PROCEDIMENTOS GERAIS PARA REABERTURA DO COMÉRCIO DE AFOGADOS DA INGAZEIRA A PARTIR DE 15 DE JUNHO DE 2020



EXIGÊNCIAS PARA REABERTURA DO COMÉRCIO A PARTIR DE 15 DE JUNHO

- 1. Todos os colaboradores e clientes terão de usar corretamente a máscara;
- 2. É obrigatório fornecer álcool 70% ou água e sabão para todo cliente que for entrar na loja;
- É obrigatório que todo estabelecimento preencha um PLANO DE CONTINGÊNCIA e fixe em local visível;
- 4. É obrigatório ter um SISTEMA DE CONTROLE DE ENTRADA de clientes para não ultrapassar o limite do teto de ocupação, proibir a entrada de clientes sem máscaras e sem fazer a higienizar as mãos;
- Lei Municipal fixou multas e interdição como punições por descumprimento destas exigências.



O QUE É O PLANO DE CONTINGÊNCIA?

O PLANO DE CONTINGÊNCIA é um documento preenchido por cada lojista e fixado em local visível para a fiscalização e o público, onde deverá constar o seguinte:

- A.O valor do **TETO DE OCUPAÇÃO**, que é o limite de pessoas que o estabelecimento poderá ter de acordo com o tamanho de sua área de circulação;
- B.Informar qual o **CANAL DE COMUNICAÇÃO** (telefone, ou instagram, ou whats'app...), para que os clientes agendem horário para atendimento ou comprem via delivery.



O que é o SISTEMA DE CONTROLE DE ENTRADA que todo estabelecimento deverá ter?

- Todo estabelecimento com mais de 85 m² de área de circulação (conforme Tabela em anexo) terá de ter um "PORTEIRO" para controlar o limite de pessoas no ambiente e exigir a utilização adequada da máscara, como já vinha ocorrendo com os supermercados.
- Os estabelecimentos com menos 85 m² de área de ocupação poderão escolher entre duas opções: OU colocar o "PORTEIRO" para controlar a entrada OU criar uma barreira que impeça completamente a entrada na loja, como uma porta de vidro com chave, ou grade com chave, ou outro dispositivo que bloqueie absolutamente a entrada de um cliente sem que alguém libere o acesso.



ATENÇÃO! Somente poderão funcionar os estabelecimentos com até 200 m² de área de circulação e todos terão de respeitar o limite de pessoas no ambiente (Teto de Ocupação)

- A ÁREA DE CIRCULAÇÃO é o espaço onde é possível os clientes circularem dentro da loja e o cálculo dessa área é de responsabilidade de cada estabelecimento, seguindo as recomendações das autoridades municipais;
- As empresas que providenciarem o cálculo da sua área de ocupação poderão funcionar com o limite de pessoas previsto na Tabela em Anexo.
- As empresas que NÃO providenciarem o cálculo da sua área de ocupação poderão funcionar, desde que com o limite máximo de 06 pessoas, conforme previsto na Tabela em Anexo.

Observação: em caso de qualquer dificuldade para providenciar o cálculo da Área de Circulação, pode-se entrar em contato com a CDL AFOGADOS por meio do dos canais: instagram @cdlafogados e whatsfone: 87 99803 2403



TABELA REFERENTE AOS LIMITES DE PESSOAS POR ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A ÁREA DE CIRCULAÇÃO CALCULADA

ÁREA DE CIRCULAÇÃO	LIMITE DE PESSOAS	CONTROLE DE ACESSO POR PESSOA DESIGNADA OU BARREIRA FÍSICA	CONTROLE DE ACESSO POR PESSOA DESIGNADA
Estabelecimentos que não realizarem o cálculo da área de circulação*	Até 06 pessoas		X
Até 50 m²	Até 06 pessoas	X	
De 50,01 m ² até 57,06 m ²	Até 08 pessoas	X	
De 57,07 m ² até 64,66 m ²	Até 09 pessoas	X	
De 64,67 m ² até 71,72 m ²	Até 10 pessoas	X	
De 71,73 m ² até 78,78 m ²	Até 11 pessoas	X	
De 78,79 m ² até 85,84 m ²	Até 12 pessoas	X	
De 85,85 m ² até 92,90 m ²	Até 13 pessoas		X
De 92,91 m ² até 99,96 m ²	Até 14 pessoas		X



