



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Valença

1

Quinta-feira • 27 de Agosto de 2020 • Ano • Nº 5074

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Valença publica:

- **Decreto nº 3.677/2020-** Estabelece Novas Medidas Restritivas E Temporárias De Prevenção Ao Contágio Pelo Novo Coronavírus, E Dá Outras Providências.
- **Decreto nº 3.678/2020-** Altera O Decreto 3.656/2020 E Estabelece Novas Regras Para Funcionamento De Restaurantes, Bares, Cabanas De Praia, Hotéis, Pousadas E Similares.

Imprensa Oficial



Gestão transparente.
Os atos do gestor são publicados
no Diário Oficial próprio do município.

autonomia
Modernidade
Transparência

Decretos



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA ESTADO DA BAHIA - BRASIL

DECRETO Nº 3.677/2020.

**ESTABELECE NOVAS MEDIDAS
RESTRITIVAS E TEMPORÁRIAS DE
PREVENÇÃO AO CONTÁGIO PELO
NOVO CORONAVÍRUS, E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE VALENÇA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais previstas na Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO que a saúde, nos termos da Constituição da República, art. 196, constitui direito de todos e dever do Estado, sob a garantia de ações e intervenções do Poder Público que objetivem a redução do risco à saúde;

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde – OMS, já classificou a disseminação do novo coronavírus como pandemia, em 11 de março de 2020 (Portaria MS/GM nº 356);

CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo Corona Vírus (2019-nCoV), e todos os demais atos normativos que tenham por objeto o controle da pandemia.

CONSIDERANDO que cumpre ao município de Valença-BA tomar todas as providências no sentido de conter, adequadamente, a disseminação ou impedir que esta ocupe patamares que produzam o caos na rede municipal de saúde;

CONSIDERANDO que a aglomeração de pessoas contribui para a rápida disseminação da doença;

CONSIDERANDO que ao Município de Valença-BA cumpre, com fulcro no art. 6º da Constituição Federal, assegurar “os direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados”;

CONSIDERANDO as disposições do Plano Estadual de Contingências para Enfrentamento do Novo Coronavírus – 2019-n CoV;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 19.549, de 18 de março de 2010, que declarou situação de emergência em todo o território baiano em virtude do desastre classificado e codificado como Doença Infecciosa Viral - COBRADE 1.5.1.1.0, conforme Instrução Normativa do Ministério da Integração Nacional nº 02, de 20 de dezembro de 2016, para fins de prevenção e enfrentamento à COVID-19;

CONSIDERANDO o alerta emitido pelo Conselho Regional de Medicina da Bahia (CREMEB) quanto a necessidade de preparação dos serviços para possível recepção de número alto de pacientes com insuficiência respiratória aguda grave decorrente do novo coronavírus (COVID-19), bem como quanto a eminente tensão e sobrecarga das unidades de saúde para atendimento dos casos suspeitos, com prejuízos da disponibilidade de leitos de Medicina Crítica, equipamentos, materiais de proteção individual (EPIs), fármacos específicos e outros insumos;

CONSIDERANDO o disposto nos Provimentos nº 91, 93, 94, 95, 97, 98 e 101 do Conselho Nacional de Justiça (CNJ);

CONSIDERANDO o teor da Portaria nº 454, de 20 de março de 2020 do Ministério da Saúde que declara, em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária do novo coronavírus (Covid19);

CONSIDERANDO que o Código Penal prevê, expressamente, o crime de "Infração de medida sanitária preventiva" no seu art. 268 ao prevê que quem "Infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa" terá pena de "detenção, de um mês a um ano, e multa".

CONSIDERANDO que o Código Penal prevê, expressamente, o crime de "Epidemia" no seu art. 267 ao prever que quem "Causar epidemia, mediante a propagação de germes patogênicos" terá pena de "reclusão, de dez a quinze anos". Outrossim, o Código Penal prevê no art. 267, § 2º que "No caso de culpa, a pena é de detenção, de um a dois anos, ou, se resulta morte, de dois a quatro anos" e no art. 267, § 1º que "se do fato resulta morte, a pena é aplicada em dobro";

CONSIDERANDO que o governo do Estado da Bahia encontra-se em Estado de Calamidade Pública já reconhecido conforme deliberação da Assembleia Legislativa da Bahia, Decreto Legislativo nº 2.512, na data de 23 de março de 2020;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

CONSIDERANDO que desde **16 de abril** foram confirmados casos testados positivo para COVID-19 no município de Valença, além de 58 (cinquenta e oito) óbitos e, portanto, necessária a intensificação no combate e prevenção ao novo coronavírus, uma vez o índice de distanciamento social encontra-se abaixo de 50%, além de, nas últimas duas semanas, ter tido um aumento destacável de casos confirmados;

CONSIDERANDO a Nota Técnica COE SAÚDE nº 09/2020 que trata de óbitos no período da pandemia;

CONSIDERANDO as Leis Estaduais nº 14.258/2020 e 14.261/2020;

CONSIDERANDO a ampliação dos leitos disponíveis para tratamento da COVID-19 no município de Valença e a inauguração de leitos de UTI na Santa Casa de Misericórdia de Valença,

CONSIDERANDO o início do calendário de pré-campanha eleitoral em 31/08/2020 e a necessidade de realização das Convenções Partidárias de acordo com a Resolução TSE nº 23.623/2020 de 06/07/2020.

DECRETA:

Art. 1º - Fica reiterada a Situação de Emergência e de Calamidade Pública em todo o território municipal, em virtude do desastre classificado e codificado como Doença Infecciosa Viral - COBRADE 1.5.1.1.0, conforme Instrução Normativa do Ministério da Integração Nacional nº 02, de 20 de dezembro de 2016, para fins de prevenção e enfrentamento à COVID-19.

Art. 2º - Ficam suspensos no âmbito do Município de Valença-BA, **nas próximas duas semanas**, podendo ser prorrogável por igual e sucessivos períodos, **TODOS** os eventos coletivos de qualquer natureza **que impliquem na reunião de 10 (dez) pessoas ou mais**, em espaços públicos ou privados, a exemplos de festas, formaturas, congressos, seminários, inaugurações, palestras, reuniões, aniversários, manifestações culturais e artísticas, reuniões profissionais e empresariais, campeonatos, jogos, carteados, protestos, carreatas, buzinações, cavalgadas, passeios ciclísticos, caminhadas em grupo, atividades esportivas em grupo, bingos, sorteios, panfletagem de rua, etc., com ou sem fins lucrativos, ressalvados os casos excepcionalmente autorizados pelo Poder Público Municipal precedido de manifestação do Comitê de Combate ao COVID-19 de Valença.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§ 1º - Caso seja reputado necessário e urgente a realização de evento para orientação sanitária, inclusive destinado a comunidade médica e de profissionais de saúde, serão adotadas as medidas e protocolos operacionais de prevenção devendo, a Secretaria Municipal da Saúde, inspecionar o ambiente de modo a minorar os riscos a participantes;

§ 2º- Fica terminantemente **PROIBIDA**, independente da causa do óbito, a realização de velórios (quer seja em domicílio, quer seja na Casa de Velório) e cortejos fúnebres dentro desta municipalidade, considerando o alto risco de contaminação pelo novo coronavírus nestes eventos. Os sepultamentos ocorridos na sede poderão utilizar o Velatório Municipal como local de apoio até o horário do efetivo enterro dos corpos.

§ 3º - As obras públicas e privadas permanecerão inalteradas, ressalvado o limite de pessoal de até 20 (vinte) trabalhadores por turno, em cada obra e o **uso obrigatório de máscaras**.

§ 4º - Os cultos religiosos, **de qualquer natureza**, poderão ocorrer em todos os dias da semana e terão **duração máxima de 01:30h (uma hora e trinta minutos)**. Deverão ser respeitadas as recomendações da Vigilância Sanitária, inclusive distanciamento mínimo de 01 (um) metro entre seus membros (os locais de culto não poderão funcionar com sua capacidade máxima de público, limitando-se a 50% o limite de participantes por evento, estimulando-se, sempre, os cultos virtuais), **uso obrigatório de máscaras**, fornecimento de álcool 70%, proibindo-se a participação, nos cultos presenciais, de pessoas sintomáticas e pertencentes ao grupo de risco, bem como as que estejam com diagnóstico positivo para COVID-19 e permaneçam assintomáticas.

§ 5º - O funcionamento de depósitos, almoxarifados, empresas e indústrias, se limitará em até 10 (dez) funcionários por turno, **todos usando, OBRIGATORIAMENTE, máscaras**.

§ 6º - Permanece permitido o acesso às praias do município inclusive para turistas que estejam hospedados neste município, exclusivamente para prática esportiva individual (caminhadas, surf, ciclismo, etc) ou recreação (passeio, banho de sol, etc), restando proibida a prática de eventos coletivos, esportivos ou não, churrascos, festas, acampamentos, etc.

§ 7º - Qualquer do povo que identificar o descumprimento deste artigo deverá ligar para o **DISK DENÚNCIA: (75) 98826-4086, das 08:00 as 12:00 horas e das 14:00 as 18:00 horas. Após este horário, ligar para 153 (Guarda Municipal) ou 190 (Polícia Militar)**.

§ 8º - As reuniões para Convenções Partidárias, previstas na Lei 9.504/97 (Lei das Eleições) e reguladas pela Resolução TSE nº 23.609/2019, deverão ocorrer preferencialmente de forma não presencial (virtual), através da utilização de recursos tecnológicos de áudio e vídeo que possibilitem gravação, atendendo ao quanto disposto na Resolução TSE nº 23.623/2020 de 06/07/2020.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

I – em não sendo possível a realização das reuniões das Convenções Partidárias de forma virtual, deverão ser buscadas alternativas para que se garanta a segurança sanitária necessária a evitar aglomerações de pessoas e, conseqüentemente, evitar a disseminação do Covid-19, dentre elas:

- a) os locais de realização das Convenções Partidárias deverão passar por higienização prévia devidamente comprovada;
- b) deverá ser disponibilizado a todos os participantes o álcool 70% para higienização das mãos;
- c) todos os participantes devem estar usando máscara de proteção;
- d) os locais de realização das reuniões poderão receber, no máximo, 50% (cinquenta por cento) da sua capacidade de público, que deverá manter distanciamento entre indivíduos de 1,5m (um metro e meio), de preferência sentados e com um assento vago entre dois ocupados.

Art. 3º - O expediente no Paço Municipal e demais secretarias que desenvolvam serviços essenciais PERMANECE INALTERADO, ou seja, **sem atendimento ao público externo, até o dia 13 de setembro.**

§1º - As licitações já publicadas deverão ser republicadas nova data, hora e local, mantendo os conteúdos dos editais e, **preferencialmente**, na modalidade de pregão eletrônico, devendo os servidores gerar suas respectivas senhas de acesso.

I - Nas modalidades presenciais, deverá ser realizada em espaço amplo e com todas as partes envolvidas portando EPI's.

II - Para as dispensas e inexigibilidades, as entregas de documentos deverão ocorrer por e-mail, atendendo as autenticidades da Lei Federal nº 13.726/2018.

III - Na cotação de preço utilizar, preferencialmente, banco de preço ou cotação, via e-mail.

IV - O julgamento das propostas poderá ser feito em ambiente separado.

V - A comissão de licitação deverá atender e respeitar os servidores do grupo de risco, deslocando os mesmos para atividades internas.

VI - Recursos e impugnações deverão ser formuladas pelo e-mail: licitacao@valenca.ba.org.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§2º - O Departamento de Tributos (Receita Municipal) terá atendimento das 8:00 as 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, da seguinte forma:

I - Negociação de dívida, cadastro do MEI, envio de documentos e solicitações diversas, incluindo JUCEB através do e-mail: tributos@valenca.ba.gov.br;

II - Solicitação de emissão de notas fiscais avulsas através do e-mail: nfe@valenca.ba.gov.br;

III - Emissão de DAM's de tributos do Exercício de 2020 e emissão de Certidões Negativas através do site: <http://www.valenca.ba.gov.br>;

IV - Poderá também ocorrer através dos telefones (75) 3641-2070 ou (75) 99138-3036 (exclusivo WhatsApp).

V - Para assuntos relacionados ao Cadastro Imobiliário (IPTU, Transferências de Titularidades, etc) através do e-mail: imobiliario@valenca.ba.gov.br ou através do telefone (75) 3641-2070.

Art. 4º - O servidor público que ser enquadre em grupo de risco (idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas pré-existentes e que tenham recomendação médica para tanto), ou que apresentem sintomas gripais, deverá passar a exercer suas atividades laborais em regime de tele trabalho. A critério da chefia imediata, as pessoas cuja natureza das atribuições desempenhadas não permita a sua execução remotamente, poderão ter sua frequência abonada, mediante comunicação prévia ao Departamento de Recursos Humanos de cada secretaria.

