



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 043, DE 10 DE AGOSTO DE 2020.

“Estabelece critérios e procedimentos para a retomada segura, gradativa e consciente das atividades econômicas de Restaurantes, Bares e similares, Hotéis, Pousadas e similares, salões de beleza e barbearias e academias e centros de ginástica no Município, em consonância com o Plano São Paulo do Governo Estadual, e dá outras providências.”

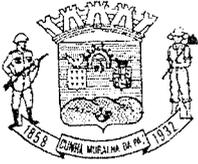
ROLIEN GUARDA GARCIA, PREFEITO MUNICIPAL DE CUNHA, no uso de suas atribuições legais, e que lhe são conferidas pelos incisos VII e XXIV do artigo 69 da Lei Orgânica do Município de Cunha

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

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

CONSIDERANDO a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que “Dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei n. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (COVID-19)”;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA GABINETE DO PREFEITO

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual nº 64.881, de 22 de março de 2020, adotou a medida de quarentena para enfrentamento da crise, nos termos do inciso II do art. 2º da Lei Federal n. 13.979, de 2020;

CONSIDERANDO o 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, institui o Plano São Paulo e dá providências complementares,

CONSIDERANDO a estratégia de retomada consciente apresentada pelo Governo do Estado por meio do “Plano São Paulo”, (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp;>)

CONSIDERANDO que o Município encontrasse sob situação de emergência, com restrições de atividades comerciais desde 19 de março de 2020, portanto há mais de 100 (cem) dias;

CONSIDERANDO que a estrutura de atendimento aos usuários dos serviços de saúde foi reforçada, tanto no nível Municipal, como também nos níveis regional e estadual;

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual 64881, de 22/março/2020 em seu parágrafo 1º, artigo 2º estabelece que a suspensão de atividades comerciais e prestação de serviços previstas no caput não se aplica às atividades de hotéis.

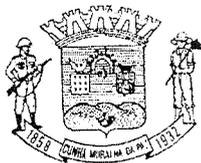
CONSIDERANDO que, de acordo com o pronunciamento do Governador do Estado de São Paulo em 07 de agosto de 2020, a quarentena foi estendida até o dia 24 de agosto de 2020 e o Município de Cunha foi autorizado a progredir para a Fase 3 (Amarela) de retomada das atividades econômicas, sendo que tal classificação foi realizada com fundamento em estudos técnicos e dados do Governo do Estado de São Paulo.

CONSIDERANDO que o Município de Cunha tem cumprido os protocolos determinados pelo Plano São Paulo relativos à flexibilização da quarentena e à retomada consciente das atividades.

DECRETA

Art. 1º Poderão retomar as atividades econômicas os seguintes setores, alterando o disposto no inciso IV do artigo 2º do Decreto Municipal n. 29 de 30 de maio de 2020 e o disposto no Decreto Municipal n. 39 de 22 de julho de 2020, obedecidos os critérios e procedimentos previstos neste decreto para a retomada segura e gradativa das atividades econômicas no Município, de acordo com o Plano São Paulo do Governo Estadual:

I – restaurantes, bares e similares;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA GABINETE DO PREFEITO

-
- II – hotéis, pousadas e similares;
 - III – Salões de beleza e barbearias;
 - IV – academias e centros de ginásticas.

CAPÍTULO I – DOS RESTAURANTES, BARES E SIMILARES

Art. 2º. Ficam os restaurantes, bares e similares localizados no Município de Cunha que possuam espaços ao ar livre ou ambientes arejados, autorizados a promover o consumo local de seus produtos, desde que observada as condições do anexo I deste decreto.

Art. 3º. Os comércios citados neste decreto deverão respeitar o limite máximo de ocupação de 40% de seus assentos com funcionamento máximo de 6 horas diárias, não podendo ultrapassar o horário das 23 horas.

Art. 4º. O consumo local nas Padarias também fica autorizado, mas sem limite de horário de atendimento, atendidas as determinações do Anexo I deste decreto.

Art. 5º. O uso de máscara de proteção facial continua obrigatório em todos os ambientes dos comércios citados neste decreto.

CAPÍTULO II - DOS HÓTEIS, POUSADAS E SIMILARES

Art. 6º. Hotéis, pousadas e similares poderão retomar suas atividades mediante o cumprimento das regras dispostas no Anexo II, limitando a ocupação máxima a 40% (quarenta por cento) das unidades.

