

Processo nº 46829/2020

DECRETO Nº 21.229, DE 6 DE AGOSTO DE 2020

Dispõe sobre a alteração do art. 2º do Decreto nº 21.197, de 3 de julho de 2020; altera o protocolo sanitário de bares, restaurantes, lanchonetes e similares, acrescenta novos protocolos ao anexo único do Decreto nº 21.197, de 2020; e dá outras providências.

ORLANDO MORANDO JUNIOR, Prefeito do Município de São Bernardo do Campo, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município; e

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, dispôs sobre medidas para o enfrentamento da citada emergência de saúde pública de importância internacional;

CONSIDERANDO que a Câmara dos Deputados, em 18 de março de 2020, e o Senado Federal, em 20 de março de 2020, reconheceram a existência de Calamidade Pública para os fins do art. 65, da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000;

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual nº 64.879, de 20 de março de 2020, reconheceu o estado de calamidade pública, decorrente da pandemia do COVID-19, que atinge o Estado de São Paulo;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 21.111, de 16 de março de 2020, que declarou Estado de Emergência na Saúde Pública no Município de São Bernardo do Campo em razão de surto de doença respiratória Coronavírus - COVID-19 e dispõe sobre as medidas para seu enfrentamento, previstas na Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, bem como o Decreto Municipal nº 21.116, de 24 de março de 2020 que reconhece o Estado de Calamidade Pública, decorrente da pandemia do COVID-19, que atinge o Município de São Bernardo do Campo;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 21.114, de 22 de março de 2020, que dispôs sobre medidas a serem adotadas no combate da pandemia do Coronavírus no âmbito do Município de São Bernardo do Campo, e,

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação do retorno das atividades econômicas em sintonia com as deliberações do Estado de São Paulo (reclassificação de São Bernardo do Campo como "fase amarela" do "Plano São Paulo"), **DECRETA:**

Art. 1º O art. 2º do Decreto nº 21.197, de 3 de julho de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º

XXI - Marinas.

....." (NR)

Art. 2º Fica acrescido ao anexo único do Decreto nº 21.197, de 3 de julho de 2020, os protocolos que seguem anexos ao presente diploma.

Art. 3º Fica alterado no anexo único do Decreto nº 21.197, de 3 de julho de 2020, o protocolo sanitário de bares, restaurantes, lanchonetes e similares, conforme texto que segue anexo ao presente diploma.

Art. 4º As despesas decorrentes da execução deste Decreto correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

São Bernardo do Campo,

6 de agosto de 2020

ORLANDO MORANDO JUNIOR

Prefeito

LUIZ MÁRIO PEREIRA DE SOUZA GOMES

Procurador-Geral do Município

Registrado na Seção de Atos Oficiais da Secretaria de Chefia de Gabinete e publicado em

MÁRCIA GATTI MESSIAS

Secretaria de Chefia de Gabinete

ANEXO ÚNICO

(ANEXO AO DECRETO MUNICIPAL Nº 21.229, DE 6 DE AGOSTO DE 2020)

RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, PADARIAS E SIMILARES

PROTOCOLO SANITÁRIO E OUTRAS CONDIÇÕES

Diretrizes Gerais:

