



DECRETO Nº 22.008 – EM 18 DE DEZEMBRO DE 2020

Institui medidas restritivas, recomendativas e complementares de prevenção ao contágio e de enfrentamento da propagação do novo coronavírus e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE JEQUIÉ - ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 e na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020:

CONSIDERANDO que os setores com funcionamento previsto neste Decreto possuem fundamental importância para a manutenção da vida social, não havendo possibilidade logística de manutenção de restrições por longos períodos sob pena de colapsar cadeias produtivas inteiras, o que inviabilizaria, inclusive, o combate a COVID-19 e a própria manutenção do funcionamento regular do SUS; no médio prazo;

CONSIDERANDO que atrelado às necessidades econômicas, fazem-se imprescindíveis à adoção das medidas sanitárias com vistas a mitigar a cadeia de transmissão da COVID-19, objetivando a diminuição na incidência e mortalidade em decorrência da doença;

CONSIDERANDO que medidas de isolamento social não possuem possibilidade de aplicação indeterminada, tampouco se afiguram como elemento de cura, mas como elemento de controle de velocidade de contágio;

CONSIDERANDO que a retomada das atividades deve ocorrer de forma segura, gradativa, planejada, regionalizada, monitorada e dinâmica, considerando as especificidades de cada setor e dos territórios, de forma a preservar a saúde e a vida das pessoas.

CONSIDERANDO que a realidade epidemiológica atual apresenta-se com curva crescente de forma acelerada, com aumento nos números de casos novos em 5 semanas epidemiológicas consecutivas elevação na taxa de ocupação de leitos em UTI, bem como fortes indícios de reinfeção pela covid-19;



CONSIDERANDO a observação e a avaliação periódica, no âmbito loco-regional do cenário epidemiológico da COVID-19; que se caracteriza por rápido crescimento nos números de casos novos e possíveis reinfecções, situação que requer por parte do setor público a adoção de medidas emergenciais;

CONSIDERANDO que para o enfrentamento desse sério problema de saúde pública, TODOS, órgãos públicos e sociedade civil, devem adotar medidas que visem à prevenção ao novo coronavírus, de modo à retomada responsável e gradual das atividades em vida em sociedade;

CONSIDERANDO que as orientações apresentadas pelos protocolos específicos para cada seguimento apoiaram as estratégias locais para retomada segura das atividades e do convívio social, respeitando as especificidades e características de cada setor ou ramo de atividade, conforme normas sanitárias.

CONSIDERANDO todos os esforço engendrados pelo serviço público para a retomada das atividades comerciais e da vida em sociedade, no momento presente esbarram na resistência de alguns seguimentos comerciais, bem como nas dificuldades de algumas pessoas em adotarem as referidas recomendações, que tiveram por base as diretrizes nacionais e internacionais para o enfrentamento da COVID -19;

DECRETA:

Art. 1º - Terão funcionamento permitido os seguintes estabelecimentos e atividades abaixo relacionadas:

- I – Farmácias;
- II - Postos de combustíveis;
- III – Supermercados, Hipermercados, Mercadinhos e Feiras livres;
- IV – Padarias e Delicatessens;
- V – Borracharias, Oficinas e Autopeças;
- VI - Distribuidor de bebidas em geral (mesmo com entrega delivery) até as 20h;
- VII – Distribuidor e provedores de internet;



- VIII- Hospitais e atendimentos de tratamentos contínuos a exemplo de oncologia, hemoterapia, hemodiálise e diagnóstico por imagem;
- IX - Clínicas médicas em geral;
- X – Clínicas odontológicas;
- XI – Clínicas veterinárias;
- XII - Laboratórios de análises clínicas;
- XIII - Serviços funerários e velatórios;
- XIV – Bancos, Lotéricas e Cooperativas de crédito;
- XV – Hotéis, Pousadas e Pensões;
- XVI – Empresas de segurança e vigilância patrimonial;
- XVII – Cinemas, de acordo com o protocolo de funcionamento (ANEXO IV).
- XVIII - Estabelecimentos que forneçam insumos hospitalares;
- XIX - Estabelecimentos de produtos agropecuários, indispensáveis à manutenção de lavouras, rebanhos e afins;
- XX - Farmácias de manipulação;
- XXI – Petshops;
- XXII - Transporte coletivo urbano;
- XXIII – Indústrias;
- XXIV – Lojas de armamento e equipamentos militares;
- XXV – Lojas de produtos alimentícios naturais e homeopáticos;
- XXVI – Óticas;
- XXVII – Setor de construção civil, tais quais, obras em geral e Lojas de materiais de construção;
- XXVIII – Setor de manutenção, essenciais ao fornecimento de telefonia, internet, informática, esgotamento e água encanada e energia elétrica;
- XXIX – Estabelecimentos de manutenção de equipamentos em geral;
- XXX – Estabelecimentos de artigos esportivos;
- XXXI – Estabelecimentos de tecidos, Armarinhos e afins;
- XXXII – Centros de formação de condutores;
- XXXIII – Salões de beleza, Barbearias e similares;
- XXXIV – Distribuidor de gás de cozinha e alimentos;



