DECRETO Nº 2.880 DE 07 DE AGOSTO DE 2020

"Estabelece diretrizes para a flexibilização da quarentena para setores não essenciais no Município de Águas da Prata, e dá outras providências."

CARLOS HENRIQUE FORTES DEZENA, Prefeito do Município de Águas da Prata – (Estância Hidromineral), no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO as normas estaduais relacionadas à situação de calamidade pública reconhecida pelo Governo do Estado de São Paulo, por meio do Decreto Estadual nº 64.879, de 20 de março de 2020, e à quarentena declarada pelo Decreto Estadual nº 64.881, de 22 de março de 2020, que foi estendida até 23de agosto de 2020;

CONSIDERANDO o "Plano São Paulo", instituído pelo Governo do Estado de São Paulo por meio do artigo 2º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, com o objetivo de implementar e avaliar ações e medidas estratégicas de enfrentamento à pandemia decorrente da COVID-19 e retorno programado das atividades públicas e privadas não essenciais presenciais, com base na ciência e na saúde;

CONSIDERANDO a necessidade de avaliação periódica das normas municipais relativas ao estado de calamidade pública e as ações de enfrentamento da situação de emergência em saúde pública decorrentes da pandemia provocada pelo coronavírus (COVID-19), atualmente disciplinadas no Decreto Municipal nº 2.836, de 18 de março de 2020, e suas alterações;

CONSIDERANDO a Deliberação 11, de 6 de julho do 2020, do Comitê Administrativo Extraordinário Covid-19 do Estado, publicada no Diário Oficial do Estado -DOE-I, de 07 de julho de 2020;

CONSIDERANDO o balanço e revisão do "Plano São Paulo" divulgado pelo Governo do Estado no dia 07 de agosto de 2020, com base no número de casos e óbitos, taxa de ocupação de leitos e outros critérios sanitários e epidemiológicos, na forma do art. 5º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 65.110, de 5 de agosto de 2020, que altera o Anexo III a que se refere o item 1 do parágrafo único do artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020;

D E C R E T A:

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º - O Município de Águas da Prata fica inserido, a partir de 07 de agosto de 2020, na Fase de Modulação 3 -Amarela (Flexibilização) do "Plano São Paulo", instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020.

§ 1º - A alteração para a Fase de Modulação 3 - Amarela (Flexibilização), referida no "caput" deste artigo implica na autorização de funcionamento das atividades de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins; quiosques municipais existentes na Avenida Washington Luiz (calçadão); escolas de cursos livres e de educação profissionalizante; salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética; hotéis, pousadas, pensões e outros estabelecimentos destinados à hospedagem; academias de ginástica em geral; sem prejuízo daquelas anteriormente autorizadas.

§ 2º - O funcionamento das atividades comerciais e de serviços no Município de Águas da Prata, inclusive aquelas ora acrescidas pelo § 1º acima, fica condicionado a:

I – observância das diretrizes constantes do protocolo sanitário, que constitui o Anexo Único deste Decreto.

II – cumprimento dos protocolos sanitários do Estado, de forma supletiva, disponíveis em https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/ e https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/setores/

III - implementação de medidas especiais visando impedir aglomerações e a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde e da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º - A eficácia da autorização para funcionamento prevista neste decreto ficará suspensa na hipótese de a Região DRS XIV ser classificada na Fase 1 (Alerta Máximo) ou na Fase 2 (Controle) no "Plano São Paulo".

Art. 3º - Os estabelecimentos comerciais e empresariais, os prestadores de serviços e as demais atividades com funcionamento autorizado até a entrada em vigor deste decreto, continuarão autorizados a funcionar e reger-se-ão pelo disposto na legislação municipal aplicável.

CAPÍTULO II – DOS ESTABELECIMENTOS E ATIVIDADES AUTORIZADOS

Art. 4º - Ficam autorizados a funcionar os seguintes estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e atividades, desde que sejam atendidas as condições previstas neste decreto:

I – bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins;

II – quiosques municipais existentes na Avenida Washington Luiz junto ao calçadão;

III – escolas de cursos livres e de educação profissionalizante;

IV – salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética;

V – hotéis, pousadas, pensões, e outros estabelecimentos destinados à hospedagem;

VI – academias de ginástica.

Parágrafo Único - O funcionamento dos estabelecimentos e atividades indicados neste artigo fica expressamente condicionado à observância das condições de prevenção e controle da transmissão e contaminação por COVID-19, previstas neste decreto e na legislação pertinente em vigor.

