



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

DECRETO N.º 9.410

De 01 de Dezembro de 2020

Dispõe sobre a prorrogação da quarentena prevista no artigo 1º, parágrafo único, do Decreto Municipal n.º 9.222 de 22 de março de 2020, dispõe sobre autorização e as medidas a serem adotadas e respeitadas para o funcionamento parcial e controlado dos setores da economia local, nos termos da décima quinta atualização do “Plano São Paulo” e, dá outras providências.

CLAUDIO JOSÉ DE GÓES, Prefeito da Estância Turística de São Roque, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a existência de pandemia decorrente do Coronavírus (COVID-19), nos termos declarados pela Organização Mundial da Saúde;

CONSIDERANDO que nos termos do artigo 196 da Constituição Federal, a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação;

CONSIDERANDO que em conformidade com o artigo 170 da Constituição Federal, a ordem econômica tem por fim assegurar a todos uma existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados, entre outros, os princípios da defesa do consumidor, a função social da propriedade e a proteção do meio ambiente;

CONSIDERANDO que ao Município cabe a adoção de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos à saúde pública, buscando evitar a disseminação da doença em seu território, conforme assentado pelo Supremo Tribunal Federal nos autos da Ação Direta de Inconstitucionalidade (ADI) nº 6341;

CONSIDERANDO o contido na Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus, responsável pelo surto da COVID 19;

CF



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

CONSIDERANDO os Decretos do Governo do Estado de São Paulo, relacionados ao combate da propagação do Coronavírus;

CONSIDERANDO a necessidade de conter a disseminação da COVID-19 e a prorrogação da quarentena no Estado de São Paulo até o dia 04 de janeiro de 2021;

CONSIDERANDO a necessidade de garantir o adequado funcionamento dos serviços de saúde, observando os dados divulgados diariamente no boletim informativo do Município de São Roque;

CONSIDERANDO as orientações e normas editadas nos Decretos anteriores, sobretudo as expedidas pela Vigilância Sanitária do Município de São Roque;

CONSIDERANDO o **DECRETO ESTADUAL n.º 65.320 de 30 de novembro de 2020**, o qual prorrogou a quarentena no Estado de São Paulo;

CONSIDERANDO o retorno do **Município de São Roque** na “**Fase 3 – Amarela**” do denominado “**Plano São Paulo**”, o que possibilita o funcionamento com redução de horas e capacidade, com controle e restrições, de determinados setores privados, por não serem considerados atividades essenciais;

DECRETA:

Art.1º. Nos termos do disposto no presente Decreto, fica estendido até 04 de janeiro de 2021 o período de quarentena no município de São Roque – SP, de que trata o artigo 1º do Decreto Municipal n.º 9.222 de 22 de março de 2020, como medida necessária de enfrentamento e combate a propagação do Coronavírus (Covid-19).

Art. 2º. O Município deverá continuar seguindo as orientações científicas e dos profissionais da área da saúde, exercendo o distanciamento social controlado para reduzir a velocidade de transmissão do Coronavírus (COVID-19), para adequar a oferta de serviços das redes pública e privada de saúde municipal ao aumento da demanda por pessoas contaminadas que precisarão de internação hospitalar para tratamento médico e de leitos de Unidade de Terapia Intensiva (UTI).



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

Art.3º: O Município prosseguirá com a adoção de estratégias de distanciamento social, conforme estabelecido no inciso I do art. 3º da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, restringindo o contato social e a aglomeração de pessoas, especialmente de idosos e de grupos vulneráveis, adotando todas as medidas de segurança, prevenção e restritivas.

Art.4º. Em consonância com a décima quinta atualização do “Plano São Paulo”, instituído pelo Decreto Estadual nº 65.320 de 30 de novembro de 2020, o Município de São Roque retorna à **fase 3 – Amarela**, ficando assim restringido o funcionamento, com redução de horas e capacidade, ainda com controle e restrições, dos estabelecimentos que desenvolvam as seguintes atividades

- I – Shopping Center, Galerias e Estabelecimentos Congêneres;
- II - Comércio;
- III – Serviços;
- IV – Bares, restaurantes e similares;
- V – Salões de Beleza, barbearias e similares;
- VI – Academias de esporte de todas as modalidades e centros de ginástica;
- VII – Eventos, convenções, atividades culturais e religiosas;

§1º. Além das medidas contidas nos anexos I e II ao presente Decreto, os estabelecimentos que se encaixem nas atividades econômicas acima indicadas deverão observar também os protocolos sanitários expedidos pelo Governo do Estado de São Paulo, os quais estão disponíveis no site: www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp.