- Horário reduzido de 6 (seis) horas diárias;
- Será permitido aos estabelecimentos exercerem as suas atividades 6 (seis) horas diárias das 05h00 às 22h00, de segunda-feira à domingo, a partir do dia 7 de agosto de 2020;
- Esses estabelecimentos poderão, ainda, optar pelo fracionamento de suas atividades em turnos de trabalho que melhor atendam as suas necessidades laborais, desde que não excedentes ao limite das 22h00;
- Os estabelecimentos de alimentação localizados nos Shopping Centers e Galerias Comerciais, poderão seguir os horários previstos para esses estabelecimentos, ou, ainda, optar pelo horário e turnos que melhor atendam as suas necessidades laborais, desde que não excedentes a 6 (seis) horas diárias e ao limite das 22h00;
- Permitido explorar até 40% (quarenta por cento) da ocupação de pessoas sentadas, conforme declarado no Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), em local arejado;
- Entende-se aqui, por espaço arejado todo aquele que tem circulação de ar, com ventilação natural ou mecânica, devendo-se neste caso haver sistema de circulação de ar renovável;
- É recomendável a aferição de temperatura de todos os colaboradores e clientes através de termômetro digital infravermelho (de testa), na entrada do estabelecimento. Em caso de alteração na temperatura corporal acima de 37,8°C será o usuário impedido de adentrar ao recinto, com a recomendação de procurar um Posto de Saúde;
- Excetuam-se dessa regra as empresas individuais, as micros e pequenas empresas do ramo, bem como as empresas do segmento de alimentação que localizam-se em Shopping e Galerias Comerciais, visto já haver regra específica para esses estabelecimentos preponderantes.
- Deverá ser priorizado o atendimento com reservas de lugares evitando-se aglomerações de pessoas e filas de espera;
- Preferencialmente dar continuidade aos serviços de "Delivery" e "Drive Thru";
- É obrigatório a utilização de máscaras no estabelecimento por todos os frequentadores, clientes e funcionários que deverão portá-la em tempo integral;
- Os clientes poderão deixar de utilizá-las quando estiverem sentados para possibilitar que realizem as suas refeições. No caso de haver necessidade de se levantarem da mesa, deverão utilizá-las enquanto perdurar essa necessidade;
- Deverá ser priorizado o atendimento a quantidade de mesas e cadeiras suficientes tão somente a atender 40% (quarenta por cento) da capacidade normal do estabelecimento, limitado a utilização máxima de 6 (seis) pessoas por mesa;
- Fica proibido o serviço à clientes que não estejam sentados em seus respectivos lugares à mesa ou balcão do estabelecimento;
- Sistema de AUTO ATENDIMENTO (SELF SERVICE), inclusive aos estabelecimentos localizados em Shoppings Centers e Galerias Comerciais, será permitido:
 - a) O local de disponibilização da comida (buffet) deve estar distanciado por fita, no mínimo a 1 (um) metro do cliente ou frontalmente separado por um protetor salivar de vidro ou outro acrílico translúcido, cuja comida será servida por funcionário específico para essa finalidade, que deverá estar apropriado ao final do serviço. Neste caso o cliente deverá obrigatoriamente de utilização de máscara;
 - b) Poderá ainda, opcionalmente, na entrada do buffet de auto atendimento haver um local com luvas descartáveis disponíveis ao cliente, fornecidas pelo estabelecimento, que deverão ser utilizadas pelo cliente para servir-se da comida, devendo descartá-las em local apropriado ao final do serviço. Neste caso o cliente deverá obrigatoriamente, além de luva estar utilizando máscara;
 - c) Nos locais de auto atendimento deverá visivelmente haver cartazes de orientação ao cliente sobre as condições sanitárias acima exigidas de higienização, bem como sobre a obrigatoriedade de utilização de máscara e luvas durante o auto serviço;
- Sistema de Serviços em RODÍZIO, o garçom deverá estar utilizando máscara e luvas; e
- É vetada a exibição de música ao vivo, karaokê e outras apresentações artísticas, bem como não poderá ser utilizada a pista de dança para este fim;

Limpeza, Higiene e Distanciamento:

- Antes da reabertura realizar um programa de sanitização completo no estabelecimento limpeza e higiene nos equipamentos, utensílios, superfícies e instalações, por equipe especializada;

- Preferencialmente utilizar cardápios digitais que dispensem o manuseio, ou cardápios de plástico que permitam higienização;
- Obrigatório a utilização do tapete desinfetante sanitizante pedilúvio na entrada do estabelecimento pelos usuários;
- Providenciar a limpeza de equipamentos de ar condicionado e exaustão por equipe certificadamente especializada, antes da reabertura;
- Disponibilização ao cliente de álcool gel 70° tipo pedaleira na entrada do estabelecimento, em local visível, bem como disponibilizar aos funcionários em locais de livre circulação;
- Deverá ser observado um distanciamento entre clientes em sala de espera não inferior a 1,50m (um metro e cinquenta centímetros), evitando-se que eventuais filas causem aglomerações;
- Preservar um distanciamento de 2,00m (dois metros) entre as mesas e de 1,00m (um metro) entre as cadeiras na mesa, de forma intercalada;
- Os profissionais que ali trabalharem na produção, cocção ou no serviço de alimentos, além de máscaras deverão utilizar luvas e aventais como EPIs obrigatórios, que deverão ser fornecidos gratuitamente aos mesmos pelos patrões ou seus prepostos;
- Recomenda-se a disponibilização aos clientes de talheres descartáveis ou embrulhados;
- Os temperos e condimentos devem ser disponibilizados em sachês, em porções individualizadas à cada cliente;
- Efetuar diariamente higienização completa dos ambientes, bem como as mesas e cadeiras entre os atendimentos ou troca de clientes;
- Recomenda-se lavar e trocar os uniformes diariamente, levando-os protegidos ao local de trabalho em sacos plásticos ou outra condição mais adequada;
- É obrigatório o acesso a pia lavatório, com insumos de higienização das mãos (água fluente, sabão, álcool gel 70° e toalhas descartáveis) aos clientes e funcionários, no salão e nos toilettes;
- Deverá ser controlado o fluxo de utilização dos sanitários, de modo a impedir a aglomeração de pessoas;
- Higienizar e cobrir equipamentos de informática e máquinas de cartões com filme plástico na utilização pelo cliente no pagamento de suas contas e ou utilização como cardápio;
- Fica proibido a disponibilização do serviço de manobristas (valets) aos veículos dos clientes;
- Recomenda-se a realização de testes para a identificação do vírus COVID-19 de todos os colaboradores sem custo adicional aos mesmos, incluindo-se nessa regra os entregadores de comida "delivery";
- Realizar reuniões e treinamento dos funcionários para revisar as novas diretrizes e procedimentos de trabalho, no primeiro dia que antecede o dia da reabertura das atividades, e reciclar no seguimento ou mudança de fases conforme o "Plano São Paulo";
- Implantar medidas de comunicação com os colaboradores e clientes, em pontos estratégicos no ambiente de trabalho e no salão, sobre as medidas sanitárias adotadas em defesa à Saúde Pública;
- Este protocolo não elimina as condições sanitárias inerentes à atividade e outras estabelecidas ao controle da pandemia do vírus COVID-19.

PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE MARINAS EM SÃO BERNARDO DO CAMPO

DIRETRIZES GERAIS:

- As Marinas localizadas no Município poderão funcionar 6 (seis) horas diárias em horário estabelecido a critério da própria Marina, conforme determinado na "fase amarela" do "Plano São Paulo";
- A capacidade de funcionamento das Marinas e nas embarcações é de 40% (quarenta por cento) da sua ocupação declarada no Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB;
- É obrigatória a utilização de máscaras por todos os funcionários como outros EPIs, bem como por todos os proprietários de embarcações, marinheiros clientes e frequentadores das Marinas a partir de 2 (dois) anos de idade;
- Antes da reabertura das Marinas, deverá ser realizado um completo programa de sanitização de suas instalações, limpeza e higiene de seus equipamentos e ferramentas, atestado por empresa especializada;
- Deverá ser disponibilizado a solução de álcool gel 70° a todos os colaboradores, clientes/sócios e frequentadores nas entradas e todas as áreas comuns das Marinas;
- Observar o distanciamento entre os colaboradores e frequentadores das Marinas de no mínimo 1,50m (um metro e cinquenta centímetros), inclusive quando embarcados;
- Evitar aglomerações de qualquer natureza nas entradas e dependências das Marinas, inclusive nas embarcações;
- Recomendável efetivar a aferição de temperatura de todos os colaboradores e frequentadores nas entradas das Marinas através de termômetro digital (de testa), por pessoas designadas para essa finalidade, e em caso de alteração na temperatura corporal acima de 37,5°C deverá ser a pessoa impedida de adentra ao recinto e encaminhada à um Posto de Saúde;
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos banheiros e só permitir o seu uso em condições adequadas às recomendações sanitárias especiais durante a quarentena, sendo ainda vedado a utilização de chuveiros;
- É obrigatório o acesso a pia lavatório, com insumos de higienização das mãos (água fluente, sabão, álcool gel 70° e toalhas descartáveis) aos funcionários e usuários em locais acessíveis e visíveis;
- Não é permitido a utilização de piscinas e playgrounds (parquinhos infantis) nas dependências das Marinas, caso as mantenham;
- Restaurantes, Lanchonetes, Bares e Similares localizados nas dependências das Marinas poderão funcionar de acordo com o protocolo específico estabelecido pela legislação Municipal e pelo "Plano São Paulo" para a "fase amarela";
- Não é permitido a utilização de bebedouros nas Marinas, devendo os funcionários e frequentadores portarem e utilizarem as suas próprias garrafas de água;
- Fica proibido a utilização dos salões dos restaurantes e salões de festas da Marina para a realização de confraternizações, festas, cursos, palestras, exposições e reuniões coletivas de qualquer natureza, nesta fase amarela do "Plano São Paulo";
- Fica proibido a utilização das praias da Represa para balneabilidade como banho e atividades esportivas em suas águas;
- Serão permitidas a prática de atividades individuais como pesca, jet ski e similares nas águas da Represa;
- Realizar reuniões e treinamento dos funcionários diretos e terceirizados nas Marinas, para conhecer e revisar as novas diretrizes e procedimentos de trabalho, no primeiro dia da reabertura das atividades, e reciclar no seguimento ou mudança de fases conforme o "Plano São Paulo";
- Implantar meio de comunicação eficaz e acessível à todos os funcionários e frequentadores contendo orientações preventivas a serem adotadas nos ambientes de trabalho, nos locais públicos e no convívio familiar e social sobre as regras estabelecidas neste Protocolo Sanitário;
- As regras estabelecidas neste protocolo, poderão ser revistas pelo Poder Público Municipal de forma parcial ou mesmo revogadas integralmente a qualquer momento, segundo recomendações das autoridades sanitárias, mudança de fase no "Plano São Paulo" ou outras deliberações necessárias; e
- Este protocolo não elimina as demais condições sanitárias estabelecidas ao controle da pandemia do vírus COVID-19.