

PODER EXECUTIVO DE ITUPEVA

Atos Oficiais

Decretos

DECRETO Nº 3.225, DE 20 DE AGOSTO DE 2020

Altera o anexo único do Decreto nº 3.221, de 07 de agosto de 2020, que dispõe sobre inserção do Município à Fase Modulação 3 – Amarela (Flexibilização) do Plano São Paulo, instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, e dá outras providências.

MARCO ANTONIO MARCHI, Prefeito Municipal de Itupeva, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 68, inciso IX da Lei Orgânica do Município de Itupeva;

CONSIDERANDO que através do Decreto Municipal nº 3.190, de 29 de maio de 2020, o Município de Itupeva aderiu ao PLANO SÃO PAULO com o objetivo de implementar e avaliar ações e medidas estratégicas de enfrentamento à pandemia decorrente do COVID -19;

CONSIDERANDO que por força do Decreto Municipal nº 3.221, de 07 de agosto de 2020, o Município de Itupeva está inserido na Fase de Modulação – 3 – (Amarela);

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 65.141, de 19 de agosto de 2020, que altera o Anexo III do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, que dispõe sobre a medida de quarentena de que trata o Decreto Estadual nº 64.881, de 22 de março de 2020, e institui o Plano São Paulo;

D E C R E T A:

Art. 1º O anexo único - Protocolo Sanitário no enfrentamento à pandemia pelo Coronavírus no Município de Itupeva, nos termos do Plano São Paulo -, do Decreto nº 3.221, de 07 de agosto de 2020, fica substituído pelo anexo único que integra este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor em 21 de agosto de 2020, revogando-se as disposições em contrário.

Itupeva, 20 de agosto de 2020; 55º da Emancipação Política do Município.

MARCO ANTONIO MARCHI

Prefeito Municipal

Publicado na Secretaria Municipal de Gestão Pública e registrado na Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos da Prefeitura Municipal de Itupeva, na data supra.

JULIANA ALEIXO MANTOVANI

Secretária Municipal de Gestão Pública

PERCY JOSÉ CLEVE KUSTER

Secretário Municipal de Assuntos Jurídicos

ANEXO ÚNICO

**DECRETO Nº 3.225, DE 20 DE AGOSTO DE 2020
PROTOCOLO SANITÁRIO NO ENFRENTAMENTO À PAN-
DEMIA PELO CORONAVÍRUS NO MUNICÍPIO DE ITUPE-
VA, NOS TERMOS DO PLANO SÃO PAULO
ABERTURA DOS SETORES DA ECONOMIA - FASE 3**

ATIVIDADES CONTEMPLADAS
COMÉRCIO DE RUA EM GERAL
RE VENDAS DE VEÍCULOS E DE MOTOCICLETAS
ATIVIDADES IMOBILIÁRIAS
ESCRITÓRIOS - ATIVIDADES PROFISSIONAIS EM GERAL
OUTLET
SALÕES DE BELEZA, BARBEARIAS E SERVIÇOS DE ESTÉTICA
BARES, RESTAURANTES E SIMILARES – CONSUMO LOCAL
MEIOS DE HOSPEDAGEM
ACADEMIAS DE ESPORTE E GINÁSTICA EM GERAL

DIRETRIZES TRANSVERSAIS = DT

Devem ser aplicadas a todos os setores, incluindo seus empregadores, colaboradores, clientes ou usuários.

1. Distanciamento social

- Limites de ocupação – redução do número de pessoas no interior do estabelecimento, proporcionalmente à capacidade do local;

- Distância segura – Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metros em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;

- Distanciamento no ambiente de trabalho – Reorganizar o ambiente de trabalho para atendimento do distanciamento mínimo entre pessoas;

- Demarcação de áreas de fluxo – Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo;

- Distanciamento em filas – Sempre que possível, sinalizar preferencialmente no chão ou em local visível a posição em que as pessoas devem aguardar na fila, respeitando o distanciamento mínimo;

- Barreiras físicas ou uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) na impossibilidade de manter o distanciamento mínimo – 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;

- Canais digitais – Priorizar e estimular o atendimento ao público por canais digitais, em todas as atividades e ações, tais como operação e venda, suporte e atendimento à distância

(telefone, aplicativo ou online);

- Grupos de risco – adoção de medidas especiais visando à proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde e da Unidade de Gestão de Promoção da Saúde; adoção de medidas especiais visando à proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde e da Unidade de Gestão de Promoção da Saúde;

- Utilização de Refeitórios – Os locais para refeição, quando presentes, poderão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos internos e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

- Atendimento aos Idosos – quando possível, reserva de horários preferenciais para o atendimento de pessoas idosas que não coincidam com os horários de maior utilização do transporte público;

- Atendimento preferencial – priorizar o atendimento de pessoas que são consideradas grupo de risco, evitando sua longa permanência nos estabelecimentos.

2. Higiene pessoal

- Proteção pessoal – Exigir o uso de máscaras ou protetores faciais em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, bem como incentivar o uso das mesmas no trajeto para o trabalho, seja em transporte coletivo ou individual, e em lugares públicos e de convívio familiar e social;

- Contato físico – 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;

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

- Higienização das mãos – 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;

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

- Máquinas de cartão – Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso;

- Descarte de máscara – Indicar a funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, bem como

divulgar instruções de como colocá-las e retirá-las com segurança, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e saúde;

- Material compartilhado – Realizar e/ou exigir a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente;

- Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – Exigir o uso e/ou disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, além daqueles de uso obrigatório, como máscaras, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos;

- Uniformes – Recomendar que os trabalhadores não retornem as suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme.

3. Limpeza e higienização de ambientes

- Limpeza – 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;

- Higienização da lixeira e descarte do Lixo – 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;

- Lixeiras – 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);

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

- Retirada de tapetes e carpetes – 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;

- Superfícies e objetos de contato frequente - 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;

- Ar condicionado – Quando possível, 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 por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle);

- Higienização de ambientes infectados – Em caso de confirmação de caso de COVID-19, isolar os ambientes em que a pessoa infectada transitou até a sua higienização completa;

- Ambientes abertos e arejados – Sempre que possível, manter os ambientes abertos e arejados.

