

## PLANO DE CONTINGÊNCIA DE ESTABELECIMENTO COMERCIAL

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_

Capacidade PPCI : \_\_\_\_\_

Metragem estabelecimento: \_\_\_\_\_

Número de pessoas ( 50% do PPCI): \_\_\_\_\_

Pelo presente plano de contingencia , venho através deste, atendendo ao Decreto Municipal nº 3708 de 16 de abril de 2020, no seu artigo 7º-A, §10º, informar que para o funcionamento do estabelecimento comercial, realizará seus atendimentos de acordo com:

1. ( ) sistemas de escalas, de revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
2. ( ) providências necessárias ao cumprimento das diretrizes sanitárias de distanciamento interpessoal de, no mínimo, dois metros;
3. ( ) priorizar o trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;
4. ( ) manter à disposição, na entrada no estabelecimento e em local de fácil acesso, álcool em gel 70 (setenta por cento), para a utilização dos clientes e funcionários do local;
5. ( ) manter disponível "kit" completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel setenta por cento e toalhas de papel não reciclado;
6. ( ) afixar, em local visível de seus estabelecimentos, informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção do COVID-19 (novo Coronavírus);
7. ( ) atender as pessoas acima de 60 (sessenta) anos, que compõe o grupo de maior risco, em horários diferenciados ou de maneira especial, em separado ou de forma a evitar o contato e proximidade com os demais clientes que circulam pelo mesmo espaço;
8. ( ) fazer utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz para evitar filas ou aglomeração de pessoas;
9. ( ) intensificar as ações de limpeza, atendendo as recomendações mínimas da vigilância sanitária higienizando a cada 3 (três) horas, durante o período de funcionamento, e sempre quando do início das atividades, pisos e as superfícies de toque, preferencialmente com álcool em gel 70% (setenta por cento) e/ou água sanitária;
10. ( ) o funcionamento dos estabelecimentos comerciais deve realizar escalonamento evitando a aglomeração de pessoas, restringindo o número de clientes, sendo que a lotação não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento ou PPCI.
11. ( ) os estabelecimentos adotará, 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;
12. ( ) o funcionamento deverá obrigar e fornecer a utilização de máscaras por todos os funcionários;
13. ( ) sugerir aos clientes que utilizem álcool gel na entrada do estabelecimento e máscaras;

Sarandi, de de .

NOME DA EMPRESA