§2º. Todos os estabelecimentos que estiverem em funcionamento, ainda que de forma parcial, deverão adotar medidas específicas para evitar aglomerações e medidas especiais para proteção de idosos, gestantes, pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, ou seja, as que estão classificadas como grupo de risco ou vulnerável, à luz das recomendações do Ministério da Saúde, Secretaria de Estado da Saúde e Organização Mundial de Saúde.

§3º. Somente poderão funcionar os espaços e praças de alimentação que estejam localizados ao ar livre ou em áreas arejadas.

§4º. Os estabelecimentos poderão continuar com suas atividades de *delivery* e *drive thru*.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

Art. 5º. Nos termos da décima quinta atualização do “Plano São Paulo” e considerando a análise técnica da área da saúde, os estabelecimentos relacionados nos incisos do artigo 4º somente poderão funcionar desde que respeitem rigorosamente a adoção do protocolo sanitário que o vincula, previstos nos Anexos deste Decreto e no Plano São Paulo, bem como:

I – Ocupação máxima limitada a 40% (quarenta por cento) da capacidade do local, com exceção de academias cuja ocupação máxima não poderá ultrapassar 30 % (trinta por cento);

II - Funcionamento máximo de 10 horas por dia;

Art. 6º. O horário de funcionamento dos estabelecimentos comerciais previstos nos incisos do artigo 4º será o seguinte:

I – Comércio em geral: funcionamento deverá ser das 9 horas às 19 horas;

II – Shopping Center Galerias e Estabelecimentos Congêneres: funcionamento deverá ser das 11 horas às 21 horas;

III – Bares, restaurantes e similares: O funcionamento será de até 10 horas diárias, podendo ser em horários intercalados com a indicação junto a Prefeitura de São Roque, com a ressalva de que o consumo no local não poderá ultrapassar às 22 horas;

IV - Salões de Beleza, barbearias e similares: funcionamento será de até 10 horas diárias, podendo ser em horários intercalados com a indicação junto a Prefeitura de São Roque, limitado o atendimento até as 22 horas;

V - Academias de esporte de todas as modalidades e centros de ginástica: funcionamento será das 6 horas às 10 horas e das 15 horas às 21 horas, com exceção nos sábados e domingos que deverão funcionar das 8 horas às 16 horas;

VI - Eventos, convenções, atividades culturais e religiosas: O funcionamento será de até 10 horas diárias, podendo ser em horários intercalados com a indicação junto a Prefeitura de São Roque, com a limitação de funcionamento até às 22 horas; e

VII – Outros serviços: funcionamento será de até 10 horas diárias.

Art. 7º. Permanecem vedadas atividades que gerem aglomeração, tais como festas, baladas, eventos com torcida, shows com público em pé, e outras do mesmo gênero.

Art. 8º. O descumprimento das medidas restritivas previstas ou o não atendimento aos protocolos exigidos pelas autoridades sanitárias competentes



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

implicará a aplicação das sanções previstas na forma do artigo 6º do Decreto Municipal n.º 9.221 de 19 de março de 2020, alterado pelo Decreto Municipal n.º 9.362, de 25 de setembro de 2020, bem como artigo 1º, incisos I, II e III e parágrafo único do Decreto Municipal n.º 9.251 de 26 de abril de 2020, sem prejuízo de responsabilização nas esferas cível e criminal, valendo destacar que o previsto nos artigos 268 e 330 do Código Penal poderão ser aplicados pelo departamento e órgãos públicos competentes, se a infração não constituir crime mais grave.

Art. 9º. A fiscalização das medidas previstas será exercida na forma fixada nos Decretos anteriores, ressaltando que para fins de fiscalização pelo órgão sanitário municipal, considerando as medidas sanitárias que todos os estabelecimentos, sem distinção, devem rigorosamente cumprir, reforça-se que todos os estabelecimentos, enquanto perdurar a pandemia, são de interesse à saúde.

Art. 10. Os hotéis, pousadas e similares, independentemente da destinação da hospedagem, poderão funcionar com no máximo 40% (quarenta por cento) de sua capacidade, respeitando as regras estabelecidas e os protocolos do Plano São Paulo.

