

ANEXO I
PROTOCOLO DE REABERTURA DE BARES E RESTAURANTES

I - DA ESPERA, RECEPÇÃO E ENTRADA NOS ESTABELECIMENTOS

- j. É recomendado que seja realizado o atendimento através de agendamento com horário pré-determinado.
- k. É de responsabilidade dos bares e restaurantes a organização dos seus clientes para espera e entrada no estabelecimento.
- l. Para evitar aglomeração o estabelecimento deve destacar um agente de desaglomeração para atuar nesse ponto crítico, na entrada do estabelecimento.
- m. É VEDADO o consumo durante a espera por mesa, que deve ser organizada em fila, garantindo o distanciamento de 2 (dois) metros em espaço fechado e 1,5 m em espaço aberto, com demarcação no piso.
- n. É obrigatório o uso de máscara enquanto aguarda o atendimento e na circulação até o lugar designado para consumo.
- o. As calçadas externas ao estabelecimento deverão ter marcação no chão, garantindo distanciamento de 1,5m em caso de fila para entrada. Deverá ser sempre monitorada por um agente de desaglomeração.
- p. Na entrada do estabelecimento deverá ser disponibilizado tapetes sanitizantes ou similares, para higienização das solas dos sapatos dos clientes, bem como álcool 70% para higienização das mãos.
- q. Orientar os consumidores sobre a importância da desinfecção das mãos por álcool 70% e a lavagem com água e sabão durante o período de permanência.
- r. É VEDADO o uso de mesas bistrôs sem cadeiras para espera ou consumo.
- s. Deve ser disponibilizado cartazes com orientações aos clientes sobre as medidas de prevenção na espera, recepção, entrada e durante a permanência no estabelecimento.

II - A HIGIENIZAÇÃO E SANITIZAÇÃO DAS ÁREAS COMUNS, SUPERFÍCIES E MOBILIÁRIOS

- d. higienizar as superfícies de toque, no mínimo a cada 2 horas, com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção (ex.: terminais de autoatendimento, corrimão de escadas e de acessos, maçanetas, botões de elevadores etc.);
- e. higienizar mesas, cadeiras e outros mobiliários, com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, a cada troca de clientes.
- f. higienizar pisos, paredes, forro de banheiro, refeitórios, vestiários, etc. no mínimo a cada turno, preferencialmente com álcool 70%, hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária) ou outro desinfetante indicado para este fim.

III - DA ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE E DISPOSIÇÃO DOS MOBILIÁRIOS

- h. Mesas organizadas com distanciamento de 2 (DOIS) metros entre ela, em espaço interno.

i. A taxa de ocupação deve respeitar o limite de 50% do número total de mesas no espaço interno e externo, quando autorizado, no sinal de Alerta Máximo (Amarelo nível 2), respeitando o distanciamento de 2(DOIS) metros entre as mesas.

j. Não é permitido movimentação de mesas devendo ser mantido o layout inicial que garante o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros com no máximo 08 (oito) lugares em cada módulo.

k. É VEDADO sistema self-service, ou Buffet, ou similares.

l. É VEDADA música ao vivo.

m. O horário de funcionamento no sinal Alerta Máximo (Amarelo nível 2) é de 11:00 às 00:00 hora, inclusive aos sábados, domingos e feriados. Alterado pelo [Decreto nº 13.702/2020 \(DOM de 11.08.2020\)](#), efeitos a partir de 11.08.2020 *Redação Anterior*

n. É VEDADO a pré-disposição dos utensílios nas mesas para as refeições - remover condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente.

o. Balcões compartilhados deverão ser interditados.

p. É VEDADO o consumo em pé.

IV - DAS REGRAS DE HIGIENIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS:

e. Toalhas de tecido nas mesas devem ser evitadas - se usadas, devem ser trocadas a cada cliente.

f. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados individualmente. Guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.

g. O modelo do cardápio deve ser plastificado, higienizado a cada troca de cliente. Recomendado o uso de cardápios digitais em que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo próprio celular.

h. Prioritário o uso de pratos, copos e talheres descartáveis. Caso se opte por utilização de louças, as mesmas devem ser higienizadas em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%).