CAPÍTULO III – DOS BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS AFINS

Art. 5º - O funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins para atendimento presencial, fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – funcionamento diário das 11h às 17h;

II – atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

III - operações limitadas a ambientes ao ar livre ou arejados, com obrigatoriedade de assentos;

IV - cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção ao COVID-19;

V - cumprimento do protocolo setorial constante do Anexo Único deste decreto.

§ 1º - O funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins para atendimento por meio de sistemas de entrega ("delivery", "drive-th-ru" e afins) não se sujeita aos horários e à limitação de capacidade previstos neste artigo.

§ 2º - No período em que não houver atendimento presencial, os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos afins deverão permanecer fechados ao público, sem mesas e cadeiras ou com estas interditadas, sendo proibido o consumo no local.

§ 3º - Quando a região estiver ao menos 14 dias seguidos na fase amarela, o horário de funcionamento poderá ser estendido até às 22h, iniciando às 16h.

CAPÍTULO IV – DOS QUIOSQUES MUNICIPAIS DO CALÇADÃO

Art. 6º - O funcionamento dos quiosques municipais existentes na Avenida Washington Luiz (junto ao calçadão) para atendimento presencial fica condicionado à observância das seguintes regras:

I - funcionamento de segunda à sexta-feira das 10h às 16h, sendo vedado o funcionamento aos finais de semana (pois aos sábados e domingos os quiosques serão atrativo turístico, o que é expressamente vedado nesta fase);

II - permanência de no máximo 2 (duas) pessoas na área interna de cada quiosque;

III - cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção ao COVID-19;

IV - cumprimento do protocolo sanitário constante do Anexo Único deste decreto.

§ 1º - Não será permitido o funcionamento dos quiosques fora do horário estabelecido no inciso I, valendo tal vedação inclusive para atendimento por meio de sistemas de entrega ("delivery", "drive-thru" e afins).

§ 2º - No período em que não houver atendimento presencial, os quiosques deverão permanecer fechados ao público.

CAPÍTULO V – DAS ESCOLAS DE CURSOS LIVRES E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTE

Art. 7º - O funcionamento de escolas de cursos livres e de educação profissionalizante fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – funcionamento diário com horário reduzido (no máximo 6 horas por dia);

II – atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

III - cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção ao COVID-19;

IV - cumprimento do protocolo sanitário constante do Anexo Único deste decreto.

CAPÍTULO VI – DOS SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E CLÍNICAS DE ESTÉTICA

Art. 8º - O funcionamento de salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – funcionamento diário das 10h às 16h;

II – atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

III – atendimento mediante prévio agendamento, devidamente registrado em agenda, livro, documento eletrônico ou outro meio eficaz;

IV - cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção ao COVID-19;

V - cumprimento do protocolo sanitário constante do Anexo Único deste decreto.

CAPÍTULO VII – DOS HOTÉIS, POUSADAS, PENSÕES E OUTROS MEIOS DESTINADOS À HOSPEDAGEM

Art. 9º - O funcionamento de hotéis, pousadas, pensões e outros estabelecimentos destinados à hospedagem fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – atendimento limitado a 30% (trinta por cento) da capacidade;

II - cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção ao COVID-19;

III - cumprimento do protocolo setorial constante do Anexo Único deste decreto.

CAPÍTULO VIII – DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

Art. 10 - O funcionamento academias de ginástica fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – funcionamento diário com horário reduzido (no máximo 6 horas por dia);

II – atendimento limitado a 30% (trinta por cento) da capacidade;

III – atendimento mediante prévio agendamento, devidamente registrado em agenda, livro, documento eletrônico ou outro meio eficaz;

IV – a permissão deste artigo compreende apenas a prática e aulas individuais (aulas e prática em grupos permanecem suspensas);

V - cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção ao COVID-19;

VI - cumprimento do protocolo sanitário constante do Anexo Único deste decreto.

CAPÍTULO IX – DOS PROTOCOLOS SETORIAIS

Art. 11 - Visando proteger e garantir a vida, a saúde e o bem-estar dos cidadãos e da coletividade e impedir a transmissão e o contágio do COVID-19 (“novo coronavírus”), fica instituído o protocolo setorial descrito no Anexo Único a ser observado nos estabelecimentos, prestações de serviços e atividades autorizados neste decreto.