Art. 11. Os estádios municipais voltarão a abrir para o público de segunda a sexta-feira das 6h30 até as 20h e aos sábados das 6h30 até as 12h, devendo a prática esportiva ser individual e com uso de máscara facial.

Art. 12. Permanecem as permissões já deferidas em outros decretos para outras atividades, agora com a observância de horário de funcionamento de 10 horas diárias, e ocupação máxima limitada a 40% (quarenta por cento) da capacidade local.

Art.13. As autorizações previstas neste Decreto poderão ser revistas e revogadas a qualquer tempo diante do crescimento da taxa de transmissibilidade com impacto na rede de atenção à saúde, conforme diretrizes do Departamento de Saúde.

Art.14. As despesas decorrentes da execução do presente Decreto correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art.15. Este Decreto entra em vigor na presente data, revogando-se disposições anteriores que estiverem em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE, 01/12/2020

CLAUDIO JOSÉ DE GÓES
PREFEITO

PUBLICADO AOS 01 DE DEZEMBRO DE 2020, NO ÁTRIO DO PAÇO MUNICIPAL



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

ANEXO I RESTRICÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO NOS TERMOS DO PLANO SÃO PAULO NORMAS SANITÁRIAS

• Capacidade de no máximo 40% (sessenta por cento) da capacidade total;
• Horário reduzido de no máximo 10 (dez) horas diárias.
• Inutilizar 60% (quarenta por cento) da capacidade máxima do estacionamento ou utilizar contador de acesso permitindo no máximo 40% (sessenta por cento) da capacidade;
• Realizar o controle de entrada e saída de pessoas, de modo a viabilizar a redução da capacidade de operação, com a restrição de acesso por meio de barreiras físicas e redução das vagas de estacionamento;
• Demarcar o piso ou dispor de outras formas de barreiras físicas dentro dos estabelecimentos de forma a manter o distanciamento mínimo entre as pessoas de 2 m;
• Manter os ambientes ventilados e arejados, com todas as portas e janelas abertas;
• Realizar a higienização completa dos ambientes e superfícies com circulação de pessoas com água sanitária e álcool a 70% (setenta por cento), várias vezes ao dia, e os sanitários a cada 2 (duas) horas;
• Fornecer aos funcionários equipamentos de proteção individual, máscaras faciais e álcool em gel a 70% (setenta por cento), bem como adotar medidas para que todas as pessoas que sem encontrem no estabelecimento estejam usando máscara facial e não permitir a entrada de clientes ou de qualquer outra pessoa sem o uso de máscara facial;
• Desestimular que pessoas integrantes dos grupos de risco para o COVID-19 acessem o estabelecimento, como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, cardiopatas, gestantes, imunodeprimidos e portadores de doenças crônicas;
• Realizar a triagem de funcionários, clientes e de qualquer outra pessoa que pretenda ingressar no estabelecimento, quanto à presença de sintomas gripais, e, se possível, realizem a aferição de temperatura corporal, não permitindo a entrada em caso de sintoma da COVID 19;
• Fixar cartazes informativos e educativos sobre a prevenção do COVID-19, disponibilizado no site da Prefeitura e na Associação Comercial de São Roque – ACIA;
• Manter o trabalho administrativo remoto, quando possível;
• Na entrada do imóvel ou do estabelecimento, disponibilizar locais para a adequada higienização das mãos, respeitando as orientações dos profissionais de saúde;
• Realizar o controle de entrada e saída de pessoas, de modo a viabilizar a redução da capacidade de operação, com a restrição de acesso por meio de barreiras físicas e redução das vagas de estacionamento;

