

DIÁRIO OFICIAL



*Prefeitura Municipal
de
Porto Seguro*



ÍNDICE DO DIÁRIO

EXTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO

DECRETO

DECRETO 10.867/2020

PORTARIA

PORTARIAS



EXTRATO

EXTRATO DE CONTRATO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**



EXTRATOS DE CONTRATO

CONTRATO Nº PE033/2020-01: CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO-BA. CONTRATADA: H7 COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI CNPJ: 15.360.195/0001-58. **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO TINTAS E MATERIAL DE PINTURA, DESTINADOS ÀS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO - BA: R\$ 136.717,56 (CENTO E TRINTA E SEIS MIL SETECENTOS E DEZESSETE REAIS E CINQUENTA E SEIS CENTAVOS), VIGÊNCIA: 12/06/2020 A 31/12/2020. CLÁUDIA SILVA SANTOS OLIVEIRA – PREFEITA.



EXTRATO DE CONTRATO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**



EXTRATOS DE CONTRATO

CONTRATO Nº PE0027/2020-01: CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO-BA. CONTRATADA: H7 COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI CNPJ: 15.360.195/0001-58. **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MATERIAL HIDROSSANITÁRIO, DESTINADOS ÀS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO - BA. VALOR: R\$ 115.295,61 (CENTO E QUINZE MIL DUZENTOS E NOVENTA E CINCO REAIS E SESSENTA E UM CENTAVOS), VIGÊNCIA: 12/06/2020 A 31/12/2020. CLÁUDIA SILVA SANTOS OLIVEIRA – PREFEITA.



PREGÃO ELETRÔNICO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

=====

CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1911/2020

OBJETO: CONSTITUI OBJETO DO PRESENTE CONTRATO A EXECUÇÃO DE OBRAS DE PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA DE VIAS, COM CONCRETO BETUMINOSO USINADO A QUENTE, NOS DISTRITOS/BAIRROS DA AGROVILA, TRANCOSO, ARRAIAL D'AJUDA, CAMPINHO, MUNDAÍ, VILLAGE I, VILLAGE II, FREI CALIXTO, XURUPITA, VERA CRUZ, PINDORAMA, PARQUE ECOLÓGICO DO MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO-BA.

A Prefeita Municipal de Porto Seguro, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, resolve acatar o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, no interesse da Administração, e homologar o resultado da licitação CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2020, em favor da empresa: SCOPEL CONSTRUÇÕES E PAVIMENTAÇÕES LTDA - CNPJ Nº: 08.230.083.0001/17. VALOR: R\$ 13.222.747,89 (treze milhões, duzentos e vinte e dois mil, setecentos e quarenta e sete reais e oitenta e nove centavos).

PUBLIQUE-SE. REGISTRE-SE. CUMPRA-SE.

Porto Seguro/BA, em, 23 de junho de 2020.

CLÁUDIA SILVA SANTOS OLIVEIRA
Prefeita Municipal de Porto Seguro



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**



PREFEITURA MUNICIPAL PORTO SEGURO – BAHIA
CNPJ nº 13.635.016/0001-12

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº CP001/2020 - CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO.
CONTRATADA: SCOPEL CONSTRUÇÕES E PAVIMENTAÇÕES LTDA CNPJ Nº: 08.230.083.0001/17. **OBJETO:** CONSTITUI OBJETO DO PRESENTE CONTRATO A EXECUÇÃO DE OBRAS DE PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA DE VIAS, COM CONCRETO BETUMINOSO USINADO A QUENTE, NOS DISTRITOS/BAIRROS DA AGROVILA, TRANCOSO, ARRAIAL D'AJUDA, CAMPINHO, MUNDAÍ, VILLAGE I, VILLAGE II, FREI CALIXTO, XURUPITA, VERA CRUZ, PINDORAMA, PARQUE ECOLÓGICO DO MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO-BA. **VALOR:** R\$ 13.222.747,89 (TREZE MILHÕES, DUZENTOS E VINTE E DOIS MIL, SETECENTOS E QUARENTA E SETE REAIS E OITENTA E NOVE CENTAVOS. **VIGÊNCIA:** 23/06/2020 A 23/06/2022 - CLÁUDIA SILVA SANTOS OLIVEIRA – PREFEITA MUNICIPAL PORTO SEGURO/BA.



DECRETO

DECRETO 10.867/2020



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**

DECRETO Nº 10.867/20 DE 23 DE JUNHO DE 2020.

“Aprova protocolo de reabertura da rede de hospedagens, turismo e alimentação no município de Porto Seguro e dá outras providências.”

