

DIÁRIO OFICIAL



*Prefeitura Municipal
de
ITABUNA*



ÍNDICE DO DIÁRIO

EXTRATO

EXTRATO DE CONTRATO Nº 0060-2021

DISPENSA

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 017-S/2021

EXTRATO DA DISPENSA 016-S.2021

DECRETO

DECRETO



EXTRATO DE CONTRATO Nº 0060-2021



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA
CNPJ Nº 14.147.490/0001-68

EXTRATO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 0060/2021
PREGÃO ELETRÔNICO (PE)-SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP) Nº 048/2020

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 0060/2021. PROCESSO Nº. 144/2020. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ITABUNA – CNPJ Nº 14.147.490/0001-68. **CONTRATADO:** SÁ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E HOSPITALARES COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA. **CNPJ (MF) Nº** 06.980.414/0001-00. **VALOR GLOBAL:** R\$ 294.699,75 (Duzentos e noventa e quatro mil seiscentos e noventa e nove reais setenta e cinco centavos); **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CARNES, EM ATENDIMENTO AOS PROGRAMAS DA SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL E COMBATE À POBREZA. **VIGÊNCIA DO CONTRATO:** ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2021. **U.O:** 2602. **P/A:** 2.112, 2.114, 2.115, 2.120; **ED:** 33.90.30. **FONTE:** 9229 e 9228. **DATA DE ASSINATURA:** 23 de março de 2021. ITABUNA-BA, 29 de março de 2021, Augusto Narciso Castro. Prefeito Municipal.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 017-S/2021

**AVISO
RATIFICAÇÃO TERMO DE DISPENSA EMERGENCIAL**

A Secretária Municipal de Saúde de Itabuna homologa e ratifica o **Termo de Dispensa nº 017-S/2021**, que tem como objeto **CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE GESTÃO INTEGRADA DE EQUIPAMENTOS PARA 10 LEITOS DE UTI'S – SEMI INTENSIVO, COMPREENDENDO A LOCAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, GERENCIAMENTO TÉCNICO, COM MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA, INSUMOS E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS A SEREM ESTRUTURADOS NO HOSPITAL DE CAMPANHA, PARA ENFRENTAMENTO AO COVID-19**. Tendo como contratado: **RTS RIO S/A**, CNPJ/MF nº. 04.050.750/0001-29, conforme Contrato de Fornecimento. Valor mensal de **R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais)** perfazendo o Valor Global de **R\$ 900.000,00 (novecentos mil reais)**. Itabuna, 24 de março de 2021. Lívia Maria Bomfim Mendes Aguiar - Secretária de Saúde.

EXTRATO DE CONTRATO – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 017-S/2021

Nº. Processo Administrativo: 050-S/2021. **DISPENSA Nº. 017-S/2021**. Contratante: **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABUNA**. Contratado: **RTS RIO S/A**, CNPJ/MF nº. 04.050.750/0001-29. Objeto: **CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE GESTÃO INTEGRADA DE EQUIPAMENTOS PARA 10 LEITOS DE UTI'S – SEMI INTENSIVO, COMPREENDENDO A LOCAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, GERENCIAMENTO TÉCNICO, COM MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA, INSUMOS E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS A SEREM ESTRUTURADOS NO HOSPITAL DE CAMPANHA, PARA ENFRENTAMENTO AO COVID-19**. Fundamento Legal: Lei nº. 8.666/93. Vigência: 180 dias, podendo ser prorrogado enquanto perdurar a necessidade de enfrentamento dos efeitos da situação de emergência de saúde pública.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
UNIDADE GESTORA	FONTE	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
1019	02 14	2389	339039

Nº do contrato 033-S/2021. Data da Assinatura: 24/03/2021. Valor mensal de R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais) perfazendo o Valor Global de R\$ 900.000,00 (novecentos mil reais). Itabuna, 24 de março de 2021.



EXTRATO DA DISPENSA 016-S.2021

**AVISO
RATIFICAÇÃO TERMO DE DISPENSA EMERGENCIAL**

A Secretária Municipal de Saúde de Itabuna homologa e ratifica o **Termo de Dispensa nº 016-S/2021**, que tem como objeto **AQUISIÇÃO DE MATERIAL PENSO EM CARATER EMERGENCIAL**. Tendo como contratado: **MINAS MED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA**, CNPJ/MF nº 17.424.788/0001-66, conforme contrato. O valor global é de R\$ **620.076,30 (seiscentos e vinte mil setenta e seis reais e trinta centavos)**. Itabuna, 22 de março de 2021. **LÍVIA MARIA BOMFIM MENDES AGUIAR**- Secretária de Saúde.

EXTRATO DE CONTRATO – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 016-S/2021

Nº. Processo Administrativo:046-S/2021. **DISPENSA Nº. 016-S/2021**. Contratante: **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABUNA**. Contratado: **MINAS MED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA**, CNPJ/MF nº. 17.424.788/0001-66. Objeto: **AQUISIÇÃO DE MATERIAL PENSO EM CARATER EMERGENCIAL**. Fundamento Legal: Lei nº. 8.666/93. Vigência: 31/12/2021 ou com a entrega total do objeto.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
UNIDADE GESTORA	FONTE	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
1019	14	2398	339030
1019	14	2375	339030

Nº do contrato 031-S/2021. Data da Assinatura: 22/03/2021. Valor R\$ **620.076,30 (seiscentos e vinte mil setenta e seis reais e trinta centavos)**.



DECRETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA

DECRETO Nº 14.351 DE 29 DE MARÇO DE 2021

Institui no território do Município de Itabuna a restrição de circulação noturna como medida de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19, define regras preventivas, protocolos e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ITABUNA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 66, inciso XII da Lei Orgânica do Município de Itabuna – LOMI, e em cumprimento às exigências legais:

CONSIDERANDO que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196 da Constituição Federal;

CONSIDERANDO a classificação pela Organização Mundial de Saúde, no dia 11 de março de 2020, como pandemia do Novo Coronavírus, bem como a ascendência dos casos ativos e a transmissibilidade das cepas identificadas no Estado da Bahia;

CONSIDERANDO que a situação demanda o emprego urgente de mais medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença,

Prefeitura Municipal

Av. Princesa Isabel, 678 – Centro Administrativo Municipal Firmino Alves – São Caetano



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA

CONSIDERANDO o aumento dos indicadores - número de óbitos, taxa de ocupação de leitos de UTI e número de casos ativos divulgados diariamente nos boletins epidemiológicos e o iminente colapso das redes públicas e privadas de saúde,

CONSIDERANDO o expressivo aumento do número de crianças de baixa faixa etária acometidas de COVID-19 nos últimos dias e a necessidade de se estender às brinquedotecas a suspensão imposta aos estabelecimentos de ensino infantil e fundamental.

CONSIDERANDO os aspectos técnicos e científicos estabelecidos no “Observatório da Epidemia do novo Coronavírus no sul da Bahia – Edição 35, de 22 de março de 2021 – UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA - UFSB.

CONSIDERANDO a abertura do Hospital de Campanha de Itabuna, com a disponibilidade de 20 (vinte) novos leitos de UTI e 20(vinte) leitos de enfermaria, todos específicos para o Covid-19.

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica permitido o funcionamento dos estabelecimentos comerciais e de serviços, seguindo rigorosamente os protocolos inseridos no anexo deste decreto.

§1º - Os estabelecimentos comerciais e de serviços deverão encerrar as suas atividades até às 21h, de modo a garantir o deslocamento dos seus funcionários e colaboradores às suas residências.

§2º - O transporte coletivo municipal funcionará até às 22h.

§3º - Os estabelecimentos comerciais que funcionem como restaurantes, bares, lanchonetes e congêneres, com consumo no local, deverão encerrar o atendimento presencial até às 21h, permitidos os serviços de entrega em domicílio (delivery), até às 24h.

Prefeitura Municipal

Av. Princesa Isabel, 678 – Centro Administrativo Municipal Firmino Alves – São Caetano



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA

§ 4º - Ficam excetuados, da limitação de horário prevista nos parágrafos anteriores (às 21h):

I - O funcionamento dos terminais rodoviários, bem como o deslocamento de funcionários e colaboradores que atuem na operacionalização desta atividade fim;

II - Os serviços de limpeza pública e manutenção urbana;

III - Os serviços de entrega à domicílio (*delivery*) de farmácia e medicamentos;

IV - As atividades profissionais de transporte privado de passageiros.

V – Deslocamento de passageiros para o aeroporto de Ilhéus e retorno.

Art. 2º - Fica proibida, no período compreendido entre às 21h do dia 1º de abril até às 05h de 5 de abril de 2021 (Sexta-feira Santa e final de semana), a comercialização de bebida alcoólica em quaisquer estabelecimentos, inclusive por sistema de entrega em domicílio (*delivery*).

Parágrafo Único - No período disposto no caput deste artigo (21h de 1º de abril até às 05h de 5 de abril de 2021), fica permitido o *delivery* de alimentos, até às 24h.

Art. 3º - Fica vedada, em todo o território do Município, a prática de quaisquer atividades esportivas coletivas amadoras do dia 29 de março ao dia 5 de abril de 2021, sendo permitidas as práticas individuais, desde que não gerem aglomerações.

§ 1º - Academias, centros de treinamento, estúdios e demais estabelecimentos voltados para a realização de atividades físicas, poderão funcionar, respeitando todos os protocolos sanitários estabelecidos, especialmente o distanciamento social adequado, o uso de máscaras, a manutenção da circulação de ar natural dos ambientes, bem como a capacidade máxima de lotação de 50% (cinquenta por cento).

§2º - Fica proibida a realização ou execução de atividades desportivas, aulas de dança e ginástica ou demais atividades físicas **que promovam contato físico**.

§3º – Caberá ao Poder Público promover o fechamento dos espaços públicos destinados à finalidade constante do caput e promover a fiscalização e a repressão de eventos nos espaços privados.

Prefeitura Municipal

Av. Princesa Isabel, 678 – Centro Administrativo Municipal Firmino Alves – São Caetano



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA

Art. 4º - Ficam autorizados, os serviços necessários ao funcionamento de toda e qualquer atividade industrial, do setor eletroenergético, das centrais de telecomunicações (*call centers*) que operem em regime de 24h e dos Centros de Distribuição e o deslocamento dos seus trabalhadores e colaboradores.