Art. 12 - A observância e o cumprimento permanentes do protocolos é condição indispensável para o funcionamento dos estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e demais atividades autorizadas por este decreto.

Art. 13 - A observância e o cumprimento do protocolo é dever de todos os cidadãos, incluindo funcionários, empregados, colaboradores, sócios, associados, titulares de pessoas jurídicas, prestadores de serviços, clientes, consumidores e frequentadores.

CAPÍTULO X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14 - O descumprimento das disposições e dos Protocolos instituídos por este decreto sujeitará o infrator às penalidades previstas na legislação pertinente, bem como acarretará a suspensão imediata da autorização para funcionamento e interdição do estabelecimento, nos termos da legislação em vigor.

Art. 15 - O Poder Executivo poderá rever as autorizações e condições previstas neste decreto, a qualquer tempo, caso os indicadores e critérios técnicos indiquem a necessidade de alteração para proteção e garantia da vida, saúde e bem-estar social.

Art. 16 - Este Decreto entra em vigor em 08 de agosto de 2020, revogadas todas as disposições em contrário.

Município de Águas da Prata – (Estância Hidromineral), aos sete dias do mês de agosto de dois mil e vinte (07.08.2020).

CARLOS HENRIQUE FORTES DEZENA

Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO – PROTOCOLOS SANITÁRIOS

1) BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, ESTABELECIMENTOS AFINS E QUIOSQUES MUNICIPAIS DO CALÇADÃO

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Priorizar reservas de assentos para evitar aglomerações no local. Demarcar o piso para garantir a distância de 1,5m (um metro e meio) entre os clientes. No sistema de autosserviço ("self service"), escalar funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível. Manter o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as mesas. Remover os assentos excedentes à capacidade de funcionamento autorizada ou isolá-los para evitar o uso, com distanciamento de pelo menos 1,5m (um metro e meio). Mesas comunitárias devem seguir a norma de 1,5m (um metro e meio) de distância entre os clientes. Se possível, promover o uso na diagonal dos assentos. Fica proibido o consumo no balcão de atendimento. Entregadores de refeições devem fazer as entregas com máscaras, frascos de álcool em gel 70% e manter distância mínima de 1,0m (um metro) do cliente no momento da entrega, bem como no contato com colaboradores do estabelecimento ou outros entregadores.

HIGIENE PESSOAL

Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias. Os uniformes devem ser lavados e trocados diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. No trajeto entre a casa e o local de trabalho, funcionários e colaboradores não devem usar o trajeto de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos. Funcionários e colaboradores devem usar máscaras simples descartáveis, que devem ser substituídas, a cada 2 horas, no máximo, ou de pano (artesanal) por até 3 horas, com cores diferenciadas para melhor controle de substituição e higienização. Para funcionários e colaboradores que manipulam alimentos, também usar protetor facial tipo visor, que deve ser higienizado com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, conforme a frequência de uso. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.

As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação. Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de ser oferecidos. Os talheres devem ser oferecidos ao

cliente com proteção que impeça o contato direto com a mão. Funcionários e colaboradores devem higienizar as mãos após: chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar, assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; interromper o serviço e iniciar outro; manusear dinheiro; usar utensílios higienizados; antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las; e sempre que necessário. Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo. Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

Adotar cardápios digitais ou com tecnologia de QR Code ou confeccionados em materiais descartáveis e/ou que que permita a higienização imediata após manuseio pelo cliente. Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização. Materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%. Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em *dispensers* protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro. Temperos devem ser disponibilizados em sachês ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em recipientes individuais e com tampa. Os equipamentos de buffet onde os alimentos são oferecidos aos clientes, como mesas, balcões, entre outros expositores, devem ser providos de protetores salivares frontais e laterais, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos. Estabelecimentos com serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade. Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios. Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrútis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo. Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos. Realizar, a cada 3 horas a higienização das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool em gel 70%, piso, paredes e portas, dentre outros. Manter, na entrada e nos lavatórios, borrifadores e dispensadores abastecidos de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes. Nos banheiros e lavatórios, sabonete e papel toalha descartável não reciclado devem estar disponíveis para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem. Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o

estabelecimento permaneceu fechado. Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente. Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro.

COMUNICAÇÃO

Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral. Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras. Na área de buffet, manter cartaz em local visível com a recomendação que as mãos devem ser higienizadas antes de pegar os alimentos e iniciar as refeições.

