DECRETO Nº 1576/2020 DE 01 DE SETEMBRO DE 2020.

EMENTA: "Decreta a inserção do Município de Potim na fase "amarela" do "Plano São Paulo", instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, em razão da pandemia do novo COVID-19 e adota novas providências e recomendações".

ERICA SOLER SANTOS DE OLIVEIRA, Prefeita Municipal de Potim, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 72, III e VIII da Lei Orgânica Municipal, e

CONSIDERANDO as normas estaduais relacionadas à situação de calamidade pública reconhecida pelo Governo do Estado de São Paulo, por meio do Decreto Estadual nº 64.879, de 20 de março de 2020, e à quarentena declarada pelo Decreto Estadual nº 64.881, de 22 de março de 2020, que foi estendida até 23 de agosto de 2020;

CONSIDERANDO o "Plano São Paulo", instituído pelo Governo do Estado de São Paulo por meio do art. 2º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, com o objetivo de implementar e avaliar ações e medidas estratégicas de enfrentamento à pandemia decorrente da COVID-19 e retorno programado das atividades públicas e privadas não essenciais presenciais, com base na ciência e na saúde;

CONSIDERANDO a necessidade de avaliação periódica das normas municipais relativas ao estado de calamidade pública e as ações de enfrentamento da situação de emergência em saúde pública decorrentes da pandemia provocada pelo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO o balanço e revisão do "Plano São Paulo" divulgado pelo Governo do Estado no dia 07 de agosto de 2020, com base no número de casos e óbitos, taxa de ocupação de leitos e outros critérios sanitários e epidemiológicos, na forma do art. 5º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, e

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 65.110, de 5 de agosto de 2020, que altera o Anexo III a que se refere o item 1 do parágrafo único do artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020.

DECRETA:

Art. 1º - O Município de Potim fica inserido, a partir de 01 de setembro de 2020, na Fase de Modulação 3 - Amarela (Flexibilização) do "Plano São Paulo", instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020.

§ 1º. A alteração para a Fase de Modulação 3 - Amarela (Flexibilização), referida no "caput" deste artigo, que decorre de estudos elaborados pelos setores técnicos da Administração Municipal, implica na autorização de funcionamento das atividades de bares, restaurantes e similares, salões de beleza, barbearias, serviços de estética, meios de hospedagem e academias de ginástica em geral, sem prejuízo daquelas anteriormente autorizadas.

§ 2º. O funcionamento das atividades comerciais e de serviços no Município, inclusive aquelas ora acrescidas pelo § 1º acima, fica condicionado a:

I - observância das Diretrizes Transversais (DT) e das Diretrizes Específicas (DE), constantes do Protocolo Sanitário, que constitui o Anexo I deste Decreto, prevalecendo as especificidades locais deste, em caso de divergência.

II – cumprimento dos protocolos sanitários intersetorial e setoriais do Estado, de forma supletiva, disponíveis em https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/ e https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/setores;

III - implementação de medidas especiais visando impedir aglomerações e a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde e da Secretaria Municipal de Saúde de Potim.

Art. 2 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com suas medidas adotadas por tempo indeterminado, conforme orientação dos órgãos de saúde da União, Estado e Município.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, AFIXE-SE E CUMPRA-SE.

Prefeitura Municipal de Potim ao 01 de setembro de 2020.

ERICA SOLER SANTOS DE OLIVEIRA
Prefeita Municipal

Nótula: Texto de lei publicado na Secretaria de Administração em consonância com a Lei Orgânica do Município de Potim, art. 87, em 01 de setembro de 2020.

