

**DECRETO Nº 33.719 de 03 de abril de 2021**

Define os protocolos geral e setoriais na forma que indica.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DO SALVADOR, CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA, no uso das atribuições que lhe conferem o inciso V do art. 52 da Lei Orgânica do Município, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 e na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020,

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (2019-nCoV);

Considerando a Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (2019-nCoV);

Considerando que como medida para conter o avanço da pandemia e preservar o maior número de vidas foram adotadas pelo Município medidas temporárias de isolamento social e ações restritivas para o funcionamento de atividades de diferentes setores econômicos;

Considerando os entendimentos que vem sendo mantidos com o Governo do Estado da Bahia e os demais municípios da região metropolitana de Salvador visando garantir a retomada das atividades econômicas e sociais e assegurar que a reabertura seja feita de forma gradual, ordenada e segura e com regras voltadas à mitigação da transmissão e do contágio pelo novo Coronavírus;

Considerando a publicação do Decreto nº 33.717 de 01 de abril de 2021, que estabelece que a retomada das atividades suspensas será realizada de forma gradual e segura, além de definir os critérios a serem observados para a reativação dos segmentos econômicos,

DECRETA:

**Protocolos Para Retomada das Atividades**

Art. 1º Ficam definidos o protocolos geral e setoriais para as seguintes atividades:

- I – protocolo geral;
- II – shopping centers, centros comerciais e similares;
- III – comércio de rua;
- IV – templos religiosos;
- V – restaurantes, bares, lanchonetes e similares;
- VI – academia de ginástica e similares;
- VII – barbearias, salões de beleza e similares;
- VIII – cursos livres;
- IX – serviços de clínicas e consultórios;
- X – autoescolas;
- XI – construção civil.

Art. 2º Fica definido o seguinte protocolo geral de funcionamento de atividades:

I – deverá ser mantido o isolamento domiciliar para os integrantes do grupo de risco, assim considerado:

- a) pessoas com idade igual ou superior a 60 anos;
- b) grávidas de alto risco;
- c) cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias);
- d) pneumopatas graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar, asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC);
- e) imunodeprimidos;
- f) portadores de doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
- g) portadores de diabetes mellitus, conforme juízo clínico;
- h) portadores de obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40);
- i) portadores de doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down);
- j) outras que sejam incorporadas pelo Ministério da Saúde.

II – o teletrabalho deverá ser priorizado, assim como as reuniões por teleconferência;

III – deverá ser mantida a distância mínima de 1,5m entre as pessoas;

IV – os estabelecimentos devem observar a capacidade máxima prevista pelos respectivos protocolos setoriais e, caso não existente, devem obedecer ao limite máximo de 1 pessoa para cada 9m<sup>2</sup> de área;

V – os espaços físicos e as estações de trabalho devem ser reorganizadas para respeitar o distanciamento mínimo entre as pessoas;

VI – as estações de trabalho que não atendam ao distanciamento mínimo devem utilizar barreiras físicas entre as pessoas, atentando para que as dimensões sejam suficientes para manter a segurança de todos;

VII – caso a implementação de barreiras físicas não seja viável, deve ser fornecida máscara face shield para todos os funcionários;

VIII – deverá ser demarcado no chão as posições de fila (ex: espera ou

pagamento) e assentos de espera/atendimento, respeitando o distanciamento mínimo;

IX – deverá ser evitado o controle de acesso com contato físico (ex: biométrico ou catracas);

X – o acesso aos elevadores deverá ser limitado à 30% da capacidade;

XI – deverão ser adotados regimes de escala, revezamento, alteração de jornadas e/ou flexibilização de horários de entrada, saída e almoço, sempre de forma padronizada, assim como revezar horários de utilização de espaços comuns (ex. refeitórios e vestiários);

XII – deverá ser priorizado o funcionamento com agendamento prévio e serviços online, com entrega à domicílio ou retirada no local;

XIII – deverá ser adotado o uso de senhas ou similares para evitar a formação de filas ou aglomerações de pessoas;

XIV – deverá ser viabilizado o atendimento diferenciado para grupos de risco a exemplo do atendimento preferencial e horário exclusivo;

XV – deverá ser priorizado o pagamento via transferência digital ou cartão de crédito e similares;

XVI – deverão ser instaladas barreira de acrílico no caixa, se possível, e/ou exigir utilização de máscara face shield;

XVII – as máquinas de pagamento com cartão devem ser revestidas com filme plástico para facilitar higienização após cada uso;

XVIII – o uso da máscara facial adequada é obrigatório para todas as pessoas, inclusive funcionários e clientes;

XIX – o empregador deverá fornecer EPIs e as máscaras faciais em quantidade adequada para cada trabalhador;

XX – deverá ser incentivada a troca diária de uniformes, com fornecimento de quantidade que o permita que seja realizada a higienização dos mesmos em tempo hábil;

XXI – os uniformes e EPIs (capacetes, calçados de segurança, entre outros) somente devem ser reutilizados se devidamente higienizados com preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

XXII – a utilização de luvas é recomendada apenas para profissionais de saúde e cuidadores de pessoas com Covid-19, conforme orientação da Organização Mundial da Saúde - OMS;

XXIII – o distanciamento mínimo obrigatório e a etiqueta respiratória, cobrir a boca com o antebraço ou usar lenço descartável ao tossir ou espirrar, deverão ser observados, mesmo com uso de máscara e o descarte dos lenços deverá ser realizados em uma lixeira com tampa a ser fechada imediatamente após o uso;

XXIV – deverão ser disponibilizados kits completo para higienização nos banheiros (álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado) e kits à base de álcool em gel 70% nos locais visíveis, de maior fluxo de pessoas e/ou de maior contato constante (ex: entrada, caixa de pagamento, escadas e elevadores);

XXV – deverá ser incentivada a lavagem das mãos por parte dos funcionários a cada 2 horas, com água e sabão, por no mínimo 20 segundos;

XXVI – deverá ser exigido que clientes ou usuários higienizem as mãos com álcool em gel 70% ou soluções de efeito similar ao acessarem e saírem do estabelecimento;

XXVII – antes, durante e após o período de funcionamento, deverá ser reforçada a sanitização do ambiente com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar:

- a) os banheiros devem ser higienizados constantemente;
- b) os meios de pagamento devem ser higienizados após cada uso;
- c) as superfícies de toque higienizadas no mínimo a cada 2 horas;
- d) as demais áreas devem ser higienizadas antes da abertura e no fechamento do estabelecimento.

XXVIII – os filtros e dutos do ar-condicionado devem ser mantidos limpos;

XXIX – as portas e janelas deverão ser mantidas abertas, com ventilação adequada, sempre que possível, observando também as questões sanitárias;

XXX – deverá ser realizado treinamento semanal com funcionários sobre os protocolos aplicáveis à sua atividade;

XXXI – deverão ser implementadas medidas de comunicação em pontos estratégicos para funcionários, clientes e usuários sobre o protocolo, com cartazes, sinais, marcações, dentre outros;

XXXII – deverá ser colocado sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido no estabelecimento;

XXXIII – os estabelecimentos com área igual ou superior a 200m<sup>2</sup> devem aferir a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes na chegada ao ambiente de trabalho, impedindo a entrada caso a temperatura esteja igual ou superior a 37,5°C;

XXXIV – deverão ser afastados para isolamento domiciliar de 14 dias os colaboradores que testarem positivos para Covid-19, tenham tido contato ou residam com caso confirmado de Covid-19 ou apresentarem sintomas de síndrome gripal e monitorá-los;

XXXV – deverá ser realizada a segregação dos colaboradores entre as diferentes áreas de serviço;

XXXVI – deverão ser notificados imediatamente os casos confirmados de COVID-19 à Secretaria Municipal de Saúde, por meio dos seguintes contatos:

- a) Disk 160 para orientações gerais;
- b) telefones: (71) 3202-1721 ou 1722 para informações sobre notificação de casos;
- c) email: notificasalvador@gmail.com.

XXXVII – deverá ser observado o protocolo setorial, caso existente.

Parágrafo Único. A obrigatoriedade do uso de máscara não se aplica às pessoas



portadoras do Transtorno do Espectro Autista – TEA.

