



PONTOS CRÍTICOS HABILITAÇÃO OPERATIVA

Procedimentos Operativo
BRA-TRA-PO-PCHO-01

CINÉPOLIS

Revisão: 09 de outubro de 2018.

Anula e substitui: Nenhum.

Todas as informações contidas neste documento são confidenciais e são fornecidos como uma fonte de informação para a operação dos processos administrativo, operacionais e de suporte Cinépolis (incluindo quaisquer de suas afiliadas e / ou subsidiárias, ou aqueles que, de tempos em tempo, acabam fazendo parte do grupo). Portanto, é estritamente proibida a publicação, divulgação e utilização de seu conteúdo, por qualquer meio, para si ou para outrem não autorizada sem o consentimento expresso por escrito fins e Cinépolis.

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

Carbondale, S.L. Co.

Índice

1. Descrição do Processo	4
2. Pontos Críticos	7
2.1. Bomboniere e Alimentos	8
2.2. Bilheteria	26
2.3. <i>Lobby</i> e Corredores.....	32
2.4. Banheiros	39
2.5. Salas	49
2.6. Projeção e Som	60
2.7. Defesa civil	68
3. Tabela de Mudanças.....	74
4. Documentos de Referência.....	76

1. Descrição do Processo

Objetivo

Esta ferramenta de auditoria tem como objetivo alinhar os processos estabelecidos nas áreas: Controle Administrativo, Controle de Inventário, Publicidade e Imagem, Filosofia de Vendas, Administração do Pessoal, Ingressos e Valores, Operação de Gastos e Operação de Bilheteria.

Frequência

A frequência com que deve ser aplicado esta avaliação é de pelo menos uma vez ao mês, em todos os conjuntos da marca Cinépolis.

Horário de Aplicação

Esta avaliação pode ser aplicada entre uma e duas horas antecedente da primeira função, dependendo o tamanho do conjunto e número de negócios que tenha.

Pessoas Envolvidas na Auditoria¹



Durante a aplicação da ferramenta, é indispensável a presença do Gerente Regional, Gerente de Conjunto e/ou o Gerente de turno.

Forma de Avaliar






A ferramenta aplica-se através de diferentes tipos de verificação. Caso o cinema cumpra com os critérios estabelecidos, deverá ser qualificada com o "SIM", caso contrário, com o "NÃO". Quando a situação não for aplicável, qualificar com o "NA".

Caso o Gerente Regional não tenha tido um rastreamento real aos pontos identificados em intervenções passadas ou que seja considerado com um desvio grave, sancionar com 5 pontos.

A simbologia utilizada neste documento para determinar o método de revisão é a seguinte:






	Verificação visual.
	Verificação oral.





¹ Em caso que comprove-se que esta ferramenta de auditoria não se aplica de forma correta, acionar as pessoas envolvidas através de uma ata administrativa ou penalização de sua compensação econômica variável.




	Verificação auditiva.
	Verificação sobre registros.
	Verificação a base de tempo.
	Verificação sobre o sistema computacional.
	Verificação mediante um cálculo ou análise.




2. Pontos Críticos





2.1. Bomboniere e Alimentos





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>1. O estado físico e operacional dos equipamentos de computação (POS, gaveta, impressora) da Bomboniere e Alimentos estão adequados (40 minutos antecedente a primeira sessão)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se o equipamento de computação (POS) se encontra limpo, em bom estado e pronto para operar; • Conferir se o cabeamento não se encontra à vista do cliente e que esteja limpo e em ordem. • Revisar se as áreas que possuem gavetas encontram-se limpas e livre de objetos alheios à área; • Em caso de equipamento (PDV, impressora fiscal, gaveta, etc) com problemas, deve-se abrir chamado de no máximo 48 hs. 	
	<p>Funcionários da habilitação</p>	<p>2. O local de venda da Bomboniere e Alimentos encontram-se habilitadas com os respectivos funcionários em cada POS correspondente (40 minutos antecedente a primeira sessão)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os POS da Bomboniere e da Cozinha Industrial que forem operar, devem estar habilitados com pelo menos 40 minutos antecedente a primeira sessão; • Revisar se as impressoras dos pontos de venda possuem bobina de PDV's; • Verificar se há rolo de papel extra em cada ponto de venda, caso haja necessidade de reposição; • Se o funcionário habilitado no sistema corresponde ao funcionário físico, trajando uniforme e condições de higiene conforme a ferramenta do PCA (Pontos Críticos Adm). 	  <p>40 min</p>



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • O operador no ponto de venda deve contar o fundo de troco e o valor apresentado deve coincidir com o designado pelo sistema (o fundo é entregue na gerência). 	
	<p>Funcionários da habilitação</p>	<p>3. Os funcionários da Bomboniere e Alimentos estão com as ferramentas de trabalho necessárias?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar se o vendedor possui: <ul style="list-style-type: none"> ○ Caneta; ○ Calculadora; ○ Pincel (para limpeza da impressora); ○ Clips; ○ Grampeador; ○ Elástico. 	
	<p>1</p>	<p>4. A planilha de habilitação /desabilitação por negocio, está completa e corretamente preenchida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir que a planilha se encontre completa e assinada. Deve ser arquivado o caderno do trimestre anterior. • A planilha deverá ser encadernada com planilhas para 3 meses. 	



	<p>Todos</p>	<p>5. Todos os equipamentos da Bomboniere e Alimentos que servem para preparar e esquentar os produtos devem estar em bom estado de manutenção, operação e ligados 20 minutos antecedente da sua operação?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se todos os equipamentos funcionam corretamente e não estejam danificados; • Que estejam limpos e higienizados; • Os equipamentos a serem revisados são: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pipoqueiras ○ Chedeira ○ Nacheira ○ Dogueira ○ Estufa de pão de queijo ○ Mantegueira ○ Cafeteira ○ Torres de refrigerantes ○ Máquina de suco ○ Máquina de gelo <p>Equipamentos de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar a limpeza da gratinadora de baguetes e/ou <i>grill</i> (chapa); • Cafeteira (filtros, grades, superfícies); • Fritadeira (óleo filtrado, sem resíduos); • Crepeiras limpas e em boas condições de manutenção e funcionamento; • Liquidificadores limpos e funcionando corretamente; • Mesa fria (compartimento de frios), limpa e funcionando a uma temperatura de 2° C; expositores (baguetes), limpos e funcionando; • Forno de pão de queijo, estufa de pão de queijo e máquina de chocolate quente, limpos por dentro e por fora. 	 
---	--------------	---	---



	<p>1 amostra por tipo de produto</p>	<p>6. Todos os insumos e produtos da Bomboniere e Alimentos estão prontos para a venda (40 minutos antecedente a primeira sessão)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produtos prontos para a venda (Bomboniere, Bar e Coffee Tree)? <ul style="list-style-type: none"> ○ Pipocas de todos os sabores recém preparadas (podendo ser misturadas com a pipoca do dia anterior, caso tenha sobrado); ○ <i>Hot dog</i> pronto na dogueira; ○ Torre de refrigerante pronta para operar; ○ Nachos em vitrine expositora; ○ Refrigeradores de bebidas; • 40 minutos antecedente a primeira sessão, é necessário que tenha produtos quentes e preparados para a venda. Para isso, os aparelhos devem ser ligados 20 minutos antecedente ao início da primeira sessão; Nota: As pipocas do dia anterior, devem ser esquentadas na pipoqueira 20 minutos antecedente ao preparo da primeira remessa de pipoca do dia. • Produtos (alimentos) prontos para a venda na abertura do cinema: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pão (integral e normal) em vitrine expositora; ○ Massa para crepes pronta; ○ Doces em bom estado e expostos conforme à distribuição da vitrine; ○ Os aparelhos devem ser ligados antes da operação: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cafeteira 20 minutos; ○ Gratinadora 30 minutos. 	<div style="text-align: center;">   <p>40 min</p> </div>
---	--------------------------------------	--	---





