



PREFEITURA DE
Guararema

CARTILHA DE REGRAS GERAIS

SELO - GUARAREMA PROTEGIDA

A pandemia do COVID-19 declarada pela Organização Mundial da Saúde – OMS provocou impactos importantes sobre os pequenos negócios e até nas grandes empresas.

A orientação oficial ainda é: fique em casa, principalmente para as pessoas do grupo de risco. Essa atitude reduz a circulação do novo coronavírus, o que diminui o ritmo de novos casos da Covid-19.

No entanto com a intenção de retomar a economia, foi desenvolvido o selo Guararema Protegida que tem a intenção de promover práticas seguras de higiene e distanciamento social, para isso foi elaborado **um manual de boas práticas**, para que o funcionários, clientes, empresários, toda a sociedade guararemense e os turistas que visitam a cidade possam seguir e se sentir seguros com as ações que somadas as orientações e atitudes responsáveis possam contribuir, para que de forma controlada, a abertura gradativa do setor de comércio e serviços, mantenha a economia ativa sem deixar de reforçar os cuidados e medidas preventivas contra o Covid-19.

A decisão do momento adequado para reabertura está pautada em dados e critérios importantes do controle da pandemia no município e da capacidade de atendimento diante do impacto das medidas no sistema de saúde.

No entanto é de extrema importância que cada munícipe tenha consciência e faça a sua parte obedecendo ao distanciamento social seletivo, uso generalizado de máscaras em ambientes públicos, cuidados de higiene reforçados através da lavagem adequada das mãos ou uso de álcool gel 70%.

Durante o processo de flexibilização, as empresas devem manter os cuidados e respeitar as recomendações e orientações de funcionamento e atendimento, mantendo a segurança da saúde dos funcionários e clientes.

O Município seguirá as orientações do Governo Estadual, que até o momento prevê a reabertura a **partir de 15 de Junho de 2020**. O plano de reabertura foi elaborado conforme análise das características municipais, podendo sofrer alterações de acordo com as definições estaduais bem como o controle da pandemia.

É importante que todos sigam as recomendações, com consciência, vamos juntos superar este momento, e em breve poderemos retomar a nossa rotina com segurança e saúde, onde a liberdade voltará a ser regra e as proibições serão exceções.



REGRAS GERAIS

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO ORIENTAÇÕES E SUGESTÕES PARA FUNCIONÁRIOS E CLIENTES:	
OBRIGATÓRIO	Proteção pessoal – Exigir o uso de máscaras, em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, bem como incentivar o uso das mesmas no trajeto para o trabalho, seja em transporte coletivo ou individual, e em lugares públicos e de convívio familiar e social.
	Disponibilizar álcool 70% nas entradas dos estabelecimentos e em pontos estratégicos para uso dos clientes e funcionários.
	Reforçar a higienização dos produtos das prateleiras.
	Executar a desinfecção, várias vezes ao dia, com álcool 70% em superfícies e objetos como carrinhos se houver e cestas de compras, caixas, balcões, bancadas, balanças, máquinas de cartão, entre outros itens tocados com frequência.
	Ampliar a frequência de limpeza do piso, corrimão, maçaneta e banheiros, com álcool 70% ou solução de água sanitária.
	Tomar todas as medidas necessárias para manter um atendimento seguro e com qualidade para os clientes.
	Manter o máximo de ventilação do ambiente possível, com janelas abertas para contribuir com a renovação do ar ou ar condicionado com filtros e dutos higienizados.
RECOMENDÁVEL	Orientar a equipe que preferencialmente não utilize adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos) durante o período de trabalho, mantenha a barba feita e os cabelos amarrados.
	Aferição de temperatura de funcionários e clientes na entrada do estabelecimento. No caso dos funcionários é indicado o preenchimento de uma planilha diária com a aferição. Restringir o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos nos casos que estejam com a temperatura acima de 37,5°C.
	Não varrer superfícies a seco, por conta do favorecimento da dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó, devendo utilizar varredura úmida, com rodo e panos.
	Não usar panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos.
	Material compartilhado – Realizar a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente.
	Óculos de proteção ou protetores faciais.
Higienização da lixeira e descarte do Lixo – Efetuar a higienização das lixeiras, o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.). Descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado.	



DISTANCIAMENTO SEGURO
ORIENTAÇÕES E SUGESTÕES PARA FUNCIONÁRIOS E CLIENTES:

OBRIGATÓRIO

Afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde;

Adotar medidas para que seja possível manter o distanciamento mínimo de segurança de 1,5 metros entre os colaboradores

Controlar a entrada de pessoas em ambientes fechados, limitando a 1 pessoa a cada 15m²

Organizar as filas e utilizar marcações para manter o distanciamento mínimo 2,0m entre as pessoas para as filas que forem extremamente necessárias. Em caso de formação de filas do lado externo, caberá ao estabelecimento orientar as pessoas e manter o distanciamento mínimo de dois metros uma das outras, demarcando o solo;

Para os comércios ou serviços que trabalham com agendamento, devem estabelecer horários com intervalos de uma forma que possa prevenir a aglomeração de pessoas, evitando encontro entre os clientes, sendo vetados clientes em espera no interior de estabelecimento.

RECOMENDÁVEL

Evitar aglomeração nos refeitórios e salas de descanso, promovendo rodízio e horários alternados de equipes

Priorize as vendas através de canais alternativos, online ou televendas, com isso o empreendimento consegue realizar vendas, evitando circulação de pessoas, reduzindo tempo de atendimento e contato pessoal, através da opção de delivery ou de drive thru para retirada de mercadorias direto no estabelecimento, desde que obedeça às regras de trânsito e os locais específicos para estacionamento

Manter gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções em que tenham menor contato com outros funcionários e clientes.

Evitar o compartilhamento de objetos entre funcionários, como calculadoras, canetas, blocos de anotação, entre outros;

Reforçar o treinamento sobre o método de lavagem das mãos e higienização com álcool gel.

Dar preferência para Home office para as atividades que sejam possíveis

Planejar a escala da equipe, elaborando um rodízio entre os funcionários, que deve contar com um efetivo disponível para atender o público durante todo o período de funcionamento, distribuindo conforme horários de maior concentração, reforçando a equipe para agilizar o atendimento evitando aglomeração

Limitar a entrada de 1 pessoa por família ou grupo

Orientar para que os clientes evitem vir nas lojas com crianças

Fazer utilização de sistema de senha ou quando possível fazer agendamento prévio para evitar aglomeração dentro do estabelecimento



Não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda. Manter suspensos os eventos.

PRÁTICA COMERCIAL
ORIENTAÇÕES E SUGESTÕES PARA FUNCIONÁRIOS E CLIENTES:

RECOMENDÁVEL

Evitar a prática de valores abusivos

Incentivar o pagamento das compras através de cartão para minimizar contato com notas e moedas que podem estar contaminadas