DECRETO Nº 24.657, DE 09 DE OUTUBRO DE 2020.

Dispõe sobre a implantação do Plano São Paulo no Município de Mogi Guaçu e define outras medidas para o enfrentamento da pandemia do COVID-19 (Novo Coronavírus).

ENGº WALTER CAVEANHA, Prefeito do Município de Mogi Guaçu, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a existência de pandemia do COVID-19 (Novo Coronavirus), nos termos declarados pela Organização Mundial de Saúde;

Considerando a Portaria MS nº 188, de 3 de fevereiro de 2020, por meio da qual o Ministro de Estado da Saúde declarou Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo Novo Coronavírus;

Considerando que a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, ao dispor sobre medidas para o enfrentamento da citada emergência, incluiu a quarentena (art. 2º, II), a qual abrange a "restrição de atividades [...] de maneira a evitar possível contaminação ou propagação do coronavírus";

Considerando que, nos termos do artigo 3º, § 7º, inciso II, da aludida lei federal, o gestor local de saúde, autorizado pelo Ministério da Saúde, pode adotar a medida da quarentena;

Considerando que nos termos do artigo 4º, §§ 1º e 2º, da Portaria MS nº 356, de 11 de março de 2020, o Secretário de Saúde do Estado ou seu superior está autorizado a determinar a medida de quarentena, pelo prazo de 40 (quarenta) dias;

Considerando o disposto no Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020, em especial o rol de serviços públicos e atividades essenciais de saúde, alimentação, abastecimento e segurança;

Considerando a recomendação do Centro de Contingência do Coronavírus, instituído pela Resolução nº 27, de 13 de março de 2020, do Secretário de Estado da Saúde;

Considerando, o Decreto Estadual nº 64.862, de 13 de Março de 2020;

Considerando o Decreto Estadual nº 64.881, de 22 de Março de 2020, que decretou quarentena no Estado de São Paulo, no contexto da pandemia do COVID-19 (Novo Coronavírus), e dá providências complementares;

Considerando o Decreto Estadual nº 65.061, de 13 de Julho de 2020, que dispõe sobre a retomada das aulas e atividades presenciais, no contexto da pandemia de COVID-19, e dá providências correlatas;

Considerando o Decreto Municipal nº 24.391, de 18 de Março de 2020, que deu providências ao combate ao COVID-19 (novo coronavírus);

Considerando finalmente, que o Município de Mogi Guaçu ficou alocado na categoria amarela, nos termos do art. 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, que dispõe sobre a medida de quarentena de que trata o Decreto nº 64.881, de 22 de março de 2020, e institui o Plano São Paulo e dá providências complementares,

D E C R E T A:

Art. 1° Fica estabelecido até 16 de novembro de 2020 o período de quarentena no Município de Mogi Guaçu, São Paulo.

§ 1º - São considerados serviços essenciais:

a) Postos de Gasolina;
b) Farmácias;
c) Hipermercados, supermercados, minimercados, padarias, açougues e lojas que atendam às necessidades básicas dos animais;
d) Depósitos de gás;
e) Construção Civil;
f) Clínicas e demais estabelecimentos voltados ao setor de saúde;
g) Demais atividades elencadas no Decreto Estadual 64881/2020.

§ 2º – Os serviços considerados essenciais deverão cumprir com as obrigações sanitárias constantes do presente Decreto, devendo ainda ser observados o disposto no artigo 2º do presente Decreto, naquilo que lhes couber.

Art. 2º Ficam autorizadas no Município de Mogi Guaçu, nos termos do Decreto Estadual n° 64.994, de 28 de maio de 2020 e suas alterações:

I As **Atividades de Comércio Geral**, com horário de funcionamento das 08h00 às 18h00 (segunda à sexta-feira) e das 8h00 às 14h00 (sábado);

II As **Atividades Imobiliárias**, com horário de funcionamento das 08h00 às 18h00 (segunda à sexta-feira) e das 8h00 às 14h00 (sábado);

III Os **Escritórios**, com horário de funcionamento das 08h00 às 18h00 (segunda à sexta-feira) e das 8h00 às 14h00 (sábado);

IV As **Concessionárias/Lojas de Venda de Veículos**, com horário de funcionamento das 08h00 às 18h00 (segunda à sexta-feira) e das 8h00 às 14h00 (sábado);

V **Shopping Center**, com horário de funcionamento das 11h00 às 21h00 (segunda à sábado) e das 10h00 às 20h00 (domingo);

VI **Lanchonetes / Restaurantes / Bares e Beer / Padarias** estão autorizados a trabalharem com horário de funcionamento (para consumo no local) das 10h00 às 15h00 e das 17h00 às 22h00, podendo os clientes que já estão no local até as 22h00 permanecer até as 23h00, podendo, ainda, ser observado o disposto no parágrafo único do presente artigo, exceto **Padarias** que estão autorizadas a trabalharem com horário de funcionamento (para consumo no local) das 07h00 às 17h00 (segunda-feira à domingo) não se aplicando referido horário nas modalidades *drive thru, delivery* (entrega) e retirada;

VII Fica permitida a entrada de hóspedes no setor hoteleiro, devendo os mesmos seguir as orientações sanitárias obrigatórias;

VIII As **autoescolas/CFC** são indicadas como comércio em geral, devendo seguir as determinações do protocolo do DETRAN/SP, inclusive no que se refere ao horário das aulas práticas de direção veicular, que pode ser acessado pelo site do próprio órgão Estadual (www.detran.sp.gov.br);

IX Os **Salões de Estética, Beleza, Barbeiros e Similares (manicures, pedicures, clínicas de podologia, estúdios de maquiagem, estúdios de tatuagem e piercing, depilação, clínicas de acupuntura e quiropraxia e outros)** 08h00 às 18h00 (segunda à sexta-feira) e das 8h00 às 14h00 (sábado), exceto aquelas que se encontram instaladas em shopping center, que deverão seguir o horário deste;

X As **Academias de Esportes de todas as modalidades; Centros de Ginásticas e Similares** com horário de funcionamento das 05h00 às 10h00 e das 16h00 às 21h00 (segunda à sexta-feira) e das 05h00 às 15h00 (sábado), podendo ser observado o disposto no parágrafo único do presente artigo;

XI Os serviços de **Educação Não Regulada – Cursos Livres** (escolas de dança, de idiomas, informáticas e congêneres) com horário de das 06h00 às 11h00 e das 16h00 às 21h00 (segunda à sexta-feira) e das 7h00 às 13h00 (sábado);

XII As atividades de automobilismo estão liberadas sendo obrigatório o cumprimento fiel e rigoroso das medidas de segurança, restrição de público nas corridas e, protocolos estabelecidos pela Confederação Brasileira de Automobilismo.

XIII As instituições de ensino superior e de educação profissional poderão retomar atividades presenciais práticas e laboratoriais, bem como, nos cursos de medicina, farmácia, enfermagem, fisioterapia e odontologia, as atividades de internato e estágio curricular obrigatório, desde que as respectivas unidades: limitem a presença a até 35% do número de alunos matriculados e adotem os protocolos sanitários gerais, alusivos ao funcionamento de estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços, bem como de protocolos específicos para o setor da educação, no contexto da pandemia de Covid-19, disponíveis em www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp.

XIV Eventos, convenções e atividades comerciais, que deverão seguir os protocolos especificados no Anexo V do presente Decreto Municipal.

Parágrafo único: Às empresas enquadradas nos setores acima mencionados (inciso VI) poderão escolher seus horários de funcionamento, limitados às 10 (dez) horas diárias, das 06h00 às 22h00, restringindo a entrada de novos clientes e consumo no local a partir deste último horário, limitado até as 23h00, devendo para tanto imprimir, preencher os dados constantes do Anexo IV e protocolar 01(uma) via junto a Vigilância Sanitária Municipal e outra Via, devidamente protocolada, deverá ser fixada na porta do estabelecimento.