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Uma por sabor</p>	<p>7. Verificar a qualidade (cor, sabor, expansão e cheiro) das pipocas de todos os tipos recém feitas, e elas estão misturadas com as restantes do dia anterior (se sobraram):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pipocas de todos os sabores recém feitas misturadas com as do dia anterior. <p>Nota: As pipocas do dia anterior, devem ser aquecidas (warmer) 20 minutos antes de fazer a primeira carga do dia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experimentar as pipocas (uma de cada tipo) para garantir seu sabor, cor, consistência (se não estão murchas) e cheiro. • Verificar a expansão do milho e se todos os milhos estouraram. 	
	<p>Todos os equipamentos</p>	<p>8. As temperaturas de todos os equipamentos da Bomboniere e Alimentos estão corretas?</p> <p>Temperatura de equipamentos Bomboniere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estufa de hot dog 60°C/140°F. É necessário que contenha água limpa do dia no compartimento); • Mantegueira 60°C/140°F; • Nacheira 60°C/140°F; • <i>Freezers</i> <p>Temperaturas de equipamentos de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crepeiras 250 °C para curar e 200°C para operar; • Gratinadora 260 °C (deve levar um minuto); • Fritadeira APW 180 °C; • Mesa fria 2 °C. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Todos os equipamentos</p>	<p>9. O post mix (torre de refrigerantes) se encontram em bom estado de manutenção e operação?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se: <ul style="list-style-type: none"> ○ Os bicos estão limpos; ○ A grelha limpa; ○ A bandeja limpa. • Torre de refrigerantes sem resíduos de xarope, luz acesa, bicos e difusores limpos e higienizados, cubas de gelo limpas e higienizadas; • Pás de gelo higienizadas e em seu compartimento com água e sanitizante. <p>Nota: As pás de gelo não devem ser guardadas dentro da cuba tendo contato direto com o gelo.</p>	
	<p>Todas as vitrines e exibidores de Cozinha Industrial/ Pontos de Venda</p>	<p>10. A colocação de todos os exibidores (geladeiras, freezers, bins, vitrines) e porta insumos A&B e cozinha estão de acordo às instruções:</p> <p>Todas as áreas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir que as vitrines estejam de acordo à localização definida por Comercialização e que se exponha o preço dos produtos (em porta preços corporativos). <p>Nota: Todos os expositores tem que estar iluminados (durante toda a jornada), estejam em operação ou não.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A rotatividade dos produtos da vitrine tem que ser semanal para evitar que os produtos deem uma má imagem. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<p>Bomboniere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que os produtos em exibição não estejam vencidos (abrir vitrines). • Para garantir o anterior, terá que ser levado um registro da rotatividade do produto. • No caso de contar com expositores de nachos devem estar 100 % cheios. <p>Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os expositores da área de alimentos devem ir conforme a localização estabelecida. <p>A rotatividade dos doces da vitrine deve ser de baixo para cima.</p>	
	<p>Todos os Sub Pontos de Venda</p>	<p>11. Existe um estoque ideal definido por estoque primário, seguindo requisitos estabelecidos, conforme abaixo?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar na abertura e em todas as áreas de pontos de venda, se eles encontram-se abastecidos para chegar ao inventário ideal, definido por cada conjunto; • O inventário do estoque ideal deverá ser definido por cada conjunto, temporada, dia ou conjunto de dias; • O estoque ideal deverá ser publicado nas áreas de pontos de venda (sem estar na vista do cliente) por meio da planilha de controle (entrada e saída de produtos) devidamente assinada pelo responsável pelo conjunto. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>1 equipamento por tipo</p>	<p>12. Os equipamentos de preparação da Bomboniere e Alimentos encontram –se devidamente calibrados? Equipamentos na Bomboniere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pipoqueira Tradicional e Gourmet 250 ml óleo (8 Oz); • Pipoqueira Caramelo 300 ml óleo (10 Oz); • Em caso de panelas de 16 Oz, as medidas devem ser a metade das acima citadas; • Torres de refrigerante (deve encher o copo sobre a linha superior da marcação); • Notas: Ao validar a calibração das pipoqueiras, depositar pipoca do dia anterior com a primeira remessa do dia; Antes de realizar a primeira remessa de pipoca, deve revisar se a mangueira da lata de óleo não está dobrada; • Se houver balanças, estas devem estar calibradas, limpas, higienizadas e sem presença de oxidações nas superfícies de contato com os alimentos. Devem estar calibradas, contendo o selo do Inmetro. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>1 por tipo</p>	<p>13. O estado físico e operacional dos utensílios da cozinha da Bomboniere e Alimentos estão adequados? Utensílios Bomboniere (procedimentos antecedente ao início da operação)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pá da máquina de gelo limpas e higienizadas em um recipiente com sanitizante; • Colheres para servir pipocas limpas, higienizadas e penduradas/guardadas no interior das pipoqueiras; • Colheres de medição e recipientes de tempero para fazer as pipocas limpas e higienizadas. <p>Utensílios Alimentos (procedimentos antecedente ao início da operação)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faca elétrica/serra limpa e higienizada; • Coador limpo e higienizado; • Medidores limpos e higienizados; • Xícaras de medição limpas e higienizadas; • Espátulas para fazer crepes limpas e higienizadas; • Porta filtro limpo sem resíduos; • Escova limpa; • Espátulas em bom estado e limpa; • Sifões e seringas em bom estado e limpos, não havendo nenhum resíduo. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100% do móvel	<p>14. O estado físico e operacional dos balcões e mesa de balcões (mobiliário em geral) da Bomboniere e Alimentos estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o balcão encontra-se limpo, inclusive embaixo dos equipamentos de POS, sem batidas, lascas, portas bem firmes, pintura ou fórmica em bom estado; • Verificar se há algum objeto pessoal ou alheio no balcão; • Verificar a limpeza nas gavetas e o interior das portas; • Verificar se a mesa do balcão encontra-se limpa, sem batidas, lascas, inclusive embaixo dos equipamentos de refrigerante, pipoqueiras, geladeiras, <i>freezer</i>, dogueira; • Verificar o estado físico dos bins de doce à granel, devidamente limpos, em bom estado de uso, completos (75% de sua capacidade), preço/nomenclatura ao lado do recipiente e data de validade. 	
	100% da área	<p>15. O estado físico (manutenção e operacional) do piso, parede e teto estão adequados nas áreas da Bomboniere e Alimentos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se o chão encontra-se limpo, sem manchas e sem gordura, inclusive nos cantos e embaixo dos móveis; • Verificar se o teto (forro ou gesso) e as paredes encontram-se limpos (livre de gordura, manchas, pó) e em bom estado (boa manutenção). 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	Todos os menus e telas	<p>16. O estado físico e operacional referente aos menus e as telas de plasma da Bomboniere e Alimentos estão corretos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se os menus exibem os <i>duratrâns</i> atuais e oficiais (sem alterações) e que se encontrem limpos (frente, atrás e interior); • Selecionar aleatoriamente pelo menos 3 diferentes produtos e confirmar se os preços em exibição correspondem aos registrados no sistema; • As telas de plasma devem estar limpas e funcionando, exibindo informação de promoções e produtos corretos e vigentes; • Se a tela de plasma estiver fora de serviço, deve contar com evidência comprovando o motivo do defeito, se não, será penalizado. 	
	50% dos equipamentos	<p>17. O estado físico, manutenção, limpeza e operacional dos equipamentos da Bomboniere e Alimentos estão adequados?</p> <p>Equipamentos Bomboniere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deve ser verificada a limpeza do interior da pipoqueira: panela, filtros, área de filtros, área do motor do Warner, área do motor de extração, área de recipientes de óleo e milho; • Verificar se as portas metálicas e acrílicas encontram-se limpas, completas e em bom estado. Além disso, a pipoqueira deve contar com a testeira corporativa do sabor correspondente; • Verificar se debaixo da pipoqueira não há resíduos (movimentando a pipoqueira); 	