§ ÚNICO. Fica garantido a todos os estabelecimentos a locação de 2 (duas) unidades, independentemente do percentual que esta quantidade represente sobre o total de unidades do empreendimento.

CAPÍTULO III – DOS SALÕES DE BELEZA E BARBEÁRIAS

Art. 7º. Os salões de beleza e barbearias poderão retomar suas atividades respeitada a capacidade máxima de 40% de ocupação, o funcionamento por 6 horas diárias e observado os protocolos previstos no anexo III deste decreto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO IV – DAS ACADEMIAS E CENTROS DE GINÁSTICA

Art. 8º. As academias e centros de ginástica poderão retomar suas atividades respeitada a capacidade máxima de 30% de ocupação, o funcionamento por 6 horas diárias, agendamento prévio com hora marcada, aulas e práticas individuais e observado os protocolos previstos no anexo IV deste decreto.

CAPÍTULO V - DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 9º. O descumprimento das regras estabelecidas neste Capítulo ensejará aplicação das seguintes penalidades:

- I – Orientação para adequação imediatados procedimentos em desacordo com este normativo;
- II - Suspensão das atividades por 30 (trinta) dias;
- III – Cassação do exercício das suas atividades em caso de descumprimento do inciso anterior.

Art. 10º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, resguardando-se o direito da Municipalidade de revogá-lo a qualquer momento em razão de atualização do Plano São Paulo e/ou alteração do quadro epidemiológico municipal relacionado ao COVID-19, ou por qualquer razão que demonstre a necessidade da revogação e fechamento dos comércios para prevenir e evitar a propagação do COVID-19.

Art. 11º. Revogam-se as disposições em contrário.

Publicado no Gabinete do Prefeito, em 10 de agosto de 2020.

ROLIEN GUARDA GARCIA
Prefeito Municipal



ANEXO I

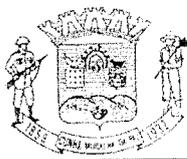
Protocolo Sanitário Municipal

São requisitos mínimos para funcionamento de bares, restaurantes, padarias e similares:

I – Da Abertura

- a) Impedir aglomerações e viabilizar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas, respeitando a capacidade máxima de 40% de ocupação.
- b) Afixar cartaz informativo padrão do Governo do Estado de São Paulo, em local visível, indicando o uso obrigatório de máscara;
- c) Adotar as medidas de proteção visando a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde e da Secretaria de estado da Saúde do Estado de São Paulo;
- d) Fixar informativo, em local visível, indicando a área do estabelecimento disponível para circulação de público, em metros quadrados (m²), o número de funcionários da empresa presentes no local e o número de pessoas que podem estar simultaneamente no estabelecimento por período, incluindo funcionários e público em geral, sendo que a somatória do número de pessoas presentes no local não pode ultrapassar a proporção de 40% (quarenta por cento) da capacidade do estabelecimento;
- e) Em caso de filas externas para entrada de pessoas, o estabelecimento deve organizar a fila, garantindo o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;
- f) Limitação da permanência de pessoas a 40% (quarenta por cento) da capacidade do estabelecimento, mesmo em áreas externas ou abertas, mediante distribuição de senhas e espera em local aberto;

II – DAS ÁREAS DE ATENDIMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

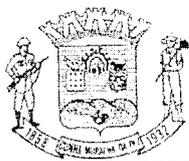
- a) Promover a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimão, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- b) Utilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- c) Disponibilizar e garantir, para uso dos funcionários e dos clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis ou álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel);
- d) Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos, principalmente, em locais onde não há fácil acesso à lavagem das mãos;
- e) Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- f) Proibir o ingresso e a circulação de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- g) Envelopar máquinas de cartão com papel filme e higienizá-las com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- h) Afastar os funcionários pertencentes aos grupos de risco;
- i) Aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde (público ou particular) aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8° C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- j) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva, máscara de proteção e máscara tipo face shield);
- k) Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre água e sabão, álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- l) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção o contágio por SARSCov-2;



