



SINTHORESCA ÁGUAS DE LINDOIA E REGIÃO

DIRETRIZES PARA REABERTURA DE RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES DE SOCORRO

Anexo I do Decreto n. 4.070/2020

DIRETRIZES GERAIS (para todas as empresas)

Medidas necessárias e obrigatórias que todos os estabelecimentos com atendimento ao público, independentemente de seu segmento, deverão adotar a partir de 1.º junho para poder funcionar:

Responsabilidade pelo uso obrigatório de máscaras de seus clientes ao adentrarem em seus estabelecimentos, em posição que proteja completamente a boca e o nariz.

Distanciamento físico de no mínimo 2m entre as pessoas presentes no estabelecimento.

Controle efetivo de acesso com orientação visível da capacidade de atendimento, sendo obrigatório o bloqueio uma vez atingido o limite máximo de pessoas.

Proibição de permanência de pessoas consideradas do grupo de risco.

Disponibilização de frasco com álcool em gel 70% disponível na entrada e na saída do estabelecimento, bem como nos caixas e guichês.

Caixas e guichês, preferencialmente, com proteção de vidro ou policarbonato.

Utilização obrigatória de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por parte de empregadores e empregados.

Adoção de medidas rígidas de limpeza do ambiente e higienização frequente das superfícies de toques como, por exemplo, máquinas de cartão, telefones e outros.

Máquinas de cartão – Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso.

Material compartilhado – Realizar e/ou exigir a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente.

Limpeza e desinfecção frequente dos sistemas de ar-condicionado.

Garantia de circulação de ar com, no mínimo, 01 (uma) porta ou 01 (uma) janela aberta.

Limpeza e desinfecção pré e pós-turno dos locais de trabalho.

Disponibilização de local adequado e exclusivo para descarte de EPI, como máscaras e luvas descartáveis de clientes e funcionários.

Nunca descartar máscaras, luvas ou similares descartáveis juntamente com materiais recicláveis.

Retirada de tapetes e carpetes – Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos.

Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.

Nos ambientes em que existirem lavatórios, devem ser disponibilizados aos clientes e funcionários água e sabão para higienização das mãos, além de toalhas descartáveis, nunca de pano reutilizável.

Trabalhadores e clientes devem evitar tocar o rosto, em particular os olhos, a boca e o nariz, pois são locais muito propícios para contágio.

Agendar o recebimento estabelecendo períodos específicos para entregas, priorizando intervalos em que o estabelecimento não está recebendo clientes.

Funcionários integrantes dos grupos de risco devem ser alocados em funções que evite o atendimento ao público.

Funcionários e clientes com sintomas gripais devem evitar a circulação no comércio local e procurar a unidade de saúde mais próxima de sua residência.

Demarcação de áreas de fluxo – Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo.

Confecção e fixação de cartazes – Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações de prevenção.

Antes da retomada do estabelecimento os responsáveis pelos estabelecimentos devem realizar treinamento orientativo com todos os funcionários e colaboradores (entregadores, freelance), objetivando que todos estejam cientes das regras elencadas acima, realizar reuniões de alinhamento e correções.

O Proprietário do estabelecimento será responsável pelo cumprimento das normas vigentes e deverá anuir ao termo de responsabilidade para o início das atividades.

Vedação de funcionamento de Áreas Kids, Playgrounds e Lounges, bem como a realização de

qualquer atividade de entretenimento que possa ocasionar aglomerações de pessoas.

Fica proibido quaisquer tipo de eventos particulares ou comerciais que resultem em aglomeração de pessoas.

DIRETRIZES SETOR DE ALIMENTAÇÃO

Distanciamentos entre as mesas na proporção de 40% da capacidade de salão e com no mínimo 2 metros de distância entre as mesmas com fornecimento de frasco de álcool gel em todas as mesas.

A capacidade máxima por mesa será de 4 (quatro) pessoas.

Servir produtos em porções individuais ou empratados, levados ao cliente à mesa, sendo proibido o auto atendimento (self-service).

Preferencialmente, utilização de talheres e copos descartáveis.

Higienização de mesas, após cada utilização, preferencialmente com álcool líquido em volume de 70% (setenta por cento).

Afixar placa ou cartaz informativo na entrada do estabelecimento, em local de fácil visualização, com o número máximo de clientes que podem adentrar simultaneamente no local.

O estabelecimento poderá expor os alimentos em um balcão 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 funcionário e sem qualquer contato dos consumidores com talheres e demais equipamentos daquele balcão.

Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio (cartazes) ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização após higienização do uso por cada cliente).

Proibição de utilização de espaços para atividades infantis (kids), playgrounds, salas de jogos/diversões ou quaisquer outros espaços similares, bem como a realização de shows de música ao vivo.

Priorizar os pagamentos diretamente no caixa.

Disponibilização e manutenção nos sanitários de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel ou sistema de secagem das mãos com acionamento automático.

Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.

Priorizar os serviços de delivery e de retirada de refeições como forma de evitar o contato social no estabelecimento.

No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento ou autônomo, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.

As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.

É obrigatório que os funcionários estejam usando máscaras e equipamento de proteção.

Limpar frequentemente o salão de alimentação: pelo menos 4 vezes ao dia.

Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento.

Proibição de consumo de quaisquer espécies de produtos nos balcões de atendimento dentro do estabelecimento ou, ainda, nas suas proximidades, devendo o responsável pelo estabelecimento zelar para que não se forme aglomeração de pessoas na parte externa do mesmo.

Proibição da utilização de espaços públicos como calçadas, praças entre outros. Os atendimentos deverão ocorrer dentro do estabelecimento.

Os estabelecimentos como trailer deverão manter o atendimento delivery e Drive Thru.

Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.

Recomendamos o monitoramento da temperatura dos clientes, antes que os mesmos adentrem o espaço. Os clientes que apresentarem elevação da temperatura ou qualquer outro sintoma importante do Coronavírus, deverão ser encaminhados ao Hospital Municipal e os mesmos impedidos de adentrar no local.

O funcionamento presencial com atendimento de clientes deverá ser até as 21(vinte e uma) horas.

A degustação de produtos deverá ser servida por funcionários em porções individuais e em material

descartável, não podendo o cliente tocar em qualquer material.