a) Os estabelecimentos listados neste inciso, qual seja, XXXIII, de acordo com o protocolo de funcionamento (ANEXO III).

XXXV - Clubes de serviços;

XXXVI – Igrejas e Templos religiosos.

a) As missas e/ou cultos, poderão ocorrer e, no caso, de maiores de 60 anos e pessoas com comorbidades, deverá ser respeitado o conjunto de recomendações específicas para este fim (ANEXO VI).

XXXVII – Lojas de departamento e variedades, livros, papelaria, revistas, calçados e vestuário, varejo de móveis, design e decoração;

XXXVIII – Revendas e Concessionárias de veículos;

XXXIX - Escritórios e demais locais de prestação de serviços individualizados, tais como serviços advocatícios e contábeis, mediante agendamento prévio;

XL – Bares, restaurantes e lanchonetes, quiosques, trailer e similares até as 22h e de acordo com protocolo de funcionamento (ANEXO I);

XLI – Academias de ginástica e artes marciais de acordo com protocolo de funcionamento (ANEXO II);

XLII – Práticas desportivas em geral de acordo com protocolo de funcionamento (ANEXO VII);

XLIII – Cursos presenciais distintos, de ensino regular, que tenham no seu funcionamento a característica da não recorrência dessas aulas, de acordo com protocolo de funcionamento (ANEXO V).

§ 1º - Além das medidas sanitárias já em vigor, os estabelecimentos deverão seguir as seguintes determinações:

a) Implantação imediata e obrigatória de borrifador contendo álcool a 70% ou lavatórios para mãos com água potável, com dispensadores contendo sabão líquido e papel toalha na entrada de cada estabelecimento e em seu interior, disponibilizar um equipamento de álcool gel aos clientes e funcionários a cada 40m²;

b) É obrigatório aos funcionários dos estabelecimentos o uso de máscaras, recomendamos ainda, sendo possível, utilizar protetor facial tipo face shield ou óculos de proteção;

c) O uso de cadeiras no interior dos estabelecimentos do comércio de calçados e óticas deverá obedecer ao distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros entre as cadeiras;



- d) Todos os teclados, mouses, calculadoras e máquinas de cartão - tipo POS ou TEF - deverão ser revestidas com plástico filme e higienizadas constantemente;
- e) Limitação de pessoas no estabelecimento comercial, sendo permitido apenas 01 (um) cliente a cada 06 (seis) m², limitando a um atendimento por funcionário, por vez. Para fins de área a ser utilizada neste cálculo deverá ser considerada a área útil de vendas e a renovação de ar do ambiente, ficando a autoridade sanitária competente responsável por avaliar e adequar caso necessário, o número de clientes;
- f) O distanciamento entre clientes no interior da loja deverá obedecer à distância de 1,5 m (um metro e meio) metros entre pessoas, exceto se forem do mesmo núcleo familiar;
- g) Para cumprimento da medida de quantidade máxima de clientes por estabelecimento, será afixada na entrada de cada unidade empresarial uma placa com sinalização desta quantidade máxima.
- h) Os estabelecimentos comerciais deverão promover a higienização e desinfecção do ambiente (bancadas, cadeiras, mesas, interruptores, piso, dentre outros) a cada 02 (duas) horas e/ou conforme necessário, com utilização de desinfetante com registro na ANVISA, próprio para este fim, através de esfregaço ou equipamento MOP. Não permitir a circulação de clientes ou usuários para eficácia da higienização e para evitar o risco de acidentes (sinalizando o ambiente com placa indicando piso molhado e risco de queda).
- i) Nos estabelecimentos onde haja área de recepção, deverá ser respeitado o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre cadeiras.
- j) Todo estabelecimento comercial ou atividade que venha favorecer a aglomeração de pessoas, internamente ou externamente, deverá organizar as filas com sinalização horizontal (no piso), com o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) a 2m (dois metros) entre os clientes/usuários, mantendo, caso necessário, um funcionário para orientar e garantir o cumprimento desta determinação.

