

ANEXO ÚNICO INTEGRANTE DO DECRETO Nº 60.197, DE 23 DE ABRIL DE 2021

PROTOCOLO DE REABERTURA PARA A IMPLANTAÇÃO DE PROJETO PILOTO DE ATENDIMENTO DE BARES E RESTAURANTES EM ESPAÇOS PÚBLICOS.

1. Delimitações para a consumação no espaço externo

- * Mesas e assentos devem ser disponibilizados em menor quantidade do que o habitual, de forma a respeitar-se a largura mínima de 1,20m da faixa livre no passeio público, conforme fixado pelo Decreto, bem como o espaçamento de 2m entre mesas, e de 1m entre cadeiras de mesas diferentes;
- * O atendimento a clientes, no ambiente externo, só está autorizado se a consumação por eles pretendida for efetivamente realizada enquanto estiverem sentados, estando vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;
- * Aglomerações de clientes nos espaços externos destinados à consumação devem ser evitadas todas as hipóteses, o que deverá ser controlado pelos estabelecimentos;
- * Sinalizações que facilitem o controle da mobilidade dos clientes deverão ser realizadas sempre que necessárias;
- * Se necessário para garantir o cumprimento das regras condicionantes da consumação nos ambientes externos, algum funcionário deverá ser designado à função de orientação dos clientes;
- * Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;
- * Garantir que a consumação e permanência de clientes no ambiente externo não interferirão negativamente na observância das regras estabelecidas para as áreas de espera, de consumação interna, de realização de pedidos e pagamentos, ou de sanitários.

2. Boas práticas de higiene

- * Orientar, ostensivamente, funcionários e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, de cumprimento do distanciamento entre pessoas e das demais regras estabelecidas pelos protocolos aplicáveis;
- * Disponibilizar álcool gel em quantidade suficiente para a utilização de todos os clientes e funcionários no ambiente externo;
- * Mesmo no ambiente externo, apenas durante a consumação, quando os clientes estarão devidamente sentados, eles poderão permanecer sem máscaras de proteção;
- * Todos os funcionários trabalhando no atendimento de clientes no ambiente externo deverão seguir as normas de higiene fixadas para os ambientes internos, observando-se, especialmente, o distanciamento de 1,50m em relação aos clientes, a obrigatoriedade de uso de máscaras de proteção em tempo integral e de viseiras de acrílico, e de higienização das mãos.

3. Determinações para higienização do espaço externo

- * Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;

* Utensílios e objetos utilizados durante a consumação deverão ser higienizados e organizados de acordo com as regras estabelecidas para os ambientes internos;

* Separar lixo com potencial de contaminação para descarte;

* Os cardápios deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;

* Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada;

* Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, resta vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;

* Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que recebam grande contato manual para que seja realizada uma rotina de desinfecção mais intensa.