**Diretrizes para reabertura de CASAS DE FESTAS x pandemia de COVID-19**  
17 de Agostol de 2020

Estamos atravessando uma crise sanitária em decorrência da pandemia de COVID-19, causada pelo novo corona vírus (SARS-CoV-2 ou HCoV-19).

Há sete coronavírus humanos (HCoVs) conhecidos, entre eles o SARS-COV (que causa síndrome respiratória aguda grave), o MERS-COV (síndrome respiratória do Oriente Médio) e o SARS-CoV-2 (vírus que causa a doença COVID-19).

Em 11 de março de 2020, a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia. O termo “pandemia” se refere à distribuição geográfica de uma doença e não à sua gravidade. A designação reconhece que, no momento, existem surtos de COVID-19 em vários países e regiões do mundo.

Retardar a velocidade de propagação do COVID-19 é a única forma de mitigar os impactos causados pela doença por isso as diretrizes para o enfrentamento da pandemia divulgadas pelo Ministério da Saúde, possuem o foco na proteção dos idosos e no retardo do ritmo de transmissão/contágio através do distanciamento social.

Em virtude dessa orientação, vários estados e municípios brasileiros passaram a editar normas jurídicas com o propósito de determinar o fechamento de estabelecimentos que desempenham atividades não essenciais, permitindo que as pessoas estejam menos aglomeradas e que se impeça o contato durante a fase assintomática da doença.

**Assim, este manual reúne diretrizes para que as Casas de Festas de Goiânia mantenham a segurança de seus funcionários e clientes, de forma a evitar a disseminação do COVID-19, estabelecendo medidas de contenção sanitária.**

**Protocolos para Reabertura das Casas de Festas de Goiânia**

Os serviços de alimentação sempre tiveram como premissa a qualidade

e a segurança dos alimentos servidos aos nossos clientes em nossos

estabelecimentos. Para se trabalhar nesta área deve se respeitar e cumprir

com rigorosos protocolos de higiene. Tudo regido e registrado em manuais de

boas práticas de fabricação e planilhas de controle, tudo com devida

supervisão de profissionais especialistas na área, como engenheiros de

alimentos e nutricionistas.

Os serviços de alimentação sempre tiveram como premissa a qualidade e a segurança dos alimentos servidos aos nossos clientes em nossos estabelecimentos. Para se trabalhar nesta área deve se respeitar e cumprir com rigorosos protocolos de higiene. Tudo regido pela RDC 216 e controlado por manuais de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados (POP’s) e registros em planilhas de controle, com devida supervisão de profissionais especialistas na área, como engenheiros de alimentos e nutricionistas.

**O setor de eventos conta com uma rede interligada de profissionais, desde a própria casa de festas, mas também o setor de decoração, confeitarias, personagens vivos, iluminação e sonorização, fotografia, cerimonial, bandas e DJ’s; além de empregos diretos e indiretos com seguranças, garçons, copeiras, manobristas e outros profissionais autônomos que tornam realidade os sonhos dos mais diversos clientes**.

Esta indústria de eventos hoje possui em Goiânia em torno de 320 empresas, com centenas de profissionais diretos e indiretos, que arrecadaram em ISS de março a julho, em 2019, uma média de R$2.560.000,00 (Dois Milhões, Quinhentos e Sessenta Mil Reais). **Este ano de 2020 já deixamos de recolher aos cofres municipais mais de R$ 3.020.000,00 (Três Milhões e Vinte Mil Reais) em ISS, devido ao nosso fechamento.**

**Poucos destes profissionais citados anteriormente utilizam transporte público para seus deslocamentos, até pelos horários que os eventos finalizam, auxiliando no processo de controle de contaminação.**

**Os eventos promovidos nestes espaços de eventos são particulares, com familiares e amigos do cliente contratante, viabilizando uma melhor comunicação entre os convidados quanto a sintomas apresentado por algum deles**.

