



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

DECRETO Nº 4.659 DE 11 DE AGOSTO DE 2020

Dispõe sobre a implantação da Fase II de protocolos setoriais para reabertura de serviços e atividades econômicas, de forma controlada, mantendo medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia causada pelo novo coronavírus – COVID-19 e prorroga a vigência e efeitos jurídicos do Decreto Municipal nº 4.623, de 14 de maio de 2020, que “Estabelece restrição de circulação noturna, no município”, alterando o horário de execução das medidas, nele previsto, Altera o Anexo Único do Decreto Municipal nº 4.652, de 24 de julho de 2020, na forma que indica e da outras providências.

A PREFEITA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IV do Art. 68 da Lei Orgânica do Município de Lauro de Freitas, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020 e,

CONSIDERANDO o Estado de Calamidade Pública reconhecido Pela Assembleia Legislativa do Estado da Bahia, através do Decreto Legislativo nº 2041, de 23 de março de 2020, por conta da pandemia da COVID-19 em todo o Território do Estado da Bahia.

CONSIDERANDO a edição dos Decretos Municipais nº. 4.594/2020 e 4.597/2020, que decretaram Situação de Emergência e Estado de Calamidade Pública, em todo o território do Município, respectivamente, este último já RECONHECIDO, Pela Assembleia Legislativa do Estado da Bahia e pelo Ministério de Desenvolvimento Regional;

CONSIDERANDO, as discussões formuladas pelo Fórum de Prefeitos da Região Metropolitana de Salvador, em reunião realizada em 16 e 23 de julho de 2020, quanto aos critérios de retomada das atividades econômicas dos municípios, bem como à unidade de ação entre tais entes na adoção das medidas de retomada econômica.

CONSIDERANDO que para os setores que não tiveram suas atividades suspensas pelo Poder Executivo Municipal, já vêm sendo definidos protocolos de funcionamento, buscando o controle da disseminação do vírus;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

CONSIDERANDO que os entendimentos mantidos entre Prefeituras e Governo do Estado da Bahia, sinalizam para a elaboração de um plano de fases e indicadores para garantir a retomada das atividades econômicas e sociais, assegurando que essa reabertura seja feita de forma gradual, ordenada e segura, contando com regras voltadas à mitigação da transmissão e do contágio pelo novo Coronavírus;

CONSIDERANDO, a necessidade de se estabelecer critérios, regras, assim como disponibilizar informações para subsidiar a retomada gradual da atividade comercial com atendimento presencial dos estabelecimentos comerciais e/ou prestadores de serviço, localizados no município.

CONSIDERANDO, que ao longo da última semana o índice de ocupação de UTI COVID-19 adultos, na rede de saúde estadual, bem como os leitos das unidades de pronto atendimento do município apresentaram índices dentro dos critérios preconizados no Art. 3º do Decreto Municipal nº 4.652, de 24 de julho de 2020.

DECRETA:

Art. 1º Ficam estabelecidos, no âmbito do Município de Lauro de Freitas, os protocolos setoriais para as atividades abaixo discriminadas, a serem observados na reabertura prevista na Fase II do Decreto nº 4.652/2020 e seu Anexo único, autorizada a partir do dia 12 de agosto de 2020, na forma que segue:

- I - salão de beleza e barbearias clínicas de estética e assemelhados;
- II - academias de ginástica e assemelhados
- III - centros culturais, Museus e Galerias de arte
- IV - lanchonetes, bares, restaurantes
- V - drive in.

Art. 2º Fica determinado o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de Salões de beleza, barbearias, clínicas de estética e assemelhados:

I – todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores, deverão ser obedecidos, sendo obrigatórios a medição de temperatura prévia à entrada dos empreendimentos, bem como o uso de máscaras;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

II - nos estabelecimentos localizados em Shopping Centers e Centros Comerciais o horário de funcionamento seguirá o mesmo destes empreendimentos sendo, para os demais estabelecimentos, o horário de funcionamento autorizado de segunda-feira a sábado, das 10h às 19h;

III – será permitido o atendimento simultâneo de no máximo 30% da capacidade máxima de clientes, por estabelecimento;

IV – os estabelecimentos deverão, obrigatoriamente, afixar, em locais visíveis ao público próximos às suas entradas, os protocolo geral e setorial, bem como 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 orientados a buscar acompanhamento de saúde adequado;

VI - deverão ser disponibilizados tapetes higienizadores para limpeza dos pés nas entradas dos estabelecimentos;

VII - só será permitido acompanhante para crianças, idosos e pessoas com deficiência;

VIII - o ambiente deve ser higienizado com álcool a 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 de espera e conseqüente aglomeração;

