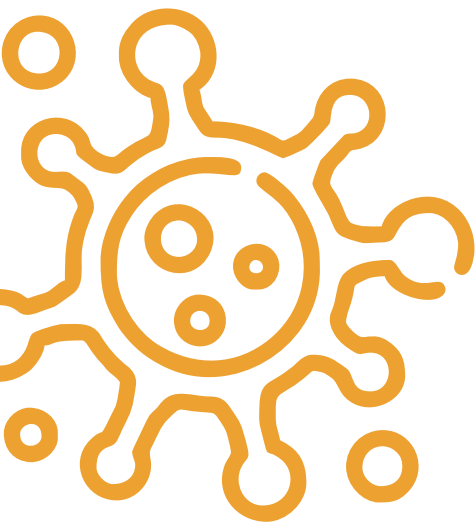


PREMISSAS PARA REABERTURA DOS BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES





As orientações gerais de proteção da saúde, fundamentadas principalmente na OPAS/OMS - Brasil, são válidas para a população. Elas levam em conta que a doença pode ser transmitida, principalmente, de pessoa para pessoa por meio de gotículas do nariz ou da boca que se espalham quando uma pessoa com Covid-19 tosse, espirra ou fala. Além disso, consideram que as gotículas também podem pousar em objetos e superfícies ao redor da pessoa – como mesas, maçanetas, celulares e corrimãos.

NORMAS PARA O LOCAL:

1 - Diminua a capacidade de público do estabelecimento modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas. Adequação das instalações 1,5m;



2 - Promova o distanciamento de 1,5m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, dividido em turnos;

3 - Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento bem como pia com água e com sabonete líquido e papel toalha para secar as mãos (evitar toalhas de tecido);

4 - Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizante juntos no mesmo produto;

5 - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual - **e precisam ser mantidas higienizadas diariamente;**

6 - Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o **mínimo de 1,5m** entre as pessoas. Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes o momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários;

7 - Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente (se possível não usar);

8 - Horário de atendimento: De **06h às 22h;**

9 - Proibido uso de música ao vivo;

9 - Cardápios deverão ser disponibilizados digitalmente ou em quadros na parede;

10 - Guardanapos de tecido estão proibidos;

11 - Funcionários que apresentarem sintomas de síndrome gripal e grupo risco devem ser testados **(imediatamente afastado até ter o resultados que não é sintomas da COVID-19)**;

12 - Cartazes informativos sobre uso de máscara obrigatório e higienização das mãos.





DA FISCALIZAÇÃO

A reabertura dos estabelecimentos deverão ocorrer de forma gradual com solicitação de reabertura para a Secretária de Turismo, Industria e Comercio em parceria com a Vigilância Sanitária, as equipes farão visitas ao local e assim, será entregue um certificado de autorização de funcionamento (O certificado pode ser revisto em qualquer tempo ou/e fechamento pode ocorrer devido a novos decretos e aumentos de casos em bairros como em todo município);



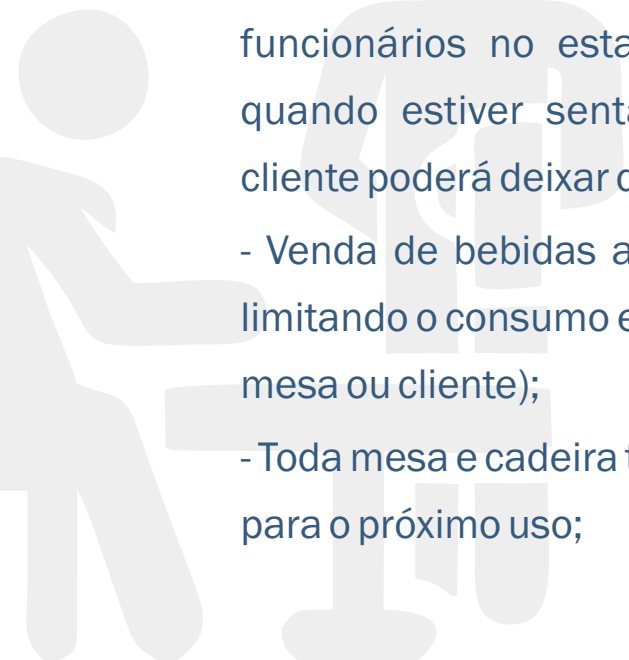
O PAGAMENTO:

- ✓ As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso (dê preferência aquelas da fácil higienização);
- ✓ Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível;
- ✓ Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso;
- ✓ Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1,5m entre as pessoas;
- ✓ Evite ao máximo o uso de moedas deixando o troco de forma mais dinâmica;
- ✓ Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes.



DO ATENDIMENTO AO CLIENTE:

- Apenas **02 pessoas** por mesa;
- Apenas um funcionário para atender;
- Não permitir clientes em pé no local;
- Uso **obrigatório de máscaras** por clientes e funcionários no estabelecimento. (Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar a máscara);
- Venda de bebidas alcoólicas liberada - ** limitando o consumo e sem aglomeração (por mesa ou cliente);
- Toda mesa e cadeira tem que ser higienizada para o próximo uso;





DO ATENDIMENTO AO CLIENTE:

- Proibido frascos ou potes de molhos, azeites de uso coletivo; permitido somente uso em sachês;
- Dispenser de Álcool Gel 70° em locais de fácil acesso e boa localização;
- Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora. Uso Obrigatório de máscaras;



DO ATENDIMENTO AO CLIENTE:

- Utensílios devem ser higienizados antes e após o uso e em sacola plástica;
- Controle de entrada e saída;
- Restaurantes e Lanchonetes utilizarem reservas antecipadas;
- A capacidade de atendimento de cada local, seguirá as normas de metros quadrados e distanciamento referendados no decretos municipais;
- Restrições para lanchonetes;
- pequenas mesas e cadeiras, separadas.