Art. 3º Os estabelecimentos enquadrados nos incisos I, II, III, IV, V, VI, VII, IX, X. XI, XII e XIII do Art. 2º, do presente Decreto, deverão cumprir as seguintes regulamentações sanitárias gerais (Protocolo Geral):

I. Adoção de medidas rígidas de limpeza do ambiente e higienização frequente das superfícies de toques como, por exemplo: balcões, máquinas de cartões, telefones e uso de tapetes umedecidos com cloro ou água sanitária na entrada dos estabelecimentos e outros;

II. Distanciamento físico (distanciamento de 2 metros entre pessoas) e controle de acesso com orientação visível da capacidade de atendimento, distribuição de senhas e bloqueio uma vez atingido o limite máximo de pessoas no estabelecimento.

III. Permitir o acesso simultâneo de no máximo 40% (quarenta por cento) da capacidade de funcionamento do estabelecimento, observado os dados constantes do alvará de funcionamento válido, exceto academias de esportes de todas as modalidades, centros de ginástica e similares que permitirão o acesso simultâneo de 30% (trinta por cento) da capacidade do estabelecimento, observado os dados constantes do alvará de funcionamento válido;

IV. Uso obrigatório de máscaras por todos os funcionários, colaboradores e clientes.

V. Disponibilizar álcool em gel 70% para funcionários e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento.

VI. Dispor de colaborador na entrada para fiscalização do uso obrigatório de máscara e utilização do álcool em gel 70% para a higienização das mãos em sua entrada ao estabelecimento.

VII. Recomenda-se a não permanência/afastamento de pessoas consideradas do grupo de risco por parte dos colaboradores.

VIII. Colaboradores que apresentarem sintomas respiratórios e/ou síndromes gripais, recomenda-se o afastamento pelo período de 15 dias.

IX. Abertura em horários alternativos de funcionamento, conforme estabelecido no art. 2º.

X. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível, se for necessário usar sistema climatizado manter limpos os componentes do sistema (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos).

XI. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeiras, sem contato manual. É indicado que pelos menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 1% (espalhar o produto e deixar agir por (dez) minutos, procedendo ao enxague e secagem imediata).

XII. Caixas e guichês de pagamentos recomenda-se a proteção de vidro, acrílico ou policarbonato. Deixar álcool em gel 70% nos caixas e guichês de pagamentos, para que o consumidor possa higienizar as mãos após efetivar o pagamento.

XIII. Desativação de bebedouros coletivos, e uso obrigatório de copos descartáveis para colaboradores e clientes.

XIV. Realizar campanha para conscientizar e estimular a importância da utilização de máscaras pelos consumidores e frequentadores, propagar a relevância e efetividade da higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel 70%.

XV. Fica recomendado não promover atividades que possam gerar aglomerações. Caso, o estabelecimento opte por promover qualquer evento, adotar o disposto no ANEXO V do presente Decreto.

XVI. Afixar Termo de Responsabilidade (Anexo I) que a empresa se compromete sob sua responsabilidade a cumprir todas as normas do Protocolo Geral e o Específico de cada atividade, dispostas no presente Decreto, assinado pelo Proprietário, Gerente ou responsável pelo estabelecimento que deverá ser fixado nas entradas do estabelecimento.

XVII. Obrigatório a realização do Questionário de Triagem contido no Protocolo de Testagem do COVID-19, instituído pelo Governo do Estado de São Paulo, diariamente em todos os colaboradores do estabelecimento (Anexo II), devendo ser seguido todas as instruções dele contido.

XVIII. Os ANEXOS I e II estão disponíveis no site da Prefeitura, www.mogiguacu.sp.gov.br

Art. 4º Sem prejuízo da observância das regras gerais, fica a retomada das aludidas atividades, condicionada à observância das seguintes regras específicas:

I. COMÉRCIO GERAL

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes.

c) Reduzir sempre que possível o uso de provadores e higieniza-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial nas maçanetas e outras superfícies de contatos frequentes.

d) Higienização a cada uso de cestas, sacolas de compras para clientes.

e) O estabelecimento deve realizar a demarcação no piso, de forma a manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas no interior das lojas, em filas internas ou filas externas para acesso a loja.

II. ATIVIDADES IMOBILIÁRIAS

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) Atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento.

c) O imóvel novo, usado ou apartamento deverá ser visitado por 01 (uma) pessoa da família por vez.

d) A realização de vistorias e serviços in loco nos imóveis devem ser realizadas apenas quando for imprescindível, sempre respeitando regras de distanciamento e equipamentos de proteção, como máscaras, disponibilizados pela prestadora de serviços aos seus empregados.

e) Incentivar as intermediações online, evitando aglomerações, oferecendo a oportunidade aos clientes que não queiram se deslocar até as imobiliárias e/ou plantões de vendas.

f) Os stands de vendas devem ser ventilados e as recepcionistas devem ficar afastadas das demais pessoas presentes, respeitando-se um cliente por vez.

g) Durante visitas a apartamentos ou imóveis, os corretores deverão portar unidade de álcool em gel 70%, para uso próprio e para uso dos clientes.

h) Alimentos não devem ser fornecidos no interior do stand e água deve ser fornecida em embalagens individuais e descartáveis.

i) Nas áreas comuns de atendimento ao cliente o distanciamento entre as mesas deverá ser de 2 metros.

III. ESCRITÓRIOS

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) Nas áreas comuns de atendimento ao cliente o distanciamento entre as mesas deverá ser de 2 metros.

c) Atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento.

IV. CONCESSIONÁRIAS/LOJAS DE VENDA DE VEÍCULOS

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) O atendimento aos clientes nas concessionárias deve ser feito com controle de acesso ao showroom, a fim de evitar aglomeração de pessoas, e as visitas serão preferencialmente agendadas previamente.

c) Cobrir áreas de manuseio comum pelo público em veículos de test drive e do showroom (como volante, câmbio, bancos, maçanetas, etc) com película protetora descartável e higienizar a cada uso.

d) Fazer a higienização do interior e exterior dos veículos de test drive a cada uso, e dos veículos do showroom com maior frequência do que é realizado atualmente.

e) Ao receber o veículo na oficina, realizar a higienização de maçanetas externas, bancos, volante, manopla, forração lateral, alavanca de câmbio e acessórios internos, para execução do serviço cobrir: volante e manoplas com película protetora descartável e ao finalizar os serviços realizar nova higienização interna e externa.

V. SHOPPING CENTER

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) O funcionamento de cinemas, espaços kids, brinquedotecas, playgrounds, espaços de jogos, entre outras áreas de entretenimento, e demais atividades não essenciais, deverão seguir os protocolos descritos no Anexo V do presente Decreto.

c) Restaurantes, bares, cafés, lanchonetes e congêneres devem seguir o disposto no que se refere à BARES, RESTAURANTES E SIMILARES.

d) É permitido o acesso ao shopping de, no máximo, 40% da sua capacidade total de pessoa.

e) É de responsabilidade da gestão do shopping viabilizar o controle do acesso de forma a atender todas as regulamentações, seja por meio da redução do número de entradas, delimitação das vagas de estacionamento, entre outras práticas necessárias.

f) É recomendada a substituição do sistema de cancela com acionamento de botão, no acesso do estacionamento, por sistema com acionamento automático da liberação de ticket.

g) Os shoppings devem afixar, no acesso, cartaz com o número máximo de pessoas permitidas para adentrar ao local.

h) Devem ser afixados, em locais visíveis aos clientes, cartazes com as medidas de prevenção que estão sendo adotadas.

i) Deve ser mantido o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas no interior do shopping, em todas as áreas, incluindo corredores, lojas, estacionamento, administração, entre outros.

j) Deve ser realizada demarcação no piso de forma a garantir o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, em locais que podem gerar filas, como escadas rolantes, escadas, acesso para elevadores, entre outros.

k) Devem ser retirados todos os bancos, cadeiras e qualquer outro tipo de assento, que possam favorecer a permanência das pessoas no local.

l) Devem ser mantidos funcionários específicos para limpeza e higienização, com álcool 70%, de forma frequente e constante, de superfícies de contato, tais como corrimãos, guarda-corpos, botoeiras de elevadores, elevadores, escadas rolantes, maçanetas, entre outros.

m) As áreas devem ser mantidas arejadas e ventiladas, de forma a permitir a circulação de ar; e o sistema de ar condicionado, deve ser mantido limpo e higienizado, de acordo com exigências previstas em legislação específica, e Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC).