Art. 5º - Ficam suspensos eventos e atividades, independentemente do número de participantes, ainda que previamente autorizados, que envolvam aglomeração de pessoas, tais como: cerimônias de casamento, eventos recreativos em logradouros públicos ou privados, circos, parques, cinema, eventos científicos, solenidades de formatura, passeatas e afins, durante o período de 29 de março a 5 de abril de 2021.

Parágrafo Único – Os atos religiosos litúrgicos poderão ocorrer até às 21h, atendendo os respectivos critérios:

I - respeito aos protocolos sanitários estabelecidos, especialmente o distanciamento social adequado e o uso de máscaras;

II - instalações físicas amplas, que permitam circulação de ar natural em todo o ambiente;

III - limitação da ocupação ao máximo de 50% (cinquenta por cento) da capacidade do local.

Art. 6º - Ficam estabelecidos os protocolos de prevenção inseridos no anexo deste decreto, cujas diretrizes deverão ser observadas e atendidas por toda a comunidade.

Art. 7º - A Guarda Municipal apoiará as medidas necessárias tendo em vista o disposto neste Decreto, em conjunto com Polícia Militar da Bahia – PMBA, nos termos do que dispõe o Decreto Estadual nº 20.311 de 14 de março de 2021.

Art. 8º - Fica estendida às brinquedotecas privadas e às escolas vinculadas à Rede Municipal de Ensino, a suspensão de todas as atividades presenciais com alunos, conforme legislação federal e nos termos estabelecidos pelo art. 4º, II, do Decreto Municipal nº 13.604/2020 e suas reedições e prorrogações.

Prefeitura Municipal

Av. Princesa Isabel, 678 – Centro Administrativo Municipal Firmino Alves – São Caetano



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA

Parágrafo Único – As aulas práticas, nas instituições da rede privada, deverão seguir aos dispositivos estabelecidos pelos órgãos competentes, quais sejam: Ministério da Educação; Conselho Nacional de Educação – CNE e Conselhos Estaduais de Educação.

Art. 9º - A Secretaria de Educação, observadas as suas peculiaridades funcionais, poderá estabelecer medidas complementares de prevenção e combate à pandemia, como o revezamento de turnos entre os seus servidores, dentre outros.

Art. 10 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ITABUNA, em 29 de março de 2021.

AUGUSTO NARCISO CASTRO
Prefeito

JOSUÉ DE SOUZA BRANDÃO JÚNIOR
Secretário de Governo

ÁLVARO LUIZ FERREIRA SANTOS
Procurador-Geral do Município

LÍVIA MARIA BOMFIM MENDES AGUIAR
Secretária de Saúde



PROTOCOLO GERAL

- Deverá ser mantido o isolamento domiciliar para os integrantes do grupo de risco, assim considerado:
 - pessoas com idade igual ou superior a 60 anos;
 - grávidas de alto risco;
 - cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias);
 - pneumopatas graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar, asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC);
 - imunodeprimidos;
 - portadores de doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
 - portadores de diabetes mellitus, conforme juízo clínico;
 - portadores de obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40);
 - portadores de doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down);
 - outras que sejam incorporadas pelo Ministério da Saúde.
- O trabalho em homeoffice deverá ser priorizado, assim como as reuniões por teleconferência;
- Deverá ser mantida a distância mínima de 1,5m entre as pessoas;
- Os estabelecimentos com área superior 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;
- Os espaços físicos e as estações de trabalho devem ser reorganizadas para respeitar o distanciamento mínimo entre as pessoas;
- 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;
- Caso a implementação de barreiras físicas não seja viável, deve ser fornecida máscara facial shield para todos os funcionários;
- Deverá ser demarcado no chão as posições de fila (ex: espera ou pagamento) e assentos de espera/atendimento, respeitando o distanciamento mínimo;
- Deverá ser evitado o controle de acesso com contato físico (ex: biométrico ou catracas);
- O acesso aos elevadores deverá ser limitado à 30% da capacidade;
- 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);
- Deverá ser priorizado o funcionamento com agendamento prévio e serviços online, com entrega à domicílio ou retirada no local;
- Deverá ser adotado o uso de senhas ou similares para evitar a formação de filas ou aglomerações de pessoas;
- Deverá ser viabilizado o atendimento diferenciado para grupos de risco a exemplo do atendimento preferencial e horário exclusivo;
- Deverá ser priorizado o pagamento via transferência digital ou cartão de crédito e similares;
- Deverão ser instaladas barreira de acrílico no caixa, se possível, e/ou exigir utilização de máscara facial shield;
- As máquinas de pagamento com cartão devem ser revestidas com filme plástico para facilitar higienização após cada uso;