Art. 3º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de shoppings centers, centros comerciais e similares:

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;  
II – o horário de funcionamento será de terça-feira a sábado, inclusive feriados, das 10h às 19h;

III – a capacidade máxima de ocupação será de 1 pessoa a cada 9m<sup>2</sup> de área total do empreendimento e, dentro das lojas, de 1 pessoa a cada 5m<sup>2</sup> da área de cada loja;

IV – os clientes e os trabalhadores dos shoppings centers e centros comerciais, inclusive terceirizados e lojistas, terão sua temperatura aferida ao chegarem ao local de trabalho;

V – caso os trabalhadores dos shoppings centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas, apresentem sintomatologia compatível com COVID-19 ou temperatura igual ou superior a 37,5°C, serão imediatamente encaminhados para realização de testes RT-PCR e orientações sobre as condutas a serem adotadas;

VI – deverão ser observados os decretos vigentes, especialmente os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores específicos (ex: bares e restaurantes, salões de beleza e barbearias, cinema, teatro, parques infantis);

VII – não poderão ser realizados eventos de reabertura dos Shoppings e Centros Comerciais;

VIII – os estabelecimentos deverão colocar mensagens nas cancelas de entrada dos estacionamentos informando a importância de cumprir as medidas previstas nos protocolos, como uso obrigatório de máscaras e a necessidade de ser mantido o afastamento mínimo de 1,5m entre pessoas;

IX – o controle de acesso aos estacionamentos deve ser realizado prioritariamente de forma automática ou com tickets descartáveis e nos casos de utilização de cartões plásticos, estes deverão ser higienizados antes de serem recolocados nas catracas de entrada;

X – os estabelecimentos deverão realizar campanhas para estimular o uso de aplicativos para pagamento dos estacionamentos e incentivar compras on line com retirada através do sistema drive-thru;

XI – as vagas de estacionamento para motocicletas e bicicletas deverão manter distanciamento de pelo menos 1,5m entre elas, com interdição e sinalização daquelas que não puderem ser utilizadas;

XII – deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes e, sempre que possível, sinalização no chão demarcando fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;

XVIII – fica autorizada a experimentação, teste ou prova de produtos dos estabelecimentos, desde que obedecidos os seguintes requisitos:

- a) seja disponibilizado álcool 70% na entrada dos espaços reservados aos provedores para que os clientes realizem a higienização das mãos antes e depois do manuseio de roupas ou produtos;
- b) o uso de máscara é obrigatório durante todo o período de prova dos produtos;
- c) os provedores só devem ser utilizados para a experimentação de produtos pelos clientes, devendo permanecer isolados quando não estiverem em uso;
- d) não será permitida a entrada de acompanhantes no provador, exceto para crianças, idosos e pessoas com dificuldade de locomoção, quando está autorizada a entrada de 1 acompanhante;
- e) os provedores deverão ser desinfetados frequentemente com álcool 70% ou outros sanitizantes autorizados pela ANVISA;
- f) não devem ser entregues placas, cartões, fichas ou qualquer outro utensílio com o número de itens que o cliente está levando para o provador;
- g) antes e após a experimentação de acessórios como brincos, anéis, pulseiras, colares e relógios os clientes deverão higienizar as mãos com álcool 70%.

XIV – deve ser criada ou atualizada uma cartilha eletrônica de orientação sobre este protocolo e o protocolo geral para ser distribuída a todos os lojistas;

XV – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível o uso de secadores de mão automáticos;

XVI – deverá ser afixada, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos;

XVII – quando possível, sanitários, fraldários, espaços de amamentação e outros deverão permanecer com as portas abertas para beneficiar a ventilação e evitar o uso de maçanetas e puxadores;

XVIII – os fraldários e espaços para amamentação deverão ser higienizados antes e após cada utilização;

XIX – o empreendimento tem que fiscalizar os lojistas, sendo corresponsável pelo cumprimento de todas as medidas previstas nos protocolos geral e setorial, e notificá-los em caso de descumprimento dos decretos municipais, assim como comunicar à SEDUR;

XX – os quiosques de vendas de produtos alimentícios localizados fora das praças de alimentação seguirão as mesmas determinações das praças de alimentação;

XXI – os bares, restaurantes e lanchonetes poderão realizar serviços de delivery e take away, inclusive para clientes do próprio Shopping Center e Centro Comercial;

XXII – o ordenamento de possíveis filas que se formarem para acesso aos Shoppings Centers e Centros Comerciais, tanto de pedestres quanto de veículos, é de responsabilidade dos estabelecimentos, inclusive com o uso de monitores, se necessário;

XXIII – as filas de veículos deverão ser organizadas de modo a não causar transtornos ao tráfego regular das vias e nas filas de pedestres deve ser garantido o afastamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XXIV – o distanciamento de 1,5m entre as pessoas deve ser observado em todas as áreas de circulação dos Shoppings Centers e Centros Comerciais, inclusive nas escadas rolantes, que deverão ter higienização constante dos corrimãos;

XXV – os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensadores de álcool em gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;

XXVI – não serão permitidos serviços de locação ou empréstimo de carrinhos de bebê e de pets;

XXVII – os serviços de locação ou empréstimo de cadeiras de rodas poderão ser realizados, desde que estes equipamentos sejam protegidos com capas descartáveis e devidamente higienizados por funcionários dos Shoppings Centers e Centros Comerciais antes e após cada uso;

XXVIII – caso os funcionários utilizem fardamento, seu uso deve ser exclusivamente dentro das lojas ou dependências do estabelecimento;

XXIX – é obrigatório afixar, em locais visíveis ao público nas entradas dos estabelecimentos, o protocolo geral, o protocolo específico e a capacidade máxima de pessoas simultâneas no estabelecimento;

XXX – os sofás, bancos, poltronas e cadeiras dos espaços comuns poderão ser utilizados, devendo ser respeitado o distanciamento mínimo de 1,5m bloqueando aqueles que não puderem ser utilizados por não cumprirem a distância;

XXXI – os diretórios digitais de localização de lojas e serviços deverão ser mantidos desligados, o que deverá ser informado ao público em local visível;

XXXII – os Shoppings Centers e Centros Comerciais deverão realizar higienização constante das caixas eletrônicas localizadas fora das agências bancárias, devendo ser colocados dispensadores de álcool em gel 70% nestas áreas específicas;

XXXIII – fica proibido o uso de bebedouros nos espaços comuns;

XXXIV – deverá ser recomendado aos clientes que o tempo de permanência nos estabelecimentos e instalações seja o estritamente necessário para que possam fazer suas compras ou receber a prestação do serviço;

XXXV – não poderão ser realizados eventos ou promoções nos espaços comuns, a exemplo de praças, corredores e estacionamentos, que possam gerar aglomeração de pessoas.

XXXVI – os restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, quiosques de alimentação e similares podem realizar vendas de comidas e bebidas para consumo no local, sendo que as praças de alimentação devem funcionar com 50% da sua capacidade, garantindo um afastamento mínimo de 2m entre as mesas;

XXXVII – as mesas das praças de alimentação que não puderem ser retiradas para garantir o afastamento mínimo deverão ser isoladas com barreiras físicas;

XXXVIII – os restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, quiosques de alimentação e similares localizados nos shopping centers e centros comerciais deverão obedecer, além do previsto nos protocolos geral e setorial de shopping centers e centros comerciais, às medidas determinadas no protocolo setorial de restaurantes, bares e lanchonetes, conforme disposto no art. 6º deste Decreto.

XXXIX – desde que haja concordância da administração dos Shopping Centers e Centros Comerciais, os bares e restaurantes localizados em espaços que possuam acesso independente ou exclusivo terão horário de funcionamento de acordo com o Protocolo Setorial para este segmento, conforme art. 6º deste Decreto.

Art. 4º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento do comércio de rua:

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;  
II – o horário de funcionamento para estabelecimentos de comércio de rua será de terça-feira a sábado, inclusive feriados, das 10h às 18h;

III – a capacidade máxima de ocupação será de 1 pessoa a cada 9m<sup>2</sup> de área total do estabelecimento;

IV – pessoas pertencentes aos grupos de risco devem ter atendimento prioritário para reduzir seu tempo de permanência no estabelecimento;

V – é necessária a higienização de cadeiras, mesas, balcões e móveis antes e depois do atendimento de cada cliente;

VI – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível ao uso secadores de mão automáticos;

VII – deverá ser afixado, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos;

VIII – caso os funcionários utilizem fardamento, seu uso deve ser exclusivamente dentro das dependências do estabelecimento;

IX – todos os equipamentos e utensílios usados nos atendimentos devem ser devidamente higienizados com sanitizantes ou desinfetados com álcool a 70%, antes e após cada utilização;

X – é recomendável que, durante o atendimento, os funcionários não estejam usando adereços, como anéis, pulseiras, cordões, brincos e relógios;

XI – o uso de refeitórios, copas e outros locais passíveis de gerar aglomeração de funcionários deve ser evitado;

XII – para evitar o risco de contaminação cruzada, deverão ser retirados todos os itens fáceis de tocar, como revistas, jornais, tablets, folhetos ou catálogos de informações;

XIII – recomenda-se que sejam retirados tapetes e outros objetos de difícil

higienização;

XIV – fica proibida a degustação e oferta de alimentos e bebidas no local, inclusive água, café, cappuccino, chá, biscoitos, sequilhos e similares;

XV – fica proibida a realização de eventos promocionais presenciais que possam gerar aglomeração.

