

**CARTILHA DE
ORIENTAÇÃO PARA O
FUNCIONAMENTO DOS
ESTABELECIMENTOS
COMERCIAIS, SERVIÇOS
E DE INDÚSTRIAS DE
VENÂNCIO AIRES**

CACIVA  **20**
anos

Esta cartilha foi elaborada pela Câmara de Comércio, Indústria e Serviços de Venâncio Aires em parceria com a Prefeitura Municipal e tem como objetivo orientar as empresas de nosso município quanto ao funcionamento das mesmas no período que rege o **DECRETO Nº 7.009, de 16 de Abril 2020**, que declara estado de calamidade pública e dispõe sobre medidas para o enfrentamento da emergência de saúde pública, de importância internacional decorrente do surto epidêmico de coronavírus (COVID-19), no Município de Venâncio Aires.

O que muda no atendimento do comércio?

Os estabelecimentos comerciais poderão funcionar de segunda a sábado, com exceção dos mercados e similares, postos de gasolina, farmácias e restaurantes que poderão abrir também aos domingos.



E como deve ser realizado o atendimento?

Trabalhar preferencialmente de portas abertas, **com atendimento máximo de três clientes por vez**, estabelecimentos maiores que 250 metros quadrados podem requisitar reavaliação, que será expedida a título precário autorização de lotação diferenciada por autoridade fiscal que deverá ficar afixada em local visível, com exceção das farmácias, mercados e similares.

PROCEDIMENTO DE SOLICITAÇÃO:

O Lojista deve ir até a prefeitura, com uma cópia do Alvará dos Bombeiros e protocolar um pedido de ampliação de número de atendimentos.

Depois disso a fiscalização irá até o local para a conferência e posterior emissão da autorização.

Pode entrar na loja?

Sim, **no máximo até três clientes por vez**. Recomenda-se observar a quantidade de um profissional por cliente (até o máximo de três clientes no estabelecimento). Sempre que possível, os estabelecimentos deverão adotar, de forma preferencial, o sistema de entrega em domicílio de seus produtos, e, em quaisquer dias e horários, evitar a aglomeração de pessoas nos seus espaços de circulação e dependências.

Compreende-se por take-away exclusivamente a atividade de retirada de produtos, adquiridos previamente, por meio eletrônico ou telefone, vedado o ingresso de qualquer cliente no estabelecimento comercial, bem como a formação de filas ou qualquer tipo de aglomeração de pessoas. (NR)





Precisa usar máscaras?

O uso de máscara de proteção individual da boca e nariz é obrigatória para os trabalhadores do setor público e também para o setor privado com atendimento ao público. Já para os demais cidadãos em circulação no Município, a obrigatoriedade terá início em 27 de abril de 2020.

O cliente pode provar os produtos?

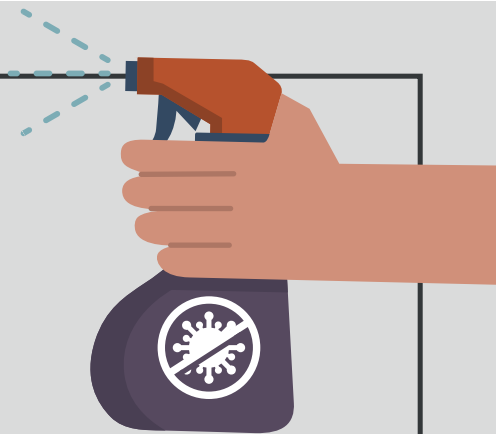
Fica proibida a prova de vestimenta em geral, acessórios, bijuterias, calçados, entre outros. **Orienta-se manter fechados e impossibilitados de uso os provadores, onde houver.** Fica vedado aos estabelecimentos de cosméticos de disponibilizarem mostruários dispostos aos clientes para provas de produtos (batom, perfume, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros...).

E as vitrines, podem ser mantidas?

Os produtos expostos em vitrines também devem ser higienizados de forma frequente e recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível.



Quais devem ser os procedimentos de higienização?



Higienizar as superfícies de toque (corrimão de escadas de acessos, maçanetas, portas, inclusive de elevadores, trinco das portas de acesso de pessoas, carrinhos etc.), bem como pisos, paredes e banheiro. Os equipamentos eletrônicos como máquinas de para pagamento com cartão, teclados de caixa, caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico também devem ser regularmente higienizados.

A higienização deve ser realizada periodicamente, durante o período de funcionamento e sempre no início das atividades preferencialmente com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar.

E o que deve ser feito para garantir a higiene?

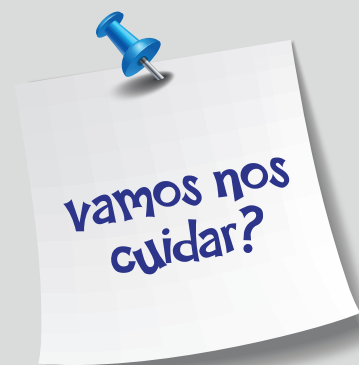
Manter a disposição e em locais estratégicos, como na entrada dos estabelecimentos, nos corredores, nas portas de elevadores, balcão e mesas de atendimento, álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para utilização de clientes e funcionários do local, que deverão realizar a higienização das mãos ao acessarem e saírem do estabelecimento.



E o que mais deve ser feito para garantir a higiene?

Orienta-se ainda colocar cartazes informativos, visíveis ao público, contendo informações e orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de máscara, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes.

Também deve-se exigir que os clientes antes de manusear roupas os produtos de mostruários, ou produtos de mostruário, higienizem as mãos, além de orientar que todos os produtos adquiridos pelos clientes sejam limpos previamente à entrega do consumidor.



E os meus funcionários?

Orienta-se reduzir o número de funcionários em atendimento adotando revezamento dos mesmos.