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Aferir com termômetros manuais a temperatura funcionários, clientes, colaboradores, prestadores de serviços, lojistas para permitir o acesso. Quem estiver com temperatura acima de 37,5ºC e/ou mostrar sintomas de gripe/resfriado, orientar a buscar ajuda médica. Manter colaboradores que estão no grupo de risco atuando com trabalho remoto e oriente que seus lojistas façam o mesmo, caso os tenham em seu quadro de funcionários. Verificar o uso obrigatório de máscaras e impedir o acesso de quem não esteja com a proteção facial.

2) <u>ESCOLAS DE CURSOS LIVRES E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTE</u>

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Eventos como feiras, palestras, seminários, festas, assembleias, competições e campeonatos esportivos estão proibidos. Adotar ensino não presencial combinado ao retorno gradual das atividades presenciais. Manter o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas. Sempre que possível, utilizar marcação no piso para sinalizar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio). Cumprir o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) durante a formação de filas. O uso de salas dos professores, de reuniões e de apoio deve ser limitado a grupos pequenos e respeitar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas. Os intervalos devem ser feitos com revezamento de turmas em horários alternados, respeitando o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas, para evitar aglomerações. Sempre que possível, priorizar atividades ao ar livre. Atividades de educação física, artes e correlatas podem ser realizadas mediante cumprimento do distanciamento de 1,5m (um metro e meio), preferencialmente ao ar livre. Avaliações, testes e provas podem ser realizados desde que seja cumprido o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) e demais diretrizes aplicáveis deste protocolo, sobretudo higienização de espaços e equipamentos. Evitar que qualquer pessoa, exceto o aluno, ingresse na escola.

HIGIENE PESSOAL

Lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70% ao entrar e sair da instituição de ensino e antes das refeições. Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou *in* natura, manusear lixo ou objetos de trabalho compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e

após a colocação da máscara. Usar máscara dentro da instituição de ensino, no transporte escolar e em todo o percurso de casa até a instituição de ensino. Exigir o uso e/ou disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos ou livros e aferição de temperatura. Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores, bebedouros ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo. Não utilizar objetos compartilhados que não sejam higienizados antes do uso.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

Higienizar os prédios, as salas de aula e, particularmente, as superfícies que são tocadas por muitas pessoas (grades, mesas de refeitórios, carteiras, puxadores de porta e corrimões), antes do início das aulas em cada turno e sempre que necessário, de acordo com as indicações da Nota Técnica 22/2020 da Anvisa. Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada 3 horas. Certificar-se de que o lixo seja removido no mínimo três vezes ao dia e descartado com segurança, conforme disposto no Comunicado CVS-SAMA 07/2020.Manter os ambientes bem ventilados com as janelas e portas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras. Evitar o uso de ventilador e ar-condicionado. Caso o ar-condicionado seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle).

COMUNICAÇÃO

Comunicar os estudantes sobre o calendário de retorno e os protocolos com, no mínimo, sete dias de antecedência. Produzir materiais de comunicação para distribuição a alunos na chegada às instituições de ensino, com explicações de fácil entendimento sobre a prevenção do COVID-19. Demonstrar a correta higienização das mãos e comportamentos positivos de higiene. Incentivar a higienização frequente e completa das mãos, conforme indicações sanitárias do Ministério da Saúde. Respeitar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) no atendimento ao público e, em caso de alta demanda, recomenda-se o agendamento prévio. Priorizar o atendimento ao público por canais digitais (telefone, aplicativo ou online).

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Aferir a temperatura corporal das pessoas a cada entrada na instituição. Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso. Caso a temperatura corporal esteja acima de 37,5ºC, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico se necessário. Crianças ou adolescentes devem aguardar em local seguro e isolado até que pais ou responsáveis possam buscá-los. Orientar pais, responsáveis e alunos a aferirem a temperatura corporal antes da ida para a instituição de ensino e ao retornar. Caso a temperatura esteja acima de 37,5ºC, a recomendação é ficar em casa. Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 na instituição de ensino. Separar uma sala ou uma área para isolar pessoas que apresentem sintomas até que possam voltar para casa. Pessoas que fazem parte do grupo de risco devem ficar em casa e realizar as atividades remotamente.

3) SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS E BARBEARIAS

DISTANCIAMENTO SOCIAL

A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2m (dois metros). No caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos uma vazia entre duas em uso. Atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios. Orientar que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera. Desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente.

