



PROTOCOLO GERAL DE REABERTURA

1. Retorno às atividades

- * Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um intenso processo de desinfecção prévia, especialmente os locais de atendimento, os banheiros e as áreas de acesso público, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;
- * Todos os funcionários que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19, devendo ser testados (PCR-RT) antes da reabertura dos estabelecimentos, só podendo retornar às atividades após 14 dias do primeiro sintoma, caso todos os sintomas tenham findado, ou caso esteja munido do resultado negativo;
- * Funcionários pertencentes ao grupo de risco, por terem idade acima de 60 anos ou outras comorbidades, deverão trabalhar em regime de teletrabalho, ou, receber especial atenção e cuidado, executando sempre atividades que englobem menor risco de contaminação.

2. Educação e Conscientização

- * Proceder a um treinamento, antes do retorno das atividades, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;
- Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, acerca dos procedimentos de proteção aqui listados;
- Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento;
- Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas e o princípio geral da não aglomeração.

3. Rotina de Testagem dos Funcionários

- * Todos os que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse, dor de garganta, coriza, perda de paladar ou olfato, ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19;
- * Antes de entrar nas dependências do estabelecimento, todos deverão sujeitar-se a medição de temperatura, sendo considerados de suspeitos de portarem COVID-19 aqueles que apresentarem temperatura de 37,5 °C, ou superior;
- * Todos os funcionários deverão, diariamente, ser submetidos à triagem rápida, com o objetivo de identificar possíveis casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;
- * Os suspeitos de portarem COVID-19 deverão realizar, preferencialmente do 3º ao 7º dia de sintomas, teste PCR-RT, além de serem imediatamente afastados de todas as atividades e instruídos a permanecer em isolamento total por, pelo menos, 14 dias, caso confirmada a contaminação ou inconclusivos os resultados dos exames, e, em qualquer caso, após cessarem os motivos de suspeita de contaminação;



* Todos os trabalhadores que tiverem tido contato pessoal ou convivido no mesmo ambiente com os suspeitos de portarem COVID-19 serão considerados, da mesma forma, suspeitos, devendo ser monitorados com a mesma diligência, ainda que não apresentem sintomas;

* Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes inclusive, se necessário, a suspensão temporária das atividades.

4. Organização do atendimento

* Dar preferência a vendas e atendimentos remotos, por meio de plataformas digitais ou de outros mecanismos, sempre que possível;

- Caso os atendimentos sejam realizados presencialmente, priorizar a realização de agendamento prévio, evitando-se filas de espera;

- Poderão ser realizados atendimentos a domicílio, desde que seguidas as medidas gerais de distanciamento e higiene, descritas por este protocolo, e as medidas específicas, a depender do tipo de atendimento;

* Durante o agendamento, realizar pesquisa em caráter informativo, questionando se o cliente apresenta sintomas de COVID-19:

- Você apresenta tosse ou falta de ar?

- Você apresenta febre?

- Você esteve perto de alguém exibindo esses sintomas nos últimos 14 dias?

- Você mora com alguém doente ou em quarentena?

- Você é do grupo de risco?

* É obrigatório recomendar aos clientes do grupo de risco que evitem ir ao estabelecimento;

- Caso o cliente apresente quaisquer sintomas relativos à COVID-19, é necessário informar-lhe que seu comparecimento não está autorizado, recomendando-lhe a busca de auxílio médico, se cabível;

* Todos os clientes deverão ser submetidos à triagem rápida antes de entrarem nos estabelecimento, procedimento composto, no mínimo, pela medição de temperatura, com o objetivo de identificar casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;

- Se forem considerados suspeitos de portar COVID-19, devem ser impedidos de entrar no estabelecimento e aconselhados a manter-se em quarentena ou, a depender da gravidade, procurar auxílio médico imediatamente.