- O uso de máscara facial é obrigatório para todos (funcionários e clientes), recomendando-se as de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão;
- O empregador deverá fornecer EPIs e as máscaras faciais em quantidade adequada para cada trabalhador;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Deverão ser disponibilizados kits completo para higienização nos banheiros (álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado) e kits à base de álcool em gel 70% nos locais visíveis, de maior fluxo de pessoas e/ou de maior contato constante (ex: entrada, caixa de pagamento, escadas e elevadores);
- Deverá ser incentivada a lavagem das mãos por parte dos funcionários a cada 2 horas, com água e sabão, por no mínimo 20 segundos;
- Deverá ser exigido que clientes ou usuários higienizem as mãos com álcool em gel 70% ou soluções de efeito similar ao acessarem e saírem do estabelecimento;
- Antes, durante e após o período de funcionamento, deverá ser reforçada a sanitização do ambiente com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar:
 - os banheiros devem ser higienizados constantemente;
 - os meios de pagamento devem ser higienizados após cada uso;
 - as superfícies de toque higienizadas no mínimo a cada 2 horas;
 - as demais áreas devem ser higienizadas antes da abertura e no fechamento do estabelecimento.
- Os filtros e dutos do ar-condicionado devem ser mantidos limpos;
- As portas e janelas deverão ser mantidas abertas, com ventilação adequada, sempre que possível, observando também as questões sanitárias;
- Deverá ser realizado treinamento semanal com funcionários sobre os protocolos aplicáveis à sua atividade;
- Deverão ser implementadas medidas de comunicação em pontos estratégicos para funcionários, clientes e usuários sobre o protocolo, com cartazes, sinais, marcações, dentre outros;
- Deverá ser colocado sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido no estabelecimento;
- Os estabelecimentos com área igual ou superior a 200m² devem aferir a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes na chegada ao ambiente de trabalho, impedindo a entrada caso a temperatura esteja igual ou superior a 37,5°C;
- Deverão ser afastados para isolamento domiciliar de 10 dias os colaboradores que testarem positivos para Covid-19, tenham tido contato ou apresentarem sintomas de síndrome gripal e monitorá-los;
- Deverão ser notificados imediatamente os casos confirmados de COVID-19 à Secretaria Municipal de Saúde, por meio dos seguintes contatos:



- Telefones: (73) 3212-5970, 98118-0345, 98114-3065, 98123-8664, 98119-7596, 98131-3477 para informações sobre notificação de casos
- Email: viep.itabuna@gmail.com
- Deverá ser observado o protocolo setorial, caso existente.

Obs.: a obrigatoriedade do uso de máscara não se aplica às pessoas portadoras do Transtorno do Espectro Autista - TEA.



PROTOCOLO MERCADOS E SUPERMERCADOS

- O Protocolo Geral, deverá ser obedecido;
- O horário de funcionamento deve obedecer o limite de 30 minutos, antes do toque de recolher, quando o mesmo estiver vigente;
- 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;
- O uso de máscaras é obrigatório;
- Carrinhos e cestas devem ser higienizados, após cada uso;
- Dispensers ou totem de álcool gel devem ser disponibilizados na entrada e por todo estabelecimento;
- Cabe aos estabelecimentos controlar a entrada de clientes, para que não provoquem aglomeração, principalmente naquele com espaço físico limitado. De acordo com análises de aglomeração nas lojas, a Associação Brasileira de Supermercados recomenda a permanência de uma pessoa por 12 m² de área de vendas. Ou seja, se uma determinada loja possuir 1.200 m² de área de vendas, ela poderá manter até 100 clientes em circulação (veja tabela com mais exemplos). A adoção dessa recomendação, naturalmente, demanda que o varejista também organize o controle de aglomeração na parte externa da loja, por meio de marcações no piso, que garantam distância segura entre as pessoas, de pelo menos um metro.
- 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;
- Disponibilizar nos banheiros da loja sabonete antibacteriano e não deixar acabar o papel toalha para a secagem das mãos;
- Fica vedada a venda de frutas já fracionadas em fatias e similares.
- Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos produtos fora de embalagem, com uso obrigatório de máscaras; Um funcionário deve dispensar conforme solicitação do cliente, evitando o autosserviço;
- Reforçar a limpeza de pontos de grande contato tais como corrimões, banheiros, maçanetas, puxadores de freezers e balcões refrigerados, caixas eletrônicos, máquinas de cartão e caixas de pagamento;
- Produtos alimentares não devem ser consumidos no local e ações de degustação devem ser suspensas;



- Disponibilizar ou ampliar a quantidade de dispensadores com álcool gel nas áreas de processamento de alimentos e estoque;
- Monitorar, diariamente, o estado de saúde dos funcionários. Alinhar, também, procedimentos com a indústria, em relação aos promotores de vendas que acessam a área de estoque;
- 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;
- Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
- Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas. Outra ação efetiva é demarcar essa distância no piso da loja, em áreas que há concentração de pessoas, como seções que possuem serviço, como padaria, rotisseria, açougue, frios e peixaria;
- 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;
- Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;
- Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
- Comunicar, de maneira frequente, a importância do distanciamento seguro dentro dos supermercados para evitar aglomerações. Utilizar, para isso, os recursos visuais e audiovisuais que existem nas próprias lojas, como cartazes, televisores, som ambiente e locutores. Outra possibilidade é destacar um funcionário para circular pela loja e reforçar, quando necessário, a necessidade do distanciamento seguro. Tudo é ferramenta de conscientização para ajudar o poder público no enfrentamento do Covid-19;
- 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;
- 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;

- 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;
- É obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos;
- 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;
- Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.



