



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

DECRETO Nº 6.568, DE 2 DE JUNHO DE 2020

Altera os itens 2 e 9 do Anexo II e o Anexo III do Decreto Municipal nº 6.566/2020, que consolida, ratifica e estabelece protocolos de convivência e de distanciamento social conforme especifica, a fim de que seja mantido o processo de prevenção e enfrentamento ao novo Coronavírus, causador da Covid-19, e revoga os Decretos Municipais nºs 6.558 e 6.562/2020.

ALMIRA RIBAS GARMS, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, que consolida, ratifica e estabelece protocolos de convivência e de distanciamento social conforme especifica, a fim de que seja mantido o processo de prevenção e enfrentamento ao novo Coronavírus, causador da Covid-19, e revoga os Decretos Municipais nº 6.558, de 6 de maio de 2020, e nº 6.562, de 15 de maio de 2020;

Considerando a necessidade de adequar os protocolos estabelecidos para o Setor de Alimentação e Estabelecimentos Comerciais (Lojas e afins);

Considerando que compete aos municípios legislar sobre assuntos de interesse local e suplementar a legislação federal e estadual, no que couber, nos termos dos incisos I e II do art. 30 da Constituição Federal;

Considerando a deliberação do Comitê de Gerenciamento de Crise;

DECRETA:

Art. 1º Este decreto altera o Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, que consolida, ratifica e estabelece protocolos de convivência e de distanciamento social conforme especifica, a fim de que seja mantido o processo de prevenção e enfrentamento ao novo Coronavírus, causador da Covid-19, e revoga os Decretos Municipais nº 6.558, de 6 de maio de 2020, e nº 6.562, de 15 de maio de 2020, no que se refere a:



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 2 de 9

I - nova redação dos Itens 2 – Setor de Alimentação e 9 - Estabelecimentos Comerciais (Lojas e afins) do ANEXO II - PROTOCOLOS ESTABELECIDOS A SETORES ESPECÍFICOS DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS EM FUNCIONAMENTO NO MUNICÍPIO do Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, conforme anexo a este decreto;

II - nova redação do ANEXO III – TERMO DE COMPROMISSO E ROTINAS do Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, conforme anexo a este decreto.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 2 de junho de 2020.


ALMIRA RIBAS GARMS
Prefeita

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e **PUBLICADO** por Edital afixado em lugar público de costume.


VIVALDO ANTONIO FRANCISCHETTI
Chefe de Gabinete

Publicação: A Semana Data: 03/06/2020 Edição: 4078

Visto do servidor responsável: 



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 3 de 9

"ANEXO II

**PROCOLOS ESTABELECIDOS A SETORES ESPECÍFICOS DAS ATIVIDADES
ECONÔMICAS EM FUNCIONAMENTO NO MUNICÍPIO**

2 Setor de Alimentação:

2.1 *Conforme a pertinência, aplica-se o Protocolo Geral e os seguintes no Setor de Alimentação:*

2.1.1 *Estabelecimentos que dispõem de estrutura para venda de alimentos preparados e bebidas para consumo no local, como Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Padarias e similares, devem manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas do convívio familiar;*

2.1.2 *Estabelecimentos como Supermercados, Mercarias, Quitandas e similares devem limitar a lotação máxima, calculada com base em 1 (um) cliente a cada 10 m² (dez metros quadrados) da área de atendimento do estabelecimento, observado o distanciamento seguro entre as pessoas, podendo ser reduzida a lotação a critério da autoridade sanitária e fiscal municipal se verificado que ainda ocorrem aglomerações no interior do estabelecimento;*

2.1.3 *Estabelecimentos que dispõem de estrutura para venda de alimentos preparados e bebidas para consumo no local, em balcões ou em pé, como Bares, Lanchonetes, Padarias e similares, devem observar o distanciamento de 2 (dois) metros de distância entre os clientes;*

2.1.4 *Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de clientes, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento de 2 m (dois metros) entre as pessoas;*

2.1.5 *Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service), como Restaurantes e Similares, devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível;*

2.1.6 *Reforçar a higienização de mesas e cadeiras, devendo ser providenciado após cada uso e troca de cliente;*

2.1.7 *Dar preferência ao uso de talheres e copos descartáveis e substituição de bandejas por materiais descartáveis;*