4. Comunicação

- Disseminação de novos processos e treinamento preventivo – Definir novos processos e protocolos e comunicar funcionários e clientes. Quando aplicável, com a realização de treinamentos e reuniões, preferencialmente virtuais, sobre novos processos e retorno ao trabalho e medidas e ações preventivas, incluindo como identificar sintomas, quais são os casos de isolamento, procedimentos de higiene pessoal e demais regras dos protocolos, manuais, legislação e boas práticas a serem seguidas;

- Distribuição de cartazes e folders - Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais;

- Comunicação e disseminação de informação - 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;

- Comunicação de casos confirmados e suspeitos - Comunicar ambulatórios de saúde (empresarial) e área de RH da empresa sobre casos suspeitos e confirmados de COVID-19, bem como informar funcionários da mesma área/equipe, trabalhadores e clientes que tiveram contato próximo com o paciente do caso suspeito ou confirmado nos últimos 14 dias;

- Empresas parceiras – Comunicar empresas parceiras quando da confirmação de caso de COVID-19 em que o colaborador/prestador de serviço tenha trabalhado dentro das dependências da contratante ou tido contato com funcionários e clientes da contratante;

- Comunicação com órgãos competentes – Criar processo e estabelecer comunicação eficiente com o público e os órgãos competentes sobre informações, medidas e ações desenvolvidas para garantir a segurança dos clientes e colaboradores, assim como o status de ocorrência de casos e monitoramento de infectados.

5. Monitoramento das condições de saúde

- Acompanhamento das recomendações atualizadas – Acompanhar rigorosamente as recomendações dos órgãos competentes para implementação de novas medidas, produtos ou serviços de prevenção;

- Monitoramento de casos – Criar processo e definir responsáveis pelo acompanhamento e reporte de casos suspeitos e confirmados, incluindo o monitoramento das pessoas que tiveram contato com contaminado ou suspeito nos últimos 14 dias, com sistematização de dados e informação periódica às autoridades competentes;

- Aferição da temperatura – Medir a temperatura corporal dos colaboradores e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5°C.

DIRETRIZES ESPECÍFICAS = DE

OUTLET

- Recomendar a testagem de colaboradores;

- Jornada reduzida de funcionamento (jornada máxima de 8 horas), disposta entre 12h e 20h;

- Limitar a entrada e permanência de pessoas a 40% da capacidade do estabelecimento (referência em relação ao alvará de funcionamento), mesmo em áreas externas ou abertas, realizando o controle de acesso, seja por meio de senha, contagem ou outras formas de controle;

- Barrar a entrada de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial;

- Disponibilizar, nas entradas do estabelecimento, informativo da capacidade total e da capacidade permitida de pessoas;

- Promover a higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;

- Não realizar evento de reabertura do outlet;

- Não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda. Manter suspensos os eventos;

- Gestores do outlet devem manter comunicação clara e eficiente com colaboradores, lojistas e clientes;

- Promover campanhas de orientação de saúde e bem-estar e envolver todos os lojistas nessas comunicações;

- Promover o treinamento de toda a equipe de atendimento ao público relativo a medidas de prevenção à COVID-19;

- Coordenar melhor o fluxo de pessoas nas dependências do estabelecimento, ajustando entradas e saídas distintas, e se necessário, isolando áreas do estabelecimento;

- Monitorar e controlar o fluxo nos estabelecimentos comerciais, tomando como base o controle de acesso do estabelecimento;

- Limitar vagas disponíveis (40% do total) e inutilizar as sobressalentes, de modo a garantir distanciamento de veículos no estacionamento;

- Estimular uso de antenas para acesso a estacionamento, evitando uso de cartões;

- Ajustar mensagem eletrônica das cancelas de estacionamento, implementando informativo sobre a importância dos cuidados com a prevenção da COVID-19;

- Aferir, através de termômetro infravermelho, a temperatura de todas as pessoas que forem adentrar ao outlet, barrando a entrada e orientando a procurar serviço de saúde quando temperatura corporal igual ou acima de 37,5°C, bem como na presença de sintomas gripais;

- Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável;

- Garantir o uso de proteção facial acrílica (face shield) por todos os colaboradores que tiverem contato direto com os clientes sem a possibilidade de distanciamento físico

recomendado;

- Disponibilizar álcool em gel 70% para colaboradores e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento, nos locais de pagamento e pontos de maior circulação de pessoas, como elevadores, escadas rolantes, escadas entre outros;

- Realizar campanha e destacar equipe específica para conscientizar e estimular a importância da utilização de máscaras pelos lojistas, consumidores e frequentadores e propagar a relevância e efetividade da higienização das mãos com água e sabão ou, em sua ausência, álcool em gel 70%;

- Ter atenção com a comunicação para a reabertura. O momento é delicado e a mensagem de empatia e cuidado ao cliente deve ser priorizada;

- Valorizar e divulgar campanhas de saúde pública. Utilizar os canais de comunicação dos estabelecimentos e suas redes sociais para propagar informações e campanhas públicas de saúde e higiene;

- Destacar medidas de cuidado e higiene que o outlet está fazendo, buscando gerar a confiança no consumidor;

- Manter públicos os comunicados que instruem os clientes sobre as normas vigentes no ambiente;

- Aplicar comunicados de prevenção à COVID-19 em elevadores, cancelas de estacionamento e demais áreas de fluxo de pessoas;

- No término do uso de escadas disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos;

- Demarcar o distanciamento a ser mantido pelos usuários nas escadas;

- Intensificar a higienização de barras de apoio de escadas;

- Isolar o acesso a guarda-corpos, de modo a evitar o contato com essas superfícies;

- Implementar controle de acesso a sanitários, de modo a evitar aglomerações em seu interior;

- Intensificar a higienização de sanitários, mantendo as portas abertas para garantir ventilação adequada;

- Realizar higienização de cartão de acesso de estacionamento antes da reposição nas máquinas e incentivar o pagamento por meio de cartão para evitar o manuseio de notas de dinheiro;

- Disponibilizar álcool em gel 70% ao lado das máquinas de pagamento de estacionamento e aumentar a frequência da limpeza de totens de pagamento;

- Intensificar a frequência de desinfecção das demais áreas comuns e superfícies de grande contato (elevadores, escadas rolantes, escadas, entre outros);

- A utilização dos bebedouros coletivos com bocal deve ser suspensa;

- Remover mobiliários de corredores e de áreas de descanso internas que possam gerar aglomerações;

- Restringir uso de elevadores, priorizando PCDs;

- Evitar decoração ou adornos que dificultem a higienização do ambiente;