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO SEGURO, ESTADO DA BAHIA**, no exercício de suas atribuições, em conformidade com a Lei Orgânica e demais disposições legais vigentes;

CONSIDERANDO a Situação de Emergência decorrente da Pandemia, e declarada por meio do Decreto Municipal nº. 10.714/2020 de 03/04/2020;

CONSIDERANDO a ocorrência de Estado de Calamidade Pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 2.307/2020 de 15/04/2020, pela Assembleia Legislativa da Bahia;

CONSIDERANDO a iniciativa da administração municipal em proceder com a retomada gradativa das atividades econômicas, porém, sem que houvesse efetivo cumprimento das determinações estabelecidas, especialmente pela inobservância das recomendações de isolamento social pelos munícipes;

CONSIDERANDO a necessidade de se preservar o emprego e a renda, e que o Poder Público Municipal tem se mostrado sensível às demandas da sociedade, visando a preservação de vidas, mas reconhecendo a necessidade de distensão gradual da atividade econômica;

CONSIDERANDO que a rede hoteleira do município de Porto Seguro, composta por cerca de 50.000 (cinquenta mil) leitos e grande geradora de empregos formais, está sem receber hóspedes a mais de 90 (noventa) dias e se compromete a seguir as determinações da Vigilância Sanitária Municipal;

CONSIDERANDO também que a gastronomia no município e um grande seguimento de geração de emprego e renda e com a reabertura da rede de hospedagem se faz necessário o funcionamento da rede de gastronomia municipal;

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica autorizado a reabertura de toda a rede hospedagem e gastronomia, do município de Porto Seguro, a partir de **15 de julho de 2020**, desde que seja cumprido os protocolos sanitários emitidos pela Vigilância Epidemiológica Municipal:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO – Ba, rua Alfredo Dultra -01 – Centro – **PORTO SEGURO** –
BA - CEP. 45810-000 – Tel. 73.3012-0017





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**

§1º: Os estabelecimentos acima deverão cumprir o seguinte cronograma de abertura a partir de 15/07/2020:

- a) (15/07/2020) - 50% (cinquenta por cento) no mês de julho;
- b) (15.08.2020) - 70% (setenta por cento) no mês de agosto;
- c) (01.10.2020) -100% (cem por cento) no mês de outubro.

§2º – os estabelecimentos ficam obrigados a disponibilizar apenas apartamentos, single ou duplo, ficando autorizado o uso de apartamento triplo ou quadruplo somente para uma mesma família, desde que as camas estejam no mínimo a um metro e meio uma da outra, a partir de outubro fica liberada todas as modalidades de aptos.

§3º - fica permitido o uso da área de lazer, incluindo a piscina, desde que, haja controle rigoroso do número de usuários, e não seja ultrapassado o limite de uma pessoa por 5m² (cinco metros quadrados), uso de máscara obrigatório, exceto uso da sauna e brinquedoteca.

Art. 2º - Fica autorizado os passeios turísticos em todo o município, com exceção de Caraíva, em grupos de no máximo 20 (vinte) turistas, uso de mascaras obrigatório, álcool a 70% para higienização das mãos, medição de temperatura, proibida a aglomeração de pessoas.

Art. 3º - Fica autorizado a abertura dos restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias, sorveterias, barracas de praia e quiosques a partir de **15 de julho de 2020** com **50% (cinquenta por cento)** da capacidade instalada atualmente, para almoço e jantar, com regras de higiene e distanciamento conforme protocolo da gastronomia.

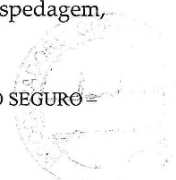
§1º - as praias ficam liberadas para banho e passeios, desde que, seja evitado aglomeração de pessoas, e usuários estejam usando máscaras.

Art. 4º - O não cumprimento das medidas estabelecidas no presente Decreto será caracterizado como infração à legislação municipal e sujeitará o infrator às seguintes penalidades e sanções:

- a) Suspensão das atividades dos estabelecimentos por 10 (dez) dias, até haja as correções;
- b) No caso de reincidência, será duplicado o período;
- c) Suspensão do Alvará de funcionamento.