- m) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quarto horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- n) O funcionário do caixa deverá usar, além da máscara facial, protetor tipo face shield;
- o) Desinfectar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo, como por exemplo, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones e canetas, procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso pelo respectivo funcionário;
- p) Reforçar medidas de desinfecção para mesas e utensílios utilizados nas mesas;
- q) Os talheres devem ser disponibilizados em kits individuais embalados para cada cliente ou, se solicitado, disponibilizar talheres descartáveis;

III – DA COZINHA

- a) Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar **CVS 20/2020 – GT Alimentos/DITEP** e orientações do responsável;
- b) Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, com o álcool gel;
- c) Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- d) Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- e) Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- f) Limpar e desinfectar diariamente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores);



- g) As equipes devem ser constantemente orientadas a não conversar durante a manipulação de alimentos, falando somente o necessário;
- h) Os ambientes da cozinha devem ser constantemente higienizados, principalmente, antes e depois da troca de turnos;
- i) É obrigatório o uso de EPI's, em especial botas laváveis e antiderrapantes, aventais, dentre outros;
- j) Destinar área específica para o recebimento de mercadorias e outros produtos, com a eliminação das embalagens primárias, quando possível;

IV – DOS FUNCIONÁRIOS

- a) Os funcionários devem ser orientados a lavar as mãos correta e constantemente ao chegar ao trabalho, ao sair e chegar em casa;
- b) O funcionário não deve trabalhar com a mesma roupa que se deslocou ao trabalho, devendo o estabelecimento fornecer uniforme completo, já limpo ou acordar com o funcionário que traga a roupa de trabalho devidamente higienizada e embalada.
- c) Higienizar constantemente o relógio de ponto com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo aos equipamentos, para higienização das mãos antes e depois da marcação de ponto;
- d) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- e) Utilizar todos os EPI's necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas de borracha;
- f) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilize de modo seguro durante a aplicação;
- g) Toda a equipe e principalmente garçons devem estar atentos às seguintes situações: higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios, evitar apertos de mãos, ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA

ESTADO DE SÃO PAULO

higienizá-las após contato, utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário.



ANEXO II

Protocolo Sanitário Municipal

São requisitos mínimos para abertura de pousadas, hotéis e similares:

a) I – DA ABERTURA

- b) Atender somente pessoas hospedadas;
- c) Adotar as medidas de proteção visando a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde e da Secretaria de estado da Saúde do Estado de São Paulo;
- d) Afixar cartaz informativo padrão do Governo do Estado de São Paulo, em local visível, indicando o uso obrigatório de máscara;
- e) Impedir aglomerações e viabilizar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre elas;
- f) Fixar informativo, em local visível, indicando a área do estabelecimento disponível para circulação de público, em metros quadrados (m²), o número de funcionários da empresa presentes no local e o número de pessoas que podem estar simultaneamente no estabelecimento por período, incluindo funcionários e público em geral, sendo que a somatória do número de pessoas presentes no local não pode ultrapassar a proporção de 40% (quarenta por cento) da capacidade do estabelecimento;
- g) Limitação da permanência de pessoas a 40% (quarenta por cento) da capacidade do estabelecimento, mesmo em áreas externas ou abertas.
- h) Promover a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimão, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- i) Utilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- j) Disponibilizar e garantir, para uso dos funcionários e dos clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis ou álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel);
- k) Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos, principalmente, em locais onde não há fácil acesso à lavagem das mãos;
- l) Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- m) Proibir o ingresso e a circulação de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- n) Envelopar máquinas de cartão com papel filme e higienizá-las com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- o) Afastar os funcionários pertencentes aos grupos de risco;
- p) Aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde (público ou particular) aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8° C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- q) Aferir a temperatura dos hóspedes no *chek-in* e sempre que necessário, mantendo o registro dessas medições em ficha e procedendo na forma alínea anterior caso constatada temperatura igual ou superior a 37,8° C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- r) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva, máscara de proteção e máscara tipo face shield);
- s) Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre água e sabão, álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- t) Fica vedado o uso de secadores de mãos automáticos;
- u) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção o contágio por SARSCov-2;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- v) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quarto horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- w) Desinfectar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones e canetas, procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso pelo respectivo funcionário;
- x) Reforçar medidas de desinfecção para mesas e utensílios utilizados nas mesas;
- y) Os talheres devem ser disponibilizados em kits individuais embalados para cada hóspedes, se solicitado, disponibilizar talheres descartáveis;
- z) Informar aos hóspedes sobre a obrigatoriedade do uso de máscara nas áreas comuns e externas;