Protocolo para agências bancárias, casas lotéricas e afins

- O Protocolo Geral, deverá ser obedecido;
- 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;
- O uso de máscaras é obrigatório;
- A distância entre as pessoas, nas filas de espera para o atendimento será de 2,0 (dois) metros;
- A demarcação da distância deverá ser realizada pela agência bancária, casa lotérica e afins;
- As agências bancárias, casas lotéricas e afins devem contratar colaboradores (ou monitores) suficientes para organizar as filas na parte interna e externa das unidades. Não basta apenas fazer marcações no chão;
- As agências bancárias, casas lotéricas e afins podem solicitar apoio dos órgãos de segurança pública, quando a organização se mostrar difícil;
- Disponibilizar álcool em gel em todas as máquinas de autoatendimento e para os funcionários;
- As agências bancárias, casas lotéricas e afins devem garantir álcool em gel, a 70° e Equipamento de Proteção Individual (EPI's) para servidores e colaboradores;
- Quando possível, distribuir máscaras aos clientes;
- Atendimento presencial em regime contingenciado, ou seja, com limite de pessoas no interior das agências e apenas com transações essenciais, as agências realizarão atendimento ao público no mínimo das 10 horas às 14 horas;
- Respeitar espaçamento de dois metros entre mesas e caixas de atendimento;



- Fica autorizado o funcionamento das agências bancárias, para atendimento presencial nos horários estabelecidos por cada banco, de segunda a sexta feira, apenas para os seguintes serviços, considerados essenciais:
 - 1- Saques do INSS sem cartão; saques de seguro desemprego defeso sem cartão e senha; saques de Bolsa Família e outros benefícios sem cartão e senha; pagamento de abono salarial e FGTS sem cartão e senha; desbloqueio de cartão e senha de contas; e abastecimento e processamento de depósitos realizados nas máquinas de autoatendimento;
 - 2- Atendimento a pensionistas, aposentados e beneficiários de programas sociais que não possam utilizar as salas de autoatendimento e que não tenham acompanhantes que possam auxiliá-los, e para saques e movimentações por aqueles que, por qualquer impedimento, não os possa realizar através dos meios eletrônicos ou nas salas de autoatendimento;
- Agendamento prévio dos clientes para pagamento do auxílio emergencial;
- Garantir o abastecimento suficiente de dinheiro, nas salas de autoatendimento como forma de evitar aglomerações em frente aos caixas;
- Criar e apresentar às autoridades municipais, em até 05 (cinco) dias após publicação deste protocolo, um protocolo para higienização adequada dos caixas eletrônicos;
- As agências bancárias, casas lotéricas e afins devem providenciar tendas e cadeiras para facilitar a organização das filas e proporcionar conforto dos clientes também na parte externa;
- Manter uma fila prioritária para pessoas acima de 60 anos, gestantes ou em situação de risco;



- Instalação de barreiras físicas de isolamento e proteção nos caixas;
- Realizar a assepsia periódica dos caixas eletrônicos denominados de 24 horas, com a desinfecção dos pontos de contato em geral, utilizando álcool 70%;
- Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.



Protocolo para transportes públicos

Orientações Gerais:

1. Fixar informações visíveis sobre higienização e cuidados com a prevenção da Covid-19 nos veículos, nos terminais de passageiros e outros postos e locais de trabalho; alertando sobre, a exemplo, da necessidade de higienização das mãos, do uso obrigatório de máscaras e do distanciamento entre as pessoas, entre outras;
2. Periodicamente, as empresas de transporte de passageiros, devem revisar o conteúdo das informações, de acordo com as diretrizes atualizadas dos órgãos competentes, e divulgá-las aos profissionais;
3. Disponibilizar, orientar e garantir a adequada utilização de Equipamento de Proteção Individual - EPI pelos trabalhadores que realizam atividades de limpeza e higienização dos meios de transporte conforme disposto na RDC ANVISA no 56, de 06 de agosto de 2008;
4. Disponibilizar álcool gel a 70% para a higiene das mãos de usuários e motoristas;
5. As empresas administradoras de transporte público coletivo, devem informar, obrigatoriamente, através de ofício destinado ao órgão da Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde de Itabuna – BA, sobre a ocorrência de casos suspeitos e confirmados de coronavírus entre empregados, para que haja o controle da disseminação;
6. Disponibilizar máscaras para uso de todos os trabalhadores e quando possível para passageiros, e álcool gel a 70%;
7. Realizar a higienização do início de cada viagem, especialmente em locais como corrimãos, pegamãos, assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos condutores e clientes, com água e sabão, álcool 70%, hipoclorito ou outro saneante aprovado pela ANVISA;
8. Garantir melhor ventilação do veículo, priorizando a abertura das janelas, para aumentar a troca de ar durante o transporte. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;
9. Comunicar aos passageiros a necessidade da redução do pagamento em dinheiro, já que o papel-moeda pode ser um meio contaminante;
10. Fixar informações visíveis sobre a proibição de ingestão de alimentos e bebidas no interior do veículo de transporte público coletivo.



A empresa deverá orientar ao trabalhador que ao chegar ao domicílio:

1. Retire os sapatos e coloque em local restrito (pode ser uma caixa plástica) evite troca frequente de sapatos e opte por um modelo lavável;
2. Higienizar o celular e o carregador com álcool gel a 70% ou papel ou álcool líquido;
3. Reservar uma caixa plástica para deixar todos os pertences dentro, quando entrar em casa (bolsa, chaves, carteira, etc), deixe a caixa em local restrito;
4. Higienizar as mãos com frequência.

Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis at, a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.

