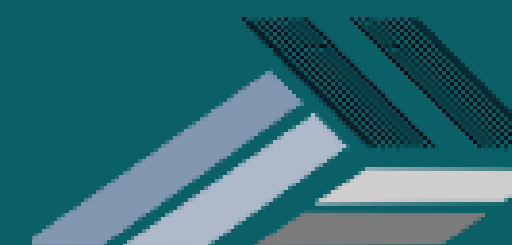


# ATENDIMENTO DOS RESTAURANTES DE LIMEIRA



# CAMPUS I



A partir de **14/02/2022**, tendo em vista o retorno das aulas presenciais no Colégio Técnico de Limeira, o restaurante do campus I de Limeira será reaberto aos usuários, **com possibilidade de consumo no local** e com restrição de acesso (limitado em 64 lugares), devido ao distanciamento mínimo necessário.

**A distribuição de refeições ocorrerá em marmitex.**

## **CARDÁPIO:**

**Marmitex:** arroz, feijão, prato principal (proteína animal), guarnição (acompanhamento) e sobremesa (frutas e doces industrializados) e cardápio vegetariano composto por: arroz integral, feijão, prato principal (proteína vegetal), guarnição e sobremesa (frutas e doces industrializados). Não haverá oferta de pão, suco e café.



## **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**

**Almoço:** segunda-feira à sexta-feira, das 11h00 às 14h00.

**Jantar:** segunda-feira à sexta-feira, das 18h00 às 19h30.

# CAMPUS II



O restaurante do campus II de Limeira **manterá o serviço de fornecimento de refeições nos moldes atuais**, com distribuição das refeições em marmitex, **sem consumo no local**.

A partir de **01/02/2022** será fornecido, além do almoço e jantar, o café da manhã.

## CARDÁPIO:

**Café da manhã:** pão, geléia, margarina, café, leite e fruta.

**Marmitex:** Arroz, feijão, prato principal (proteína animal), guarnição (acompanhamento) e sobremesa (frutas e doces industrializados) e cardápio vegetariano composto por: arroz integral, feijão, prato principal (proteína vegetal), guarnição e sobremesa (frutas e doces industrializados).



## HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

**Café da manhã:** segunda-feira à sexta-feira, das 07h00 às 08h00.

**Almoço:** segunda-feira à sexta-feira, das 11h00 às 14h00.

**Jantar:** segunda-feira à sexta-feira, das 18h00 às 19h30.

# PROTOCOLOS:



Uso obrigatório de máscara de proteção, devendo a mesma ser retirada apenas durante a refeição.



Acesso por meio de fila única, respeitando o distanciamento de 1,5 m entre as pessoas, conforme demarcação no piso.



Higienização das mãos com álcool em gel, logo após o acesso pela catraca.



Permanência no restaurante apenas o tempo necessário para se alimentar.



Utilização apenas de assentos liberados para uso.

# PROTOSCOLOS:

- Após recebimento da marmitex no setor de distribuição:
  - a) Consumo no interior do restaurante: direcionamento, conforme demarcação no piso, para os assentos liberados para o uso.
  - b) Consumo externo ao restaurante: direcionamento para a saída do refeitório, conforme demarcação no piso.
- Evitar conversas durante a permanência no refeitório e aglomerações na saída.
- O descarte das embalagens e resíduos alimentares deverá ser realizado no recipiente destinado para esse fim e localizado próximo a saída do refeitório.
- Saída do refeitório com fluxo linear, evitando cruzamentos.

**Atualizações serão informadas no site da Secretaria de Administração Regional (SAR): [www.sar.unicamp.br](http://www.sar.unicamp.br)**