§ 2º - Os estabelecimentos constantes nos incisos IX, X e XI, a fim de evitar aglomeração, deverão atender, exclusivamente, mediante agendamento prévio, excetuando-se os casos de urgência e emergência.

§ 3º - O não cumprimento das medidas estabelecidas no presente Decreto será caracterizado como infração à legislação municipal e sujeitará o infrator às penalidades e sanções previstas na Lei Federal 6437/77.



Art. 2º - Ficam proibidos de funcionar até o fim da vigência deste Decreto os seguintes estabelecimentos:

- I. Casas de show e espetáculos de qualquer natureza;
- II. Boates e casas noturnas;
- III. Casas de festas e eventos;
- IV. Teatro e museus;
- V. Atividades de parques infantis;
- VI. Clubes sociais, recreativos e desportivos;

Art. 3º - Os casos omissos ou controvertidos oriundos deste decreto deverão ser previamente submetidos ao Gabinete Governamental de Gestão de Crise do Município de Jequié, na Prefeitura Municipal de Jequié, para deliberação.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, tendo vigência até o fim do dia **04 de janeiro de 2021** podendo ser renovado, modificado ou revogado a qualquer tempo por ato próprio.

Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO, EM 18 DE DEZEMBRO DE 2020.

LUIZ SÉRGIO SUZARTE ALMEIDA
Prefeito



(ANEXO I)
**PROTOCOLO DE REABERTURA PARA RESTAURANTES, BARES,
LANCHONETES E SIMILARES**

1. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para desinfecção das mãos dos clientes e colaboradores nas entradas, além de dispor de dispensadores com álcool a 70% em áreas estratégicas;
2. Na chegada aos estabelecimentos, recomenda-se a aferição da temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,8°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;
3. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
4. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e realizado o devido acompanhamento em tempo oportuno;
5. O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;
6. Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;
7. Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, em local de uso comum ou compartilhado;
8. Manter o ambiente com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas
9. Evitar o uso de aparelho de ar condicionado em ambiente fechado, mas caso não haja outra opção para renovação do ar, os mesmos deverão ser higienizados constantemente;
10. Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;



11. Reduzir o número de mesas e cadeiras a fim de garantir a distância entre as mesas, que deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m;
12. Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;
13. A quantidade máxima de pessoas por mesa deverá ser de até 6 pessoas, considerando-se a capacidade da mesa e as distâncias mínimas estabelecidas;
14. Nos caixas deverão ser instalados barreira física de proteção a fim de minimizar o contato entre colaboradores e clientes;
15. As máquinas de cartão de crédito, teclados, mouse e similares deverão ser revestidos com plástico filme para que facilite a higienização;
16. Realizar higienização frequente dos fones, aparelhos de telefone, máquinas de cartão e outros;
17. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
18. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado (1,5m) entre as pessoas;
19. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
20. Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;
21. Recomenda-se a adoção de cardápios digitais (aplicativos, sites ou similares) ou plastificado, que deve ser higienizado com álcool a 70% após cada uso;
22. Deverá ser evitada a utilização de comandas individual em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;



23. Intensificar a atenção no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA nº 216/04);
24. A roupa utilizada no serviço deverá ser trocada diariamente e deve ser diferente da utilizada fora do ambiente de trabalho;
25. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
26. O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte;
27. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
28. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
29. O estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem das embalagens com água e sabão ou desinfecção com álcool a 70%, no caso dos alimentos crus usar solução de hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água);
30. É vedada a disponibilização de alimentos na modalidade de self-service;
31. Os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face shield, avental e touca, para servir os clientes;
32. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos deve ser isolado com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
33. Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos;
34. Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;



35. Recomenda-se a higienização rigorosa dos talheres, os quais devem ser protegidos e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;
36. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
37. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados;
38. Somente será permitida a utilização de toalhas de mesa de material impermeável ou de tecido revestidas por material impermeável, facilitando a desinfecção com álcool a 70° ou outro produto desinfetante regulamentado pela ANVISA, devendo as mesmas passar pelo processo de desinfecção após cada cliente;
39. Nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;
40. O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;
41. Não será permitida, em nenhuma hipótese, aglomeração de pessoas nos espaços externos, sendo este controle de responsabilidade do estabelecimento;
42. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
43. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho;
44. O estabelecimento deve intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes adequados e desinfecção com álcool a 70% de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas balcões, corrimões, interruptores, dentre outros;



45. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
46. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;
47. A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;
48. Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;
49. O estabelecimento deverá garantir que os entregadores do serviço de delivery utilizem máscaras de proteção e frascos borrifadores individuais de álcool a 70% para higienização das mãos, bags de transporte e máquinas de cartão;



(ANEXO II)
**PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ACADEMIAS,
CENTROS DE TREINAMENTO E CONGÊNERES**

1. O estabelecimento deverá adotar mecanismo de agendamento, com horário marcado, na modalidade de *check-in* ou similar, de forma a controlar o fluxo de alunos e evitar aglomeração, sendo vedado o acesso às academias fora do horário reservado.
2. O estabelecimento deverá disponibilizar medidas para higienização das mãos e dos calçados dos clientes e colaboradores nas entradas das academias, centros de treinamentos físicos e congêneres.
3. Recomenda-se medir com termômetro do tipo eletrônico à distância a temperatura de todos os entrantes, caso seja apontada uma temperatura superior a 37,8°C, orientar que procure um atendimento médico e não realize atividade física.
4. Desabilitar os leitores digitais para acesso, oferecendo aos clientes a opção de acessar o estabelecimento comunicando à recepção sua entrada para desbloqueio, para que não necessite do contato no leitor digital.
5. No caso dos estabelecimentos com catraca, estas devem ser higienizadas com álcool a 70% a cada cliente ou devem ser retiradas.
6. Os colaboradores que apresentarem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados.
7. O estabelecimento deve limitar a quantidade de clientes, a ser definida de acordo com a dimensão e condição de renovação do ar no ambiente:
 - a. Em ambientes cuja aeração se dê por meio de exaustores ou ventiladores que favoreçam de forma eficiente a renovação do ar, como existência de janelas e áreas abertas, a ocupação máxima deve ser de 1 pessoa (cliente / profissional) a cada 8m², considerando um distanciamento linear mínimo de 2 metros entre eles.
 - b. Em ambientes cuja exaustão e renovação de ar seja deficiente, e a aeração se dê apenas por meio artificial, através de ventiladores e aparelhos de ar condicionado, a ocupação máxima deve ser de 1 pessoa (cliente / profissional) a cada 10m², considerando um distanciamento linear mínimo de 2 metros entre eles, na área de treino.

Obs.1- Caberá ao órgão sanitário e fiscalizador competente verificar os aspectos próprios de cada instalação física, considerando as circunstâncias



envolvidas podendo redefinir a quantidade de pessoas na área de treino de forma a garantir a segurança dos usuários.

Obs.2- Os componentes do sistema de climatização, tais como: filtros dos aparelhos de ar condicionados, umidificadores, ventiladores e outros, devem ser higienizados semanalmente e manter registro em planilha própria.

8. O estabelecimento deverá dispor de um funcionário responsável pela higienização.

9. Durante o funcionamento dos estabelecimentos, estes deverão interromper as atividades ao menos 2 vezes por turno para execução de limpeza dos ambientes e equipamentos, tais horários deverão ser fixados em local visível ao público.

10. Realizar higienização terminal (de todo o estabelecimento, compreendendo: piso, teto, paredes e equipamentos) semanalmente, quando o estabelecimento não estiver em funcionamento.

11. Fixar dispensadores com álcool em gel a 70%, a cada 40m² em todas as áreas da academia: recepção, musculação, peso livre, sala de atividades coletivas, área da piscina, vestiário, sala de exame físico, sala administrativa, dentre outros, para higienização das mãos dos clientes e colaboradores.

12. Disponibilizar a cada estação de treinamento, não excedendo três equipamentos, kits de limpeza (borrifadores contendo álcool líquido a 70% e papel toalha), em pontos estratégicos das áreas de musculação, ginástica e peso livre, para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeira com tampa acionada por pedal.

Obs. É vedado o uso coletivo de toalhas ou flanelas de tecido.

13. É obrigatório o uso de máscaras por todos os clientes e colaboradores durante toda a permanência no estabelecimento.

14. É recomendado atualizar a ficha individual do aluno com dados pessoais e de saúde para fins de controle.