Art. 5º – As medidas previstas neste Decreto poderão ser revistas a qualquer tempo, mesmo antes dos prazos aqui estipulados, podendo ainda ser renovadas ou ampliadas a critério da gestão municipal, faz parte deste decreto os “Protocolos Meios de Hospedagem, Gastronomia e Atividades Turísticas”

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO – Ba, rua Alfredo Dultra -01 – Centro – PORTO SEGURO –
BA - CEP. 45810-000 – Tel. 73.3012-0017





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**

Art. 6º - Continuam em vigor os demais artigos e parágrafos dos Decretos Municipais emitidos anteriormente, desde que não colidam com as disposições aqui previstas;

Art. 7º - Este Decreto entra em vigor a partir de **15 de julho de 2020**, revogando as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita de Porto Seguro – BA, 23 de junho de 2020.

CLAUDIA SILVA SANTOS OLIVEIRA
Prefeita Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO – Ba, rua Alfredo Dultra -01 – Centro – **PORTO SEGURO** –
BA - CEP. 45810-000 – Tel. 73.3012-0017





1 . PROTOCOLO MEIOS DE HOSPEDAGEM

PARÂMETROS DE SERVIÇOS E ESTRUTURAÇÃO DE PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA MEIOS DE HOSPEDAGEM

Estruturação de critérios de retomada, de forma gradual e monitorada, das atividades pertinentes aos meios de hospedagem, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Porto Seguro e normas regulamentadas pela OMS, para posterior assinatura do **Termo de Responsabilidade Sanitária** entre a Prefeitura Municipal de Porto Seguro e o empreendimento em questão.

A quem se destina

Entende-se por meios de hospedagem os estabelecimentos denominados resorts, hotéis, hostels, motéis, pousadas, albergues, flats, condomínios, casas de aluguel para temporada e similares (cabe definição).

Quanto ao Cronograma de Reabertura e funcionamento dos Meios de Hospedagem

A reabertura se dará com funcionamento dos meios de hospedagem com a capacidade de 20% de ocupação do empreendimento, considerando somente as formatações de SGL e DBL, o aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco.

Observação: A Formatação de triplos e quádruplos, neste primeiro momento, será permitida somente mediante comprovação de vínculo familiar em linha colateral de 1º grau.

PROCEDIMENTOS A TODOS OS DEPARTAMENTOS

Recomendações gerais

Reorganizar os fluxos de trabalho em Hotelaria, com vistas à contenção do novo Corona vírus (SARS-CoV-2), e com objetivo de implementar medidas de prevenção e contenção frente ao novo cenário:

- **Organizar fluxos de trabalho com quantitativo efetivo** de trabalhadores em atividades críticas, como recepção, higienização, restaurantes, com vistas à prevenção de situações de aglomeração dos hóspedes nestas áreas da Rede Hoteleira.
- Identificar e orientar o afastamento dos trabalhadores do hotel com sintomas gripais (tosse, febre, inflamação na garganta, coriza e/ou dificuldade ao respirar).
- Evitar o contato físico, mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas, sejam hóspedes ou trabalhadores.
- Disponibilizar álcool a 70% para a higiene das mãos em corredores, recepções, salas de estar, áreas de lazer (dentro e fora), e em outras áreas comuns, de acordo com os critérios previstos pela Lei Estadual 13.706/2017.
- Orientar a todos os trabalhadores a realizar a higienização das mãos com água e sabonete líquido OU álcool a 70%, frequentemente.
- Orientar e incentivar todos os hóspedes e trabalhadores para o uso da etiqueta respiratória, principalmente quanto ao uso das máscaras faciais não-cirúrgicas.



- Na recepção, reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o hóspede a higienizar as mãos antes e depois de manusear a caneta ou qualquer objeto ou superfície do local.
- Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade.
- As áreas comuns como bar, piscina e/ou academia **devem estar fechadas** (até que seja realizada a liberação pela autoridade sanitária) a fim de evitar aglomeração de hóspedes.
- Intensificar a desinfecção das superfícies mais tocadas (ex: maçanetas de portas, telefones, mesas, interruptores de luz, corrimãos, torneiras, computadores, botões de elevadores e objetos de uso coletivo – utilização de álcool líquido a 70%).
- Compartilhar lições aprendidas entre os serviços da Rede Hoteleira, na busca de avanço de medidas efetivas de prevenção frente ao novo cenário da Pandemia.
- O estabelecimento deverá dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTUs), 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.
- O estabelecimento deve incluir a instalação de unidades para dispensar solução alcoólica a 70% em suas diferentes áreas, incluindo banheiros públicos usados por hóspedes e funcionários e outras áreas de interesse (por exemplo, entrada no refeitório, restaurantes e bares).
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas.
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros para evitar infecções cruzadas.
- Sugestão de testagem para detecção do Corona vírus - 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.

