



ATOS DO PODER EXECUTIVO

GABINETE DO PREFEITO

Processo nº 46829/2020

DECRETO Nº 21.284, DE 10 DE SETEMBRO DE 2020

Acrescenta o inciso XXIV ao art. 2º do Decreto nº 21.197, de 3 de julho de 2020, acrescenta novo protocolo 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

XXIV - buffets, salões de festas e similares.

....." (NR)

Art. 2º Fica acrescentado ao anexo único do Decreto nº 21.197, de 3 de julho de 2020, o protocolo sanitário de buffets, salões de festas 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,
10 de setembro 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 21.284, DE 10 DE SETEMBRO DE 2020)

BUFFETS, SALÕES DE FESTAS E SIMILARES

PROTOCOLO SANITÁRIO E OUTRAS CONDIÇÕES

Diretrizes Gerais:

- Será permitido aos estabelecimentos acima exercerem as atividades de comércio de alimentos com consumo no local em 8 (oito) horas diárias a partir do dia 11 setembro de 2020, enquanto a sua atividade preponderante estiver com atendimento presencial ao público suspenso;

- Esses estabelecimentos poderão, ainda, optar pelo fracionamento de suas atividades em turnos de trabalho que melhor atendam às suas necessidades laborais, desde que não excedentes ao limite das 22h00;

- Os estabelecimentos localizados em Shoppings Centers e Galerias Comerciais, poderão seguir os horários previstos para esses estabelecimentos, ou, ainda, optar pelo horário e turnos que melhor atendam às suas necessidades laborais, desde que não excedentes a 8 (oito) horas diárias e ao limite das 22h00;

- Aplicam-se estas regras ora estabelecidas também aos eventos sociais como casamentos, confraternizações, aniversários, formaturas e similares;

- 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, observado o limite máximo de 150 (cento e cinquenta) pessoas por evento;

- 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;

- Excetam-se dessa regra as empresas individuais, as micros e pequenas empresas do ramo, bem como as empresas do segmento que se localizam 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;

- Na medida do possível, priorizar os serviços de **delivery** e **drive-thru**.

- É obrigatório a utilização de máscaras no estabelecimento por todos os frequentadores, clientes e funcionários que deverão utilizá-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 a clientes que não estejam sentados em seus respectivos lugares à mesa.

- Sistema de AUTO ATENDIMENTO (**SELF SERVICE**), será permitido, observando as seguintes regras:

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 graciosamente 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.

- 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, porém sendo permitido a música ambiente;

- Fica proibido as atividades em playgrounds e com brinquedos infantis de qualquer natureza, as recreativas, e outras atividades coletivas, devendo os mesmos permanecerem cobertos e isolados do acesso.

- 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 70º 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 padrões 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;

- 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 70º e toalhas descartáveis) aos clientes e funcionários, no salão e nos toiletes;

- 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 reciciar 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.