

ANEXO II

TERMO PÚBLICO DE ADESÃO E RESPONSABILIDADE

AO PROGRAMA EMPRESARIAL DE PREVENÇÃO E CUIDADOS

Empresa _____.

Inscrita no CNPJ nº _____, representada por _____, função _____,

Abaixo-assinado (a), DECLARA adesão ao PROGRAMA EMPRESARIAL DE PREVENÇÃO E CUIDADO e se compromete explicitamente a cumprir as seguintes atribuições e obrigações perante o Município da Lapa, trabalhadores, fornecedores e clientes.

I - Acesso, permanência e lotação nos estabelecimentos:

- a) fornecer e assegurar o uso de máscara para os trabalhadores;
- b) impedir a entrada de cliente e fornecedor que não portar e aceitar máscara;
- b.1) recomenda-se que o estabelecimento tenha máscaras para fornecimento a usuários que eventualmente estejam sem;
- c) adotar o monitoramento diário de sinais e sintomas dos trabalhadores, conforme planilha anexa e afastar imediatamente do estabelecimento os trabalhadores que apresentarem sintomas da COVID-19 (tosse, febre, coriza, dor de garganta, cansaço, mal-estar, dificuldade para respirar);
- d) definir escalas de dia ou horários alternados para os trabalhadores, quando possível;
- e) dispensar para isolamento domiciliar trabalhadores do grupo de risco (art. 3º);

f) orientar trabalhadores que apresentarem tosse, febre, coriza, dor de garganta, cansaço, mal-estar, dificuldade para respirar, podendo tirar suas dúvidas através de mensagens no WhatssApp DR. Lapa: 041-98526-9839

g) adotar medidas de controle de acesso na entrada (não utilizar sistema de catracas e biometria);

h) disponibilizar álcool em gel ou álcool 70% (setenta por cento) para todos no acesso principal do estabelecimento, guichês, caixas;

i) evitar aglomeração na frente da empresa (o proprietário é responsável pela organização da fila fora do estabelecimento e a orientação do cliente sobre o uso da máscara e higiene das mãos);

j) deixar os ambientes com as portas e janelas abertas a fim de manter a ventilação, sendo que os locais que possuem sistema de ar condicionado deverão manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;

k) manter a higienização interna e externa dos estabelecimentos com limpeza eficiente e permanente;

l) controlar a lotação:

i. controlar o acesso de entrada, sendo autorizado 1 (uma) pessoa a cada 3 (três) metros quadrados do estabelecimento estando incluído neste número de trabalhadores e clientes;

ii. organizar filas com distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas, sinalizando o piso, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais;

iii. manter a quantidade máxima de 10 (dez) pessoas por guichê/caixa em funcionamento (mercados, supermercados, farmácias e outros);

m) restringir público:

i. estabelecimentos de gêneros alimentícios – 50% (cinquenta por cento) da capacidade do local, com redução de mesas e distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre cada mesa (§5º, art. 5º);

ii. academias, estúdios e similares - 30% (trinta por cento) da capacidade do local, ou, ou 1 (uma) pessoa a cada 9 (nove) metros quadrados, o que aglomerar menos pessoas (§6º, art. 5º);

iii. igrejas, templos e similares - limitar a entrada de pessoas por meio de controle de acesso, desde que fique garantido o distanciamento mínimo de 02 (dois) metros entre cada pessoa, sinalizando bancos e cadeiras para não serem utilizados (§8º, art. 5º).

III - Higiene, atendimento, etiqueta

a) determinar o uso pelos funcionários de tocas e máscaras no manuseio de alimentos e utensílios (restaurantes, pizzarias, estabelecimentos de alimentação) e em cama, mesa e banho (hotéis e motéis);

b) colocar dispenser com álcool em gel ou álcool 70% (setenta por cento) em todas as mesas para uso dos clientes durante o consumo dos alimentos (estabelecimentos de alimentos);

c) suspender, quando possível, a utilização do sistema de buffet (self service), optando pelos serviços de refeição à la carte, prato feito ou outros sistemas que não exijam a manipulação de utensílios de uso coletivo (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares);

d) higienizar copos, pratos e talheres da maneira correta, inclusive com a utilização de álcool 70% (setenta por cento), sempre que possível adotar material descartável;

e) os empregados que manipularem itens sujos, como restos de alimentos sempre deverão fazer uso de luvas;

f) dispor de detergentes e papel toalha nos locais comuns de circulação;

- g) desabilitar espaços compartilhados que possam estimular aglomeração;
- h) higienizar os sanitários constantemente e dispor de sabonete líquido, papel toalha e lixeiras;
- i) higienizar entre cada uso: mesas, cadeiras, balcões e máquinas de pagamento;
- j) lacrar dispensadores de água (bebedouros) que exijam aproximação da boca para ingestão, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;
- k) os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e trabalhadores, sendo permitido copos ou canecas não descartáveis somente para uso individual.
- l) destacar informação aos consumidores para que os mesmos evitem tocar nos produtos que não serão comprados;
- m) higienizar cestas, carrinhos ou similares utilizados para acondicionamento de produtos, após cada uso, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado, segundo recomendações da ANVISA;
- n) manter eventuais equipamentos e aparelhos em perfeito estado de conservação, com revestimentos íntegros, de modo a favorecer a desinfecção.

Declaro estar ciente que devo adotar de imediato medidas e regras adicionais que sejam determinadas pela Organização Mundial da Saúde, Ministério da Saúde e por autoridades sanitárias estaduais e municipais.

Declaro ainda ciência de que o descumprimento ao presente termo público, bem como o não acatamento das orientações dos fiscais do município ensejarão em sanções administrativas, cíveis e penais.

Lapa-PR, _____ de maio de 2020.

Assinatura legível