15. Realizar capacitação dos colaboradores quanto às medidas de prevenção. As mesmas devem ser registradas através de listas de frequência dos participantes com data da realização, assunto/tema abordado e assinatura do Responsável Técnico.

Obs. Atentar para o número de participantes, evitando desta forma aglomerações.



16. Não será permitido o uso de bebedouros com biqueiras. Os bebedouros deverão ser utilizados apenas para uso de garrafas ou copos próprios (disponibilizar copos descartáveis protegidos em suporte adequado).
 17. Não será permitido banho dos clientes nos estabelecimentos.
 18. Somente será permitida a utilização de 50% dos aparelhos ergométricos. Quando houver espaço específico para as atividades de cárdio, será permitido o uso da totalidade dos equipamentos desde que seja mantida uma distância mínima de 2,0m entre os mesmos.
 19. O tempo de atividade deverá ser de, no máximo, 50 minutos, para que não haja contato entre usuários, os mesmos não devem permanecer no local após o tempo definido de aula.
 20. Em aulas coletivas, deve-se delimitar com sinalização horizontal (através fita adesiva ou pintura) o espaço em que cada cliente se exercitará.
 21. Proibido a realização de atividades em circuito, para que não haja a utilização de vários clientes em um mesmo equipamento ou material.
- Obs. Podem ser montadas áreas com equipamentos para treino funcional, onde cada cliente utilizará individualmente durante todo o seu período de treino.
22. Para as modalidades nas quais ocorram atividades no solo, a exemplo do *crossfit* e funcional, o estabelecimento deverá adotar o uso de colchonetes individuais e com revestimento impermeável, de forma a garantir a efetividade da desinfecção.
 23. Quanto às artes marciais, orienta-se que o treinamento seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, não podendo haver atividades de contato físico entre os praticantes.
 24. Nos locais onde ocorra atividades aquáticas, delimitar 1 usuário por raia e nas aulas coletivas a ocupação deverá ser de 1 usuário a cada 8m².
 25. Disponibilizar na área da piscina suportes para que cada usuário possa pendurar sua toalha de forma individual.
 26. Após o término de cada aula, higienizar os materiais utilizados, as escadas e bordas da piscina.
 27. É recomendado uso de murais, mensagens sonoras e redes sociais para divulgação de orientações que possam ajudar a combater a disseminação do Coronavírus, dando atenção especial às formas de contaminação e pessoas assintomáticas e pré-sintomáticas, para que as mesmas aprendam a identificar exposições reconhecidamente de risco.



28. É recomendado que pessoas do grupo de risco **NÃO** frequentem o espaço dos estabelecimentos referidos neste Protocolo.
29. Esse protocolo de medidas sanitárias deve estar fixado à disposição dos usuários e colaboradores em local de fácil visibilidade.
30. O Responsável Técnico ou Responsável Legal deverá entregar Termo de Compromisso, com a relação de modalidades realizadas, conforme modelo em anexo, assinado na Vigilância Sanitária do Município.



(ANEXO III)
PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS DE PREVENÇÃO E
SEGURANÇA DE SALÃO DE BELEZA

1. Os atendimentos deverão ser feitos, exclusivamente, com agendamento para evitar filas e espera. Recomenda-se agendamento de clientes com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera. Devem ser proibidos acompanhantes durante o atendimento, para prevenir aglomerações.
2. Pessoas pertencentes aos grupos de risco não poderão ser agendados.
3. Organize um local, na chegada dos clientes e profissionais, disponibilizando álcool em gel, a 70° ou pia com água, sabão e toalha descartável para higienização das mãos além de medidas para higienização das solas do sapato, como um borrifador com álcool a 70%.
4. O uso de máscara é obrigatório, tanto para clientes quanto para colaboradores.
5. Disponibilizar protetor facial (face shield) para os colaboradores que realizarem procedimentos mais detalhados como: maquiagem, barba, depilação, estética.
6. Utilizar avental, máscara e protetor facial (face shield) no atendimento de massagem, ao final do atendimento descartar o avental e proceder a lavagem secagem e desinfecção com álcool líquido a 70° do protetor facial.
7. Disponibilizar fardamentos para os colaboradores de modo que a roupa e o calçado usados no caminho casa/trabalho/casa não sejam os mesmos usados durante o atendimento. Os mesmos também devem ser orientados quanto a higiene pessoal.
8. Antes de iniciar as atividades diárias e entre atendimentos, deve-se realizar a limpeza e desinfecção, respeitado o tipo de material, nos locais de contato do cliente, a saber: bancadas, poltronas, cadeiras, macas, maçanetas e afins. Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção.
9. Lavar toalhas, aventais, escovas de cabelo, pentes, após serem usados pelo cliente. PROIBIDO lavar toalhas e coloca-las para secagem de forma exposta em via pública.
10. Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários a cada 2 horas e sempre que for necessário de acordo com a demanda e fluxo de clientes.



