



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

SANTOS
CITY OF FILM

Designated
UNESCO Creative City
in 2015

#PraCegoVer



A VERSÃO EM PDF DO DIÁRIO
OFICIAL AGORA TEM
DESCRIÇÃO DE IMAGENS



DIÁRIO OFICIAL DE

Santos

Ano XXXII • Nº 7651 • Sábado, 11 de julho de 2020 • Diário Oficial de Santos • www.santos.sp.gov.br

EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

DECRETO Nº 9.001 DE 10 DE JULHO DE 2020

DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO PARCIAL E CONDICIONADO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E EMPRESARIAIS, PRESTADORES DE SERVIÇOS E OUTRAS ATIVIDADES NO MUNICÍPIO DE SANTOS, NOS CASOS E NAS CONDIÇÕES QUE ESPECIFICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PAULO ALEXANDRE BARBOSA, Prefeito Municipal de Santos, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO a classificação do Município de Santos, em 10 de julho de 2020, na Fase 3 (Flexibilização) do Plano São Paulo, instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020,

DECRETA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Em conformidade com o disposto no artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, este decreto dispõe sobre a autorização para funcionamento parcial e condicionado de estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e outras atividades no Município de Santos, nos casos e nas condições que especifica.

Art. 2º A eficácia da autorização para funcionamento prevista neste decreto ficará suspensa na hipótese de a Região Metropolitana da Baixada Santista ser classificada na Fase 1 (Alerta Máximo) ou na Fase 2 (Controle) no Plano São Paulo, instituído pelo Governo do Estado São Paulo, pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, após avaliação técnica dos documentos que embasaram a classificação e apreciação de eventuais contestações de resultado.

Art. 3º Os estabelecimentos comerciais e empresariais, os prestadores de serviços e as demais

atividades com funcionamento autorizado até a entrada em vigor deste decreto, continuarão autorizados a funcionar e reger-se-ão pelo disposto na legislação aplicável, em especial, no que for pertinente, pelos Decretos nº 8.898, de 20 de março de 2020; nº 8.932, de 07 de abril de 2020; nº 8.980, de 17 de junho de 2020; nº 8.983, de 21 de junho de 2020; e por este decreto, no que couber.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS E ATIVIDADES AUTORIZADOS

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

- I – bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins;
- II – quiosques da orla da praia;
- III – escolas de idiomas, de cursos livres e de educação profissionalizante;
- IV – salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética.

Parágrafo único. O funcionamento dos estabelecimentos e atividades indicados no “caput” deste artigo fica expressamente condicionado à observância das condições de prevenção e controle da transmissão e contaminação por COVID-19, previstas neste decreto e na legislação pertinente em vigor.

CAPÍTULO III DOS BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS AFINS

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

- I – funcionamento das 11h às 17h ou, alternativamente, das 17h às 23h;
- II – atendimento limitado a 40% (quarenta por cen-

to) da capacidade;

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

IV – cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas nos artigos 10 e 11 do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

V – cumprimento dos Protocolos sanitário e de testagem constantes, respectivamente, dos Anexos I e II do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

VI – cumprimento do Protocolo setorial constante do Anexo Único deste decreto.

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

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

CAPÍTULO IV DOS QUIOSQUES DA ORLA DA PRAIA

Art. 6º O funcionamento dos quiosques da orla da praia para atendimento presencial fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – funcionamento das 19h à 1h, para os quiosques de lanches;

II – funcionamento das 12h às 18h, para os quiosques de coco;

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

IV – permanência de no máximo duas pessoas na área interna do quiosque;

V – cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas nos artigos 10 e 11 do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

VI – cumprimento dos Protocolos sanitário e de testagem constantes, respectivamente, dos Anexos I e II do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

VII – cumprimento do Protocolo setorial constante do Anexo Único deste decreto.

§ 1º O funcionamento dos quiosques para atendimento por meio de sistemas de entrega (“delivery”, “drive-thru” e afins) não se sujeita aos horários e à limitação de capacidade previstos neste artigo.

§ 2º No período em que não houver atendimento presencial, os quiosques deverão permanecer fechados ao público, sem mesas e cadeiras ou com estas interditadas, sendo proibido o consu-

mo no local.