Os estabelecimentos prestadores de serviço em alimentação possuem legislação própria sobre boas práticas de higiene, contemplada pelas RDC’sno. 275 de 21 de outubro de 2002 e no.216 de 15 de setembro de 2004, todas elas da Anvisa, onde já cumprimos com todas as determinações da lei, dentre elas:

1. Acabamentos lisos, de cor clara, laváveis e impermeáveis, em adequado estado de conservação, que facilitam a constante higienização destes espaços;
2. Banheiros e vestiários para colaboradores separados das demais áreas, para que os nossos colaboradores se troquem e façam as devidas medidas de higiene sem contato com áreas diretas aos clientes;
3. Lavatórios de higienização das mãos nas áreas de manipulação, fraldário, banheiros de colaboradores e clientes são dotados com sabonete líquido, álcool gel 70% e papel toalha não reciclado; possuindo também presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos;
4. Presença de lixeiras com tampa e acionamento por pedal (acionamento não manual);
5. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento, com registro destas higienizações;
6. Os utensílios utilizados pelos clientes possuem material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação, sempre higienizados antes e após o uso, monitorado pelo responsável técnico(a) ou consultor(a) em alimentos;
7. Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo identificados e guardados em local adequado, tendo disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação;
8. Os colaboradores são cobrados pelo asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores de alimentos barbeados, com os cabelos protegidos.
9. Os colaboradores executam a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, trocas de processos e depois do uso de sanitários;
10. É feita análise visual e perguntas aos colaboradores para verificação de ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. Colaboradores com algum sintoma destas doenças são dispensados do trabalho;
11. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registro dos mesmos;
12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção, com fornecedores selecionados, que atendem às legislações competentes, com higienização e acondicionamento adequados das embalagens a serem utilizadas.

Todas as boas práticas de higiene e limpeza referentes às edificações, instalações, móveis, equipamentos, utensílios, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes, embalagens, preparo de alimentos, armazenamento, exposição ao consumo do alimento preparado já fazem parte da nossa rotina, conforme disposto no Manual de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados de cada empresa, sempre supervisionado pela Vigilância Sanitária Municipal.

**Protocolos de Reabertura das Casas de Festas de Goiânia –**

**BUFFETS SOCIAIS**

**Para melhor entendimento de como funciona o evento, este protocolo será disposto em 03(três) categorias: o pré-evento, durante e o pós-evento**, para que, diante das novas diretrizes da Organização Mundial da Saúde e novas regulamentações da Anvisa, seguem abaixo medidas que adotaremos a partir da reabertura, até o fim das restrições sociais impostas:

**- Pré-evento**:

1. Os eventos ocorrerão com no máximo 70% da capacidade do espaço físico;
2. Colaboradores internos e terceirizados que farão montagem ou outras atividades para realização do evento deverão:

- ter sua temperatura monitorada na entrada, com planilha constando nome, telefone e a temperatura apresentada. Em caso de temperatura acima de 37,7oC serão aconselhados a buscar orientação médica e não poderão exercer suas atividades;

- Fazer reunião de treinamento com a equipe focando nas prevenções à Covid-19, contendo higiene sanitária, boas práticas de manipulação, distanciamento social e principais sintomas da doença;

- obrigatório o uso de máscaras durante toda a atividade;

- manter o distanciamento social com os demais colegas.

1. Decorações não tomarão 20% da capacidade do espaço de eventos, a fim de otimizar o distanciamento entre as mesas;
2. Distanciamento das mesas em 2m, para facilitar a circulação e a higienização, com mesas montadas com 04, 06 ou 08 lugares, para atender ao mesmo núcleo familiar;
3. O cliente deverá fornecer a lista de núcleos familiares para montagem das mesas, que serão reservadas para receber seus convidados específicos;
4. Convites digitais que contenham informações sobre a covid-19, informando que, em caso de apresentação de sintomas, que o convidado não compareça ao evento;
5. Supervisão periódica de um profissional da área de alimentos;
6. Disponibilização de dispensers de álcool 70% na entrada, banheiros, mesas dos convidados, carrinhos dos garçons e a cada 10m2 pelo salão;
7. Utilização de tapetes descontaminantes / sanitizantes na entrada do salão;
8. Higienização de todas as superfícies (brinquedos, bancadas dos salões e etc.) com solução de água sanitária 200ppm;
9. Servir alimentos *a la carte*, ou no sistema self Service, disponibilizando luvas plásticas para os clientes e observando o distanciamento de 01 mt entre os convidados na fila para se servir;
10. Os talheres deverão estar higienizados embalados em sacos plásticos ao serem ofertados aos clientes, ou lançar mão do uso de descartáveis;
11. Em ambientes que possuírem janelas, mantê-las abertas para circulação natural do ar, vetando decorações que obstruam as mesmas;
12. Comprovação mensal de limpeza dos equipamentos de ventilação mecânica;
13. Garçons, recepcionista e todos que compõem a equipe de apoio e organização do evento: obrigatório o uso de máscaras, com higimask ou faces hielde e luvas ao servir ou atender os convidados dos eventos;
14. Cartazes informativos sobre lavagem das mãos nos banheiros sociais;