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 4 de 9

2.1.8 Disponibilizar recipientes com álcool em gel 70% em pontos estratégicos do estabelecimento;

2.1.9 Reforçar a higienização dos banheiros dos estabelecimentos e pontos que possuam pias para lavagem de mãos;

2.1.10 Priorizar os serviços de delivery como forma de evitar o contato social no estabelecimento;

2.1.11 Garantir que todos os colaboradores estejam usando máscaras e equipamento de proteção;

2.1.12 Somente clientes que estiverem de máscaras de proteção poderão acessar o estabelecimento;

2.1.13 Em caso de tosse/espirro descartar imediatamente qualquer alimento que tenha sido exposto, deixar o ambiente ventilar e limpar as superfícies que possam ter sido afetadas;

2.1.14 Limpar frequentemente o salão de alimentação, pelo menos 4 (quatro) vezes ao dia;

2.1.15 Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;

2.1.16 Considerar delimitação de espaços para uso de forma a garantir a recomendação de distância entre as pessoas;

2.1.17 Os serviços de transporte e posterior entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento, os chamados delivery, deverão adotar as seguintes recomendações:

2.1.17.1 Os entregadores devem manter distância de 2 m (dois metros) de demais entregadores e demais colaboradores dos restaurantes, enquanto aguardam os pedidos serem elaborados;

2.1.17.2 O entregador deve higienizar as mãos com álcool em gel 70% antes e depois de cada entrega e fazer uso obrigatório de máscara de acordo com as recomendações já existentes;

2.1.17.3 Na hora da entrega, manter o maior distanciamento possível;

2.1.17.4 Em condomínios e edifícios, a orientação é para que as entregas sejam realizadas na portaria, evitando-se acesso e circulação dos entregadores nas áreas comuns;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 5 de 9

2.1.17.5 *As empresas de delivery devem dar aos colaboradores e entregadores acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool em gel 70% e máscaras;*

2.1.17.6 *O veículo utilizado pelo entregador, bem como, a máquina de pagamento dos pedidos devem ser constantemente higienizados pelo mesmo ou pelo proprietário com produto próprio de limpeza;*

2.1.17.7 *Colaboradores e entregadores com sintomas respiratórios devem ser afastados e orientados a seguir isolamento domiciliar por 14 (quatorze) dias;*

2.1.17.8 *O pagamento de conta pelo cliente deve ser realizado, preferencialmente, por aplicativo ou site, e não sendo isso possível, preferencialmente por aproximação ou via cartão de crédito ou débito, em que o próprio cliente deve manusear o cartão ou celular;*

2.1.17.9 *Assim que receber o produto, o consumidor deve primeiro higienizar as mãos, logo em seguida descartar saco ou sacola que envolva o produto, higienizar as mãos novamente e só então consumir o alimento.*

9 Estabelecimentos Comerciais (Lojas e afins):

9.1 *Conforme a pertinência, aplica-se o Protocolo Geral e os seguintes nos Estabelecimentos Comerciais:*

9.1.1 *Limitar a lotação máxima do estabelecimento, calculada com base em 1 (um) cliente a cada 10 m² (dez metros quadrados) da área de atendimento do estabelecimento, observado o distanciamento seguro entre as pessoas, podendo ser reduzida a lotação a critério da autoridade sanitária e fiscal municipal se verificado que ainda ocorrem aglomerações no interior do estabelecimento;*

9.1.2 *Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de clientes, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento de 2 m (dois metros) entre as pessoas;*

9.1.3 *Demarcação (sinalização) no piso, com fita de autoadesão ou produto similar, de distância de no mínimo 50 cm (cinquenta centímetros) dos balcões de atendimento, observada distância segura entre uma pessoa e outra;*



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 6 de 9

9.1.4 Disponibilização de álcool em gel 70% e/ou produtos similares de desinfecção, para utilização pelos clientes;

9.1.5 Uso permanente e obrigatório de máscaras pelos colaboradores e clientes do estabelecimento comercial;

9.1.6 Estabelecimento de plano especial de atendimento para os usuários componentes do grupo de risco da Covid-19, a exemplo de idosos, gestantes, cardiopatas, imunodeprimidos e portadores de demais doenças que sejam consideradas do grupo de risco;

9.1.7 Recomendação de que os turnos de trabalho dos colaboradores sejam ajustados visando seguir horários diferenciados de entrada e saída;