XVII – na chegada aos estabelecimentos com área superior a 200m<sup>2</sup>, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;

XVIII – nas concessionárias e revendas de veículos novos ou usados fica proibida a saída dos veículos com clientes para realização de demonstração e experimentação (test drive).

Art. 5º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de templos religiosos:

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;  
II – não haverá restrição de dias e horários para a realização dos cultos;  
III – a capacidade máxima de ocupação será de 200 pessoas por culto ou de 30% da capacidade máxima do salão de celebração, o que for maior;

IV – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída dos frequentadores e, na impossibilidade, deverá ser organizado fluxo de entrada e saída, evitando aglomerações;

V – nos acessos, deverão ser evitadas catracas, borboletas ou assemelhados;  
VI – é obrigatório afixar em local visível ao público o protocolo geral, o protocolo específico e a capacidade máxima de pessoas simultâneas por culto;

VII – deverão ser realizadas campanhas para estimular que as pessoas que façam parte dos grupos de risco assistam aos cultos de forma virtual e remota;

VIII – os líderes religiosos deverão orientar os frequentadores para não participar dos cultos caso apresentem algum sintoma do COVID-19;

IX – ao iniciar os cultos, os líderes religiosos deverão reforçar a necessidade de cumprir todas as determinações dos protocolos geral e setorial, a exemplo do afastamento de 1,5m entre as pessoas e da obrigatoriedade do uso das máscaras durante toda a celebração;

X – em caso de formação de fila, tanto dentro quanto fora dos templos, as organizações religiosas são responsáveis pelo ordenamento das mesmas, garantindo o afastamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas e o uso obrigatório das máscaras;

XI – o uso de tapetes higienizadores na entrada de cada salão é obrigatório;

XII – durante a realização dos cultos, todas as janelas e as portas de acesso e saída dos salões e dos corredores devem permanecer abertas e as portas devem ser higienizadas ao fim de cada celebração;

XIII – os assentos que não puderem ser utilizados para garantir o afastamento de 1,5m entre as pessoas deverão ser retirados ou isolados;

XIV – deverá ser realizada higienização completa do local antes de cada culto, reforçando superfícies que são tocadas com frequência, como altares, púlpitos, equipamentos de som, mesas, cadeiras e instrumentos sacros, a exemplo de atabaques, agogôs, xequerês e gans;

XV – fica permitida a utilização de aparelhos de sonorização apenas durante os cultos e desde que voltados para as áreas internas dos salões, respeitando os limites previstos na legislação que trata de emissões sonoras;

XVI – microfones, bíblias, livros ou outros objetos não poderão ser compartilhados nas celebrações;

XVII – fica proibida a distribuição de quaisquer impressos para acompanhamento dos cultos;

XVIII – todas as pessoas deverão ter suas mãos higienizadas com álcool em gel 70% na entrada e saída;

XIX – não poderão ser realizadas saudações com abraços, apertos de mão ou outras que reduzam o distanciamento mínimo de 1,5m entre os frequentadores, com exceção dos momentos de incorporação;

XX – o atendimento individual de fiéis deverá ser previamente agendado, respeitando o distanciamento físico de 1,5m;

XXI – deverão ser priorizadas formas de transferência digitais e cartão de crédito e a entrega de dinheiro em espécie deverá ser feita em recipiente lacrado, localizado na entrada e antes do ponto de higienização das mãos;

XXII – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível ao uso secadores de mão automáticos;

XXIII – alimentos e bebidas não podem ser comercializados dentro dos templos religiosos e só poderão ser consumidos em rituais específicos, como Olubajé, Ipetê e Pilão de Oxaguiã, respeitando o distanciamento mínimo de 1,5m, sendo vedado o uso de bebedouros;

XXIV – no momento da comunhão, os responsáveis pela distribuição das hóstias deverão higienizar previamente as mãos com álcool 70% e obrigatoriamente entregar as mesmas nas mãos dos fiéis, não podendo oferecer diretamente à boca. Caso haja formação de fila durante a comunhão, as pessoas deverão observar o distanciamento mínimo de 1,5m;

XXV – ao final dos cultos, a saída dos templos deve respeitar o afastamento de 1,5m por pessoa, se possível em grupos de no máximo 50 pessoas;

XXVI – escolas de cunho religioso e reuniões com características similares a aulas, orientações e treinamentos estão proibidas de forma presencial enquanto as atividades escolares de forma geral estiverem suspensas e quando da sua liberação, estas atividades deverão seguir protocolo específico;

XXVII – espaços, por ventura existentes, destinados à permanência ou recreação de crianças como parques, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.

Art. 6º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de restaurantes, bares, lanchonetes e similares:

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;  
II – o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de quarta-feira a domingo, inclusive feriados, das 11h às 20h, sendo que os clientes só poderão acessar os estabelecimentos até 1 hora antes do fechamento;

III – o horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de quarta-feira a domingo, inclusive feriados, das 7h às 15h;

IV – os estabelecimentos localizados em Shopping Centers e Centros Comerciais seguirão o horário destes empreendimentos, observado o disposto no inciso XXXIX do art. 3º deste Decreto;

V – na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;

VI – o uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;

VII – não poderão ser realizados eventos de reabertura;

VIII – não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado;

IX – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;

X – é obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, os protocolos geral e setorial, como também a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento;

XI – recomenda-se que os restaurantes com serviço de buffet disponibilizem funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara e face shield, avental e touca, para servir os clientes;

XII – recomenda-se, nos serviços de buffet, a adoção de refeições previamente montadas em embalagens individuais e protegidas com filme plástico, principalmente saladas e alimentos frios, que deverão estar em expositores adequadamente refrigerados;

XIII – os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras;

XIV – para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;

XV – recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;

XVI – pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;

XVII – a distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m;

XVIII – cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 pessoas;

XIX – guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;

XX – é obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;

XXI – mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;

XXII – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, não sendo permitido o uso de secadores de mãos automáticos;

XXIII – próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;

XXIV – deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas;

XXV – os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XXVI – todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas;

XXVII – recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;

XXVIII – os elevadores de uso exclusivo dos estabelecimentos de alimentação serão restritos a idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção, limitado a pessoas de uma mesma unidade familiar a cada uso;

XXIX – os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensadores de álcool gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;

XXX – em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão e nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;

XXXI – todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento;

XXXII – os clientes devem ser orientados a realizar o pedido completo de uma única vez, reduzindo a necessidade da presença de atendentes próximos às mesas;

XXXIII – a entrega do produto pronto nas mesas para consumo deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo a colocação das porções individuais em cada prato realizada exclusivamente pelos clientes;

XXXIV – devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre,

expandindo o uso de áreas externas;

XXXV – o consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;

XXXVI – não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;

XXXVII – o estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem com água e sabão e desinfecção com álcool a 70% ou similares das embalagens, o descarte apropriado das mesmas e a sanitização dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos adequados para este fim;

XXXVIII – devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar e, em não sendo possível abolir o menu físico, deverá ser disponibilizado um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente com álcool isopropílico;

XXXIX – deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;

XL – só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;

XLI – não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;

XLII – após cada turno de trabalho todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, como colheres, facas, conchas, frigideiras, etc. deverão ser lavados com água e sabão;

XLIII – todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e álcool 70% ou similares;

XLIV – na entrada do setor de manipulação e preparação de alimentos, deverá haver tapete higienizador tipo pedilúvio;

XLV – o uniforme dos funcionários deve ser lavado e trocado diariamente, sendo transportado protegido em saco plástico ou outra proteção adequada e o uso e troca deverão acontecer somente nas dependências da empresa, devendo os objetos pessoais ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

XLVI – o funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte e no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;

XLVII – não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos, devendo ser adotadas medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos como forma de redução da disseminação de doenças, inclusive da COVID-19;