af



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

ANEXO II

RESTRIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO NOS TERMOS DO PLANO SÃO PAULO NORMAS SANITÁRIAS

SERVIÇOS EM GERAL
<ul style="list-style-type: none">As equipes de trabalhos devem ser menores, de tal forma que seja respeitado o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre funcionários e os clientes;
<ul style="list-style-type: none">Proibir a circulação de crianças e demais familiares dos colaboradores nos ambientes de trabalho;
<ul style="list-style-type: none">Manter portas e janelas abertas em tempo integral, cuidando para que o ambiente seja o mais arejado possível;
<ul style="list-style-type: none">Implantação do regime de teletrabalho ou home office, quando possível;
<ul style="list-style-type: none">Não realizar reuniões em área fechada e reduzir o tempo e número de participantes, de tal forma que a distância de 2 metros seja respeitada e não ocorram aglomerações;
<ul style="list-style-type: none">Realizar a limpeza dos ambientes de trabalho, mesas, teclados, mouses, telefones, entre outras superfícies e objetos pelo menos duas vezes por turno de trabalho, com álcool 70% ou outro produto recomendado pela área de saúde que seja eficaz;
<ul style="list-style-type: none">Em regra, o atendimento aos clientes deve ser feito com hora previamente marcada;
COMÉRCIO
<ul style="list-style-type: none">Controlar o fluxo nos estabelecimentos, tomando como base o controle de acesso do estabelecimento, de tal forma que as regras previstas sejam respeitadas;
<ul style="list-style-type: none">Reduzir o fluxo de pessoas nas dependências do estabelecimento, ajustando entradas e saídas, e se necessário, isolando áreas do estabelecimento;
<ul style="list-style-type: none">Não realizar eventos e não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda;
<ul style="list-style-type: none">Não realizar operações de entretenimento e atividades para crianças;
<ul style="list-style-type: none">Disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) para funcionários e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
<ul style="list-style-type: none">Higienizar cestas e sacolas de compras, a cada uso;
<ul style="list-style-type: none">Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas;
<ul style="list-style-type: none">Higienizar as embalagens para transporte;
<ul style="list-style-type: none">O uso de provadores deverá ser limitado a pessoa que está provando o produto e deverá ser higienizado após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente;
SHOPPING CENTER, GALERIAS E CENTROS COMERCIAIS
<ul style="list-style-type: none">Controlar o fluxo nos estabelecimentos, tomando como base o controle de acesso do estabelecimento, de tal forma que as regras previstas sejam respeitadas;

AF



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Reduzir o fluxo de pessoas nas dependências do estabelecimento, ajustando entradas e saídas, e se necessário, isolando áreas do estabelecimento;
<ul style="list-style-type: none">• Não realizar eventos e não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) para funcionários e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
<ul style="list-style-type: none">• Realizar campanha para conscientizar e estimular a importância da utilização de máscaras pelos 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% (setenta por cento);
<ul style="list-style-type: none">• Promover campanhas de orientação de saúde e bem-estar e envolver todos os lojistas nessas comunicações;
<ul style="list-style-type: none">• Não realizar evento de reabertura do shopping e dos demais estabelecimentos e não realizar eventos de inaugurações;
<ul style="list-style-type: none">• Fornecer produtos de limpeza para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras, ou higienizá-las a cada uso;
<ul style="list-style-type: none">• Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas;
<ul style="list-style-type: none">• Orientar e permitir que os funcionários promovam a lavagem periódica de mãos;
<ul style="list-style-type: none">• Monitorar a quantidade de pessoas presentes no shopping ou centro de comércio, a fim de respeitar as regras exigidas;
<ul style="list-style-type: none">• Aplicar comunicados de prevenção ao COVID-19 em escadas rolantes, elevadores, cancelas de estacionamento e demais áreas de fluxo de pessoas;
<ul style="list-style-type: none">• Higienizar as embalagens para transporte;
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• O uso de provadores deverá ser limitado a pessoa que está provando o produto;
<ul style="list-style-type: none">• Higienizar periodicamente as escadas rolantes, elevadores, corrimão dos ambientes, locais de assento, entre outros pontos de contato dos funcionários, clientes e colaboradores;
<p style="text-align: center;">RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES E SIMILARES</p>
<ul style="list-style-type: none">• Imprimir cartaz com as orientações sobre o COVID 19 e disponibilizar em local visível;
<ul style="list-style-type: none">• Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do self-service, álcool gel a 70% para clientes;
<ul style="list-style-type: none">• Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração, mantendo a distância mínima de 1,5 metro 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;
<ul style="list-style-type: none">• Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes;
<ul style="list-style-type: none">• Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa;

A



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Autorizado o consumo e permanência APENAS de clientes sentados;
<ul style="list-style-type: none">• Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);
<ul style="list-style-type: none">• Estabelecimentos que trabalhem com sistema de self service devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar talheres devidamente acondicionados aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
<ul style="list-style-type: none">• Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
<ul style="list-style-type: none">• Não disponibilizar alimentos para degustação;
<ul style="list-style-type: none">• Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo;
<ul style="list-style-type: none">• Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/refeição. Estimular para que sejam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.
<ul style="list-style-type: none">• Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção a infecção pelo novo coronavírus conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto. Disponível no link: http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/;
<ul style="list-style-type: none">• Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe de funcionários para identificar as medidas de segurança a serem adotadas;
<ul style="list-style-type: none">• Orientar os funcionários que a higienização das mãos com água e sabão é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que: ao chegar ao trabalho; antes e após a colocação da máscara; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; fumar; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.
<ul style="list-style-type: none">• Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;
<ul style="list-style-type: none">• Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;
<ul style="list-style-type: none">• Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