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • Na parte superior de estufas, assadores e fornos dirigidos ao cozimento dos alimentos na área da cozinha, devem estar as coifas de extração e/ou filtros limpos, funcionando e em bom estado; não quebrados ou danificados; <p>Também deve ser verificada a limpeza (interior e exterior) dos equipamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dogueira (com no máximo 75% de água e mínimo de 50% do limite); • Dispensador de queijo (motor e ventilador na parte de trás limpos); • Torre de refrigerantes sem resíduos de xarope, luz acesa, bicos e difusores limpos, bins de gelo limpos e higienizados); • As geladeiras devem estar limpas be como a parte posterior do ventilador e do motor; • Exibidores de nachos devem estar limpos; <p>Nota: Todos os equipamentos devem estar ligados durante toda a operação.</p> <p>Equipamentos Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar a limpeza da gratinadora de baguetes; • Cafeteira (filtros, grades, superfícies); • Fritadeira (óleo filtrado, sem resíduos); • Crepeiras limpas e em boas condições de manutenção e funcionamento; • Liquidificadores limpos e funcionando corretamente; • Mesa fria, limpa e funcionando a uma temperatura de 2 °C. • Expositores (baguetes), limpos e em bom estado de uso; • Forno de pão de queijo limpo por dentro e por fora. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<p>Água e gelo</p> <ul style="list-style-type: none">• Verificar se a máquina de gelo encontra-se em operação. Deve estar livre de objetos (pás) e devidamente limpo;• Revisar o registro da manutenção da máquina de gelo;• Verificar se os carrinhos, pás e espátula encontram-se limpos, higienizados e em bom estado;• Conferir se o registro de higienização encontra-se atualizado (planilha de limpeza mensal);• Conferir se a pá e a espátula estão disponíveis no respectivo lugar;• Verificar se há o controle de registro da potabilidade da água;• Verificar se há registros da análise microbiológica da água, e que esteja de acordo com o requerimento: cloro residual 0.2 a 1.5 mg/L (ppm) e organismos coliformes totais e fecais. Estas análises devem ser realizadas pelo menos uma vez por mês;• Verificar se os recipientes que contenham água ou gelo estejam limpos e higienizados;• O gelo sempre deve ser servido com conchas ou pinças específicas para tal. É proibido o uso de utensílios de vidro, mãos ou o próprio copo de servir.	




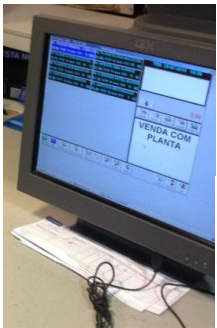
Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100% da área	<p>18. O estado físico, manutenção, limpeza, ordem e operação da área da Mantegueira:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A mantegueira deve ser limpa todos os dias e o sabor da manteiga deve estar fresco; • Manteiga líquida a 60°C/140°F (a manteiga líquida tem um tempo de frescor de no máximo 1 dia). <p>Nota: No caso de haver condimenteira, os envelopes de açúcar e sal não devem estar disponíveis ao cliente (sobre o balcão). Eles serão entregues conforme a solicitação do cliente.</p>	
	1 mês documentado	<p>19. Há uma lista de atividades relacionada a limpeza diária (superficial e profunda) nas áreas da Bomboniere e Alimentos? É aplicável?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se há uma lista de limpeza diária impressa na cozinha/ Bomboniere, especificando as tarefas de higiene superficial e profunda, a qual deve ser aplicada por área (pontos de venda/cozinha industrial); • Se a lista indica a frequência das atividades semanais, assim como o responsáveis em fazê-las; • Verificar se a lista de limpeza esteja visível aos colaboradores da área; • Conferir se a lista de limpeza contém assinatura diária do responsável pelas áreas em verificar se as atividades marcadas foram realizadas. 	



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	3 amostras por tipo	<p>20. Os produtos da Bomboniere e Alimentos são preparados e/ou fracionados de acordo com a receita vigente?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar se os nachos estejam porcionados corretamente: 80 gramas (pesagem somente dos nachos); Nota: O peso pode variar em mais ou menos uma grama. • É necessário conter a validade do alimento embaixo da embalagem por meio de uma etiqueta; • Prazo de validade de cada alimento: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nachos = 15 dias ○ Sucos = 7 dias ○ <i>Hot dog</i> = 4 horas ○ Pão de queijo = 4 horas 	
	Pelo menos 1 amostra por tipo de produto	<p>21. Todos os produtos à venda na Bomboniere e Alimentos estão frescos e dentro do prazo de validade?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se há produto vencido no ponto de venda, dando ênfase em: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Bags</i> de refrigerantes de menor rotatividade; ○ Carnes frias; ○ Queijos; ○ Temperos; ○ Doces e chocolate. • Pegar uma amostra aleatoriamente de 3 bebidas engarrafadas a fim de verificar se há alguma composição estranha em seu interior; • Verificar se as rolhas e/ou tampas não estejam oxidadas, violadas e se encontrem em vigor. 	




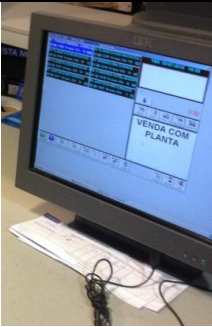
Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<p>Nota: As amostras de bebidas deve ser realizada levando em conta todas as áreas onde hajam bebidas.</p>	
	<p>Todas as áreas</p>	<p>22. O estado físico, manutenção, limpeza e operacional da área de Preparação de Alimentos (cozinha da Bomboniere e Alimentos) estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se todas às áreas de preparação de alimentos estejam limpas, ordenadas, sem resíduos de comidas e produtos de limpeza. 	
	<p>Todas as áreas</p>	<p>23. Há material básico de limpeza?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esgregão (carrinho de mop identificado como Bomboniere limpo e com água limpa); • Pá e mini vassoura em bom estado; • Pano perflex limpo na cor verde nas áreas do balcão e cozinha; • Produto para limpeza de balcão, identificado em frasco pulverizador. 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100% das geladeiras</p>	<p>24. Todos os produtos refrigerados cumprem com os critérios estabelecidos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os refrigeradores devem estar limpos por dentro e por fora, sem derrames de líquidos nas prateleiras, sem grades internas enferrujadas e em pleno funcionamento constante; • Verificar se a temperatura interna dos alimentos potencialmente perigosos (peixe, frutos do mar, carne vermelha, frango, etc.), coincidam com a temperatura de: alimentos frescos refrigerados: temperatura máxima de 4°C, congelados: temperatura de -18°C ou inferior, sorvetes: temperatura entre -18 °C a -16 °C. • Verificar se os alimentos congelados não apresentam sinais de descongelamento e/ou recongelamento (cristalização da água). 	



2.2. Bilheteria

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>1. O estado físico operacional dos equipamentos de computação (POS, gaveta, impressora) na Bilheteria estão adequados (40 minutos antecedente a primeira sessão)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se o equipamento de computação (POS) se encontra limpo, em bom estado e pronto para operar; • Conferir se o cabeamento não se encontra à vista do cliente e que esteja limpo; • Verificar se a área onde encontra a impressora encontra-se limpa e livre de objetos alheios à área; Nota: Em caso de equipamentos e suprimentos (PDV, impressora fiscal, gaveta, etc) com problemas, deve-se abrir chamado de no máximo 48 horas. 	
	<p>Funcionários da habilitação</p>	<p>2. A área da Bilheteria encontra-se habilitada constando no POS o correspondente a 40 minutos antecedente a primeira sessão?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilitados para abertura do cinema; • Verificar se o registro de habilitação está assinado pelo responsável do conjunto; • OS POS's em operação, devem estar habilitados no sistema pelo menos 40 minutos antecedente a primeira sessão; • Se o funcionário registrado no sistema é o mesmo presencialmente trajando uniforme de acordo com os critérios listados na ferramenta do PCA; • Conferir se há na impressora uma bobina conectada com pelo menos 50% para uso, mais uma bobina extra disponível para cada operador; • É válido contar com bobinas no quarto junto a bilheteria havendo bobinas suficiente para cada operador. 	 <p>40 min</p>





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Acessórios de operação</p>	<p>3. O funcionário da Bilheteria conta com as ferramentas de trabalho necessárias?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validar se o operador possui: <ul style="list-style-type: none"> ○ Caneta; ○ Calculadora; ○ Pincel (para limpeza da impressora); ○ Clips; ○ Grampeador; ○ Carimbo de cancelado; ○ Carimbo de avisado; ○ Pano Multiuso na cor azul. • Validar se a utilização dos carimbos seja para: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cancelado: carimbar ingressos devolvidos e cancelados no sistema; ○ Avisado: carimbar ingressos onde o cliente seja avisado que não apresentou a devida documentação de estudante no ato da compra do ingresso, mas que deve apresentar no Atendimento (pódio), sob a responsabilidade da não apresentação e necessidade de pagar a diferença; ○ Notificar o cliente em caso de problemas com o ar condicionado, filme já iniciado, não havendo a possibilidade de assistir o mesmo filme no início da próxima sessão (a não ser que o problema seja nosso). 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>1</p>	<p>4. A planilha de habilitação /desabilitação do negócio se encontra completa e corretamente preenchida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir que a planilha se encontre completa e assinada. Deve ser arquivado o caderno do semestre anterior. • A planilha deverá ser encadernada com planilhas para 6 meses. 	
	<p>100% do móvel</p>	<p>5. O estado físico, manutenção, limpeza e operacional do balcão e mobiliário em geral está adequado?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o balcão encontra-se limpo, inclusive embaixo dos equipamentos de POS, sem batidas, lascas e portas bem firmes; • Verificar se o mobiliário encontra-se limpo, sem batidas, lascas e portas bem fixas. 	


