

Jornal Oficial do Município



Águas de Lindóia

Segunda-feira, 31 de agosto de 2020

Ano I | Edição 85



MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE LINDÓIA

PODER EXECUTIVO
Atos Oficiais
Decretos

3
3
3

PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais

Decretos

DECRETO Nº 3.380
De 28 de agosto de 2020

“Dispõe sobre normas complementares para a retomada das atividades de hotelaria e hospedagem decorrentes do avanço para a “fase amarela” do Plano São Paulo e dá outras providências.”

GILBERTO ABDOU HELOU, Prefeito Municipal da Estância de Águas de Lindóia, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a existência da pandemia do COVID-19;

CONSIDERANDO a evolução da fase de reabertura gradual das atividades de hotelaria e hospedagem em virtude da evolução para a “fase amarela” do Plano São Paulo, instituído pelo Governo do Estado;

DECRETA:

Art. 1º Para a retomada gradual das atividades de hotelaria e hospedagem, os estabelecimentos deverão atender, nesta fase amarela do “Plano São Paulo”, instituído pelo Governo do Estado, aos termos dos protocolos específicos definidos no Anexo I, parte integrante do presente Decreto.

Parágrafo único. Os protocolos do Anexo I do presente Decreto são complementares às disposições dos Decretos nº 3.351/2020 e nº 3.377/2020, cujos termos permanecem íntegros e em plena vigência.

Art. 2º Além das normas específicas constantes no protocolo do Anexo I do presente decreto, as atividades de hotelaria e hospedagem, nesta fase amarela do “Plano São Paulo”, deverão observar às seguintes normas gerais:

I – observar o distanciamento de 1,5m entre as pessoas, evitando-se qualquer tipo de aglomeração, exceto quando essas constituírem um mesmo núcleo de convivência (indivíduos que compartilham a mesma moradia);

II – ficam vedadas as atividades recreativas infantis e eventos corporativos tais como congressos, simpósios, etc.;

Art. 3º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal da Estância de Águas de Lindóia, 28 de agosto de 2020.

GILBERTO ABDOU HELOU

-Prefeito Municipal-

ANEXO I**(Decreto nº 3.380/2020)****COMPLEMENTO PARA PROTOCOLO SANITÁRIO PARA RETOMADA DAS ATIVIDADES DE HOTELARIA E HOSPEDAGEM PARA FASE AMARELA**

Em complemento às normas instituídas pelos Decretos nº 3.351/2020 e nº 3.377/2020, o setor de hotelaria e hospedagem, para a retomada das atividades atinentes às suas atividades acessórias, tais como área de lazer, refeitórios, bares, piscinas, quadras de esportes e similares, deverão atender às seguintes normas específicas:

1) RESTAURANTE, BAR, LANCHONETE, CAFETERIA, ENTRE OUTROS SERVIÇOS RELACIONADOS AO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS AO CONSUMO, ALBERGADOS PELA ATIVIDADE HOTELEIRA:

Os restaurantes, bares, lanchonetes e cafeterias, deverão seguir as condições previstas na PORTARIA CVS 05/2013, e também atender aos seguintes requisitos:

1.1 - MODALIDADE BUFFET (refeição servida pelo garçom):

I. Disponibilizar álcool 70% a todos os clientes na entrada e na saída do salão onde são servidas as refeições;

II. Estabelecer rotina frequente de limpeza e desinfecção de superfícies, estabelecendo POP (procedimento operacionais padrão) para cada procedimento;

III. Disponibilizar aos garçons álcool gel 70% para a higienização das mãos;

IV. Os funcionários devem proceder à lavagem das mãos, antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários, após tocar dinheiro e sempre que necessário;

V. Jamais tirar a máscara ao falar, tossir, espirrar, e adotar etiqueta respiratória;

VI. Manter as mesas espaçadas (no mínimo 2,0 metro de distância entre elas) para diminuir a aglomeração e o contato;

VII. Manter todos os ambientes arejados, não utilizar climatizadores nos estabelecimentos (ar-condicionado, aquecedores, ventiladores) e ajustar os exaustores somente com fluxo de ar de dentro para fora;

VIII. Desinfetar com frequência os balcões e corrimãos com álcool líquido 70%, principalmente após cada uso;

IX. Nas pias e banheiros, deverão estar disponíveis sabonete líquido e toalha descartável para higienização das mãos, lixeiras com revestimento e com acionamento por pedal para que não haja contato manual;

X. Todos os funcionários deverão utilizar máscaras descartáveis corretamente preconizado pelo Ministério da Saúde, e devidamente posicionadas cobrindo nariz e boca;

XI. Os funcionários devem ser treinados quanto às boas práticas de acordo com o preconizado na PORTARIA CVS-5 de 2013, reforçando medidas de higiene das mãos. Os

treinamentos deverão ser registrados quanto a conteúdo, lista de participantes, data de realização de forma a garantir a sua comprovação.