§ 1º - O disposto no *caput* não é aplicável:

I - Secretários, Diretores, Gerentes, Coordenadores e demais servidores públicos municipais imprescindíveis para assegurar a preservação e funcionamento dos serviços considerados essenciais ou estratégicos;

II - Aos servidores públicos municipais lotados na Secretaria Municipal da Saúde, no Departamento Municipal de Trânsito e na Guarda Civil Municipal.

§ 2º - Os Secretários Municipais deverão apresentar à administração os servidores que farão os serviços administrativos internos, suas respectivas escalas de trabalho, bem como a relação de servidores, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, que estarão a disposição do Comitê Municipal de Acompanhamento de Ações de Prevenção e Controle do Novo Coronavírus (Decreto Municipal nº 3.490/2020) e aqueles que estão com o exercício de suas atividades originárias suspensas.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§ 3º - Fica suspenso, por prazo indeterminado, a concessão de férias e demais licenças para os servidores públicos municipais pertencentes a Secretaria Municipal da Saúde, ao Departamento Municipal de Trânsito e aos Guardas Civis Municipais.

Art. 5º - Ficam suspensas, no âmbito do Município de Valença, as atividades educacionais na Rede Municipal de Ensino, bem como da Rede Privada, que dependa de autorização de funcionamento pelo Município, em todos os cursos, escolas, universidades e faculdades, **até o dia 13 de setembro**, podendo este prazo ser modificado para mais ou menos, a depender da transmissão da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19) em âmbito local e regional.

Parágrafo Único - A suspensão determinada no *caput* inclui o serviço de transporte de escolares, inclusive universitário, o qual ficará suspenso pelo período de vigência deste Decreto.

Art. 6º - Ficam adotadas, ainda, as seguintes medidas de prevenção para quem retornou de viagens internacionais, interestaduais e intermunicipais:

I – Para as pessoas sem sintomas respiratórios, permanecer em quarentena (auto isolamento) por 07(sete) dias;

II – No surgimento de febre, perda de olfato e/ou paladar, associado a sintomas respiratórios intensos, a exemplo de tosse e dificuldade de respirar, buscar uma unidade de saúde e/ou entrar em contato com (75) 98884-0191 (Whatsapp) ou pelo e-mail: atendimentoonlineuspmv@gmail.com.

Art. 7º - Os serviços de Registros Públicos deverão observar, rigorosamente, as determinações do Tribunal de Justiça e Corregedoria do Estado da Bahia, do Conselho Nacional de Justiça e legislação que rege o assunto, e de saúde, pertinentes, ficando autorizado o seu funcionamento, para atendimento presencial, **de segunda a sexta-feira, das 08 às 14 horas.**

§ 1º - O acesso a estes estabelecimentos deve ser controlado mediante barreira física, a fim de evitar aglomerações, considerando o tamanho de cada local. Em havendo fila, deverão promover a distância mínima de 01 (um) metro entre os usuários, estendendo essa obrigação à fila que, eventualmente, se forme no ambiente externo dos cartórios devendo, tal controle, ser feito por funcionários dos respectivos estabelecimentos.

§ 2º - Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora, de equipamentos de uso compartilhado tais como maçanetas, teclados, canetas, corrimões, leitor biométrico.

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§3º - Fica obrigatório o uso de máscaras de proteção pelos usuários e funcionários durante o atendimento nos cartórios.

Art. 8º - As Agências Bancárias, Casas Lotéricas, Correspondentes Bancários, Correios e Telégrafos manterão seu horário normal de funcionamento, facultando-se as mesmas a possibilidade de extensão do horário de atendimento ao público durante o **período de 31 de agosto à 13 de setembro.**

§ 1º - Os Caixas Eletrônicos deverão estar ativos das 06:00 horas as 22:00 horas, **abastecidos de moeda corrente** e com todos os serviços disponíveis, a fim de que seja reduzido o atendimento presencial. Daí a importância de que sejam criados veículos de comunicação locais para agendamento, com hora marcada, de serviços presenciais extremamente essenciais, inclusive com fixação de cartazes e serviços de sonorização informando sobre os auxílios e os canais de atendimento. **Fica mantida a obrigatoriedade de instalação e fixação de dispensers, em 24 horas após a publicação deste decreto, devendo, os mesmos, permanecerem abastecidos com álcool em gel 70%, para os usuários do autoatendimento;**

§2º - As agências bancárias deverão manter em pleno funcionamento todos os seus caixas e mesas de atendimento aos clientes destinadas ao atendimento presencial a fim de otimizar esta modalidade de atendimento e diluir as filas com maior agilidade.

§ 3º - O serviço de entregas de correspondências e encomendas dos Correios permanece inalterado, desde que seguidos os protocolos exigidos pela Vigilância Sanitária, bem como nas agências comunitárias localizadas nos distritos de Bonfim, Maricoabo, Guaibim e Serra Grande;

§ 4º - O acesso a estes estabelecimentos deve ser controlado mediante barreira física, a fim de evitar aglomerações, considerando o tamanho de cada local. Em havendo fila, deverão promover a distância mínima de 01 (um) metro entre os clientes, **com marcações prévias no solo**, estendendo essa obrigação à fila que, eventualmente, se forme no ambiente externo das agências devendo, tal controle, ser feito por funcionários dos respectivos estabelecimentos, com o auxílio dos fiscais da Prefeitura;

§ 5º - Para contribuir com o efetivo cumprimento do quanto previsto no §4º deste artigo, ou seja, o distanciamento mínimo de 01(um) metro entre clientes nas filas, **o poder público municipal disponibilizará 02 (dois) fiscais fixos que permanecerão das 07:00 às 12:00 horas**, na frente de cada agência bancária e casas lotéricas, **durante o período do auxílio emergencial**, mantendo-se em sobreaviso a Guarda Civil Municipal que estará em rondas;

§ 6º - Com o objeto de dar segurança e comodidade aos usuários do sistema bancário, a Rua Marques do Herval podrá ser novamente fechada ao tráfego de veículos na

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

altura da esquina do Hotel Valença até a sinaleira da Praça da República (esquina do Banco Bradesco), bem como a Rua Conselheiro Ferraz, na altura da Igreja Bola de Neve até a esquina do Banco Itaú, onde serão instaladas, sob responsabilidade dos bancos, as grades disciplinadoras e direcionadoras das filas das agências bancárias.

§ 7º - Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% para uso dos clientes e da higienização periódica, de hora em hora, de equipamentos de uso compartilhado tais como maçanetas, teclados, canetas, corrimões, leitor biométrico;

§ 8º - Fica obrigatório o uso de máscaras de proteção pelos clientes das agências bancárias, casas lotéricas, correspondentes bancários e correios desde a sua permanência nas filas, como também, durante o atendimento, restando proibido que qualquer funcionário ou colaborador atenda clientes que estejam sem máscara de proteção;

§ 9º - Em cumprimento a Lei Estadual nº 14.258/2020, fica obrigado o uso de máscaras de proteção em locais de trabalho, bem como o fornecimento e fiscalização, pelos empregadores, aos seus funcionários, servidores e colaboradores, em estabelecimentos bancários, correios, casas lotéricas e correspondentes bancários, tanto públicos quanto privados, durante o período de ações de enfrentamento ao novo coronavírus.

Art. 9º - Torna-se obrigatório o uso de máscaras de proteção, ainda que de forma artesanal, para todos os cidadãos que estejam em vias públicas deste município, mesmo que se encontrem nas vias dentro de veículos, motos, ônibus, embarcações, vans ou bicicletas, amparado, inclusive, pela LEI ESTADUAL nº 14.261/2020. Tal obrigatoriedade se estende aos usuários do serviço público em geral e, em especial, ao serviço público de saúde.

Art. 10 - O Comércio Municipal funcionará, no período compreendido entre 31/08/2020 (segunda) a 13/09/2020 (domingo), da seguinte forma:

- **SEGUNDA-FEIRA, DIA 31 DE AGOSTO** - Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção),

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas**, cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;

- **TERÇA-FEIRA, DIA 01 DE SETEMBRO** - Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, das 8:00 as 22:00 horas, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, hortifruti, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por delivery), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), petshop, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas**, cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;
- **QUARTA – FEIRA, DIA 02 DE SETEMBRO** - Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas**, cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;

- **QUINTA-FEIRA, DIA 03 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas**; cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- **SEXTA-FEIRA, DIA 04 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas** além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;
- **SÁBADO, DIA 05 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias,

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas** além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;

- **DOMINGO, DIA 06 DE SETEMBRO** - Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias, marinas (garagens náuticas) e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas** e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º, bem como restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, além de hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal;
- **SEGUNDA-FEIRA, DIA 07 DE SETEMBRO (FERIADO NACIONAL)** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias, marinas (garagens náuticas) e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas** e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º, bem como restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, além de hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal;
- **TERÇA-FEIRA, DIA 08 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas**, além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º

- **QUARTA-FEIRA, DIA 09 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas** além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;
- **QUINTA-FEIRA, DIA 10 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00** horas além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;

- **SEXTA-FEIRA, DIA 11 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas**, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00** horas além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;
- **SÁBADO, DIA 12 DE SETEMBRO** – Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias e postos de combustíveis, **das 8:00 as**

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

22:00 horas, bem como supermercados, mercadinhos, açougues, abatedouros, peixarias, mercearias, *hortifruti*, padarias (estes podendo abrir a partir das 6:00 horas exclusivamente para comercialização de produtos de panificação), feira livre, distribuidoras de gás, água e bebidas (por *delivery*), casas de ração, casas de produtos naturais, lojas de materiais de construção, lojas de embalagens, borracharias, oficinas mecânicas náuticas e automotivas, lojas de autopeças, lojas de produtos de limpeza, bem como serviços de telecomunicações (internet, TV a cabo, rádio, imprensa, instalação de antena parabólica, e os serviços de manutenção), estacionamentos privados, marinas (garagens náuticas), *petshop*, lojas de plantas e floriculturas, metalúrgicas, assistências técnicas e refrigeração, revendedoras e concessionárias de carros e motos, lojas de artigos de pesca, óticas, chaveiros, lojas de informática, grafismo e copiadoras, papelarias, lavanderias, lava-jatos, escritórios, agências de turismo, autoescolas (atendendo as resoluções do DETRAN e funcionamento do SAC), lojas de roupas e tecidos, sapatarias, armarinhos, lojas de bijuterias, utilidades domésticas e eletrodomésticos, lojas de presentes, perfumarias, lojas de produtos de higiene pessoal, lojas de móveis, casas agropecuárias, lojas de produtos naturais, casas de compras de produtos da região, barracas de fogos, clínicas de Podologia, Barbearias (por agendamento), Salões de Beleza (por agendamento), **das 8:00 as 18:00 horas** além de restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal; e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º;

- **DOMINGO, DIA 13 DE SETEMBRO** - Está autorizado, apenas, o funcionamento ao público de farmácias, drogarias, funerárias, marinas (garagens náuticas) e postos de combustíveis, **das 8:00 as 22:00 horas** e cultos religiosos em conformidade com o estabelecido no art. 2º, § 4º, bem como restaurantes, barracas de praia e bares, **das 8:00 as 23:00 horas**, além de hotéis, pousadas e similares que poderão retornar a sua atividade em horário normal.

§ 1º - O acesso a estes estabelecimentos deve ser controlado mediante barreira física, a fim de evitar aglomerações, considerando o tamanho de cada estabelecimento. Em havendo fila, deverão promover a distância mínima de 01 (um) metro entre os clientes, estendendo essa obrigação à fila que, eventualmente, se forme no ambiente externo destes comércios devendo, tal controle, ser feito por funcionários dos respectivos estabelecimentos. Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora, de equipamentos de uso compartilhado, especialmente carrinhos de compras, bem como o funcionamento de todos os caixas simultaneamente a fim de evitar-se a aglomeração de pessoas nas filas para pagamento, devendo ainda os seguimentos de restaurantes, barracas



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

de praia, bares, salões de beleza, hotéis, pousadas e similares seguirem rigorosamente os protocolos sanitários constantes dos anexos deste Decreto.

§ 2º - Todas empresas autorizadas manter seu funcionamento de acordo com as regras do *caput* deste artigo deverão preencher, assinar e enviar digitalmente o formulário constante do ANEXO II deste decreto e encaminhar para o e-mail semus.pmv@gmail.com;

§ 3º - O estímulo ao serviço de *delivery* (entrega em domicílio) para os diversos segmentos do comércio, deve ser intensificado e priorizado, e os entregadores devem obrigatoriamente **usar** equipamentos de proteção, inclusive máscara, devendo tal serviço seguir as seguintes regras:

I – o estabelecimento manterá afixado em sua porta os meios eletrônicos de acesso a seus produtos (redes sociais, telefone, sites, etc.);

II – o funcionário do estabelecimento que ficará no interior da loja, ou na sua entrada, bem como os de serviço de entrega, deverão estar devidamente identificados por meio de crachá e/ou uniformes;

III – em hipótese alguma será permitido o ingresso de clientes nos estabelecimentos fora dos horários estabelecidos no artigo 10 deste Decreto;

IV – a modalidade de venda por *delivery* (entrega em casa) está autorizada, enquanto que a modalidade *take way* (pegar na porta da loja) está proibida.