5. Distanciamento Social

* Adotar o princípio geral de vedação a aglomerações em todas as atividades do estabelecimento;

- Ter como premissa o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, reorganizando o ambiente de trabalho para atendimento desse distanciamento e implementando, temporariamente, um rodízio de colaboradores, caso não seja possível manter a distância mínima indicada;



- Realizar reuniões e atividades em ambiente virtual, evitando-se aglomeração de colaboradores, sempre que possível;
- Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como balcões de atendimento, caixas de pagamento e sanitários, orientando-se clientes e colaboradores a posicionarem-se a 1,5 metro de distância um do outro;
- * Se necessário para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizar de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório;
- Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores, se houver, a 40% de sua capacidade;
- Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular ocupação do espaço de forma contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;
- Procedimentos para as áreas de espera;
- * Adotar as mesmas regras de distanciamento também neste local, quando aplicável;
- * Caso formem-se filas do lado de fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;
- * Salvo determinação mais específica ao funcionamento de cada setor econômico, a densidade ocupacional dos estabelecimentos deve ser 80% menor do que a média da rotina normal (época em pré-pandemia), no caso da Cidade de São Paulo se encontrar na classificação laranja no Plano São Paulo, 60%, se estiver na classificação amarela, e 40%, se estiver na classificação verde;
- * Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares;
- Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;
- * Restringir áreas de atividades não essenciais ou espaços coletivos desnecessários, como brinquedotecas ou espaços de lazer;
- * Nas passagens de grande fluxo de pessoas, é desejável que sejam sinalizadas indicando fluxo único, a fim de coordenar a circulação dos clientes nos estabelecimentos, evitando-se encontros desnecessários;
- * Caso necessário, isolar áreas do shopping propensas a grande fluxo de pessoas;
- * Reduzir áreas do estacionamento, ajustar entradas e saídas para melhor coordenar o fluxo, sem impactar a segurança do empreendimento.
- * Espaços como estoques, copa e outras áreas de serviços deverão ser usadas com as mesmas regras de distanciamento e higiene que os espaços de atendimento ao público;
- * Dedicar atenção especial para comedorias e refeitórios de estabelecimentos mantendo distanciamento de 1,5 metro entre cadeiras e 2 metros entre mesas, evitando o compartilhamento de utensílios;
- Organizar escala para horários de almoço e lanches no refeitório/copa, evitando aglomerações;
- * Restringir a circulação de pessoas ao mínimo necessário, nunca expondo indivíduos do grupo de risco;

6. Higiene



* Posicionar álcool gel, de maneira visível e de fácil acesso, para uso de clientes e colaboradores, em todas as entradas e saídas, locais de realização de pagamento, proximidades das estações trabalho e quando da utilização de máquinas de atendimento do sistema bancário;

- Disponibilizar embalagem individual de álcool em gel para o funcionário que realize atividades externas;

* Orientar, ostensivamente, funcionários e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo;

* Garantir que os lavatórios e banheiros sejam equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;

* Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes e colaboradores dentro dos estabelecimentos;

- Colaboradores que estejam realizando diligência externa devem seguir as regras de higiene e distanciamento deste protocolo, no que for cabível;

* É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos clientes que não as estejam portando;

- Quem optar por fornecer máscaras descartáveis, deve ter estoque para fornecimento de, ao menos, 3 trocas de máscaras por dia;

- No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;

* Manter lenços de papel e sacos de lixo próximo aos locais de trabalho dos colaboradores, orientando-os ao uso no caso de tosse ou espirro e ao descarte nos termos do item abaixo;

* Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.), seguindo as normas da vigilância sanitária em todos os setores, para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento;

- Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;

- Todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária;

- Distribuir lixeiras específicas para o descarte de materiais potencialmente contaminados em locais estratégicos;

- Remover o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;

* Retirar todos os itens fáceis de tocar, como catálogos, revistas ou tablets. Caso algum item seja absolutamente necessário, envelopá-lo com plástico filme e higienizá-lo frequentemente;

* Higienizar as mercadorias antes de incluí-la no estoque, mantendo, se possível, armazenada separadamente em quarentena por 72 horas;

* Fornecer copos de uso pessoal para cada colaborador ou cliente;



