

PROTOCOLO PARA BARES, RESTAURANTES E SIMILARES



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
SUBPREFEITURA
M'BOI MIRIM

Alô pessoal!

O novo coronavírus está exigindo mudanças e adaptações, novas formas de trabalhar e empreender.

Algumas recomendações não trazem nada de novo. São práticas que já deveriam fazer parte da rotina de bares, restaurantes e similares. Outras são temporárias, mas o cenário jamais será o mesmo de meses atrás.

Se você quer se manter no mercado, é hora de se perguntar: onde quero estar daqui a um, dois, cinco anos?

É hora de pensar no presente e mirar no futuro.

O bom empreendedor deve saber tudo sobre a própria atividade. Por isso, criamos essa publicação para ajudá-lo nessa empreitada.

Boa Sorte !

Você sabe o que é

"Protocolo Sanitário"?

É um programa de cuidados que devem ser tomados para evitar a contaminação, nesse caso, pelo coronavírus.

Ele é importante para garantir o funcionamento seguro de bares, restaurantes e similares, para avançarmos para novas fases de relaxamento da quarentena com segurança e menos restrições.

Respeitar esse protocolo, portanto, é interesse de todos.

As entidades que representaram o setor e assinaram protocolo com a Prefeitura de São Paulo foram o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo - SINDIPAN, Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo - SINTHORESP, Confederação Nacional do Turismo - CNTUR, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL, Associação Nacional dos Restaurantes - ANR, Sindicato de Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo - SINDRESBAR- SP.

Mesmo os não associados a essas entidades são obrigados a seguir o acordo

Para conferir na íntegra o protocolo para o setor acesse a
PORTARIA PREF Nº 696, DE 4 DE JULHO /2020

<http://twixar.me/z40m>

EVITE MULTAS

HIGIENE

- Todos os ambientes precisam passar por intenso processo de higienização, especialmente cozinha, banheiros, locais de acesso ao público. (Mesas e cadeiras plásticas precisam ser lavadas e higienizadas com frequência);
- Todos os funcionários devem fazer uso correto de máscaras, além de aventais limpos;
- Toalhas de pano não podem ser reaproveitadas de um atendimento para outro.

ORGANIZAÇÃO

- Disponibilize álcool em gel para os clientes;
- Instale placas indicativas com lotação e horário de funcionamento;
- Limite a ocupação a 40% na fase amarela e 60% na verde
- Organize as mesas de forma a manter o distanciamento de 1,5 m entre as pessoas;
- Durante o atendimento os clientes devem estar sentados,
- O limite máximo por mesa deve ser de 6 pessoas
- Instale proteção acrílica no caixa, balcão de atendimento e locais de entrega de alimento;

FUNIONAMENTO

- O horário de funcionamento dos estabelecimentos deverá ser de **seis horas diárias, respeitando o limite das 17h**, em função de determinação estadual.
- Sistema de autosserviço (self service) não pode operar

É PROIBIDO

- Serviço de bares e restaurantes nas calçadas (bancos, mesas, cadeiras e churrasqueiras estarão sujeitos à apreensão);
- Consumo de bebidas e alimentos nas calçadas;
- Divulgação e realização de evento para evitar aglomerações

Mantenha-se atualizado sobre mudanças no setor

Consulte o site da Prefeitura de São Paulo

www.capital.sp.gov.br



ATENDIMENTO AOS MICROEMPREENDEDOR@S!
ATENDIMENTO DO PABX NOS IDIOMAS: PORTUGUÊS, INGLÊS E FRANCÊS

ATENDIMENTO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 08H ÀS 17H

 **PABX:**
(11) 4210-2668

 **E-MAIL:**
atendimento@adesampa.com.br

ADE SAMP
AGÊNCIA SÃO PAULO DE DESENVOLVIMENTO

 **CIDADE DE SÃO PAULO**
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO

SEBRAE /www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
SUBPREFEITURA
M'BOI MIRIM