§ 4º - Fica proibido aos estabelecimentos comerciais a realização de publicidade de rua de promoções, premiações, sorteios, etc., durante o período de vigência deste Decreto Municipal, evitando-se assim que seja estimulada a aglomeração de pessoas nos estabelecimentos.

§ 5º - Fica terminantemente proibida a entrada de crianças de até 12 (doze) anos, acompanhadas ou não, em qualquer dos estabelecimentos cujo funcionamento esteja permitido, inclusive e principalmente restaurantes, barracas de praia e bares (exceto as lactantes).

§ 6º - O comércio de ambulantes dentro do território municipal obedecerá as restrições impostas aos demais seguimentos comerciais, ficando o ambulante submetido às mesmas normas previstas, **sendo vedada a aglomeração e acomodação de clientes**, tornando-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora, de equipamentos de uso compartilhado, bem como o uso de máscara de proteção.

§ 7º - O comércio de ambulantes que atua na Rua Governador Gonçalves (Calçadão e Ladeira do Porto) se deslocará para o interior da Praça Adhmar Braga (Jardim Velho) e

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

obedecerá as restrições impostas aos demais seguimentos comerciais, ficando o ambulante submetido às mesmas normas previstas, **sendo vedada a aglomeração e acomodação de clientes**, tornando-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora, de equipamentos de uso compartilhado, **bem como o uso de máscara de proteção**.

§ 8º - O funcionamento dos estabelecimentos elencados está condicionado ao preenchimento, assinatura e envio digital do termo de compromisso expedido pela Secretaria de Saúde, conforme modelo padrão em anexo a este decreto. Tal documento deve ser enviado para o email: semus.pmv@gmail.com.

§ 9º - Em cumprimento a Lei Estadual nº 14.258/2020, fica obrigado o uso de máscaras de proteção em locais de trabalho, bem como o fornecimento e fiscalização, pelos empregadores, aos seus funcionários, servidores e colaboradores, em estabelecimentos comerciais, industriais, empresariais, bancários, no transporte rodoviário, hidroviário e de passageiros em geral, tanto público quanto privado, durante o período de ações de enfrentamento ao novo coronavírus.

§ 10 - Fica determinado, no período compreendido entre 04/09/2020 (sexta) e 13/09/2020 (domingo), que bares, restaurantes, lanchonetes, barracas de praia, pizzarias, sorveterias, food truck e estabelecimentos congêneres, de todo o território municipal terão seu funcionamento permitido das 8:00 as 23:00 horas, devendo ser estimulado o delivery e drive thru.

§ 11 - Em relação à comercialização de bebidas alcoólicas em bares e restaurantes fica determinado que, obrigatoriamente, os estabelecimentos deverão funcionar com no máximo 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade de público, distanciamento de 2m (dois metros) entre mesas e ocupação máxima de 06 (seis) pessoas por mesa, além dos demais protocolos sanitários constantes dos anexos V e VII deste Decreto.

§ 12 - As Clínicas Médicas, Odontológicas, Veterinárias e de Fisioterapia funcionarão de segunda a sexta, das 08:00 as 18:00 horas, para consultas eletivas e emergências. Laboratórios permanecem com seu horário normal de funcionamento. Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora, de equipamentos de uso compartilhado, bem como seguir as orientações e o acordo firmado com a Vigilância Sanitária deste município, inclusive a obrigatoriedade do uso de máscaras de proteção por usuários, pacientes, clientes e funcionários destes estabelecimentos. Os Studios de Pilates funcionarão de segunda a sexta, das 6:00 as 18:00 horas, para pacientes em tratamento terapêutico especializado e diferenciado, mediante apresentação de exames ou relatório médico ou requisição médica, sendo vedada a atividade como modalidade físico esportiva. Cada sessão deverá ter, no máximo, 50 (cinquenta) minutos de duração e cada paciente só poderá usar 01 (um) aparelho/máquina por sessão, limitado o uso do espaço por até 04 (quatro) pacientes, todos em uso obrigatório de máscaras.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§ 13 – Hotéis, motéis, pousadas e similares poderão retomar suas atividades em horário normal a partir de 04/09/2020 e poderão hospedar menores de 12 anos acompanhadas de seus responsáveis, (exceto motéis), desde que sejam respeitados e cumpridos os protocolos sanitários constantes do anexo VI deste Decreto.

§ 14 - A Feira Livre de Valença e o Mercado Novo **deverão obedecer às normas técnicas previstas pela Vigilância Sanitária.**

§ 15 – Os estabelecimentos comerciais e empresariais poderão estabelecer jornadas por turno, dividindo suas equipes de colaboradores de modo que cada equipe trabalhe em um turno;

Art. 11 - Os terminais rodoviários, transportes alternativos e por aplicativos, manterão suas atividades regulamentadas da seguinte forma nas próximas duas semanas:

§ 1º - Os serviços de *delivery* (entrega em domicílio) estão excluídos do previsto no *caput*.

§ 2º - O transporte coletivo intramunicipal (Empresa Rumo Rápido) tem autorização para circular desde que o total de passageiros dentro do veículo seja compatível com o número de poltronas no mesmo, sendo proibido que os veículos tenham em seu interior passageiros em pé, sentados no corredor ou em locais que não sejam as poltronas, **sendo obrigatório o uso de máscaras pelos funcionários e passageiros**

§ 3º - O serviço de táxi, devidamente regulamentado pelo órgão municipal competente, fica autorizado a circular, dentro dos limites territoriais do município, e contanto que a sua frota diária seja reduzida à 50 (cinquenta) veículos, ficando o Sindicato da Classe responsável em organizar o rodízio de profissionais, **sendo obrigatório o uso de máscara pelo motorista e pelo (s) usuário (s).**

§ 4º - O serviço de mototáxi, **devidamente regulamentado pelo órgão municipal competente**, fica autorizado a funcionar, dentro dos limites territoriais do município, seguindo os protocolos sanitários específicos para a atividade, de conhecimento próprio da categoria, através de orientações impressas, tais como uso de máscara de proteção pelo passageiro e condutor, dentre outros, **sendo proibida a condução de passageiro que não esteja utilizando máscara.**

§ 5º - O transporte alternativo intramunicipal de vans e micro-ônibus, devidamente regulamentado pelo órgão municipal competente, fica autorizado a circular, dentro dos limites territoriais do município, e contanto que a sua frota diária seja reduzida a 50 (cinquenta) veículos, com redução de 30% (trinta por cento) na capacidade de transporte de passageiros ficando a Associação da Classe responsável em organizar o rodízio de profissionais. **Obrigatório o uso de máscara por todos os usuários deste serviço.**

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§ 6º - Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora, dos veículos supracitados, bem como o uso de máscaras pelos condutores e cobradores.

§ 7º - Veículos que sejam responsáveis pelos abastecimentos de cidades circunvizinhas, bem como transportadoras e entregas regionais de produtos, terão sua passagem pelos limites territoriais do município liberada, mediante apresentação de nota fiscal, número de pedido ou carga compatível com agricultura familiar, bem como transportes voltados a condução de mantimentos, alimentação, objetos voltados à subsistência, ambulância, transporte de pacientes de hemodiálise, produtos e materiais hospitalares e insumos, **desde que todos os passageiros estejam usando máscaras.**

§ 8º - Fica excepcionada a circulação de transportes rodoviários, públicos ou particulares, para deslocamento de trabalhadores, residentes nos distritos municipais ou nas cidades de Taperoá, Nilo Peçanha, Nazaré, Ituberá e Cairu, desde que conduzidos para o exercício de atividade profissional ou em deslocamento para suas residências, mediante comprovação de residência ou de relação de trabalho, e **desde que todos os passageiros estejam usando máscaras.**

I – O traslado de corpos para qualquer localidade, e desde que a *causa mortis* não seja o COVID -19, poderá ser realizado a partir da apresentação da declaração de óbito (PORTARIA ANVISA Nº 147/2006).

II – Fica permitido o traslado de corpos cuja *causa mortis* seja por COVID – 19, ou daquelas consideradas suspeitas pelo médico que atestou o óbito desde que seja possível que o corpo chegue em até 24 horas no seu destino. Em não sendo possível, o sepultamento deverá acontecer na cidade em que ocorreu o óbito.

§ 9º - O funcionamento do terminal hidroviário (Praça Adhmar Braga) para embarque e desembarque de passageiro de Cairu, estarão submetidos as seguintes regras:

- 2 (duas) linhas (lanchas rápidas e convencionais) ida e volta (MORRO de SÃO PAULO X VALENÇA), 5 vezes na semana (segundas as sextas);
- 2 (duas) linhas (lanchas rápidas e convencionais) ida e volta (GAMBOA DO MORRO X VALENÇA), 5 vezes na semana (segundas as sextas);
- 1 (uma) linha (lanchas rápidas e convencionais) ida e volta (GALEÃO x VALENÇA), 3 vezes na semana (segundas, quartas e sextas);
- 1 (uma) linha (lanchas rápidas e convencionais) ida e volta (BOIPEBA X VALENÇA), duas vezes na semana (terças e quintas);
- 1 (uma) linha (lanchas rápidas e convencionais) ida e volta, três vezes na semana (COMUNIDADES DA ILHA DE TINHARÉ x VALENÇA);

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- 1 (uma) linha (lanchas rápidas e convencionais) ida e volta, três vezes na semana (COMUNIDADES DA ILHA DE BOIPEBA X VALENÇA);
- Fica proibida a venda de passagens para o sistema hidroviário no município de Valença, devendo o usuário adquirir a passagem de ida e volta no momento da aquisição da passagem no município de Cairu;
- **Em cumprimento a Lei Estadual nº 14.258/2020, fica obrigado o uso de máscaras de proteção em locais de trabalho, bem como o fornecimento e fiscalização, pelos empregadores, aos seus funcionários, servidores e colaboradores, no transporte hidroviário e de passageiros em geral, tanto público quanto privado, durante o período de ações de enfrentamento ao novo coronavírus.**

I – Fica excepcionado do disposto no § 9º, a circulação de passageiros que estejam em deslocamento para exercício de atividade laboral, quer seja em transporte público, quer seja em transporte privado, mediante comprovação (Decreto Municipal nº 4.076/2020, da Prefeitura de Cairu);

II - O terminal hidroviário do Dendezeiros será exclusivo para carga e descarga de materiais de construção de médio e grande porte;

III – O terminal de Bom Jardim (Atracadouro) manterá seu funcionamento, limitado às regras relacionadas a quantitativo de linhas contidas no §9º deste artigo, exclusivamente em relação às linhas para Gamboa e Morro de São Paulo, para embarque e desembarque de passageiros em trânsito entre os municípios de Cairu e Valença.

a) O transporte coletivo por ônibus de ida e volta para o terminal deverá obedecer as regras contidas no §2º deste artigo;

b) O terminal da Praça da Bandeira permanecerá fechado.

§ 10 - O descumprimento de suspensão prevista importará na apreensão imediata do veículo de transporte ou embarcação, público ou particular, sem prejuízo do ajuizamento de ações penais e cíveis, bem como da aplicação de sanções administrativas, já estabelecidas pela municipalidade em demais atos normativos referente a prevenção ao novo coronavírus.

Art. 12 - O posto do Serviço de Atendimento ao Cidadão (SAC), no Novo Horizonte, manterá suas atividades de segunda a sexta-feira, das 8:00 as 13:00 horas, da seguinte forma:

§1º - Os agendamentos dos atendimentos serão feitos, exclusivamente, pela internet, através do SAC DIGITAL (www.sacdigital.ba.gov.br) ou através de aplicativo

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

(disponível para android ou iOS). Só devem buscar atendimento no posto do SAC os municípios que já tiverem realizado o agendamento *on line* no dia e horário pré-estabelecidos.

§2º - Os atendimentos serão restritos a serviços essenciais e a solicitação de documentos, tais como RG, CPF, CNH e entrada no seguro desemprego.

§3º - O uso de máscaras de proteção é obrigatório e indispensável ao atendimento

Art. 13 – Fica mantido o **Conselho Comunitário**, e extingue-se a **Ronda Social**, **Ronda Juvenil** e a **Ronda Rural**.

Art. 14 - Os profissionais de saúde vinculados ao SUS, no âmbito do Município de Valença, da Rede Pública e Privada, credenciada ou conveniada, ficam notificados a cumprir as recomendações e os protocolos do Manejo Clínico e Tratamento do Novo Coronavírus (2019-nCoV), elaborado pelo Ministério da Saúde e adotados pela Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 15 - Fica reconhecida a hipótese de dispensa de licitação para a aquisição emergencial de medicamentos, insumos para usuários do Sistema Único de Saúde e equipamentos de proteção individual necessários para servidores públicos municipais diretamente envolvidos na promoção das medidas de prevenção e controle da transmissão do SARS CoV2 (novo coronavírus), considerando o disposto no art. 4º da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 combinado com o art. 24, inciso IV da Lei nº 8.666/93.

