



Avaré, 11 de Agosto de 2020.

Prezados (as).

ACIA - Associação Comercial Industrial e Agropecuária de Avaré / SP, na pessoa de seu Presidente, **Sr. Cassio Jamil Ferreira**, vem através da presente informar aos associados que foram disponibilizadas pela Prefeitura Municipal da Comarca da Estância Turística de Avaré / SP, as seguintes informações quanto aos protocolos sanitários para bares, restaurantes e similares:

PROCOLOS SANITÁRIOS PARA BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

Elaborar protocolo para retomada baseado nos Protocolos Sanitários Setoriais e Intersetorial do Plano São Paulo do Governo do Estado, entre os quais salientamos alguns pontos primordiais:

- Horário estendido até às 23 horas – evitando aglomeração e possibilidade de atender demanda



-
- Adequação das instalações: mesas/cadeiras com afastamento mínimo de 1,5m (entre as cadeiras); área de consumação “preferencialmente” ao ar livre ou com ventilação natural (na impossibilidade deverão ser seguidas regras sanitárias de limpeza e manutenção para higienização de filtros e dutos do ar condicionado); utilizar cardápios que possam ser higienizados, digital ou descartável;
 - Fornecer serviços somente marmitas e à La Carte;
 - Entregadores de “delivery” deverão ser capacitados pelo estabelecimento para higienização das mãos, não colocar bags de entrega no chão, fazer uso correto de máscara de proteção facial, além de serem munidos de álcool em gel a 70%;
 - Os temperos e condimentos deverão ser fornecidos em sachês ou porções individuais;
 - Os talheres devem ser embalados individualmente ou utilizar descartáveis;
 - Uso obrigatório de máscaras de uso facial, salvo somente enquanto estiver sentado à mesa para se alimentar;
 - Uso de Face Shield pelos garçons, caixa, recepcionista, barman;
 - Disponibilizar álcool em gel a 70% em pontos estratégicos;
 - Manter abastecidos sabonete líquido e papel toalha nos locais de higienização das mãos;
 - Limpeza e higienização de ambientes deverá ser realizada com maior rigor e frequência – mesas/cadeiras devem ser higienizadas após as trocas de clientes; sanitários devem ser higienizados com frequência; superfícies de contato constante como maçanetas e balcões devem ser periodicamente higienizados com álcool a 70% ou solução sanitizante. Produtos saneantes devem ser com devido registro no órgão competente;

Rua Rio de Janeiro, 1622 Avaré/SP – Cep-18701-200 – Fone: (14) 3711-1366

www.aciaavare.com.br



-
- Seguir integralmente as regras de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos – manter funcionários capacitados e atualizados nas medidas de prevenção e segurança no trabalho;
 - Não permitir aglomeração de pessoas em pé.

*A retomada das atividades somente poderá ter início mediante a prévia entrega dos protocolos sanitários perante a Vigilância Sanitária Municipal.

Cassio Jamil Ferreira
Presidente