



**SELO GUARAREMA PROTEGIDA
REGRAS ESPECIFICAS**

Para atender a especificidade de cada atividade foi elaborado uma Cartilha com Regras Especificas que somados a Cartilha de Regras Gerais asseguram o cumprimento de requisitos de segurança, higiene, distanciamento e limpeza como praticas na prevenção e controle da pandemia do Covid-19 e de outras eventuais infecções, reforçando, assim, a confiança do cliente, funcionários, turistas e de toda a sociedade guararemensense.

A Cartilha de Regra Especifica é um manual de boas práticas que complementa a Cartilha de Regras Gerais, levando em conta a particularidade de determinado serviço ou produto, e deve ser utilizada de forma complementar pois as regras e recomendações são concomitantemente.

RECOMENDAÇÕES ESPECÍFICAS DE DETERMINADAS ATIVIDADES

RESTAURANTES, CAFETERIAS, PADARIAS, BARES E SIMILARES	
OBRIGATÓRIO	Limitar o número de mesas.
	Aumentar o espaço entre as mesas e entre as banquetas para atendimento em balcão quando houver.
	Reduzir o número de cadeiras por mesa ou aumentar o espaçamento entre as cadeiras de uma mesma mesa para promover o distanciamento.
	É vetado o funcionamento de brinquedotecas, espaços kids, playgrounds, espaços de jogos ou similares dos restaurantes.
	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.
	Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.
	Utilizar opção de cardápio que evite manuseio ou que possa ser higienizado, como por exemplo cardápios em peças de acrílico, ou cardápio plastificado
	Distância segura – Dentro da cozinha, a distância mínima segura entre as pessoas pode ser reduzida para um metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara e luvas.
RECOMENDÁVEL	Estabelecer tempo máximo de 1h permanência após o pedido servido.
	Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.
	Dar preferência em trabalhar com sistema de reservas de mesas para evitar aglomerações no local.
	Evitar serviço de Buffet, rodizio, selfservice dar preferência por empratados: pratos prontos ou À la carte, quando não for possível alterar o sistema de atendimento, os estabelecimentos que



PREFEITURA DE
Guararema

	trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível.
	Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
	Uso de senha - Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital. Limitar o número de pessoas em sala de espera e estabelecer distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas.
	Retirar da sala de espera todos os itens de entretenimento que podem ser manuseados pelos clientes, como revistas, tablets ou catálogos de informações.
	Não utilizar toalhas de mesa, ou jogos americanos de tecido. Dar preferência para toalhas ou jogo americano de papel que podem ser descartadas, de plástico que podem ser higienizadas. No caso dos tecidos as toalhas e jogos americanos deverão ser trocados a cada uso.