9.1.8 As máquinas eletrônicas de pagamento deverão ser higienizadas após cada uso, de forma a se evitar a transmissão indireta, bem como os demais equipamentos utilizados no atendimento dos clientes;

9.1.9 Recomendação de diminuição do uso do ar-condicionado para climatização dos ambientes fechados, especialmente em locais com circulação de quantidade significativa de pessoas, devendo se manter, no mínimo, uma porta ou uma janela aberta, visando a circulação do ar no local;

9.1.10 Nos estabelecimentos comerciais de prestação de serviços em geral que realizem atendimento ao público deverá realizá-lo de forma individual, mediante agendamento prévio, sendo vedada a permanência de clientes no interior do estabelecimento a espera de atendimento;

9.1.11 Vedação ao uso de provadores de roupas;

9.1.12 Em caso de formação de filas externas nos estabelecimentos, garantir a distância mínima de 2 m (dois metros) entre as pessoas;

9.1.13 Dar total publicidade das regras e recomendações de biossegurança, com enfoque principal a necessidade de manter distanciamento entre as pessoas, por meio de cartazes ou painéis explicativos que devem estar bem visíveis e distribuídos nas áreas de operação das respectivas atividades;

9.1.14 Utilização de canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida;

9.1.15 Se possível, isolar áreas dos estabelecimentos para facilitar o controle da operação e reduzir custos;

9.1.16 Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 7 de 9

9.1.17 Vetar o uso de sacolas reutilizáveis;

9.1.18 Implantação, quando possível, de corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;

9.1.19 Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como café, poltronas para espera, áreas infantis etc.;

9.1.20 Os protocolos previstos nestes itens aplicam-se também, naquilo que couber, às instituições bancárias, lotéricas, financeiras e congêneres instaladas no Município.

....." (NR)



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 8 de 9

**“ANEXO III
TERMO DE COMPROMISSO E ROTINAS**

O presente Termo de Compromisso e Rotinas deverá ser impresso em 2 (duas) vias, preenchido e assinado, sendo uma via afixada ao lado do alvará de funcionamento e outra via ficará à disposição para a equipe de fiscalização recolher.

Dados do Estabelecimento

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Atividade econômica: _____

Responsável legal: _____

AVCB/CLCB nº: _____

Área total de atendimento do estabelecimento: _____ m²

Lotação máxima do estabelecimento calculada conforme este decreto: _____

Compromisso do Proprietário/Responsável

O Proprietário/Responsável do estabelecimento declara/se compromete:

- que as informações contidas no presente Termo de Compromisso são verdadeiras e que será fiscalizado e penalizado em caso de dados incorretos;*
- que seguirá os protocolos estabelecidos nos decretos municipais e normas afins para o seu ramo de atividade;*
- a fornecer e exigir o uso de máscaras e demais EPIs necessários pelos seus colaboradores, como estabelecido nos decretos municipais e normas afins;*
- a controlar o acesso e permanência de consumidores, respeitando todos os critérios estabelecidos nos decretos municipais e normas afins, observando o limite máximo de lotação do estabelecimento de acordo com estabelecido nos decretos municipais e normas afins para o seu ramo de atividade;*
- a fornecer aos usuários do estabelecimento todos os itens de higiene solicitados nos decretos municipais e normas afins e impedir que pessoas entrem no estabelecimento sem máscaras;*



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.568, de 2 de junho de 2020..... Fls. 9 de 9

- a autorizar, recepcionar, aceitar e obedecer todas as orientações e determinações da equipe de fiscalização municipal.

Das Rotinas

1 - Comunicação e Orientação dos Colaboradores (Descrever como será realizada a orientação aos trabalhadores e como manterá o registro de execução das atividades.)

2 - Distanciamento Social no Trabalho (Descrever como será organizado o ambiente para que se mantenha o distanciamento social)

3 - Limpeza e Desinfecção (Descrever como será a rotina de limpeza e desinfecção do estabelecimento, contemplando minimamente o produto utilizado e a frequência, e como manterá o registro de execução das atividades)

4 - Refeitórios das Empresas (No caso da empresa dispor de refeitório ou local para refeições, descrever quais ações serão adotadas nesse local)

5 - Monitoramento da Saúde da Equipe de Trabalho (Descrever como será realizado o monitoramento da equipe de trabalho)

Paraguaçu Paulista-SP, ____ de ____ de ____.