XLVIII – é obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos, que devem estar localizadas em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, em número suficiente de modo a atender toda a área;

XLIX – é obrigatória a presença de acessórios nas pias das áreas de produção e manipulação dos alimentos, a saber: sabão líquido para mãos, toalhas de papel não reciclado (não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos;

L – o estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos, bancadas, móveis e utensílios que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades;

LI – o estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de higienização e desinfecção nas áreas de vestiários, vias de acesso, áreas externas (pátios), nas superfícies em que há maior frequência de contato manual, como maçanetas das portas, corrimãos das escadas, bem como banheiros e/ou sanitários que devem ser higienizados no intervalo máximo de 2 horas, sendo disponibilizado álcool em gel 70%, ou solução de efeito similar, sabão líquido, toalhas de papel, lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos;

LII – as mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante) sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar a higienização;

LIII – a higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;

LIV – a execução de música ao vivo fica permitida com formação instrumental e vocal de até 2 integrantes, a exemplo de voz e violão, voz e teclado, violão e percussão ou formação similar, com intensidade máxima do som de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 5.354/1998, que também deverá ser observada em relação à execução de música ambiente, proibidas quaisquer atividades interativas que possam resultar em contato ou aproximação dos artistas ou da equipe de produção com os frequentadores, assim como quaisquer ações que gerem contato ou proximidade entre os clientes, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou ao local da apresentação;

LV – fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares;

LVI – nos restaurantes com autosserviço realizado pelos clientes deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face shield e toucas descartáveis, no início da mesa ou dos expositores com alimentos, para orientar e higienizar as mãos dos clientes com álcool 70%;

LVII – o fluxo dos clientes durante o autosserviço tem que ser único em direção ao final da área de exposição dos alimentos, não sendo permitido o deslocamento no sentido contrário;

LVIII – nos restaurantes com autosserviço é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos clientes, que deverão ser calçadas após a higienização das mãos com álcool 70% e retiradas e descartadas, em lixeiras específicas de acionamento por pedal, após a conclusão do serviço ou da pesagem dos pratos;

LIX – durante o autosserviço, além das luvas descartáveis, os clientes devem, obrigatoriamente, usar máscaras e manter o distanciamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas;

LX – devem ser afixadas, próximas aos locais de autosserviço, as medidas de prevenção obrigatórias previstas nesse protocolo para esse tipo de atendimento, sendo responsabilidade do restaurante garantir a estrita observância destas medidas.

Art. 7º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de academias de ginástica e similares:

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;  
II – as academias poderão funcionar de segunda-feira a domingo, inclusive feriados, sem restrição de horário e aquelas localizadas em Shopping Centers e Centros Comerciais, caso haja concordância da administração dos empreendimentos e sejam mantidos corredores de acesso independentes, também poderão funcionar nos mesmos dias e sem restrição de horário;  
III – o limite máximo de ocupação das academias será de 1 cliente a cada 6m<sup>2</sup>;

IV – cada cliente poderá permanecer pelo período máximo de 1 hora por dia;  
V – na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;

VI – o agendamento prévio do horário de treino é obrigatório, sendo vedado o acesso às academias fora do horário reservado;

VII – no momento da entrada dos clientes nas academias, um atendente deverá confirmar o agendamento prévio do horário para realizar a liberação;

VIII – não devem ser utilizados leitores biométricos para liberação da entrada, que poderá ser autorizada através da comunicação do CPF ou número de matrícula;

IX – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes e demarcados com sinalização no chão, fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;

X – é recomendado o uso de tapetes higienizadores para limpeza dos pés nas entradas do estabelecimento;

XI – os protocolos geral e setorial e a capacidade máxima de pessoas simultâneas na academia de acordo com este protocolo deverão ser afixadas em locais visíveis ao público e próximos às entradas dos estabelecimentos;

XII – não poderão ser realizados eventos de reabertura;

XIII – o uso de máscaras é obrigatório durante todo o período de permanência dos alunos, inclusive na realização de atividades aeróbicas e crossfit;

XIV – cada aluno deve higienizar o aparelho, equipamento e/ou utensílios antes e após seu uso, com álcool 70% ou similar, devendo o estabelecimento orientar e fiscalizar seus alunos;

XV – não poderá haver compartilhamento de equipamentos, aparelhos e quaisquer utensílios;

XVI – fica proibida a realização de exercícios ou movimentos em dupla, trio ou grupo;

XVII – deverão ser disponibilizados kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte correto e imediato das toalhas de papel;

XVIII – durante o horário de funcionamento, cada área do estabelecimento deverá ser fechada, em um intervalo máximo de 2 horas, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes;

XIX – em caso de atividades de crossfit ou semelhante, os equipamentos devem ser de uso individual e o posicionamento de cada aluno deve ser demarcado no solo, respeitando as regras de distanciamento mínimo de 2m;

XX – as aulas de crossfit deverão ter duração máxima de 50 minutos, com intervalo mínimo de 10 minutos entre elas, para higienização dos equipamentos e dos espaços, sempre mantendo janelas e portas abertas, quando possível;

XXI – as aulas coletivas terão duração máxima de 50 minutos, com intervalo mínimo de 10 minutos entre elas para higienização dos equipamentos e dos ambientes, e o espaço de cada aluno deverá ser demarcado no chão, observado o afastamento mínimo de 2m;

XXII – no espaço das aulas coletivas fica proibida a permanência de pessoas que não tenham agendamento para horário específico;

XXIII – deverá ser comunicado aos clientes que, caso desejem utilizar toalhas ou garrafas de água, estas serão, obrigatoriamente, de uso pessoal e não poderão ser emprestadas ou compartilhadas;

XXIV – deverá ser mantido o afastamento entre os equipamentos de, no mínimo, 1,5m de distância, inclusive esteiras, bicicletas e similares e aqueles que não atendam ao distanciamento mínimo deverão ser isolados por meio de barreiras físicas e permanecer desligados;

XXV – deverá ser delimitado com marcação no chão o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, sempre considerando o distanciamento mínimo de 1,5m;

XXVI – o consumo de alimentos fica permitido somente nas áreas das cantinas e lanchonetes;

XXVII – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, sendo vedado o uso de secadores de mãos automáticos;

XXVIII – próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;

XXIX – fica proibido o uso de chuveiros, vestiários, saunas, banhos turcos, jacuzzis, poltronas de massagem e similares;

XXX – quando possível, as portas dos sanitários, vestiários e outras áreas de uso comum deverão permanecer abertas para beneficiar a ventilação e evitar o uso de maçanetas e puxadores;

XXXI – os bebedouros não poderão ser utilizados;

XXXII – a utilização das piscinas das academias está autorizada, desde que observados, ainda, os seguintes requisitos:

- a) a qualidade da água deverá ser verificada conforme previsto na Norma Técnica NBR 10818/2016 e caso os resultados não atendam aos requisitos desta, a piscina deverá ser interdita até que os parâmetros estabelecidos sejam alcançados;
- b) as aulas nas piscinas terão duração máxima de 50 minutos, com intervalo mínimo de 10 minutos entre elas para higienização de escadas, suportes e dos ambientes;
- c) é obrigatório afixar, em locais visíveis ao público e próximo aos acessos às piscinas, a capacidade máxima de pessoas que podem utilizar este espaço simultaneamente;
- d) deve ser mantido um distanciamento mínimo de 2m entre os alunos dentro das piscinas e em todos os momentos em que estiverem sem máscara;
- e) cada raia poderá ser utilizada por, no máximo, 2 alunos simultaneamente;
- f) os alunos deverão higienizar as mãos com álcool 70% e tomar banho imediatamente antes e depois de utilizarem a piscina, exclusivamente em duchas localizadas nas áreas externas, que não poderão ser utilizadas por outros alunos;
- g) os suportes para toalhas e demais utensílios pessoais deverão ser individuais e terão que ser higienizados após cada utilização;
- h) não é permitido o compartilhamento ou empréstimo de toalhas ou outros utensílios de uso pessoal;
- i) fica proibida a disponibilização, empréstimo ou compartilhamento de equipamentos utilizados durante as aulas, como pranchas, macarrão, pullbuoy, dentre outros; estes equipamentos só poderão ser utilizados se os próprios alunos os levarem para a academia;
- j) fica proibido o uso de calçados utilizados no ambiente externo ao da academia, após passar pelo lava pés e/ou ducha externa.