A



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Dentro da cozinha, a distância mínima segura entre os funcionários pode ser reduzida para 1 metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara e luvas;
<ul style="list-style-type: none">• Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa;
<ul style="list-style-type: none">• Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada: guardar em local adequado os uniformes limpos; definir local específico para uniformes sujos; os sapatos não devem ter contato com os uniformes;
<ul style="list-style-type: none">• Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;
<ul style="list-style-type: none">• Ter procedimento para atividades desenvolvidas pelos entregadores no delivery. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, este é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;
<ul style="list-style-type: none">• Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente após o término dos sintomas;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%;
<ul style="list-style-type: none">• Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais;
<ul style="list-style-type: none">• Manter todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e locais de descanso. 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 Plano de Manutenção, Operação e Controle.
<ul style="list-style-type: none">• Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;
<ul style="list-style-type: none">• Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.
<ul style="list-style-type: none">• Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência;
<ul style="list-style-type: none">• Realizar a higienização adequada dos apoios de carrinhos e cestas de supermercados;
<ul style="list-style-type: none">• Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;
<ul style="list-style-type: none">• Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes
<ul style="list-style-type: none">• notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;
<ul style="list-style-type: none">• O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade;
<ul style="list-style-type: none">• Os veículos para transporte de alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;
<ul style="list-style-type: none">• Os compartimentos de entrega devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados.
<ul style="list-style-type: none">• As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde (Nota Informativa no. 3/2020), da Anvisa (Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional, de 03- 04-2020 e Nota Técnica (NT) 47/2020 - atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos) e com o "Guia ABNT PR 1002:2020 Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional";
<ul style="list-style-type: none">• Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho;
<ul style="list-style-type: none">• As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respirar ou a cada 3 horas;
<ul style="list-style-type: none">• As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas. Estas máscaras devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso;
<ul style="list-style-type: none">• As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas, para tanto, devem ser higienizadas diariamente, incluindo uma etapa inicial de desinfecção seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro.
<ul style="list-style-type: none">• A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);
<ul style="list-style-type: none">• Evite torcer a máscara com força e deixe-a secar naturalmente;
<ul style="list-style-type: none">• Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C. A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas e para garantir a fricção mecânica do processo, completar a carga com tecidos velhos e inutilizados (como lençóis e toalhas). Não é recomendado o uso de amaciantes;