**- Durante o evento:**

1. Exigir que os clientes usem máscara ao entrar e circular pelo estabelecimento (só tirando para comer ou beber);
2. Possuir nas mesas, de forma individual, o cardápio servido no evento bem como álcool 70 %;
3. O colaborador recepcionista do evento deverá anotar nome e telefone de cada convidado e monitorar a temperatura dos mesmos, tudo anotado em planilha elaborado pelo buffet. Em caso de temperatura acima de 37,7oC serão aconselhados a buscar orientação médica e não poderão adentrar ao recinto.
4. Higienização de superfícies (brinquedos, bancadas dos salões e etc.) a cada 60 minutos com solução de água sanitária 200ppm;
5. Os convidados serão recebidos com orientação de uso do tapete sanitizantes, dispenser de álcool gel e indicação do lavatório de mãos mais próximo;
6. Continuidade na implementação das Boas Práticas previstas anteriormente por legislação e por manual próprio do estabelecimento.

**- Pós-evento**:

1. Ter o máximo cuidado na higienização dos utensílios de uso pessoal utilizados no evento, como copos, talheres e pratos, seguindo os protocolos de higienização de utensílios conforme Manual de boas práticas de fabricação;
2. Os colaboradores participantes do processo de desmontagem deverão seguir os protocolos sobre uso de máscaras e distanciamento social;
3. No final do serviço, os colaboradores deverão entregar os uniformes aos responsáveis pela execução do evento, que serão higienizados no local em área destinada a este fim ou em lavanderias; caso o uniforme seja do colaborador, que este o armazene em saco plástico, separado dos seus outros itens pessoais, para higienização em casa.

**Protocolo para Reabertura das Casas de Festas de Goiânia –**

**BUFFETS INFANTIS**

Para melhor entendimento de como funciona o evento, este protocolo será disposto em 03(três) categorias: o pré-evento, durante e o pós-evento, para que, diante das novas diretrizes da Organização Mundial da Saúde e novas regulamentações da Anvisa, seguem abaixo medidas que adotaremos a partir da reabertura, até o fim das restrições sociais impostas:

**- Pré-evento:**

1. Os eventos ocorrerão com no máximo 70% da capacidade do espaço físico;
2. Colaboradores internos e terceirizados que farão montagem ou outras atividades para realização do evento deverão:

- ter sua temperatura monitorada na entrada, com planilha constando nome, telefone e a temperatura apresentada. Em caso de temperatura acima de 37,7oC serão aconselhados a buscar orientação médica e não poderão exercer suas atividades;

- apresentar certificado ou comprovante de treinamento focando nas prevenções à Covid-19, contendo higiene sanitária, boas práticas de manipulação, distanciamento social e principais sintomas da doença;

- obrigatório o uso de máscaras durante toda a atividade;

- manter o distanciamento social com os demais colegas.