- * Evitar o compartilhamento de equipamentos e utensílios;
 - * Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;
 - Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;
 - Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);
 - Orientar colaboradores e clientes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie;
 - * Sempre que um item precisar ser exposto e tocado por diferentes pessoas, o mesmo deverá ser envelopado em plástico filme ou material equivalente e obrigatoriamente será higienizado todas as vezes que for manipulado;
 - De maneira complementar ou alternativa, o estabelecimento poderá fornecer luvas descartáveis aos clientes e solicitar que as utilizem sempre que tocarem nos produtos;
 - * Estabelecimentos que utilizem serviço de motoboy deverão realizar o preparo e a entrega da mercadoria aplicando, no que for cabível, todas as regras de distanciamento e higiene contidas neste protocolo;
 - * Os estabelecimentos de todos os ramos devem promover, preferencialmente, a suspensão do serviço de manobrista, porém, optando por seu oferecimento, devem garantir que os colaboradores, além do cumprimento das demais regras de distanciamento e de higiene, utilizem viseiras de acrílico, luvas descartáveis e que higienizem as mãos com álcool gel 70%;
 - * Sempre que uma mercadoria precisar ser exposta e tocada pelo consumidor, ela deverá ser envelopada em plástico filme ou material equivalente e, obrigatoriamente, higienizada pelos colaboradores todas as vezes em que clientes a manipularem. De maneira complementar ou alternativa, o estabelecimento fornecerá luvas descartáveis aos clientes e solicitará que as utilizem sempre que tocarem nas mercadorias;
 - * Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;
 - Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;
 - Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);
 - Orientar colaboradores e clientes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie;
7. Sanitização de ambientes
- * Todo o estabelecimento deve ser diariamente higienizado antes da reabertura. Desinfetar todas as superfícies, ferramentas, mesmo que tenham sido limpas antes do fechamento;
 - Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que recebam grande contato manual, como máquinas de cartão, maçanetas, corrimãos, entre outros, para que seja realizada uma rotina de desinfecção;



- Realizar a higienização diária das estações de trabalho, incluindo telefones e computadores;
 - Higienizar os ambientes em que se realizar a reunião de pessoas, após cada utilização;
 - * Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;
 - Em caso de ambientes climatizados, garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendação da legislação vigente e atentando-se aos seguintes aspectos:
 - * Todo ambiente que dispuser de ventilação artificial só poderá ser utilizado se seus ductos e equipamentos forem regularmente limpos e esterilizados com os produtos recomendados, a fim de evitar-se a propagação do vírus;
 - * A frequência de limpeza das tubulações de ventilação artificial deverá ser registrada e disponibilizada em caso de fiscalização da autoridade sanitária;
 - * Retirar das áreas comuns itens que podem ser compartilhados, tais como revistas, jornais, catálogos, livros, controles remotos, etc;
 - * Intensificar as medidas de limpeza em áreas de maior circulação de pessoas, banheiros, elevadores, refeitórios/copas, corredores, maçanetas, puxadores, catracas, bebedouros, demais áreas de uso comum e superfícies de uso coletivo (balcões, botões dos elevadores; mesas de reunião etc.), bem como sistemas de ar-condicionado/ventilação/climatização, com periodicidade semanal;
 - Borrifar nos objetos expostos solução sanitizante e/ou álcool 70% diversas vezes ao dia, especialmente se houver manipulação por parte de clientes;
 - Realizar a limpeza e desinfecção de salas de reuniões a cada reunião realizada e privilegiar reuniões por videoconferência;
 - * Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de gelo, de água, entre outras;
 - * Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
 - * Intensificar a higienização dos sanitários de uso de colaboradores e clientes;
 - Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);
 - * Observar o fluxo diário de pessoas do estabelecimento e verificar a necessidade de contratação de pessoal extra para limpeza;
 - * Procedimentos especiais de higiene, em função da atividade econômica desenvolvida;
8. Orientação aos clientes
- * Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;



* Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada, segundo a classificação que o município obtiver amarela ou verde;

- Na mesma placa deverão ser informados os dias e horários de atendimento ao público;

* Orientar os clientes a, se possível, utilizarem os serviços do estabelecimento sem acompanhante, para evitar quantidade desnecessária de pessoas nos estabelecimentos comerciais.

9. Orientação aos colaboradores

* Realizar treinamentos periódicos (preferencialmente virtuais) acerca da correta higienização das mãos e dos ambientes de trabalho, do uso de máscaras no trajeto para o trabalho e nas dependências dos escritórios, sintomas da doença, além dos outros cuidados para a prevenção de contaminação, tais como evitar tocar os próprios olhos, boca e nariz e os protocolos de etiqueta ao espirrar e tossir;

* Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;

* Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;

- Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;

* Vacinar ou orientar que seus funcionários vacinem-se para gripe (influenza e H1N1);

* Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;

* Orientar os colaboradores a seguir as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho:

- Não realizar o trajeto de uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho;

- Trocar a máscara utilizada no deslocamento;

- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento;

* Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;

* Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados;

* O estabelecimento deve recolher e desinfetar os EPIs reutilizáveis, como aventais, viseiras de segurança, luvas, protetores auriculares, etc;

* Recomenda-se aos prestadores de serviços a domicílio, sempre que possível, o uso de protetor descartável para os pés ou solução de álcool gel 70% para a higienização do calçado antes de entrar nas residências dos clientes;

* Orientar colaboradores para que evitem contato de qualquer tipo com seus colegas.