II – DO FUNCIONAMENTO

1. DAS ATIVIDADES GERAIS

- a) Garantir os materiais necessários para a prevenção e controle de doenças contagiosas, com o fornecimento de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), máscaras, luvas, álcool em gel e termômetro;
- b) Implementar rotinas de desinfecção com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, em áreas com maior fluxo de pessoas;
- c) Garantir uma boa ventilação dos locais internos;
- d) Estabelecimentos similares deverão adotar o sistema de hospedagem dos hotéis, sem a comercialização de leitos compartilhados, atendendo a todas as normas aqui estipuladas.



2. DA RECEPÇÃO E LOBBY

- a) Disponibilizar dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) nas entradas;
- b) O recepcionista deverá usar, além da máscara facial, protetor tipo face shield;
- c) Manter, sempre que possível, as portas do hotel ou similar, abertas para ventilação do ambiente;
- d) Remover temporariamente jornais, revistas e livros do lobby para evitar infecções cruzadas;
- e) Diminuir a quantidade de mobiliário nas áreas comuns e quando possível, nos quartos;
- f) Tomar medidas eficazes de desinfecção de malas de hóspedes, com a desinfecção com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) da alça da mala, o puxador do zipper e o cadeado/lacre;
- g) Itens que não estejam dentro das malas devem ser transportados pelos próprios hóspedes;
- h) O cartão de acesso ou a chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ao ser recebido e antes de ser reutilizado (o recepcionista não deverá pegar o cartão ou chave da mão do hóspede, solicitando que ele o deposite em local específico);
- i) Desinfetar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas e carrinhos de bagagens, procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso pelo respectivo funcionário;
- j) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada balcão da recepção e no lobby;
- k) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada banheiro das áreas comuns, com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos;



- l) Toda a equipe deve estar atenta às seguintes situações: higienizar as mãos após carregar malas e bagagens; higienizar as mãos após a abertura de portas de carros; evitar apertos de mãos ou higienizá-las após contato; utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário;
- m) Não serão permitidos serviços de manobristas.

3. DOS APARTAMENTOS E CORREDORES

- a) Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores, de no mínimo 6h (seis horas) por dia;
- b) Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetantes (solução sanitizante homologado pela ANVISA) e álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) na área dos apartamentos: móveis, louças e metais sanitários, kits de alimentos, aparelhos telefônicos, controles remotos (envelopados com papel filme), interruptores e maçanetas, xícaras, canecas e copos dos quartos, estes com álcool 70° INPM, lavando ainda o ralo do chão com desinfetante diluído;
- c) Remover temporariamente revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- e) Utilizar luvas, avental e máscara ao retirar o exoval, limpar e desinfetar (reforço na utilização dos EPIs);
- f) Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilize suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
- g) Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, nos corredores ocupados, a cada duas horas e nas seguintes áreas e objetos: maçanetas, barras de apoio, barras de abertura e corrimãos;
- h) Limpar e desinfetar a cada ciclo de uso com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologado pela ANVISA, utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, e demais aparelhos);
- i) Utilizar aspiradores de pó com prolongadores;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- j) Manter os dormitórios em boas condições de higiene, removendo o lixo com frequência, garantindo que todas as lixeiras estejam protegidas com sacos plásticos a fim de evitar contaminação.
- k) Manter todos os dormitórios abertos e ar condicionado desligado durante o processo de higienização garantindo boa ventilação.
- l) Durante o serviços de arrumação, os funcionários deverão estar paramentados com luva grossa de borracha, avental de manga longa com punho, máscara facial, protetor facial (face shield), sapatos fechados e touca;
- m) Poderão ser fornecidas toalhas e roupas de cama extras, desde que os próprios hóspedes façam sua substituição;
- n) Incentivar os hóspedes a trazer seus próprios travesseiros e cobertores;
- o) Travesseiros devem ser higienizados e colocados em máquinas de secar por no mínimo 15 (quinze) minutos;
- p) Recomenda-se a utilização de equipamentos automatizados para a higienização de quartos;
- q) As equipes de limpeza e arrumação deverão acomodar as roupas de cama dos apartamentos em sacos plásticos individuais para seu encaminhamento à lavanderia;