Art. 16 - O descumprimento das **MEDIDAS TEMPORÁRIAS E RESTRITIVAS DE PREVENÇÃO AO CONTÁGIO PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID_19)** ensejará, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, a punição, alternativa e cumulativamente, de:

- I - advertência ou notificação;
- II - suspensão de alvará;
- III - cassação de alvará
- IV - multa;
- V - apreensão de material, produto ou mercadoria, bem como veículos e embarcações;
- VI - demolição;
- VII - embargo;
- VIII – interdição;
- IX – condução e prisão em flagrante.

§1º - A imposição da penalidade não se sujeita, necessariamente, a ordem em que está relacionada no *caput*.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

§2º - A aplicação de uma das penalidades previstas não prejudica a imposição de outra, se cabível, de acordo com a Lei Municipal nº 1.912/2007 (Código de Polícia Administrativa).

§3º - Fica autorizado ao fiscal que identificar o descumprimento das determinações contidas neste Decreto Municipal a realizar o imediato fechamento do estabelecimento infrator, sem prejuízo das penalidades constantes dos incisos I a IX do artigo 16.

§ 4º - Fica estabelecida multa pecuniária de R\$ 100,00 (cem reais) a qualquer pessoa física que estiver descumprindo a determinação de uso obrigatório de máscara de proteção (cobertura facial sobre nariz e boca), ou que a esteja utilizando de forma inadequada (sem cobrir nariz e boca), nos espaços públicos, equipamentos de transporte coletivo público ou privado, veículos privados e estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços, e para tanto, os fiscais municipais estão autorizados a abordar, identificar e aplicar a sanção.

§ 5º - Caso haja resistência na abordagem os fiscais deverão convocar as forças públicas (Polícia ou Guarda Civil Municipal), se necessário, para condução do infrator e sua identificação, aplicando-lhe a multa.

§ 6º - O Executivo Municipal disciplinará a atuação e a abordagem orientadora para a população vulnerável e em situação de rua, dispensada a aplicação de multa e realizando a doação de máscara.

§ 7º - Caso o infrator tenha idade inferior a 18 anos (excetuando-se crianças de colo), a multa será aplicada aos seus responsáveis.

§ 8º - Qualquer cidadão que dissemine "fake news" (notícias falsas) acerca do coronavírus, responderá juridicamente por tais atos, o que ensejará o pagamento de multa de R\$ 2.000,00 (dois) a R\$ 10.000,00 (dez) mil reais, além de medidas cíveis e criminais cabíveis, aplicadas pela autoridade de forma imediata na atuação, haja vista seu poder de polícia.

Art. 17 – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Publique-se e Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VALENÇA, em 27 de agosto de 2020.

RICARDO SILVA MOURA
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO I

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, representante legal do Estabelecimento _____, inscrito sob o CNPJ/CPF _____, situado no endereço _____, telefone nº _____, ramo de comércio _____ informo estar ciente das orientações, e das formas de prevenção ao enfrentamento ao Covid-19, e como Empresa a firmar compromisso em prol de um bem coletivo, estar adotando todas as medidas necessárias dentro do meu estabelecimento, a fim de minimizar os riscos que possam ser causados por aglomeração de pessoas reunidos no local, seguindo as normativas técnicas do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde de Valença-BA, assumindo as responsabilidades civis, administrativas e penais pelo não cumprimento das normas sanitárias.

Modalidade:

() Presencial;

() *Delivery* comercial até as 18:00h ou de comidas, bebidas e remédios até as 23:00 h

Representante Legal

Data ____/____/____

Após preenchimento e assinatura é necessário e obrigatório o envio deste documento em formato digital (PDF) para o e-mail: semus.pmv@gmail.com

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO II

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, representante legal do Estabelecimento _____, inscrito sob o CNPJ/CPF _____, situado no endereço _____, telefone nº _____, ramo de comércio _____.

QUESITOS:

- 1) Qual a área total, em m² (metros quadrados), do estabelecimento? (exceto depósito)

- 2) Quantos funcionários? _____, Destes, quantos vendedores? _____, Quantos caixas? _____, Quantos empacotadores? _____.
- 3) O estabelecimento possui banheiro? _____, Quantos? _____.
- 4) Em caso positivo, o banheiro é disponível a uso pelos clientes ou apenas funcionários?

- 5) O estabelecimento possui pia para higienização de mãos pelos clientes? _____
- 6) Caso positivo, a pia fica localizada no interior do banheiro ou fora do banheiro?

- 7) O estabelecimento disponibiliza cadeiras, bancos, etc., para que os clientes aguardem atendimento? _____, Quantas? _____, Foi aplicado o distanciamento mínimo entre os assentos? _____
- 8) Observando o espaço de circulação de clientes no interior da loja e considerando o distanciamento obrigatório de um metro e meio entre clientes, quantos clientes é possível



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

comportar no estabelecimento por vez respeitando-se as regras de distanciamento social previstas no Decreto Municipal em vigor?

Estou ciente que assumo as responsabilidades administrativa, civil e criminal pelas informações prestadas neste formulário.

Representante Legal

Data ____/____/____

Após preenchimento e assinatura é necessário e obrigatório o envio deste documento em formato digital (PDF) para o e-mail: semus.pmv@gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO III

PROTOCOLOS DE CONVIVÊNCIA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS COM A COVID-19

Fica definido o seguinte protocolo geral a ser observado, no que couber, pelos estabelecimentos autorizados a funcionar:

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 com área de até a 200m² devem observar o limite de capacidade de 1 pessoa para cada 9m² de área do estabelecimento, sendo o acesso limitado a 1 pessoa por unidade familiar, salvo quando se tratar de idosos, pessoas com diagnóstico de câncer e em uso de medicamentos imunossupressores, casos em que será permitido 1 acompanhante.

V - 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 - necessário manter um funcionário para realizar esse controle e dispensar o álcool a 70%.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

VI – Recomenda-se que cada estabelecimentos possua um termômetro digital laser infravermelho para a medição de temperatura de seus clientes, bem como de colaboradores;

VII – Não será permitido a presença de crianças menores de 12 anos circulando nos estabelecimentos;

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

VIX - 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;

X - caso a implementação de barreiras físicas não seja viável, deve ser fornecida máscara facial shield (protetor facial) para todos os funcionários;

XI - deverá ser demarcado no chão as posições de fila (ex: espera ou pagamento) e assentos de espera/atendimento, respeitando o distanciamento mínimo;

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

XIII - 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);

XIV - deverá ser priorizado o funcionamento com agendamento prévio e serviços online, com entrega à domicílio;

XV - deverá ser adotado o uso de senhas, agendamentos ou similares para evitar a formação de filas ou aglomerações de pessoas (Clínicas, Bancos, etc);

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

XVII - deverá ser priorizado o pagamento via transferência digital ou cartão de crédito e similares;

XVIII - deverão ser instaladas barreira de acrílico no caixa, se possível, e/ou exigir utilização de máscara facial shield;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

XIX - as máquinas de pagamento com cartão devem ser revestidas com filme plástico para facilitar higienização após cada uso, assim como teclados, chaves, telefones e todos os equipamentos de uso comum aos funcionários;

XX - o uso de máscara facial é obrigatório para todos (funcionários e clientes), recomendando-se as de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão;

XXI – fica proibida a experimentação, teste ou prova de produtos de estabelecimentos, devendo os espaços reservados aos provadores permanecerem fechados ao público;

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

XXIII - 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;

XXIV – Manter copos descartáveis no bebedouro, com saída individual para cada copo;

XXV - 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;

XXIII - 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;

XXVI - 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 deverão ser realizados em uma lixeira com tampa a ser fechada imediatamente após o uso;

XXVII- manter todos os caixas funcionando para facilitar o fluxo de clientes e não aglomerar dentro das lojas;

XXVIII - manter todos os caixas eletrônicos e todos os caixas de atendimento nas agências bancárias e lotéricas;

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

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

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

XXXI - deverá ser incentivada a lavagem das mãos por parte dos funcionários a cada 2 horas, com água e sabão, por no mínimo 20 segundos (devendo conter lixeira com tampa e pedal, sabonete líquido e papel toalha no lavabo);

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

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

XXXIV – recomenda-se que sejam tirados tapetes e outros objetos de difícil higienização;

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

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

- a) os banheiros devem ser higienizados constantemente (necessário lixo com tampa e pedal);
- 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.
- e) estabelecimentos que utilizem cestas e carrinhos para compras (mercados e similares), estes deverão ser higienizados na abertura do estabelecimento e após cada uso.

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

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

XXXIX - deverá ser realizado treinamento semanal com funcionários sobre os protocolos aplicáveis à sua atividade (registrados em ata);

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

XLI - 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

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

Covid-19 ou apresentarem sintomas de síndrome gripal e monitorá-los, devendo também procurar a Unidade de saúde Referência ao COVID-19 para avaliação com o médico;

XLII - deverá ser realizada a separação dos colaboradores entre as diferentes áreas de serviço (não aglomerando entre os próprios funcionários);

XLIII – caso a empresa realize testes rápidos em sua equipe, esta deverá informar a Secretaria de Saúde para que as notificações de casos positivos sejam acompanhados, orientados e inclusos no relatório do município;

XLIV – a Vigilância em Saúde recebe, auxilia e avalia o plano de trabalho dos estabelecimentos, tirando quaisquer dúvidas. Para as atividades específicas deverão ser direcionadas para a elaboração de protocolo específico.

XLV – contatos para dúvidas:

a) Do WhatsApp Dúvidas Covid-19 (75) 9.8884-0191, de segunda a sexta, das 08h às 17h para informações sobre notificação de casos;

b) Email: semus.pmv@gmail.com

Maíra Gomes Duarte Rosemberg
Coordenadora
Vigilância Sanitária



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO IV

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19

SALÕES DE BELEZA E SIMILARES

Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de barbearias, salões de beleza e similares:

- I** -o Protocolo de Convivência, na forma do Decreto vigente, deverá ser obedecido;
- II** - o horário de funcionamento será de segunda-feira a sábado;
- III** -o limite de atendimento simultâneo será de 30% da capacidade máxima de clientes;
- IV** -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;
- 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** -deverão ser disponibilizados 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 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 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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 –serviços como barba, maquiagem ou qualquer outro que implique na retirada da máscara por parte do cliente deverão ser realizados em curto espaço de tempo e com materiais e utensílios pessoais de cada 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. Caso sejam usados utensílios perfurocortantes reutilizáveis, estes deverão ser, obrigatoriamente, lavados com água e sabão e, posteriormente, esterilizados em autoclaves após cada uso;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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 desinfetados antes e depois da sua utilização;

XXXVI - os estabelecimento 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.;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO V

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: CABANAS DA PRAIA DO GUAIBIM.

O turismo é uma das atividades mais impactadas pela pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19) no mundo. Portanto, o momento atual é complexo, carecendo de um esforço conjunto entre Poder Público e iniciativa privada na gestão e adoção das medidas necessárias que a situação demanda, bem como o emprego de rotinas de prevenção, controle e contenção de riscos de contaminação e disseminação pela COVID-19 e agravos à saúde pública.

Para a retomada das atividades turísticas no Município faz-se necessário a adoção de protocolos de segurança sanitária nas diversas áreas da atividade turística.