- Espaços comunitários (Serviço de Atendimento ao Cliente, lounges, espaços kids, espaços família, trocadores de bebês, centros ecumênicos e coworkings) deverão permanecer fechados;

- Manter fechados serviços de valet, empréstimos de cadeiras de rodas e cadeiras motorizadas e de carrinhos de bebês;

- Restringir a circulação de pets nos empreendimentos, excetuados cães guia;

- Incentivar a compra on-line e as compras pelo drive-thru;

- Manter colaboradores pertencentes a grupos de risco em trabalho remoto, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos;

- Colaboradores que manifestarem sintomas gripais devem ser imediatamente encaminhados para os serviços de saúde;

- Em operações que podem gerar filas de atendimento, demarcar o piso de modo a garantir distanciamento mínimo entre clientes;

- Atendimento com equipe reduzida de profissionais com a adoção do revezamento de colaboradores para diminuir o contato entre os colaboradores e deles com os clientes;

- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO, RESTAURANTES E CAFÉS

- Consumo no local: somente ao ar livre ou em áreas arejadas;

- Preferencialmente atender delivery e takeaway;

- Disposição de mesas/cadeiras de forma a manter o distanciamento de 2 metros entre as mesas, com no máximo duas cadeiras por mesa, excetuadas situações entre familiares;

- Disponibilizar para clientes e colaboradores álcool em gel 70% para higienização das mãos e máscara de proteção facial;

- Nos casos de takeaway, manter distanciamento em filas ou fornecer senhas para entrega de alimentos, chamando um cliente por vez para evitar aglomerações na bancada de atendimento;

- Nos casos de takeaway, realizar limpeza de máquina de cartão após a utilização;

- Nos casos de takeaway, incentivar o pagamento em cartão, evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;

- Disponibilizar para os clientes álcool em gel 70% para higienização das mãos;

- Recomendar que os trabalhadores não retornem a suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

LOJAS DO OUTLET

- Realizar aferição de temperatura de todos os colaboradores antes do turno de trabalho e orientar a procura de serviço de saúde caso apresente temperatura acima de 37,5°C, bem como na presença de sintomas gripais;
- Limitar a entrada e permanência de pessoas a 40% da capacidade do estabelecimento, mesmo em áreas externas ou abertas, realizando o controle de acesso, seja por meio de senha, contagem ou outras formas de controle;
- Barrar a entrada de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial;
- Disponibilizar, nas entradas do estabelecimento, informativo da capacidade total e da capacidade permitida de pessoas;
- Promover a higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;
- Fornecer produtos de limpeza para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras, ou higienizá-las a cada uso;
- Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas e evitar aglomerações;
- Manter portas abertas para favorecer a circulação de ar;
- Quando possível, 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 por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle);
- Utilizar alarmes a fim de convocar os colaboradores para a lavagem periódica de mãos, tomando cuidado para que aglomerações não sejam geradas nos lavatórios;
- Distribuir comunicados pela loja que instruem os clientes sobre as normas vigentes no ambiente;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para colaboradores e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
- É recomendado reduzir, sempre que possível, o uso de provadores e higienizá-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente, observando as recomendações da Anvisa;
- Todos os produtos expostos em vitrine deverão ter sua higienização realizada de forma frequente; recomenda-se redução da exposição de produtos sempre que possível;
- Os estabelecimentos de cosméticos ficam proibidos de ter mostruário expostos;
- Higienizar as embalagens para transporte;
- Organizar equipe para orientação e auxílio dos clientes quanto à necessidade e importância da higienização das mãos com água e sabão, preferencialmente, ou com álcool em gel 70% e da utilização de máscaras, bem como garantir que todos os colaboradores estejam utilizando máscaras e demais equipamentos de proteção, como luvas descartáveis, se for o caso;

- Realizar de campanha de uso obrigatório de máscaras pelos consumidores;
- Instalar barreiras de proteção nos caixas (vidro ou acrílico);
- Incentivar o pagamento em cartão, evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;
- Manter colaboradores pertencentes a grupos de risco em trabalho remoto, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos;
- Colaboradores que manifestarem sintomas gripais devem ser imediatamente encaminhados para os serviços de saúde;
- Recomendar que os trabalhadores não retornem as suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- Atendimento com equipe reduzida de profissionais com a adoção do revezamento de colaboradores para diminuir o contato entre os colaboradores e deles com os clientes;
- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

COMÉRCIO DE RUA EM GERAL

- Realizar aferição de temperatura de todos os colaboradores antes do turno de trabalho e orientar a procura do serviço de saúde caso apresente temperatura acima de 37,5°C, bem como na presença de sintomas gripais;
- Jornada reduzida de funcionamento (jornada máxima de 8 horas), disposta entre 10h e 18h – (segunda a sábado);
- Limitar a entrada e permanência de pessoas a 40% da capacidade do estabelecimento, mesmo em áreas externas ou abertas, realizando o controle de acesso, seja por meio de senha, contagem ou outras formas de controle;
- Barrar a entrada de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial;
- Disponibilizar, nas entradas do estabelecimento, informativo da capacidade total e da capacidade permitida de pessoas;
- Limitar vagas disponíveis (40%) e inutilizar as sobressalentes, de modo a garantir distanciamento de veículos no estacionamento;
- Promover a higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;
- Não realizar evento de reabertura do estabelecimento;
- Não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda. Manter suspensos os eventos;
- Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável;
- Fornecer produtos de limpeza para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras, ou higienizá-las a cada uso;
- Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas e evitar aglomerações;

- Manter portas abertas para favorecer a circulação de ar;
- Quando possível, 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 por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle);
- Utilizar alarmes a fim de convocar os colaboradores para a lavagem periódica de mãos, tomando cuidado para que aglomerações não sejam geradas nos lavatórios;
- Distribuir comunicados pela loja que instruem os clientes sobre as normas vigentes no ambiente;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para colaboradores e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
- É recomendado reduzir, sempre que possível, o uso de provadores e higienizá-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente, observando as recomendações da Anvisa;
- Todos os produtos expostos em vitrine deverão ter sua higienização realizada de forma frequente; recomenda-se redução da exposição de produtos sempre que possível.
- Os estabelecimentos de cosméticos ficam proibidos de ter mostruário exposto para teste no local;
- Higienizar as embalagens para transporte;
- Instalar barreiras de proteção nos caixas (vidro ou acrílico);
- Incentivar o pagamento em cartão, evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;
- Não oferecer serviços de amenidades adicionais que possam retardar a saída do consumidor do estabelecimento (café, entre outros);
- Demarcar o piso nos locais onde são formadas as filas, de modo a garantir o distanciamento mínimo entre os clientes;
- Priorização de atendimento online telefônico;
- Recomendar que os trabalhadores não retornem as suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- Atendimento com equipe reduzida de profissionais com a adoção do revezamento de colaboradores para diminuir o contato entre os colaboradores e deles com os clientes;
- Manter colaboradores pertencentes a grupos de risco em trabalho remoto, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos;
- Colaboradores que manifestarem sintomas gripais devem ser imediatamente encaminhados para os serviços de saúde;
- Quando possível, definir horário preferencial para atendimento a pessoas com mais de 60 anos;
- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