Raphaela Caroline Pedroso Abrantes
Secretária de Administração

Heloisa Helena Leite
Coordenadora de Expediente

ANEXO I

PROTOCOLO SANITÁRIO NO ENFRENTAMENTO À PANDEMIA PELO CORONAVÍRUS NO MUNICÍPIO DE POTIM - ABERTURA DOS SETORES DA ECONOMIA - FASE 3 – AMARELA

ATIVIDADES CONTEMPLADAS:

1. COMÉRCIO DE RUA EM GERAL
2. CONCESSIONÁRIAS E REVENDAS DE VEÍCULOS E MOTOCICLETAS
3. ATIVIDADES IMOBILIÁRIAS
4. ESCRITÓRIOS - ATIVIDADES PROFISSIONAIS EM GERAL
5. SALÕES DE BELEZA, BARBEARIAS E SERVIÇOS DE ESTÉTICA
6. BARES, RESTAURANTES E SIMILARES - CONSUMO NO LOCAL
7. MEIOS DE HOSPEDAGEM
8. ACADEMIAS DE ESPORTE E GINÁSTICA EM GERAL

DIRETRIZES TRANSVERSAIS (DT)

As Diretrizes Transversais (DT) abaixo relacionadas devem ser aplicadas a todas as atividades acima, incluindo seus empregados, colaboradores, clientes e usuários, sem prejuízo da aplicação complementar das Diretrizes Específicas (DE) de cada qual.

DISTANCIAMENTO FÍSICO SOCIAL

1. Limites de ocupação - limitar a entrada e permanência de pessoas a 40% (quarenta por cento) da capacidade do estabelecimento - referenciar em relação ao alvará de funcionamento, mesmo em áreas externas ou abertas, realizando o controle de acesso, seja por meio de senha, contagem ou outras formas de controle, salvo diretrizes específicas;

2. Informativo de capacidade total - disponibilizar, nas entradas do estabelecimento, informativo da capacidade total e da capacidade permitida de pessoas;

3. Distância segura - manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros) em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 (doze) anos, idosos e pessoas com deficiência;

4. Distanciamento no ambiente de trabalho - reorganizar o ambiente de trabalho para atendimento do distanciamento mínimo entre pessoas;

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

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

7. Barreiras físicas ou uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) na impossibilidade de manter o distanciamento mínimo - utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida;

8. Canais digitais - priorizar e estimular o atendimento ao público por canais digitais, em todas as atividades e ações, tais como operação e venda, suporte e atendimento à distância (telefone, aplicativo ou on-line);

9. Grupos de risco - adotar medidas especiais visando a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde e da Secretaria Municipal de Saúde;

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

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

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

HIGIENE PESSOAL

1. Proteção pessoal - exigir o uso de máscaras em todos os ambientes de trabalho, por funcionários e clientes, no trajeto para o trabalho, em transporte coletivo, e em lugares públicos e de convívio familiar e social;

2. Proteção facial acrílica (face shield) - garantir o uso por todos os colaboradores que tiverem contato direto com os clientes sem a possibilidade de distanciamento físico recomendado ou barreira física recomendada;

3. Contato físico - orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão;

4. Higiene respiratória - orientar funcionários e clientes para que sigam a etiqueta de higiene respiratória em caso de tosses e espirros (cobrir tosses e espirros com lenço descartável, jogá-lo fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência);

5. Higienização das mãos - incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% (setenta por cento) antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados, e antes e após a colocação da máscara;

6. Disponibilização de álcool em gel 70% (setenta por cento) - disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes;

7. Máquinas de cartão - proteger as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso;

8. Descarte de máscara - indicar aos funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, bem como divulgar instruções de como colocá-las e retirá-las com segurança, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e de saúde;

9. Material compartilhado - realizar e/ou exigir a desinfecção de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente;

10. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) - exigir o uso e/ou disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, além daqueles de uso obrigatório, como máscaras, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos;

11. Uniformes - recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho, quando estes utilizarem uniforme;

12. Serviços adicionais - não oferecer serviços de amenidades adicionais que possam retardar a saída de clientes do estabelecimento (café, entre outros);

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

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

1. Limpeza - intensificar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento;

2. Higienização da lixeira e descarte do lixo - efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado;

3. Lixeiras - disponibilizar lixeira com tampa e dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático);

4. Manter portas abertas - manter as portas e janelas abertas, sempre que possível, para evitar o toque nas maçanetas e fechaduras;

5. Retirada de tapetes e carpetes - retirar tapetes e carpetes, sempre que possível, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos;

6. Superfícies e objetos de contato frequente - disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente, antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes;