XXXIII – deverá ser permitido, quando solicitado, o congelamento de planos de clientes acima de 60 anos;

XXXIV – as cantinas e lanchonetes poderão funcionar, desde que obedeçam às medidas previstas no protocolo setorial para restaurantes, bares, lanchonetes e similares, conforme art. 6º deste Decreto;

XXXV – quando possível, deve-se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação do local e, no caso de ambiente refrigerado, o sistema deve ser mantido em ventilação, não podendo ficar no modo de recirculação do ar; as academias em Shopping Centers e Centros Comerciais devem observar as regras definidas para esses empreendimentos no caso de ambientes refrigerados;

XXXVI – as academias situadas em áreas comuns de prédios e condomínios edifícios poderão funcionar desde que obedeçam às medidas estabelecidas no Protocolo Geral e, no que couber, neste protocolo, além de outras regras estabelecidas pelos respectivos condomínios.

XXXVII – desde que obedecidas as medidas previstas neste protocolo, está autorizado o funcionamento das academias dos clubes sociais, recreativos e esportivos que possuam acessos independentes, sendo vedado que os clientes acessem quaisquer outras dependências dos clubes.

Art. 8º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de barberias, salões de beleza e similares:

- I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;
- II – os estabelecimentos localizados em Shopping Centers e Centros Comerciais seguirão o horário destes empreendimentos e, para os demais estabelecimentos, o horário de funcionamento será de terça-feira a sábado, inclusive feriados, das 10h às 18h;
- III – o limite de atendimento simultâneo será de 50% da capacidade máxima de clientes;

IV – é obrigatório afixar, em locais visíveis ao público próximos às entradas, os protocolos geral e setorial e a capacidade máxima de pessoas simultâneas no estabelecimento;

V – na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;

VI – é recomendado o uso de tapetes higienizadores para limpeza dos pés nas entradas dos estabelecimentos;

VII – só serão permitidos acompanhantes para crianças, idosos e pessoas com deficiência;

VIII – o ambiente deve ser higienizado com álcool 70% antes da abertura do estabelecimento, incluindo bancadas, utensílios lavatórios, cadeiras e instrumentos de trabalho;

IX – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;

X – os atendimentos devem ser realizados exclusivamente com agendamento para evitar filas e espera;

XI – o intervalo entre um cliente e outro deve ser de, no mínimo, 15 minutos para possibilitar a higienização do local;

XII – deve ser mantido o distanciamento de 1,5m entre bancadas, cadeiras e/ou macas de atendimento;

XIII – sempre que possível deverão ser utilizadas divisórias confeccionadas com produto de fácil desinfecção para separação das bancadas de trabalho;

XIV – quando possível, deve-se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação do local e, havendo ambiente refrigerado, o sistema deve ser mantido em ventilação, não podendo ficar no modo de recirculação do ar;

XV – não poderão ser realizados serviços de barba, maquiagem ou qualquer outro que implique na retirada da máscara por parte do cliente;

XVI – só será permitida a realização de até 2 serviços simultâneos no mesmo cliente, devendo ser mantido o máximo distanciamento possível entre o cliente e os profissionais e entre os profissionais que estiverem realizando o atendimento;

XVII – os estabelecimentos devem criar horários de trabalho diferenciados para os colaboradores para reduzir o número de trabalhadores simultâneos no local;

XVIII – é obrigatória a utilização, por parte dos trabalhadores, dos seguintes equipamentos de proteção individual (EPI's): máscara de tecido, face shield, roupa de utilização exclusiva dentro do estabelecimento ou avental descartável e calçado de uso exclusivo dentro das instalações;

XIX – deverá ser realizada a limpeza e desinfecção dos óculos ou da viseira de proteção após cada cliente;

XX – os trabalhadores não devem usar adornos tipo pulseiras, brincos, relógios e anéis, além de evitar unhas de gel e unhas compridas, que dificultam a higienização adequada das mãos;

XXI – deverá ser mantida a distância de segurança também na zona de descanso do salão, onde também deverá ser disponibilizado álcool 70% para limpeza de todas as superfícies após o uso;

XXII – cada funcionário deve ter o seu próprio equipamento como secador, escovas etc., e realizar a higienização e descontaminação destes equipamentos após cada uso;

XXIII – na realização de trabalhos com produtos mais agressivos por inalação/respiração deve ser usada máscara com nível de proteção superior à simples máscara cirúrgica;

XXIV – todos os utensílios não perfurantes devem ser lavados e desinfetados com álcool 70%;

XXV – os utensílios perfurocortantes (alicates de unha, espátula de metal, navalhas, curetas para podologia etc.) deverão ser descartáveis ou de uso pessoal de cada cliente e caso sejam usados utensílios perfurocortantes reutilizáveis, estes deverão ser, obrigatoriamente, lavados com água e sabão e, posteriormente, esterilizados em autoclaves após cada uso;

XXVI – não será permitido o compartilhamento de utensílios entre clientes e os utensílios de uso múltiplo como pentes, tesouras, máquinas de cortar, etc., deverão ser desinfetados após cada uso, segundo as instruções do fabricante;

XXVII – recomenda-se evitar o compartilhamento, entre os empregados, de produtos como shampoos, condicionadores, cremes, etc., sendo que, após cada uso, os recipientes destes produtos devem ser higienizados com água e sabão;

XXVIII – a utilização de produtos que produzam aerossóis (sprays/secante, fixador, finalizadores com pulverizador e afins) deve ser feita com cautela, de forma localizada para reduzir a dispersão de partículas e, se possível, em local isolado;

XXIX – na utilização de secadores de cabelo, o vento deve ser direcionado da raiz do cabelo para as pontas a fim de mitigar a propagação de partículas;

XXX – fica proibida a comercialização e/ou degustação de alimentos e bebidas no local, inclusive água, café, cappuccino, chá, biscoitos, sequinhos e similares;

XXXI – poderá ser realizada a comercialização de produtos não alimentícios, desde que industrializados e na embalagem original do fabricante, devendo os mesmos ser devidamente higienizados com álcool 70% no momento da venda;

XXXII – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, não sendo permitido o uso de secadores de mãos automáticos;

XXXIII – próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;

XXXIV – jornais, revistas, catálogos e semelhantes devem ser retirados do local para evitar a contaminação cruzada;

XXXV – preferencialmente deverá ser evitada a utilização de utensílios que encostem na face do cliente e, caso não seja possível, estes utensílios devem ser devidamente desinfetados antes e depois da sua utilização;

XXXVI – os estabelecimentos devem implementar um plano de limpeza, higienização e desinfecção que preveja uma maior frequência destes cuidados para todas as superfícies, principalmente naquelas em que o toque seja mais frequente, como mesas de manicure, braços das cadeiras, interruptores, maçanetas etc.;

XXXVII – a periodicidade de higienização do espaço de trabalho utilizado (bancada, calhas de lavagem), do chão e das instalações sanitárias não deve ser superior a 2 horas;

XXXVIII – deverão ser mantidos na bancada apenas instrumentos e produtos a serem utilizados durante o atendimento;

XXXIX – a roupa de trabalho, as toalhas e os penteadores não descartáveis, após terem sido usados por cada cliente, deverão ser lavados separadamente a temperatura superior a 60° C;

XL – nos procedimentos de depilação, serão utilizados espátulas e palitos descartáveis e a cera deverá ser acondicionada em outro recipiente próprio e descartada, em seguida, juntamente com aquela que foi utilizada;

XLI – no caso do uso de pinças, se as mesmas não forem de propriedade do cliente, deverão ser esterilizadas em autoclave;

XLII – os lençóis deverão ser descartáveis em todos os procedimentos, sendo trocados a cada atendimento;

XLIII – é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos profissionais de

depilação, que devem ser trocadas a cada atendimento.

Art. 9º Fica definido o seguinte protocolo setorial para funcionamento dos cursos livres.