EPI'S, HIGIENE, LIMPEZA E DESINFECÇÃO - PESSOAL, DE AMBIENTES E SUPERFÍCIES

- Uso de máscaras faciais de uso não-cirúrgico obrigatório para colaboradores fornecido pelo empregador com troca a cada 3 horas de acordo com a Nota técnica da ANVISA;



- Obrigatório o uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico para os hóspedes, disponibilizar para venda na recepção caso o hóspede não tenha.
- Disponibilizar álcool a 70% nas entradas e saídas dos ambientes e dispor em pontos fixos em localizações estratégicas para utilização de todos de acordo com os critérios previstos pela Lei Estadual 13.706/2017.
- Manter os ambientes bem ventilados, se possível abrir janelas e portas abertas.
- Dispor de pontos para higienização das mãos para os funcionários, com lavatórios equipados com água, sabão líquido e toalhas descartáveis.
- Adaptar todas as lixeiras, para lixeiras com tampa acionada a pedal para as áreas comuns e de produção.
- Quaisquer superfícies devem ser limpas com solução desinfetante, contendo hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária)
- As superfícies devem ser lavadas com água limpa após 10 minutos de contato com cloro. Quando o uso de alvejante não é adequado, o mesmo pode substituído por solução alcóolica a 70% para limpeza de superfícies fixas.
- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e frequente (no mínimo duas vezes ao dia ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária)
- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, aparelhos, etc).
- Está vetado até a próxima atualização de protocolo o funcionamento de aparelhos de ar condicionado com equipamento central.
- A diluição dos produtos de higiene deve seguir proporção recomendada pelo fabricante para não perder a eficiência nem tornar o produto tóxico.
- 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.

ADOÇÃO DE MEDIDAS DE DISTANCIAMENTO

- Evitar o contato físico, mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas, sejam hóspedes ou trabalhadores.
- Reorganizar ambientes de trabalho mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas e as mesas.
- Demarcação de posições em filas, em todos os ambientes de atendimento aos hóspedes, visitantes e funcionários, para que seja respeitado o distanciamento 2 metros entre as pessoas.



- Uso de Barreiras Físicas como painel de acrílico para funcionários que tenham contato direto com o cliente, como: recepcionistas, concierges e caixas.
- Priorizar o pagamento sem contato físico, com a indicação de uso de cartão de crédito/débito, evitando a utilização de cédulas que exige maior manipulação.
- Flexibilizar horários dos funcionários para que os mesmos não utilizem transporte público em horário de pico.
- Priorizar a realização de reuniões com ferramentas virtuais. Em sendo preponderante a realização de reunião presencial que a mesma se dê de forma a garantir o parâmetro de distanciamento de 2 metros entre as pessoas, com adoção de todos os EPI's e material de higienização.

RECEPÇÃO E ÁREA COMUM DA RECEPÇÃO

- Usar preferencialmente formas de pagamento que dispensem contato físico como cartões, pagamento digital e evitar o pagamento em dinheiro em espécie, já que o mesmo tem maior manipulação.
- Afixar cartazes ou placas de orientação, inclusive aos manipuladores de alimentos, sobre a correta importância da lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, instalações sanitárias e lavatórios.
- Devem ser disponibilizados números de telefone das autoridades de Saúde, centros médicos, hospitais públicos e privados e centros de assistência, sempre que necessário ou quando houver a possibilidade de um hóspede estar doente.
- 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 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- 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.
- 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.



- Desinfetar regularmente com álcool 70% equipamentos de uso contínuo, como: teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas, carrinhos de bagagens, etc.
- Todo material utilizado pelos recepcionistas não deverá ser compartilhado com clientes e deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70%.
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado.
- Mensageiros devem usar luvas descartáveis e higienizar as mãos antes e depois de carregar malas e bagagens, além de higienizar as malas antes de carregar.
- Toda a equipe, e principalmente mensageiros e manobristas devem estar atentos às seguintes situações:
 - Higienizar as mãos após carregar malas e bagagens.
 - Higienizar as mãos após a abertura de portas de carros e manobra de veículos;
 - Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato;
 - Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário.

ÁREA DE LAZER

(As áreas comuns como sauna e brinquedoteca devem estar fechadas, a fim de evitar aglomeração)

ACADEMIAS

- Reduzir horário de funcionamento.
- Permanência de no máximo 30 minutos por aluno.
- Permanência de no máximo 5 alunos simultaneamente.
- Presença de, no máximo, 2 instrutores (educador físico) nas salas.
- Funcionário exclusivo para limpeza e higienização do ambiente e aparelhos.
- Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas.
- Orientação para descarte imediato das toalhas de papel.
- Disponibilizar recipientes com álcool a 70% para uso de clientes e colaboradores em todas as áreas da academia.
- Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (EPI's) para funcionários, personal trainers e terceirizados.
- Uso obrigatório de máscaras (por recepcionistas, professores, equipe de limpeza, gerentes, terceiros e frequentadores).
- Acesso à academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou seu CPF, para que não necessite tocar no leitor digital.
- 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 cárdio, ou seja, deixar o espaçamento de um equipamento sem uso para o outro.