11. Aumentar a frequência da higienização de todo o ambiente utilizando solução adequada de água com hipoclorito ou outro produto similar com registro, respeitando o tipo do revestimento do piso.
12. Retirar tapetes e itens de decoração que dificultem o processo de higienização. Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações.
13. Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com hipoclorito, na proporção de 250 ml de hipoclorito para 1L de água, respeitando o tipo de material das superfícies.
14. Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, copas e afins.
15. Dispor de dispensadores de sabonete líquido, toalhas de papel e papel higiênico na instalação sanitária.
16. Realizar atendimento mais exclusivo, estabelecer distância mínima de 1,5m entre as estações de atendimento.
17. Não permitir a realização de serviços simultâneos no mesmo cliente.
18. Distanciar os assentos para clientes de modo que fique 1,5m de afastamento entre os mesmos.
19. Utilizar materiais descartáveis, tais como luvas, palito de unha, lixa de unha, lâmina de barbear. Os alicates quando de uso coletivo devem ser higienizados com detergente enzimático ou neutro, e após enxágue e secagem, os mesmos devem ser esterilizados em AUTOCLAVE. Quando o alicate pertence à cliente, o mesmo deve ser desinfetado com álcool líquido a 70° antes do seu uso.
20. Realizar desinfecção de materiais de escritório após serem usados pelos clientes, tais como: canetas, máquinas de cartão de crédito. Aumentar a frequência de desinfecção de monitores, mouse, teclados, dentre outros.
21. Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos.
22. Fixar no ambiente, cartazes orientando quanto ao uso de máscaras, etiqueta respiratória (tosse e espirros) e sinais e sintomas do COVID-19 (Disque COVID: 98866-2164/98866-2779).
23. É proibido o uso de aparelhos de ar condicionado e ventiladores com vistas a prevenir a dispersão de sujidades e possivelmente o vírus. Devendo promover renovação do ar do ambiente com circulação natural através de portas e janelas mantidas abertas.



(ANEXO IV)
PROTOCOLO DE REABERTURA PARA CINEMA

1. O uso de máscaras é obrigatório, nas salas de projeção e locais adjacentes;
2. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para desinfecção das mãos dos clientes e colaboradores nas entradas, além de dispor de dispensadores com álcool a 70%, a cada 40m² em áreas estratégicas;
3. Na chegada aos estabelecimentos, deverá aferir a temperatura dos colaboradores e prestadores de serviço e clientes, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,4°C não poderão adentrar nas instalações e deverão ser orientados para acompanhamento de saúde adequado;
4. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
5. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e realizados o devido acompanhamento em tempo oportuno;
6. Não poderá realizar eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas, devendo se ater a quantidade autorizada;
7. Deverá dispor de mecanismo de exaustão com equipamentos próprios garantindo a renovação de ar durante e no intervalo de cada sessão das salas de exibição;
8. Fazer a manutenção e limpeza de filtros do ar condicionado a cada 15 dias ou de acordo com a demanda, com registro em planilha de controle;
9. Reduzir a capacidade de lotação da sala a 50% da capacidade total;
10. Garantir o distanciamento entre poltronas ocupadas, com o espaço de uma poltrona vazia entre as pessoas;
11. A quantidade máxima de pessoas de um mesmo convívio social ou familiar juntas na poltrona será de 04 lugares, tendo sempre nas extremidades dos grupos uma poltrona entre as pessoas, essas pessoas deverão comprovar no momento da aquisição dos bilhetes tal convivência;
12. Nos caixas deverão ser instaladas barreiras físicas de proteção afim de minimizar o contato entre colaboradores e clientes;



13. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, o uso de monitores caso necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
14. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado(1,5m) entre as pessoas, inclusive com sinalização horizontal no piso caso necessário;
15. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
16. Recomenda-se manter distanciamento de 1,0m entre os funcionários em todos os ambientes;
17. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
18. Todas as salas devem ser completamente higienizadas entre as sessões;
19. O estabelecimento deve intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes específicos e adequados com desinfecção de superfícies, utensílios e móveis frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, dentre outros;
20. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente, com torneiras sem acionamento manual com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
21. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;
22. Deverá priorizar a venda de ingressos antecipadamente, por via eletrônica, para evitar aglomerações desnecessárias, organizando assim o horário de início da sessão;
23. Proibido a exibição de sessões 3D sem a devida desinfecção dos equipamentos necessários (óculos 3D) em cada sessão realizada;
24. As atividades adjacentes ao cinema (praça de alimentação, lanchonetes, panificadoras, dentre outros) deverão obedecer os protocolos específicos pré-existentes.



