

Na Etapa 03, serão permitidos que os restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias, padarias e praças de alimentação, que retornarem as suas atividades, deverão seguir as condições previstas na portaria do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo nº 05, de 09 de abril de 2013, e deverão respeitar o limite de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de clientes, e também:

- I - disponibilizar no local álcool em gel 70% para higienização das mãos à todos os clientes na entrada e na saída do estabelecimento;
- II - estabelecer rotina frequente de desinfecção com álcool líquido 70%, fricção por 30 segundos em balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido e corrimões, intensificando a limpeza do chão com água, sabão e produto próprio para limpeza;
- III - disponibilizar aos profissionais operadores de caixa e garçons álcool em gel 70% para a higienização das mãos;
- IV - manter distancia de 2m (dois metros) para passagem de pedestres e cadeirantes, o estabelecimento comercial poderá disponibilizar lugares para clientes consumirem no local, nas calçadas defronte ao estabelecimento;
- V - os colaboradores devem proceder à lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos, qualquer interrupção na jornada de trabalho ou usarem sanitários e sempre que necessário;
- VI - divulgar e informar aos colaboradores para que ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis e que se evite tocar os olhos, nariz e boca, conforme etiqueta respiratória;
- VII - manter as mesas espaçadas, com no mínimo 2m de distância entre elas, para diminuir a aglomeração e o contato entre clientes;
- VIII - dar preferência para o serviço de entregas, delivery e disponibilizar máscara, luva e álcool em gel 70% para o entregador realizar a higiene das mãos e da bag - mochila térmica por ele utilizada;
- IX - promover a demarcação do solo nos espaços destinados às filas de clientes para pagamento, para que permaneçam em espera a uma distância mínima de 1,5 metros uns dos outros;
- X - limitar o número de clientes em atendimento para 30% (trinta por cento) da capacidade máxima do estabelecimento, evitando aglomeração de pessoas;
- XI - manter todos os ambientes arejados e para os serviços que utilizarem aparelhos de ar condicionado devem ser mantidos limpos e em dia com a manutenção, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- XII - não será permitido o sistema de fornecimento de refeições na modalidade self-service, pelo risco de contaminação; os restaurantes somente poderão trabalhar na modalidade a la carte ou prato feito, no qual a refeição será servida diretamente na mesa aos clientes;
- XIII - as máquinas de cartão devem ser desinfetadas com álcool 70%, a cada uso;
- XIV - após o recebimento do pagamento, realizar desinfecção das mãos com álcool em gel 70%;
- XV - nas pias e banheiros, deverão estar disponíveis sabonete líquido e toalha descartável para higienização das mãos;
- XVI - todos os colaboradores deverão utilizar máscaras descartáveis ou de tecido duplo;
- XVII - os colaboradores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois do atendimento a cada cliente e após entrar em contato com superfícies de uso comum, como balcões, teclados, mouses, maçanetas e máquinas de cartão;
- XVIII - realizar procedimentos que garantam a higienização contínua do estabelecimento;
- XIX - os colaboradores que fazem parte do grupo de risco - idosos, gestantes, doentes crônicos e aqueles que estejam com sintomas gripais, devem ser afastados;
- XX - caixas e guichês, deverão operar preferencialmente, com proteção de vidro, policarbonato ou acrílico, de fácil higienização, superfície lisa e antichamas;

XXI - priorizar os pagamentos diretamente no caixa;

XXII - colaboradores ou clientes suspeitos de coronavírus, com sintomas como febre, tosse e/ou sintomas respiratórios devem procurar atendimento em consultórios e ambulatórios da rede pública ou privada/convênios e passar por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos para as medidas necessárias;

XXIII - utilizar, preferencialmente, talheres, copos, toalhas e guardanapos descartáveis;

XXIV - o estabelecimento poderá expor os alimentos em um balcão, com proteção de vidro, policarbonato, ou acrílico, de fácil higienização, superfície lisa e antichamas, onde o consumidor poderá escolher os produtos que deseja para a montagem de seu prato, desde que o serviço ou montagem dos pratos seja realizado por colaboradores e sem qualquer contato dos consumidores com talheres e demais equipamentos daquele balcão;

XXV - proibição de utilização de espaços para atividades infantis - espaços kids, playgrounds, salas de jogos/diversões ou quaisquer outros espaços similares e a realização de shows de música ao vivo; e

XXVI - afixar cartazes informativos, visíveis ao público, contendo as seguintes informações/orientações: higienização das mãos, uso do álcool em gel 70%, entrada com uso obrigatório de máscaras e manter distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas.

Fica estipulado horário máximo de atendimento presencial, até às 22 horas de segunda a domingo.