CAPÍTULO V DAS ESCOLAS DE IDIOMAS, DE CURSOS LIVRES E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTES

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

I – funcionamento das 10h às 16h ou, alternativamente, das 14h às 20h;

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

III – cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas nos artigos 10 e 11 do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

IV – cumprimento dos Protocolos sanitário e de testagem constantes, respectivamente, dos Anexos I e II do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

V – cumprimento do Protocolo setorial constante do Anexo Único deste decreto.

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

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

I – funcionamento das 10h às 16h;

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

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

IV – cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas nos artigos 10 e 11 do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

V – cumprimento dos Protocolos sanitário e de testagem constantes, respectivamente, dos Anexos I e II do Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020;

VI – cumprimento do Protocolo setorial constante do Anexo Único deste decreto.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E EMPRESARIAIS, PRESTADORES DE SERVIÇOS E ATIVIDADES ANTERIORMENTE AUTORIZADOS A FUNCIONAR

Art. 9º Os estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e atividades

autorizados a funcionar pelo Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020, e pelo Decreto nº 8.983, de 21 de junho de 2020, ficam autorizados a funcionar com 40% (quarenta por cento) da capacidade de atendimento e nos horários definidos nos parágrafos deste artigo.

§ 1º O funcionamento dos estabelecimentos comerciais fica autorizado:

I – de segunda a sexta-feira, das 11h às 17h, e aos sábados e domingos, das 9h às 15h, para os estabelecimentos comerciais situados na Região Central do Município (Valongo, Centro, Paquetá, Vila Nova e Vila Mathias);

II – de segunda-feira a domingo, das 13h às 19h, para os estabelecimentos comerciais situados nas demais regiões do Município.

§ 2º O funcionamento de “shopping centers” fica autorizado das 12h às 18h ou, alternativamente, das 15h às 21h.

§ 3º O funcionamento de praças de alimentação em “shopping centers” observará o horário de funcionamento do estabelecimento e as disposições regulamentares e os Protocolos sanitário, de testagem e setorial pertinentes.

§ 4º O funcionamento de escritórios e estabelecimentos de prestação de serviços técnicos; imobiliárias e corretores de imóveis; e concessionárias, lojas e revendas de veículos, fica autorizado das 10h às 16h.

Art. 10. Fica autorizado o funcionamento de hotéis, motéis, pensões e outros estabelecimentos destinados à hospedagem para atendimento de turismo, limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade e observados os Protocolos instituídos pelo Decreto nº 8.980, de 17 de junho de 2020.

CAPÍTULO VII DOS PROTOCOLOS SETORIAIS

Art. 11. Visando proteger e garantir a vida, a saúde e o bem-estar dos cidadãos e da coletividade e impedir a transmissão e o contágio do COVID-19 (“novo coronavírus”), ficam instituídos os seguintes Protocolos setoriais, a serem observados nos estabelecimentos, prestações de serviços e atividades autorizados neste decreto.

Art. 12. A observância e o cumprimento permanentes dos Protocolos é condição indispensável

para o funcionamento dos estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e demais atividades autorizadas por este decreto.

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

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

Art. 16. As Secretarias Municipais de Governo, de Finanças e de Saúde poderão expedir atos conjuntos para instruir a execução deste decreto.

Art. 17. O Poder Executivo, por meio dos órgãos competentes, promoverá ampla divulgação dos preceitos deste decreto e dos esclarecimentos necessários ao seu fiel cumprimento.

Art. 18. Este decreto entra em vigor a partir de 13 de julho de 2020, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Palácio “José Bonifácio”, em 10 de julho de 2020.

PAULO ALEXANDRE BARBOSA
PREFEITO MUNICIPAL

Registrado no livro competente.
Departamento de Registro de Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito Municipal, em 10 de julho de 2020.

MARIA RAQUEL LIBERATORE SERRACHIOLI
CHEFE DO DEPARTAMENTO EM SUBSTITUIÇÃO

ANEXO ÚNICO – PROTOCOLOS SETORIAIS

1) BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS AFINS, QUIOSQUES DA ORLA DA PRAIA E COMÉRCIO AMBULANTE

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Priorizar reservas de assentos para evitar aglomerações no local.