Preferencialmente devem ser lavados em água quente. Para outras informações e orientações gerais considerar documento SEBRAE que pode ser acessado pelo link:

https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/retomada/empresario/ebook/ebook_Bares-Lanchonetes-e-Restaurantes.pdf

ANEXO II

PROTOCOLO DE REABERTURA DE LANCHONETES, PADARIAS E CAFETERIAS

I - DA ESPERA, RECEPÇÃO E ENTRADA NOS ESTABELECIMENTOS:

t. É de responsabilidade das lanchonetes, padarias e cafeterias a organização dos seus clientes para espera e entrada no estabelecimento.

u. Para evitar aglomeração o estabelecimento deve destacar um agente de desaglomeração para atuar nesse ponto crítico, na entrada do estabelecimento. A espera deve ser organizada em fila, garantindo o distanciamento de 2 (dois) metros em espaço fechado e 1,5 m em espaço aberto, com demarcação no piso.

v. É obrigatório o uso de máscara facial enquanto aguarda o atendimento e para circulação dentro do estabelecimento.

w. As calçadas externas ao estabelecimento deverão ter marcação no chão, garantindo distanciamento de 1,5m em caso de fila para entrada. Deverá ser monitorada por um agente de desaglomeração.

x. Na entrada do estabelecimento deverá ser disponibilizado tapetes sanitizantes ou similares, para higienização das solas dos sapatos dos clientes, bem como álcool 70% para higienização das mãos.

y. Orientar os consumidores sobre a importância da desinfecção das mãos por álcool 70% e a lavagem com água e sabão durante o período de permanência.

z. É VEDADO o consumo durante a espera por mesa, ou por lugar demarcado no balcão de atendimento.

aa. É VEDADO o uso de mesas bistrô sem cadeiras para espera ou consumo.

bb. Deve ser disponibilizado cartazes com orientações aos clientes sobre as medidas de prevenção na espera, recepção, entrada e durante a permanência no estabelecimento.

II - A HIGIENIZAÇÃO E SANITIZAÇÃO DAS ÁREAS COMUNS, SUPERFÍCIES E MOBILIÁRIOS:

g. higienizar as superfícies de toque, no mínimo a cada 2 horas, com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção (ex.: terminais de autoatendimento, corrimão de escadas e de acessos, maçanetas, botões de elevadores, etc.);

h. higienizar mesas, cadeiras e outros mobiliários, com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, a cada troca de clientes.

i. higienizar de pisos, paredes, forro de banheiro, refeitórios, vestiários, etc. no mínimo a cada turno, preferencialmente com álcool 70%, hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária) ou outro desinfetante indicado para este fim.

III - DAS REGRAS DE HIGIENIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS:

e. Os alimentos e bebidas devem ser servidos prioritariamente com o uso de pratos, copos e talheres descartáveis. Caso se opte por utilização de louças, as mesmas devem ser higienizadas em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55 °C e 65 °C e temperatura da água de enxágue entre 80 °C e 90 °C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente.

f. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados individualmente. Guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.

g. O modelo do cardápio deve ser plastificado, possibilitando a higienização a cada cliente, ou exposto em lousas e/ou painéis. Recomendado o uso de cardápios digitais em que o cliente possa acessar lendo um QR Code pelo próprio celular.

h. Toalhas de tecido nas mesas devem ser evitadas - se usadas, devem ser trocadas a cada cliente.

IV - DA ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE E DISPOSIÇÃO DOS MOBILIÁRIOS:

ETAPA I -13.07.2020:

q. Mesas organizadas com distanciamento de 2 (DOIS) metros entre elas, com no máximo 06 (seis) ocupantes do mesmo grupo, não sendo permitido mesas compartilhadas com estranhos. (A orientação específica de distanciamento para ambientes internos se justifica por necessidade da retirada de máscara para alimentação).

r. No espaço interno, a taxa de ocupação deve ter o limite de 50% no sinal de Alerta Máximo (Amarelo nível 2), respeitando sempre o distanciamento interpessoal de 2 (DOIS) metros.

s. Não é permitido movimentação de mesas devendo ser mantido o layout inicial que garante o distanciamento mínimo de 2 metros.

t. É VEDADO sistema self-service, ou Buffet, ou similar.

u. É VEDADA música ao vivo.

v. O horário de funcionamento será de 07:00 às 20:00 horas.

w. Balcões compartilhados deverão ser interditados nesta etapa.

ETAPA II - 20.07.2020, de acordo com a manutenção no sinal Amarelo:

a. Os Balcões são permitidos desde que mantida a distância de 2(DOIS) metros entre os consumidores, com demarcação no piso e/ou nos assentos disponibilizados.

b. Fica obrigatório a instalação de barreiras físicas, de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização, entre os consumidores e parte interna do balcão - área de serviço, de higienização e/ou manipulação de alimentos.