Assinatura: _____

Nome do Responsável Legal: _____

CPF: _____

RG: _____ ” (NR)

QUARTA-FEIRA, 03 DE JUNHO DE 2020

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA
DECRETO Nº 6.566, DE 2 DE JUNHO DE 2020

Altera os itens 2 e 9 do Anexo II e o Anexo III do Decreto Municipal nº 6.566/2020, que consolida, ratifica e estabelece protocolos de convivência e de distanciamento social conforme específica, a fim de que seja mantido o processo de prevenção e enfrentamento ao novo Coronavírus, causador da Covid-19, e revoga os Decretos Municipais nºs 6.558 e 6.562/2020.

ALMIRA RIBAS GARMS, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, que consolida, ratifica e estabelece protocolos de convivência e de distanciamento social conforme específica, a fim de que seja mantido o processo de prevenção e enfrentamento ao novo Coronavírus, causador da Covid-19, e revoga os Decretos Municipais nº 6.558, de 6 de maio de 2020, e nº 6.562, de 15 de maio de 2020;

Considerando a necessidade de adequar os protocolos estabelecidos para o Setor de Alimentação e Estabelecimentos Comerciais (Lojas e afins); Considerando que compete aos municípios legislar sobre assuntos de interesse local e complementar a legislação federal e estadual, no que couber, nos termos dos incisos I e II do art. 30 da Constituição Federal;

Considerando a deliberação do Comitê de Gerenciamento de Crise;

DECRETA:

Art. 1º Este decreto altera o Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, que consolida, ratifica e estabelece protocolos de convivência e de distanciamento social conforme específica, a fim de que seja mantido o processo de prevenção e enfrentamento ao novo Coronavírus, causador da Covid-19, e revoga os Decretos Municipais nº 6.558, de 6 de maio de 2020, e nº 6.562, de 15 de maio de 2020, no que se refere a:

I - nova redação dos Itens 2 - Setor de Alimentação e 9 - Estabelecimentos Comerciais (Lojas e afins) do ANEXO II - PROTOCOLOS ESTABELECIDOS A SETORES ESPECÍFICOS DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS EM FUNCIONAMENTO NO MUNICÍPIO do Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, conforme anexo a este decreto;

II - nova redação do ANEXO III - TERMO DE COMPROMISSO E ROTINAS do Decreto Municipal nº 6.566, de 29 de maio de 2020, conforme anexo a este decreto.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 2 de junho de 2020.

ALMIRA RIBAS GARMS

Prefeita

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e PUBLICADO por Edital afixado em lugar público de costume.

VIVALDO ANTONIO FRANCISCHETTI

Chefe de Gabinete

*ANEXO II

PROTOCOLOS ESTABELECIDOS A SETORES ESPECÍFICOS DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS EM FUNCIONAMENTO NO MUNICÍPIO

2 Setor de Alimentação:

2.1 Conforme a pertinência, aplica-se o Protocolo Geral e os seguintes no Setor de Alimentação:

2.1.1 Estabelecimentos que dispõem de estrutura para venda de alimentos preparados e bebidas para consumo no local, como Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Padarias e similares, devem manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas do convívio familiar;

2.1.2 Estabelecimentos como Supermercados, Mercadorias, Quitandas e similares devem limitar a lotação máxima, calculada com base em 1 (um) cliente a cada 10 m² (dez metros quadrados) da área de atendimento do estabelecimento, observado o distanciamento seguro entre as pessoas, podendo ser reduzida a lotação a critério da autoridade sanitária e fiscal municipal se verificado que ainda ocorrem aglomerações no interior do estabelecimento;

2.1.3 Estabelecimentos que dispõem de estrutura para venda de alimentos preparados e bebidas para consumo no local, em balcões ou em pé, como Bares, Lanchonetes, Padarias e similares, devem observar o distanciamento de 2 (dois) metros de distância entre os clientes;

2.1.4 Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de clientes, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento de 2 m (dois metros) entre as pessoas;

2.1.5 Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service), como Restaurantes e Similares, devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível;