AF



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca.
<ul style="list-style-type: none">• As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser descartadas em lixeira com embalagem plástica, de preferência com tampa e não operadas manualmente;
<ul style="list-style-type: none">• As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;
<ul style="list-style-type: none">• Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente.
<ul style="list-style-type: none">• Os 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, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional.
<ul style="list-style-type: none">• Os trabalhadores devem ser capacitados quanto a forma de manipular e remover este equipamento de forma a não tocar suas superfícies interna e externa nessas ocasiões;
<ul style="list-style-type: none">• As superfícies interna e externa do equipamento devem ser higienizadas no mínimo a cada 60 minutos com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<p style="text-align: center;">ACADEMIAS E CENTROS DE GINÁSTICA e PISCINAS</p>
<ul style="list-style-type: none">• A capacidade de ocupação e horários de funcionamento devem obedecer ao faseamento proposto pelo PlanoSP para o momento epidemiológico do Município;
<ul style="list-style-type: none">• Afixar cartazes e alertas visuais pelo espaço do empreendimento, informando acerca da obrigatoriedade do uso de máscara, meios de prevenção da Covid-19 e deveres dos frequentadores do local;
<ul style="list-style-type: none">• O acesso à academia deve ser liberado mediante agendamento prévio;
<ul style="list-style-type: none">• Todos devem usar máscaras em todas as atividades, salvo as aquáticas.
<ul style="list-style-type: none">• No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, deve se disponibilizar um recipiente de álcool em gel a 70% ao lado da catraca. Além disso, o cliente deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou seu CPF, para que não precise tocar no leitor digital;
<ul style="list-style-type: none">• Restringir o acesso de acompanhantes ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais;
<ul style="list-style-type: none">• Medir com termômetro do tipo eletrônico à distância a temperatura de todos os entrantes. Caso seja apontada uma temperatura superior a 37.8°C, não autorizar a entrada da pessoa na academia, incluindo clientes, colaboradores e terceirizados;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Se algum colaborador apresentar febre alta junto com algum outro sintoma de COVID- 19, informar imediatamente à gerência local para encaminhamento ao serviço de saúde;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar recipientes com álcool em gel a 70% para uso por clientes e colaboradores em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, salas de coletivas, piscina, vestiários, etc);
<ul style="list-style-type: none">• Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia por, pelo menos 30 minutos, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes;
<ul style="list-style-type: none">• Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, para que os clientes higienizem os equipamentos (colchonetes, halteres e máquinas) com produto específico para esse fim;
<ul style="list-style-type: none">• Limitar a quantidade de clientes que entram na academia: ocupação simultânea de 1 cliente a cada 4m² (áreas de treino, piscina e vestiário);
<ul style="list-style-type: none">• Bloquear a utilização das áreas de banho nos vestiários, mantendo apenas os banheiros abertos.
<ul style="list-style-type: none">• O espaço de exercício de cada cliente nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser demarcado no piso. Cada cliente deve ficar a 1,5m de distância do outro;
<ul style="list-style-type: none">• No máximo 50% dos aparelhos de cardio e armários devem ser usados, com um distanciamento mínimo de 1,5 metro entre equipamentos em uso.
<ul style="list-style-type: none">• A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita com solução alcoólica a 70% antes e depois de cada cliente fazer uso.
<ul style="list-style-type: none">• Intensificar a rotina de limpeza, garantindo que todos os equipamentos e áreas sejam completamente higienizados ao menos três vezes ao dia.
<ul style="list-style-type: none">• Liberar a saída de água no bebedouro somente para uso de garrafas próprias
<ul style="list-style-type: none">• Realizar o congelamento dos planos de clientes acima de 60 anos de idade – e outros grupos de risco, quando solicitado;
<ul style="list-style-type: none">• Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com a exigência da legislação (pelo menos 7 vezes por hora), e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho
<ul style="list-style-type: none">• Expor aos clientes todos os manuais de orientação que possam ajudar a combater a contaminação por COVID-19
<ul style="list-style-type: none">• Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção;
<ul style="list-style-type: none">• Recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para treinar em horários alternativos;
<ul style="list-style-type: none">• Fornecer aos trabalhadores, e orientar acerca da utilização dos EPIs para trabalho;
<ul style="list-style-type: none">• Afixar orientações sobre importância da limpeza das mãos com água e sabão (como lavá-las e com qual frequência). O mesmo vale para higienização com álcool em gel;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool em gel a 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• Garantir a qualidade da água nas piscinas com eletrooração e filtros químicos em alta concentração - níveis adequados de desinfetante (2 a 3 partes por milhão de cloro livre ou 3 a 8 ppm de bromo) e pH (7,2 a 8,0) na água da piscina;
<ul style="list-style-type: none">• Exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas;
<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual;
<ul style="list-style-type: none">• Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina
<p style="text-align: center;">SALÕES, CLINICAS DE ESTÉTICAS E BARBEARIAS</p>
<ul style="list-style-type: none">• o atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre as marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios;
<ul style="list-style-type: none">• utilizar-se de agendamentos prévios e orientar que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera;
<ul style="list-style-type: none">• proibir a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem de acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente;
<ul style="list-style-type: none">• proibir a permanência de clientes que não estejam em atendimento;
<ul style="list-style-type: none">• orientar os clientes em grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento;
<ul style="list-style-type: none">• vetar o acesso de clientes/funcionários que relatem ou apresentem sintomas gripais;
<ul style="list-style-type: none">• respeitar o intervalo mínimo de 20 minutos entre clientes para a adequada higienização d equipamentos e estações de trabalho, e evitar cruzamento de fluxo entre clientes;
<ul style="list-style-type: none">• proibir o consumo de bebidas e alimentos dentro do estabelecimento;
<ul style="list-style-type: none">• vetar a utilização de bebedouros públicos;
<ul style="list-style-type: none">• o acesso e permanência no estabelecimento deverão ocorrer apenas em uso de máscara facial cobrindo nariz e boca;
<ul style="list-style-type: none">• o estabelecimento deverá fornecer soluções antissépticas para higienização das mãos de clientes e funcionários (pontos de lavagem para as mãos abastecidos com sabão líquido e papel toalha ou álcool gel).
<ul style="list-style-type: none">• a capacidade de atendimento ficará restrita a 1 (um cliente por profissional, ficando vedada a realização de procedimentos simultâneos cabeleireiro e manicure/pedicure no mesmo cliente) para que se mantenha o distanciamento mínimo.
<ul style="list-style-type: none">• intensificar a higienização/limpeza de áreas comuns (recepção, sala de espera, sanitários) e equipamentos (sofás, cadeiras) utilizando soluções com agentes desinfetantes nos procedimentos;
<ul style="list-style-type: none">• não disponibilizar revistas e jornais para clientes;
<ul style="list-style-type: none">• manter ventilação abundante, com portas e janelas abertas segundo a disponibilidade da estrutura física do local;
<ul style="list-style-type: none">• manter equipamentos de ar-condicionado com procedimento de limpeza, desinfecção e troca de filtros, segundo as recomendações sanitárias vigentes;
<ul style="list-style-type: none">• em caixa de pagamento, disponibilizar álcool gel para higienização das mãos quando realizado pagamento em espécie, assim como realizar a limpeza frequente de máquina de pagamento por cartão;