RECOMENDAMOS os seguintes protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades das Cabanas de Praias no Município de Valença, no enfrentamento da Pandemia do Novo Coronavírus – COVID-19:

As atividades turísticas poderão ser retomadas no município de Valença, de forma gradual e monitorada, mediante:

1. Cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste documento e em outras normas vigentes e em especial ao Decreto Municipal vigente;
2. Participação do Secretário de Turismo;
3. A assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária;

ORIENTAÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DAS CABANAS DE PRAIA EM GUAIBIM - VALENÇA/BA

GERAIS

- Reorganização do ambiente de trabalho de modo a proporcionar o distanciamento entre as pessoas;
- Fica proibida a realização de eventos ou atividades de qualquer natureza que gerem aglomerações;
- Manter ao menos 2,0 metros de distância entre as pessoas, a fim de evitar contágio;
- Ampla ventilação dos ambientes (preferencialmente natural), bem como limpeza e higienização mais frequente de ventiladores;
- Demarcar as posições de filas, a fim de incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social (ex. filas de pagamento, entrada de estabelecimentos, entre outras);
- Uso de barreiras físicas entre clientes e funcionários que lidam diretamente com clientes;
- Usar preferencialmente formas de pagamento “online” ou através de cartão de crédito e débito;

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Afixação de placas ou cartazes educativos em locais de grande visibilidade com informações acerca de boas práticas de higiene e cuidados pessoais para evitar contaminação;
- Orientação, por meio de placas ou cartazes, em locais passíveis de formação de filas, com respeito à distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- Oferta, para uso de clientes e colaboradores, de álcool 70% ou de lavatórios equipados para higienização das mãos, em locais estratégicos como: balcões de atendimento, entradas e saídas do estabelecimento, etc.;
- Ampliação da frequência de limpeza com álcool 70% de pisos, corrimãos, interruptores de luz, puxadores, maçanetas, balcões e outras superfícies de contato, além de aparelhos de uso frequente como máquinas de cartão (revestir com papel filme para facilitar a higienização);
- Limpeza frequente, regular e minuciosa de banheiros e lavabos de uso comum;
- Ampliação da frequência de lavagem das fardas dos funcionários, quando for o caso;
- Reuniões preferencialmente virtuais por videoconferência;
- Disponibilizar nos lavatórios: água, sabão líquido e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;
- Medição diária da temperatura dos trabalhadores, preferencialmente com termômetro digital infravermelho para evitar a contaminação. Caso seja utilizado termômetro digital comum, este não poderá ser compartilhado por outros colaboradores;
- Higienização de mesas e cadeiras, com álcool 70%, a cada troca de cliente;
- É permitido o uso de cadeiras de sol desde que respeitada a distância entre as mesmas de 2 metros, sendo vedado o uso das almofadas nas cadeiras;
- Higienização completa diária dos ambientes do estabelecimento, no início e após o encerramento das atividades, com uso de solução clorada ou álcool nas superfícies de contato, e desinfetante nos pisos;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limitar a quantidade de mesas com 04 cadeiras cada, sendo vedada a junção das mesmas;
- Caso haja o serviço de delivery, orientar os entregadores sobre procedimentos de higiene, além de fornecer para uso deles o álcool 70% para a limpeza das mãos, antes e após o uso de máquinas de cartão. Recomendase, ainda, nestes casos, o lacre das embalagens enviadas à domicílio;
- Checar temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento (Registrar a temperatura, nome e telefone dos clientes para uma possível necessidade de rastreio);
- Adequação dos cardápios para que não necessite de manuseio no uso ou que possam ser higienizados;
- Higienização constante de máquinas de autosserviço (revestir com papel filme para facilitar a higienização);
- Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e materiais de higienização, com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- É obrigatória a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores que evitem tocar os olhos, nariz e boca;
- Realizar a troca constante dos panos de serviço, que deverão ser descartáveis e não de algodão;
- As mesas do estabelecimento, tanto na parte coberta quanto na areia da praia, deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 2 metros;
- Promover a criação de corredores de circulação entre as mesas na areia da praia, para livre trânsito de garçons e clientes;
- Em caso de possuir chuveiros, recomenda-se a demarcação da fila ou a disponibilização de um funcionário para orientar os clientes sobre o distanciamento social, além de ser fornecer sabão líquido e álcool gel para evitar a contaminação pelo contato com o registro do chuveiro;

COLABORADORES

- Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPIs na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho. É obrigatório o fornecimento de máscaras e álcool 70% para todos os colaboradores;
- Adoção de horários alternados para entrada e saída de funcionários, evitando aglomeração;
- Orientar aos colaboradores sobre medidas profiláticas que deverão ser adotadas diariamente na sua chegada ao estabelecimento, como checagem de temperatura, uso de máscaras, higienização de maçanetas e superfícies de contato, entre outros;
- Esclarecer aos colaboradores quais são os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita e confirmação de casos de COVID-19 no estabelecimento, bem como as práticas adotadas de primeiros socorros relacionados a doença;
- Os funcionários devem ser orientados a informar a ocorrência de COVID-19 em pessoas que residem em seu domicílio para tomada de providências, conforme os protocolos epidemiológicos;
- Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) dos colaboradores;
- Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, entre outros;
- Uso obrigatório de luvas para o setor de limpeza e almoxarifado, e, máscaras por todos os colaboradores;
- Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção e viseira de acrílico, com a recomendação de não conversar durante o serviço. Falar somente o necessário com o cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc;
- Revezamento de colaboradores em horário de almoço e outras pausas, com o objetivo de evitar aglomerações, e ampliar o distanciamento entre as pessoas;
- No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contaminado com a COVID19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Colaborador manipulador de alimentos: ao chegar no local de trabalho, deverá tomar banho no próprio local de trabalho, e trocar a roupa pelo uniforme. Ao colaborador que manipula alimentos é proibido: cantar, tossir, espirrar, mascar chiclete ou conversar perto da comida ou de outro colaborador de mesma função que esteja próximo de si;
- Utilizar avental descartável;
- Permanente higienização das mãos por parte de colaboradores encarregados do manuseio de louças e talheres limpos para uso;
- Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado com máscara de proteção e luvas, que poderão ser de látex, vinil sem pó ou nitrílicas para os alérgicos;
- No caso de ocorrência de trabalhadores com sintomas gripais (febre, tosse, inflamação da garganta, coriza, falta de ar) estes devem ser afastados temporariamente até definição do diagnóstico;
- Em caso de contaminação de funcionários, o proprietário/responsável pelo estabelecimento deverá comunicar imediatamente à Secretaria de Saúde/Vigilância Epidemiológica e promover a imediata desinfecção de todo o ambiente de trabalho, bem como, aplicar a testagem rápida ou sorológica em todos trabalhadores que mantiveram rotina de trabalho presencial, e que estiveram no mesmo ambiente, e em contato com a pessoa infectada;
- Trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 devem fazer isolamento domiciliar por no mínimo 14 (quatorze) dias após o início dos sintomas. Nos casos de agravamento dos sintomas respiratórios, devem procurar o CENTRO DE REFERÊNCIA AO COVID-19, localizada na rua Barão de Jequirica, s/n - Centro, Valença - BA).

ALIMENTOS E BEBIDAS

OBS: As boas práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso, e colocados separados em local que evite a contaminação;
- Na entrada do estabelecimento, os clientes deverão higienizar suas mãos;
- Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos (disponibilizar álcool 70% em cada mesa);
- Em caso de uso de copos, pratos e utensílios descartáveis, dar preferência aos biodegradáveis;
- Na preparação de bebidas, todos os utensílios, sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc., deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%;
- Talheres, copos e pratos deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues devidamente higienizados;
- Utilizar o sistema à la carte (não permitido o sistema self service), com o prato sendo servido pronto e preparado dentro da área de trabalho da cozinha;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Está proibida a utilização de bebedouros, incluindo os do tipo eletrônico;
- O Balcão servirá apenas de apoio, não devendo haver consumo por clientes no mesmo;
- Em caso de tosse e/ou espirro descartar imediatamente qualquer alimento ou bebida que tenha sido exposto, deixar o ambiente ventilar e higienizar as superfícies que possam ter sido afetadas;
- Reforçar boas práticas na cozinha, e reservar espaço para a higienização correta dos alimentos crus;
- As embalagens das mercadorias deverão ser higienizadas conforme orientações sanitárias;
- Ao receber os produtos, estes deverão ser limpos conforme sua categoria:
 - o Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar;
 - o Enlatados deverão ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados
 - o Embalagens que não possuam vedação firme e confiável deverão ser limpas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deverá ser executado com embalagens de vidro;
 - o Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e ser devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio.

ATIVIDADES DESPORTIVAS

- Não serão permitidas atividades como massagens e similares na área de praia, que envolvam duas ou mais pessoas, não devendo ser montados ou colocados equipamentos ou definidos espaços que promovam a sua realização, tendo em vista evitar atividades que podem promover o contato físico;
- Não serão permitidas atividades desportivas nas praias, afim de evitar aglomerações.

DESCARTE DE LIXO

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado: lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo) e recolher e descartar os resíduos a cada 2 horas, com segurança;
- O profissional responsável pelo recolhimento do lixo, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza;
- O descarte de EPIs deverá ocorrer em sacos plásticos próprios, de lacrerápido, dispostos em área para depósito adequada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPIs usados, por se tratarem de materiais contaminantes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO VI

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: HOSPEDAGEM

Fica definido o seguinte protocolo setorial para os meios de hospedagem a ser observado:

- Deverão ser observadas todas as determinações do Protocolo de convivência, no que couber;
- A reabertura dos meios de hospedagem está condicionada a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de Fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e Fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeito a penalidades previstas;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter o selo Turismo Responsável - Limpo e Seguro - do Ministério do Turismo;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter certificado de capacitação de boas práticas no combate a Covid-19 emitido pelo Sebrae e/ou SENAC;
- A taxa de 50% de ocupação deve ser observada – com exceção para pousadas com 08 (oito) ou menos quartos que poderão ter 100% de ocupação. O aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco;

SÃO ALGUMAS ALTERNATIVAS VIÁVEIS:

Descanso de 72 horas Considerando a permanência do vírus por até três dias em diferentes superfícies, uma das alternativas mais seguras para a equipe de limpeza é que os quartos permaneçam fechados pelo mesmo período, ou seja, três dias após o check-out do hóspede, para que seja realizada sua limpeza. Isto não impede a contaminação da equipe de limpeza, mas ameniza os riscos. Neste caso, a equipe de limpeza estaria muito protegida.

Descanso de 24 horas

Na maioria das superfícies rugosas é provável que a sobrevivência do vírus seja de aproximadamente de 24 horas. Assim, ao deixar o quarto fechado por um dia, espera-se que a carga viral, caso presente, seja muito menor. Isto não impede a contaminação da equipe de limpeza, mas ameniza os riscos.

- A formação de triplos e quádruplos, neste primeiro momento, será permitida somente mediante comprovação de vínculo familiar em linha colateral de 1º grau respeitando distanciamento mínimo das camas de 1 metro;
- Apenas será permitido a entrada de turistas com reserva comprovada em pousadas e hotéis que serão verificados se estão aptos para abertura segundo os protocolos de prevenção a Covid-19;
- Não será permitido dayuse;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Check-in e check-outs deverão ser realizados de forma segura, com intervalo mínimo de 2 horas entres eles;
- Aferir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso o hóspede apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,5° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento no Centro de Referência ao Covid-19;
- Priorizar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online) estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, no caso de emergência a quem deve ser contatado. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional, mas sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada;
- Priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros entre as pessoas, e 1,5 m a partir do balcão e entre os clientes;
- Obrigatório o uso de máscaras faciais não-cirúrgicas para os hóspedes desde o check in, disponibilizar para venda na recepção caso o hóspede não tenha; Obrigatório o uso de máscaras faciais para todos os funcionários em todos os ambientes do estabelecimento.
- Na recepção, reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o hóspede a higienizar as mãos antes e depois de manusear este ou qualquer objeto ou superfície do local;
- Todo material utilizado pelos recepcionistas não deverá ser compartilhado com clientes e deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70%;
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas;
- O cartão-chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70% ao ser recebido e antes de ser reutilizado. Recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede deposite o cartão-chave em local específico;
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- Sugestão de testagem para detecção do Coronavírus - SARS-CoV-2, de todos funcionários contratados para abertura do empreendimento, pode ser realizado um dos seguintes testes: Testes Imunobiológicos (testes rápidos); Testes de Biologia Molecular (RT- PCR, em tempo real); Sorologia (IgM);
- Recomendado dispor de tapete sanitizante nas entradas do hotel (a solução deve ser de 1 litro de água e 3 colheres de sopa de hipoclorito de sódio a 2,5%). A troca deve ser conforme recomendação do fabricante;
- O estabelecimento deverá dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTU's), com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano; assim como manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno. Registrar a execução de limpeza da climatização (bandejas, etc) para o ar condicionado de até 50.000btus. a) Está vetado, até determinação em contrário, o funcionamento de aparelhos de ar condicionado com equipamento central; Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade.

- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado;
- Os profissionais da limpeza devem utilizar os seguintes EPI's durante a limpeza dos ambientes: óculos ou face shield, além da máscara facial; avental de contato ou impermeável; luvas de borracha de cano longo; botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.

ÁREAS E ATIVIDADES DE LAZER - ACADEMIA, BAR, PISCINA E SPA

- As áreas comuns como sauna, brinquedoteca, piscina, etc, devem estar fechadas, a fim de evitar aglomeração, até determinação em contrário. Quando houver a autorização para funcionamento o uso só será autorizado após a liberação pela Vigilância Sanitária;
- Vedado atividades coletivas. Os espaços e áreas de lazer devem respeitar as normas transversais de distanciamento físico e higiene sanitária, ressaltando: a) Academias de ginástica, saunas, solários e espaços de descanso, quando autorizadas, devem ser usados com agendamento prévio (hora marcada) e após o uso dos equipamentos os mesmos devem ser desinfetados por profissionais conforme as normas de limpeza; b) Importante nesses casos o respeito às normas transversais de distanciamento social e capacidade de uso pelos hóspedes;
- Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco; Quando for autorizada a utilização da piscina, esta será conforme a dimensão da área de lazer considerando o uso de 10m² por pessoa; a) monitoramento aprimorado do nível de cloro, manutenção do nível de PH conforme recomendação e garantir a filtragem e desinfecção da água em tempo hábil; Todos os itens e equipamentos utilizados pelos hóspedes, incluindo chaves, armários, cabides, equipamentos de ginástica, etc., devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após o uso;
- Brinquedos, macas e cadeiras de massagem quando autorizados devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após cada utilização;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes;
- Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes;
- Terapeutas de SPA devem usar máscaras cirúrgicas para todos os tratamentos e luvas para tratamentos específicos (por exemplo: tratamentos faciais);
- Todos os colaboradores terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

SALÃO DE EVENTOS

- VEDADO à utilização do salão de eventos.