2.1.6 Reforçar a higienização de mesas e cadeiras, devendo ser providenciado após cada uso e troca de cliente;

2.1.7 Dar preferência ao uso de talheres e copos descartáveis e substituição de bandejas por materiais descartáveis;

2.1.8 Disponibilizar recipientes com álcool em gel 70% em pontos estratégicos do estabelecimento;

2.1.9 Reforçar a higienização dos banheiros dos estabelecimentos e pontos que possuam pias para lavagem de mãos;

2.1.10 Priorizar os serviços de delivery como forma de evitar o contato social no estabelecimento;

2.1.11 Garantir que todos os colaboradores estejam usando máscaras e equipamento de proteção;

2.1.12 Somente clientes que estiverem de máscaras de proteção poderão acessar o estabelecimento;

2.1.13 Em caso de tosse/espirro descartar imediatamente qualquer alimento que tenha sido exposto, deixar o ambiente ventilar e limpar as superfícies que possam ter sido afetadas;

2.1.14 Limpar frequentemente o salão de alimentação, pelo menos 4 (quatro) vezes ao dia;

2.1.15 Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;

2.1.16 Considerar delimitação de espaços para uso de forma a garantir a recomendação de distância entre as pessoas;

2.1.17 Os serviços de transporte e posterior entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento, os chamados delivery, deverão adotar as seguintes recomendações:

2.1.17.1 Os entregadores devem manter distância de 2 m (dois metros) de demais entregadores e demais colaboradores dos restaurantes, enquanto aguardam os pedidos serem elaborados;

2.1.17.2 O entregador deve higienizar as mãos com álcool em gel 70% antes e depois de cada entrega e fazer uso obrigatório de máscara de acordo com as recomendações já existentes;

2.1.17.3 Na hora da entrega, manter o maior distanciamento possível;

2.1.17.4 Em condomínios e edifícios, a orientação é para que as entregas sejam realizadas na portaria, evitando-se acesso e circulação dos entregadores nas áreas comuns;

2.1.17.5 As empresas de delivery devem dar aos colaboradores e entregadores acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool em gel 70% e máscaras;

2.1.17.6 O veículo utilizado pelo entregador, bem como, a máquina de pagamento dos pedidos devem ser constantemente higienizados pelo mesmo ou pelo proprietário com produto próprio de limpeza;

2.1.17.7 Colaboradores e entregadores com sintomas respiratórios devem ser afastados e orientados a seguir isolamento domiciliar por 14 (quatorze) dias;

2.1.17.8 O pagamento de conta pelo cliente deve ser realizado, preferencialmente, por aplicativo ou site, e não sendo isso possível, preferencialmente por aproximação ou via cartão de crédito ou débito, em que o próprio cliente deve manusear o cartão ou celular;

2.1.17.9 Assim que receber o produto, o consumidor deve primeiro higienizar as mãos, logo em seguida descartar saco ou sacola que envolva o produto, higienizar as mãos novamente e só então consumir o alimento.

9 Estabelecimentos Comerciais (Lojas e afins):

9.1 Conforme a pertinência, aplica-se o Protocolo Geral e os seguintes nos Estabelecimentos Comerciais:

9.1.1 Limitar a lotação máxima do estabelecimento, calculada com base em 1 (um) cliente a cada 10 m² (dez metros quadrados) da área de atendimento do estabelecimento, observado o distanciamento seguro entre as pessoas, podendo ser reduzida a lotação a critério da autoridade sanitária e fiscal municipal se verificado que ainda ocorrem aglomerações no interior do estabelecimento;

9.1.2 Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de clientes, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento de 2 m (dois metros) entre as pessoas;

9.1.3 Demarcação (sinalização) no piso, com fita de autoadesão ou produto similar, de distância de no mínimo 50 cm (cinquenta centímetros) dos balcões de atendimento, observada distância segura entre uma pessoa e outra;

9.1.4 Disponibilização de álcool em gel 70% e/ou produtos similares de desinfecção, para utilização pelos clientes;

9.1.5 Uso permanente e obrigatório de máscaras pelos colaboradores e clientes do estabelecimento comercial;

9.1.6 Estabelecimento de plano especial de atendimento para os usuários componentes do grupo de risco da Covid-19, a exemplo de idosos, gestantes, cardiopatas, imunodeprimidos e portadores de demais doenças que sejam consideradas do grupo de risco;

9.1.7 Recomendação de que os turnos de trabalho dos colaboradores sejam ajustados visando seguir horários diferenciados de entrada e saída;