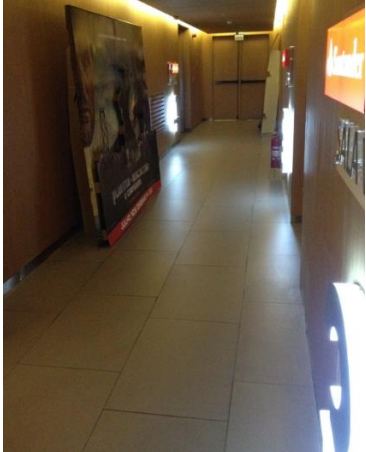
Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100%	<p>6. O estado físico, operação e ordem das telas plasma estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • As telas de plasma devem estar limpas (na frente e atrás), operando, exibindo a informação correta e as imagens dos filmes devem ser mostradas corretamente mesmo tratando-se de televisores; • Caso os televisores não possuem imagem dos filmes em cartaz, deverá contar com um suporte da área técnica. 	
	100%	<p>7. O estado físico, manutenção e operação na(s) Bilheteria(s) automática(s), (ATMs) está adequada?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os ATM's encontram-se ligados, funcionando corretamente e que conte com 1 rolo reserva de papel para a impressora. 	
	Todas as áreas	<p>8. Há material básico de limpeza?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carrinho de mop identificado Bilheteria limpo e com água limpa; • Pá automática e mini vassoura em bom estado; • Pano perflex limpo na cor azul nas áreas do balcão e cozinha; • Produto de limpeza de balcão, identificado em frasco pulverizador. 	


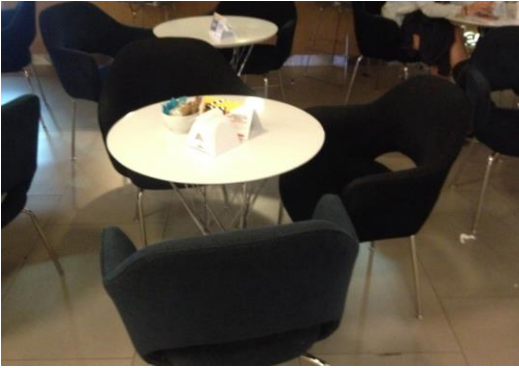
Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	Toda a área	<p>9. Na Bilheteria, o estado físico, manutenção e operacional do piso, parede e teto estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none">• Conferir se o chão encontra-se limpo, sem manchas e sem gordura, inclusive nos cantos e embaixo dos móveis;• Verificar se o teto (forro ou gesso) estejam limpos (livre de gordura, manchas, pó) e em bom estado (boa manutenção);• Verificar se as paredes encontram-se limpas (livre de gordura, manchas, pó) e em bom estado (boa manutenção).	




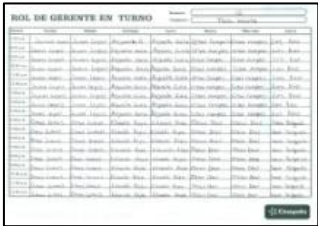
2.3. Lobby e Corredores






Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	Todos	<p>1. Os acessórios e equipamentos de operação do lobby e corredores (portarias, interfilas, lixeiras, tapetes, escadas rolante e elevadores) se encontram em bom estado físico, manutenção, limpeza e operação?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o lobby encontra-se pronto para a operação - 40 minutos antecedente a primeira sessão: <ul style="list-style-type: none"> ○ Portaria habilitada; ○ Menus nas mesas de alimento; ○ Publicidade de acordo com o cronograma de mídia; ○ Marcadores de filas (interfilas) ordenados e limpos. • No caso dos marcadores de filas (interfilas) não estejam em uso ou se encontrem em mau estado, deverão ser armazenados em um depósito. 	
	Toda a área	<p>2. O estado físico do piso de mármore / porcelanato, teto e parede estão adequados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o assoalho de porcelanato/mármore esteja limpo; sem manchas visíveis, resíduos de gordura, livre de pipocas, derramamento de líquidos, etc; • Verificar se o piso laminado não esteja descolado, lascado, com manchas visíveis, resíduos de gordura, pipocas, derramamento de líquidos, etc; • Verificar se o piso e o assoalho não encontra-se opaco ou com peças quebradas; • Se estiver faltando uma peça do piso e não foi informado a manutenção deve ser penalizado. Se a peça estiver rachada é necessário que obtenha informação no local a vista para a segurança do cliente; • Verificar se o teto (forro ou gesso) estejam limpos (livre de gordura, manchas e pó) e em bom estado (boa manutenção); 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se as paredes estão limpas (livre de gordura, manchas e pó) e em bom estado (boa manutenção). 	
	<p>Toda a área</p>	<p>3. O processo de limpeza do piso é o adequado ao critério estabelecido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se o piso (mármore/porcelanato) se encontra: <ul style="list-style-type: none"> ○ Limpos; sem manchas, resíduos de gordura; ○ Livre de pipocas; ○ Sem derramamentos de líquidos, etc; • Conferir se o processo de limpeza tenha sido o adequado (com água e pano limpo, e não com químicos). 	
	<p>Toda a área</p>	<p>4. A iluminação do lobby e corredores é suficiente conforme procedimento estabelecido?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se há iluminação suficiente, não havendo áreas escuras. Só devem existir focos com luz branca; • Conferir se a iluminação esteja apagada (30 minutos antecedente a primeira sessão), exceto se está limpando o local. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Todos</p>	<p>5. O estado físico dos corredores de acesso e de saídas estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o piso de acesso aos corredores e o de saídas estejam limpos; livres de manchas, cheiros e em bom estado; • Verificar se os tapetes estão em bom estado; nem rasgado ou desfiado; • No caso de contar com tapetes corporativos nos acessos aos corredores ou sala de espera, estes devem estar limpos, livres de manchas, resíduos e como com o logotipo legível; <p>Nota: No caso dos tapetes estarem em más condições (desbotados ou deteriorados) devem ser retirados;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar a limpeza do acesso principal bem como as escadas de mármore (saídas de emergência). • Verificar se as caixas de luz encontram-se acessas 40 minutos antecedente a primeira sessão; • As lixeiras devem estar: <ul style="list-style-type: none"> ○ Limpas por dentro e fora; ○ Com saco de lixo preto no interior, (bem colocado); ○ Totalmente livres de qualquer resíduo (já que a operação não se iniciou). <p>Nota: Caso não tenha sacos de lixo do tamanho da lixeira; adaptá-lo perfeitamente de forma que fique ajustado na lixeira (dando um nó na parte superior).</p> <ul style="list-style-type: none"> • As lixeiras não devem estar lascadas ou em mau estado. 	