10. Horários alternativos de funcionamento



* Os horários para atendimento ao público de cada setor está estabelecido nas portarias setoriais publicadas no Diário Oficial do Município de São Paulo, devendo ser respeitada a classificação da cidade do Plano São Paulo, sendo 4 horas de atendimento na fase Laranja e 6 horas de atendimento, na fase Amarela.

11. Redução do expediente

* Deverão ser estabelecidas as jornadas de trabalho compatíveis com os horários reduzidos de funcionamento, com o fim de evitar concentração de colaboradores no estabelecimento;

* Serão estabelecidos novos turnos em que as refeições são servidas aos colaboradores, de modo a diminuir o número de pessoas reunidas simultaneamente.

12. Apoio a colaboradores que tenham dependentes incapazes, no período em que estiverem fechadas as creches, escolas e abrigos

* Elaborar uma escala para que os colaboradores que não tenham com quem deixar os incapazes durante o período em que estiverem fechadas as creches, escolas e abrigos, especialmente as mães trabalhadoras, possam ter esse apoio do estabelecimento;

* Permitir o trabalho no sistema de teletrabalho para empregados que não tenham quem cuide de seus dependentes incapazes no período em que estiverem fechadas as creches, escolas ou abrigos, sendo que, se não for possível o teletrabalho, o empregador deverá acordar com o empregado uma forma alternativa de manutenção do emprego, podendo, para tal, utilizar os recursos previstos na legislação federal atualmente vigente;

* Se possível, o empregador poderá disponibilizar maneiras alternativas de viabilizar a presença do empregado ao local de trabalho, oferecendo uma solução humana e responsável ao cuidado do menor, a qual deverá ser decidida em conjunto com a mãe.

13. Protocolo de fiscalização e monitoramento do próprio setor (autotutela)

* A entidade representativa do setor deverá informar a todos os seus representados sobre os protocolos a serem seguidos e apoiar a sua implementação;

* Manter comunicação contínua com seus associados, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.

14. Regras Especiais em Função do Objeto da Atividade Econômica

* Além das regras gerais dispostas nas seções anteriores, as quais se aplicam, salvo norma mais específica anteriormente publicada, a todos os setores econômicos, os estabelecimentos devidamente autorizados à retomada de suas atividades deverão observar as regras especiais desta seção e os anexos a esta Portaria, no que for cabível, em razão da atividade que exercerem;

* Estabelecimentos que executem atividades cujo objeto contenha, indissociavelmente, o contato físico entre colaboradores e clientes, ou a intervenção de qualquer natureza sobre o corpo de outrem ou de si próprio, sujeitar-se-ão, também, no que for específico e cabível, às normas abaixo, que poderão ser modificadas ou enxertadas, conforme a classificação da cidade no Plano São Paulo:

- Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 40% de sua capacidade máxima, enquanto a Cidade de São Paulo encontrar-se na classificação amarela do Plano São Paulo, e a 60%, enquanto encontrar-se na classificação verde;