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;  
II – o horário de funcionamento será de segunda-feira a domingo, inclusive feriados, sem restrição de horário;

III – somente alunos com 06 (seis) anos ou mais poderão frequentar os cursos e os alunos pertencentes aos grupos de risco, conforme disposto no inciso I do art. 2º deste Decreto, deverão ser orientados a não frequentarem os cursos presenciais;

IV – a carga horária presencial para cada aluno será de, no máximo, 16 horas semanais, não podendo exceder a 4 horas por dia;

V – o número de alunos será limitado a 50% da capacidade de cada sala, devendo ser mantido um distanciamento de, pelo menos, 1,5m entre as pessoas, com os locais das cadeiras para as aulas e aqueles reservados aos alunos e professores de dança devidamente demarcados no chão;

VI – as cadeiras, mesas e outros móveis que não puderem ser utilizados para garantir o afastamento mínimo de 1,5m, devem ser retiradas das salas e caso não seja possível a retirada, esses móveis devem ser isolados fisicamente;

VII – devem ser providenciados dispensadores de álcool em gel a 70% nas salas e corredores;

VIII – o uso de máscaras é obrigatório para todas as pessoas durante o período de permanência nas escolas;

IX – nos ambientes administrativos, os colaboradores, alunos e responsáveis também devem utilizar máscaras e respeitar o distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas durante todo o período;

X – os horários de início e término das aulas deverão ser escalonados para reduzir o fluxo de pessoas entrando e saindo ao mesmo tempo;

XI – a temperatura dos professores, dos demais empregados e dos alunos deverá ser aferida diariamente, antes do início das atividades e, caso algum colaborador apresente temperatura igual ou superior a 37,5 °C, ou sintomas de gripe, sendo respiratórios ou não, dor de cabeça, fadiga, diarreia, entre outros, deverá ser afastado provisoriamente do trabalho para avaliação médica e conduta subsequente;

XII – continua proibido o funcionamento presencial de escolas que gerem contato físico ou proximidade entre os alunos, como artes marciais e outras atividades semelhantes;

XIII – é obrigatório afixar em locais visíveis aos alunos, próximo às entradas, os protocolos geral e setorial e a capacidade máxima de pessoas simultâneas em cada sala de aula;

XIV – fica recomendado o uso de tapetes higienizadores nas entradas dos estabelecimentos;

XV – as escolas que possuem acesso com catraca deverão manter estas liberadas, inclusive a porta para pessoas com deficiência;

XVI – fica proibida a realização de eventos de reabertura, promoções, distribuição de brindes e quaisquer outras ações que possam gerar aglomeração de pessoas;

XVII – os alunos, professores e funcionários dos estabelecimentos de ensino que apresentarem sintomas gripais, assim como quaisquer outros sintomas sugestivos de quadros infecciosos respiratórios, devem ser orientados a permanecer afastados;

XVIII – sempre que possível, devem ser designadas portas específicas para entrada e saída, além de demarcado, com sinalização no chão, fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;

XIX – devem ser obedecidos os decretos vigentes, inclusive os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores ou atividades específicas, como teatros, lanchonetes, cantinas, eventos, exposições etc.;

XX – fica proibida a realização de palestras, seminários, feiras e assemelhados;

XXI – bibliotecas, salas de audiovisuais e outros espaços de uso compartilhado devem permanecer fechados;

XXII – os assentos em sofás, poltronas, cadeiras, bancos etc., devem respeitar o afastamento mínimo de 1,5m, devendo ser retirados ou isolados aqueles que não puderem ser utilizados;

XXIII – as mesas ou estações de estudo nas salas de aula deverão manter um afastamento mínimo de 1,5m, sendo que os alunos não poderão trocar de lugar durante a aula;

XXIV – devem ser aproveitados, quando possível, espaços ao ar livre para as atividades presenciais, mantendo o distanciamento de 1,5m;

XXV – os sanitários de uso comum deverão dispor de pias, preferencialmente com acionamento automático, com sabão líquido para mãos, toalhas de papel, lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos, não podendo estar disponíveis ao uso secadores de mão automáticos;

XXVI – deverão ser afixadas, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;

XXVII – as superfícies frequentemente tocadas das salas de aula, como mesas, cadeiras, teclados, mouses, maçanetas, etc. devem ser higienizadas antes e após cada aula;

XXVIII – é necessário um intervalo mínimo de 15 minutos entre cada aula na mesma sala para que seja realizada a higienização adequada;

XXIX – não devem ser compartilhados utensílios de uso pessoal como livros, material escolar, instrumentos musicais, fones de ouvido, telefones celulares etc.;

XXX – quando possível, deve-se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação do local e, no caso de ambiente refrigerado, o sistema não pode ficar no modo de recirculação do ar;

XXXI – a comunicação entre as escolas e os alunos e/ou seus responsáveis deve ser preferencialmente por meio eletrônico, evitando a distribuição de papéis;

XXXII – os estabelecimentos deverão colocar avisos e orientações em locais

visíveis sobre a necessidade de observância da etiqueta respiratória e a correta lavagem das mãos, assim como a importância de cumprir as medidas previstas nos protocolos, como uso obrigatório de máscaras e manter o afastamento mínimo de 1,5m entre pessoas nos ambientes de convivência compartilhada;

XXXIII – fica proibido o uso de bebedouros nas áreas comuns;

XXXIV – fica proibido o consumo e compartilhamento de alimentos e bebidas nas salas de aula;

XXXV – devem ser privilegiadas metodologias de ensino por meio eletrônico, eliminando ou reduzindo a necessidade dos alunos levarem qualquer material para as salas de aula;

XXXVI – ficam proibidas as atividades coletivas ou interativas que possam incentivar a aproximação de pessoas, assim como trabalhos realizados em grupo, apresentações presenciais e similares;

XXXVII – não deverá haver movimentação dos alunos para outras salas ou espaços durante o período da aula;

XXXVIII – para evitar o risco de contaminação cruzada, todos os itens fáceis de tocar devem ser retirados, como revistas, folhetos ou catálogos de informações;

XXXIX – recomenda-se que o uso de elevadores seja destinado para pessoas com deficiência ou dificuldade de locomoção, sempre respeitando o limite de 30% da capacidade máxima;

XL – os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensadores de álcool 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso;

XLI – espaços, por ventura existentes, destinados à recreação e lazer, como parques, brinquedotecas, sala de jogos e similares devem permanecer fechados;

XLII – fica autorizado o funcionamento de escolas, academias e estúdios de dança, balé, jazz, sapateado, danças urbanas e semelhantes, desde que, além das demais medidas previstas nesse protocolo, sejam obedecidos os seguintes requisitos:

- a) fica proibida a realização de ensaios, coreografias e apresentações que gerem contato físico ou redução do distanciamento mínimo de 1,5 entre as pessoas, inclusive professores e instrutores;
- b) as turmas deverão ter composição fixa de alunos de maneira a permitir a rastreabilidade caso necessário;
- c) os alunos não poderão usar nos estabelecimentos os mesmos calçados que utilizaram nos ambientes externos para chegar às escolas;
- d) as mochilas, bolsas e sacolas deverão ser armazenadas em locais específicos para este fim, devendo-se evitar o contato entre esses utensílios.

XLIII – as escolinhas de atividades esportivas estão liberadas para o máximo de 10 alunos, observadas as seguintes regras:

- a) as aulas devem ser realizadas em áreas com pelo menos 6m<sup>2</sup> por aluno, com grupos fixos, cabendo ao professor manter o distanciamento de pelo menos 1,5m entre os alunos e os materiais utilizados durante as aulas deverão ser individuais de cada aluno;
- b) ficam proibidas aulas de artes marciais e lutas como jiu-jitsu, boxe, boxe tailandês, muay thai, judô, capoeira;
- c) os grupos de alunos de cada aula deverão permanecer constantes e registrados para permitir, caso necessário, o acompanhamento das pessoas que mantiveram contato;
- d) as aulas terão duração máxima de 50 minutos, com intervalo mínimo de 10 minutos entre elas para higienização completa dos ambientes, utilizando os produtos sanitizantes adequados.

Art. 10. Fica definido o seguinte protocolo setorial para a atividade de clínicas e consultórios.