(ANEXO V)
RECOMENDAÇÕES PARA RETORNO DAS AULAS DOS CURSOS DE
REUNIÕES NÃO RECORRENTES NA MODALIDADE PRESENCIAL

1. Elaborar Plano de Contigência para Enfrentamento ao Novo Coronavírus, a ser disponibiliza a comunidade acadêmica e as autoridades de saúde, orientando o retorno às aulas, as medidas adotadas para prevenção do contágio da SARS-CoV2 e segurança do trabalhador da instituição de ensino;
2. Disponibilizar dispensadores contendo álcool em gel a 70%, preferencialmente por pedal, nas entradas dos estabelecimentos de ensino, nas salas de aula e demais locais estratégicos. Dispor de borrifadores contendo álcool líquido a 70% (em cada estação de trabalho) para desinfecção de mesas, objetos e dentre outros;
3. Dimensionar os espaços de uso coletivo, de maneira a obedecer ao distanciamento de 1,5 m tanto nas laterais como entre frente e fundo, de modo a prevenir aglomerações. Os assentos devem ser sinalizados para que alunos, professores e funcionários saibam qual devem utilizar para desenvolver as suas atividades. Fixar placas informativas, sinalizado o número de pessoas que comporta em cada ambiente;
4. Evitar contato próximo com as pessoas (entre professor-aluno, aluno-aluno e entre os demais funcionários das instituições) (ou seja, manter uma distância de raio de 01 metro entre indivíduos);
5. Orientar quanto à obrigatoriedade de uso de máscaras, cobrindo boca e nariz, durante todo o período das atividades de ensino. Advertindo-os quando a previa higienização das mãos antes de colocá-las e após retirá-las; a higienização das máscaras de tecido e guarda das mesmas. Além disso, deve-se substituir a máscara por uma nova, limpa e seca, assim que ela se tornar úmida;
6. Disponibilizar para todos os funcionários Equipamento de Proteção Individual, tais como: máscaras, protetor facial ou óculos de proteção;
7. Manter os ambientes ventilados, preferencialmente com ventilação natural para favorecimento da renovação do ar interior. Na impossibilidade de ventilação natural os estabelecimentos deverão: dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado, com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano. Manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno (renovação do



ar dos ambientes), atentando quanto ao cumprimento das legislações: Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução-RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo.

8. Seguir as recomendações que constam no Decreto Municipal 20.850 de 21 de Setembro de 2020 ou outra que venham a substituí-la, caso o estabelecimento de ensino disponibilize serviço de lanchonete, restaurante e similares;

9. Atentar para as atividades complementares ao curso que gerem aglomerações nos ambientes, devendo cumprir os Decretos Municipais;

10. Estimular alunos, professores e demais funcionários a intensificar a higienização das mãos, lavando-as frequentemente com água e sabão líquido ou com um desinfetante para as mãos à base de álcool 70%, principalmente antes e depois manusearem celular, canetas, materiais de escritório, máquina de cartão de crédito, dinheiro, chaves, maçanetas, lixeiras, entre outros objetos, manipularem alimentos, ao retornar dos intervalos, usarem o banheiro, tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, e sempre que necessário. **Evitar tocar os olhos, o nariz e a boca com as mãos não higienizadas;**

11. Orientar alunos, professores e demais funcionários que levem suas garrafas individuais contendo água. Entretanto, caso não sejam possível, só será permitido bebedouro com torneira, em que se consuma água em copo descartável, sendo terminantemente proibido o contato da boca com a saída de água (biqueiras);

12. Expor orientações impressas nos locais de maior circulação para a comunidade acadêmica quanto: número de pessoa que podem permanecer dentro dos setores do estabelecimento por metro quadrado; distanciamento de mais de 1,5 m²; uso de máscaras; desinfecção das mãos com álcool gel a 70%; número do Disk COVID municipal;