n) Devem ser disponibilizados meios adequados de higienização, com álcool em gel 70%, no acesso de todas as lojas e no interior das mesmas, e em outros pontos estratégicos com superfícies de contato, como bancadas e caixas.

o) Deve ser mantido o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas no interior das lojas.

p) O lojista deve realizar a demarcação no piso, de forma a manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas no interior das lojas, em filas internas ou filas externas para acesso a loja.

q) O número de clientes no interior do estabelecimento deve ser limitado a 40% da capacidade.

r) O lojista deve afixar, no acesso, cartaz com o número máximo de clientes permitidos no interior da loja.

s) O lojista deve afixar, em local visível aos clientes, no interior da loja, cartaz com as medidas de prevenção que estão sendo adotadas.

t) Reduzir sempre que possível o uso de provadores e higieniza-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial nas maçanetas e outras superfícies de contatos frequentes.

u) Todas as mesas e cadeiras da praça de alimentação deverão ser dispostas de modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro.

v) A gestão do shopping deve adotar medidas complementares de forma a assegurar o atendimento às regulamentações, com o objetivo de reforçar a higiene pessoal dos funcionários, colaboradores, lojistas e clientes, garantir o distanciamento social, evitar aglomerações e prevenir a disseminação do Coronavírus (Covid-19).

w) O funcionamento de acordo com as regulamentações supracitadas é de responsabilidade exclusiva do representante legal da empresa gestora, para que sejam cumpridas as medidas de responsabilidade social no âmbito de conter a disseminação do coronavírus (Covid-19).

VI - HIPERMERCADOS, SUPERMERCADOS, MINIMERCADOS, PADARIAS, AÇOUGUES, AGROPECUÁRIAS E CONGÊNERES:

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) Realizar constante limpeza de carrinhos/cestas utilizando álcool 70% e papel descartável ou água e sabão, principalmente na entrega dos mesmos.

c) Disponibilizar em locais estratégicos da loja álcool gel para uso dos consumidores, incluindo os pontos de entrada e saída.

d) Realizar a limpeza com álcool 70% das máquinas de cartão e pontos de contato de forma geral, como botões de cancela de estacionamento, pontos eletrônicos, teclados, maçanetas, puxadores de refrigeradores, coletores de dados e aparelhos utilizados pelos funcionários e /ou consumidores.

e) Aprimorar a limpeza de banheiros.

f) Limitar o número de pessoas dentro do estabelecimento, permitindo a entrada de 1 (uma) pessoa por cada 10 m² de área interna, para hipermercados, supermercados e minimercados e, sinalização de restrição de fluxo na área externa se atentando ao previsto no item "g";

g) Limitar o número de pessoas dentro do estabelecimento, permitindo a entrada de 1 (uma) pessoa por família.

h) Limitar a quantidade de carrinhos em até 120% do limite estabelecido no item "f".

i) Indicar no piso a distância mínima de 1,00m por cliente nas filas em todos os setores, inclusive na área externa.

j) Adotar medidas para agilizar/priorizar o atendimento de idosos, por exemplo, com horário específico para esse público.

k) Realizar limpeza de ar condicionado.

l) Caso tenha bebedouro, disponibilizar copos descartáveis

m) Suspender ações de degustação e não realizar sorteios de itens nos pontos comerciais.

VII – SETOR DE HOTELARIA

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) Treinar os colaboradores de todos os setores sobre o COVID-19 (Novo Coronavirus), origem, sintomas, prevenção e transmissão.

c) Determinar o AFASTAMENTO de funcionários com problemas de saúde, que apresentem sintomas de tosse e febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais), os quais deverão retornar somente após o término dos sintomas.

d) Orientar a todos os funcionários para a lavagem das mãos com frequência, usando água e sabão/sabonete, principalmente depois de tossir ou espirrar, antes e depois de ir ao banheiro e antes das refeições; alternativamente, a higienização das mãos com álcool gel à 70%; e evitar tocar o rosto com as mãos não lavadas; cobrir com lenço de papel o nariz e boca ao espirrar ou tossir.
    a. Orientar e incentivar todos os clientes e funcionários para o uso da etiqueta respiratória:
    b. Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
    c. Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar;
    d. Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir o nariz e a boca com a manga da camisa "espirrar no cotovelo" do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc.);

e) Orientar e incentivar todos os clientes e funcionários para o uso, da forma correta, de máscara facial.

f) Higienização constante de maçanetas, torneiras, porta papel toalha, computadores, botões de elevadores, corrimão e objetos de uso coletivo (áreas de alto toque), com álcool 70% de hora em hora.

g) Informar aos clientes a proibição de realização de reuniões em suas dependências, para que se evitem as aglomerações.

h) Manter distância de no mínimo 1metro e 50 centímetros entre as pessoas, sejam clientes ou funcionários.

i) Intensificar a higienização dos ambientes: quartos, banheiros e locais de uso público (pias e vasos sanitários) a limpeza deve ser realizada por último e a descontaminação com aplicação de hipoclorito a 1% - deixar agir por 10 minutos, devendo ser feito a cada novo hóspede.

j) Manter os ambientes bem ventilados, se possível abra portas e janelas, utilizando menos o ar condicionado.

k) Manter limpos os componentes do sistema de climatização.

l) Disponibilizar aos funcionários a paramentação necessária (luvas, toucas, máscaras, aventais etc) no local de trabalho.
   a. Nos locais de uso coletivo e fluxo de pessoas:
   b. Disponibilizar álcool gel 70% ou lavatório para lavagem das mãos com água e sabão, na entrada dos setores e orientar para a sua utilização;
   c. Realizar a desinfecção das mesas, bancadas e cadeiras com álcool 70% ou hipoclorito de sódio 1%, ao final do período e/ou a cada troca de turno;
   d. Intensificar a limpeza das áreas/superfícies com água e sabão ou produto próprio para limpeza;
   e. Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade;

m) Os serviços de alimentação dos hotéis devem seguir o disposto no que se refere à BARES, RESTAURANTES E SIMILARES.

VIII - BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

b) Obrigatório o preenchimento em 2 (duas) vias do ANEXO IV, devendo ser protocolado na Vigilância Sanitária Municipal, inclusive aqueles que se localizam dentro dos shoppings.

c) Obrigatório afixar, na porta do estabelecimento, o ANEXO IV protocolado na Vigilância Municipal.

d) Está permitido o consumo local somente ao ar livre ou em áreas arejadas sendo que os serviços de delivery, *drive thru* e retirada não se aplica o horário reduzido previsto no artigo 2º deste Decreto.

1. Distanciamento Social

   a. Dar preferência a vendas online, remotas ou outros mecanismos de atendimento não presencial de clientes;

b. Priorizar o atendimento presencial mediante reservas previamente realizadas;

c. Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 40% de sua capacidade máxima, conforme estabelecido no alvará de funcionamento válido;

d. Durante a fase amarela, está inteiramente vedado o atendimento a clientes que não estejam sentados;

e. Manter uma disposição temporária com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro;

f. Está vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;

g. Apenas é admitida a consumação pelos clientes, no interior dos estabelecimentos, se estiverem sentados;

h. Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;

i. Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos buffets de autosserviço, balcões de atendimento, caixas de pagamento, e sanitários, orientando os clientes e funcionários a posicionarem-se a 1,5 metro de distância um do outro;
    I- Se necessário para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório;

j. Evitar realizar evento que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;

k. Procedimentos para as áreas de espera:
    I. Adotar as mesmas regras de distanciamento entre mesas e cadeiras também neste local, quando aplicável;
    II. Caso formem-se filas do lado de fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;

l. Procedimentos para entrada dos clientes:
    I. Após a chegada do cliente, um membro da equipe, após a triagem rápida, deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados;
    II. Nesse momento, todos os clientes devem ser orientados a respeito do das regras deste protocolo;

m. Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares;

n. Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;

o. Evitar contato físico entre profissionais e clientes;

p. Estabelecimentos que operem mediante sistema de entrega de alimentos também devem obedecer ao princípio de contato mínimo entre as pessoas, inclusive, quando possível, com a vedação do cliente no estabelecimento, entregando-se diretamente ao cliente o produto adquirido;

q. Estabelecimentos que adotem o sistema de autosserviço (self-service) e demais serviços de alimentação poderão operar:
   I. Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
   II. Locais dotados de balcão com protetor salivar poderão distribuir luvas descartáveis para seus clientes permitindo que os mesmos se sirvam no buffet, devendo também disponibilizar coletores de lixo de acionamento sem contato manual para o descarte das luvas.

r. Estabelecimentos que adotem o sistema de pedidos para consumo em seu interior deverão garantir que os garçons estarão devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos.