XII. Realizar procedimentos que garantam a higienização contínua do estabelecimento;

XIII. Os funcionários que fazem parte do grupo de risco (idosos, gestantes, doentes crônicos) e aqueles que estejam com sintomas gripais, devem ser afastados;

XIV. Não é recomendado o uso de cardápios, de forma a evitar a possibilidade de transmissão do novo coronavírus;

XV. Os talheres devem ser embalados individualmente.

1.2) MODALIDADE SELF-SERVICE:

Para o serviço de restaurante na modalidade self-service, além das demais medidas relativas à higiene operacional tais como limpeza de piso e instalações, limpeza de balcão, maçanetas e adoção de boas práticas de manutenção de alimentos já dispostas no protocolo de BUFFET, descrito no item 1.1, de atender aos seguintes requisitos:

I. Realizar demarcação no piso com distanciamento de 1,5m do balcão de serviço e nos demais pontos em que possa haver aglomeração;

II. Os pratos devem estar higienizados e protegidos e os talheres devem estar embalados individualmente;

III. Os clientes devem, obrigatoriamente, estar usando máscaras de proteção facial, conforme recomendação do Ministério da Saúde, no momento em que estiverem se servindo;

IV. O restaurante deverá disponibilizar ao cliente no ato de se servir, a cada ida ao buffet, luvas descartáveis e lixeira com tampa sem acionamento manual;

V. O restaurante poderá optar por disponibilizar um funcionário para fazer o prato do cliente, que deverá usar protetor capilar e máscara de proteção facial, conforme recomendação do Ministério da Saúde;

VI. No acesso ao restaurante deverá estar disponível local para higienização das mãos composto por pia, dispenser de sabonete líquido abastecido, dispenser de papel toalha, lixeira com tampa sem acionamento manual ou, alternativamente, dispenser com álcool 70 INPM e dispensers de álcool gel 70 no estabelecimento;

VII. Os pegadores de alimentos devem ser substituídos e higienizados a cada 30 minutos ou em menor período caso seja necessário;

VIII. O estabelecimento deve possuir procedimento operacional padrão de limpeza e higienização das instalações e equipamentos registrados, indicando a frequência da higienização, produtos utilizados e responsável pela execução;

IX. O estabelecimento deverá promover as devidas medidas de distanciamento de mesas;

X. Os produtos de higienização de superfícies e higiene pessoal e operacional devem ser registrados no Ministério da

Saúde e seu uso deve seguir as instruções de rótulo;

XI. Os funcionários e colaboradores deverão ser informados e treinados sobre a observância dos protocolos gerais e específicos da atividade;

XII. As áreas do estabelecimento devem conter avisos alertando sobre a importância da higienização das mãos, uso de máscaras, distanciamento e outras formas de prevenção de contágio;

2) CLUBE SOCIAL E DESPORTIVO:

1.1 – Atividade de academia, musculação e similares:

I. Deverá ser limitada a quantidade de pessoas para utilização do espaço de treino de forma a garantir o que a ocupação simultânea de 1 pessoa a cada 2 m (raio de 2 metros de distância de outra pessoa).

II. Os horários de treinamento deverão ser exclusivamente pré-agendados com os hóspedes, ficando a agenda à disposição das autoridades sanitárias para fiscalização e os hóspedes que desejarem frequentar o setor deverão levar seus objetos de uso pessoal, tais como toalha, máscara, garrafa d'água, lenço e outros;

III. Fica vedado aos clientes que fazem parte do grupo de risco a frequência às atividades durante o período da pandemia;

IV. Na entrada do local de treino, deve ser disponibilizado dispensador com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para higienização das mãos;

V. É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os colaboradores (conforme diretrizes do Ministério da Saúde), prestadores de serviço terceirizado e hóspedes durante a permanência no estabelecimento;

VI. As máscaras devem estar posicionadas sobre a boca e o nariz, não sendo permitidas utilizações não recomendadas pelo Ministério da Saúde.

VII. Todas as pessoas devem manter os cabelos presos durante a permanência no local;

VIII. Os professores e treinadores pessoais, se existir esse serviço disponibilizado pela atividade albergada pelo hotel, que necessitem de maior proximidade com o cliente, devem utilizar protetores faciais (escudo facial, além da máscara facial nasobucal). O escudo facial deve ser higienizado de forma periódica, com agentes sanitizantes eficazes contra o novo coronavírus.