- Obrigatoriedade de uso de garrafas próprias e individuais, proibido acesso aos bebedouros.
- Alunos acima de 60 anos devem ter seus planos suspensos ou adiados.
- Alunos ou colaboradores que chegarem com algum sintoma respiratório devem ser encaminhados imediatamente para casa ou serviço de saúde.
- Expor aos clientes todos os manuais de orientação que possam ajudar a combater a contaminação do Covid-19.
- Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
- Atividades de natação, lutas corporais, atividades que possuam contato físico ficarão suspensas.
- Divulgar todos os comunicados com orientações para clientes por meio de cartazes.
- Todas as normas de higienização de espaço, superfícies devem seguir rigorosamente as normas estabelecidas e descritas nos procedimentos operacionais padrão.

BAR, PISCINA, SAUNA, BRINQUEDOTECA E SPA

- Garantir a ventilação natural e implementar as medidas de desinfecção do ar para as áreas de lazer.
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco.
- A Utilização da piscina será conforme o dimensão da área de lazer considerando o uso de 5m² por pessoa.
- **Piscina:** 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% no mínimo, duas vezes ao dia.
- 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 e clientes.
- Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes.
- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, de maçanetas de porta, metais, superfícies e balcões de atendimento, vestiários de hóspedes, chuveiros e banheiros.
- Desinfetar regularmente com álcool 70% equipamentos de uso contínuo, como por exemplo, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas, etc.
- 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.



APARTAMENTO

- 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.
- 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, 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 – UH's em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação nos apartamentos sem ocupação.
- A limpeza dos apartamentos deve ser feita em duas etapas, e com equipes 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. É recomendado o uso de jaleco tipo hospitalar descartável;
 - 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 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.
- Fica interdita a utilização do Frigobar.
- 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.



RESTAURANTE

- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 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.
- 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.
- Aumentar a distância para 1,5 m entre as mesas no restaurante minimizando o contato entre hóspedes no ambiente de refeições.
- 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%.
- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos.
- Os 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 e clientes.
- 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.
- Talheres devem estar em embalagens individualizadas.
- 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:
 - Higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados;
 - Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato;
 - Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário.
- 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.
- Reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Protocolo Alimentos Seguros – PAS.
- 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.



- Higienizar, com produtos adequados, copos, pratos e talheres e disponibilizar os talheres com proteção individual.
- 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.

REFEITÓRIO

- Diminuir a capacidade de público, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso.
- Fica proibido o serviço de alimentos e bebidas através de auto serviço.
- Higienizar, objetos e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos funcionários após cada refeição com álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5%.
- Higienizar, com produtos adequados copos, pratos e talheres e disponibilizar os talheres com proteção individual.

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 e orientações da nutricionista responsável.
- 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 problemas de saúde realizar entregas.



- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
- Limpar e desinfetar diariamente 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 devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.
- Durante a execução das atividades, não é permitido, dentro da cozinha, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.
- Para o colaborador que utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
- Celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.
- O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.
- 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 líquida ou em gel 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.

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.
- Utilizar luvas para realização da coleta, separação 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.).

ADMINISTRATIVO

- Fornecer uniforme, máscaras faciais de uso não cirúrgico e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.
- Orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 2,0 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.
- Aferir a temperatura de todos os colaboradores. Caso o mesmo apresente ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.
- Priorizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas e atividades que possam ser realizadas em *Home Office*.
- Realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid19 e/ou sintomas respiratórios.



- Garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal, encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

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

- Aferir a temperatura de todos os hóspedes na chegada e saídas diárias. Caso o passageiro apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA imediatamente em transporte exclusivo – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone 73 98816 9930.
- Higienizar com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio todas as superfícies comuns.
- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta (no mínimo a cada 4 horas ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária).
- Nas entradas e saídas dos ambientes e dispor, em pontos estratégicos, de material para higienização com álcool a 70%, para utilização dos clientes.
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado.
- Estacionamento e Barracas devem respeitar o distanciamento de 4 metros de distância.
- NÃO utilizar nenhum material gráfico para distribuição.
- Quanto a higienização de banheiros adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa, duas vezes ao dia, com hipoclorito de sódio e finalizar com desinfetante e álcool 70%.
 - Desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários e superfícies;
 - Lavar o ralo do chão com desinfetante diluído.
- Quanto as instruções para comercializem alimentos e bebidas devem esta de acordo com as exigências da vigilância sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza.
- Quanto as instruções para comercializem artesanato e outros produtos devem esta de acordo com as exigências da vigilância sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza.
- 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.