1. Decorações não tomarão 20% da capacidade do espaço de eventos, a fim de otimizar o distanciamento entre as mesas;
2. Distanciamento das mesas em 2m, para facilitar a circulação e a higienização, com mesas montadas com 04, 05 ou 06 lugares, para atender ao mesmo núcleo familiar;
3. O cliente deverá fornecer a lista de núcleos familiares para montagem das mesas, que serão reservadas para receber seus convidados específicos;
4. Convites digitais que contenham informações sobre a covid-19, informando que, em caso de apresentação de sintomas, que oconvidado não compareça ao evento;
5. As empresas que não possuírem Manual de boas práticas de fabricação e higiene deverão tê-los para diretrizes de processos;
6. Supervisão periódica de um profissional da área de alimentos;
7. Disponibilização de dispensers de álcool gel 70% na entrada, banheiros, mesas dos convidados, carrinhos dos garçons e a cada 10m2 pelo salão;
8. Utilização de tapetes descontaminantes / sanitizantes na entrada do salão;
9. Higienização de todas as superfícies (brinquedos, bancadas dos salões e etc.) com solução de água sanitária 200ppm;
10. Isolamento de brinquedos das áreas baby, onde não há essa possibilidade de higienização constante (piscinas de bolinha, tombo legal e outros com peças menores);
11. Servir alimentos *a la carte*, ou no sistema self Service, disponibilizando luvas plásticas para os clientes e observando o distanciamento de 01 mt entre os convidados na fila para se servir;
12. Os talheres deverão estar higienizados embalados em sacos plásticos ao serem ofertados aos clientes, ou lançar mão do uso de descartáveis;
13. Em ambientes que possuírem janelas, mantê-las abertas para circulação natural do ar, vetando decorações que obstruam as mesmas;
14. Comprovação mensal de limpeza dos equipamentos de ventilação mecânica;
15. Garçons, monitores, recepcionista e todos que compõem a equipe de apoio e organização do evento: obrigatório o uso de máscaras, com higimask ou faceshielde luvas ao servir ou atender os convidados dos eventos;
16. Cartazes informativos sobre lavagem das mãos nos banheiros sociais;

**- Durante o evento**:

1. Exigir que os clientes usem máscara ao entrar e circular pelo estabelecimento (só tirando para comer ou beber), caso o convidado não esteja com a proteção, deverá ser fornecida uma máscara a este.
2. O colaborador recepcionista do evento deverá anotar nome e telefone de cada convidado e monitorar a temperatura dos mesmos, tudo anotado em planilha elaborado pelo buffet. Em caso de temperatura acima de 37,7oC serão aconselhados a buscar orientação médica e não poderão adentrar ao recinto.
3. Solicitar aos convidados que, ao cantar parabéns, que estes fiquem nos seus respectivos lugares, somente sendo permitido na mesa de bolo o núcleo familiar do aniversariante em questão.
4. Higienização de superfícies (brinquedos, bancadas dos salões e etc.) a cada 60 minutos com solução de água sanitária 200ppm;
5. Possuir acesso controlado aos brinquedos individuais liberados, mantendo o distanciamento ou o uso unitário por vez de cada brinquedo ou com crianças do mesmo núcleo familiar, higienizando estes brinquedo a cada uso;
6. Proibir o hábito de soprar velas nos parabéns (quando houver);
7. Os convidados serão recebidos com orientação de uso do tapete sanitizantes, dispenser de álcool gel e indicação do lavatório de mãos mais próximo;
8. Continuidade na implementação das Boas Práticas previstas anteriormente por legislação e por manual próprio do estabelecimento.

**- Pós-evento:**

1. Ter o máximo cuidado na higienização dos utensílios de uso pessoal utilizados no evento, como copos, talheres e pratos, seguindo os protocolos de higienização de utensílios conforme Manual de boas práticas de fabricação;
2. Os colaboradores participantes do processo de desmontagem deverão seguir os protocolos sobre uso de máscaras e distanciamento social;
3. No final do serviço, os colaboradores deverão entregar os uniformes aos responsáveis pela execução do evento, que serão higienizados no local (caso haja área destinada a este fim) ou em lavanderias; caso o uniforme seja do colaborador, que este o armazene em saco plástico, separado dos seus outros itens pessoais, para higienização em casa.

