totalmente ventilado e as toalhas das mesas deverão ser de papel e trocadas a cada uso pelos hóspedes;
9. Não oferecer alimentos para degustação ou coffe-break, incluindo bebidas como café, chás e outros de consumo em auto atendimento ou meios compartilhados;
10. Os salões ou salas de eventos não poderão exceder 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade máxima, inclusive às pessoas sentadas objetivando aumentar o distanciamento entre as pessoas, recomendada a distância mínima de 1 metro e meio entre as pessoas.