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100% dos móveis	<p>6. O estado físico, manutenção, limpeza, ordem e operação do mobiliário da área de Mesas estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • O piso da área de mesas deve estar limpo, livre de manchas; • A área do Bar deve estar limpo e livre de manchas; • Em caso de telão ou televisor, deve cumprir com o seguinte: <ul style="list-style-type: none"> ○ Não ter cabos à vista; ○ Estar funcionando corretamente; ○ Estar transmitindo o acoplado de trailers atual; • Os DVD´s devem contar com o botão de "Replay" ou deve estar programada esta função; • Caso haja revistas no <i>lobby</i>, elas devem ser colocadas de maneira correta: Se os modelos VIP incluem porta revistas, deve ter 5 revistas em cada um. Se elas estiverem nas mesas, deve ter no mínimo 10 revistas na área; • As mesas e cadeiras devem estar limpas e livres de qualquer lixo e/ou chicletes grudados; • As mesas não devem ter restos de cola (por materiais promocionais) e devem estar bem pintadas ou envernizadas; • Verificar se há um menu por mesa; • As mesas e cadeiras devem estar bem niveladas e balanceadas (sem movimento); • As poltronas e centros de mesa devem estar limpos; sem lixo, pipocas, chicletes grudados ou líquidos derramados; 	


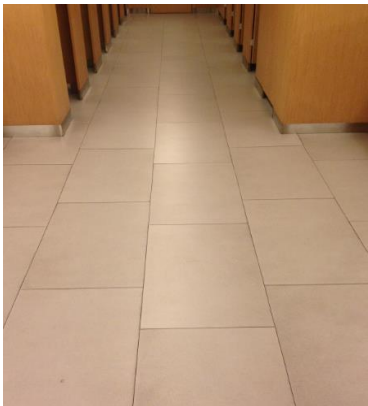


Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • Deve ser revisada também a parte inferior das poltronas assim como a união entre o respaldo e o assento, para verificar se elas encontram-se limpas. 	
	<p>1</p>	<p>7. A rádio Cinépolis está ligada e ouve-se nitidamente na versão correta de 10 minutos antecedente a primeira sessão?</p> <ul style="list-style-type: none"> • A rádio Cinépolis deve estar ligada durante toda a operação, sem interrupções; • Verificar se o som do rádio no cinema seja o suficiente para se entender nitidamente e permitir o diálogo entre as pessoas. 	
	<p>1</p>	<p>8. A pessoa presente encarregada da operação é a mesma contida na lista de presença da gerência?</p> <p>Todas as áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se existe uma pessoa responsável pela operação (deve estar presente, não no escritório) e que esteja na lista de presença; • A lista de gerentes por turno deve estar impresso e à vista na gerência. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	1	<p>9. Há um responsável na área do Atendimento que cumpre com os critérios estabelecidos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • O funcionário deve estar no pódio com pelo menos 40 minutos antecedente a primeira sessão; • O pódio deve estar limpo, sem batidas, pintura adequada e com o decalque do logo “Cinépolis” em bom estado; sem entradas ou contrassenhas, inclusive do dia anterior, sem objetos pessoais e/ou alimentos; • O funcionário deve ter: • Sinopses (vigente); • Programação (play list vigente); • Caneta; • Rádio; • Material de limpeza (flanela e multiuso); • Relógio fixo no pódio; • Carimbo de verificado. 	
	1	<p>10. As portas, portão ou cortinas de acesso ao cinema estão abertas a público 30 minutos antecedente a primeira sessão?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o acesso dos clientes à sala de espera esteja disponível 30 minutos antecedente a primeira sessão; • Toldos limpos por fora e por dentro e ao serem fechados que fiquem completamente "escondidos" e uniforme sobre a pilastra superior. 	 







2.4. Banheiros





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Toda a área</p>	<p>1. As instalações em geral encontram-se limpas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se a instalação geral do banheiro esteja limpas; • Conferir a limpeza e o bom estado dos itens citados abaixo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Grades de ar-condicionado e exaustor; ○ Quarto de limpeza; ○ Teto; ○ Paredes; ○ Assoalho. • Conferir se há um quarto de limpeza no qual se encontra: <ul style="list-style-type: none"> ○ Limpo; ○ Com vassouras e panos em orden; ○ Com baldes limpos e em bom estado de uso; ○ Sem maus odores; ○ Sem azulejos quebrados; ○ Prateleira com papéis sobre elas. 	
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>2. O estado físico e operacional dos vasos sanitários é o adequado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que os vasos sanitários estejam limpos, livres de sedimentos e que todos estejam disponíveis para o uso; • Caso haja um vaso sanitário interditado, que este conte com e-mail sobre orçamento para conserto de peças avariadas; • Verificar que os sensores ou ativadores dos mesmos equipamentos estejam operando corretamente, sejam acionados no máximo 10 segundos depois de ter sido utilizado e que arrastem completamente todos os dejetos; • Verificar que o encanamento esteja livre de sedimentos e encardimento; • Verificar que os vasos sanitários não tenham peças ou acessórios soltos; • Conferir que os sensores elétricos se acionem no máximo 10 segundos depois de ter sido utilizado. 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>3. O estado físico e o operacional dos mictórios estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os mictórios estejam limpos (não encardidos); • Verificar se os sensores ou ativadores elétricos estejam operando corretamente, sendo acionados no máximo 10 segundos depois de ter sido utilizados e que arrastem completamente todos os dejetos; • Verificar se o encanamento esteja livre de sedimentos e encardimento; • Verificar se o encanamento não esteja encardido nem com sedimentos; • Verificar se os mictórios contém a pastilha para cheiro (ainda ativo) e sua respectiva tela; • Verificar se os sensores elétricos sejam acionados no máximo 10 segundos depois de ter sido utilizado. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Toda a área</p>	<p>4. O estado físico dos pisos, teto e paredes estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o piso não esteja opaco ou com peças quebradas; • Se falta um pedaço de uma peça do piso e não foi informado, deve ser penalizado. Se a peça estiver rachada é necessário que obtenha informação no local a vista para a segurança do cliente; • Verificar se a cerâmica encontra-se descolado ou lascado; • Conferir se o remate da tábua não esteja levantada ou quebrada; • Verificar se o teto (forro ou gesso) estejam limpos (livre de gordura, manchas ou pó) e em bom estado (boa manutenção); • Verificar se as paredes estejam limpas (livre de gordura, manchas ou pó) e em bom estado (boa manutenção). 	
	<p>Toda a área</p>	<p>5. Há materiais ou produtos de limpeza à vista do cliente?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não há nenhum produto de limpeza à vista do cliente. 	



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>6. O estado físico e o operacional de divisórias e gancho nas cabines estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se as divisórias encontram-se limpas, em bom estado (livres de grafite) e se as portas fecham corretamente; • Checar se a sinalização esteja em boas condições, não danificadas; • Verificar se existe gancho limpo, totalmente fixos e em bom estado em cada cabine; • No caso de gancho no banheiro para pessoas com dificuldades especiais, ele deve estar a uma altura menor, de forma que esta pessoa consiga utilizar mesmo portando cadeira de rodas. 	
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>7. O estado físico e o operacional das pias e espelhos estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os lavatórios encontram-se limpos, livres de poças, manchas ou desgaste; • Checar se as torneiras estão fixas (sem movimento); • Verificar se as torneiras encontram-se opacas ou manchadas pela água; • Verificar se os espelhos encontram-se limpos, sem riscos, manchas ou trincados. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>8. A torneira tipo "push" possui a duração do jato de água entre 6 a 10 segundos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o jato de água tenha a duração mencionada acima e se o sensor está sendo acionado ao passar as mãos debaixo dela. 	
	<p>100%</p>	<p>9. Não existem cheiros desagradáveis e o sistema de exaustão funciona corretamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que a exaustão esteja funcionando 40 minutos antes da primeira sessão. • Verificar limpeza da grade de extração e que funcione corretamente. 	
	<p>100% das lixeiras</p>	<p>10 O estado físico e operacional das lixeiras está adequado?</p> <ul style="list-style-type: none"> • As lixeiras devem estar: <ul style="list-style-type: none"> ○ Limpas por dentro e fora. ○ Com saco de lixo de cor preta no interior, bem colocado rente a lixeira (evitando que se veja por fora). ○ Totalmente livres de qualquer resíduo (já que ainda não começa a operação). Nota: No caso de não ter sacos de lixo do tamanho da lixeira, os que se utilizem devem estar perfeitamente ajustados ao tamanho da lixeira (pode ser dado um nó na parte superior). • As lixeiras não devem estar lascadas ou em mau estado. 	