2. Higiene

a. Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes, colaboradores e fornecedores;

b. Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;

c. É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos clientes que não as estejam portando:
   I. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis, deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia;
   II. No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;

d. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

e. Garantir a obrigatoriedade do uso de viseiras de acrílico pelos funcionários, quando determinado por este protocolo, fornecendo-lhes o material de proteção;

f. Orientar, ostensivamente, funcionários e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequentes das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo;

g. É desejável a lavagem de mãos com água e sabão ou álcool gel 70% sempre que possível, e obrigatória:
   I. Antes de contato com alimentos, ainda que crus, ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo;
   II. Durante e depois o preparo dos alimentos;
   III. Após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de clientes ou funcionários, como maquininhas de cartão, dinheiro, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;

h. Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos:
   I. O produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, locais de realização de pagamento, nas mesas dos clientes e quando da utilização de máquinas de atendimento do sistema bancário;

i. É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;

j. Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.);

k. Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;

l. Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta;

m. Seu manuseio e disponibilização aos clientes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que haja higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;

n. Devem ser oferecidos aos clientes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;

o. Os cardápios preferencialmente deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR-Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;
    I. Quando não for possível o cardápio ser digital, que o mesmo seja de material que possa ser higienizado com produtos sanitizantes.

p. Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;

q. Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;

r. Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);

s. Orientar colaboradores e clientes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie.

3. Sanitização de ambientes

a. Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;

b. Retirar do estabelecimento tapetes e objetos que dificultem a limpeza, optar por uma decoração minimalista;

c. Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada;

d. Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, resta vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;

e. Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;

f. Em caso de ambientes climatizados, garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendação da legislação vigente e atentando-se aos seguintes aspectos:

I - Todo ambiente que dispuser de ventilação artificial só poderá ser utilizado se seus dutos e equipamentos forem regularmente limpos e esterilizados com os produtos recomendados, a fim de evitar-se a propagação do vírus;

II - A frequência de limpeza das tubulações de ventilação artificial deverá ser registrada e disponibilizada em caso de fiscalização da autoridade sanitária;

g. Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, como máquinas de cartão, maçanetas, corrimãos, entre outros, para que seja realizada uma rotina de desinfecção;

h. Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;

i. Intensificar a higienização dos sanitários de uso de colaboradores e clientes;

j. Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e/ou Ministério da Saúde - MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);

k. Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de chopp, de gelo, entre outras.

l. Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.

4. Orientação aos clientes

a. Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;

b. Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada.

c. Na mesma placa deverão ser informados os dias e horários de atendimento ao público.

5. Orientação aos colaboradores

a. Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;

b. Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;

c. Vacinar ou orientar que seus funcionários vacinem-se para gripe (influenza e H1N1);

d. Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;

e. Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho:

f. Não realizar o trajeto de deslocamento com o uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho;

g. Trocar a máscara utilizada no deslocamento;

h. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento;

i. Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;

j. Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados.

6. Protocolo de fiscalização e monitoramento do próprio setor (autotutela)

a. A entidade representativa do setor deverá informar a todos os seus representados sobre os protocolos a serem seguidos e apoiar a sua implementação;

b. Manter comunicação contínua com seus associados, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.

XI – SERVIÇOS DE EDUCAÇÃO NÃO REGULADA – CURSOS LIVRES

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral;

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Eventos como feiras, palestras, seminários, festas, assembleias, competições e campeonatos esportivos e similares deverão seguir os protocolos sanitários descritos no Anexo V o presente Decreto Municipal.

b) Manter o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas, inclusive entre as carteiras.

c) Utilizar marcação no piso para sinalizar o distanciamento de 1,5 metro, inclusive em filas.

d) O uso de salas dos professores, de reuniões e de apoio deve ser limitado a grupos pequenos e respeitar o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas.

e) As bibliotecas podem ser abertas, desde que seja respeitado o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas e as seguintes regras:

   a. Separar uma estante para recebimento de material devolvido;
   b. Receber o livro sempre com luvas;
   c. Acomodar o material recebido na estante separada para este fim;
   d. Não colocar esse livro no acervo nos próximos 5 dias, como também não o liberar para empréstimo;
   e. Após o período de 6 dias, usar EPI, higienizar com álcool 70% e papel toalha, descartando o papel toalha em seguida.

f) Os intervalos ou recreios devem ser feitos com revezamento de turmas em horários alternados, respeitando o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas, para evitar aglomerações.

g) Evitar que pais, responsáveis ou qualquer outra pessoa de fora entre na instituição de ensino.

h) Organizar a entrada e a saída para evitar aglomerações, preferencialmente fora dos horários de pico do transporte público.

i) Refeitórios e cantinas devem garantir distanciamento de 1,5 metro nas filas e proibir aglomeração nos balcões, utilizando sinalização no piso.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70% ao entrar e sair da instituição de ensino, ao entrar e sair da biblioteca e antes das refeições.

b) 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.

c) Usar máscara dentro da instituição de ensino, no transporte escolar e em todo o percurso de casa até a instituição de ensino.

d) 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.

e) Não utilizar objetos compartilhados que não sejam higienizados antes do uso.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) 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.

b) Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.

c) 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.

d) Manter os ambientes bem ventilados com as janelas e portas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras.

e) 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).

f) Higienizar bancadas, computadores, equipamentos e utensílios antes de cada aula, sobretudo em laboratórios e outros espaços de atividades práticas.

4. COMUNICAÇÃO

a) Comunicar as famílias e os estudantes sobre o calendário de retorno e os protocolos com, no mínimo, sete dias de antecedência.

b) Produzir materiais de comunicação para distribuição a alunos na chegada às instituições de ensino, com explicações de fácil entendimento sobre a prevenção da COVID-19.

c) Respeitar o distanciamento de 1,5 metro no atendimento ao público e, em caso de alta demanda, recomenda-se o agendamento prévio.

d) Priorizar o atendimento ao público por canais digitais (telefone, aplicativo ou online).

e) Aferir a temperatura das pessoas a cada entrada na instituição de ensino. Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso.

f) Caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, 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.

g) 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 37,5°C, a recomendação é ficar em casa.

h) Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 na instituição de ensino. No caso de menores de idade, pais ou responsáveis devem ser comunicados para buscar o aluno, que deve aguardar em sala isolada e segura. Orientar as famílias a procurar o serviço de saúde.

i) Separar uma sala ou uma área para isolar pessoas que apresentem sintomas até que possam voltar para casa.

j) Pessoas que fazem parte do grupo de risco devem ficar em casa e realizar as atividades remotamente.

k) Pais ou responsáveis de crianças e adolescentes em grupo de risco devem mantê-los em casa, com realização de atividades não presenciais.