APARTAMENTOS

- Proceder a limpeza e sanitização completa do apartamento e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons ou cobertores) no máximo a cada dois dias e toalhas todos os dias;
- Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores de no mínimo 2 horas por dia;
- Revestir os controles de TV e Ar condicionado com papel filme para facilitar a higienização a cada troca de cliente;
- Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante e álcool 70% na área dos apartamentos: desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários; lavar o ralo do chão com desinfetante diluído; desinfecção dos amenities (cestas de sabonetes, etc), diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas com álcool 70%, finalizar a limpeza de xícaras, canecas e copos dos quartos com álcool 70%;
- Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação e nos apartamentos sem ocupação;
- A limpeza dos apartamentos deve ser feita em duas etapas distintas com a correta higienização das mãos sempre que necessário: a) Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção sempre começando pelo quarto para evitar contaminação biológica do banheiro, utilizando todos os EPI's retirando a roupa de cama e acondicionando em embalagem impermeável que vai direto para lavagem; b) Etapa limpa: recolocação do enxoval. Essa etapa deve ser feita por outro colaborador que esteja devidamente higienizado, para evitar contaminação, porém fazendo uso de todos os EPI's e procedimentos de limpeza;
- Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
- Recomenda-se que os travesseiros e colchões tenham capas de proteção e as mesmas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede para evitar contaminação do colchão;
- Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco (respeitando 2/3 da capacidade) que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;
- Deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede. Caso exista caso suspeito em alguma unidade, o material coletado (resíduo e enxoval) deve ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato em separado;
- Os cobertores devidamente higienizados devem ser ofertados em embalagens lacradas e higienizadas e substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Utilizar somente produtos para desinfecção de superfícies aprovado pela ANVISA;
- Recomenda-se o uso do frigobar exclusivamente através de venda de kits sob demanda após o check-in e reposição através do bar com os produtos devidamente higienizados;
- Os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos devem ser descartáveis, com recursos digitais, plastificados ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede; não utilizar nenhum material gráfico disposto no apartamento.

LAVANDERIA

- Todas as roupas e enxoval deve ser acondicionada em sacos impermeáveis, higienizados e lacrados;
- Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- Notificar lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas;
- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, etc.);

RESTAURANTES QUE FUNCIONEM DENTRO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM / ÁREA DE CAFÉ DA MANHÃ

- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;
- Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação e máscaras faciais em tempo integral;
- No café da manhã, utilizar frutas por unidade evitando reparti-las; utilizar embalagens plásticas individualizando os pães, bolos, queijos e presuntos;
- O funcionamento de bar e restaurante do hotel é permitido exclusivamente para hóspedes desde que seja respeitado o distanciamento mínimo entre os mesmos, entre si e o atendente;
- O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco.
- Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5%;
- Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos cardápios devem ser efetivamente desinfetados com álcool 70%.
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Recomenda-se temporariamente não montar mise en place de mesa para evitar contaminações cruzadas, bem como deixar utensílios em local único para retirada pelos hóspedes;
- Retirar todos os utensílios e limpar saleiros, pimenteiros, mesas e cadeiras com álcool 70% ou lenços umedecidos desinfetantes após a saída do hóspede;
- Substituir colheres e utensílios de buffet com maior frequência;
- Toda a equipe, e principalmente garçons e cummins, devem estar atentos às seguintes situações: a) higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados; b) evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.
- Recomenda-se priorizar o serviço à la carte ou room service;
- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autos serviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível os talheres de serviço devem ser manuseados por somente um colaborador devidamente protegido;
- O buffet deve dispor de barreira física de proteção para que evite contaminação e todos os alimentos precisam de cobertura durante o serviço.
- O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto para ser recolhido. O serviço de café da manhã deve priorizar à la carte ou oferecido em room service;
- Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar todos os EPI's necessários como máscaras, sapatos antiderrapante, touca e avental impermeável.
- Podem ser utilizados cardápios descartáveis, com recursos digitais, plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de cliente ou não utilizar nenhum material gráfico.

COZINHA

- Nutricionista, técnico de alimentos ou instituição de educação profissional deve realizar palestra de orientação com toda equipe para apresentar e capacitar para os novos procedimentos;
- Adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e de Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades;
- Os alimentos a serem consumidos crus e ou in natura devem ser submetidos a processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na ANVISA (hipoclorito de sódio a 1% para utilização em frutas, legumes e verduras crus);
- Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como hipoclorito de sódio a 2,5% (Lembrando que o álcool gel é inflamável);
- Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos;
- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com sintomas gripais realizar entregas;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
- Limpar e desinfetar diariamente, e sempre que necessário, com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc);
- Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos, para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente;
- Os manipuladores de alimentos devem proceder à lavagem de mãos com água e sabonete líquido quando: chegarem ao trabalho e entrarem no setor; antes e após a manipulação de alimentos; a cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais); antes e após ida ao sanitário; após qualquer interrupção do serviço; imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização; após tocar materiais contaminados; após tossir, espirar ou assoar o nariz; após manusear lixo ou outro resíduo; antes e após manipular alimentos crus; antes de manusear alimentos prontos para consumo;
- Onde não há disponibilidade de pia, é recomendável o uso de preparação alcoólica a 70% para a higienização das mãos, embora não se exclua, aqui, a limpeza e lavagem das mãos, sempre que se fizer necessário;
- Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza, principalmente as que tem maior contato e com frequência;
- Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool e deve ser regulamentado junto à ANVISA;
- Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Depois, devem ser colocados para escorrer e, então, friccionados com álcool a 70% embebido em pano descartável;
- Entregadores só devem entrar no estabelecimento em caso de extrema necessidade e, se ingressarem, devem fazer a correta higienização das mãos antes de acessarem a unidade. Os

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

mesmos não devem ter nenhum tipo de contato físico com os funcionários da unidade. Após o recebimento das matérias-primas, o funcionário deve lavar as mãos e, em seguida, higienizar as embalagens, antes do armazenamento.

MANOBRISTA

- Funcionário antes e após de ter contato com o volante do automóvel, utilizar álcool a 70% nas mãos e deve estar em uso de máscara em período integral.

DELIVERY

- Indicar aos hóspedes, somente delivery de alimentos e bebidas em estabelecimentos formais e que tem autorização da Vigilância Sanitária para funcionamento;
- O recebimento deve ser feito no lobby ou recepção pelo hóspede.

CAMPING

- VEDADO à utilização de barracas em campings ou em qualquer área.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO VII

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: RESTAURANTES E BARES

Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de restaurante, bares e similares a ser observado:

OBS: As boas práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

I -o Protocolo Geral, na forma do Decreto vigente, deverá ser obedecido;

II -o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 08h às 23h;

III -o horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda-feira a domingo, das 8h às 23h;

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 direcionados para acompanhamento de saúde adequado (Registrar a temperatura, nome e telefone dos clientes para uma possível necessidade de rastreio);

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;

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 -os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e face shield, avental e touca, para servir os clientes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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 rodizio, 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 aos 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 (Caso não tenha espaço suficiente para dar o distanciamento adequado, utilizar o critério de mesa sim, mesa não);

XVII -cada mesa está limitada à quantidade máxima de 4 pessoas (sendo da mesma família, o máximo de 06);

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;

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 filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 2m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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 - 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;

XXVIII - 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;

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

XXX - 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;

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

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

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

XXXIV - 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;

XXXV - 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 a 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente com álcool isopropílico;

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

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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

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

XXXIX -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;

XL -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;

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

XLII -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;

XLIII -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;

XLIV -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;

XLV -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;

XLVI -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;

XLVII -o estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos,

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

bancadas, móveis e utensílios que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades;

XLVIII -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;

XLIX -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;

L -a higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura; **LI** -fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter a intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB);

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO VIII

TERMO DE RESPONSABILIDADE SANITÁRIA

Eu, _____, representante legal do Estabelecimento _____, inscrito sob o CNPJ/CPF _____, situado no endereço _____, telefone n° _____, ramo de comércio _____,

informo estar ciente dos **PROTÓCOLOS DE BOAS PRÁTICAS PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19** e como Empresa a firmar compromisso em prol de um bem coletivo, estar adotando todas as medidas necessárias dentro do meu estabelecimento, a fim de minimizar os riscos que possam ser causados por aglomeração de pessoas reunidos no local, seguindo as normativas técnicas do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde de Valença-BA, assumindo as responsabilidades civis, administrativas e penais pelo não cumprimento das normas sanitárias.

Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

DECRETO Nº 3.678/2020.

ALTERA O DECRETO 3.656/2020 E ESTABELECE NOVAS REGRAS PARA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES, BARES, CABANAS DE PRAIA, HOTÉIS, POUSADAS E SIMILARES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VALENÇA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais previstas na Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO que a saúde, nos termos da Constituição da República, art. 196, constitui direito de todos e dever do Estado, sob a garantia de ações e intervenções do Poder Público que objetivem a redução do risco à saúde;

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde – OMS, já classificou a disseminação do novo coronavírus como pandemia, em 11 de março de 2020 (Portaria MS/GM nº 356);

CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo Corona Vírus (2019-nCoV), e todos os demais atos normativos que tenham por objeto o controle da pandemia.

CONSIDERANDO que cumpre ao município de Valença-BA tomar todas as providências no sentido de conter, adequadamente, a disseminação ou impedir que esta ocupe patamares que produzam o caos na rede municipal de saúde;

CONSIDERANDO que a aglomeração de pessoas contribui para a rápida disseminação da doença;

CONSIDERANDO que ao Município de Valença-BA cumpre, com fulcro no art. 6º da Constituição Federal, assegurar “os direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados”;

CONSIDERANDO as disposições do Plano Estadual de Contingências para Enfrentamento do Novo Coronavírus – 2019-n CoV;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 19.549, de 18 de março de 2010, que declarou situação de emergência em todo o território baiano em virtude do desastre classificado e codificado como Doença Infecciosa Viral - COBRADE 1.5.1.1.0, conforme Instrução Normativa do Ministério da Integração Nacional nº 02, de 20 de dezembro de 2016, para fins de prevenção e enfrentamento à COVID-19;

CONSIDERANDO o alerta emitido pelo Conselho Regional de Medicina da Bahia (CREMEB) quanto a necessidade de preparação dos serviços para possível recepção de número alto de pacientes com insuficiência respiratória aguda grave decorrente do novo coronavírus (COVID-19), bem como quanto a eminente tensão e sobrecarga das unidades de saúde para atendimento dos casos suspeitos, com prejuízos da disponibilidade de leitos de Medicina Crítica, equipamentos, materiais de proteção individual (EPIs), fármacos específicos e outros insumos;

CONSIDERANDO o disposto nos Provimentos nº 91, 93, 94, 95, 97, 98 e 101 do Conselho Nacional de Justiça (CNJ);

CONSIDERANDO o teor da Portaria nº 454, de 20 de março de 2020 do Ministério da Saúde que declara, em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária do novo coronavírus (Covid19);

CONSIDERANDO que o Código Penal prevê, expressamente, o crime de "Infração de medida sanitária preventiva" no seu art. 268 ao prevê que quem "Infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa" terá pena de "detenção, de um mês a um ano, e multa".

CONSIDERANDO que o Código Penal prevê, expressamente, o crime de "Epidemia" no seu art. 267 ao prever que quem "Causar epidemia, mediante a propagação de germes patogênicos" terá pena de "reclusão, de dez a quinze anos". Outrossim, o Código Penal prevê no art. 267, § 2º que "No caso de culpa, a pena é de detenção, de um a dois anos, ou, se resulta morte, de dois a quatro anos" e no art. 267, § 1º que "se do fato resulta morte, a pena é aplicada em dobro";

CONSIDERANDO que o governo do Estado da Bahia encontra-se em Estado de Calamidade Pública já reconhecido conforme deliberação da Assembleia Legislativa da Bahia, Decreto Legislativo nº 2.512, na data de 23 de março de 2020;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

CONSIDERANDO a necessidade de que a reabertura dos segmentos de restaurantes, bares, cabanas de praia, hotéis e similares prevista no Decreto 3.677/2020 seja realizada de forma segura e ordenada;

DECRETA:

Art. 1º - Fica autorizado o funcionamento, **EM CARÁTER EXPERIMENTAL**, de restaurantes, bares, cabanas de praia, hotéis, pousadas e similares, nos dias 28, 29 e 30/08/2020 com o seguinte regramento:

§ 1º - Fica determinado **que no período compreendido entre 28/08/2020 (sexta) e 30/08/2020 (domingo)**, bares, restaurantes, lanchonetes, barracas de praia, pizzarias, sorveterias, *food truck* e estabelecimentos congêneres, de todo o território municipal terão seu **funcionamento permitido das 8:00 as 23:00 horas, devendo ser estimulado o delivery e drive thru.**

§ 2º - Em relação à comercialização de bebidas alcoólicas em bares e restaurantes fica determinado que, obrigatoriamente, os estabelecimentos deverão funcionar com no máximo 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade de público, distanciamento de 2m (dois metros) entre mesas e ocupação máxima de 06 (seis) pessoas por mesa, além dos demais protocolos sanitários constantes do anexo I e III deste Decreto.