4. DA COZINHA

- a) Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar **CVS 20/2020 – GT Alimentos/DITEP** e orientações do responsável;
- b) Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, com o álcool-gel;
- c) Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- d) Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- e) Orientar sobre o correto processo de lavagem das mãos, disponibilizando material para tanto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- f) Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- g) Limpar e desinfetar diariamente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores);
- h) Promover a separação de ambientes, classificando-os como áreas limpa e suja, utilizando sempre as boas práticas de higienização, evitando assim possível contaminação cruzada;
- i) O Procedimento Operacional Padrão–POP, elaborado pelo estabelecimento para o seu funcionamento deve ser disponibilizado a quem o solicitar, em especial à fiscalização Sanitária e Epidemiológica;
- j) As equipes devem ser constantemente orientadas e não conversar durante a manipulação de alimentos, falando somente o necessário;
- k) Os ambientes da cozinha devem ser constantemente higienizados, principalmente, antes e depois da troca de turnos;
- l) É obrigatório o uso de EPI's, em especial botas laváveis e antiderrapantes, aventais, dentre outros;
- m) Destinar área específica para o recebimento de mercadorias e outros produtos, com a eliminação das embalagens primárias, quando possível.

5. DA LAVANDERIA

- a) Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- b) Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- c) Funcionários do setor devem sempre utilizar luvas, máscara e demais de EPIs que se fizerem necessários, sobretudo, para realização da coleta, separação e contagem do enxoval;
- d) Impedir a entrada de pessoas estranhas ao ambiente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

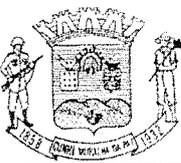
- e) Recomendar à lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas;
- f) Limpar e desinfetar frequentemente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologada pela ANVISA, portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, por exemplo e outros);
- g) Utilizar para transporte equipamentos distintos para roupas limpas e sujas.

6. DAS ÁREAS DE LAZER E SOCIAIS

- a) Todas as áreas de lazer internas devem permanecer fechadas;
- b) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização das mãos, colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;
- c) Todos os funcionários terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas;
- d) Áreas externas devem manter seu mobiliário com o distanciamento mínimo de 2 metros entre eles (ex: cadeiras, mesas, espreguiçadeiras);
- e) Piscinas não devem ser utilizadas neste momento;
- f) *Playgrounds* e áreas de lazer externas podem ser utilizadas desde que higienizados a cada ciclo de uso e evitando-se aglomerações de pessoas.

7. DOS FUNCIONÁRIOS

- a) Os funcionários devem ser orientados a lavar as mãos correta e constantemente ao chegar ao trabalho, ao sair e chegar em casa;
- b) O funcionário não deve trabalhar com a mesma roupa que se deslocou ao trabalho, devendo o estabelecimento fornecer uniforme completo, já limpo ou acordar com o funcionário que traga a roupa de trabalho devidamente higienizada e embalada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- c) Higienizar constantemente o relógio de ponto com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo ao equipamento para higienização das mãos antes e depois da marcação de ponto;
- d) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- e) Utilizar todos os EPI's necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas de borracha;
- f) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilize de modo seguro durante a aplicação;
- g) Equipes que recebam e/ou manuseiem tecidos de algodão (como lençóis, colchas, fronhas, toalhas diversas etc.) devem utilizar luvas e máscaras de proteção facial durante o procedimento de coleta e contagem deles.

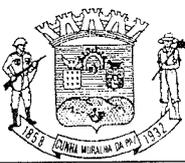


Protocolo Sanitário Municipal

São requisitos mínimos para abertura de salões de beleza e barbearias:

I – DA ABERTURA

- a) Impedir aglomerações e viabilizar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;
- b) Afixar cartaz informativo padrão do Governo do Estado de São Paulo, em local visível, indicando o uso obrigatório de máscara;
- c) O atendimento deverá ser feito exclusivamente por meio de agendamento prévio e de maneira individualizada;
- d) Limitação da permanência de pessoas a 40% (quarenta por cento) da capacidade do estabelecimento;
- e) Promover a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimão, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- f) Disponibilizar e garantir dispositivo para limpeza dos sapatos na entrada do salão ou barbearia;
- g) Utilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- h) Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70° INPM em gel para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos;
- i) Manter o ambiente naturalmente ventilado garantindo o sistema de ventilação cruzada, com abertura de portas e janelas;
- j) Proibir o ingresso e a circulação de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- k) Envelopar máquinas de cartão com papel filme e higienizá-las com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- l) Afastar os funcionários pertencentes aos grupos de risco;