HIGIENE PESSOAL

Funcionários devem usar touca descartável, além de manter suas unhas cortadas. Funcionários devem utilizar farda branca, lavada diariamente com a utilização de água sanitária, ou jaleco de TNT descartável, trocado a cada cliente, desde que o serviço realizado necessite contato físico, como massagem. Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente. Desencorajar o uso de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

A higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pinceis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por quinze minutos em solução de água com água sanitária entre dois e dois e meio por cento ou em solução de clorexidina a dois por cento, seguida da diluição de cem mililitros de clorexidina para um litro de água. A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso. Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento. O agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre marcações para a higienização. Produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem. Processos de esterilização devem ser atualizados, de acordo com as orientações da vigilância sanitária.

COMUNICAÇÃO

Recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para agendar atendimentos em horários alternativos, apresentando gráfico com frequência diária por horários.

4) SERVIÇOS DE ESTÉTICA E BELEZA

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Utilizar-se de agendamentos prévios e orientar para que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera.

HIGIENE PESSOAL

Durante a realização dos procedimentos, os profissionais envolvidos diretamente deverão utilizar protetores faciais (devidamente higienizados periodicamente) ou a combinação de máscara (preferencialmente N95,

devendo ser trocada a cada sete dias se suas características forem mantidas, no máximo) e óculos. Recomenda-se, também, o uso de aventais preferencialmente impermeáveis, a depender do tipo de procedimento. Os clientes devem usar máscara durante toda a sua permanência no estabelecimento, as quais devem ser fornecidas mediante esclarecimentos de medidas de segurança adotadas para todos que entrarem sem as mesmas. Os lenços usados devem ser descartados imediatamente em uma lixeira de acionamento sem as mãos, e as mãos devem ser lavadas com água e sabão e, na impossibilidade, com álcool em gel 70% antes de continuar o trabalho. Se luvas forem usadas, verifique se elas são removidas após cada cliente e trocadas regularmente. As mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas. Se um trabalhador estiver sozinho atrás de uma barreira física, uma máscara médica ou uma cobertura facial não será necessária. Se o trabalhador estiver atrás de uma barreira física com colegas de trabalho ou precisar sair de trás da barreira física (e uma distância de dois metros não for possível), uma máscara ou máscara médica deve ser considerada. Remover itens como revistas, tablets ou catálogos de informações.

COMUNICAÇÃO

Pedir aos clientes em grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento. Enviar mensagens para manter os clientes informados sobre os sintomas do COVID-19, pedindo àqueles que estão doentes ou com sintomas respiratórios que evitem ir ao estabelecimento até ficarem saudáveis novamente.

5) MEIOS DE HOSPEDAGEM

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5m (um metro e meio) em todos os ambientes, internos e externos. Instalar barreiras de proteção na recepção (vidro ou acrílico) ou garantir o uso de proteção facial acrílica (*face shield*) por todos os colaboradores que tiverem contato direto com os clientes sem a possibilidade de respeitar o distanciamento físico recomendado. Demarcar o piso de modo a garantir distanciamento mínimo entre clientes em operações que podem gerar filas de atendimento. Durante a realização de “serviço de quarto”, o garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente à respectiva unidade habitacional. Os restaurantes de estabelecimentos de hospedagem abertos ao público externo (não hóspedes) deverão seguir os protocolos específicos para bares, restaurantes e similares em sua integralidade, incluídas limitações de horário e lotação. Os serviços de alimentação exclusivos para hóspedes poderão adotar medidas próprias para o setor de hospedagem em relação a horários de funcionamento e atendimento em ambientes internos, devendo, no entanto, seguir as demais regras de distanciamento, higiene pessoal e limpeza e higienização de ambientes dispostas no protocolo sanitário para o setor de alimentação. Priorizar o modelo de “serviço de quarto” para o café da manhã e demais refeições dos hóspedes. Organizar a distribuição das mesas e cadeiras do restaurante de forma a garantir a manutenção do distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas, com no máximo duas cadeiras por mesa, excetuadas situações entre hóspedes de uma mesma unidade habitacional. Realizar reservas de horários para as refeições de hóspedes de acordo com a capacidade do restaurante, de modo a evitar filas e aglomerações. Disponibilizar, na entrada do restaurante, informativo da capacidade total e da capacidade permitida de pessoas. É proibida a adoção de sistema de autosserviço como buffet/self-service, de modo a evitar a exposição de alimentos e a formação de filas. Alimentos e bebidas deverão ser entregues no ato de consumo do hóspede na mesa, servidos de forma empratada ou com pequenas porções personalizadas. Para o serviço de coffee break, deve ser adotado o modelo de kits individuais. As louças, talheres, guardanapos descartáveis e demais utensílios não devem ficar expostos, sendo colocados à mesa