RE VENDAS DE VEÍCULOS E DE MOTOCICLETAS

- Entrada com controle de acesso e limitação máxima de ocupação (40%);
- Anúncio da ocupação máxima na entrada do estabelecimento;
- Atendimentos preferencialmente mediante agendamento prévio;
- Manutenção de distanciamento entre posições de trabalho;
- Disponibilização de álcool em gel 70% e de máscaras faciais a colaboradores e clientes;
- Higienização interna e externa de veículos e estações de trabalho a cada atendimento;
- Higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;
- Higienização completa e diária das estações de trabalho;
- Aplicação de película de proteção descartável nos veículos e substituição a cada uso;
- Não oferecer serviços de amenidades adicionais que podem retardar a saída do consumidor do estabelecimento (café, área infantil, entre outros);
- Colaboradores que manifestarem sintomas gripais devem ser imediatamente encaminhados para os serviços de saúde;
- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

ATIVIDADES IMOBILIÁRIAS

- Entrada com controle de acesso e limitação máxima de ocupação (40%);
- Barrar a entrada de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial nos stands de vendas;
- Manutenção de distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas, cabendo principalmente ao corretor garantir o respeito a essa distância;
- Os stands de vendas devem ser ventilados e recepcionistas devem permanecer afastados das demais pessoas presentes nos stands;
- Visitas de somente uma família por vez a imóveis, somente mediante agendamento prévio;
- Realização de vistorias em imóveis somente quando for imprescindível, adotadas todas as precauções de distanciamento e uso de equipamentos de proteção;
- Incentivo à intermediação online;
- Stands de venda ventilados e com distanciamento social;
- Nas visitas, corretores devem portar álcool em gel 70% para uso próprio e disponibilização para o cliente;
- Proibição de oferecimento de alimentos e amenidades para clientes nos stands de vendas;
- Higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;
- Higienização do ambiente a cada troca de clientes

e disponibilização de lavatórios com produtos de higiene adequados aos colaboradores dos stands;

- Colaboradores que manifestarem sintomas gripais devem ser imediatamente encaminhados para os serviços de saúde;

- Quando possível, 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 por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle;

- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

ESCRITÓRIOS - ATIVIDADES PROFISSIONAIS EM GERAL

- Entrada com controle de acesso e limitação máxima de ocupação (40%);

- Anúncio da ocupação máxima na entrada do estabelecimento;

- Restrições de acessos a terceiros, com atendimentos a clientes preferencialmente mediante agendamento prévio;

- Manutenção de distanciamento mínimo entre posições de trabalho;

- Indicação visual da limitação máxima de pessoas por ambiente;

- Restrição a aglomerações em espaços comuns;

- Garantia de distanciamento mínimo entre colaboradores e clientes, reorganizando o ambiente ou mesmo demarcando assentos que deverão permanecer vazios;

- Disponibilização de álcool em gel 70% a colaboradores e clientes;

- Obrigatoriedade do uso de máscara de proteção facial por colaboradores e clientes;

- Higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;

- Higienização completa e diária das estações de trabalho;

- Intensificação da frequência de desinfecção das áreas comuns e superfícies de grande contato;

- Priorização de reuniões virtuais;

- Não oferecimento serviços de amenidades adicionais que possam retardar a saída de clientes do estabelecimento (café, área infantil, entre outros);

- Instalar recipientes com álcool em gel 70% nos ambientes compartilhados para uso dos colaboradores e clientes;

- Remover as mobílias e os equipamentos não utilizados de forma a evitar o uso e compartilhamento desnecessários dos mesmos;

- Colaboradores que manifestarem sintomas gripais devem ser imediatamente encaminhados para os serviços de saúde;

- Atender às orientações relativas às diretrizes transversais.

SALÕES DE BELEZA, BARBEARIAS E SERVIÇOS DE

ESTÉTICA

- Horário reduzido de funcionamento (jornada máxima de 8 horas);

- Estabelecimentos que funcionem dentro do outlet, galerias ou estabelecimentos congêneres, hotéis, clubes ou condomínios, devem respeitar os horários de funcionamento destes locais;

- A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 metros. No caso de estações de trabalho em linha que não respeitarem a distância mínima, deixar ao menos uma vazia entre duas em uso;

- Atendimento deve ser exclusivamente mediante agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios;

- Orientar para que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações;

- Desativar áreas de espera no salão/empreendimento, de modo a evitar aglomerações;

- Remover itens como revistas, tablets ou catálogos de informações;

- Não permitir a entrada de acompanhantes e animais de estimação dentro do estabelecimento, excetuados cães-guia ou casos específicos em que o cliente necessite de acompanhamento (limitado a uma pessoa);

- Organizar escala de trabalho, de modo a evitar grande fluxo de pessoas no local;

- Atendimento não deve envolver a realização de mais de um serviço de forma simultânea no mesmo cliente, tendo em vista o respeito à distância mínima entre profissionais e clientes;

- Criar distanciamento ou instalar barreiras de proteção nos caixas (vidro ou acrílico), nos balcões de atendimentos, recepções e similares;

- Uso obrigatório de máscara de proteção facial por colaboradores e clientes, neste segundo caso sendo removida somente quando necessário para a realização do atendimento;

- Garantir o uso de proteção facial acrílica (face shield) complementar à máscara para procedimentos que exigirem maior detalhamento e proximidade, como maquiagem, barba e depilação;

- Higienizar a máscara de proteção acrílica (face shield) a cada troca de clientes;

- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em diferentes ambientes do estabelecimento;

- Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente;

- Se luvas forem usadas, verifique se elas serão removidas após cada cliente e trocadas regularmente. As mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas;

- Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável;
- Fornecer a colaboradores quantitativo suficiente de máscaras para a troca dentro dos intervalos recomendados;
- Colaboradores devem lavar as mãos antes e depois de cada atendimento, portando ainda álcool em gel 70% para uso próprio durante o atendimento;
- Clientes devem lavar as mãos e fazer uso de álcool em gel 70% antes do atendimento;
- Não é recomendada a utilização de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares, pelos colaboradores;
- Os colaboradores não devem compartilhar itens de proteção e higiene e itens de uso pessoal;
- Colaboradores devem fazer uso de uniforme/roupa de trabalho exclusivamente no ambiente de trabalho, devendo realizar troca e lavagem diária;
- Promover a higienização e desinfecção completa do estabelecimento antes da reabertura;
- Realizar a limpeza e desinfecção do ambiente e superfícies de maior contato (poltronas, bancadas, cadeiras, macas e afins) antes do início e após o encerramento das atividades diárias e a cada atendimento. É proibido o uso de poltronas, macas, cadeiras de material de difícil higienização (por exemplo, tecido) e tapetes. Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e sabão, e por desinfecção o uso de álcool líquido 70% ou solução de hipoclorito de sódio de 0,5 a 1%;
- A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso;
- Higienizar a máquina de cartão após cada uso, possibilitando que o cliente manuseie seu próprio cartão e disponibilizando álcool em gel 70% em cada estação de pagamento;
- Incentivar o pagamento em cartão ou meio alternativos de pagamento (transferência bancária, por exemplo), evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;
- Intensificar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos, dentre outros;
- A higienização de bobs, pentes, escovas e outros utensílios deve ser feita a cada cliente, utilizando-se de água e sabão e, após secagem, desinfecção com álcool 70%;
- Realizar a desinfecção de máquinas de corte, cabo de navalha, tesouras e demais materiais com uso de álcool 70%;
- Utilizar obrigatoriamente lixas e palitos descartáveis para atividades de manicure e pedicure e preferencialmente materiais descartáveis (pinça, navalhete, dentre outros);
- Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento;
- A aplicação de maquiagem deve se restringir a produtos de uso pessoal levados pelo cliente ou realizar o fracionamento,

evitando levar o pincel potencialmente contaminado ao produto durante a aplicação;

- Manter nas bancadas somente os instrumentos e produtos que serão utilizados durante o atendimento, reduzindo, por exemplo, a quantidade de esmaltes expostos;
- Durante o uso de produtos aerossóis, realizar aplicação de forma localizada, evitando a dispersão de partículas;
- Durante o uso de secador de cabelo, posicionar o bocal de forma a reduzir o direcionamento do vento e mitigar a possível propagação de partículas;
- Recomenda-se remover itens de decoração, de modo a facilitar o processo de higienização;
- Distribuir lixeiras com tampa e acionamento por pedal nas diferentes áreas do estabelecimento, possibilitando o descarte imediato do lixo;
- Remover o lixo diariamente ou tantas vezes quanto necessário ao longo do dia, garantindo que ele seja armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa para a coleta;
- Garantir que o profissional responsável pela retirada do lixo esteja paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação;
- Cumprir todas as orientações da Vigilância Sanitária em relação à esterilização e ao uso adequado dos equipamentos;
- Durante a realização dos agendamentos, realizar pesquisa de caráter informativo, questionando se o cliente apresenta algum sintoma de COVID-19 (febre, tosse, falta de ar, perda de paladar);
- Orientar para que o cliente evite ao máximo o uso de celular durante a permanência no estabelecimento;
- Realizar treinamento com a equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas;
- Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, não compartilhamento de objetos pessoais e etiqueta respiratória;
- Orientar aos clientes pertencentes a grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento;
- Realizar contato prévio à reabertura com colaboradores, de modo a identificar se os mesmos estão aptos ao retorno ou se existe a necessidade de direcionamento ao serviço de saúde;
- Providenciar termômetro sem contato para verificação diária da temperatura corporal dos colaboradores antes do turno de trabalho, orientando a procura de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5°C, bem como na presença de sintomas gripais;
- Realizar diariamente triagem rápida dos colaboradores,

visando identificar possíveis casos suspeitos de COVID-19 e adotar medidas de prevenção e controle em tempo hábil;

- Em casos de diagnóstico de COVID-19 em colaborador, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar serviços de saúde caso apresentem sintomas; deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral e desinfecção dos ambientes, incluindo a suspensão temporária das atividades, caso necessário.

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES - CONSUMO NO LOCAL

- Jornada reduzida de funcionamento (jornada máxima de 8 horas), após 6h e antes das 22h;

- Estabelecimentos que funcionem dentro do outlet, galerias ou estabelecimentos congêneres, hotéis, clubes ou condomínios, devem respeitar o funcionamento autorizado destes locais;

- Limitação máxima de 40% da capacidade do estabelecimento, realizando controle de acesso;

- Consumo no interior do estabelecimento será permitida somente aos clientes que estejam sentados;

- Adotar preferencialmente modelo de negócios mediante realização prévia de reservas, de modo a evitar aglomerações no local;

- Adotar preferencialmente o revezamento de colaboradores, promovendo atendimento com equipe reduzida de profissionais para diminuir o contato entre os colaboradores e deles com os clientes;

- Manter a distância mínima de 1,5 metros entre pessoas a todo momento, excetuados os casos de ocupantes de uma mesma mesa; o distanciamento deve ser mantido pelos colaboradores, também em relação a motoristas de fornecedores e entregadores de delivery nos momentos de entrega e retirada de mercadorias;

- Destinar local próprio e demarcado para a espera de clientes e entregadores de delivery que estejam aguardando a retirada dos pedidos para levar, de modo a evitar aglomerações;

- Demarcar o piso de modo a garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre clientes em operações que podem gerar filas de atendimento;

- Organizar a distribuição das mesas e cadeiras de forma a garantir a manutenção do distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas, com no máximo duas cadeiras por mesa, excetuadas situações entre familiares;

- Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras. Os colaboradores poderão fazê-lo, mas sempre garantindo a manutenção da distância necessária;

- Não serão permitidos sistemas de rodízio e autosserviço, como buffet/self-service;

- Os restaurantes e lanchonetes somente poderão atender na modalidade à la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço onde a montagem dos pratos é realizada

conforme solicitação do cliente, por colaborador devidamente paramentado. Neste último caso, os alimentos deverão estar protegidos do contato com os clientes por material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar, permitindo sua visualização;

- Implementar controle de acesso a sanitários, de modo a evitar aglomerações em seu interior;

- Não será permitido o consumo de alimentos e bebidas no balcão;

- Não realizar evento de reabertura do estabelecimento;

- Não realizar eventos que gerem aglomeração de pessoas, como música ao vivo ou outras ações de entretenimento;

- Não disponibilizar degustações de alimentos ou bebidas que possam retardar a saída do consumidor ou aglomerar pessoas na entrada, como mesas de café, entre outros;

- Manter fechados serviços de valet e espaços comunitários como espaços kids, playgrounds, etc;

- Incentivar a compra on-line, as compras por drive-thru e por delivery.