7. Ar condicionado - evitar o uso de ar condicionado, quando possível. Se necessária a utilização, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza do sistema de ar condicionado conforme a orientação do fabricante;

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

9. Ambientes abertos e arejados - manter, sempre que possível, os ambientes abertos e arejados;

10. Reabertura - promover a higienização completa dos estabelecimentos antes da reabertura;

11. Álcool em gel - disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) para colaboradores e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento, nos locais de pagamento e nos ambientes compartilhados, bem como pontos de maior circulação de pessoas e, se o caso, nos elevadores, escadas rolantes, escadas, dentre outros;

12. Escada - disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento), no término do uso, caso haja escada, para higienização das mãos, bem como demarcar o distanciamento a ser mantido pelos usuários e intensificar a higienização de barras de apoio;

13. Banheiros - intensificar a frequência de higienização e desinfecção dos banheiros.

COMUNICAÇÃO

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

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

3. Comunicação e disseminação de informação - disponibilizar a funcionários e clientes cartilha virtual explicativa com orientações preventivas a serem adotadas nos ambientes de trabalho, público e de convívio familiar e social em todos os canais de comunicação da empresa;

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

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

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

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

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

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

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

4. Sintomas gripais - orientar os colaboradores que apresentarem sintomas gripais a procurar os serviços de saúde;

5. Controle de acesso - barrar a entrada de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial;

6. Revezamento - atendimento com equipe reduzida de profissionais com a adoção do revezamento de colaboradores para diminuir o contato entre os colaboradores, e deles com os clientes;

7. Trabalho remoto - manter, sempre que possível, colaboradores pertencentes a grupos de risco em trabalho remoto, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos.

DIRETRIZES ESPECÍFICAS (DE)

1. COMÉRCIO DE RUA EM GERAL

- Horário de funcionamento: das 9h00min às 18h00min, de segunda a sábado;

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

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

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

- Fornecer produtos de limpeza para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras, ou higienizá-las a cada uso;

- Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas e evitar aglomerações;

- Utilizar alarmes a fim de convocar os colaboradores para a lavagem periódica de mãos, tomando cuidado para que aglomerações não sejam geradas nos lavatórios;

- Todos os produtos expostos em vitrine deverão ter sua higienização realizada de forma frequente; recomenda-se redução da exposição de produtos sempre que possível;

- Os estabelecimentos de cosméticos ficam proibidos de ter mostruário exposto para teste no local;

- Higienizar as embalagens para transporte;

- Instalar barreiras de proteção nos caixas (vidro ou acrílico);

- Priorização de atendimento on-line telefônico;

- Quando possível, definir horário preferencial para atendimento a pessoas com mais de 60 (sessenta) anos.

2. CONCESSIONÁRIAS E REVENDAS DE VEÍCULOS E MOTOCICLETAS

- Horário de funcionamento: de acordo com o alvará;

- Atendimentos preferencialmente on-line ou mediante agendamento prévio;

- Higienização interna e externa de veículos e estações de trabalho a cada atendimento;

- Aplicação de película de proteção descartável nos veículos e substituição a cada uso.

3. ATIVIDADES IMOBILIÁRIAS

- Horário de funcionamento: de acordo com o alvará;

- Os estandes de vendas devem ser ventilados e recepcionistas devem permanecer afastados das demais pessoas presentes nesses locais;

- Visita de somente uma família por vez a imóveis e mediante agendamento prévio;

- Realização de vistorias em imóveis somente quando for imprescindível, adotadas todas as precauções de distanciamento e uso de equipamentos de proteção;

- Incentivo à intermediação on-line;

- Nas visitações, corretores devem portar álcool em gel 70% (setenta por cento) para uso próprio e disponibilização para o cliente;

- Higienização do ambiente a cada troca de clientes e disponibilização de lavatórios com produtos de higiene adequados aos colaboradores nos estandes.