§ 3º – Hotéis, motéis, pousadas e similares poderão retomar suas atividades em horário normal nos dias 28, 29 e 30/08/2020 e poderão hospedar menores de 12 anos acompanhadas de seus responsáveis, (exceto motéis), desde que sejam respeitados e cumpridos os protocolos sanitários constantes do anexo II deste Decreto.

§ 4º - O acesso a estes estabelecimentos deve ser controlado mediante barreira física, a fim de evitar aglomerações, considerando o tamanho de cada estabelecimento. Em havendo fila, deverão promover a distância mínima de 01 (um) metro entre os clientes, estendendo essa obrigação à fila que, eventualmente, se forme no ambiente externo destes estabelecimentos devendo, tal controle, ser feito por funcionários dos respectivos estabelecimentos. Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora a fim de evitar-se a aglomeração de pessoas, inclusive nas filas para pagamento, devendo ainda os seguimentos de restaurantes, barracas de praia, bares, hotéis, pousadas e similares seguirem rigorosamente os protocolos sanitários constantes dos anexos deste Decreto.

§ 5º - Fica terminantemente proibida a entrada de crianças de até 12 (doze) anos, acompanhadas ou não, em qualquer dos estabelecimentos cujo funcionamento esteja permitido, inclusive e principalmente restaurantes, barracas de praia e bares (exceto as lactantes).



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

Art. 2º - Permanecem inalterados os demais artigos do Decreto nº 3.656/2020 no que não conflitarem com os termos do presente Decreto.

Art. 3º – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Publique-se e Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VALENÇA, em 27 de agosto de 2020.

RICARDO SILVA MOURA
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO I

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: CABANAS DA PRAIA DO GUAIBIM.

O turismo é uma das atividades mais impactadas pela pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19) no mundo. Portanto, o momento atual é complexo, carecendo de um esforço conjunto entre Poder Público e iniciativa privada na gestão e adoção das medidas necessárias que a situação demanda, bem como o emprego de rotinas de prevenção, controle e contenção de riscos de contaminação e disseminação pela COVID-19 e agravos à saúde pública.

Para a retomada das atividades turísticas no Município faz-se necessário a adoção de protocolos de segurança sanitária nas diversas áreas da atividade turística.

RECOMENDAMOS os seguintes protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades das Cabanas de Praias no Município de Valença, no enfrentamento da Pandemia do Novo Coronavírus – COVID-19:

As atividades turísticas poderão ser retomadas no município de Valença, de forma gradual e monitorada, mediante:

1. Cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste documento e em outras normas vigentes e em especial ao Decreto Municipal vigente;
2. Participação do Secretário de Turismo;
3. A assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária;

ORIENTAÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DAS CABANAS DE PRAIA EM GUAIBIM - VALENÇA/BA

GERAIS

- Reorganização do ambiente de trabalho de modo a proporcionar o distanciamento entre as pessoas;
- Fica proibida a realização de eventos ou atividades de qualquer natureza que gerem aglomerações;
- Manter ao menos 2,0 metros de distância entre as pessoas, a fim de evitar contágio;
- Ampla ventilação dos ambientes (preferencialmente natural), bem como limpeza e higienização mais frequente de ventiladores;
- Demarcar as posições de filas, a fim de incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social (ex. filas de pagamento, entrada de estabelecimentos, entre outras);
- Uso de barreiras físicas entre clientes e funcionários que lidam diretamente com clientes;
- Usar preferencialmente formas de pagamento "online" ou através de cartão de crédito e débito;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Afixação de placas ou cartazes educativos em locais de grande visibilidade com informações acerca de boas práticas de higiene e cuidados pessoais para evitar contaminação;
- Orientação, por meio de placas ou cartazes, em locais passíveis de formação de filas, com respeito à distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- Oferta, para uso de clientes e colaboradores, de álcool 70% ou de lavatórios equipados para higienização das mãos, em locais estratégicos como: balcões de atendimento, entradas e saídas do estabelecimento, etc.;
- Ampliação da frequência de limpeza com álcool 70% de pisos, corrimãos, interruptores de luz, puxadores, maçanetas, balcões e outras superfícies de contato, além de aparelhos de uso frequente como máquinas de cartão (revestir com papel filme para facilitar a higienização);
- Limpeza frequente, regular e minuciosa de banheiros e lavabos de uso comum;
- Ampliação da frequência de lavagem das fardas dos funcionários, quando for o caso;
- Reuniões preferencialmente virtuais por videoconferência;
- Disponibilizar nos lavatórios: água, sabão líquido e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;
- Medição diária da temperatura dos trabalhadores, preferencialmente com termômetro digital infravermelho para evitar a contaminação. Caso seja utilizado termômetro digital comum, este não poderá ser compartilhado por outros colaboradores;
- Higienização de mesas e cadeiras, com álcool 70%, a cada troca de cliente;
- É permitido o uso de cadeiras de sol desde que respeitada a distância entre as mesmas de 2 metros, sendo vedado o uso das almofadas nas cadeiras;
- Higienização completa diária dos ambientes do estabelecimento, no início e após o encerramento das atividades, com uso de solução clorada ou álcool nas superfícies de contato, e desinfetante nos pisos;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limitar a quantidade de mesas com 04 cadeiras cada, sendo vedada a junção das mesmas;
- Caso haja o serviço de delivery, orientar os entregadores sobre procedimentos de higiene, além de fornecer para uso deles o álcool 70% para a limpeza das mãos, antes e após o uso de máquinas de cartão. Recomendase, ainda, nestes casos, o lacre das embalagens enviadas à domicílio;
- Checar temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento (Registrar a temperatura, nome e telefone dos clientes para uma possível necessidade de rastreio);
- Adequação dos cardápios para que não necessite de manuseio no uso ou que possam ser higienizados;
- Higienização constante de máquinas de autosserviço (revestir com papel filme para facilitar a higienização);
- Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e materiais de higienização, com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários;
- É obrigatória a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores que evitem tocar os olhos, nariz e boca;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Realizar a troca constante dos panos de serviço, que deverão ser descartáveis e não de algodão;
- As mesas do estabelecimento, tanto na parte coberta quanto na areia da praia, deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 2 metros;
- Promover a criação de corredores de circulação entre as mesas na areia da praia, para livre trânsito de garçons e clientes;
- Em caso de possuir chuveiros, recomenda-se a demarcação da fila ou a disponibilização de um funcionário para orientar os clientes sobre o distanciamento social, além de ser fornecer sabão líquido e álcool gel para evitar a contaminação pelo contato com o registro do chuveiro;

COLABORADORES

- Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPIs na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho. É obrigatório o fornecimento de máscaras e álcool 70% para todos os colaboradores;
- Adoção de horários alternados para entrada e saída de funcionários, evitando aglomeração;
- Orientar aos colaboradores sobre medidas profiláticas que deverão ser adotadas diariamente na sua chegada ao estabelecimento, como checagem de temperatura, uso de máscaras, higienização de maçanetas e superfícies de contato, entre outros;
- Esclarecer aos colaboradores quais são os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita e confirmação de casos de COVID-19 no estabelecimento, bem como as práticas adotadas de primeiros socorros relacionados a doença;
- Os funcionários devem ser orientados a informar a ocorrência de COVID-19 em pessoas que residem em seu domicílio para tomada de providências, conforme os protocolos epidemiológicos;
- Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) dos colaboradores;
- Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, entre outros;
- Uso obrigatório de luvas para o setor de limpeza e almoxarifado, e, máscaras por todos os colaboradores;
- Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção e viseira de acrílico, com a recomendação de não conversar durante o serviço. Falar somente o necessário com o cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc;
- Revezamento de colaboradores em horário de almoço e outras pausas, com o objetivo de evitar aglomerações, e ampliar o distanciamento entre as pessoas;
- No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contaminado com a COVID19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador;
- Colaborador manipulador de alimentos: ao chegar no local de trabalho, deverá tomar banho no próprio local de trabalho, e trocar a roupa pelo uniforme. Ao colaborador que manipula alimentos é proibido: cantar, tossir, espirrar, mascar chiclete ou conversar perto da comida ou de outro colaborador de mesma função que esteja próximo de si;
- Utilizar avental descartável;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Permanente higienização das mãos por parte de colaboradores encarregados do manuseio de louças e talheres limpos para uso;
- Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado com máscara de proteção e luvas, que poderão ser de látex, vinil sem pó ou nitrílicas para os alérgicos;
- No caso de ocorrência de trabalhadores com sintomas gripais (febre, tosse, inflamação da garganta, coriza, falta de ar) estes devem ser afastados temporariamente até definição do diagnóstico;
- Em caso de contaminação de funcionários, o proprietário/responsável pelo estabelecimento deverá comunicar imediatamente à Secretaria de Saúde/Vigilância Epidemiológica e promover a imediata desinfecção de todo o ambiente de trabalho, bem como, aplicar a testagem rápida ou sorológica em todos trabalhadores que mantiveram rotina de trabalho presencial, e que estiveram no mesmo ambiente, e em contato com a pessoa infectada;
- Trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 devem fazer isolamento domiciliar por no mínimo 14 (quatorze) dias após o início dos sintomas. Nos casos de agravamento dos sintomas respiratórios, devem procurar o CENTRO DE REFERÊNCIA AO COVID-19, localizada na rua Barão de Jequirica, s/n - Centro, Valença - BA).

ALIMENTOS E BEBIDAS

OBS: As boas práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso, e colocados separados em local que evite a contaminação;
- Na entrada do estabelecimento, os clientes deverão higienizar suas mãos;
- Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos (disponibilizar álcool 70% em cada mesa);
- Em caso de uso de copos, pratos e utensílios descartáveis, dar preferência aos biodegradáveis;
- Na preparação de bebidas, todos os utensílios, sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc., deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%;
- Talheres, copos e pratos deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues devidamente higienizados;
- Utilizar o sistema à la carte (não permitido o sistema self service), com o prato sendo servido pronto e preparado dentro da área de trabalho da cozinha;
- Está proibida a utilização de bebedouros, incluindo os do tipo eletrônico;
- O Balcão servirá apenas de apoio, não devendo haver consumo por clientes no mesmo;
- Em caso de tosse e/ou espirro descartar imediatamente qualquer alimento ou bebida que tenha sido exposto, deixar o ambiente ventilar e higienizar as superfícies que possam ter sido afetadas;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Reforçar boas práticas na cozinha, e reservar espaço para a higienização correta dos alimentos crus;
- As embalagens das mercadorias deverão ser higienizadas conforme orientações sanitárias;
- Ao receber os produtos, estes deverão ser limpos conforme sua categoria:
 - o Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar;
 - o Enlatados deverão ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados
 - o Embalagens que não possuam vedação firme e confiável deverão ser limpas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deverá ser executado com embalagens de vidro;
 - o Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e ser devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio.

ATIVIDADES DESPORTIVAS

- Não serão permitidas atividades como massagens e similares na área de praia, que envolvam duas ou mais pessoas, não devendo ser montados ou colocados equipamentos ou definidos espaços que promovam a sua realização, tendo em vista evitar atividades que podem promover o contato físico;
- Não serão permitidas atividades desportivas nas praias, afim de evitar aglomerações.

DESCARTE DE LIXO

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado: lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo) e recolher e descartar os resíduos a cada 2 horas, com segurança;
- O profissional responsável pelo recolhimento do lixo, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza;
- O descarte de EPIs deverá ocorrer em sacos plásticos próprios, de lacerarápido, dispostos em área para depósito adequada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPIs usados, por se tratarem de materiais contaminantes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO II

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: HOSPEDAGEM

Fica definido o seguinte protocolo setorial para os meios de hospedagem a ser observado:

- Deverão ser observadas todas as determinações do Protocolo de convivência, no que couber;
- A reabertura dos meios de hospedagem está condicionada a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de Fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e Fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeito a penalidades previstas;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter o selo Turismo Responsável - Limpo e Seguro - do Ministério do Turismo;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter certificado de capacitação de boas práticas no combate a Covid-19 emitido pelo Sebrae e/ou SENAC;
- A taxa de 50% de ocupação deve ser observada – com exceção para pousadas com 08 (oito) ou menos quartos que poderão ter 100% de ocupação. O aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco;

SÃO ALGUMAS ALTERNATIVAS VIÁVEIS:

Descanso de 72 horas Considerando a permanência do vírus por até três dias em diferentes superfícies, uma das alternativas mais seguras para a equipe de limpeza é que os quartos permaneçam fechados pelo mesmo período, ou seja, três dias após o check-out do hóspede, para que seja realizada sua limpeza. Isto não impede a contaminação da equipe de limpeza, mas ameniza os riscos. Neste caso, a equipe de limpeza estaria muito protegida.