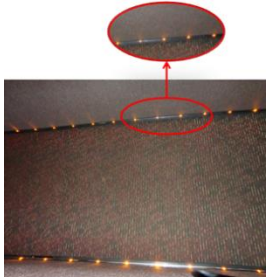

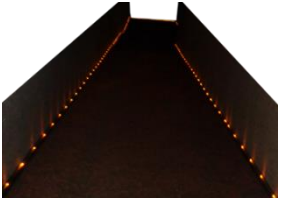
Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>1</p>	<p>11. A planilha de limpeza dos banheiros está sendo devidamente preenchida?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se existe um livro de registro de banheiros por gênero (masculino e feminino) e que ela esteja sendo preenchida por pelo menos 10 minutos antecedente a primeira sessão, seja por um Gerente do turno ou pelo encarregado dos banheiros sem estar à vista dos clientes; • Verificar se existem registros nos livros dos banheiros de pelo menos um mês atrás, incluindo o dia da intervenção; • A planilha do dia deve estar fixada atrás da porta de entrada, fora da vista do cliente; • Os banheiros deverão estar prontos para operar 40 minutos antes da primeira sessão. 	
	<p>100% dos equipamentos</p>	<p>12. O estado físico e o operacional dos <i>dispensers</i> de papel toalha estão adequados e contam com insumos suficientes?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se existe estoque de papel toalha; Nota: Pelo menos 50 % da capacidade do <i>dispenser</i>. <ul style="list-style-type: none"> ○ Papel para secar as mãos. • Verificar se operam corretamente e se há mais de 50% da capacidade no <i>dispenser</i>. 	




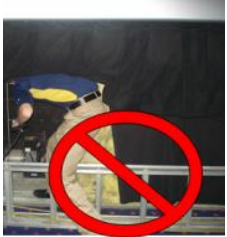


Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100% dos equipamentos	<p>13. O estado físico e o operacional das saboneteiras está adequado e contam com insumos suficientes?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se existe estoque de sabonete líquido; Nota: Pelo menos 50 % da capacidade do <i>dispenser</i>; • Verificar se existe reposição de sabonete líquido no estoque; <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificar se operam corretamente as saboneteiras. 	
	100% dos equipamentos	<p>14. O estado físico e o operacional dos <i>dispensers</i> de papel higiênico estão adequados e contam com insumos suficientes?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se existe estoque de papel higiênico; Nota: Pelo menos 50 % da capacidade do <i>dispenser</i>. • Verificar se existe reposição de papel higiênico no estoque; <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificar se operam corretamente e se há mais de 50% da capacidade no <i>dispenser</i>. 	
	100% dos equipamentos	<p>15. O estado físico e o operacional trocador de fraldas e bebê conforto está adequado?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opera corretamente o bebê conforto (fechando e abrindo completamente) a tampa; <ul style="list-style-type: none"> ○ Opera corretamente o bebê conforto (utilizando todo o cinto). 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Toda a área</p>	<p>16. A iluminação e a sinalização do assento infantil se encontram em boas condições físicas e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não existe áreas escuras, não havendo lâmpadas queimadas (item com penalização); • Apenas lâmpadas com a luz branca. 	
	<p>Toda a área</p>	<p>17. Os quartos de limpeza e de manutenção estão em boas condições físicas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpo; • Vassouras e panos organizados; • Baldes limpos; • Sem odores; • Sem pisos/azulejos quebrados e que estejam sempre limpos; • Prateleiras com produtos químico de uso diário e papéis sobre elas (não estando no chão); • Ralo com tampa (abrir/fechar). 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	Toda a área	<p>18. Embaixo das pias estão em bom estado de conservação e funcionamento?</p> <ul style="list-style-type: none">• Verificar se embaixo das pias encontra-se limpa, sem manchas nos pisos, sem acúmulo de sujeira e sem odores;• Caso possua ralos, que eles estejam com tampa (abrir/fechar) funcionando perfeitamente e sempre fechados durante a operação;• Verificar se não há vazamentos ou pontos de acúmulo de água.	



2.5. Salas







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>1. As molduras e portas de acesso às salas, se encontram em bom estado físico e operacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar a limpeza das portas de acesso: <ul style="list-style-type: none"> ○ Câmaras. ○ Molduras. ○ Braços pneumáticos. ○ Vidros limpos e em bom estado • Verificar se as molduras dos corrimãos e corredores, estejam em bom estado fixas e limpas, não quebradas, batidas, descascadas 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>2. As linhas de policarbonato (tivolis) de acesso às salas e degraus se encontram em bom estado físico e operacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar a limpeza de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Linhas de policarbonato que cobrem o corredor ○ Entre a linha de policarbonato e a parede. • Revisar se a linha de policarbonato (corredor de entrada) do acesso à sala, que esteja limpa e que na junta da parede esteja livre de pó, pipocas, sujeira, etc. 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>3. O carpete de acesso, cortinas e degraus, se encontram em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o carpete de acesso às salas e cortinas estejam limpos, sem manchas, resíduos, chicletes, etc. Apresentando bom estado (não rasgado, desfiado, etc); • O carpete deve estar bem preso ao assoalho; • Verificar se o carpete não está rasgado e/ou desfiado. Caso esteja, deve ter remendos de carpete, remates de acrílico ou outro material em acabamento opaco combinando com as cores da sala); 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os carpetes estejam secos e que tenha utilizado o produto correspondente para limpeza do mesmo. 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>4. As lixeiras contidas no interior das salas encontram-se em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se há uma lixeira em frente a sala (limpa por dentro e por fora, com saco de lixo em seu interior de cor preta, bem ajustada e totalmente livre de qualquer resíduo) antecedente ao início da sessão. 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>5. Há objetos, resíduos ou sujeira atrás das telas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se está limpo e livre de objetos a parte de trás das telas (não havendo lixeira e nem depósito). 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>6. Percebe-se dentro das salas um cheiro agradável (neutro)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o cheiro da sala está agradável (não exalando sujeira, lixo ou umidade). 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>7. Os corrimãos encontram -se em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os corrimãos e grades encontram-se limpos e em bom estado de manutenção (fixos e pintados). 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>8. Os degraus encontram -se em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que o carpete dos degraus esteja limpo, sem manchas, resíduos, chicletes, etc. e em bom estado (nem rasgado, desfiado, etc.) • Verificar que o antiderrapante dos degraus não tenham sujeira. 	
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>9. As portas de saída de emergência das salas encontram -se em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar a limpeza das portas de saídas de emergência: <ul style="list-style-type: none"> ○ Câmaras; ○ Molduras; ○ Braços pneumáticos; ○ Barras de pânico. 	






Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Pelo menos 3 fileiras por sala</p>	<p>10. As poltronas em geral se encontram em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificar se o tecido das poltronas esteja limpo, sem manchas e em bom estado de manutenção; ○ No caso de poltronas dobráveis, verifique se o sistema está funcionando corretamente; ○ Verificar a limpeza nas poltronas, livre de manchas, resíduos e má manutenção; ○ Verificar nas poltronas se o tecido, encosto, braços, porta copos, espaço entre poltronas, capas e a base (pés) encontram-se limpos e em bom estado de uso. 	
	<p>Pelo menos 3 fileiras por sala</p>	<p>11. O piso paviflex encontra se em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • O rebite deve estar bem fixado ao assoalho. Limpo, livre de manchas, sujeira, chicletes, resíduos, pipocas, etc; • Verificar se as bases das poltronas, junção com o assoalho, estejam sem gordura, resíduos, sujeira, etc; • Verificar as fileiras da metade para cima. 	