SALÃO DE EVENTOS

(A retomada das atividades só será autorizada após a liberação da autoridade sanitária)

Deverão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, a realização de eventos nos espaços existentes nos meios de hospedagem do Município de Porto Seguro, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos, das demais normas vigentes e ainda da assinatura do **Termo de Responsabilidade Sanitária**, a partir das datas listadas e análise do cenário de propagação da doença.

- Serão autorizados em princípio somente eventos corporativos, técnicos científicos, convenções, congressos, seminários, workshops e religiosos.
- As quantidades estabelecidas para cada evento ficam limitadas a ocupação de 40% da capacidade de público de cada espaço utilizado para garantir o distanciamento de 2 m.
- Garantir a ventilação natural e implementar as medidas de desinfecção do ar antes e depois do uso da sala de eventos.
- Garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica.
- Garantir a limpeza e desinfecção de equipamentos audiovisuais, principalmente microfones, telefones e controles em geral, preferencialmente com álcool 70%. Atenção para utilização dos produtos corretos para evitar qualquer dano
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos nas salas de eventos em utilização e na mesa de coffee break.
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocada em cada banheiro público (incluindo o banheiro dos funcionários), com avisos lembrando os hóspedes e funcionários sobre a importância de lavar as mãos.
- Disponibilizar um colaborador na entrada / saída e em pontos estratégicos do evento com álcool gel 70%, além de tapete sanitizante.
- Aferir a temperatura de todos os congressistas na entrada e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios, caso apresente temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza), encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Uso de máscara obrigatório para todos os participantes e prestadores de serviços.
- Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.
- Priorizar o credenciamento e o check-in eletrônico.
- No credenciamento, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 m.
- Nas feiras, limitar o fluxo de pessoas em, no máximo, 40% da capacidade de público prevista no projeto técnico de prevenção a incêndio e desastre,



aprovado pelo Corpo de Bombeiros, controlando o distanciamento mínimo de 2m entre as pessoas.

- Na formatação em auditório, considerar os espaçamentos das cadeiras que atendam o distanciamento mínimo de 2m entre as pessoas.
- O serviço de coffee break ou Coquetel deve priorizar os kits individuais, devidamente protegidos, para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.
- Não dispor de mobiliário como sofás, mesas e cadeiras, instalados nas áreas comuns, como lobby e salas de espera.
- Não será permitida a distribuição individual de kits promocionais (inclusive materiais gráficos) e brindes para reduzir a possibilidade de contaminação indireta.
- Mantém-se suspenso a realização de eventos que envolvam atividades de contato físico, ou seja, danças, casamentos, aniversários, bailes, competições esportivas coletivas, festas e similares.
- Eventos ao ar livre dentro das dependências do Hotel devem respeitar as regras de distanciamento pessoal de 2 m, e atender as normas de quantidade de pessoas para evitar aglomerações.

DEFINIÇÕES

- **SÍNDROME GRIPAL (SG):** indivíduo com quadro respiratório agudo, caracterizado por sensação febril ou febre, mesmo que relatada, acompanhada de tosse OU dor de garganta OU coriza OU dificuldade respiratória.

EM CRIANÇAS (MENOS DE 2 ANOS DE IDADE): considera-se também obstrução nasal, na ausência de outro diagnóstico específico.

EM IDOSOS: a febre pode estar ausente. Deve-se considerar também critérios específicos de agravamento como síncope, confusão mental, sonolência excessiva, irritabilidade e inapetência.

- **SÍNDROME RESPIRATÓRIA AGUDA GRAVE (SRAG):** Síndrome Gripal que apresente: dispneia/desconforto respiratório OU Pressão persistente no tórax OU saturação de O₂ menor que 95% em ar ambiente OU coloração azulada dos lábios ou rosto.

EM CRIANÇAS: além dos itens anteriores, observar os batimentos de asa de nariz, cianose, tiragem intercostal, desidratação e inapetência.