Considerações finais:

A fiscalização será realizada pela Vigilância Sanitária e Vigilância do Trabalhador (CEREST) da Secretaria Municipal de Saúde de Itabuna, através de visitas in loco nos terminais de passageiros, veículos, outros postos e locais de trabalho.



PROTOCOLO RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E SIMILARES

- O Protocolo Geral, deverá ser obedecido;
- Os clientes só poderão acessar os estabelecimentos até 1 hora antes do fechamento;
- Todos os estabelecimentos devem operar, preferencialmente, por sistema de delivery, permitindo poucos clientes em seu espaço físico, por vez.
- 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;
- O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições; todas as mesas devem ter um vasilhame de álcool gel;
- Não poderão ser realizados eventos de reabertura;
- Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado;
- Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;
- 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;
- Recomenda-se que os restaurantes com serviço de buffet disponibilizem funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara e face shield, avental e touca, para servir os clientes;
- 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;
- 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;
- 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;
- Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;



- 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;
- Cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 (seis) pessoas;
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;
- É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;
- Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;
- 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;
- 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;
- Deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas;
- Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
- Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas;
- Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;
- Os elevadores de uso exclusivo dos estabelecimentos de alimentação serão restritos a idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção, limitado a pessoas de uma mesma unidade familiar a cada uso;
- Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;
- 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;



- 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;
- Os clientes devem ser orientados a realizar o pedido completo de uma única vez, reduzindo a necessidade da presença de atendentes próximos às mesas;
- 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;
- Devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas;
- O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;
- Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;
- 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;
- 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;
- Deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;
- Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
- Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
- 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;



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

- 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;
- A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;
- A execução de música ao vivo fica proibida;
- Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares;
- Nos restaurantes com autosserviço realizado pelos clientes deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face shield e toucas descartáveis, no início da mesa ou dos expositores com alimentos, para orientar e higienizar as mãos dos clientes com álcool 70% ou ofertar luvas plásticas para manipulação do talheres do balcão;
- O fluxo dos clientes durante o autosserviço tem que ser único em direção ao final da área de exposição dos alimentos, não sendo permitido o deslocamento no sentido contrário;
- Nos restaurantes com autosserviço é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos clientes, que deverão ser calçadas após a higienização das mãos com álcool 70% e retiradas e descartadas, em lixeiras específicas de acionamento por pedal, após a conclusão do serviço ou da pesagem dos pratos;
- Durante o autosserviço, além das luvas descartáveis, os clientes devem, obrigatoriamente, usar máscaras e manter o distanciamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas;
- Devem ser afixadas, próximas aos locais de autosserviço, as medidas de prevenção obrigatórias previstas nesse protocolo para esse tipo de atendimento, sendo responsabilidade do restaurante garantir a estrita observância destas medidas;
- Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.



DIÁRIO OFICIAL

Prefeitura Municipal de
Itabuna

Edição 4.478 | Ano 9
29 de março de 2021
Página 27



PROTOCOLO SHOPPING CENTERS, CENTROS COMERCIAIS E SIMILARES

- I – o Protocolo Geral, deverá ser obedecido;
- II – a capacidade máxima de ocupação será de 1 pessoa a cada 9m² de área total do empreendimento e, dentro das lojas, de 1 pessoa a cada 5m² da área de cada loja;
- III – os estabelecimentos implantarão, em suas dependências, uma estrutura de atendimento de saúde para realização de testes e orientações sobre as condutas a serem adotadas por trabalhadores e lojistas que apresentarem sintomas compatíveis com COVID-19, que deverá iniciar o funcionamento com pelo menos 30 minutos de antecedência em relação ao horário de abertura dos shoppings centers e centros comerciais;
- IV – diariamente os trabalhadores dos shoppings centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas e trabalhadores das lojas, responderão a um questionário epidemiológico e terão sua temperatura aferida ao chegarem ao local de trabalho;
- V – caso os trabalhadores dos shoppings centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas e trabalhadores das lojas apresentem sintomatologia compatível com COVID-19 ou temperatura igual ou superior a 37,5°C, serão imediatamente encaminhados às estruturas de atendimento de saúde para realização de testes RT-PCR e orientações sobre as condutas a serem adotadas;
- VI – os profissionais de saúde em serviço nestas estruturas de atendimento de saúde darão o encaminhamento aos pacientes conforme previsto na Norma Técnica COE Saúde nº 71 de 06/07/2020, da Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB);
- VII – em cada estrutura de atendimento de saúde implantada pelos shoppings centers e centros comerciais haverá acompanhamento e fiscalização por parte da Vigilância Epidemiológica;
- VIII – deverão ser observados os decretos vigentes, especialmente os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores específicos (ex: bares e restaurantes, salões de beleza e barbearias, cinema, teatro, parques infantis);
- IX – não poderão ser realizados eventos de reabertura dos Shoppings e Centros Comerciais;
- X – os estabelecimentos deverão colocar mensagens nas cancelas de entrada dos estacionamentos informando a importância de cumprir as medidas previstas nos protocolos, como uso obrigatório de máscaras e a necessidade de ser mantido o afastamento mínimo de 1,5m entre pessoas;
- XI – o controle de acesso aos estacionamentos deve ser realizado prioritariamente de forma automática ou com tickets descartáveis e nos casos de utilização de cartões plásticos, estes deverão ser higienizados antes de serem recolocados nas catracas de entrada;
- XII – os estabelecimentos deverão realizar campanhas para estimular o uso de aplicativos para pagamento dos estacionamentos e incentivar compras on line com retirada através do sistema drive-thru;
- XIII – as vagas de estacionamento para motocicletas e bicicletas deverão manter distanciamento de pelo menos 2m entre elas, com interdição e sinalização daquelas que não puderem ser utilizadas;
- XIV – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes, além de sinalização no chão demarcando fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;
- XV – fica autorizada a experimentação, teste ou prova de produtos dos estabelecimentos, desde que obedecidos os seguintes requisitos:
- a) seja disponibilizado álcool 70% na entrada dos espaços reservados aos provadores para que os clientes realizem a higienização das mãos antes e depois do manuseio de roupas ou produtos;
 - b) o uso de máscara é obrigatório durante todo o período de prova dos produtos;
 - c) os provadores só devem ser utilizados para a experimentação de produtos pelos clientes, devendo permanecer isolados quando não estiverem em uso;