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;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XV - não poderão ser realizados serviços de barba, maquiagem ou qualquer outro que implique na retirada da máscara por parte dos clientes;

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 ambiente;

XVIII - é obrigatória a utilização, por parte dos trabalhadores, dos seguintes equipamentos de proteção individual (EPI's): máscara de tecido, viseira de proteção, 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 dificultem 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 seu 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. Caso sejam usados utensílios perfurocortantes reutilizáveis, estes deverão ser, obrigatoriamente, lavados com água e sabão e, posteriormente, esterilizados em autoclaves após cada uso;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XXVI - não será permitido o compartilhamento de utensílios entre clientes. 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, sequilhos 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, os utensílios que toquem na face do cliente devem ser devidamente higienizados 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.;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

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 uma 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, devendo ser trocadas a cada atendimento.

Art. 3º O funcionamento de academias de ginástica e assemelhados será autorizado a partir de 14 de agosto de 2020, a partir de protocolo setorial construído pela Secretaria de Trabalho Esporte e Lazer, com o segmento e consolidado em decreto próprio.

Art. 4º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de centros culturais, Museus e Galerias de arte:

I – todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores, deverão ser obedecidos, sendo obrigatórios a medição de temperatura prévia à entrada dos empreendimentos, bem como o uso de máscaras;

II -o horário de funcionamento será de segunda-feira a sábado, das 10h às 16h;

III - o limite máximo de ocupação simultânea será de 30% da capacidade máxima de cada estabelecimento;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

IV - a venda de ingressos será, preferencialmente, virtual, as visitas terão horário agendado e quando o acesso for gratuito, deverá ser feito agendamento virtual;

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 orientados a buscar acompanhamento de saúde adequado;

VI - sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída dos frequentadores e, no caso de impossibilidade, será de responsabilidade do estabelecimento organizar o fluxo para evitar aglomerações;

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

VIII - nos acessos, deverão ser evitadas catracas, borboletas ou assemelhados;

IX - os frequentadores deverão ser orientados a permanecer no local por um período máximo de 1 hora, sempre mantendo o afastamento mínimo de 1,5m;

X - o uso de máscaras é obrigatório durante toda a visitação;

XI - é de responsabilidade dos estabelecimentos a organização de eventuais filas de acesso a esses locais, inclusive utilizando monitores se necessário, garantindo o distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e o uso de máscaras;

XII - o circuito a ser seguido pelos frequentadores deverá ser mão única e estar sinalizado de forma clara e visível;

XIII - fica proibido o uso de bebedouros, a comercialização e consumo de alimentos e bebidas nas salas de exposição;

XIV - 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 poderá ser mantido no modo recirculação do ar;

XV - deverão ser disponibilizados tapetes higienizadores para limpeza dos pés nas entradas dos estabelecimentos;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XVI - os elevadores serão restritos a idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção e só poderão ser utilizados ao mesmo tempo por pessoas que pertençam a uma mesma unidade familiar;

XVII - os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool gel 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso, garantindo-se a distância entre as pessoas em seu interior de 1,2 m entre si;

XVIII - deverá ser realizada higienização total do ambiente antes e após o encerramento do horário de visitação e, pelo menos 1 vez durante o período de funcionamento, deverá ser realizada a higienização do ambiente sem a presença de visitantes;

XIX - 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;

XX - 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;

XXI - fica proibida a disponibilização do serviço de guarda volumes;

XXII - lanchonetes, bares, restaurantes e similares localizados nesses espaços deverão seguir o protocolo setorial para o segmento;

XXIII - não poderão ser exibidas obras, exposições e filmes interativos, estando proibida, ainda, a realização de apresentações ou performances interativas ou que estimulem o contato ou a redução do distanciamento mínimo entre as pessoas;

XXIV - deverão ser retirados ou isolados fisicamente sofás, bancos, poltronas e cadeiras dos espaços comuns;

XXV - fica proibida a realização de palestras, oficinas, reuniões, exposição, apresentação, eventos e similares que estimulem ou ensejem interação, aproximação ou contato entre as pessoas;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XXVI -fica permitida a exibição de filmes ou vídeos apenas em espaços abertos, com duração máxima de 15 minutos, distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e uso de máscaras;

XXVII -ficam proibidas visitas guiadas e uso de audioguias.