X. ACADEMIAS DE ESPORTES DE TODAS AS MODALIDADES; CENTROS DE GINÁSTICAS E SIMILARES

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral;

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) O espaço de exercício de cada cliente nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser demarcado no piso.

b) No máximo 50% dos aparelhos de cardio e armários devem ser usados, com um distanciamento mínimo de 1,5 metro entre equipamentos em uso.

c) Propiciar sistema de agendamento prévio das atividades por parte dos clientes, evitando filas ou aglomerações.

d) Limitar a quantidade de clientes que ocupam a academia: ocupação simultânea de 1 cliente a cada 4m² (áreas de treino, aulas, piscina e vestiário), respeitando ainda a limitação de capacidade estabelecida para cada Fase do Plano SP e a suspensão, durante a Fase 3 – Amarela, de aulas e atividades em grupo, tais como: jogos, lutas, e eventos que ensejem o contato físico direto entre os praticantes e/ou instrutores.

e) Delimitar com fita, o espaço em que cada cliente ou professor deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas. Cada cliente deve ficar a 1,5 m de distância do outro.

f) Manter suspensas as aulas, atividades e práticas em grupo.

g) Os vestiários devem ter delimitação em bancos, pias e pisos para que os clientes se mantenham em uma distância de 1,5 metros entre eles.

h) Saunas, banhos turcos, solários, hidromassagem / jacuzzi, e similares devem permanecer fechados.

i) Disponibilizar recipientes com álcool em gel a 70% para uso por clientes e colaboradores em todas as áreas da academia.

j) Liberar a saída de água no bebedouro, somente para o uso de garrafas próprias.

k) Exigir o uso de chinelos por clientes e colaboradores e ter dispositivo para limpeza deles antes da entrada da área da piscina.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Todos devem usar máscaras em todas as atividades, salvo as aquáticas.

b) Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual.

c) Oferecer dispositivo para limpeza para sapatos na entrada da academia.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) Renovar regularmente e manter criterioso controle quanto à higienização da água das piscinas. É necessário efetuar filtração diária de 6 a 8 horas e manter os parâmetros de pH em 7,2 a 7,8, alcalinidade total em 100 ppm e cloro entre 2 a 4 ppm. Manter registro de higienização e filtração para controle e fiscalização.

b) A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada cliente fazer uso.

c) Nas áreas de musculação e peso livre, posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização dos mesmos.

d) Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área 3 vezes por dia por pelo menos 30 minutos para limpeza geral e desinfecção dos ambientes.

e) No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, disponibilizar recipiente de álcool em gel a 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter a opção de acessar a academia comunicando a recepcionista seu número de matrícula ou CPF, para evitar o leitor digital.

f) Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com a exigência da legislação, atendendo às normas da ABNT relativas à capacidade, operação e manutenção de ar-condicionado. Ou, caso não haja o aparelho, implantar sistema de ventilação cruzada (abertura de portas e janelas).

g) Após o término de cada utilização, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina.

4. COMUNICAÇÃO

a) Orientar aos clientes sobre o sistema de agendamento prévio das atividades, evitando filas ou aglomerações.

b) Realizar o congelamento dos planos de clientes acima de 60 anos de idade, quando solicitado.

c) Comunicar para os clientes trazerem as suas próprias toalhas para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo cliente em um recipiente com tampa a acionamento por pedal.

d) Orientação dos profissionais sobre os sintomas mais comuns e formas de transmissão.

XI. SALÕES DE ESTÉTICA, BELEZA E SIMILARES

a) Todas as medidas gerais já especificadas no Protocolo Geral.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 metros. No caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos uma vazia entre duas em uso.

b) Atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio e orientar que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios. Quando do agendamento, questionar o cliente sobre possíveis sintomas de síndrome gripal.

c) Desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Funcionários devem usar touca descartável, ou de tecido, devendo esta última ser lavada diariamente obedecendo a mesma rotina dos demais itens do uniforme, bem como protetores faciais (devidamente higienizados periodicamente) e máscara, além de manter suas unhas cortadas.

b) Funcionários devem utilizar uniforme, lavado diariamente com a utilização de produto saneante, jaleco de TNT descartável, trocado a cada cliente, ou jaleco de material impermeável e reutilizável prevendo-se a higienização do mesmo com álcool 70% ou produto saneante de ação equivalente a cada cliente, sempre que o serviço realizado necessite contato físico.

c) Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente, e descartar imediatamente após cada uso ou realizar a lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes e após o contato físico com o cliente.

d) Proibir o uso de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares para funcionários.

e) Durante a realização dos procedimentos (estéticos, tatuagem, piercing, depilação, acupuntura, etc), os profissionais envolvidos diretamente deverão utilizar protetores faciais (devidamente higienizados a cada troca de cliente) em adição à máscara (preferencialmente N95, devendo ser trocada a cada sete dias, no máximo, se suas características forem mantidas, no máximo) e óculos. Recomenda-se, também, o uso de aventais preferencialmente impermeáveis, a depender do tipo de procedimento.

f) Os clientes devem usar máscara médica durante toda a sua permanência no estabelecimento (nos estabelecimentos de procedimentos estéticos e de modificação corporal), as quais devem ser fornecidas mediante esclarecimentos de medidas de segurança adotadas para todos que entrarem sem as mesmas.

g) Os lenços usados devem ser descartados imediatamente em uma lixeira de acionamento sem contato manual, e as mãos devem ser lavadas com água e sabão e, na impossibilidade, com álcool em gel 70% antes de continuar o trabalho.

h) 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.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pinceis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita a cada cliente colocando-os de molho por quinze minutos em solução de água com água sanitária entre 2 e 2,5% ou em solução de clorexidina a 2%, seguida da diluição de 100ml de clorexidina para 1L de água.

b) A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso.

c) 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.

d) Produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem.

e) Processos de esterilização devem ser atualizados, de acordo com as orientações da vigilância sanitária.

4. COMUNICAÇÃO

a) 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.

b) Pedir aos clientes em grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento.

c) Enviar mensagens automáticas para manter os clientes informados sobre os sintomas da COVID-19, pedindo àqueles que estão doentes ou com sintomas respiratórios que evitem ir ao estabelecimento até ficarem saudáveis novamente.

d) Providenciar uma ficha de atendimento para cada cliente, onde deverá constar, minimante, as seguintes informações:
   I. Data e horário do atendimento
   II. Procedimento realizado
   III. Profissional que realizou o atendimento

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

a) Em casos de confirmação, de COVID -19, em um profissional que preste atendimento, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar unidade de saúde caso apresentem sintomas.

Art. 5º Fica recomendada a suspensão dos cultos e missas religiosas no Município de Mogi Guaçu, mantendo, todavia, os procedimentos do protocolo abaixo estabelecidos:

I – limitação do número de fiéis em 30% (trinta por cento) da capacidade do estabelecimento durante cada celebração, de modo que mantenham distância mínima de 2,0 m (dois metros, tanto no espaço frontal como no espaço lateral) entre cada pessoa presente, devendo prevalecer a mais restritiva.

II – duração, de no máximo, 60 minutos em cada culto/missa, com intervalo mínimo de duas horas entre cada um deles, devendo haver total desinfecção do local entre uma celebração e outra;

III – realização dos cultos somente nos horários entre 08h00 às 21h00, devendo este ser o limite de encerramento, ressalvado o atendimento individual dos fiéis;

IV – manter o local arejado, privilegiando a ventilação natural, com portas e janelas abertas, dando inclusive e quando for possível, preferência para celebrações em espaços abertos;

V – disponibilização de álcool em gel 70% na entrada e em pontos estratégicos dos estabelecimentos;

VI – recomendação que os cultos/missas não sejam frequentados por pessoas consideradas como grupo de risco, idosos maiores de 60 (sessenta) anos e principalmente por aqueles que manifestarem qualquer tipo de sintoma do COVID-19;

VII - uso obrigatório de máscaras por todos os frequentadores do local;

VIII – as oferendas, dízimos, bens ou mesmo ofertas somente deverão ser efetuadas no final da celebração, como forma de evitar e prevenir a disseminação da pandemia por meios físicos;

IX – manter os banheiros limpos e higienizados, bem como equipados com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal;

X – seguir todas as recomendações constantes nos Protocolos apresentados e avaliados pela Secretaria Municipal de Saúde.

XI - Para liberação das atividades, o responsável deverá assinar um Termo de Responsabilidade (Anexo III) e afixar na entrada do templo/igreja/afins, disponível em www.mogiguacu.sp.gov.br

Parágrafo único. No caso de descumprimento de qualquer uma das regras descritas no caput deste artigo, a autorização contida no Termo de Responsabilidade será revogada.

Art.6º A fiscalização do cumprimento deste Decreto ficará a cargo, em conjunto ou separadamente, da Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio do Departamento de Vigilância Sanitária – VISA, da Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbanismo – S.P.D.U., da Secretaria Municipal de Segurança Pública, por intermédio da Guarda Civil Municipal e dos agentes de fiscalização da Secretaria Municipal de Serviços – S.S.M.