• OBSERVAÇÕES SOBRE FEBRE:

- Considera-se febre temperatura acima de 37,8°, alerta-se que a febre pode não estar presente em alguns casos como por exemplo: em pacientes jovens, idosos, imunossuprimidos ou que em algumas situações possam ter utilizado medicamento antitérmico. Nessas situações, o PROTOCOLO PARA QUARENTENA DE VIAJANTES EM HOTÉIS e avaliação clínica deve ser levada em consideração e a decisão deve ser registrada na ficha de notificação. Considerar a febre relatada pelo paciente, mesmo não mensurada.

• LIMPEZA

Coletar e acondicionar os resíduos sólidos (lixo).



Friccionar pano ou escova embebida com água e produtos detergentes, sabão ou limpadores de uso geral nas superfícies, retirando os resíduos deixados após operação.

Enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados.

Secar com pano limpo.

Promover o descarte dos panos utilizados na operação, conforme gerenciamento de resíduos sólidos, quando reaproveitáveis, acondicioná-los em recipientes ou sacos acondicionadores, para posterior limpeza e desinfecção.

- **DESINFECÇÃO**

Executar os procedimentos descritos na Limpeza.

Aplicar sobre a área atingida o produto de desinfecção respeitando a concentração recomendada para desinfecção, bem como a validade do produto.

Aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante.

Enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados.

Secar com pano limpo.

Promover o descarte dos panos utilizados na operação, conforme gerenciamento de resíduos sólidos, quando reaproveitáveis, acondicioná-los em recipientes ou sacos acondicionadores, para posterior limpeza e desinfecção.

- **DESINFECÇÃO DE ALTO NÍVEL** –Este procedimento deve ser realizado em situações que são constatadas contaminações por sangue, fezes, urina, vômitos ou outros fluidos orgânicos. Antes de iniciar o procedimento deve-se interditar e isolar a área suspeita.

Realizar a limpeza criteriosa conforme método acima, sendo que os equipamentos e panos utilizados deverão ser descartados após a operação.

Aplicar sobre a área atingida produtos sanitizantes respeitando as concentrações e validade apresentadas em sua rotulagem.

Aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante.

Enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados.

Secar com pano limpo.

Promover o descarte dos panos utilizados na operação.

Descartar equipamentos e EPI que não possam ser desinfetados com segurança.

OBSERVAÇÃO: A eleição dos produtos a serem empregados na operacionalização do PLD, ficará sob a responsabilidade da equipe que executa a ação. Recomenda-se a utilização de produtos registrados no Brasil. A diluição dos produtos, quando de sua necessidade, deve ser realizada por pessoa treinada e supervisionada por profissional tecnicamente habilitado, sempre atentando e respeitando todas as proporções recomendadas. Os equipamentos de limpeza (vassouras,



escovas, rodos, etc.) deverão sofrer desinfecção por imersão com soluções indicadas, após cada procedimento.

Nota: 1. Sempre que ocorrer suspeita de contaminação por contato com material infectante, os EPI devem ser substituídos imediatamente e enviados para limpeza e higienização.

2 . PROTOCOLO GASTRONOMIA

PARAMETROS DE SERVIÇOS E ESTRUTURAÇÃO DE PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA GASTRONOMIA

Estruturação de critérios de retomada, de forma gradual e monitorada, das atividades pertinentes a Gastronomia, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde e normas regulamentadas pela OMS, para posterior assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária.

Entende-se por Gastronomia todo o segmento de alimentação fora do lar como, bares, restaurantes, barracas de praia e similares.

Quanto ao Cronograma de Reabertura e funcionamento para Gastronomia

A reabertura se dará com funcionamento para Gastronomia, com a capacidade de 20% de ocupação do empreendimento, o aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco.

PRERROGATIVAS COMUNS A TODOS OS DEPARTAMENTOS

RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA A 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 e orientações da nutricionista responsável;
- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel;
- 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 problemas de saúde realizar entregas;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha;
- Limpar e desinfetar diariamente 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 devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.
- Durante a execução das atividades, não é permitido, dentro da cozinha, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.
- Para o colaborador que utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
- Celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.
- O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.
- 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; g) Após tocar materiais contaminados;
 - Após tossir, espirrar 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 líquida ou em gel 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.
- Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool. Preconiza-se a limpeza das superfícies, seguida da desinfecção com uma dessas duas soluções desinfetantes ou outro desinfetante padronizado, desde que esteja regularizado junto à Anvisa.
- Deve-se limpar e desinfetar todas as superfícies frequentemente tocadas pelas pessoas.
- 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.
- Sugestão de testagem para detecção do Coronavírus - SARS-CoV-2, de todos funcionários contratados para abertura do empreendimento, pode ser realizados um dos seguintes testes:
 - Testes Imunobiológicos (testes rápidos);
 - Testes de Biologia Molecular (RT-PCR, em tempo real);
 - Sorologia (IgM).