**Protocolo para reabertura das Casas de Festas de Goiânia –**

**CONGRESSOS, FEIRAS E NEGÓCIOS**

Os serviços de alimentação sempre tiveram como premissa a qualidade

e a segurança dos alimentos servidos aos nossos clientes em nossos

estabelecimentos. Para se trabalhar nesta área deve se respeitar e cumprir

com rigorosos protocolos de higiene. Tudo regido e registrado em manuais de

boas práticas de fabricação e planilhas de controle, tudo com devida

supervisão de profissionais especialistas na área, como engenheiros de

alimentos e nutricionistas.

Todas as boas práticas de higiene e limpeza referentes às edificações, instalações, móveis, equipamentos, utensílios, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes, embalagens, preparo de alimentos, armazenamento, exposição ao consumo do alimento preparado já fazem parte da nossa rotina, conforme disposto no Manual de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados de cada empresa, sempre supervisionado pela Vigilância Sanitária Municipal.

Para melhor entendimento de como funciona o evento, este protocolo será disposto em 03(três) categorias: o pré-evento, durante e o pós-evento, para que, diante das novas diretrizes da Organização Mundial da Saúde e novas regulamentações da Anvisa, seguem abaixo medidas que adotaremos a partir da reabertura, até o fim das restrições sociais impostas:

**- Pré-evento**:

1. Os eventos ocorrerão com no máximo 70% da capacidade do espaço físico;
2. No caso de auditórios, intercalar fileiras e cadeiras, para que haja a distância de 1mt por pessoa;
3. Banheiros e vestiários para colaboradores separados das demais áreas, para que os nossos colaboradores se troquem e façam as devidas medidas de higiene sem contato com áreas diretas aos clientes;
4. Lavatórios de higienização das mãos nas áreas de manipulação, fraldário, banheiros de colaboradores e clientes são dotados com sabonete líquido, álcool gel 70% e papel toalha não reciclado; possuindo também presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos;
5. Os colaboradores são cobrados pelo asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores de alimentos barbeados, com os cabelos protegidos.
6. Proibida a entrada de menores de 12 anos e pessoas enquadradas no grupo de risco, conforme legislação;
7. Decorações não tomarão 20% da capacidade do espaço de eventos, a fim de otimizar o distanciamento entre as mesas;
8. Distanciamento das mesas em 2m, para facilitar a circulação e a higienização, com mesas montadas com máximo de 08 lugares;
9. Convites digitais que contenham informações sobre a covid-19, informando que, em caso de apresentação de sintomas, que oconvidado não compareça ao evento;
10. No check-in do evento, o participante deverá fornecer dados de seu estado de saúde;
11. Disponibilização de dispensers de álcool gel 70% na entrada, banheiros, mesas dos convidados, carrinhos dos garçons e nos corredores entre os stands (caso houver);
12. Utilização de tapetes descontaminantes / sanitizantes na entrada do salão;
13. Higienização de todas as superfícies (maçanetas, corrimão, botoeiras de leador, torneiras, bancadas dos salões e etc.) com solução de água sanitária 200ppm;
14. Servir alimentos *a la carte*, ou no sistema Self Service, disponibilizando luvas plásticas para os clientes e observando o distanciamento de 01 mt entre os convidados na fila para se servir;
15. Os talheres deverão estar higienizados embalados em sacos plásticos ao serem ofertados aos clientes, ou lançar mão do uso de descartáveis;
16. Em ambientes que possuírem janelas, mantê-las abertas para circulação natural do ar, vetando decorações que obstruam as mesmas;
17. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento, com registro destas higienizações; comprovação de limpeza dos equipamentos de ventilação mecânica a cada 02(dois) meses;
18. Garçons, recepcionista e todos que compõem a equipe de apoio e organização do evento: obrigatório o uso de máscaras, com higimask ou faceshielde luvas ao servir ou atender os convidados dos eventos;
19. Colaboradores internos e terceirizados que farão montagem ou outras atividades para realização do evento deverão:

- ter sua temperatura monitorada na entrada, com planilha constando nome, telefone e a temperatura apresentada. Em caso de temperatura acima de 37,7oC serão aconselhados a buscar orientação médica e não poderão exercer suas atividades;

- apresentar certificado ou comprovante de treinamento focando nas prevenções à Covid-19, contendo higiene sanitária, boas práticas de manipulação, distanciamento social e principais sintomas da doença;

- obrigatório o uso de máscaras durante toda a atividade;

- manter o distanciamento social com os demais colegas.