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100%</p>	<p>12. A iluminação (tívolis, luzes de emergência e luzes laterais) e sinalização das salas encontram -se em bom estado físico e operacional?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o tivoli de acesso à sala e todos os degraus estejam funcionando; com alta intensidade de luz e completa; • Se uma parte do tivoli não está funcionando (acesso) ou danificada, é considerado penalização; • Verificar se não há cabos expostos nos acrílicos de numeração de letras e nas filas dos degraus; • Verificar se os circuitos das poltronas encontram-se independentes; • Verificar se os letreiros de "saída", "saída de emergência" e luminárias de emergência estejam limpos, em bom estado e operando 100%; • Verificar se as salas estão com as luzes apagadas até 30 minutos antecedente a primeira sessão, exceto se estão sendo limpas e o ar condicionado operando normalmente. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100%	<p>13. A temperatura está dentro do nível de conforto?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se a temperatura da sala apresenta 21°C e 24°C. Em caso de ar condicionado com operação automática, deve apresentar uma temperatura de 23°C; Nota: A medição da temperatura deve ser feita na metade de uma parede da sala com um termômetro laser; • Verificar se os exaustores de ar condicionado encontram-se limpos, sem pó e manchas. 	
	100%	<p>14. A rádio Cinépolis está ligada e ouve-se nitidamente na versão correta de 10 minutos antecedente a primeira sessão?</p> <ul style="list-style-type: none"> • A rádio Cinépolis deve estar ligada durante toda a operação, sem interrupções; • Verificar se o som do rádio no cinema seja o suficiente para se entender nitidamente e permitir o diálogo entre as pessoas. 	
	Pelo menos 3 salas	<p>15. Há assentos infantis disponíveis para as crianças na entrada das salas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os assentos para crianças devem estar limpos, em bom estado e sobre um carrinho empilhados; • Os assentos para crianças devem estar na entrada das salas; • Se as cores não estejam misturadas (azul e amarela). 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	1	<p>16. Há uma lista de atividades de limpeza diária (superficial e profunda) aplicável?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se há uma relação de limpeza diária inserida na lista de atividades, especificando as tarefas de higiene superficial e profunda, incluindo todas as áreas da sala e corredores: poltronas, tapetes, braços, conchas, encostos, porta copos, sinalização, luzes de emergência, hidrantes, atrás das telas, lixeiras, portas de acesso e saídas de emergência, grades, etc; • Indicação de frequência das atividades, bem como o responsável para fazê-lo; • Verificar se a relação de limpeza contém assinatura diária do responsável da área certificando se as atividades foram realizadas; • Verificar se a relação das atividades inseridas na lista seja de conhecimento dos funcionários que realizam a limpeza. Interrogar a a respeito. 	
	1 área de lavagem e 3 amostras de óculos	<p>17. Os óculos 3D estão em boas condições para uso conforme o procedimento do processo?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ter pelo menos 3 amostras de óculos 3D/IMAX verificando se eles estão: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sem riscos; ○ Limpos; ○ Sem gordura ou manchas; ○ Acondicionados em uma embalagem corporativa; ○ Embalagem selada (não grampeada). • Conferir se os óculos estão sendo entregues no atendimento; • Verificar se as salas com projeção em 3D possuem funcionários para receber os óculos do cliente no término do filme; 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os óculos encontram-se jogados na Caixa que armazena os óculos durante a entrega e recimento dos mesmos. 	
	<p>1 livro</p>	<p>18. Existe um controle sobre a qualidade e rotatividade dos óculos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o cinema tenha livro de Controle de Óculos atualizado contendo a rotatividade de óculos 3D (óculos em bom estado, perdidos, restantes). • A planilha de Controle de Óculos deve estar assinado pelo Gerente, semanalmente. 	
	<p>1 área de custódia de insumos de limpeza</p>	<p>19. Os produtos químicos que são armazenados em estoque ou lugar específico estão cumprindo com os requerimentos estabelecidos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se há uma área destinada para o armazém desses produtos, além do controle adequado de entradas e saídas; • Verificar se todos os itens contidos no armazém encontram - se em prateleiras, não estando no piso; • Verificar se a área encontra - se limpa. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Cinemas até 5 salas 100%</p> <p>Cinemas de 6 a 10 salas 50%</p>	<p>20. As salas encontram-se pronta para operação (40 minutos antecedente a primeira sessão)? Verificar se todas as áreas da sala e corredores estejam prontos para a sessão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porta de acesso; • Carpetes; • Iluminação; • Poltronas (braços, encostos, porta copos, pés, etc); • Sinalização, luzes de emergência e hidrantes; • Atrás das telas (sujeira); • Lixeiras; • Porta e corredores de saídas de emergencia; • Corrimões. 	  <p>40 min</p>
	<p>100%</p>	<p>21. Os alto-falantes da sala encontram-se limpos e funcionando corretamente?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os alto-falantes das salas estejam em perfeito estado físico (limpos e sem acúmulo de poeira ou manchas) e de funcionamento; • Verificar se os cabos de energia e som não estejam visíveis ao cliente. 	





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	100%	<p>22. O teto, dutos e aberturas encontram-se limpos e em bom estado?</p> <ul style="list-style-type: none">• Verificar se o teto encontra-se limpo, sem forros faltando, mal encaixados ou manchados em perfeito estado físico;• Verificar se os dutos e grelhas de ar condicionado estejam limpos, em bom estado físico e de funcionamento.	





2.6. Projeção e Som





Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100%</p>	<p>1. O estado físico, manutenção, limpeza e o operacional dos vidros das cabines estão adequados?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se os vidros estejam limpos, sem manchas, riscos, etc; • Verificar se os vidros não estejam soltos e apresentando boa manutenção; • Clipes de fixação completos. 	
	<p>1</p>	<p>2. Há escala de funcionários na cabine ou na área de P&S disponível para os funcionários?</p> <ul style="list-style-type: none"> • É necessário 1 responsável de áudio e vídeo por turno, (cinemas automatizados e não automatizados); • Quando há casos especiais, por <i>layout</i> de cabines, localização de equipamentos, eventos especiais, etc., estes deverão ser validados pelo Gerente Regional; • O funcionário que habilita as cabines, deve estar no local com pelo menos 1 hora antecedente a primeira sessão, iniciando as atividades de limpeza. 	



Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100%</p>	<p>3. As condições físicas, manutenção, segurança, limpeza, ordem e operacional na área de cabines estão adequadas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se as cabines de projeção estejam limpas, organizadas e manutenção nos itens citados abaixo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Assoalhos; ○ Paredes; ○ Caneletas; ○ Superfícies (prateleiras); ○ Banheiros. <p>Nota: O assoalho não poderá ser varrido. Utilizar apenas o esfregão (mop úmido) e pano de chão.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se na cabine houver depósito, estes devem estar em bom estado de manutenção e totalmente ordenados e limpos; • O acesso à área de Projeção deve ser restrito e que a porta de acesso esteja sempre trancada com chave ou porteiro eletrônico funcionando; • Verificar se as lixeiras não contenham mais do que 2/3 da sua capacidade; • Verificar se os materiais de limpeza estejam no lugar adequado para uso. 	
	<p>100%</p>	<p>4. Há algum tipo de acessório ou equipamento sobre o assoalho ou tudo encontra-se ordenado, em bom estado e limpo sobre as prateleiras?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Não pode ter absolutamente nada de material filmico, de limpeza ou qualquer outro sobre o assoalho; • Tudo deve estar em prateleiras e em ordem. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100%</p>	<p>5. As condições físicas, manutenção, limpeza, ordem e operação dos banheiros da área de cabines estão adequadas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se: <ul style="list-style-type: none"> ○ O banheiro encontra-se limpo; ○ Se o vaso sanitário funciona corretamente; ○ Se o lavatório funciona corretamente. 	
	<p>Toda a área das cabines</p>	<p>6. O manuseio e proteção do material filmico está adequado?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todo o material filmico e de P&S deve estar em ordem, sempre em prateleiras (nunca no assoalho): <ul style="list-style-type: none"> ○ HDs; ○ Pen drives; ○ Produtos de limpeza; ○ Acessórios; ○ Lâmpadas; ○ Ferramentas. <p>Verificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Se há uma maleta com todas as ferramentas requeridas pela área de Projeção e Som para manutenções e trocas de lâmpadas; ○ Se possui todos os EPI's necessários para as trocas de lâmpadas (contendo avental, máscara e luvas aprovados pelo dept. de P&S). 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>Toda a área das cabines</p>	<p>7. Há elementos de distração nas cabines?</p> <ul style="list-style-type: none"> • As cabines de projeção devem estar livres de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Objetos pessoais; ○ Armários de roupas; ○ Cadeiras /poltronas; ○ Eletrodomésticos; ○ Televisores; ○ Computadores pessoais; ○ Celulares / reprodutores de música. • Verificar se há relógios nas cabines à vista para os projetionistas, funcionando corretamente (sincronizado com a hora nacional). 	
	<p>100%</p>	<p>8. As condições físicas, manutenção, limpeza (interior e exterior) e de operação dos equipamentos de projeção estão adequadas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos de projeção limpos e som operando corretamente. Em caso de alguma falha nos equipamentos, relatar o ocorrido; • Limpeza de equipamentos digitais: <ul style="list-style-type: none"> ○ Superfície do projetor digital; ○ Lente digital; ○ Real D (2 polarizadores 3D). Uma vez por semana, deve limpar com pano de microfibra; ○ Servidor (Doremi). 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>100%</p>	<p>9. As condições físicas, manutenção, limpeza (interior e exterior) e de operação dos racks de som estão adequadas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpeza de equipamentos: <p><i>Rack de som</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Superfície interna e externa do <i>rack</i>; ○ Superfície de componentes (processador, monitor, <i>cross over</i>, amplificadores no <i>break</i>). ○ Base e paredes de <i>rack</i> de som. 	
	<p>100%</p>	<p>10. As condições físicas, manutenção, limpeza (interior e exterior) e de operação do sistema TMS estão adequadas?</p> <p>Limpeza de Equipamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema TMS <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Rack</i> limpo e organizado; ○ Pisos e paredes limpas; ○ Monitor e superfícies limpos; ○ Quadro com escala da projeção, programação de horários, <i>trailers</i> e material publicitário vigente e planilhas de controle de lâmpadas e recebimento/devolução de HDs e <i>Pen Drives</i>; • Verificar se o TMS esteja automatizado para todas as salas e com o conteúdo carregado corretamente; <p>Nota: O conteúdo deve ser: Corporativo conforme instruções da área de MKT, <i>trailers</i> conforme instruções da área de Programação, cortinilha Cinépolis (vinheta) antes do filme e o filme conforme programação vigente;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o ar condicionado da área esteja funcionando e com temperatura correta (23°C). 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	<p>1</p>	<p>11. Há livro de registro de filmes e lâmpadas, bem como os calendários de limpeza, completos e corretamente preenchidos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se há os seguintes livros de registro: <ul style="list-style-type: none"> ○ Filmes; ○ Troca de lâmpadas; ○ Calendário de limpeza. • Adicionalmente, deve ser conferido que tenha o MO de Projeção e Som impresso, na área das cabines, assinado pelo supervisor de Áudio e Vídeo e pelo Gerente; • Todos os formatos devem estar preenchidos 100% e assinados pelo responsável da atividade e o Supervisor de Áudio e Vídeo, tendo o registro de pelo menos 3 meses; • Verificar se nos livros de registro, as informações que foram registrados coincidam com a realidade (livro de registro de limpeza cheio e equipamento limpo, por exemplo). 	
	<p>2</p>	<p>12. Os assistentes de Tecnologia da Informação tem conhecimento a respeito das 8 medidas preventivas da área?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perguntar ao operador ou ao Supervisor de Áudio e Vídeo, as 8 medidas preventivas da área: • Ter pessoal suficiente e treinado para operar a projeção (Assistente de Tecnologia ou o Supervisor); • Não desligar os equipamentos de projeção, a menos que seja necessário redefinir as configurações (projetores, servidores e TMS); • Manutenção ótima de equipamentos de projeção e livres de poeira (superfícies, filtros, janelas e exaustores) de acordo com a rotina de limpeza; • Não desmontAR os equipamentos sem prévia permissão e o conhecimento. 	







Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
		<ul style="list-style-type: none"> • Não permitir a troca de lâmpada xênon ou outros serviços pelo pessoal não qualificado e sem equipamentos de proteção; • Não alterar as configurações do processador ou dos controles de volume dos amplificadores; • Periodicamente, revisar as configurações de macro (máscaras de formato e resolução) para evitar projeções incorretas; • Respeitar a ordem dos cineminutos, trailers e horários programados pela administração mostrando todo o elenco (créditos); • Qualquer mau funcionamento de equipamentos que não pode ser resolvido pelo cinema é necessário realizar um chamado técnico enviando um e-mail. 	
	<p>100%</p>	<p>13. A porta de acesso encontra-se fechada?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se a porta de acesso à projeção esteja trancada e se as chaves está com o responsável pela projeção de plantão. 	




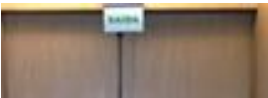


2.7. Defesa Civil

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	1	<p>1. O painel principal da central de alarme com <i>led</i> verde está funcionando corretamente?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o sistema não encontra-se apagado, indicando a sua validade com o <i>led</i> verde ativo; • Se tiverem leds âmbar, o sistema está ligado e precisa manutenção corretiva. 	
	1	<p>2. A gerência tem disponível e com identificação nas chaves para silenciar o alarme (se ativado por acidente)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solicitar à gerência, as chaves do sistema de alarme, se não forem entregues em 5 minutos, não estão como disponíveis. • As chaves devem ficar nos escritórios da Gerência toda a equipe administrativa precisa tomar conhecimento, a fim de assegurar uma resposta rápida no ato do acontecimento; • Que ao lado do painel principal exista um documento explicativo de como silenciar o sistema em caso de disparo acidental. 	
	1	<p>3. Sensores contra incêndio estão funcionando corretamente?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensores encontram-se fixos; • Os sensores estão limpos. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	2	<p>4. O vidro das botoeiras de emergência estão em perfeitas condições e com o adesivo contendo a informação: "Quebre em caso de incêndio"?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o vidro não esteja quebrado ou lascado; • O adesivo deve estar em boas condições. 	
	2	<p>5. Os gabinetes dos hidrantes contam com mangueira, bocal regulável e chave de acoplar?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada hidrante deve ter os 3 elementos. 	
	2	<p>6. As mangueiras dos hidrantes estão enroladas corretamente no interior do gabinete?</p> <ul style="list-style-type: none"> • No enrolamento circular da mangueira, o conector de saída, não deve ficar no centro, pois ele deve ficar por fora facilitando o uso. O enrolamento deve ser duplo; • Verificar se as mangueiras encontram-se com selo de teste hidrostático válido. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	2	<p>7. Os hidrantes de sinalização apresentam bom estado?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não está quebrado e se o mesmo encontra-se por cima do local do gabinete; • Deve estar visível ao cliente. 	
	2	<p>8. Os hidrantes estão livres de obstruções?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não há equipamentos, móveis, decoração, etc que impeçam o acesso ou sua visibilidade de 180 graus. 	
	2	<p>9. Os extintores tem data de recarga vigente para este ano?</p> <ul style="list-style-type: none"> • A data de recarga para extintores é de um ano. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	2	<p>10. O manômetro do extintor (nível verde aplicado a pó químico e água) está operável?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se estiver no nível vermelho, o equipamento está descarregado e requer serviço imediato; • Se estiver acima do nível verde, o equipamento está sobrecarregado, o que é perigoso para uso; • Carregar o equipamento de forma correta (seta indicada no nível verde). 	
	2	<p>11. Todo extintor no complexo tem sinalização?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se ele não encontra-se quebrado e que esteja em cima do equipamento; • Que esteja visível ao cliente. 	
	2	<p>12. Os extintores estão livres de obstruções:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não há equipamentos, móveis, decoração, que impeçam o acesso ou sua visibilidade de 180 graus. 	

Método de revisão	Amostra	Reativos	Referência
	2	<p>13. As portas de saída de emergência estão sem obstáculos para o seu livre acesso bem como os corredores de evacuação?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não há equipamentos, móveis, decorações, entulho sobre corredores da saída de emergência atrapalhando a passagem de pessoas; • Verificar se não há cadeados no percurso da operação. 	
	2	<p>14. As saídas de emergência estão corretamente sinalizadas e próximas a uma luz de emergência?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar se não encontra-se quebrada e que esteja em cima da saída de emergência; • Verificar que próximo a saída de emergência, há uma luz em operação. 	
	2	<p>15. As portas de saída de emergência podem ser abertas com a sua barra anti pânico, isto é, não têm cadeados ou algum elemento que impeçam a sua livre abertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferir se as portas podem ser abertas ao acionar a barra anti pânico. 	

3. Tabela de Mudanças

Revisão	Descrição de mudanças	Data
01	1. Seções foram atualizadas: 2.2. Bilheteria. 2.6. Projeção e Som	24/06/16

4. Documentos de Referência

Documento vigente	Chave