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;

II – não haverá restrição no horário de funcionamento das clínicas e consultórios, com exceção das clínicas de estética que deverão observar o disposto na alínea "a" do inciso XIX deste artigo;

III – quando do agendamento da consulta, seja por telefone ou através de rede social, o paciente deverá informar se apresentou algum sintoma sugestivo de COVID-19 nos últimos 14 dias ou foi contactante, e, em caso afirmativo, o atendimento poderá ser adiado por 14 dias para as especialidades médicas e odontológicas, a exemplo de Dermatologia, Angiologia e Oftalmologia, desde que não seja situação de urgência;

IV – deverá ser aferida a temperatura de todos os pacientes e, caso apresentem temperatura acima de 37,5°C, devem ser orientados a procurar o serviço de saúde;

V – durante o atendimento, os profissionais devem utilizar todos os Equipamentos de Proteção Individual-EPIs adequados para cada situação e o paciente deve fazer uso de máscara, assim como seu acompanhante, quando for necessária a presença deste;

VI – devem ser utilizadas as máscaras recomendadas para cada procedimento e estas deverão ser substituídas quando estiverem visivelmente molhadas ou com sinais de danos à sua integridade, observando que as mesmas devem ser usadas segundo as recomendações dos fabricantes;

VII – a temperatura corporal dos profissionais deverá ser aferida no início das atividades, e caso algum membro da equipe apresente temperatura igual ou superior a 37,5°C e/ou sintomas gripais, respiratórios ou não, deverá ser afastado das atividades laborais e procurar

avaliação médica para conduta subsequente;

VIII – todos os resíduos definidos no Anexo I da Classificação dos Resíduos de Serviços de Saúde, enquadrados na categoria A1 da RDC/ANVISA nº 222/2018, devem ser acondicionados e tratados conforme preconizado na Resolução;

IX – os membros da equipe devem retirar todos os adereços, como anéis, pulseiras, cordões, brincos e relógios para atender os pacientes;

X – caso haja necessidade de realizar esterilização, o profissional que for realizar o serviço deverá usar o EPI adequado, incluindo face shield, óculos, avental impermeável, luvas, gorro e máscara;

XI – todo e qualquer material externo recepcionado no consultório, a exemplo de insumos, deverá ser devidamente higienizado;

XII – todo o ambiente, incluindo o local de recepção, deverá ser higienizado antes do início e ao encerramento das atividades e possuir dispensadores de álcool em gel 70% em locais de fácil acesso;

XIII – no consultório, todas as superfícies tocadas deverão ser desinfetadas, todo o mobiliário e local possível de ser tocado com as mãos e passíveis de contaminação devem ser higienizados com detergente neutro e, em seguida, com álcool 70%, no início e término de cada turno;

XIV – o piso e as paredes com sujidade devem ser desinfetados com hipoclorito de sódio a 2% ou outro produto eficaz após o término das atividades;

XV – para evitar o risco de contaminação cruzada, devem ser retirados todos os itens das superfícies, como revistas, jornais, tablets, folhetos ou catálogos de informações;

XVI – não poderá haver oferta de degustação de produtos aos pacientes (como café, doces, balas e/ou biscoitos);

XVII – deverá ser priorizada a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sendo que, caso não seja possível, os trabalhadores deverão realizar suas atividades administrativas respeitando o distanciamento mínimo de 1,5m entre si e os clientes e/ou pacientes;

XVIII – os serviços odontológicos devem observar adicionalmente:

- a) não haverá restrição no horário de funcionamento;
- b) os pacientes que fizerem parte dos grupos de risco, conforme o inciso I do art. 2º deste Decreto, deverão ter seus atendimentos agendados para os primeiros horários;
- c) acompanhantes somente serão permitidos para crianças, idosos, pacientes especiais e/ou com mobilidade reduzida, sempre utilizando máscaras faciais;
- d) deverá ser utilizado isolamento com diques de borracha nos procedimentos sempre que possível e quando o isolamento não for possível, dar preferência a instrumentais manuais para remoção de cáries e uso de extratores de cálculo ao invés de aparelhos ultrassônicos, para que se minimize a geração de aerossóis e, preferencialmente, não utilizar seringa triplice;
- e) deverá ser evitado ao máximo o uso da cuspeira, utilizando sistema de aspiração para todos os procedimentos;
- f) não deverão ser utilizadas peças de mão sem sistema antirrefluxo, realizando a descontaminação do sistema de água com hipoclorito de sódio a 1% e drenagem do reservatório, secando-o no final do procedimento;
- g) as peças de mão e os instrumentais odontológicos deverão seguir os padrões de esterilização normatizados pelos órgãos sanitários;
- h) deverão ser evitadas radiografias intraorais que estimulam salivação e tosse e adotar preferencialmente as radiografias panorâmicas ou tomografias, utilizando o fluxo digital recomendado pelo CRO-BA por meio da Resolução nº 01/2020;
- i) os profissionais devem utilizar todos os EPIs, gorro, máscara, óculos ou protetor face shield, avental impermeável e propé, durante o atendimento e o paciente deve fazer uso de máscara, assim como seu acompanhante, quando for necessária a presença deste.

XIX – as clínicas de estética devem observar adicionalmente:

- a) o horário de funcionamento será de segunda-feira a sexta-feira, inclusive feriados, das 7h às 15h;
- b) recomenda-se que os pacientes pertencentes aos grupos de risco, conforme disposto no inciso I, do art. 2º deste Decreto, sejam agendados para os primeiros horários;
- c) não serão permitidos acompanhantes durante os atendimentos;
- d) deverá ser realizada a higienização com retirada das sujidades e desinfecção do piso, bancadas, cadeiras, macas de atendimento e qualquer outra superfície no posto de trabalho após cada atendimento, com produtos regularizados junto à ANVISA;
- e) todos os utensílios não-críticos (que entram em contato apenas com pele íntegra) devem seguir os procedimentos de limpeza-remoção das sujidades com água e sabão e escovação do material e desinfecção com álcool 70%;
- f) os utensílios perfurocortantes (alicates de unha, espátula de metal, navalhas, curetas para podologia etc.) deverão ser descartáveis ou de uso pessoal de cada cliente e em caso de uso de utensílios perfurocortantes reutilizáveis, estes deverão ser, obrigatoriamente, lavados com água e sabão e,

posteriormente, esterilizados em autoclaves;

- g) no caso de uso de farda, esta deverá ser lavada e desinfetada diariamente;
- h) no caso de uso de jaleco de TNT descartável, deve ser trocado a cada cliente quando o serviço realizado necessite contato físico, a exemplo de massagem;
- i) os profissionais e auxiliares devem evitar que a roupa e o calçado usados no caminho casa-trabalho-casa sejam os mesmos usados durante o atendimento;
- j) a equipe deve usar, preferencialmente, calçados que possam ser lavados frequentemente com água e sabão.

Art. 11. Fica definido o seguinte protocolo setorial para funcionamento das autoescolas:

I – o Protocolo Geral, na forma do art. 2º deste Decreto, deverá ser obedecido;

II – as aulas teóricas serão realizadas exclusivamente por meio virtual e as aulas práticas, de segunda-feira a sexta-feira, das 10h às 19h;

III – quando do agendamento das aulas práticas, seja por telefone ou rede social, o aluno deverá informar se apresentou algum sintoma compatível com COVID-19 nos últimos 14 dias ou se manteve contato com pessoas identificadas ou suspeitas de estarem infectadas com a doença e, em caso afirmativo, a uma destas perguntas, o agendamento deverá ser adiado por, pelo menos, 14 dias;

IV – fica recomendada a não participação dos alunos pertencentes ao grupo de risco, conforme disposto no inciso I do art. 2º deste Decreto, para aulas práticas;

V – a entrada dos alunos das aulas práticas nos prédios das autoescolas deve ser evitado ao máximo;

VI – as autoescolas que possuírem acesso com catraca deverão manter estas liberadas, assim como a porta de acesso para cadeirantes;

VII – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída, além da realização de marcação, com sinalização no chão, dos fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;

VIII – fica recomendado uso de tapetes higienizadores nas entradas dos estabelecimentos;

IX – ficam proibidos eventos de reabertura, promoções, distribuição de brindes e quaisquer outras ações semelhantes que possam gerar aglomeração de pessoas;

X – os protocolos geral e setorial deverão ser afixados em locais visíveis ao público, próximo às entradas dos estabelecimentos;

XI – os decretos vigentes, inclusive os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores ou atividades específicos, como lanchonetes, cantinas, eventos, exposições, dentre outros, devem ser obedecidos;

XII – fica proibida a realização de palestras, seminários, feiras e assemelhados;

XIII – nos ambientes administrativos, os colaboradores, alunos e responsáveis também devem utilizar máscaras durante todo o período e respeitar o distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas;

XIV – os assentos em sofás, poltronas, cadeiras, bancos etc., devem respeitar o afastamento mínimo de 1,5m, devendo ser retirados ou isolados aqueles que não puderem ser utilizados e os locais das poltronas e cadeiras deverão ser demarcados no chão para evitar deslocamentos que reduzam o afastamento mínimo;

XV – deverá ser realizada, no mínimo duas vezes ao dia, a higienização de todo o ambiente (piso, balcões, mesas, cadeiras, telefones e outras superfícies) com desinfetantes adequados;