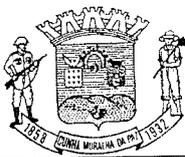
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA

ESTADO DE SÃO PAULO

- m) Aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde (público ou particular) aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8° C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- n) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva, máscara de proteção e máscara tipo *face shield*);
- o) Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre água e sabão, álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- p) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção o contágio por SARSCov-2;
- q) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quarto horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- r) Desinfectar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo da recepção, como por exemplo teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones e canetas, procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso pelo respectivo funcionário;
- s) Não deverá haver espaço reservado para sala de espera dentro do estabelecimento;
- t) Adotar as medidas de proteção visando a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde e da Secretaria de estado da Saúde do Estado de São Paulo;

II – DO ATENDIMENTO

- a) Higienizar cadeiras, lavatórios, poltronas e mesas de atendimento ao final do uso de cada cliente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- b) Implementar rotina de fechar a área de 2 a 3 vezes ao dia, para desinfecção geral, com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA;
- c) Garantir boa ventilação da área, adotando sistema de ventilação cruzada, mantendo portas e janelas abertas;
- d) Todos os materiais utilizados nos serviços devem ser descartáveis e/ou esterilizados;
- e) O agendamento deverá prever o tempo do serviço oferecido e o tempo para higienização para troca de paciente;
- f) A distância entre os clientes deve ser de no mínimo 1,5m (um metro e meio);
- g) Um mesmo cliente poderá ser atendido por 02 (dois) profissionais ao mesmo tempo desde que a distancia de 1,5m (um metro e meio) entre os clientes seja respeitada;
- h) O profissional deverá utilizar máscara descartável, luvas de procedimento e para todos os atendimentos dentro do estabelecimento;
- i) Higienizar e desinfetar escova, pentes, presilhas e outros itens que sejam de uso comum, a cada atendimento;
- j) Higienizar e esterilizar tesouras, alicates, espátulas e outros itens cortantes a cada atendimento;
- k) Disponibilizar para uso individual e exclusivo, capas de corte e toalhas para cada cliente;
- l) Descartar materiais com resíduos de secreções/sangue em saco de lixo branco indicando que não é lixo comum;
- m) Descartar materiais perfurocortantes em coletor especial do tipo papelão;

III – DOS FUNCIONÁRIOS

- a) Os funcionários devem ser orientados a lavar as mãos correta e constantemente ao chegar ao trabalho, ao sair e chegar em casa;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- b) O funcionário não deve trabalhar com a mesma roupa que se deslocou ao trabalho, devendo o estabelecimento fornecer uniforme completo, já limpo ou acordar com o funcionário que traga a roupa de trabalho devidamente higienizada e embalada.
- c) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- d) Utilizar todos os EPIs necessários como touca, máscara, óculos ou protetor facial, avental e luvas de procedimento em todos atendimentos ;
- e) Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas de borracha;
- f) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilizem de modo seguro durante a aplicação;
- g) Toda a equipe deve estar atenta às seguintes situações: Higienizar as mãos, evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.



Protocolo Sanitário Municipal

São requisitos mínimos para abertura de academias e centros de ginásticas:

I – DA ABERTURA

- a) Impedir aglomerações e viabilizar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;
- b) Afixar cartaz informativo padrão do Governo do Estado de São Paulo, em local visível, indicando o uso obrigatório de máscara;
- c) Limitação da permanência de pessoas a 30% (trinta por cento) da capacidade do estabelecimento, garantindo um distanciamento de 7m² por cliente em área de treino, piscina e vestiário;
- d) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ao lado da catraca e/ou leitor digital e a opção de acessar à academia apenas comunicando a recepcionista, seu número de matrícula, caso não queira tocar o leitor digital.
- e) Promover a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimão, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- f) Utilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- g) Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70° INPM em gel para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos;
- h) Manter o ambiente naturalmente ventilado garantindo o sistema de ventilação cruzada, com abertura de portas e janelas;
- i) Proibir o ingresso e a circulação de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- j) Envelopar máquinas de cartão com papel filme e higienizá-las com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- k) Afastar os funcionários pertencentes aos grupos de risco;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA

ESTADO DE SÃO PAULO

- l) Aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde (público ou particular) aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8° C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- m) Aferir a temperatura dos clientes na entrada e procedendo na forma alínea anterior, caso constatada temperatura igual ou superior a 37,8° C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- n) Disponibilizar e garantir dispositivo para limpeza dos sapatos na entrada da academia;
- o) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva, máscara de proteção e máscara tipo *face shield*);
- p) Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre água e sabão, álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- q) Vestiários deverão ser constantemente higienizados, utilizar 50% dos armários, ou seja, deixar um sem uso para outro e disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70° INPM em gel para uso dos clientes para higiene das mãos;
- r) Fica vedado o uso de secadores de mãos automáticos;
- s) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção o contágio por SARS-Cov-2;
- t) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quarto horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- u) Desinfetar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo da recepção, como por exemplo, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones e canetas, procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso pelo respectivo funcionário;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA

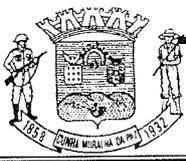
ESTADO DE SÃO PAULO

- v) Adotar as medidas de proteção visando a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde e da Secretaria de estado da Saúde do Estado de São Paulo;

II – DO FUNCIONAMENTO

1. DAS SALAS COLETIVAS

- a) Implementar rotina de fechar a área de 2 a 3 vezes ao dia, para desinfecção geral, com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA;
- b) Garantir boa ventilação da área, adotando sistema de ventilação cruzada, mantendo portas e janelas abertas;
- c) Higienizar equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas ao final do uso de cada cliente;
- d) Proibir a entrada e permanência nas salas coletivas sem o devido o uso de máscara durante todas as atividades;
- e) Garantir e respeitar o distanciamento de 7m² por cliente, delimitando com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar, garantindo um distanciamento de no mínimo 1,5m um do outro;
- f) Utilizar 50% dos aparelhos de cardio, ou seja, deixar um equipamento sem uso para outro, bem como dos armários de guarda;
- g) Disponibilizar o bebedouro somente para uso de garrafas próprias;
- h) Garantir que os clientes tragam suas próprias toalhas para manutenção de higiene dos equipamentos durante o uso. Caso a academia forneça, esta deve ser descartável e depositas após o uso pelo próprio cliente em recipiente com tampa e acionamento por pedal;
- i) Programar os treinos em horários alternativos, mantendo registros de frequências diárias por horário.



2. DA PISCINA

- a) Disponibilizar dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) nas entradas da piscina e garantir o uso pelo cliente antes de tocar na escada ou bordas da piscina;
- b) Disponibilizar suporte individual para guarda de toalhas, garantindo distanciamento de 1,5m;
- c) Exigir o uso de chinelos na área da piscina;
- d) Desinfectar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) escada, balizas e bordas da piscina ao final de cada aula;
- e) Implementar rotina de fechar a área de 2 a 3 vezes ao dia, para desinfecção geral, com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA;
- f) Garantir a qualidade da água da piscina com tratamento físico-químico e/ou renovando regularmente a água, conforme níveis padrões de desinfecção;
- g) Programar os treinos em horários alternativos, mantendo registros de frequências diárias por horário.

3. DOS FUNCIONÁRIOS

- a) Os funcionários devem ser orientados a lavar as mãos correta e constantemente ao chegar ao trabalho, ao sair e chegar em casa;
- b) O funcionário não deve trabalhar com a mesma roupa que se deslocou ao trabalho, devendo o estabelecimento fornecer uniforme completo, já limpo ou acordar com o funcionário que traga a roupa de trabalho devidamente higienizada e embalada;
- c) Higienizar constantemente o relógio de ponto com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo ao equipamento para higienização das mãos antes e depois da marcação de ponto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUNHA
ESTADO DE SÃO PAULO

- d) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- e) Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas de borracha;
- f) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilizem de modo seguro durante a aplicação;