somente na hora em que for servida a refeição, preferencialmente envolvidos em proteção descartável. Refeitórios de funcionários devem operar com 1/3 da sua capacidade por turno, garantindo a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas, impedindo a formação de aglomerações. Refeições individuais fornecidas pelo estabelecimento a seus colaboradores devem ser servidas lacradas. Brinquedotecas devem permanecer fechadas durante a reabertura das atividades. Atividades ao ar livre podem ser incentivadas, desde que respeitem a distância mínima recomendada. Providenciar o afastamento de mobiliário em áreas de lazer (espreguiçadeiras, esteiras, mesas etc.) e orientar aos hóspedes para que evitem aglomerações. Não disponibilizar degustações de alimentos ou bebidas que possam incentivar a permanência e gerar aglomerações nas áreas comuns, como mesas de café, entre outros. Deve ser dado atendimento preferencial às pessoas do grupo de risco, em todos os setores do hotel, garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento. O funcionamento de academias de ginástica, saunas, áreas de esporte e espaços de eventos localizados no interior dos estabelecimentos de hospedagem deve respeitar os protocolos sanitários das respectivas áreas. Uso obrigatório de máscara de proteção facial por colaboradores e hóspedes, sendo neste segundo caso dispensada a utilização no interior de suas respectivas unidades habitacionais. Os estabelecimentos deverão fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável.

HIGIENE PESSOAL

Disponibilizar álcool em gel 70% para clientes e colaboradores, especialmente na entrada dos estabelecimentos, na recepção, nos acessos a elevadores e demais pontos estratégicos. Disponibilizar serviço de desinfecção das bagagens dos hóspedes no momento da realização do check-in. Toda a equipe de *front office* deve higienizar as mãos antes e depois de carregar malas e bagagens, utilizando água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70%. Estimular o autosserviço de bagagens e estacionamento. Nos casos de permanência desse serviço, os mensageiros devem higienizar a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre antes e depois de realizar a entrega. Nos casos de permanência desse serviço, manobristas devem higienizar volante, botões, maçaneta, sensor/chave do carro antes de dirigir o veículo e na entrega ao cliente. Além disso, a higienização das mãos com água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70% deve ser realizada antes e depois de cada carro manobrado e o uso de máscara deve ser essencial durante o trajeto e manobra. Durante a realização de "serviço de quarto", o garçom/copeiro deve cobrir as bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no hotel ou em lavanderia terceirizada. Intensificar a periodicidade de higienização de sanitários das áreas comuns e de superfícies e itens tocados com frequência, como balcões, barras de apoio, maçanetas, torneiras, bancadas, mesas, cadeiras, interruptores de luz e botões de elevadores, entre outros. Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros para prevenção de contaminação e contágio. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos a fim de evitar que fluidos corpóreos tenham contato com a lixeira; o profissional responsável pela retirada do lixo deve estar devidamente paramentado com luvas e máscara de proteção facial, de modo a evitar sua contaminação. Remover objetos de uso tipicamente compartilhado (como jornais, revistas e livros) de espaços comuns e das unidades habitacionais para evitar a contaminação indireta. O cartão-chave deve ser efetivamente higienizado ao ser recebido e antes de ser reutilizado. No check-out, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede o deposite em local específico. Retirar todos os utensílios de mesas de restaurantes de hóspedes e refeitórios de funcionários imediatamente após a desocupação e proceder a higienização dos mesmos após a saída do cliente. Dar preferência para o uso de sachês descartáveis. Manter todas as unidades