Demarcar o piso para garantir a distância de 1,5m (um metro e meio) entre os clientes.

No sistema de autosserviço ("self service"), escalar funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível.

Manter o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as mesas.

Remover os assentos excedentes à capacidade de funcionamento autorizada ou isolá-los para evitar o uso, com distanciamento de pelo menos 1,5m (um metro e meio).

Mesas comunitárias devem seguir a norma de 1,5m (um metro e meio) de distância entre os clientes. Se possível, promover o uso na diagonal dos assentos.

Fica proibido o consumo no balcão de atendimento.

Entregadores de refeições devem fazer as entregas com máscaras, frascos de álcool em gel 70% e manter distância mínima de 1,0m (um metro) do cliente no momento da entrega, bem como no contato com colaboradores do estabelecimento ou outros entregadores.

HIGIENE PESSOAL

Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.

Os uniformes devem ser lavados e trocados diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada.

No trajeto entre a casa e o local de trabalho, funcionários e colaboradores não devem usar o traje de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento.

Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

Funcionários e colaboradores devem usar máscaras simples descartáveis, que devem ser substituídas, a cada 2 horas, no máximo, ou de pano (artesanal) por até 3 horas, com cores diferenciadas para melhor controle de substituição e higienização.

Para funcionários e colaboradores que manipulam alimentos, também usar protetor facial tipo visor, que deve ser higienizado com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, conforme a frequência de uso.

No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.

No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.

Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.

As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.

Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de ser oferecidos.

Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção que impeça o contato direto com a mão.

Funcionários e colaboradores devem higienizar as mãos após: chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar, assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; interromper o serviço e iniciar outro; manusear dinheiro; usar utensílios higienizados; antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las; e sempre que necessário.

Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo.

Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

Adotar cardápios digitais ou com tecnologia de QR Code, confeccionados em materiais descartáveis e/ou que permita a higienização imediata após manuseio pelo cliente.

Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização.

Materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%.

Higienizar utensílios com frequência e utilizar

embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.

Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.

Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro.

Temperos devem ser disponibilizados em sachês ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em recipientes individuais e com tampa;

Os equipamentos de buffet onde os alimentos são oferecidos aos clientes, como mesas, balcões, entre outros expositores, devem ser providos de protetores salivares frontais e laterais, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.

Estabelecimentos com serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade.

Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.

Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrúti, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo.

Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

Realizar, a cada 3 horas a higienização das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool em gel 70%, piso, paredes e portas, dentre outros.

Manter, na entrada e nos lavatórios, borrifadores e dispensadores abastecidos de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes.

Nos banheiros e lavatórios, sabonete e papel toalha descartável não reciclado devem estar disponíveis para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem.

Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes.

Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equi-

pamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações.

Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura.

Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.

Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.

Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro.

COMUNICAÇÃO

Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.

Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras.

Na área de buffet, manter cartaz em local visível com a recomendação que as mãos devem ser higienizadas antes de pegar os alimentos e iniciar as refeições.

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Aferir com termômetros manuais a temperatura funcionários, clientes, colaboradores, prestadores de serviços, lojistas para permitir o acesso. Quem estiver com temperatura acima de 37,5°C e/ou mostrar sintomas de gripe/resfriado, orientar a buscar ajuda médica.

Manter colaboradores que estão no grupo de risco atuando com trabalho remoto e oriente que seus lojistas façam o mesmo, caso os tenham em seu quadro de funcionários.

Testar todos os seus colaboradores e manter protocolo de testagem aprovado pela Anvisa.

Verificar o uso obrigatório de máscaras e impedir o acesso de quem não esteja com a proteção facial.

2) ESCOLAS DE IDIOMAS, DE CURSOS LIVRES E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTE

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Eventos como feiras, palestras, seminários, festas, assembleias, competições e campeonatos esportivos etc. estão proibidos.

Adotar ensino não presencial combinado ao retorno gradual das atividades presenciais.

Manter o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas.

Sempre que possível, utilizar marcação no piso para sinalizar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio).

Cumprir o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) durante a formação de filas.