4. ESCRITÓRIOS - ATIVIDADES PROFISSIONAIS EM GERAL

- Horário de funcionamento: de acordo com o alvará;

- Restrição de acesso de terceiros, com atendimentos a clientes preferencialmente mediante agendamento prévio;

- Manutenção de distanciamento mínimo entre posições de trabalho;

- Restrição a aglomerações em espaços comuns;

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

- Higienização completa e diária das estações de trabalho;

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

- Priorização de reuniões virtuais;

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

5. SALÕES DE BELEZA, BARBEARIAS E SERVIÇOS DE ESTÉTICA

- Horário de funcionamento: de acordo com o alvará;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Fornecer a colaboradores quantitativo suficiente de máscaras para a troca dentro dos intervalos recomendados;

- Colaboradores devem lavar as mãos antes e depois de cada atendimento, portando ainda álcool em gel 70% para uso próprio durante o atendimento;

- Clientes devem lavar as mãos e fazer uso de álcool em gel 70% antes do atendimento;

- Não é recomendada a utilização de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares, pelos colaboradores;

- Os colaboradores não devem compartilhar itens de proteção e higiene e itens de uso pessoal;

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

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

- Realizar a limpeza e desinfecção do ambiente e superfícies de maior contato (poltronas, bancadas, cadeiras, macas e afins) antes do início e após o encerramento das atividades diárias e a cada atendimento. É proibido o uso de poltronas, macas, cadeiras de material de difícil higienização (por exemplo, tecido) e tapetes. Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e sabão, e por desinfecção o uso de álcool líquido 70% ou solução de hipoclorito de sódio de 0,5 a 1%;

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

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

- Incentivar o pagamento em cartão ou meio alternativos de pagamento (transferência bancária, por exemplo), evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;

- Intensificar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos, dentre outros;

- A higienização de bobs, pentes, escovas e outros utensílios deve ser feita a cada cliente, utilizando-se de água e sabão e, após secagem, desinfecção com álcool 70%;

- Realizar a desinfecção de máquinas de corte, cabo de navalha, tesouras e demais materiais com uso de álcool 70%;

- Utilizar obrigatoriamente lixas e palitos descartáveis para atividades de manicure e pedicure e preferencialmente materiais descartáveis (pinça, navalhete, dentre outros);

- Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento;

- A aplicação de maquiagem deve se restringir a produtos de uso pessoal levados pelo cliente ou realizar o fracionamento, evitando levar o pincel potencialmente contaminado ao produto durante a aplicação;

- Manter nas bancadas somente os instrumentos e produtos que serão utilizados durante o atendimento, reduzindo, por exemplo, a quantidade de esmaltes expostos;

- Durante o uso de produtos aerossóis, realizar aplicação de forma localizada, evitando a dispersão de partículas;

- Durante o uso de secador de cabelo, posicionar o bocal de forma a reduzir o direcionamento do vento e mitigar a possível propagação de partículas;

- Recomenda-se remover itens de decoração, de modo a facilitar o processo de higienização;

- Distribuir lixeiras com tampa e acionamento por pedal nas diferentes áreas do estabelecimento, possibilitando o descarte imediato do lixo;

- Remover o lixo diariamente ou tantas vezes quanto necessário ao longo do dia, garantindo que ele seja armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa para a coleta;

- Garantir que o profissional responsável pela retirada do lixo esteja paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação;

- Cumprir todas as orientações da Vigilância Sanitária em relação à esterilização e ao uso adequado dos equipamentos;

- Durante a realização dos agendamentos, realizar pesquisa de caráter informativo, questionando se o cliente apresenta algum sintoma de COVID-19 (febre, tosse, falta de ar, perda de paladar);

- Orientar para que o cliente evite ao máximo o uso de celular durante a permanência no estabelecimento;

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

- Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, não compartilhamento de objetos pessoais e etiqueta respiratória;

- Orientar aos clientes pertencentes a grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento;

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

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

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

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

6. BARES, RESTAURANTES E SIMILARES - CONSUMO NO LOCAL

- Horário de funcionamento: das 09h00 às 22h00;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Os restaurantes e lanchonetes somente poderão atender na modalidade à la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço onde a montagem dos pratos é realizada conforme solicitação do cliente, por colaborador devidamente paramentado. Neste último caso, os alimentos deverão estar protegidos do contato com os clientes por material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar, permitindo sua visualização;

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

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

- Não realizar evento de reabertura do estabelecimento;