Parágrafo único. O agente público no exercício de poder de polícia administrativa poderá se valer de todos meios adequados a fim de dar fiel cumprimento às restrições previstas neste Decreto.

Art. 7º O descumprimento dos artigos 2º, 3º e 4º deste Decreto acarretará a aplicação de multa de 400 (quatrocentas) Unidades Fiscais Municipais UFIMs, não obstantes as penalidades previstas no Código Sanitário do Estado SP (Lei 10083/1998), e Código de Posturas Municipal.

§ 1º Em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro.

§ 2º A terceira autuação pelo descumprimento das disposições referidas no caput deste artigo ensejará o encerramento imediato das atividades do autuado pelo período que durar a situação de quarentena.

Art. 8º Ficam limitados em velórios o acesso a 20% (vinte por cento) de sua capacidade máxima, conferindo-se preferência aos parentes mais próximos ao de cujus, ficando ainda limitados à 02h00 os velórios quando não se tratar de caso suspeito ou confirmado de COVID-19, sendo que nestes casos não poderá ocorrer velório.

Parágrafo único. O "velório ficará fechado das 18h00 às 07h00 do dia subsequente".

Art. 9º As disposições deste Decreto vigorarão pelo prazo em que perdurarem os fundamentos técnicos para a manutenção do Município de Mogi Guaçu na categoria amarela do Plano São Paulo

Art. 10º Este Decreto entra em vigor a partir de 10 de outubro de 2020, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 24.645, de 30 de setembro de 2020.

Mogi Guaçu, 09 de outubro de 2020.

ENGº WALTER CAVEANHA
PREFEITO

Encaminhada à publicação na data supra.

BRUNO FRANCO DE ALMEIDA
CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO

PREFEITURA DE MOGI GUAÇU-SP

GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

TERMO DE RESPONSABILIDADE

RAZÃO SOCIAL			
CNPJ		INSC. MUNICIPAL	
ENDEREÇO			
BAIRRO		CEP:	
RESPONSÁVEL			
CARGO			

O estabelecimento optou por desenvolver suas atividades obrigando-se a cumprir e fazer cumprir pelos seus colaboradores e clientes todas as normas e restrições estabelecidas no Decreto nº 24.657/2020, da Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu.

METRAGEM TOTAL DO ESTABELECIMENTO (M²)/ CAPACIDADE TOTAL	
NÚMERO DE PESSOAS PERMITIDAS SIMULTANENAMENTE (Decreto nº 24.657/2020 - Artigo 3º, Inciso III).	

O não cumprimento das normas e restrições estabelecidas ensejará à empresa e ao responsável as sanções Cíveis e Criminais (art. 268 do Código Penal) previstas na legislação vigente.

Mogi Guaçu / SP, _____ de _____ de 2020.

_____

ASSINATURA

OBS.: Este documento original deve estar fixado nas entradas do estabelecimento comercial.

ANEXO II

QUESTIONÁRIO DE TRIAGEM

COLABORADOR	
DATA	

1. Você teve contato próximo com alguma pessoa testada positiva para COVID-19 nos últimos 14 dias?

( ) Sim ( ) Não

2. Você apresentou algum dos seguintes sintomas nas últimas 24 horas?

2.1. Febre
( ) Sim ( ) Não

2.2. Calafrios
( ) Sim ( ) Não

2.3. Falta de ar
( ) Sim ( ) Não

2.4. Tosse
( ) Sim ( ) Não

2.5. Dor de garganta
( ) Sim ( ) Não

2.6. Dor de cabeça
( ) Sim ( ) Não

2.7. Dor no corpo
( ) Sim ( ) Não

2.8. Perda de olfato e/ou paladar
( ) Sim ( ) Não

2.9. Diarreia (por motivo desconhecido)
( ) Sim ( ) Não

_____
COLABORADOR

ANEXO III

TERMO DE RESPONSABILIDADE

IGREJA/TEMPLO RELIGIOSO OU AFIM: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____
RESPONSÁVEL: _____
CARGO: _____
CAPACIDADE MÁXIMA DE PESSOAS DE ACORDO COM O DECRETO Nº 24.657/2020
A igreja, templo religioso ou afim optou por desenvolver suas atividades obrigando-se a cumprir e fazer cumprir pelos seus colaboradores e fiéis todas as normas e restrições estabelecidas no Decreto nº 24.657/2020 da Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu.
O não cumprimento das normas e restrições estabelecidas ensejará à igreja, templo religioso ou afim e ao seu responsável, as sanções cíveis e criminais (art. 268 do Código Penal) previstas na legislação vigente.

Mogi Guaçu, _____de _____de 2020.

_____
Nome e assinatura

OBS: Este documento original ou cópia deve estar fixado nas entradas da igreja, templo religioso ou afim.

PREFEITURA DE MOGI GUAÇU-SP

GABINETE DO PREFEITO

ANEXO IV

TERMO DE RESPONSABILIDADE E OPÇÃO DE HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO PARA BARES/RESTAURANTES/LANCHONETES

Estabelecimento/CNPJ: _____

Razão Social: _____

Responsável Legal: _____

RG_____CPF_____

Endereço: _____

Atividade: _____

OPÇÃO DE HORÁRIO DIÁRIO: (Marcar somente 1 (uma) opção)

( ) 1ª OPÇÃO: das 10h00 às 20h00

( ) 2ª OPÇÃO: das 10h00 às 14h00 e 16h00 às 22h00

( ) 3 OPÇÃO: das 12h00 às 22h00

(**Máximo de 10 (dez) horas com horário de funcionamento das 06:00 as 22:00 horas**)

Em cumprimento ao Decreto Estadual 64.881/2020 e Plano São Paulo declaro estar ciente das obrigações e diretrizes previstas neste Decreto, responsabilizando-me pessoalmente pelo cumprimento das normas ora estabelecidas, sob pena de fechamento imediato do estabelecimento e aplicação de multa nos termos da lei.

Mogi Guaçu, _____de _____de 2020.

_____

Assinatura do Responsável Legal

OBS: Este documento original ou cópia deve estar fixado nas entradas do estabelecimento.

Recebido em ___/____/_____

_____

Vigilância Sanitária

(O funcionamento da empresa no horário escolhido somente estará liberado a partir da data de publicação deste Decreto Municipal)

ANEXO V

PROTOCOLO PARA CULTURA, LAZER E ENTRETENIMENTO

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Cinemas de rua, em shoppings e em demais localidades, exceto os no formato de drive-in. Produtoras de cinema, emissoras de televisão, sets de filmagem, canteiros de filmagens abertos, estúdios de rádio, estúdios musicais, estúdios de dublagem, estúdios de efeitos especiais e empresas de pós-produção audiovisual, entre outros. Produção de espetáculos de dança, de espetáculos de circo, produção musical, produção de shows, entre outros. Circos, picadeiros, companhias itinerantes e circos ambulantes, entre outros. Escolas e cursos de formação cultura. Shows, festas, festivais, boates e clubes de dança, venues, organizadores de eventos, prestadores de serviços para estes eventos, entre outros. Museus, bibliotecas, centros culturais, exposições, galerias de arte, acervos e coleções, entre outros. Teatros, salas de espetáculos, auditórios, locais de realização de palestras, mesas redondas, seminários e simpósios, entre outros. Parques temáticos, aquáticos, atrações turísticas, parques itinerantes, centros de entretenimento familiar, entre outros.

PROTOCOLO GERAL:

a) Obrigação de controle de acesso, assentos marcados previamente, distância mínima segura entre assentos e nas filas;

b) Vendas de ingressos preferencialmente online, para assentos marcados e horários pré-agendados. Para vendas de ingressos nas bilheterias, devem ser respeitado os demais protocolos sanitários e de distanciamento;

c) Controlar acesso ao espaço respeitando a ocupação máxima de 40%;

d) Disponibilizar álcool em gel em lugares estratégicos;

e) Controlar o distanciamento de pelo menos 1,5 metros entre as pessoas;

f) Tempo máximo de operação em 10 (dez) horas;

g) Encerramento das atividades às 22h;

h) Proibição de atividades com público em pé;

i) Uso obrigatório de máscaras em todos os ambientes;

j) Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5ºC.