De 99,97 m² até 107,02 m²	Até 15 pessoas	X
De 107,03 m ² até 114,08 m ²	Até 16 pessoas	X
De 114,09 m ² até 121,14 m ²	Até 17 pessoas	X
De 121,15 m ² até 128,20 m ²	Até 18 pessoas	X
De 128,21 m ² até 135,26 m ²	Até 20 pessoas	X
De 135,27 m ² até 142,33 m ²	Até 21 pessoas	X
De 142,34 m ² até 149,39 m ²	Até 22 pessoas	Х
De 149,40 m ² até 156,45 m ²	Até 23 pessoas	X
De 156,46 m ² até 163,51 m ²	Até 24 pessoas	X
De 163,52 m ² até 170,57 m ²	Até 25 pessoas	X
De 170,58 m ² até 177,63 m ²	Até 26 pessoas	X
De 177,64 m ² até 184,69 m ²	Até 27 pessoas	Х
De 184,70 m ² até 191,75 m ²	Até 28 pessoas	Х
De 191,76 m ² até 198,81 m ²	Até 29 pessoas	Х



De 198,82 m ² até	Até 30	Χ
205,87 m ²	pessoas	



MODELO DE PLANO DE CONTINGÊNCIA

PLANO DE CONTINGÊNCIA

Em atendimento às exigências das autoridades municipais em relação à pandemia do novo coronavírus, este **PLANO DE CONTINGÊNCIA** apresenta **Canal de Comunicação** (Instagram, Whats'app ou telefone) para clientes agendarem horário de atendimento ou comprarem via delivery e **Teto de Ocupação** fixando o limite de pessoas que podem estar presentes nesse espaço.

ESTABELECIMENTO:		
~		
CANAL DE COMUNICAÇÃO:		
TETO DE OCUDAÇÃO.	DECCOAC	
TETO DE OCUPAÇÃO:	PESSOAS	



PROTOCOLO VAREJO

PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTODURANTE A PANDEMIA DO COVID-19



PROTOCOLO VAREJO

Este documento visa estabelecer uma série de recomendações para a aplicação de medidas preventivas devido ao COVID-19 ao segmento do varejo. Contém orientações específicas para o setor, que deve ainda respeitar o Protocolo Geral do estado de Pernambuco para todas as atividades em funcionamento.

Este protocolo não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis assim como orientações de conselhos profissionais.

PROTOCOLO VAREJO



DISTANCIAMENTO SOCIAL

- 1. Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos públicos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
- 2. O uso de elevadores deverá ser desestimulado, devendo ser recomendado a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento e quando necessário, com apenas uma pessoa ou família por vez;
- **3.** Em caso de haver bancos ou cadeiras à disposição dos clientes demarcar a distância correta entre as pessoas;
- **4. Em caso de venda de produto alimentício**, não poderá haver qualquer tipo de consumo no local;
- **5. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados** ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- **6. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores.** Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
- **7. Evitar aglomerações nos intervalos,** estabelecendo capacidade máxima em áreas comuns e distribuindo os intervalos entre diferentes setores:
- 8. Trabalho que requer proximidade entre colaboradores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
- **9. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias** e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- 10. As mercadorias para coleta e entrega por serviço de motoboy devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço.





HIGIENE

- **1.** Apenas vender mercadorias sem a possibilidade de provar ou consumir alimentos e refeições ou testar acessórios, bijuterias ou produtos de beleza e cosméticos no local;
- 2. Funcionários, colaboradores e clientes deverão sempre fazer uso de máscara dentro do estabelecimento:
- 3. Os provadores para itens de vestuário devem ser limpos e higienizados imediatamente após a utilização por cada cliente;
- 4. As mercadorias devolvidas ou trocadas deverão ser corretamente higienizadas e quando não possível, permanecer guardadas e lacradas em embalagens individuais, com a data e horário de lacre sinalizada, podendo ser exposta ou vendida novamente apenas após o período de 4 dias corridos;
- **5. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies** mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.), de hora em hora;
- **6. Higienizar carrinhos e cestas** após o uso por cada cliente;
- 7. Produtos alimentícios em displays abertos de autoatendimento devem ser colocados em embalagens de plástico / celofane ou papel. Para os casos de produtos expostos soltos, como de panificação, eles devem ser colocados em vitrines de acrílico e em sacos, utilizando pinças para funcionários fazerem a retirada para o cliente;





COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

- **1.** Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
- 2. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
- **3. Deve ser realizada diariamente no início do expediente,** o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores;
- **4. Para as empresas com mais de 20 funcionários,** além da sintomatologia, deve ser realizada diariamente a medição de temperatura dos trabalhadores;
- 5. Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos do COVID-19, deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, assim como da área de alimento, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

PARA CONFERIR MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pecontracoronavirus.pe.gov.br