1. Cartazes informativos sobre lavagem das mãos nos banheiros sociais;

**- Durante o evento**:

1. Exigir que os convidados/visitantes usem máscara ao entrar e circular pelo estabelecimento (só tirando para comer ou beber); caso o convidado não esteja com a proteção, sua entrada no local deverá ser negada; será facultativa a entrega de máscaras para entrada deste participante;
2. Possuir nas mesas, de forma individual, o cardápio servido no evento (quando houver);
3. O colaborador recepcionista do evento deverá anotar nome e telefone de cada participante e monitorar a temperatura dos mesmos, tudo anotado em planilha elaborado pelo buffet. Em caso de temperatura acima de 37,7oC serão aconselhados a buscar orientação médica e não poderão adentrar ao recinto.
4. Higienização de superfícies (maçanetas, corrimão, botoeiras, etc.) a cada 60 minutos com solução de água sanitária 200ppm;
5. Os convidados serão recebidos com orientação de uso do tapete sanitizantes, dispenser de álcool gel e indicação do lavatório de mãos mais próximo;
6. Continuidade na implementação das Boas Práticas previstas anteriormente por legislação e por manual próprio do estabelecimento;
7. Nos stands montados não poderá ultrapassar o dimensionamento de uma pessoa a cada 12m2 (quando houver).

**- Pós-evento**:

1. Ter o máximo cuidado na higienização dos utensílios de uso pessoal utilizados no evento, como copos, talheres e pratos, seguindo os protocolos de higienização de utensílios conforme Manual de boas práticas de fabricação;
2. Os colaboradores participantes do processo de desmontagem deverão seguir os protocolos sobre uso de máscaras e distanciamento social;

Por meio de todas essas diretrizes tomadas e que serão realizadas estamos dispostos e preparados para a reabertura e funcionamento de nossos estabelecimentos, podendo além de oferecer alimentos seguros possamos também oferecer e garantir um ambiente limpo, higiênico e seguro. Cientes de todos os cuidados se fazem necessário para contenção de tal pandemia.

As casas de festas e eventos que somente fizerem locação do seu espaço, que anexe junto ao contrato os protocolos de medidas contra o Covid-19, tendo cláusula de cumprimento no contrato de locação.

Assim que houverem outras notas de flexibilização, que os dados de capacidade, uso dos brinquedos e duração dos eventos sejam apreciados novamente, contemplando a nova realidade.

Todas essas medidas preventivas serão realizadas a risca, a fim de impedir a disseminação do vírus e mantendo a atividade comercial do estabelecimento, evitando quaisquer aglomerações neste momento.

Colocamo-nos a disposição dos órgãos competentes para alinharmos ações e medidas preventivas e reiteramos a real necessidade de retomada e reabertura de nosso setor.

Goiânia, 10 de agosto de 2020.

Elaborado por:

Amanda Gabriela Araujo de Oliveira

Engenheira de Alimentos - Crea 18.793/D-GO

Responsável Técnica Brinkaboom Buffet

Especialista Em Qualidade Na Produção E Higiene De Alimentos

Supervisora de Segurança de Alimentos na Área do Turismo

Supervisionado por:

Gracy Ramos Rodrigues

Diretora Grupo Brinkaboom Buffet

Representante dos Buffets Infantis neste documento

Marylia Penna de Oliveira

Diretora Oliveira's Place Eventos e Turismo Ltda

Representante dos Buffets sociais e auditórios  neste documento

Fernanda Fernandes

Executiva Sindibares

**Este documento não é definitivo e o texto pode estar sujeito a revisões a medida que mais dados forem disponibilizados pelos órgãos de saúde.**

 

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fernando Oliveira Joorge Newton Emerson Pereira

Presidente ABRASEL Presidente SINDIBARES – Goiânia