- Organizar uma área de chegada para clientes e profissionais, disponibilizando, além de álcool em gel 70%, para higienização das mãos, recursos para higienização das solas do sapato, como um borrifador com álcool 70% ou água sanitária;
- A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 metros, devendo elas ser utilizadas de modo intercalado, se necessário;
- Todo atendimento deve ser feito de forma individualizada, com capacidade reduzida;
- Deixar margem de tempo, entre os agendamentos, para viabilizar todos os procedimentos de higiene e limpeza dos equipamentos;
- Nunca permitir que dois ou mais profissionais atendam ao mesmo cliente simultaneamente;
- Garantir a todos os funcionários a utilização de touca, viseiras de acrílico, óculos de proteção ou protetor facial, gorro, avental impermeável de mangas longas e luvas para tratamentos;
- Separar os produtos que serão utilizados em cada atendimento, mantendo a bancada sempre livre;
- Usar material descartável sobre macas;
- Desencorajar colaboradores e clientes a usarem acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares;
- Destinar um horário exclusivo, preferencialmente nas primeiras horas de funcionamento, para clientes do grupo de risco, por estarem acima dos 60 anos ou apresentarem outras comorbidades;
- Sempre que possível, o atendimento deve ser realizado em cabines individuais;
- Lavar com água e sabão e higienizar as partes do corpo que receberão a intervenção física, ou que as executarão, antes de inicia-la, a fim de minimizar a possibilidade de contaminação;
- Dispor de maior quantidade de instrumentos, optando-se sempre por diminuir sua exposição, restando vedado o reaproveitamento, de um atendimento para outro, de quaisquer instrumentos, sem que haja a devida higienização;
- * Produtos de uso comum, como cremes e soluções, devem ser manejados através de material descartável, higienizando-se as mãos antes do processo;
- Entre atendimentos, deve-se realizar a limpeza e desinfecção química de todos materiais e locais que tenham entrado em contato com cliente anterior;
- * Revisar os processos de esterilização, principalmente durante a lavagem de materiais de acordo com orientações da vigilância sanitária.
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar, respeitando o tipo do revestimento do piso;
- Usar luvas higienizadas, a serem descartadas a cada uso, sempre que o contato físico de mãos entre pessoas seja indispensável;
- Usar, além da máscara, viseira de acrílico para os serviços que exijam maior proximidade;



- Quando o colaborador precisar estar em contato físico direto com o cliente, faz-se necessário o reforço das medidas de higiene e proteção citadas neste protocolo;
- * Estabelecimentos que executem atividades que envolvam o manejo de alimentos e bebidas para consumação de clientes, sujeitar-se-ão, também, no que for específico e cabível, às normas constantes do Protocolo de Beleza, Estética e Bem-Estar;
- Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 40% de sua capacidade máxima, enquanto a Cidade de São Paulo encontrar-se na classificação amarela do Plano São Paulo, e a 60%, enquanto encontrar-se na classificação verde;
- * Durante a fase amarela, resta inteiramente vedado o atendimento a clientes que estejam realizando consumação nas calçadas;
- Manter uma disposição temporária com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro;
- * Está autorizada a flexibilização do distanciamento entre pessoas, quando estiverem sentadas na mesma mesa;
- * Está vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;
- * Apenas é admitida a consumação de clientes, no interior dos estabelecimentos, se estiverem sentados, vedado o atendimento à consumação externa;
- Procedimentos para a entrada dos clientes:
 - * Após a chegada do cliente, um membro da equipe, após a triagem rápida, deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados;
 - * Nesse momento, todas os clientes devem ser orientados a respeito do das regras deste protocolo;
- Estabelecimentos que operem mediante sistema de entrega de alimentos também devem obedecer ao princípio de contato mínimo entre as pessoas, inclusive, quando possível, com a vedação do cliente no estabelecimento, entregando-se diretamente ao cliente o produto adquirido;
- * Estabelecimentos que adotem o sistema de autosserviço (self-service) e demais serviços de alimentação poderão operar somente mediante a utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, portando-os presos;
- Estabelecimentos que adotem o sistema de pedidos para consumo em seu interior deverão garantir que os colaboradores estarão devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
- Apenas quando sentados às mesas os clientes estarão dispensados de portar máscaras;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;



- Garantir, além do uso de máscaras, a obrigatoriedade da utilização de viseiras de acrílico aos colaboradores, quando tiverem de expor-se a maior proximidade ou a diversos clientes, ou durante o manejo de alimentos, fornecendo-lhes o material de proteção;
- Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta;
- * Seu manuseio e disponibilização aos clientes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que haja higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;
- * Devem ser oferecidos aos clientes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;
- É desejável a lavagem de mãos com água e sabão e a higienização com álcool gel 70% sempre que possível, e obrigatória:
- * Antes de contato com alimentos, ainda que crus, ou bebidas, ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo;
- * Durante e depois o preparo dos alimentos;
- * Após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de clientes ou funcionários, como maquininhas de cartão, dinheiro, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;
- É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;
- Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta;
- * Seu manuseio e disponibilização aos clientes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que haja higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;
- * Devem ser oferecidos aos clientes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;
- Os cardápios deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;
- Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;
- Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação;
- Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada a cada uso;
- * Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, resta vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;
- * Estabelecimentos que operem atividades econômicas mistas, intersetoriais, sujeitar-se-ão, também, no que for específico e cabível, às regras constantes dos protocolos que regulam os setores econômicos que se sobrepõem ao seu funcionamento.