Descanso de 24 horas

Na maioria das superfícies rugosas é provável que a sobrevivência do vírus seja de aproximadamente de 24 horas. Assim, ao deixar o quarto fechado por um dia, espera-se que a carga viral, caso presente, seja muito menor. Isto não impede a contaminação da equipe de limpeza, mas ameniza os riscos.

- A formatação de triplos e quádruplos, neste primeiro momento, será permitida somente mediante comprovação de vínculo familiar em linha colateral de 1º grau respeitando distanciamento mínimo das camas de 1 metro;
- Apenas será permitido a entrada de turistas com reserva comprovada em pousadas e hotéis que serão verificados se estão aptos para abertura segundo os protocolos de prevenção a Covid-19;
- Não será permitido dayuse;
- Check-in e check-outs deverão ser realizados de forma segura, com intervalo mínimo de 2 horas entres eles;

Trav. General Labatut, S/N – Centro - CEP 45400-000 - FAX – (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença – Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Aferir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso o hóspede apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,5° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento no Centro de Referência ao Covid-19;
- Priorizar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online) estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, no caso de emergência a quem deve ser contatado. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional, mas sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada;
- Priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros entre as pessoas, e 1,5 m a partir do balcão e entre os clientes;
- Obrigatório o uso de máscaras faciais não-cirúrgicas para os hóspedes desde o check in, disponibilizar para venda na recepção caso o hóspede não tenha; Obrigatório o uso de máscaras faciais para todos os funcionários em todos os ambientes do estabelecimento.
- Na recepção, reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o hóspede a higienizar as mãos antes e depois de manusear este ou qualquer objeto ou superfície do local;
- Todo material utilizado pelos recepcionistas não deverá ser compartilhado com clientes e deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70%;
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas;
- O cartão-chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70% ao ser recebido e antes de ser reutilizado. Recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede deposite o cartão-chave em local específico;
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- Sugestão de testagem para detecção do Coronavírus - SARS-CoV-2, de todos funcionários contratados para abertura do empreendimento, pode ser realizado um dos seguintes testes: Testes Imunobiológicos (testes rápidos); Testes de Biologia Molecular (RT- PCR, em tempo real); Sorologia (IgM);
- Recomendado dispor de tapete sanitizante nas entradas do hotel (a solução deve ser de 1 litro de água e 3 colheres de sopa de hipoclorito de sódio a 2,5%). A troca deve ser conforme recomendação do fabricante;
- O estabelecimento deverá dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTU's), com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano; assim como manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno. Registrar a execução de limpeza da climatização (bandejas, etc) para o ar condicionado de até 50.000btus. a) Está vetado, até determinação em contrário, o

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

funcionamento de aparelhos de ar condicionado com equipamento central; Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade.

- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado;
- Os profissionais da limpeza devem utilizar os seguintes EPI's durante a limpeza dos ambientes: óculos ou face shield, além da máscara facial; avental de contato ou impermeável; luvas de borracha de cano longo; botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.

ÁREAS E ATIVIDADES DE LAZER - ACADEMIA, BAR, PISCINA E SPA

- As áreas comuns como sauna, brinquedoteca, piscina, etc, devem estar fechadas, a fim de evitar aglomeração, até determinação em contrário. Quando houver a autorização para funcionamento o uso só será autorizado após a liberação pela Vigilância Sanitária;
- Vedado atividades coletivas. Os espaços e áreas de lazer devem respeitar as normas transversais de distanciamento físico e higiene sanitária, ressaltando: a) Academias de ginástica, saunas, solários e espaços de descanso, quando autorizadas, devem ser usados com agendamento prévio (hora marcada) e após o uso dos equipamentos os mesmos devem ser desinfetados por profissionais conforme as normas de limpeza; b) Importante nesses casos o respeito às normas transversais de distanciamento social e capacidade de uso pelos hóspedes;
- Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco; Quando for autorizada a utilização da piscina, esta será conforme a dimensão da área de lazer considerando o uso de 10m² por pessoa; a) monitoramento aprimorado do nível de cloro, manutenção do nível de PH conforme recomendação e garantir a filtragem e desinfecção da água em tempo hábil; Todos os itens e equipamentos utilizados pelos hóspedes, incluindo chaves, armários, cabides, equipamentos de ginástica, etc., devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após o uso;
- Brinquedos, macas e cadeiras de massagem quando autorizados devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após cada utilização;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes;
- Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes;
- Terapeutas de SPA devem usar máscaras cirúrgicas para todos os tratamentos e luvas para tratamentos específicos (por exemplo: tratamentos faciais);
- Todos os colaboradores terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas.

SALÃO DE EVENTOS

- VEDADO à utilização do salão de eventos.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

APARTAMENTOS

- Proceder a limpeza e sanitização completa do apartamento e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons ou cobertores) no máximo a cada dois dias e toalhas todos os dias;
- Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores de no mínimo 2 horas por dia;
- Revestir os controles de TV e Ar condicionado com papel filme para facilitar a higienização a cada troca de cliente;
- Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante e álcool 70% na área dos apartamentos: desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários; lavar o ralo do chão com desinfetante diluído; desinfecção dos amenities (cestas de sabonetes, etc), diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas com álcool 70%, finalizar a limpeza de xícaras, canecas e copos dos quartos com álcool 70%;
- Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação e nos apartamentos sem ocupação;
- A limpeza dos apartamentos deve ser feita em duas etapas distintas com a correta higienização das mãos sempre que necessário: a) Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção sempre começando pelo quarto para evitar contaminação biológica do banheiro, utilizando todos os EPI's retirando a roupa de cama e acondicionando em embalagem impermeável que vai direto para lavagem; b) Etapa limpa: recolocação do enxoval. Essa etapa deve ser feita por outro colaborador que esteja devidamente higienizado, para evitar contaminação, porém fazendo uso de todos os EPI's e procedimentos de limpeza;
- Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
- Recomenda-se que os travesseiros e colchões tenham capas de proteção e as mesmas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede para evitar contaminação do colchão;
- Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco (respeitando 2/3 da capacidade) que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;
- Deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede. Caso exista caso suspeito em alguma unidade, o material coletado (resíduo e enxoval) deve ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato em separado;
 - Os cobertores devidamente higienizados devem ser ofertados em embalagens lacradas e higienizadas e substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede;
 - Utilizar somente produtos para desinfecção de superfícies aprovado pela ANVISA;
 - Recomenda-se o uso do frigobar exclusivamente através de venda de kits sob demanda após o check-in e reposição através do bar com os produtos devidamente higienizados;
 - Os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos devem ser descartáveis, com recursos digitais, plastificados ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede; não utilizar nenhum material gráfico disposto no apartamento.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

LAVANDERIA

- Todas as roupas e enxoval deve ser acondicionada em sacos impermeáveis, higienizados e lacrados;
- Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- Notificar lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas;
- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, etc.);

RESTAURANTES QUE FUNCIONEM DENTRO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM / ÁREA DE CAFÉ DA MANHÃ

- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;
- Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação e máscaras faciais em tempo integral;
- No café da manhã, utilizar frutas por unidade evitando reparti-las; utilizar embalagens plásticas individualizando os pães, bolos, queijos e presuntos;
- O funcionamento de bar e restaurante do hotel é permitido exclusivamente para hóspedes desde que seja respeitado o distanciamento mínimo entre os mesmos, entre si e o atendente;
- O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco.
- Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5%;
- Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos cardápios devem ser efetivamente desinfetados com álcool 70%.
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes;
- Recomenda-se temporariamente não montar mise en place de mesa para evitar contaminações cruzadas, bem como deixar utensílios em local único para retirada pelos hóspedes;
- Retirar todos os utensílios e limpar saleiros, pimenteiros, mesas e cadeiras com álcool 70% ou lenços umedecidos desinfetantes após a saída do hóspede;
- Substituir colheres e utensílios de buffet com maior frequência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Toda a equipe, e principalmente garçons e cummins, devem estar atentos às seguintes situações: a) higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados; b) evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.
- Recomenda-se priorizar o serviço à la carte ou room service;
- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autos serviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível os talheres de serviço devem ser manuseados por somente um colaborador devidamente protegido;
- O buffet deve dispor de barreira física de proteção para que evite contaminação e todos os alimentos precisam de cobertura durante o serviço.
- O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto para ser recolhido. O serviço de café da manhã deve priorizar à la carte ou oferecido em room service;
- Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar todos os EPI's necessários como máscaras, sapatos antiderrapante, touca e avental impermeável.
- Podem ser utilizados cardápios descartáveis, com recursos digitais, plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de cliente ou não utilizar nenhum material gráfico.

COZINHA

- Nutricionista, técnico de alimentos ou instituição de educação profissional deve realizar palestra de orientação com toda equipe para apresentar e capacitar para os novos procedimentos;
- Adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e de Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades;
- Os alimentos a serem consumidos crus e ou in natura devem ser submetidos a processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na ANVISA (hipoclorito de sódio a 1% para utilização em frutas, legumes e verduras crus);
- Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar.
- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como hipoclorito de sódio a 2,5% (Lembrando que o álcool gel é inflamável);
- Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com sintomas gripais realizar entregas;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
- Limpar e desinfetar diariamente, e sempre que necessário, com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc);
- Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos, para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente;
- Os manipuladores de alimentos devem proceder à lavagem de mãos com água e sabonete líquido quando: chegarem ao trabalho e entrarem no setor; antes e após a manipulação de alimentos; a cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais); antes e após ida ao sanitário; após qualquer interrupção do serviço; imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização; após tocar materiais contaminados; após tossir, espirar ou assoar o nariz; após manusear lixo ou outro resíduo; antes e após manipular alimentos crus; antes de manusear alimentos prontos para consumo;
- Onde não há disponibilidade de pia, é recomendável o uso de preparação alcoólica a 70% para a higienização das mãos, embora não se exclua, aqui, a limpeza e lavagem das mãos, sempre que se fizer necessário;
- Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza, principalmente as que tem maior contato e com frequência;
- Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool e deve ser regulamentado junto à ANVISA;
- Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Depois, devem ser colocados para escorrer e, então, friccionados com álcool a 70% embebido em pano descartável;
- Entregadores só devem entrar no estabelecimento em caso de extrema necessidade e, se ingressarem, devem fazer a correta higienização das mãos antes de acessarem a unidade. Os mesmos não devem ter nenhum tipo de contato físico com os funcionários da unidade. Após o recebimento das matérias-primas, o funcionário deve lavar as mãos e, em seguida, higienizar as embalagens, antes do armazenamento.

MANOBRISTA

- Funcionário antes e após de ter contato com o volante do automóvel, utilizar álcool a 70% nas mãos e deve estar em uso de máscara em período integral.

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

DELIVERY

- Indicar aos hóspedes, somente delivery de alimentos e bebidas em estabelecimentos formais e que tem autorização da Vigilância Sanitária para funcionamento;
- O recebimento deve ser feito no lobby ou recepção pelo hóspede.

CAMPING

- VEDADO à utilização de barracas em campings ou em qualquer área.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO III

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: RESTAURANTES E BARES

Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de restaurante, bares e similares a ser observado:

OBS: As boas práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

I -o Protocolo Geral, na forma do Decreto vigente, deverá ser obedecido;

II -o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 08h às 23h;

III -o horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda-feira a domingo, das 8h às 23h;

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 direcionados para acompanhamento de saúde adequado (Registrar a temperatura, nome e telefone dos clientes para uma possível necessidade de rastreamento);

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;

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 -os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar 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

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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 aos 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 (Caso não tenha espaço suficiente para dar o distanciamento adequado, utilizar o critério de mesa sim, mesa não);

XVII -cada mesa está limitada à quantidade máxima de 4 pessoas (sendo da mesma família, o máximo de 06);

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;

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 filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 2m 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;

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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 -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;

XXVIII -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;

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

XXX -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;

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

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

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

XXXIV -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;

XXXV -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 a 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente com álcool isopropílico;

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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

XXXIX - 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;

XL - 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;

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

XLII - 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;

XLIII - 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;

XLIV - 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;

XLV - 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;

XLVI - 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;

XLVII - 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;

XLVIII - 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

Trav. General Labatut, S/N - Centro - CEP 45400-000 - FAX - (75) 3641 - 8610 - C.N.P.J. 14235899/0001-36 - Valença - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
ESTADO DA BAHIA - BRASIL

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;

XLIX -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;

L -a higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura; **LI** -fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter a intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB);

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