XVI – a temperatura dos instrutores e dos demais funcionários deverá ser aferida diariamente, antes do início das atividades e caso algum colaborador apresente temperatura igual ou superior a 37,5 °C, ou sintomas de gripe, sendo respiratórios ou não, dor de cabeça, fadiga, diarreia, entre outros, deverá ser afastado provisoriamente do trabalho para avaliação médica e conduta subsequente;

XVII – os sanitários de uso comum deverão dispor de pias, preferencialmente com acionamento automático, com sabão líquido para mãos, toalhas de papel, lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos, não podendo estar disponíveis ao uso secadores de mão automáticos;

XVIII – próximo a todos os lavatórios deverão ser afixadas instruções da correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;

XIX – não devem ser compartilhados utensílios de uso pessoal como óculos, telefones celulares;

XX – a comunicação entre as autoescolas e os alunos e/ou seus responsáveis deve ser preferencialmente por meio eletrônico, evitando a distribuição de papéis;

XXI – não poderá haver a oferta de bebidas e comidas aos alunos, como água, café, doces, balas e/ou biscoitos;

XXII – para evitar o risco de contaminação cruzada, deverão ser retirados todos os itens fáceis de tocar, como revistas, folhetos ou catálogos de informações;

XXIII – fica proibido o uso de bebedouros nas áreas comuns;

XXIV – o leitor biométrico deve ser higienizado com álcool isopropílico após cada uso;

XXV – quando possível, deve-se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação do local e, no caso de ambiente refrigerado, o sistema não pode ficar no modo de recirculação do ar;

XXVI – as aulas práticas devem ser realizadas com apenas 1 aluno por veículo, mantendo-se os vidros do veículo abertos, sendo vedado o uso de ar condicionado;

XXVII – o instrutor e o aluno devem utilizar máscaras durante toda a aula prática, sendo que o instrutor, além da máscara, também terá que usar face shield;

XXVIII – deverá ser disponibilizado álcool em gel 70% em todos os veículos;  
XXIX – volante, câmbio, freio de mão, maçaneta, espelhos retrovisores, cintos de segurança, tablets e todos os outros pontos de contato constantes nos veículos deverão ser higienizados antes e após cada aula prática;

XXX – é necessário um intervalo mínimo de 10 minutos entre cada aula prática para que seja realizada a higienização adequada dos veículos;

XXXI – para aulas com motocicletas, fica proibido o empréstimo ou compartilhamento de capacetes e quaisquer outros equipamentos;

XXXII – as motocicletas devem ser higienizadas ao final de cada aula;

XXXIII – ao término do período diário de aulas, todos os veículos devem ser higienizados internamente e os pontos externos de maior contato, como maçanetas, espelhos retrovisores, etc. devem ser higienizados com sanitizantes adequados;

XXXIV – deve ser permitida a realização de até duas aulas práticas consecutivas por aluno;

XXXV – não serão permitidos acompanhantes durante as aulas práticas;

XXXVI – as aulas práticas só poderão ser realizadas mediante agendamento

prévio;

XXXVII – caso os funcionários utilizem farda da empresa, não poderão usar as mesmas nos trajetos casa-trabalho / trabalho-casa;

XXXVIII – os instrutores devem manter o cabelo preso, além de evitar o uso de adereços como anéis, pulseiras, cordões, brincos e relógios durante o expediente;

XXXIX – cada instrutor deve ser designado a um único veículo, devendo-se manter o registro dos instrutores e alunos que utilizaram cada um dos veículos.

Art. 12. Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento da atividade de construção civil:

I – deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;

II – o horário autorizado para a realização de serviços da indústria da construção civil será de segunda-feira a sexta-feira, das 7h às 16h, sendo permitido a realização destes serviços, no mesmo horário, durante dois sábados em cada mês;

III – deverá ser adotado o ponto por exceção, conforme previsão legal, para evitar aglomeração de pessoas em volta dos equipamentos de marcação, nos horários de início e final de expediente;

IV – preferencialmente, deverão ser substituídos os relógios biométricos por cartões de ponto ou outras tecnologias que não necessitem do contato com as mãos;

V – deverá ser limitada a utilização dos elevadores fechados a 1 pessoa por vez, além do operador, priorizando o uso de escadas;

VI – deverão ser evitadas reuniões em grupos e quando necessário realizar ao ar livre;

VII – a entrada e circulação de pessoas que não trabalham no canteiro, especialmente fornecedores de materiais deverá ser restrita;

VIII – todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual devem ser constantemente limpos e higienizados, antes e durante a execução dos trabalhos;

IX – nos imóveis já habitados, devem ser observados:

- a) a realização de quaisquer obras em imóveis habitados, quando estes fizerem parte de um condomínio, deve ter prévia aprovação do síndico;
- b) serão permitidas obras em áreas comuns ou externas de imóveis habitados com a presença máxima de 20 funcionários ou em áreas internas com permissão máxima de 04 (quatro) funcionários a cada 100m<sup>2</sup> do imóvel em questão;
- c) deverá ser delimitada a área de execução dos serviços, preservando distanciamento mínimo de 1,5m para entre as pessoas;
- d) os serviços devem ser escalonados para reduzir a presença simultânea de operários na obra;
- e) o acesso de fornecedores deve ser reduzido, sendo que os mesmos devem permanecer apenas o tempo necessário para a entrega dos produtos;
- f) todos os materiais para a realização das obras devem ser armazenados em locais externos às áreas estritamente residenciais;
- g) os resíduos das obras (bota fora) devem ser totalmente descartados no intervalo máximo de 02 (dois) dias;
- h) ao final do turno de trabalho as áreas sob intervenção ou que tiverem sido atingidas por resíduos das obras devem ser devidamente higienizadas.

#### Disposições Finais

Art. 13. Os titulares dos órgãos da Administração Direta, Autarquias e Fundações, no âmbito de sua competência, poderão expedir normas complementares, relativamente à execução deste Decreto, e decidir casos omissos.

Art. 14. Ficam revogados:

- I – os art. 5º a 11 do Decreto nº 32.461, de 01 de junho de 2020;
- II – o art. 5º do Decreto nº 32.499, de 15 de junho de 2020;
- III – os art. 2º a 4º do Decreto nº 32.589, de 18 de julho de 2020;
- IV – os arts. 2º, 3º e 5º do Decreto nº 32.565, de 05 de agosto de 2020;
- V – o Decreto nº 32.747, de 24 de agosto de 2020;
- VI – o art. 1º do Decreto nº 32.798, de 04 de setembro de 2020.

Art. 15. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DO SALVADOR, em 03 de abril de 2021.

**BRUNO SOARES REIS**

Prefeito

**ANA PAULA ANDRADE MATOS MOREIRA**  
Secretária de Governo, em exercício

**LUIZ ANTÔNIO VASCONCELLOS CARREIRA**  
Chefe da Casa Civil

**THIAGO MARTINS DANTAS**  
Secretário Municipal de Gestão

**GIOVANNA GUIOTTI TESTA VICTER**  
Secretária Municipal da Fazenda

**MARISE PRADO DE OLIVEIRA CHASTINET**  
Secretária Municipal de Ordem Pública

**OTÁVIO MARCELO MATOS DE OLIVEIRA**  
Secretário Municipal da Educação

**LEONARDO SILVA PRATES**  
Secretário Municipal da Saúde

**EDNA DE FRANÇA FERREIRA**  
Secretária Municipal de Sustentabilidade e Resiliência

**FABRIZIO MULLER MARTINEZ**  
Secretário Municipal de Mobilidade

**CLISTENES BISPO**  
Secretário Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer

**LUCIANO RICARDO GOMES SANDES**  
Secretário Municipal de Manutenção da Cidade

**JOÃO XAVIER NUNES FILHO**  
Secretário Municipal de Desenvolvimento Urbano

**FÁBIO RIOS MOTA**  
Secretário Municipal de Cultura e Turismo

**LUIZ CARLOS DE SOUZA**  
Secretário Municipal de Infraestrutura e Obras Públicas

**MILA CORREIA GONÇALVES PAES SCARTON**  
Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico, Emprego e Renda

**RENATA GENDIROBA VIDAL**  
Secretária Municipal de Comunicação

**IVETE ALVES DO SACRAMENTO**  
Secretária Municipal da Reparação

**MARIA RITA GÓES GARRIDO**  
Controladora Geral do Município

**FERNANDA SILVA LORDELO**  
Secretária Municipal de Políticas para As Mulheres, Infância e Juventude

**SAMUEL PEREIRA ARAÚJO**  
Secretário Municipal de Inovação e Tecnologia