TODOS OS ESTABELECIMENTOS INSERIDOS NOS SUBSETORES ABAIXO DEVERÃO SEGUIR O PROTOCOLO GERAL.

SUBSETOR: SESSÕES E ESPETÁCULOS DRIVE-IN

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Cinemas, shows e outros eventos no modelo de drive-in.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Deve-se manter uma distância de 1,5 metro entre os carros;
b) Deve-se limitar a ocupação a quatro pessoas por veículo, ainda que de uma mesma família;
c) A conferência de ingressos deverá ser visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente;
d) A abertura das portas dos carros deve acontecer apenas para a ida ao banheiro. O público deve permanecer dentro dos veículos durante toda a sessão/apresentação;
e) Alimentos e bebidas poderão ser entregues nos carros, respeitadas todas as regras existentes para entrega de alimentos. Apenas uma pessoa deverá receber os itens.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Requerer o uso de máscaras dentro dos carros.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa do local.

4. COMUNICAÇÃO

a) Deve-se ampliar as rotinas de comunicação nos canais digitais, com orientações sobre as medidas de prevenção a serem adotadas durante a permanência no ambiente

SUBSETOR: PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Rádio, estúdios musicais, estúdios de dublagem, estúdios de efeitos especiais e empresas de pós-produção audiovisual, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Testes de artistas e reuniões de produção devem ser realizados de forma virtual.
b) Deve-se evitar cenas com situações de contatos físicos;
c) Público e pessoas não envolvidas diretamente nas filmagens devem ser mantidos a uma distância segura do set, para prevenção de contaminações e contágio;
d) Deve-se evitar a presença de pessoas que não sejam indispensáveis.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Deve-se facultar o uso de máscara pelos artistas durante as filmagens, em todas as demais atividades é necessária a utilização de máscara ou outra barreira física;
b) Deve-se substituir o microfone de lapela por outro meio de captação de som que não requeira contato direto;
c) Objetos de cena devem ser de uso individual, sem compartilhamento, e higienizados antes e após o uso;
d) Deve-se utilizar kits individuais para maquiagem, que serão descartados após a filmagem.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação das filmagens deve prever intervalos suficientes para a higienização completa dos ambientes;
b) Deve-se prever pausas regulares a cada três horas para lavagem das mãos e higienização de móveis, equipamentos e objetos;
c) Figurinos, cenários, instrumentos e objetos de cena devem ser higienizados antes e depois do uso.

SUBSETOR: PRODUÇÃO DE ESPETÁCULOS

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Produção de espetáculos de dança, de espetáculos de circo, produção musical, produção de shows, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Testes de artistas e reuniões/leituras devem ser realizados de forma virtual;
b) Público e pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem ser mantidos a uma distância segura, para prevenção de contaminações e contágio.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Deve-se substituir o microfone de lapela por outro meio de captação de som sem contato direto;
b) Deve-se facultar o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com o público;
c) Deve-se utilizar kits individuais para maquiagem, que serão descartados após o uso;
d) Objetos de cena devem ser de uso individual, sem compartilhamento, e higienizados antes e após o uso.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes;
b) Figurinos, cenários, instrumentos e objetos de cena devem ser higienizados antes e depois do uso.

SUBSETOR: CIRCO

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Circos, picadeiros, companhias itinerantes e circos ambulantes, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes;

b) Deve-se usar o maior número possível de entradas para permitir maior distanciamento social;

c) Escalonar a saída das sessões por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá se iniciar pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas;

d) Suspender a participação do público nos palcos e picadeiro durante as apresentações, bem como as fotos com artistas;

e) Intervalos durante espetáculos devem ser suspensos para que não haja movimentação do público;

f) A conferência de ingressos deverá ser visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente;

g) Manter distância mínima segura entre pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras;

h) Demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Facultar o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com o público.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes.

SUBSETOR: ESCOLAS E CURSOS DE FORMAÇÃO CULTURAL

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Escolas de música, de teatro, de circo, de pintura e de formação cultural em geral.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Garantir que todos os funcionários (e.g. administrativos, professores e oficineiros) tenham feito auto quarentena de 14 dias antes de retornarem às atividades;

b) Usar o maior número possível de entradas no estabelecimento para garantir maior distanciamento;

c) Avaliar a disponibilidade de espaços externos e adequados para realização das aulas e cursos e, quando não for possível, garantir ventilação adequada do espaço interno previsto;

d) A distância entre pessoas deve ser mantida mesmo nos casos de práticas conjuntas, como aulas de música ou de arte. Não são recomendadas atividades que requeiram maior proximidade, como dança conjunta, práticas de teatro que envolva corpo a corpo, atividades culturais de 0 a 6 anos, dada a impossibilidade de manter o distanciamento mínimo.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Orientar quanto à higienização adequada de instrumentos musicais e outros objetos de uso pessoal utilizados durante as aulas, oficinas e cursos. Evitar material de uso coletivo, que exija passagem ou compartilhamento entre os participantes.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) Equipamentos de uso nas aulas, como computadores, teclados, mouses devem ser higienizados a cada uso. Preferencialmente, cada participante deve ter seus próprios fones e microfones. Não havendo, é aconselhável não realizar atividades que demandem fone e ou microfone;

b) Orientação de não haver consumo e compartilhamento de alimentos e bebidas nos ambientes de sala de aula, corredores e demais espaços de realização das atividades.

4. COMUNICAÇÃO

a) No caso dos cursos contínuos, a escola deve designar um membro da equipe/professor como responsável por monitorar a saúde da equipe e dos alunos que vierem a ficar de quarentena;

b) Circular informações de esclarecimentos, proteção contra a COVID-19 e boas práticas de higiene aos funcionários e aos alunos, familiares e participantes de cursos, palestras e demais atividades culturais por todas as mídias possíveis.

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

a) Acompanhar a saúde de funcionários e alunos diariamente. Inspecionar alunos e funcionários na entrada, implementando sistema de cadastro individual e de relatórios diários, com relato dos resultados a um supervisor designado.

SUBSETOR: EVENTOS CULTURAIS E DE ENTRETENIMENTO

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Shows, festas, festivais, boates e clubes de dança, venues, organizadores de eventos, prestadores de serviços para estes eventos, salão de festas, buffets, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Usar o maior número possível de entradas para permitir maior distanciamento;

b) Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas os casos de pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;

c) Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes;

d) Não permitir aos artistas o uso compartilhado nem individual de equipamentos públicos como bancos e estruturas de ginástica existentes, sobretudo em ambientes abertos;

e) Nos eventos, a conferência de ingressos deverá ser visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente;

f) Demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos;

g) Manter distância mínima segura entre pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras;

h) Utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida;

i) Quando possível, escalonar a saída do evento por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá iniciar pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas;

j) Manter funcionários com suspeita de contaminação do COVID-19 e aqueles com diagnóstico confirmado afastados ou em regime de teletrabalho, por, no mínimo, 14 dias, mesmo quando apresentem condições físicas de saúde que possibilitem o trabalho presencial. O mesmo se aplica para aqueles que tiveram contato com infectado pelo COVID-19 nos últimos 14 dias;

k) No serviço de buffet em ponto fixo é necessário manter distanciamento social de 1,5m na fila, bem como instalar barreiras físicas protegendo os alimentos e bebidas, que serão servidos pelo colaborador utilizando máscara "face shiled" e de tecido obrigatoriamente;

l) No momento dos parabéns, as pessoas deverão ser orientadas a permanecerem sentadas em suas respectivas mesas e/ou manter distanciamento de 1,5m.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão;

b) Facultar o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com o público;

c) Orientar funcionários e clientes para que siga a etiqueta de tosse a higiene respiratória (cobrir tosses e espirros com lenços descartáveis jogá-lo fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência);

d) Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara;

e) Disponibilizar álcool em gel 70% em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes;

f) Orientar os funcionários e clientes para que não compartilhem objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, canetas, copos, talheres e pratos, bem como para que realizem a higienização adequada dos mesmos. Sempre que possível, o mesmo deverá ser aplicado para o compartilhamento de objetos de trabalho. Objetos fornecidos a clientes devem estar embalados individualmente;

g) Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

h) Disponibilizar talheres descartáveis ou convencionais devidamente embrulhados individualmente aos clientes;

i) Locais dotados de balcão com protetor salivar poderão distribuir luvas descartáveis para seus clientes permitindo que os mesmos sirvam-se no buffet;

j) Máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) devem ser trocadas a cada 3 horas ou sempre que estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;

k) Manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, em complementação ao uso de máscaras. Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fogo;

l) Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5ºC;

m) Os manobristas devem utilizar máscaras e devem ser orientados para que higienizem, antes e após o uso, todas as partes de contato do veículo como, por exemplo, maçanetas, volante, câmbio etc;

n) No serviço de buffet volante, o garçom deverá higienizar as mãos a cada ciclo de serviço e utilizar máscaras face shield e de tecido. As porções deverão ser servidas individualmente;

o) Uso obrigatório de bolo cenográfico. Deve-se evitar, de forma criteriosa que alimentos e bebidas fiquem expostos sem proteção física em qualquer que seja o ambiente;

p) Ao fim do evento, os funcionários devem colocar os uniformes de trabalho em um saco plástico para transportá-los e devem lavá-los diariamente.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes;

b) Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento;

c) Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado;

d) Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático);

e) Sempre que possível, manter as portas e janelas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras;

f) Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos;

g) Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes;

h) Evitar o uso de ar condicionado. Caso 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;

i) Manter a higienização das atrações/ brinquedos a cada uso. Não sendo permitido uso coletivo de brinquedos e daqueles onde não permitam a manutenção do distanciamento obrigatório;

j) Disponibilizar nas entradas, tapetes com produto sanitizante adequado para limpeza e desinfecção dos calçados;

k) Profissionais contratados para atração artística ou personagens caracterizados deverão usar máscaras e ter figurinos, cenários, instrumentos musicais e objetos de cena higienizados antes e depois do uso.

4. COMUNICAÇÃO

a) Implementar comunicação visual em diversos pontos do estabelecimento, conscientizando os convidados sobre distanciamento, permanência com as máscaras de proteção individual, utilização de álcool em gel e antissepsia das mãos;

b) Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais;

c) Disponibilizar a funcionários e clientes cartilha virtual explicativa com orientações preventivas a serem adotadas nos ambientes de trabalho, público e de convívio familiar e social em todos os canais de comunicação da empresa;

d) Implementar sinalização indicativas em filas, orientando sobre o distanciamento social;

e) Implementar capacitação das equipes de trabalho para que orientem os visitantes sobre as boas práticas de prevenção, a fim de garantir o cumprimento das mesmas.

f) Os estabelecimentos devem seguir os protocolos para bares/restaurantes disposto neste Decreto em seu artigo 4º, inciso VIII, naquilo que couber.

M

SUBSETOR: MUSEUS, CENTROS CULTURAIS, BIBLIOTECAS E ACERVOS

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Museus, bibliotecas, centros culturais, exposições, galerias de arte, acervos e coleções, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes;
b) A instituição deverá manter regime de escala para funcionários que atuem diretamente com o público, de modo a corresponder à demanda;
c) Demarcar trajeto sugerido nas visitações, de forma a evitar aglomerações;
d) Usar o maior número possível de entradas no estabelecimento para garantir maior distanciamento;
e) A conferência de ingressos deverá ser visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente.

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) Restrição de acesso a acervos e aparelhos expositivos cuja interatividade exija toque e/ou manipulação por parte do público;
b) Disponibilizar as informações sobre a visita e sobre o acervo digitalmente para acesso pelos visitantes em seus celulares ou tablets pessoais. Os museus poderão disponibilizar aplicativos de celular com informações adicionais.

3. COMUNICAÇÃO

a) Estabelecimento de comunicação eficiente com o público e imprensa para compartilhar informações sobre as ações desenvolvidas para garantir a segurança do público e dos funcionários.

SUBSETOR: CINEMAS

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Cinemas de rua, em shoppings e em demais localidades, exceto os no formato de drive-in.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes;

b) Usar o maior número possível de entradas no estabelecimento para garantir maior distanciamento;

c) Escalonar a saída das sessões por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá se iniciar pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas;

d) Manter prestação de atividade de autosserviço para retirada de alimentos ou manter barreira física entre funcionário e cliente;

e) A conferência de ingressos deverá ser visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente;

f) Manter distância mínima de 2,00 (dois) metros entre as pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras;

g) Demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos.

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes;

b) Autorizar o consumo de alimentos e bebidas nas salas de exibição apenas quando o cliente já estiver em seu assento;

c) Evitar o uso de ar condicionado. Caso 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.

SUBSETOR: TEATRO, SALAS DE ESPETÁCULOS E AUDITÓRIOS

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Teatros, salas de espetáculos, auditórios, locais de realização de palestras, mesas redondas, seminários e simpósios, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança de 2,00 (dois) metros em relação aos demais presentes;

b) Usar o maior número possível de entradas para permitir maior distanciamento;

c) Intervalos durante espetáculos devem ser suspensos para que não haja movimentação do público;

d) Suspender a participação do público nos palcos durante as apresentações, bem como as fotos com artistas;

e) A conferência de ingressos deverá ser visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente;

f) Manter distância mínima segura entre pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras;

g) Escalonar a saída dos eventos por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá iniciar pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Facultar o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo 2,00 (dois) metros de distanciamento com o público.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes;

b) Suspender o consumo de alimentos e bebidas nos estabelecimentos, sobretudo nas áreas fechadas, garantindo que todos mantenham o uso de suas máscaras.

SUBSETOR: PARQUES E CENTROS DE ENTRETENIMENTO

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Parques temáticos, aquáticos, atrações turísticas, parques itinerantes, centros de entretenimento familiar, entre outros.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

a) Fechar toda e qualquer atração que não propicie condições para manutenção da distância mínima segura entre visitantes, como playgrounds, brinquedões e piscina de bolinhas;
b) Adequar o horário de funcionamento para diminuir aglomerações e garantir rotatividade dos visitantes;
c) Efetuar o embarque e desembarque nos equipamentos sem contato físico entre visitantes e funcionários, e nos casos em que assistência geralmente é oferecida aos visitantes, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada pelos membros da família.

2. HIGIENE PESSOAL

a) Os rádios HTs, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho devem ser higienizados antes de serem repassados para outro funcionário;
b) Operadores devem se higienizar após cada ciclo de operação, embarque, desembarque e atendimentos;
c) Solicitar aos pais que façam a higienização das mãos das crianças antes de entrar e após sair das atrações;
d) Proibir a utilização do uniforme pelos colaboradores nos trajetos entre casa e trabalho, sendo que as empresas devem fornecer uniformes adicionais se necessário para garantir que sejam higienizados diariamente;
e) Disponibilizar estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho;

f) Proibir acesso de visitantes sem o uso de máscara, sendo a mesma para uso permanente no parque, exceto quando o visitante está consumindo alimentos, porém sempre mantendo a distância social mínima.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

a) Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e garantir um nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e pH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina, com monitoramento realizado a cada quatro horas;

b) Realizar higienização de armários, como guarda volumes e vestiários, a cada troca de usuário;

c) Higienização das gôndolas, boias, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos e demais acessórios a cada uso;

d) Diariamente, antes da abertura, todas as áreas comuns serão limpas e higienizadas repetindo o procedimento a cada três horas.

4. COMUNICAÇÃO

a) Orientar e fiscalizar equipes de manutenção sobre a necessidade de higienizar as ferramentas antes e após cada uso;

b) Para as vendas realizadas pela internet, disponibilizar um termo de aceite sobre as normas de prevenção, aonde o visitante deverá aceitá-las antes de finalizar a compra. Fixar o mesmo termo nas bilheterias e entradas dos parques para as vendas realizadas presencialmente no local;

Além das restrições estabelecidas no presente Decreto, deverão ser seguidos os protocolos intersetoriais e específicos do Plano SP.

Fica mantida a proibição de realização de eventos com público em pé, que somente estão autorizadas a retornar após 28 (vinte e oito) dias consecutivos da Região na fase verde do Plano SP.