9.1.8 As máquinas eletrônicas de pagamento deverão ser higienizadas após cada uso, de forma a se evitar a transmissão indireta, bem como os demais equipamentos utilizados no atendimento dos clientes;

9.1.9 Recomendação de diminuição do uso do ar-condicionado para climatização dos ambientes fechados, especialmente em locais com circulação de quantidade significativa de pessoas, devendo se manter, no mínimo, uma porta ou uma janela aberta, visando a circulação do ar no local;

9.1.10 Nos estabelecimentos comerciais de prestação de serviços em geral que realizem atendimento ao público deverá realizá-lo de forma individual, mediante agendamento prévio, sendo vedada a permanência de clientes no interior do estabelecimento a espera de atendimento;

9.1.11 Vedação ao uso de provadores de roupas;

9.1.12 Em caso de formação de filas externas nos estabelecimentos, garantir a distância mínima de 2 m (dois metros) entre as pessoas;

9.1.13 Dar total publicidade das regras e recomendações de biossegurança, com enfoque principal a necessidade de manter distanciamento entre as pessoas, por meio de cartazes ou painéis explicativos que devem estar bem visíveis e distribuídos nas áreas de operação das respectivas atividades;

9.1.14 Utilização de canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida;

9.1.15 Se possível, isolar áreas dos estabelecimentos para facilitar o controle da operação e reduzir custos;

9.1.16 Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;

9.1.17 Vetar o uso de sacolas reutilizáveis;

9.1.18 Implantação, quando possível, de corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;

9.1.19 Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como café, poltronas para espera, áreas infantis etc.;

9.1.20 Os protocolos previstos nestes itens aplicam-se também, naquilo que couber, às instituições bancárias, lotéricas, financeiras e congêneres instaladas no Município.

....." (NR)

"ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO E ROTINAS

O presente Termo de Compromisso e Rotinas deverá ser impresso em 2 (duas) vias, preenchido e assinado, sendo uma via afixada ao lado do alvará de funcionamento e outra via ficará à disposição para a equipe de fiscalização recolher.

Dados do Estabelecimento

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Atividade econômica: _____

Responsável legal: _____

AVCB/CLCB nº: _____

Área total de atendimento do estabelecimento: _____ m²

Lotação máxima do estabelecimento calculada conforme este decreto: _____

Compromisso do Proprietário/Responsável

O Proprietário/Responsável do estabelecimento declara/se compromete:

- que as informações contidas no presente Termo de Compromisso são verdadeiras e que será fiscalizado e penalizado em caso de dados incorretos;

- que seguirá os protocolos estabelecidos nos decretos municipais e normas afins para o seu ramo de atividade;

- a fornecer e exigir o uso de máscaras e demais EPIs necessários pelos seus colaboradores, como estabelecido nos decretos municipais e normas afins;

- a controlar o acesso e permanência de consumidores, respeitando todos os critérios estabelecidos nos decretos municipais e normas afins, observando o limite máximo de lotação do estabelecimento de acordo com estabelecido nos decretos municipais e normas afins para o seu ramo de atividade;

- a fornecer aos usuários do estabelecimento todos os itens de higiene solicitados nos decretos municipais e normas afins e impedir que pessoas entrem no estabelecimento sem máscaras;

- a autorizar, recepcionar, aceitar e obedecer todas as orientações e determinações da equipe de fiscalização municipal.

Das Rotinas

1 - Comunicação e Orientação dos Colaboradores (Descrever como será realizada a orientação aos trabalhadores e como manterá o registro de execução das atividades.)

2 - Distanciamento Social no Trabalho (Descrever como será organizado o ambiente para que se mantenha o distanciamento social)

3 - Limpeza e Desinfecção (Descrever como será a rotina de limpeza e desinfecção do estabelecimento, contemplando minimamente o produto utilizado e a frequência, e como manterá o registro de execução das atividades)

4 - Refeitórios das Empresas (No caso da empresa dispor de refeitório ou local para refeições, descrever quais ações serão adotadas nesse local)

5 - Monitoramento da Saúde da Equipe de Trabalho (Descrever como será realizado o monitoramento da equipe de trabalho)

Paraguaçu Paulista-SP, ____ de ____ de ____.

Assinatura: _____

Nome do Responsável Legal: _____

CPF: _____

RG: _____ (NR)