IX. Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada praticante levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;

X. Durante o horário de funcionamento do estabelecimento, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno);

XI. Deve haver um intervalo de tempo de, no mínimo, 15

(quinze) minutos entre a saída de um grupo e a entrada de outro, de forma a evitar o cruzamento entre os usuários e permitir a limpeza e higienização do piso do estabelecimento e dos equipamentos;

XII. Todos os ambientes devem permanecer limpos com o máximo de ventilação natural possível devendo os climatizadores e aparelhos de ar condicionado permanecerem desligados durante o período de pandemia;

XIII. Devem ser disponibilizados cartazes com as regras de funcionamento autorizadas e as restrições sanitárias adotadas, além da etiqueta respiratória, em local visível e de fácil acesso;

XIV. Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada;

XV. O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos, para higienização das mãos;

a) A pias para higienização das mãos devem estar equipadas com dispensadores abastecidos de sabonete líquido e papel descartável para a higienização das mãos;

b) A lixeiras do estabelecimento devem ser equipadas com tampa acionadas por pedal, evitando-se o contato manual.

XVI. Alunos, prestadores de serviços terceirizados e funcionários devem realizar a higienização de mãos com álcool 70% na entrada e na saída do estabelecimento, sempre que utilizar os equipamentos e durante a realização das atividades;

XVII. Os equipamentos devem, após cada uso, ser higienizados com álcool 70% ou outras substâncias degermantes, em conformidade com as orientações dos fabricantes dos equipamentos, tanto para o tipo de degermante quanto para os pontos possíveis de higienização;

XVIII. Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 2 metros de distância entre elas;

XIX. Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados **NÃO DEVEM SER UTILIZADOS NESSE MOMENTO**;

XX. É permitida a utilização de plástico filme nos aparelhos ou equipamentos que disponham de comandos eletro/eletrônicos, em conformidade com a compatibilidade dos materiais (informado pelos fabricantes do aparelho ou do equipamento). Caso seja utilizado plástico filme nestes aparelhos ou equipamentos, o mesmo deve ser substituído a cada cliente, na ocasião da limpeza e higienização, de modo a não constituir um foco de contaminação.

XXI. Caso sejam utilizadas barras, alteres, bancos, colchonetes ou outros acessórios, os mesmos devem ser individualizados e higienizados antes e depois do uso, com álcool 70%, ou outras substâncias degermantes, em conformidade com a compatibilidade dos materiais e com as orientações dos fabricantes dos mesmos, conforme detalhado no POP para higienização de equipamentos;

XXII. É responsabilidade do estabelecimento fornecer

álcool 70% ou outras substâncias degermantes, bem como orientar os usuários quanto à sua utilização;

XXIII. O estabelecimento deve recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas de treino, de procedimento, ou similares;

XXIV. Os banheiros devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

XXV. Durante o treinamento deve ser intercalado a disposição dos equipamentos, garantindo o distanciamento entre os usuários, não sendo permitido o revezamento na série dos aparelhos;

XXVI. As atividades devem ser com horários agendados para evitar aglomeração.

3 – PISCINAS E ATIVIDADES AQUÁTICAS:

Além da legislação que trata sobre qualidade da água e segurança de piscinas, como forma adicional em decorrência da pandemia pelo novo coronavírus, deve o estabelecimento garantir que seja respeitado os critérios abaixo descritos:

I. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de 2 metros entre diferentes núcleos de convivência, não sendo permitido o desenvolvimento de atividades em grupo, competições entre outras atividades que possam ocasionar aglomeração;

II. O estabelecimento deve 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.

III. O estabelecimento deve exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas.

IV. Deve estar disponível na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual.

V. Deve realizar limpeza da área de corrimãos, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina, mesas e cadeiras de forma intensiva, registrando em planilhas;

VI. O monitoramento da qualidade da água deve ser intensificado, aferindo os parâmetros preconizados pelo DECRETO ESTADUAL N.º 13.166, de 23-01-79 (NTE relativa a Piscinas), com resultado registrado em planilha de controle, conforme boas práticas adotadas pelo estabelecimento;

VII. O ambiente das piscinas de água aquecida devem permanecer com as portas e janelas abertas, de forma a garantir boa ventilação ao local. Na impossibilidade de se oferecer boa ventilação ao local, a atividade deve ter seu uso descontinuado;

VIII. A circulação dos hóspedes em áreas como banheiros anexo as piscinas, corredores de acesso ao hotel e demais áreas comuns devem ser realizadas com máscaras nasobucais, conforme recomendações do Ministério da Saúde;

4 – SAUNAS E BANHEIRAS DE HIDROMASSAGEM:

I. As atividades poderão ser desenvolvidas desde que sejam realizadas de forma individual ou por integrantes do

mesmo núcleo de convivência (pessoas que compartilham da mesma moradia) e após o uso seja realizada a completa desinfecção de todos os aparatos e instalações;

II. A limpeza e desinfecção deve ser realizada com saneantes efetivos para o SARS-COV-2 (novo coronavírus) – álcool 70°INPM, hipoclorito de sódio de acordo com diluição recomendada pelo rótulo do fabricante;

III. As atividades de sauna e de banheiras de hidromassagem devem ser realizadas exclusivamente com horários agendados.