- É obrigatório o uso de máscara de proteção facial por todos os colaboradores, os manipuladores de alimentos e clientes, dispensada a utilização durante o consumo de alimentos e bebidas;

- É especialmente necessário haver instrução prévia aos manipuladores de alimentos acerca da correta utilização das máscaras de proteção facial;

- As máscaras de proteção facial de tecido podem ser reutilizadas, devendo, para tanto, ser higienizadas diariamente, com água corrente e sabão neutro. Deixar de molho em uma solução de água com água sanitária ou outro desinfetante equivalente entre 20 a 30 minutos. Enxaguar bem em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante. Não utilizar amaciantes. Após secar, passar a máscara com ferro quente;

- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;

- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz. Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;

- É permitido o uso de proteção facial acrílica (face shield), em complementação às máscaras de proteção facial;

- Os colaboradores devem higienizar as mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou a qualquer interrupção; o uso de luvas não é obrigatório para manipuladores de alimentos, sendo indicado nos casos de manipulação de alimentos prontos para consumo, na ausência de utensílios como pegadores;

- Recomenda-se o uso de luvas descartáveis como medida

de proteção para colaboradores durante o contato direto com utensílios utilizados pelos clientes;

- É recomendável usar alarmes a fim de convocar os colaboradores para troca das máscaras e para lavagem periódica de mãos, tomando cuidado para que aglomerações não sejam geradas nos lavatórios;

- Orientar colaboradores para que evitem tocar em olhos, boca e nariz, bem como falar, tossir e espirrar próximo a outras pessoas e alimentos;

- Instalar barreiras de proteção nos caixas (vidro ou acrílico) ou garantir o uso de proteção facial acrílica (face shield), em complementação às máscaras de proteção facial, por todos os colaboradores que tiverem contato direto com os clientes sem a possibilidade de respeitar o distanciamento físico recomendado;

- Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável;

- Colaboradores devem vestir uniforme/roupa de trabalho somente no estabelecimento e devem ser orientados a não retornar para casa com o mesmo. Os uniformes/roupas de trabalho, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

- Garantir que, após o uso, máscaras de proteção facial e EPIs reutilizáveis sejam armazenados em local separado para tal finalidade e distante da manipulação de alimentos, em sacos plásticos fechados; garantir sua correta higienização antes de novo uso;

- Garantir o correto descarte das máscaras, em lixeiras com tampo acionado por pedal exclusivas, identificadas (descarte exclusivo de máscaras) e localizadas em locais distantes dos alimentos;

- O profissional responsável pela retirada do lixo deve estar devidamente paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação;

- Disponibilizar álcool em gel 70% para clientes e colaboradores, especialmente na entrada dos estabelecimentos, na recepção e demais pontos estratégicos;

- Nos casos de colaboradores responsáveis pela realização de entregas, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento de máscaras e de álcool em gel 70% para higienização de mãos, das máquinas de cartão e das bolsas de transporte. No caso de entregadores das plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de máscaras e produtos de higienização;

- Realizar a higienização e desinfecção completa do estabelecimento de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;

- Higienizar mesas e cadeiras a cada troca de clientes; toalhas de mesa devem ser repostas a cada uso, não podendo ser reaproveitadas de um atendimento para outro;

- Higienizar louças e utensílios cuidadosamente após cada

uso. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades, lavagem com água e sabão ou detergente, enxágue, desinfecção química com hipoclorito seguida de enxágue final ou com álcool 70% sem necessidade de enxágue. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos, devendo ser criado um fluxo de retorno dos utensílios utilizados;

- As louças, talheres, guardanapos descartáveis e demais utensílios não devem ficar expostos, sendo colocados à mesa somente na hora em que for servida a refeição, preferencialmente envolvidos em proteção descartável.

- Não disponibilizar galheteiros, bisnagas ou outro produto/condimento de uso comum nas mesas; oferecer esses produtos em sachês ou porções individualizadas enviadas diretamente da cozinha a cada cliente;

- Intensificar a periodicidade de higienização de sanitários e de superfícies e itens tocados com frequência, como barras de apoio, maçanetas, torneiras, bancadas, puxadores de refrigeradores e freezers, mesas, cadeiras, entre outros;

- Remover peças de decoração que possam dificultar a higienização do ambiente;

- Evitar o uso de cardápios físicos, dando preferência para lousas, quadros ou cardápios digitais. Não sendo possível, utilizar cardápios plastificados e de fácil higienização após cada uso;

- Dar preferência à utilização de comandas descartáveis ou eletrônicas. Comandas individuais em cartão devem ser de material que possibilite a higienização após cada uso;

- Nas áreas de consumo, manter portas e janelas abertas para garantir a ventilação natural e evitar toque manual em puxadores e maçanetas;

- Incentivar o pagamento em cartão ou, preferencialmente, com celulares e outros meios digitais que não exijam contato físico, evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;

- Higienizar a máquina de cartão após cada uso, possibilitando que o cliente manuseie seu próprio cartão e disponibilizando álcool em gel 70% em cada estação de pagamento.

- Higienizar as embalagens para transporte;

- As bolsas de transporte de alimentos nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação;

- Realizar treinamento com a equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas. Realizar reuniões periódicas de realinhamento;

- Incluir os colaboradores do estabelecimento responsáveis pela realização de entregas nos treinamentos e programas de capacitação internos. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras;

- Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas

por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, etiqueta respiratória e não compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa;

- Recomenda-se a afixação de cartaz alertando para que clientes com sintomas como febre e tosse não permaneçam no local;

- Realizar contato prévio à reabertura com os colaboradores, de modo a identificar se os mesmos estão aptos ao retorno ou se existe a necessidade de direcionamento a serviço de saúde;

- Providenciar termômetro sem contato para verificação diária da temperatura corporal dos colaboradores antes do turno de trabalho, orientando o afastamento e procura imediata de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5°C, bem como na presença de sintomas gripais;

- Realizar diariamente triagem rápida dos colaboradores, visando identificar possíveis casos suspeitos de COVID-19 e adotar medidas de prevenção e controle em tempo hábil;

- Em casos de diagnóstico de COVID-19 em colaborador, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral e desinfecção dos ambientes, incluindo a suspensão temporária das atividades, caso necessário.