- d) não será permitida a entrada de acompanhantes no provador, exceto para crianças, idosos e pessoas com dificuldade de locomoção, quando está autorizada a entrada de 1 acompanhante;
- e) os provadores deverão ser desinfetados frequentemente com álcool 70% ou outros sanitizantes autorizados pela ANVISA;
- f) não devem ser entregues placas, cartões, fichas ou qualquer outro utensílio com o número de itens que o cliente está levando para o provador;
- g) antes e após a experimentação de acessórios como brincos, anéis, pulseiras, colares e relógios os clientes deverão higienizar as mãos com álcool 70%;
- XVI – deve ser criada e distribuída uma cartilha de orientação sobre este protocolo e o protocolo geral para todos os lojistas;
- XVII – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível o uso de secadores de mão automáticos;
- XVIII – deverá ser afixada, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos;
- XIX – quando possível, sanitários, fraldários, espaços de amamentação e outros deverão permanecer com as portas abertas para beneficiar a ventilação e evitar o uso de maçanetas e puxadores;
- XX – os fraldários e espaços para amamentação deverão ser higienizados antes e após cada utilização;
- XXI – o empreendimento tem que fiscalizar os lojistas, sendo corresponsável pelo cumprimento de todas as medidas, e notificá-los em caso de descumprimento dos decretos municipais, assim como comunicar à Secretaria de Infraestrutura e Urbanismo;
- XXII – os quiosques de vendas de produtos alimentícios localizados fora das praças de alimentação seguirão as mesmas determinações das praças de alimentação;
- XXIII – os bares, restaurantes e lanchonetes poderão realizar serviços de *delivery* e *take away*, inclusive para clientes do próprio Shopping Center e Centro Comercial;
- XXIV – o ordenamento de possíveis filas que se formarem para acesso aos Shoppings Centers e Centros Comerciais, tanto de pedestres quanto de veículos, é de responsabilidade dos estabelecimentos, inclusive com o uso de monitores, se necessário;
- XXV – as filas de veículos deverão ser organizadas de modo a não causar transtornos ao tráfego regular das vias e nas filas de pedestres deve ser garantido o afastamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
- XXVI – o distanciamento de 1,5m entre as pessoas deve ser observado em todas as áreas de circulação dos Shoppings Centers e Centros Comerciais, inclusive nas escadas rolantes, que deverão ter higienização constante dos corrimãos;
- XXVII – os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool em gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;
- XXVIII – não serão permitidos serviços de locação ou empréstimo de carrinhos de bebê e de pets;
- XXIX – os serviços de locação ou empréstimo de cadeiras de rodas poderão ser realizados, desde que estes equipamentos sejam protegidos com capas descartáveis e devidamente higienizados por funcionários dos Shoppings Centers e Centros Comerciais antes e após cada uso;
- XXX – caso os funcionários utilizem fardamento, seu uso deve ser exclusivamente dentro das lojas ou dependências do estabelecimento;
- XXXI – 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;
- XXXII – os Shoppings Centers e Centros Comerciais deverão realizar higienização constante dos caixas eletrônicos localizados fora das agências bancárias, devendo ser colocados dispensers de álcool em gel 70% nestas áreas específicas;



- XXXIII – fica proibido o uso de bebedouros nos espaços comuns;
- XXXIV – deverá ser recomendado aos clientes que o tempo de permanência nos estabelecimentos e instalações seja o estritamente necessário para que possam fazer suas compras ou receber a prestação do serviço;
- XXXV – não poderão ser realizados eventos ou promoções nos espaços comuns, a exemplo de praças, corredores e estacionamentos, que possam gerar aglomeração de pessoas.
- XXXVI – os restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, quiosques de alimentação e similares podem realizar vendas de comidas e bebidas para consumo no local, sendo que as praças de alimentação devem funcionar com 50% da sua capacidade, garantindo um afastamento mínimo de 2m entre as mesas;
- XXXVII – as mesas das praças de alimentação que não puderem ser retiradas para garantir o afastamento mínimo deverão ser isoladas com barreiras físicas;
- XXXVIII - Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis at, a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.