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

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

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

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

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

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

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

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

- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela

boca e nariz. Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;

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

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

- Recomenda-se o uso de luvas descartáveis como medida de proteção para colaboradores durante o contato direto com utensílios utilizados pelos clientes;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Higienizar as embalagens para transporte;

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

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

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

- Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, etiqueta respiratória e não compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa;

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

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

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

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

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

7. MEIOS DE HOSPEDAGEM

- Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metros em todos os ambientes, internos e externos; Instalar barreiras de proteção na recepção (vidro ou acrílico) ou garantir o uso de

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- É proibida a adoção de sistema de autosserviço como buffet/self-service, de modo a evitar a exposição de alimentos e a formação de filas. Alimentos e bebidas deverão ser entregues no ato

de consumo do hóspede na mesa, servidos de forma empratada ou com pequenas porções personalizadas;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Disponibilizar serviço de desinfecção das bagagens dos hóspedes no momento da realização do check-in;

- Toda a equipe de front office deve higienizar as mãos antes e depois de carregar malas e bagagens, utilizando água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70%;

- Estimular o autosserviço de bagagens e estacionamento;

- Nos casos de permanência desse serviço, os mensageiros devem higienizar a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre antes e depois de realizar a entrega;

- Nos casos de permanência desse serviço, manobristas devem higienizar volante, botões, maçaneta, sensor/chave do carro antes de dirigir o veículo e na entrega ao cliente. Além disso, a higienização das mãos com água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70% deve ser realizada antes e depois de cada carro manobrado e o uso de máscara deve ser essencial durante o trajeto e manobra;

- Durante a realização de "serviço de quarto", o garçom/copeiro deve cobrir as bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional;

- Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no hotel ou em lavanderia terceirizada;

- Intensificar a periodicidade de higienização de sanitários das áreas comuns e de superfícies e itens tocados com frequência, como balcões, barras de apoio, maçanetas, torneiras, bancadas, mesas, cadeiras, interruptores de luz e botões de elevadores, entre outros;

- Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros para prevenção de contaminação e contágio. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos a fim de evitar que fluidos corpóreos tenham contato com a lixeira; o profissional responsável pela retirada do lixo deve estar devidamente paramentado com luvas e máscara de proteção facial, de modo a evitar sua contaminação;

- Remover objetos de uso tipicamente compartilhado (como jornais, revistas e livros) de espaços comuns e das unidades habitacionais para evitar a contaminação indireta;

- O cartão-chave deve ser efetivamente higienizado ao ser recebido e antes de ser reutilizado. No check-out, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede o deposite em local específico;

- Retirar todos os utensílios de mesas de restaurantes de hóspedes e refeitórios de funcionários imediatamente após a desocupação e proceder a higienização dos mesmos após a saída do cliente. Dar preferência para o uso de sachês descartáveis;

- Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de higiene durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar condicionado desligado;

- Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies, antes da entrada de novo hóspede; As roupas de cama removidas deverão ser embaladas e transportadas em sacos plásticos até o local de higienização, de forma a prevenir o contato direto com colaboradores;

- Os estabelecimentos deverão orientar seus colaboradores acerca dos procedimentos adequados de higienização e desinfecção de suas dependências, em especial das unidades habitacionais, de modo a minimizar os riscos de contaminação dos profissionais e hóspedes;

- Equipes de limpeza deverão estar devidamente paramentadas com luvas descartáveis e máscaras de proteção acrílica (face shield) no desempenho de suas funções, em especial no momento de higienização e desinfecção das unidades habitacionais;

- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;

- Oferecer ao hóspede no check-in um extenso pacote de produtos no frigobar, reduzindo assim a necessidade de reabastecimento e a presença de colaboradores na unidade habitacional;

- Devem ser realizadas inspeções diárias pela liderança em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente, conforme manual interno.

