

DECRETO Nº023, DE 20 DE JULHO DE 2020.

Ementa: Estabelece normas para a reabertura de academias de ginástica, bares, restaurantes e outros estabelecimentos com serviços de alimentação no Município de Aliança mediante o cumprimento dos protocolos que indica e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ALIANÇA, Estado de Pernambuco, no uso de suas atribuições lhe são conferidas pela Constituição Federal, Constituição do Estado de Pernambuco e pela Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO: que compete ao Município legislar e executar medidas concernentes à promoção e à proteção da saúde, bem como disciplinar assuntos de interesse local;

CONSIDERANDO: que foi anunciada pelo governo do Estado de Pernambuco a permissão para a reabertura de academias de ginástica no território estadual, mediante o cumprimento de protocolo veiculado pela PORTARIA CONJUNTA SES/SDEC Nº 20/2020, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 14 do mês corrente, ANEXO I do presente Decreto;

CONSIDERANDO: a publicação da PORTARIA CONJUNTA SES/SDEC Nº 21/2020 no Diário Oficial do Estado no dia 19/07/2020, que dispôs sobre a reabertura de estabelecimentos com serviços de alimentação, ANEXO II do presente Decreto;

DECRETA:

Art. 1º. Este Decreto veicula regulamentação sobre os protocolos de segurança para o retorno das atividades de academias de ginástica e estabelecimentos voltados a fornecimento de alimentação no âmbito do município de Aliança, conforme Portarias conjuntas das Secretarias de Saúde e Desenvolvimento Econômico do Estado de Pernambuco.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto poderão retomar as suas atividades a partir do dia 20 de julho de 2020.

Art. 2º. As academias de ginásticas e similares devem observar obrigatoriamente todas as recomendações contidas na Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 20/2020, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 14 de julho de 2020, sob pena de interdição de funcionamento até a efetiva comprovação de adequação aos protocolos.

Parágrafo Único. As academias de ginástica que funcionem com horário livre de frequência dos alunos deverão estabelecer horários fixos a partir da reabertura, de forma a limitar a quantidade máxima de pessoas no mesmo ambiente, de acordo com a extensão da área e nos parâmetros estabelecidos na Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 20/2020.

Art. 3º. Os estabelecimentos voltados ao comércio de alimentação, tais como restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias e similares, devem observar obrigatoriamente as recomendações contidas na Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 21/2020, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 18 de julho de 2020, e também ao seguinte:

- I. Os estabelecimentos que possuírem mais de uma porta deverão estabelecer acessos distintos para entrada e saída de clientes;
- II. Deverão ser intensificadas as limpezas nas áreas de circulação de pessoas, bem como nas áreas internas de preparação dos ambientes;
- III. Os alimentos devem ser manuseados com luvas descartáveis;
- IV. Deve ser oferecido aos clientes local apropriado para lavar as mãos, bem como ser disponibilizado álcool 70% para a higienização das mãos;
- V. Manter a ventilação do ambiente em boa circulação. Em ambientes com ar refrigerado, deverá ser procedida a manutenção dos aparelhos de forma mais frequente;
- VI. Os estabelecimentos devem manter profissional encarregado de oferecer álcool 70% aos clientes, de preferência, na entrada;
- VII. Maçanetas de toaletes, pias e bancadas deverão ser higienizados, no mínimo, a cada hora. Mesas deverão ser higienizadas após cada uso de clientes;
- VIII. Deverá estar afixado, à entrada de cada estabelecimento, papel ou placa com informação clara e precisa sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras dentro do ambiente;
- IX. Observar o limite máximo de clientes dentro do estabelecimento, conforme Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 21/2020.
- X. Atender ao horário de funcionamento limite, entre as 06:00 e 20:00 horas;

- XI. O funcionário que atua no caixa ou é encarregado de receber pagamento, em espécie ou cartão, não pode acumular a função de entrega dos alimentos no estabelecimento;
- XII. Os proprietários de bares, restaurantes e afins devem desaconselhar a formação de aglomerações através de reorganização de mesas pelos próprios clientes, as quais devem estar devidamente separadas, a 1,5 metros de distância, no mínimo;
- XIII. Evitar a formação de filas, internas ou externas. Na hipótese de o estabelecimento alcançar a sua nova lotação máxima, que deverá ser de até 50%, os clientes que desejarem aguardar deverão ser aconselhados a retornar em outro momento. Se a formação de filas for inevitável, os proprietários deverão disponibilizar funcionário para manter a organização da fila conforme os parâmetros apontados na Observar o limite máximo de clientes dentro do estabelecimento Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 21/2020;
- XIV. As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;
- XV. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;

Art. 4º. Os estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares, estão autorizados a funcionar oferecendo sistema de vendas com entrega por aplicativos de delivery ou retirada da mercadoria por coleta, além disso, podem também funcionar com atendimento presencial, limitado a 50% do total da capacidade de clientes autorizada pelo atestado de regularidade do bombeiro e distanciamento entre as mesas.