13. Nomear monitor para acompanhamento do cumprimento das medidas sanitárias quanto às questões preventivas de exposição ao vírus SARS-CoV2;

14. Orientar funcionários quanto a fazerem refeições/lanches em horários alternados, com vista a prevenir aglomerações;

15. Comunicar a vigilância epidemiológica local à ocorrência de caso (s) suspeito de infecção humana por SARS-CoV2, devendo os responsáveis pelo estabelecimento direcionar os casos;

16. Identificar e orientar o afastamento dos trabalhadores que estiverem com febre e sintomas gripais (tosse, coriza, inflamação na garganta, perda do olfato



(anosmia), perda do paladar (ageusia), falta de ar ou dificuldade de respirar). Os mesmos devem ser clinicamente testados e/ou diagnosticados;

17. Dispor de depósito de material de limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;

18. Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;

19. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.

20. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microorganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;

Materiais a Serem Utilizado para o Serviço de Higienização:

Hipoclorito de Sódio dentre outros saneantes com Registro na ANVISA;

Luva de cano longo

Sapato fechado

Uniforme

Avental Impermeável

Máscara

Óculos de Proteção Individual / Face shield

Carro MOP (completo)

Pano de limpeza descartável

Borrifador / Álcool Líquido a 70%

P.S.: Proceder à higienização frequente de corredores, maçanetas, interruptores e dentre outros;



(ANEXO VI)
RECOMENDAÇÕES DE FUNCIONAMENTO PARA TEMPLOS RELIGIOSOS
QUE RECEBAM MAIORES DE 60 ANOS

- 1- Elaborar Plano de Contingência para Enfrentamento ao Novo Coronavírus, a ser disponibiliza aos seus fiéis e as autoridades de saúde, onde constem medidas sanitárias adotadas para prevenção da Covid-19 e segurança dos fiéis que participam das atividades religiosas;
- 2- Disponibilizar canais de contato para que os fiéis possam pré-agendar a sua participação nas atividades religiosas;
- 3- Dimensionar os espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, de maneira a obedecer o distanciamento de 1,5 m entre fiéis ocupantes dos bancos, tanto nas laterais como entre frente e fundo, de modo a prevenir aglomerações. Se possível os assentos devem ser sinalizados para que os fiéis saibam onde podem ou não podem se sentar para participar na atividade religiosa. Fixar placa informativa sinalizando o número de fiéis que comporta no ambiente;
- 4- Estabelecer o fluxo organizado e ordenado, de entrada e saída dos espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, preferencialmente com sinalizadores em piso e locais de fácil visualização. Se possível, adotar fluxo diferenciado para entrada e saída dos fiéis;
- 5- Disponibilizar dispensadores contendo álcool em gel a 70%, preferencialmente por pedal, nas entradas dos espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, e em locais estratégicos;
- 6- Orientar quanto a obrigatoriedade de uso de máscaras, cobrindo boca e nariz, durante todo o período da atividade religiosa;
- 7- Estabelecer a participação do público com idade ≥ 60 anos e com comorbidades em dias e/ou horários diferentes do público geral, de modo que todos possam alimentar e viver a sua fé;
- 8- Delimitar o intervalo entre as atividades religiosas de no mínimo 30 minutos, de modo que o espaço destinado as atividades religiosas possam ser higienizados antes da próxima atividade. Esta medida, também visa impedir que os participantes que chegam, se encontrem com os que estão saindo, evitando desta forma aglomerações;
- 9- Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial as instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior



frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;

10- Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e

menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.

11- Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microorganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;

12- Atentar para as questões da qualidade do ar interior dos ambientes. Preferencialmente, manter portas e janelas abertas, para promoção da renovação do ar interior. Em casos de ambientes fechados, o ar condicionado deverá estar obrigatoriamente no modo renovação de ar. Estes aparelhos de ar condicionado, devem estar com a manutenção em dias, conforme estabelecido na Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução-RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo. Os filtros de ar devem ser limpos frequentemente e os registros destas limpezas com data da realização, descrição da limpeza com produto utilizado e assinatura do responsável pela mesma, devem ser arquivados;

13- Dispor de depósito de material de Limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;

14- Estimular os fiéis a levarem suas garrafas individuais contendo água. Entretanto, caso não sejam possível, só será permitido bebedouro com torneira, em que se consuma água em copo descartável, sendo terminantemente proibido o contado da boca com a saída de água;