Protocolo Setorial para Templos Religiosos

- I – o Protocolo Geral, deverá ser obedecido;
- II – não haverá restrição de dias e horários para a realização dos cultos;
- III – a capacidade máxima de ocupação será de 200 pessoas por culto ou de 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima do salão de celebração, o que for maior;
- IV – sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída dos frequentadores e na impossibilidade, deverá ser organizado o fluxo de entrada e saída, evitando aglomerações;
- V – nos acessos, deverão ser evitadas catracas, borboletas ou assemelhados;
- VI – é obrigatório afixar em local visível ao público o protocolo geral, o protocolo específico e a capacidade máxima de pessoas simultâneas por culto;
- VII – deverão ser realizadas campanhas para estimular que as pessoas que façam parte dos grupos de risco assistam aos cultos de forma virtual e remota;
- VIII – os líderes religiosos deverão orientar os frequentadores para não participar dos cultos, caso apresentem algum sintoma do COVID-19;
- IX – ao iniciar os cultos, os líderes religiosos deverão reforçar a necessidade de cumprir todas as determinações dos protocolos geral e setorial, a exemplo do afastamento de 1,5m entre as pessoas e da obrigatoriedade do uso das máscaras durante toda a celebração;
- X – em caso de formação de fila, tanto dentro quanto fora dos templos, as organizações religiosas são responsáveis pelo ordenamento das mesmas, garantindo o afastamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas e o uso obrigatório das máscaras;
- XI – o uso de tapetes higienizadores na entrada de cada salão é obrigatório;
- XII – durante a realização dos cultos, todas as janelas e as portas de acesso e saída dos salões e dos corredores devem permanecer abertas e as portas devem ser higienizadas ao fim de cada celebração;
- XIII – os assentos que não puderem ser utilizados para garantir o afastamento de 1,5m entre as pessoas deverão ser retirados ou isolados;
- XIV – deverá ser realizada higienização completa do local antes de cada culto, reforçando superfícies que são tocadas com frequência, como altares, púlpitos, equipamentos de som, mesas, cadeiras e instrumentos musicais;
- XV – fica permitida a utilização de aparelhos de sonorização apenas durante os cultos e desde que voltados para as áreas internas dos salões, respeitando os limites previstos na legislação que trata de emissões sonoras;
- XVI – microfones, bíblias, livros ou outros objetos não poderão ser compartilhados nas celebrações;
- XVII – fica proibida a distribuição de quaisquer impressos para acompanhamento dos cultos;
- XVIII – todas as pessoas deverão ter suas mãos higienizadas com álcool em gel 70% na entrada e saída;
- XIX – não poderão ser realizadas saudações com abraços, apertos de mão ou outras que reduzam o distanciamento mínimo de 1,5m entre os frequentadores, com exceção dos momentos de incorporação;
- XX – o atendimento individual de fiéis deverá ser evitado ou previamente agendado, respeitando o distanciamento físico de 1,5m;
- XXI – deverão ser priorizadas formas de transferência digitais e cartão de crédito e a entrega de dinheiro em espécie deverá ser feita em recipiente lacrado, localizado na entrada e antes do ponto de higienização das mãos;
- XXII – os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível ao uso secadores de mão automáticos;



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

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

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

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

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

XXIX - Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.



Protocolos para Academias e outros espaços de atividades físicas

- Respeitar o protocolo geral;
- O horário de funcionamento deve obedecer o limite de 30 minutos, antes do toque de recolher, quando o mesmo estiver vigente;
- Disponibilizar recipientes com álcool em gel a 70% para uso por clientes e colaboradores em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, salas de coletivas, piscina, vestiários, kids room, etc);
- Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia por, pelo menos 30 minutos, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes;
- Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, para que os clientes higienizem os equipamentos (colchonetes, halteres e máquinas) com produto específico para esse fim;
- Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (epis) para funcionários, personal trainers e terceirizados;
- Máscaras (por recepcionistas, professores, equipe de limpeza, gerentes e terceiros);
- Clientes só poderão treinar com a máscara, visto que é a principal medida de proteção;
- No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente de álcool em gel a 70% ao lado da catraca. Além disso, o cliente deve ter a opção de acessar à academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou seu CPF, para que não precise tocar no leitor digital;
- Oferecer dispositivo para limpeza para sapatos na entrada da academia;



- Limitar a quantidade de clientes que entram na academia: ocupação simultânea de 1 cliente a cada 6,25 m² (áreas de treino, piscina e vestiário);
- Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas. Cada cliente deve ficar a 1,5 m de distância do outro;
- Utilizar apenas 50% dos aparelhos de cardio;
- Fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho. Ou, caso não haja ar-condicionado, implantar o sistema de ventilação cruzada (abertura de portas e janelas);
- Liberar a saída de água no bebedouro somente para uso de garrafas próprias;
- 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;
- Disponibilizar nos banheiros da loja sabonete antibacteriano e não deixar acabar o papel toalha para a secagem das mãos;
- Reforçar a limpeza de pontos de grande contato tais como corrimões, banheiros, maçanetas;
- Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção. Assim como pedir para que eles evitem cumprimentos com beijos, apertos de mãos e abraços. E que não façam reuniões com mais de 10 pessoas;
- Expor aos clientes todos os manuais de orientação que possam ajudar a combater a contaminação do COVID-19. Assim como reforçar os protocolos de limpeza para conter o vírus de acordo com a operação de cada academia;



- Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da Pandemia.
-

(Protocolo construído pela Secretaria de Esportes e Lazer da Prefeitura Municipal de Itabuna)