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

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

a) Separar uma estante para recebimento de material devolvido;

b) Receber o livro sempre com luvas;

c) Acomodar o material recebido na estante separada para este fim;

d) Não colocar esse livro no acervo nos próximos 5 dias, como também não o liberar para empréstimo;

e) Decorrido o período de 6 dias, usar EPI, higienizar com álcool 70% e papel toalha, descartando o papel toalha em seguida.

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

Sempre que possível, priorizar atividades ao ar livre.

Atividades de educação física, artes e correlatas podem ser realizadas mediante cumprimento do distanciamento de 1,5m (um metro e meio), preferencialmente ao ar livre.

Avaliações, testes, provas e vestibulares podem ser realizados desde que seja cumprido o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) e demais diretrizes aplicáveis deste protocolo, sobretudo higienização de espaços e equipamentos.

Evitar que pais, responsáveis ou qualquer outra pessoa de fora ingresse na escola.

HIGIENE PESSOAL

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

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

Usar máscara dentro da instituição de ensino,

no transporte escolar e em todo o percurso de casa até a instituição de ensino.

Exigir o uso e/ou disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos ou livros e aferição de temperatura.

Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores, bebedouros ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo.

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

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

Higienizar os prédios, as salas de aula e, particularmente, as superfícies que são tocadas por muitas pessoas (grades, mesas de refeitórios, carteiras, puxadores de porta e corrimões), antes do início das aulas em cada turno e sempre que necessário, de acordo com as indicações da Nota Técnica 22/2020 da Anvisa.

Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada 3 horas.

Certificar-se de que o lixo seja removido no mínimo três vezes ao dia e descartado com segurança, conforme disposto no Comunicado CVS-SAMA 07/2020.

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

Evitar o uso de ventilador e ar-condicionado. Caso o ar-condicionado seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle).

COMUNICAÇÃO

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

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

Demonstrar a correta higienização das mãos e comportamentos positivos de higiene.

Incentivar a higienização frequente e completa das mãos, conforme indicações sanitárias do Ministério da Saúde.

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

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

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

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

Caso a temperatura corporal esteja acima de 37,5°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico se necessário. Crianças ou adolescentes devem aguardar em local seguro e isolado até que pais ou responsáveis possam buscá-los.

Orientar pais, responsáveis e alunos a aferirem a temperatura corporal antes da ida para a instituição de ensino e ao retornar. Caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, a recomendação é ficar em casa.

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

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

Ter um funcionário de ponto de contato em cada prédio da instituição de ensino para sinalizar sintomas.

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

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

3) SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS E BARBEARIAS

DISTANCIAMENTO SOCIAL

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

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

Orientar que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera.

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

HIGIENE PESSOAL

Funcionários devem usar touca descartável, além de manter suas unhas cortadas.

Funcionários devem utilizar farda branca, lavada diariamente com a utilização de água sanitária, ou jaleco de TNT descartável, trocado a cada cliente, desde que o serviço realizado necessite contato físico, como massagem.

Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente.

Desencorajar o uso de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

A higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pinceis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por quinze minutos em solução de água com água sanitária entre dois e dois e meio por cento ou em solução de clorexidina a dois por cento, seguida da diluição de cem mililitros de clorexidina para um litro de água.

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

Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento. O agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre marcações para a higienização.

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

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

COMUNICAÇÃO

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

4) SERVIÇOS DE ESTÉTICA E BELEZA

DISTANCIAMENTO SOCIAL

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

HIGIENE PESSOAL

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

ferencialmente N95, devendo ser trocada a cada sete dias se suas características forem mantidas, no máximo) e óculos. Recomenda-se, também, o uso de aventais preferencialmente impermeáveis, a depender do tipo de procedimento.

Os clientes devem usar máscara médica durante toda a sua permanência no estabelecimento, as quais devem ser fornecidas mediante esclarecimentos de medidas de segurança adotadas para todos que entrarem sem as mesmas.

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

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

trocas de luvas.

Se um trabalhador estiver sozinho atrás de uma barreira física, uma máscara médica ou uma cobertura facial não será necessária.

Se o trabalhador estiver atrás de uma barreira física com colegas de trabalho ou precisar sair de trás da barreira física (e uma distância de dois metros não for possível), uma máscara ou máscara médica deve ser considerada.

COMUNICAÇÃO

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

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