- O hóspede deve receber informações sobre novos protocolos de saúde, bem como deve informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos etc) e se possui plano de saúde;

- Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, não compartilhamento de objetos pessoais e etiqueta respiratória;

- Os estabelecimentos deverão realizar treinamento com a equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas; Realizar a aferição de temperatura dos funcionários no início de cada turno e dos hóspedes no check-in, orientando a procura de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5ºC, bem como na presença de sintomas gripais;

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

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

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

8. ACADEMIAS DE ESPORTE E GINÁSTICA EM GERAL

- Horário de funcionamento: de acordo com o alvará;

- Protocolo sanitário aplicável a academias, estúdios de pilates, academias de crossfit, estúdios de ginástica funcional, escolas de natação e de ginástica, clubes de prática de esportes individuais ou em duplas, entre outras, exceto as de lutas/artes marciais e as ao ar livre;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nos casos de estabelecimentos que possuírem copa para os colaboradores, definir escala para horários de almoço e lanches, de modo a evitar aglomerações. Garantir a higienização de todos os equipamentos do local após cada uso;

- Saunas, hidromassagens e similares deverão permanecer fechados;

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

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

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

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

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

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

- Não deverá haver compartilhamento de itens pessoais;

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

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

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

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

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

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

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

- Intensificar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos, dentre outros;

- Intensificar a frequência de higienização e desinfecção dos banheiros;

- Realizar higienização de móveis, aparelhos, materiais esportivos, equipamentos e demais objetos antes e depois cada utilização;

- Nas áreas de musculação e peso livre, disponibilizar kits de limpeza (toalhas de papel e produto específico para higienização) em pontos estratégicos, de modo que equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas sejam obrigatoriamente higienizados pelos clientes após cada utilização;

- Nos casos de leitor digital para entrada na academia, disponibilizar recipiente de álcool em gel 70% ao lado do ponto de acesso; recomenda-se que clientes tenham a opção de acessar a academia comunicando à recepção seu número de matrícula ou CPF;

- Evitar o uso de ar condicionado, quando possível. Se necessária a utilização, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza do sistema de ar condicionado conforme a orientação do fabricante;

- Após o término de cada atividade realizada em piscina, higienizar suas escadas, balizas e bordas;

- Incentivar que pagamentos sejam realizados em cartão ou meios alternativos (transferência bancária, por exemplo), evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;

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

- Distribuir lixeiras com tampa e acionamento por pedal nas diferentes áreas do estabelecimento, possibilitando o descarte imediato do lixo;

-Remover o lixo diariamente ou tantas vezes quanto necessário ao longo do dia, garantindo que ele seja armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa para a coleta;

- Garantir que o profissional responsável pela retirada do lixo esteja paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação;

- Recomenda-se remover tapetes e itens de decoração, de modo a facilitar o processo de higienização;

- Cumprir todas as orientações da Vigilância Sanitária em relação à desinfecção e ao uso adequado dos equipamentos;

- Providenciar comunicação visual educativa e de orientação, de forma clara e bem visível e em todos os locais da academia; incluindo cartazes orientativos que proíbam o acesso ao estabelecimento por clientes com sintomas gripais, comunicantes de pessoas com a COVID-19

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

- Treinamento obrigatório para toda equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas;

-Durante a realização dos agendamentos, realizar pesquisa de caráter informativo, questionando se o cliente apresenta algum sintoma de COVID-19 (febre, tosse, falta de ar, perda de paladar);

- Recomendar aos clientes que evitem agendamentos nos horários de pico, se programando para treinar em horários alternativos; recomenda-se disponibilizar quadro informativo de frequência diária por horário;

- Orientar para que o cliente evite ao máximo o uso de celular durante a permanência no estabelecimento; Orientar para que os clientes tragam de casa equipamentos de uso pessoal (toalhas, colchonetes, hidratação);

- Adotar barreira sanitária no acesso dos alunos, promovendo higienização com álcool 70% spray ou troca dos sapatos e disponibilização de álcool gel a 70% para higienização das mãos; Providenciar termômetro sem contato para verificação diária da temperatura corporal de todos os entrantes (colabore, clientes e profissionais terceirizados), orientando a procura de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5ºC, bem como na presença de sintomas gripais;

- Disponibilizar espaço na entrada para higienização das solas de sapatos mediante uso de borrifador com álcool 70% ou água sanitária;

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

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

- Em casos de diagnóstico de COVID-19 em colaborador, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar serviços de saúde caso apresentem sintomas.