RF



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque – Terra do Vinho, Bonita por Natureza –

<ul style="list-style-type: none">• a distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 (dois) metros;
<ul style="list-style-type: none">• no caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos uma vazia entre duas em uso;
<ul style="list-style-type: none">• funcionários devem utilizar farda branca/cor clara, lavada diariamente com utilização de água sanitária ou jaleco de TNT descartável, touca descartável, e manter suas unhas cortadas;
<ul style="list-style-type: none">• usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente; se luvas forem usadas, verificar se elas são removidas após cada cliente e trocar regularmente;
<ul style="list-style-type: none">• as mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas;
<ul style="list-style-type: none">• proibir, para os funcionários, o uso de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares;
<ul style="list-style-type: none">• a higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pincéis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por quinze minutos em solução de água com água sanitária entre 2% (dois por cento) e 2,5% (dois e meio por cento) ou em solução de clorexidina a 2% (dois por cento), seguida da diluição de 100 ml (cem mililitros) de clorexidina para 1 (um) litro de água;
<ul style="list-style-type: none">• possuir instrumental em quantidade suficiente para os atendimentos de clientela e a execução adequada dos procedimentos de limpeza e higienização;
<ul style="list-style-type: none">• a higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ocorrer antes e depois de cada uso;
<ul style="list-style-type: none">• produtos para cada atendimento deverão ser fracionados, evitando levar instrumentos potencialmente contaminados (exemplo: pincéis) aos produtos durante a aplicação de maquiagem;
<ul style="list-style-type: none">• processos de esterilização devem ser atualizados, de acordo com as orientações da vigilância sanitária;
<ul style="list-style-type: none">• profissionais deverão utilizar máscaras em conjunto com protetores faciais (faceshields), que deverão ser de uso individual de cada profissional e higienizado;
<ul style="list-style-type: none">• em caso 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. a higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ocorrer antes e depois de cada uso;
<p style="text-align: center;">EVENTOS, CONVENÇÕES E ATIVIDADES CULTURAIS</p>
<ul style="list-style-type: none">• Ingressos deverão ser comprados com antecipação, horários pré-agendados;
<ul style="list-style-type: none">• Controle de acesso. Eventos devem controlar o acesso e o número de pessoas, observando a lotação máxima prevista de 40% da capacidade do local;
<ul style="list-style-type: none">• O estabelecimento deverá fornecer soluções antissépticas para higienização das mãos de clientes e funcionários (pontos de lavagem para as mãos abastecidos com sabão líquido e papel toalha ou álcool gel).
<ul style="list-style-type: none">• Marcação dos locais, com observância de distanciamento mínimo de 1,5 metros. Público poderá ficar em pé, também com distanciamento de 1,5 metros.
<ul style="list-style-type: none">• Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração, mantendo a distância mínima de 1,5 metro 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;
<ul style="list-style-type: none">• Proibido a realização de eventos com público em pé.