habitacionais em boas condições de higiene durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar condicionado desligado. Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies, antes da entrada de novo hóspede. As roupas de cama removidas deverão ser embaladas e transportadas em sacos plásticos até o local de higienização, de forma a prevenir o contato direto com colaboradores. Os estabelecimentos deverão orientar seus colaboradores acerca dos procedimentos adequados de higienização e desinfecção de suas dependências, em especial das unidades habitacionais, de modo a minimizar os riscos de contaminação dos profissionais e hóspedes. Equipes de limpeza deverão estar devidamente paramentadas com luvas descartáveis e máscaras de proteção acrílica (*face shield*) no desempenho de suas funções, em especial no momento de higienização e desinfecção das unidades habitacionais. Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea. Oferecer ao hóspede no *check-in* um extenso pacote de produtos no frigobar, reduzindo assim a necessidade de reabastecimento e a presença de colaboradores na unidade habitacional. Devem ser realizadas inspeções diárias pela liderança em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente, conforme manual interno. O hóspede deve receber informações sobre novos protocolos de saúde, bem como deve informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos etc). Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, não compartilhamento de objetos pessoais e etiqueta respiratória. Os estabelecimentos deverão realizar treinamento com a equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas. Realizar a aferição de temperatura dos funcionários no início de cada turno e dos hóspedes no check-in, orientando a procura de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5ºC, bem como na presença de sintomas gripais. Realizar diariamente triagem rápida dos colaboradores, visando identificar possíveis casos suspeitos de COVID-19 e adotar medidas de prevenção e controle em tempo hábil. Em casos de diagnóstico de COVID-19 em colaborador, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar serviços de saúde caso apresentem sintomas. Deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral e desinfecção dos ambientes, incluindo a suspensão temporária das atividades, caso necessário. Em casos de suspeita de COVID-19 por hóspede do meio de hospedagem, recomenda-se a adoção de isolamento das áreas próximas e a permanência na unidade habitacional até que possa ser realizado o atendimento pelos serviços de saúde.

6) ACADEMIAS DE GINÁSTICA

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Limitação máxima de 30% da capacidade do estabelecimento, realizando controle de acesso. Instalar barreiras de proteção acrílica em caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepção e similares. Demarcar local para uso dos alunos, de forma a respeitar um distanciamento mínimo de 1,5 metro entre eles, em todos os ambientes da academia. Isolar fisicamente (com fita) equipamentos esportivos, aparelhos e/ou armários próximos ou aumentar o distanciamento dos aparelhos e/ou armários, de forma a respeitar a distância mínima de 1,5m entre eles. Permanecem suspensas as aulas, atividades e práticas em grupo. Não permitir aglomerações no interior do estabelecimento em nenhuma hipótese. Em caso da necessidade de contato físico durante a realização dos exercícios, ainda que para orientação, realizar a correta higienização das mãos antes de orientar outro aluno; as atividades que, por sua natureza, exigem o

contato físico (lutas/artes marciais e outros) devem permanecer suspensas. O agendamento prévio deve ser obrigatório, observadas as limitações de capacidades do estabelecimento; inclusive, recomenda-se definir tempo máximo de permanência na academia, em especial durante os horários de pico. Controlar o fluxo de utilização das áreas de banho nos vestiários, de forma a evitar aglomeração. Orientar para que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações. Organizar escala de trabalho, de modo a evitar grande fluxo de pessoas no local. Nos casos de estabelecimentos que possuírem copa para os colaboradores, definir escala para horários de almoço e lanches, de modo a evitar aglomerações. Garantir a higienização de todos os equipamentos do local após cada uso. Saunas, hidromassagens e similares deverão permanecer fechados. Fica proibida a realização de disputas, provas ou competições com a presença de público. É obrigatório o uso de máscara de proteção facial por clientes em todas as atividades, salvo as aquáticas. É obrigatório o uso de máscara de proteção facial por todos os colaboradores, em todas as atividades. Disponibilizar álcool em gel 70% e papel toalha para higienização das mãos, equipamentos e outros materiais esportivos, em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, piscinas, dentre outras) para uso de clientes e colaboradores. Orientar e garantir a substituição da máscara de proteção facial em intervalos máximos de 2 horas, evitando o uso da mesma máscara por longos períodos de tempo. Substituir em período inferior, caso a mesma estiver úmida. Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs em número suficiente para que todas as substituições sejam realizadas. Não deverá haver compartilhamento de itens pessoais. Os bebedouros que exigem aproximação da boca para ingestão de água devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas dos dispensadores de água com uso de copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários, sendo permitido a utilização de copos ou garrafas não descartáveis de uso individual. Disponibilizar, nas áreas de piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual. Nas áreas de piscina, exigir o uso de chinelos por clientes e colaboradores, disponibilizando álcool 70% em spray para sua limpeza antes do acesso ao ambiente. Colaboradores devem fazer uso de uniforme exclusivamente no ambiente de trabalho, devendo realizar troca e lavagem diária. Promover ventilação adequada, e em caso se sistema mecanizado, troca de ar no mínimo 7(sete) vezes por hora e limpeza mensal do sistema, com troca dos filtros. Promover a higienização e desinfecção completa do estabelecimento antes da reabertura. Intensificar as rotinas de limpeza, garantindo que cada área seja fechada ao menos três vezes ao dia durante o horário de funcionamento da academia para higienização de todos os equipamentos e desinfecção dos ambientes, quando todas as atividades devem ser interrompidas, por pelo menos 30 minutos, para higienização completa por profissional da academia. Intensificar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos, dentre outros. Intensificar a frequência de higienização e desinfecção dos banheiros. Realizar higienização de móveis, aparelhos, materiais esportivos, equipamentos e demais objetos antes e depois cada utilização. Nas áreas de musculação e peso livre, disponibilizar kits de limpeza (toalhas de papel e produto específico para higienização) em pontos estratégicos, de modo que equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas sejam obrigatoriamente higienizados pelos clientes após cada utilização. Evitar o uso de ar condicionado, quando possível. Se necessária a utilização, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza do sistema de ar condicionado conforme a orientação do fabricante. Após o término de cada atividade realizada em piscina, higienizar suas escadas, balizas e bordas. Incentivar que pagamentos sejam realizados em cartão ou meios alternativos (transferência bancária, por exemplo), evitando a manipulação de cédulas de dinheiro. Higienizar a máquina de cartão após cada uso, possibilitando que o cliente manuseie seu próprio cartão e disponibilizando álcool em gel 70% em cada estação de pagamento. Distribuir lixeiras com tampa e acionamento por pedal nas diferentes áreas do estabelecimento, possibilitando o descarte imediato do lixo. Remover o lixo diariamente ou tantas vezes

