

5

PROTOCOLOS
ESPECÍFICOS

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

#FICA
EM
CASA
PALMAS

PREFEITURA
PALMAS
NOSSA CIDADE. NOSSA CASA. NOSSO REFÚGIO

31
ANOS

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
DISTANCIAMENTO SOCIAL		
Horário de Funcionamento – Restaurantes – atendimentos presenciais: o horário permitido para tal modelo de negócio será das 11 às 22 horas;	Aplicável	Aplicável
Horário de Funcionamento – Restaurantes – atendimento delivery: funcionamento sem limitação de horário;	Aplicável	Aplicável
Horário de Funcionamento – Bares e Similares – atendimentos presenciais: o horário permitido para tal modelo de negócio será das 18 às 22 horas;	Aplicável	Aplicável
Horário de Funcionamento – Bares e Similares – atendimento delivery: funcionamento sem limitação de horário;	Aplicável	Aplicável
Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.	Aplicável	Aplicável
Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (<i>self service</i>) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, ou adotar a recomendação de luvas descartáveis a disposição dos clientes no início do bufê.	Aplicável	N/A
Demarcar o piso com sinalização de 1,5m entre clientes em filas, como no caixa de pagamento e balcão do bufê.	Aplicável	Aplicável
Os estabelecimentos deverão operar com capacidade máxima equivalente a 50% (cinquenta por cento) dos assentos disponíveis, devendo ser disponibilizado um funcionário para realização do controle de acesso de clientes.	Aplicável	Aplicável
Adequar o layout das mesas para atender à distância mínima entre as pessoas de pelo menos 2 metros ou fazer uso de barreiras físicas	Aplicável	Aplicável
O garçom, para evitar proximidade, não poderá servir prato ou copo do cliente;	Aplicável	Aplicável
Música somente para som ambiente, não é permitido dançar;	N/A	Aplicável
Deverão ser instalados escudos translúcidos nos caixas, sendo facultado que o operador do caixa utilize escudo facial (<i>face shield</i>).	Aplicável	N/A

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
HIGIENE PESSOAL		
Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.	Aplicável	N/A
Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.	Aplicável	Aplicável
Substituir o guardanapo de tecido pelo de papel;	N/A	Aplicável
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.	Aplicável	N/A
No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, 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.	Aplicável	N/A
Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.	Aplicável	N/A
As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.	Aplicável	N/A
Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.	N/A	Aplicável
Todos os colaboradores do estabelecimento deverão estar de máscaras, e os clientes somente poderão retirar suas máscaras quando se sentarem à mesa para consumir a refeição, devendo recolocá-las imediatamente após concluírem.	Aplicável	Aplicável
Restaurantes a quilo: Disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam e, após concluírem, as luvas deverão ser depositadas numa lixeira com tampa, acionada por pedal, posicionada ao final do bufê.	N/A	Aplicável
Restaurantes a quilo: Colocar um <i>dispenser</i> com álcool em gel 70% na entrada do bufê.	N/A	Aplicável
Restaurantes a quilo: Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios limpos e protegidos.	N/A	Aplicável

PROTÓCOLOS ESPECÍFICOS

5

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES		
Manter as portas abertas em tempo integral para circulação do ar do ambiente.	Aplicável	Aplicável
Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável).	N/A	Aplicável
Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações.	Aplicável	N/A
Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura.	Aplicável	N/A
Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.	Aplicável	N/A
Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente	Aplicável	N/A

PROTÓCOLOS ESPECÍFICOS

5

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
COMUNICAÇÃO		
Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.	Aplicável	N/A
Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.	Aplicável	Aplicável
Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras.	Aplicável	N/A
Seguir as recomendações sanitárias veiculadas pelos órgãos governamentais e pela ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes e, em caso de conflito entre as recomendações, adotar a mais rígida em termos de segurança sanitária.	Aplicável	N/A
Orientar os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Informe a eles sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as <i>fake news</i> tomem conta do noticiário interno.	Aplicável	N/A