Parágrafo único. O atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no horário entre 06:00 até as 20:00 horas, devendo o estabelecimento não receber mais clientes a partir deste horário.

Art. 5º. Todos os estabelecimentos abrangidos por este Decreto devem cumprir, além das obrigações nele veiculadas, todas as recomendações e protocolos de saúde relativamente aos seus funcionários e colaboradores, e não permitir a entrada de pessoas sem a utilização de máscaras de proteção.

Art. 6º. Os casos omissos serão analisados pelo Comitê municipal de Enfrentamento a COVID-19.

Art. 7º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Aliança, 20 de julho de 2020.



Xisto Lourenço de Freitas Neto
Prefeito Municipal

ANEXO I – DE ACORDO COM A PORTARIA CONJUNTA SES/SDEC Nº 20/2020

Art. 1º As academias de ginásticas e similares, deverão seguir as recomendações para a aplicação de medidas preventivas voltadas à contenção da curva de disseminação da Covid-19.

Art. 2º As academias de ginásticas e similares, autorizadas a funcionar, devem observar as seguintes determinações:

- I. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os alunos sobre as medidas de prevenção. Pedir para que eles evitem cumprimentos com beijos, apertos de mãos e abraços e que não façam reuniões com mais de 10 pessoas;
- II. Limitar a quantidade de alunos que entram na academia, obedecendo à ocupação simultânea de 1 (um) aluno a cada 10m² (áreas de treino, piscina e vestiário);
- III. Delimitar com fita o espaço em que cada aluno deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas. Cada aluno deve ficar a 1,5m de distância do outro;
- IV. Utilizar apenas 50% dos aparelhos de cardio, ou seja, deixar o espaçamento de um equipamento sem uso para o outro ou garantir o distanciamento mínimo de 2m entre eles. Fazer o mesmo com os armários e objetos pessoais;
- V. Estabelecer a distância mínima de 2m entre os aparelhos de musculação (máquinas), adotando as medidas necessárias para esta finalidade;
- VI. Disponibilizar gráfico com a frequência diária por horário, a fim de que os alunos e personal trainers possam escolher o período com o menor fluxo de pessoas;
- VII. Orientar, para que durante a atividade física, as pessoas possam direcionar e manter a respiração no sentido oposto aos demais praticantes;
- VIII. Disponibilizar recipientes com álcool a 70% para higienização das mãos dos alunos, profissionais e colaboradores em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, salas de coletivas, piscina, vestiários, kids room, entre outros);

IX. Para a limpeza de superfícies e objetos, a Anvisa autoriza a substituição do álcool a 70% por hipoclorito de sódio a 0,5%, alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 2-3,9%, iodopovidona 1%, peróxido de hidrogênio 0,5%, ácido peracético 0,5%, quaternários de amônio como cloreto de benzalcônio 0,05%, compostos fenólicos e desinfetantes de uso geral com ação contra vírus. Também é possível diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária em 1 litro de água ou 1 copo (200 ml) de alvejante em 1 litro de água;

X. Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia, por pelo menos 30 minutos, para a limpeza geral e desinfecção dos ambientes;

XI. Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, para que alunos, profissionais ou colaboradores higienizem os equipamentos (colchonetes, halteres e máquinas);

XII. Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (EPIS) para profissionais, colaboradores e terceirizados;

XIII. Uso obrigatório de máscara pelos alunos ou visitantes nas dependências da academia, inclusive quando em atividade;

XIV. No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente com álcool a 70% ao lado da catraca. Além disso, o aluno deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital;

XV. Garantir que, antes de entrar na academia, os alunos, profissionais, colaboradores e terceirizados façam higienização dos pés ou calçados através de solução apropriada;

XVI. Não permitir que se beba diretamente das fontes de água. Usar recipientes individuais ou copos reutilizáveis, não sendo permitido o seu compartilhamento;

XVII. Privilegiar e incentivar a ventilação natural no interior da academia. No caso de ambientes climatizados, verificar a higienização periódica dos aparelhos e a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas de acordo com a legislação;

XVIII. Comunicar para os alunos trazerem as suas próprias toalhas para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo aluno em um recipiente com tampa e acionamento por pedal;

XIX. Os equipamentos pessoais que absorvem o suor, como tapete de ioga ou colchonetes, não devem ser de uso comum. Os alunos devem trazer seus próprios equipamentos, se necessário, para o treinamento.