Art. 5º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de restaurantes, bares, lanchonetes e similares:

I – todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores, deverão ser obedecidos, sendo obrigatórios a medição de temperatura prévia à entrada dos empreendimentos, bem como o uso de máscaras;

II - o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, lanchonetes, hamburguerias, pastelarias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 12h às 20h;

III - os estabelecimentos localizados em Shopping Centers e Centros Comerciais seguirão o horário destes empreendimentos

IV - 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 orientados a buscar acompanhamento de saúde adequado;

V - o uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;

VI - não poderão ser realizados eventos de reabertura;

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

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



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

IX - 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;

X - nos restaurantes com serviço de buffet deverão ser disponibilizados funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e face shield, avental e touca, para servir os clientes;

XI - recomenda-se 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;

XII - 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;

XIII - 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;

XIV - 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 ao local de acomodação dos utensílios;

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

XVI - 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;

XVII - cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 pessoas, garantida a distância de 1,5m entre elas;

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

XIX - é obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

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

XXI - 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;

XXII - 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;

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

XXIV - os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das eventuais 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;

XXV - todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas;

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

XXVII - nos 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, sendo que, quando não possível tal medida, deverá ser garantida distância de 1,2 m entre as pessoas nesses ambientes;

XXVIII - nos elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;

XXIX - 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 entre si;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XXX - 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;

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

XXXII - 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;

XXXIII - devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas;

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

XXXV - não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;

XXXVI - 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;

XXXVII - devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, quando possível, QR Code que possa 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 a 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção do mesmo a cada cliente;

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

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



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

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

XLI - 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;

XLII - 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;

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

XLIV - 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;

XLV - 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;

XLVI - 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;

XLVII - 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;

XLVIII - 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



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

(não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos;

XLIX - 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;

L - 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;

LI - 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;

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

LIII - fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter a intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB);

LIV - fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares.

Art. 6º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de drive in:

I – todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores, deverão ser obedecidos, sendo obrigatórios a medição de temperatura prévia à entrada dos empreendimentos, bem como o uso de máscaras;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

II - os dias e horários para a realização de eventos de drive in deverão ser previamente autorizados pelo poder público municipal, após solicitação devidamente instruída e encaminhada aos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas;

III - a quantidade de carros será limitada ao número de vagas de estacionamento, desde que garantido o afastamento mínimo de 1,5m entre os carros;

IV - deve ser observado o limite máximo de 4 pessoas por carro, devendo-se evitar pessoas que não morem na mesma residência;

V - a quantidade mínima de banheiros a serem disponibilizados levará em consideração o total de ingressos vendidos, não podendo ser inferior à disponibilização de 1 banheiro a cada 30 pessoas;

VI - previamente à realização do evento, todos os funcionários devem realizar testes para COVID-19 e medir a temperatura diariamente e havendo resultado positivo para os testes ou estando a temperatura igual ou superior a 37,5°, devem ser encaminhados para o tratamento adequado;

VII - caso algum funcionário apresente qualquer sintoma de COVID-19, a exemplo de tosse persistente, coriza, fraqueza, perda de olfato, etc., deverá comunicar aos organizadores e buscar o tratamento adequado;

VIII - os organizadores do evento deverão afixar, em local visível na entrada, a capacidade máxima de veículos;

IX - todos ocupantes do veículo deverão usar máscaras na chegada e saída e nos momentos de eventuais interações, como ida ao banheiro e devem ter sua temperatura medida na chegada;

X - fica proibido aos clientes sair do veículo, exceto no caso de necessidade de ida ao banheiro;

XI - as vendas de ingressos serão totalmente online, sendo que, na verificação durante entrada, o funcionário não deverá tocar no celular do cliente, realizando o procedimento através do vidro do carro;

XII - totens de álcool em gel 70% devem ser colocados na entrada dos sanitários e na portaria do evento;

XIII - todos os funcionários devem estar equipados com o EPI necessário, fornecido pela empresa, contendo máscara, luvas, protetor facial do tipo Face Shield, entre outros;



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XIV - nas Caminhonetes não será permitido acesso, tampouco o trânsito de pessoas na carroceria;

XV - as cabines dos banheiros serão individuais, com distanciamento mínimo de 1,5m entre elas, e devem ser higienizadas a cada uso;

XVI - para uso do banheiro deve ser utilizado aplicativo de fila virtual ou similar;

XVII - o deslocamento do cliente só será permitido com o uso de máscara;

XVIII - no retorno ao veículo, cada cliente terá seus calçados higienizados com produto sanitizante;

XIX - não serão permitidos ônibus, micro ônibus, caminhões, motos e carros conversíveis com capota aberta;

XX - anteriormente a cada exibição deverá ser veiculado filme com informações quanto às normas de segurança e prevenção;

XXI - será permitida a entrada com alimentos e bebidas;

XXII - será permitida a venda de alimentos exclusivamente pelos organizadores do evento, sendo proibida a presença de vendedores ambulantes e o pedido e o pagamento serão obrigatoriamente por meio eletrônico, sem venda direta em balcão, sendo a entrega dos itens feita exclusivamente nos carros sob responsabilidade do vendedor;