Também é importante que seja realizado o controle de temperatura dos funcionários e exigir o cumprimento da determinação de que os trabalhadores devem intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois do atendimento de cada cliente e após o uso de banheiro, após entrar em contato com superfície de uso comum com balcões, corrimão, teclados de caixa. **Recomenda-se instruir aos trabalhadores que não retornem às suas casas com uniforme utilizado durante o seu expediente.** É obrigação dos estabelecimentos manter todas as áreas ventiladas, inclusive os locais de alimentação (os locais destinados a refeições deverão ser utilizados com $1/3$ (um terço) da sua capacidade por uso) e locais de descanso dos trabalhadores.



Como devo agir com o grupo de risco?

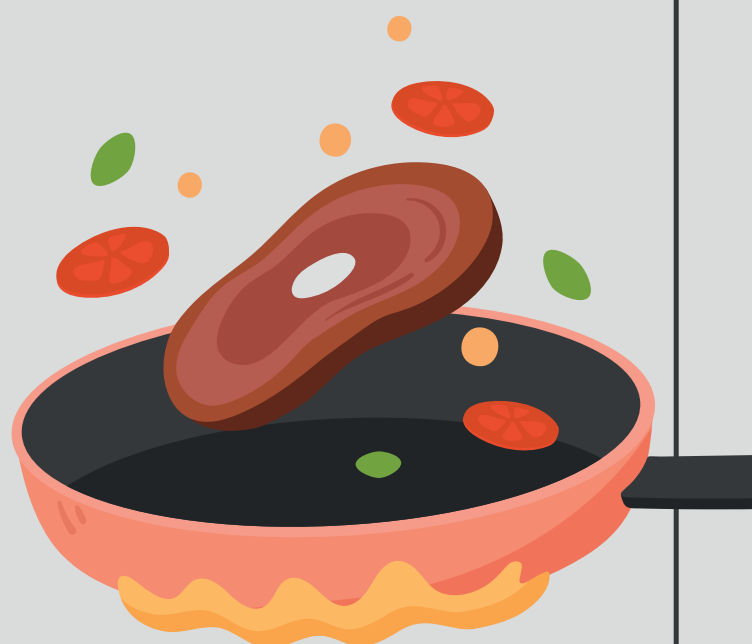
Além de todas as medidas de segurança e higiene, recomenda-se reservar um horário para atendimento de idosos e grupo de risco. Durante o atendimento é importante garantir um atendimento ágil de maneira que essas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no interior do estabelecimento.

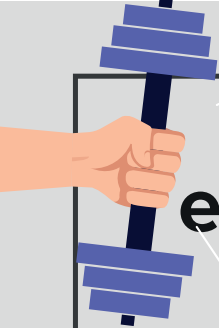
E os prestadores de serviços, podem atender?

No caso de prestação de serviços além do limite de atendimento de três clientes por vez, deverá ser observada a quantidade de profissional por cliente, um por cada. Esse atendimento deve tomar os mesmos cuidados dos estabelecimentos comerciais, reservando o horário para atendimento de idosos e grupo de risco, sendo este das 8h às 9h.

Quais são as orientações para restaurantes, padarias e lanchonetes?

O consumo de alimentos no interior de restaurantes e padarias, deverá respeitar o limite de 50% da ocupação, respeitando a distância de 2 metros entre mesas, a utilização de Buffet somente com protetor salivar. As lancherias poderão atender para consumo no local no horário do meio dia, e até as 21 horas, demais horários somente poderão atender mediante entrega para consumo domiciliar, ficando proibido ainda a utilização de mesas em áreas públicas como calçadas.





E os salões de beleza, clínicas estéticas e academias, como devem atender?

O funcionamento dos salões de beleza, clínicas estéticas e barbearias está autorizado desde que realizado com equipes reduzidas, e com restrição de número de clientes, observado o critério de 01 (um) cliente por profissional, limitado ao máximo de 3 (três) clientes simultâneos, como forma de evitar a aglomeração de pessoas, observada a distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes. As academias podem funcionar desde que respeitado o limite máximo de 3 (três) clientes simultâneos, como forma de evitar a aglomeração de pessoas, observada a distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes, bem como a adoção de protocolos de higienização e proibição de circuitos e compartilhamento concomitante de aparelhos.

Devo me preocupar com a parte externa da minha empresa?

Os estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços ficam responsáveis pela organização e controle das filas de seus clientes, devendo obrigatoriamente ser observada a distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas. Recomenda-se aos estabelecimentos com grande fluxo de pessoas, como agências bancárias, lotéricas e correspondentes bancários, que utilizem sistemas de fornecimento de senhas, ou outros meios de agendamento, a fim de evitar aglomerações. Orienta-se ainda que os estabelecimentos cujo funcionamento está autorizado, que permitam a entrada de apenas 01 (uma) pessoa por grupo familiar no local, a fim de evitar aglomerações.

O que pode permanecer aberto AOS DOMINGOS?

Mercados e similares, farmácias, restaurantes e posto de combustíveis (sem conveniência). Fica liberado a abertura de lancherias aos domingos das 19h às 21h.

O que deve permanecer fechado e sem atendimento?

- Bares com consumo no local;
 - Casas de festas;
 - Casas noturnas;
- Estabelecimentos ligados a eventos/diversão pública.



E o que está proibido?

Aglomerção em geral, eventos de qualquer natureza, competições esportivas, além de colocação de mesas em espaços públicos.



**MANTEM “TOQUE DE
RECOLHER” ÀS 21h!**

**INTERDIÇÃO CAUTELAR
IMEDIATA DE 15 DIAS PARA
ESTABELECIMENTOS QUE
DESCUMPRIREM AS NORMAS
DE FUNCIONAMENTO.**