MEIOS DE HOSPEDAGEM

- Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metros em todos os ambientes, internos e externos;

- Instalar barreiras de proteção na recepção (vidro ou acrílico) ou garantir o uso de proteção facial acrílica (face shield) por todos os colaboradores que tiverem contato direto com os clientes sem a possibilidade de respeitar o distanciamento físico recomendado;

- Demarcar o piso de modo a garantir distanciamento mínimo entre clientes em operações que podem gerar filas de atendimento;

- Durante a realização de “serviço de quarto”, o garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente à respectiva unidade habitacional;

- Os restaurantes de estabelecimentos de hospedagem abertos ao público externo (não hóspedes) deverão seguir os protocolos específicos para bares, restaurantes e similares em sua integralidade, incluídas limitações de horário e lotação;

- Os serviços de alimentação exclusivos para hóspedes poderão adotar medidas próprias para o setor de hospedagem em relação a horários de funcionamento e atendimento em ambientes internos, devendo, no entanto, seguir as demais regras de distanciamento, higiene pessoal e limpeza e higienização de ambientes dispostas no protocolo sanitário para o setor de alimentação;

- Priorizar o modelo de “serviço de quarto” para o café da manhã e demais refeições dos hóspedes;

- Organizar a distribuição das mesas e cadeiras do restaurante de forma a garantir a manutenção do distanciamento

mínimo de 2 metros entre as mesas, com no máximo duas cadeiras por mesa, excetuadas situações entre hóspedes de uma mesma unidade habitacional;

- Realizar reservas de horários para as refeições de hóspedes de acordo com a capacidade do restaurante, de modo a evitar filas e aglomerações;

- Disponibilizar, na entrada do restaurante, informativo da capacidade total e da capacidade permitida de pessoas;

- É proibida a adoção de sistema de autosserviço como buffet/self-service, de modo a evitar a exposição de alimentos e a formação de filas. Alimentos e bebidas deverão ser entregues no ato de consumo do hóspede na mesa, servidos de forma empilhada ou com pequenas porções personalizadas;

- Para o serviço de coffee break, deve ser adotado o modelo de kits individuais;

- As louças, talheres, guardanapos descartáveis e demais utensílios não devem ficar expostos, sendo colocados à mesa somente na hora em que for servida a refeição, preferencialmente envolvidos em proteção descartável;

- Refeitórios de funcionários devem operar com 1/3 da sua capacidade por turno, garantindo a distância mínima de 1,5m entre as pessoas, impedindo a formação de aglomerações; refeições individuais fornecidas pelo estabelecimento a seus colaboradores devem ser servidas lacradas;

- Brinquedotecas devem permanecer fechadas durante a reabertura das atividades. Atividades ao ar livre podem ser incentivadas, desde que respeitem a distância mínima recomendada;

- Providenciar o afastamento de mobiliário em áreas de lazer (espreguiçadeiras, esteiras, mesas etc.) e orientar aos hóspedes para que evitem aglomerações;

- Não disponibilizar degustações de alimentos ou bebidas que possam incentivar a permanência e gerar aglomerações nas áreas comuns, como mesas de café, entre outros;

- Deve ser dado atendimento preferencial às pessoas do grupo de risco, em todos os setores do hotel, garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento;

- O funcionamento de academias de ginástica, saunas, áreas de esporte e espaços de eventos localizados no interior dos estabelecimentos de hospedagem deve respeitar os protocolos sanitários das respectivas áreas;

- Uso obrigatório de máscara de proteção facial por colaboradores e hóspedes, sendo neste segundo caso dispensada a utilização no interior de suas respectivas unidades habitacionais;

- Os estabelecimentos deverão fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável;

- Disponibilizar álcool em gel 70% para clientes e colaboradores, especialmente na entrada dos estabelecimentos, na recepção, nos acessos a elevadores e

demais pontos estratégicos;

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

antes da entrada de novo hóspede;

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

- Em casos de suspeita de COVID-19 por hóspede do meio de hospedagem, recomenda-se a adoção de isolamento das áreas próximas e a permanência na unidade habitacional até que possa ser realizado o atendimento pelos serviços de saúde.

ACADEMIAS DE ESPORTE E GINÁSTICA EM GERAL

- Horário reduzido de funcionamento (jornada máxima de 8 horas);

- Protocolo sanitário aplicável a academias, estúdios de pilates, academias de crossfit, estúdios de ginástica funcional, escolas de natação e de ginástica, clubes de prática de esportes individuais ou em duplas, entre outras, exceto as de lutas/artes marciais e as ao ar livre. Estabelecimentos que funcionem dentro de shopping centers, galerias ou estabelecimentos congêneres, hotéis, clubes ou condomínios, devem respeitar o funcionamento destes locais;

- Limitação máxima de 30% da capacidade do estabelecimento, realizando controle de acesso;

- Instalar barreiras de proteção acrílica em caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepção e similares;

- Demarcar local para uso dos alunos, de forma a respeitar um distanciamento mínimo de 1,5 metro entre eles, em todos os ambientes da academia;

- Isolar fisicamente (com fita) equipamentos esportivos, aparelhos e/ou armários próximos ou aumentar o distanciamento dos aparelhos e/ou armários, de forma a respeitar a distância mínima de 1,5m entre eles; sinalizar com cartaz;

- Recomenda-se a suspensão de aulas, atividades e práticas em grupo, exceto se respeitada a ocupação simultânea de 1 cliente a cada 6,25 m²;

- Não permitir aglomerações no interior do estabelecimento em nenhuma hipótese;

- Em caso da necessidade de contato físico durante a realização dos exercícios, ainda que para orientação, realizar a correta higienização das mãos antes de orientar outro aluno; as atividades que, por sua natureza, exigem o contato físico (lutas/artes marciais e outros) devem permanecer suspensas;

- O agendamento prévio deve ser obrigatório, observadas as limitações de capacidades do estabelecimento; inclusive, recomenda-se definir tempo máximo de permanência na academia, em especial durante os horários de pico;