XXIII - o cliente receberá os alimentos e bebidas em embalagem única e fechada pela janela do carro;

XXIV - durante qualquer atendimento, os funcionários não poderão usar adereços, como anéis, pulseiras, cordões, brincos e relógios;

XXV - todas as lixeiras deverão ser de acionamento automático para que não precisem ser abertas manualmente;

XXVI - na entrada, deverão ser distribuídos sacos para colocação de resíduos que deverão ser descartados em latas colocadas na saída;

XXVII - durante a montagem e desmontagem de toda a estrutura, deverá ser observado o protocolo geral, principalmente na garantia do afastamento 1,5m entre os operários, uso de máscaras e utilização de todos os EPIs necessários.

XXVIII - enquanto perdurarem as vedações à realização de eventos com sonorização, só será permitida a realização de eventos nesta modalidade de transmissão sonora por ondas FM, com a audição dos mesmos no interior dos veículos.



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

Art. 7º Ficam prorrogados, a partir da 0h00min do dia 12 de agosto de 2020 até as 23h59min do dia 19 de agosto de 2020, os efeitos do Decreto Municipal nº 4.623, de 14 de maio de 2020, que “Estabelece restrição de circulação noturna, no município, prorroga, no âmbito Municipal, as medidas restritivas de, amplia os regramentos em relação a Supermercados, Hipermercados e atacadistas localizados no território do município, Prorroga os prazos definidos nos decretos que estabeleceram medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID – 19”, e suas alterações posteriores, com a seguinte alteração:

§ 1º Durante a vigência do Decreto, ora prorrogado, o horário de restrição de circulação noturna por ele determinado vigorará entre as 21h00min e as 5h00min.

§ 2º O horário dos mercados, supermercados, hipermercados e atacadistas, durante a vigência do decreto, ora prorrogado, será das 6h00min às 19h00min de segunda a domingo, mantido o regramento de horário destinado ao atendimento exclusivo a Idosos, Pessoas com deficiência e pessoas com outras comorbidades.

§ 3º Se enquadram na definição relativa a supermercados, Hipermercados e atacadistas, inclusive em relação ao seu regime de funcionamento, os estabelecimentos com características similares, nos quais se comercializem alimentos, medicamentos e outros itens de primeira necessidade para animais.

Art. 8º. Ficam ratificadas todas as normativas contidas nos Decretos Municipais de medidas preventivas e de combate à Pandemia gerada pelo COVID 19, notadamente as que estabelecem as regras e protocolos de funcionamento, bem como a obrigatoriedade de uso de máscaras por todas as pessoas que circulem nas ruas e/ou dirijam-se aos empreendimentos em funcionamento ora liberado.

Art. 9º. Incorpora aos serviços liberados nesta fase de reabertura econômica, na íntegra dos termos e protocolos contidos na Portaria Detran nº 227 de 31 de julho de 2020, as atividades realizadas pelos Centros de Formação de Condutores - CFC's credenciados ao Departamento Estadual de Trânsito - DETRAN/BA.

Art. 10. Os titulares dos órgãos da Administração Municipal, no âmbito de sua competência, poderão expedir normas complementares, relativamente à execução deste Decreto, e decidir casos omissos.



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

Art. 11. Fica alterado o Anexo único do Decreto Municipal nº 4.652, de 24 de julho de 2020, que dispõe sobre critérios de reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia causada pelo novo coronavírus nos termos do anexo único do presente Decreto.

Art. 12. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 13. Revogam-se as disposições em contrário.

Lauro de Freitas, 11 de agosto de 2020.

Moema Isabel Passos Gramacho

Prefeita Municipal

Registre-se e Publique-se.

André Marter Primo

Secretário Municipal de Governo



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

ANEXO ÚNICO

DECRETO Nº 4.659, DE 11 DE AGOSTO DE 2020.

FASE RESTRITIVA	FASE 1	FASE 2	FASE 3
Restrições contidas nos decretos emitidos pela gestão a partir de 13/03/2020	Varejo de rua	Salão de beleza e barbearias	Teatros e cinemas
	Templos, centros e espaços religiosos	Academia de ginástica e Exercícios individuais nos condomínios	Casas de espetáculos
	Shopping centers e centros comerciais	Centros culturais, Museus e Galerias de arte	Clubes sociais recreativos
	Ampliação da oferta de transporte Público	Lanchonetes, bares e restaurantes	casas de eventos
	Clínicas odontológicas, Clínicas de saúde humana e animal		Centros de eventos culturais e esportivos
		Drive in	Comércio ambulante
		Barracas de praia	