XX. Deve ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (como alguns tipos de colchões, entre outros);

XXI. Para atividades realizadas dentro da piscina, deve disponibilizar próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool a 70% para que os alunos usem antes de tocar na escada ou nas bordas;

XXII. Higienizar os pés antes de entrar na área da piscina;

XXIII. Os alunos deverão tomar uma ducha antes de entrar na piscina;

XXIV. Disponibilizar, na área da piscina, espaço específico para que cada aluno possa colocar seus objetos pessoais separadamente;

XXV. Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina;

XXVI. Garantir a qualidade da água nas piscinas com os procedimentos adequados;

XXVII. Recomenda-se, criar mecanismos que possibilitem evidenciar sinais e sintomas clínicos para COVID-19, como febre, gripe/resfriado, tosse, dor de cabeça, entre outros;

XXVIII. Caso haja confirmação de alunos, profissionais e colaboradores com suspeita ou diagnosticado de COVID-19, estes serão afastados e deve ser realizada a busca ativa das pessoas que tiveram contato com o indivíduo e comunicá-los para que adotem as medidas necessárias;

ANEXO II

Conforme Portaria Conjunta SES/SDEC n21/2020

Art. 1º Os estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares, deverão seguir as recomendações para a aplicação de medidas preventivas voltadas à contenção da curva de disseminação da Covid-19.

Art. 2º Os estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares autorizados a funcionar, devem observar as seguintes determinações:

I. Fica proibida a realização nestes estabelecimentos, eventos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;

II. Quando o estabelecimento possuir música ambiente, deverá respeitar a limitação de 35db;

III. Deve-se facilitar a entrada e saída de clientes, ampliando se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;

IV. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5m entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas; No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5m caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas;

V. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, a contar entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;

VI. A utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo poder público municipal;

XXIX. Expor aos alunos, profissionais e colaboradores todos os manuais de orientação que possam ajudar a combater a contaminação do COVID-19 e recomenda-se reforçar os protocolos de limpeza para conter o vírus de acordo com a operação de cada academia;

Parágrafo único. A aplicação de medidas preventivas para academias de ginásticas e similares, de que trata o disposto no caput, não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis, assim como orientações de conselhos profissionais;

- VII. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
- VIII. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- IX. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
- X. Evitar aglomerações nos intervalos. Recomenda-se estabelecer capacidade máxima em áreas comuns, distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
- XI. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- XII. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- XIII. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Atividade desta natureza, deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
- XIV. É recomendado aos guichês de atendimento ao público nos pontos de coleta ter anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas;
- XV. As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente;
- XVI. Todos os funcionários e prestadores de serviço, deverão utilizar máscaras;
- XVII. Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento, exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;

XVIII. Quando necessário deslocamento dos clientes para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;

XIX. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;

XX. Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%;

XXI. Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;

XXII. Organizar os cardápios de forma a serem plastificados ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;

XXIII. É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta, além de itens como palitos de dente e adoçantes, priorizar o formato de sachês individuais;

XXIV. Em caso de existência de bufê no restaurante, os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral, podendo funcionar na modalidade de serviço por um funcionário do estabelecimento ou autosserviço (self-service). Na modalidade autosserviço (self-service), os estabelecimentos devem disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ou pratos para que os clientes possam se servir. Ainda, devem os talheres ser disponibilizados em embalagens individuais;

XXV. Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente. Desinfetar com produtos a base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel;

XXVI. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;

XXVII. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;

XXVIII. O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;

XXIX. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;

XXX. Orientar os trabalhadores que apresentarem sintomas gripais, e os seus contatos domiciliares, a acessarem o aplicativo “Atende em Casa” (www.atendeemcasa.pe.gov.br). Durante o acesso, serão orientados sobre como proceder com os cuidados, inclusive sobre a necessidade de procurar um serviço de saúde.

XXXI. Parágrafo único. A aplicação de medidas preventivas dos estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares de que trata o disposto no caput, não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão,

XXXII. ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis, assim como orientações de conselhos profissionais.

XXXIII. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;