- Controlar o fluxo de utilização das áreas de banho nos vestiários, de forma a evitar aglomeração;

- Orientar para que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações;

- Organizar escala de trabalho, de modo a evitar grande fluxo de pessoas no local;

- Nos casos de estabelecimentos que possuem copa para os colaboradores, definir escala para horários de

almoço e lanches, de modo a evitar aglomerações. Garantir a higienização de todos os equipamentos do local após cada uso;

- Saunas, hidromassagens e similares deverão permanecer fechados;

- Fica proibida a realização de disputas, provas ou competições com a presença de público;

- É obrigatório o uso de máscara de proteção facial por clientes em todas as atividades, salvo as aquáticas;

- É obrigatório o uso de máscara de proteção facial por todos os colaboradores, em todas as atividades;

- Disponibilizar álcool em gel 70% e papel toalha para higienização das mãos, equipamentos e outros materiais esportivos, em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, piscinas, dentre outras) para uso de clientes e colaboradores;

- Orientar e garantir a substituição da máscara de proteção facial em intervalos máximos de 2 horas; evitando o uso da mesma máscara por longos períodos de tempo. Substituir em período inferior, caso a mesma estiver úmida;

- Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável; em número suficiente para que todas as substituições sejam realizadas;

- Não deverá haver compartilhamento de itens pessoais;

- Os bebedouros que exigem aproximação da boca para ingestão de água devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas dos dispensadores de água com uso de copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários, sendo permitido a utilização de copos ou garrafas não descartáveis de uso individual;

- Disponibilizar, nas áreas de piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual;

- Nas áreas de piscina, exigir o uso de chinelo por clientes e colaboradores, disponibilizando álcool 70% em spray para sua limpeza antes do acesso ao ambiente;

- Colaboradores devem fazer uso de uniforme exclusivamente no ambiente de trabalho, devendo realizar troca e lavagem diária;

- Promover ventilação adequada, e em caso de sistema mecanizado, troca de ar no mínimo 7 (sete) vezes por hora e limpeza mensal do sistema, com troca dos filtros;

- Promover a higienização e desinfecção completa do estabelecimento antes da reabertura;

- Intensificar as rotinas de limpeza, garantindo que cada área seja fechada ao menos três vezes ao dia durante o horário de funcionamento da academia para higienização de todos os equipamentos e desinfecção dos ambientes, quando todas as atividades devem ser interrompidas, por pelo menos 30 minutos, para higienização completa por profissional da

academia;

- Intensificar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos, dentre outros;
- Intensificar a frequência de higienização e desinfecção dos banheiros;
- Realizar higienização de móveis, aparelhos, materiais esportivos, equipamentos e demais objetos antes e depois cada utilização;
- Nas áreas de musculação e peso livre, disponibilizar kits de limpeza (toalhas de papel e produto específico para higienização) em pontos estratégicos, de modo que equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas sejam obrigatoriamente higienizados pelos clientes após cada utilização;
- Nos casos de leitor digital para entrada na academia, disponibilizar recipiente de álcool em gel 70% ao lado do ponto de acesso; recomenda-se que clientes tenham a opção de acessar a academia comunicando à recepção seu número de matrícula ou CPF;
- Evitar o uso de ar condicionado, quando possível. Se necessária a utilização, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza do sistema de ar condicionado conforme a orientação do fabricante;
- Após o término de cada atividade realizada em piscina, higienizar suas escadas, balizas e bordas;
- Incentivar que pagamentos sejam realizados em cartão ou meios alternativos (transferência bancária, por exemplo), evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;
- Higienizar a máquina de cartão após cada uso, possibilitando que o cliente manuseie seu próprio cartão e disponibilizando álcool em gel 70% em cada estação de pagamento;
- Distribuir lixeiras com tampa e acionamento por pedal nas diferentes áreas do estabelecimento, possibilitando o descarte imediato do lixo;
- Remover o lixo diariamente ou tantas vezes quanto necessário ao longo do dia, garantindo que ele seja armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa para a coleta;
- Garantir que o profissional responsável pela retirada do lixo esteja paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação;
- Recomenda-se remover tapetes e itens de decoração, de modo a facilitar o processo de higienização;
- Cumprir todas as orientações da Vigilância Sanitária em relação à desinfecção e ao uso adequado dos equipamentos;
- Providenciar comunicação visual educativa e de orientação, de forma clara e bem visível e em todos os locais da academia; incluindo cartazes orientativos que proibam o acesso ao estabelecimento por clientes com sintomas gripais, comunicantes de pessoas com a COVID-19 ou sob suspeita

(em quarentena), orientações para lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, não compartilhamento de objetos pessoais e etiqueta respiratória;

- Treinamento obrigatório para toda equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas;
 - Durante a realização dos agendamentos, realizar pesquisa de caráter informativo, questionando se o cliente apresenta algum sintoma de COVID-19 (febre, tosse, falta de ar, perda de paladar);
 - Recomendar aos clientes que evitem agendamentos nos horários de pico, se programando para treinar em horários alternativos; recomenda-se disponibilizar quadro informativo de frequência diária por horário;
 - Orientar para que o cliente evite ao máximo o uso de celular durante a permanência no estabelecimento;
 - Orientar para que os clientes tragam de casa equipamentos de uso pessoal (toalhas, colchonetes, hidratação);
 - Adotar barreira sanitária no acesso dos alunos, promovendo higienização com álcool 70% spray ou troca dos sapatos e disponibilização de álcool gel a 70% para higienização das mãos;
 - Providenciar termômetro sem contato para verificação diária da temperatura corporal de todos os entrantes (colabore, clientes e profissionais terceirizados), orientando a procura de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5°C, bem como na presença de sintomas gripais;
 - Disponibilizar espaço na entrada para higienização das solas de sapatos mediante uso de borrifador com álcool 70% ou água sanitária;
 - Realizar contato prévio à reabertura com colaboradores, de modo a identificar se os mesmos estão aptos ao retorno ou se existe a necessidade de direcionamento ao serviço de saúde;
 - Realizar diariamente triagem rápida dos colaboradores, visando identificar possíveis casos suspeitos de COVID-19 e adotar medidas de prevenção e controle em tempo hábil;
 - Em casos de diagnóstico de COVID-19 em colaborador, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar serviços de saúde caso apresentem sintomas.
-