

**RETOMADA DAS ATIVIDADES | DECRETOS 9163 e 9151/2020 | FASE AMARELA**

Conforme Decreto Municipal 9163/07102020 que: *Dispõe sobre a gradual retomada de atividades de estabelecimentos de comércio e serviços localizados no município de Barueri,*

“§2º - a retomada das atividades de atendimento ao público pelos estabelecimentos na fase 3, se sujeita a horários alternativos de funcionamento (escalas diferenciadas de trabalho) com a jornada reduzida de funcionamento para, **no máximo, 8 horas diárias**, e com **limitação de entrada e permanência de pessoas a 40% da sua capacidade**, mesmo em áreas externas ou abertas, realizando o controle de acesso, por senha, contagem ou outra forma correlata”.

E considerando os protocolos sanitários estabelecidos no Decreto Municipal 9151/10062020 que: *Estabelece normas para o funcionamento de estabelecimentos de comércio e de serviços localizados no município de Barueri, dispondo sobre o procedimento, condições e diretrizes para a gradual retomada de atividades, em conformidade com as diretrizes do Governo Estadual:*

“§4º - A autorização da retomada das atividades com atendimento presencial ao público está vinculada ao procedimento de assinaturas do termo de declaração (Anexo II) de sujeição ao protocolo sanitário vinculado ao respectivo setor de atividade e sua afixação no estabelecimento em local visível às pessoas”.

**Anexo I – PROTOCOLO SANITÁRIO GERAL** | Flexibilização da Quarentena e aberturas econômicas progressivas, quanto às fases 2, 3, 4 e 5 - Secretaria de Saúde de Barueri, orienta:

- Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos
- Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos, acima de 37,5°C
- Exigir o uso de máscaras ou protetores faciais em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, conforme Decreto 64.959/2020 e Resolução SS 96 – sujeito a multa de R\$ 5.025,02 ao estabelecimento e R\$ 524,59 ao funcionário ou cliente que não estiver usando a máscara de proteção adequadamente
- **Além disso, todos os estabelecimentos são obrigados a fixar comunicado informando o uso obrigatório de máscaras. A ausência do comunicado implicará em multa de R\$ 1.380,50 para o estabelecimento infrator**
- Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool gel 70% constantemente
- Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, sinalizar preferencialmente no chão ou em local visível a posição em que as pessoas devem aguardar na fila, e respeitando o distanciamento mínimo
- Sempre que possível, manter portas e janelas abertas para arejar o ambiente
- Sempre que possível definir horários diferenciados para o atendimento às pessoas do grupo de risco
- Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso
- Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento
- Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente. Separar o lixo com potencial de contaminação e descartá-lo de forma que não ofereça riscos à saúde pública
- Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos
- Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização
- Quando possível, evitar o uso de ar condicionado, caso seja a única opção de ventilação, realizar a manutenção e limpeza semanalmente

**PROTOCOLO SANITÁRIO DA ÁREA DE ALIMENTOS: BARES, RESTAURANTES E SIMILARES**

- Considerar modelo de negócio baseado em reserva de assentos a fim de evitar aglomerações, mantendo distância segura de 1,5 metro entre uma mesa e outra, e cadeiras com 1 metro de afastamento
- Estabelecimentos que trabalham em sistema *self-service*, deverão contar com funcionários específicos para servir os clientes, seguindo os parâmetros de distanciamento seguro entre um cliente e outro e também entre o cliente e o balcão de distribuição (fita zebraada, proteção acrílica ou vidro)
- Os uniformes dos funcionários deverão estar limpos e trocados diariamente
- Os utensílios utilizados deverão ser higienizados com frequência, finalizados com álcool 70%, colocados em embalagens individuais, plásticas ou de papel e fornecidos ao cliente pelo funcionário

- Os temperos e condimentos devem ir diretamente da cozinha ao cliente em porções individuais ou sachês, respeitando a data de validade
- Para os serviços de entrega (*delivery*), os empregadores deverão capacitar seus funcionários, fornecer máscaras de proteção e demais produtos de higienização, como álcool gel 70% para higienização das mãos, máquinas de cartões e bags de transporte
  - Quando houver troco em dinheiro, a devolução deverá ser feita em saco plástico para não haver contato com as mãos.
  - As bolsas de transporte não devem ser apoiadas no chão, a fim de evitar contaminação
  - Os talheres que acompanham a entrega deverão ser descartáveis e devidamente protegidos
- Implantar no estabelecimento programa de limpeza, de modo a garantir que antes do retorno das operações os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações estejam higienizados
- Caso o estabelecimento possua sistema de exaustão, seguir o cronograma de limpeza, mesmo que o local permaneceu fechado
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada uso e troca de cliente
- Orientar os clientes, de forma escrita ou oral, quanto a necessidade de higienização das mãos antes do consumo da refeição
- Realizar a adequação da divulgação do cardápio de forma que não haja o manuseio ou disponibilizar cardápio que possa ser higienizado (menu board, cardápio digital, lousa, etc)

**Recomendamos que sejam respeitadas as medidas de distanciamento ao utilizar as áreas comuns do Condomínio para refeições ou qualquer outra atividade.**

Regras e recomendações na íntegra estão disponíveis no Decreto 9151 e respectivo protocolo sanitário, os quais deverão ser seguidos rigorosamente, sob pena de controle, fiscalização e sanções previstas. **O CCA não é órgão fiscalizador e sim de apoio para orientações preventivas e informações.**

Esclarecemos que o *Centro Comercial* não está enquadrado como shopping center, cada estabelecimento é uma unidade autônoma e tem suas responsabilidades e obrigações **individualmente**.

*Administração / Centro Comercial Alphaville*

---

## Anexo II – Decreto Municipal nº 9151

### TERMO DE DECLARAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, responsável legal pelo estabelecimento, razão social \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sito a \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, complemento \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, Barueri – SP, declaro me sujeitar aos Protocolos Sanitários estabelecidos e aos termos e condições do Decreto Municipal nº 9.151, de 10 de junho de 2020, relativos à minha atividade econômica, frente a flexibilização da quarentena e abertura econômica progressiva, e ante o necessário combate à pandemia do COVID-19. Declaro estar ciente também que caso não atenda aos Protocolos Sanitários estabelecidos, tal caracterizará infração sanitária, ficando, portanto, sujeito às penalidades previstas nas legislações vigentes. Declaro também que notificarei todo e qualquer caso suspeito de COVID 19 a Vigilância Epidemiológica Municipal.

Barueri, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020

\_\_\_\_\_  
Responsável Legal

Link para Decreto Municipal nº 9151 | [https://servicos.barueri.sp.gov.br/cms/Upload/Diario/pdf/JOB-1253-11Junho2020-web\\_637274788937439599.pdf](https://servicos.barueri.sp.gov.br/cms/Upload/Diario/pdf/JOB-1253-11Junho2020-web_637274788937439599.pdf) | página 3

Link do Diário Oficial de Barueri - [https://servicos.barueri.sp.gov.br/cms/Upload/Diario/pdf/JOB-1262-08Julho2020-web\\_637297443752038704.pdf](https://servicos.barueri.sp.gov.br/cms/Upload/Diario/pdf/JOB-1262-08Julho2020-web_637297443752038704.pdf) | Páginas 5 e 6.