

PROTOCOLO PARA BARES, RESTAURANTES E SIMILARES



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
SUBPREFEITURA
GUAIANASES

Alô pessoal!

Vivemos tempos difíceis, sem dúvida, mas se pensarmos bem, o homem só evoluiu graças às dificuldades e obstáculos que enfrentou. Na busca de soluções, ele aprendeu e descobriu coisas novas. A situação não é diferente agora. O novo coronavírus trouxe muita dor para milhares de famílias, mas está nos obrigando a rever nossa rotina hábitos, formas de trabalhar e explorar novos caminhos.

O protocolo sanitário, assinado por vários setores para a retomada da economia nada mais faz que estabelecer novas rotinas. Algumas delas já poderiam ter sido adotadas há muito tempo. Você já pensou no que quer para seu futuro, da sua família ou empresa? Como quer estar daqui a 1, 3, 5 anos?

Aproveite o momento, busque a ajuda do SEBRAE, CATE. Essa história de "deixa a vida me levar" só funcionou para o Zeca Pagodinho. Ainda assim, ele teve que "ralar muito" para transformar o samba em dinheiro. Novas regras, fiscalização, cobranças... veja tudo isso como oportunidade de crescimento e aproveite.

Estamos torcendo por VOCÊ!

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, similares e 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 N° 696, DE 4 DE JULHO /2020
<http://twixar.me/z40m>

OBS. Salões de Festas/Eventos não estão liberados para funcionar na fase amarela

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, por exemplo, devem 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;

FUNCIONAMENTO

- O horário de funcionamento dos estabelecimentos deverá ser de **seis horas diárias, respeitando o limite das 17h**, em função de determinação estadual. **A multa em caso de desrespeito é de R\$ 9.380,00 e o estabelecimento é lacrado**
- 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

Respeitando as regras de flexibilização da quarentena você estará valorizando seu cliente e seu negócio. Fique atualizado!

Consulte o site da **Prefeitura de São Paulo**
www.capital.sp.gov.br

A **ADESAMPA** tem plantões para atendimento à microempresendedores. de segunda a sexta, das 8h00 as 17h00 Tel. 4210-2668
email: atendimento@adesampa.com.br

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

No portal do **CATE** você encontra dicas para seu negócio, cursos, histórias inspiradoras e muito mais.

Acesse <https://cate.prefeitura.sp.gov.br/>

ABRASEL - A Associação de Bares e Restaurante também oferece informações sobre o setor.

Acesse <https://abrase.com.br/>

Nesses sites e em outros você encontra uma série de **dicas gratuitas** que podem melhorar o faturamento do seu negócio . Aproveite.



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
SUBPREFEITURA
GUAIANASES