quanto necessário ao longo do dia, garantindo que ele seja armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa para a coleta. Garantir que o profissional responsável pela retirada do lixo esteja paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação. Recomenda-se remover tapetes e itens de decoração, de modo a facilitar o processo de higienização. Cumprir todas as orientações da Vigilância Sanitária em relação à desinfecção e ao uso adequado dos equipamentos. Providenciar comunicação visual educativa e de orientação, de forma clara e bem visível e em todos os locais da academia; incluindo cartazes orientativos que proíbam o acesso ao estabelecimento por clientes com sintomas gripais, comunicantes de pessoas com a COVID-19 ou sob suspeita (em quarentena), orientações para lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, não compartilhamento de objetos pessoais e etiqueta respiratória. Treinamento obrigatório para toda equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas. Durante a realização dos agendamentos, realizar pesquisa de caráter informativo, questionando se o cliente apresenta algum sintoma de COVID-19 (febre, tosse, falta de ar, perda de paladar). Recomendar aos clientes que evitem agendamentos nos horários de pico, se programando para treinar em horários alternativos. Recomenda-se disponibiliza rquadro informativo de frequência diária por horário. Orientar para que o cliente evite ao máximo o uso de celular durante a permanência no estabelecimento. Orientar para que os clientes tragam de casa equipamentos de uso pessoal (toalhas, colchonetes, hidratação). Adotar barreira sanitária no acesso dos alunos, promovendo higienização com álcool 70% spray ou troca dos sapatos e disponibilização de álcool gel a70% para higienização das mãos. Providenciar termômetro sem contato para verificação diária da temperatura corporal de todos os entrantes (colaboradores, clientes e profissionais terceirizados), orientando a procura de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5ºC, bem como na presença de sintomas gripais. Disponibilizar espaço na entrada para higienização das solas de sapatos mediante uso de borrifador com álcool 70% ou água sanitária. Realizar contato prévio à reabertura com colaboradores, de modo a identificar se os mesmos estão aptos ao retorno ou se existe a necessidade de direcionamento ao serviço de saúde. Realizar diariamente triagem rápida dos colaboradores, visando identificar possíveis casos suspeitos de COVID-19 e adotar medidas de prevenção e controle em tempo hábil. Em casos de diagnóstico de COVID-19 em colaborador, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar serviços de saúde caso apresentem sintomas.

MODELO DE PROTOCOLO

PROTOCOLO SANITÁRIO

1.A capacidade total deste estabelecimento é de _____ clientes.

2.A capacidade permitida no momento é de _____ clientes.

3.É obrigatório o uso de máscara de proteção facial e distanciamento de 1,5m entre as pessoas.

Este estabelecimento segue os padrões sanitários estabelecidos no Protocolo Sanitário –VISA da Prefeitura de Águas da Prata/SP.