HIGIENE E LIMPEZA

- Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores e clientes;
- Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores prevê troca a cada 3 horas de acordo com a Nota técnica da ANVISA;
- Disponibilizar álcool gel 70% nas entradas e saídas dos ambientes e dispor em pontos estratégicos para utilização dos clientes,
- Manter ambiente bem ventilado, com janelas e portas abertas;
- O estabelecimento deverá dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTUs), 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.
- Dispor de ponto para higienização das mãos dos funcionários – lavatórios equipados com água, sabão e toalhas descartáveis.
- Possuir lixeiras com tampa acionada a pedal.



- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e frequente (como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição; ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária) recomendada principalmente nas superfícies que o cliente tenha contato.
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros.
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa.
- Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.
- Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool a 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.
- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de auto serviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível.
- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso.
- Utilização das mesas com capacidade reduzida considerando o distanciamento 2 pessoas para mesa com capacidade de 4 e 4 pessoas nas mesas com capacidade de 6.
- Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação.
- O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica.
- Reorganizar ambientes de trabalho que não atenda o distanciamento recomendável.
- Uso de Barreiras Físicas como painel de acrílico para funcionários que tenha contato direto com o cliente como: caixas, por exemplo.
- Priorizar o pagamento sem contato físico, com a indicação de uso de cartão de crédito, evitando a utilização de cédulas que exige maior manipulação; as máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% a cada pagamento.



- Flexibilizar horários dos funcionários para que os mesmos não utilizem transporte público em horário de pico.
- Priorizar reuniões virtuais para reuniões que reúnam mais que 5 colaboradores.

ADMINISTRATIVO

- Fornecer uniforme, máscaras faciais de uso não cirúrgico e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.
- Orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 1,5 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.
- Estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.
- Priorizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas e atividades que possam ser realizadas em *Home Office*.
- Realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores) com sintomas compatíveis com a Covid19 e/ou sintomas respiratórios.
- Garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal, encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

NECESSIDADES ESPECIFICAS BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

- Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.
- 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.
- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso.
- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e frequente (como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição; ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária) recomendada principalmente nas superfícies que o cliente tenha contato.
- Reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Protocolo específico Alimentos Seguros – PAS.
- Deve-se cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte para o serviço.



- Higienizar, com produtos adequados copos, pratos e talheres e disponibilizar os talheres com proteção individual.
- Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- 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%.
- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos.
- Os 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 e clientes.
- Recomenda-se tapete sanitizante nas entradas do estabelecimento (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).
- Durante o serviço de uso de EPI's adequados e de uso individual, para cozinha: touca, avental impermeável, máscaras de proteção, luvas, sapato de borracha para o salão avental impermeável, máscaras de proteção, luvas e face shield, toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar todos os EPI's necessários como máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório, luvas e touca.
- O recolhimento dos pratos e talheres usados devem ser retirados sempre uma bandeja exclusiva para transportar os utensílios sujos.
- Os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação e atendendo o mesmo percentual de 50% da capacidade.
- Toda bebida em lata deve ser higienizada com água e sabão antes da refrigeração.
- Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- O Porta Garrafa deve ser higienizado com álcool a 70% a cada manipulação do garçom.
- Os cardápios e outros informativos devem ser descartáveis, com recursos digitais, plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada utilização.
- NÃO utilizar nenhum material gráfico para distribuição.
- No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.
- No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.
- Em caso de troco em dinheiro para delivery, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.



- As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.
- Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.
- Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura.
- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.
- Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção.
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados

NECESSIDADES ESPECIFICAS PARA BARRACAS DE PRAIA

- Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.
- 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.
- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso.
- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e frequente (como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição; ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária) recomendada principalmente nas superfícies que o cliente tenha contato.
- Priorizar o pagamento sem contato físico, com a indicação de uso de cartão de crédito/débito, evitando a utilização de cédulas que exige maior manipulação; as máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% a cada pagamento.
- Reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Protocolo específico Alimentos Seguros – PAS.
- Deve-se cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte para o serviço.
- Higienizar, com produtos adequados copos, pratos e talheres e disponibilizar os talheres com proteção individual.
- Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- Durante o serviço de o uso de EPI's adequados e de uso individual, para cozinha: touca, avental impermeável, máscaras de proteção, luvas, sapato de



borracha para o salão avental impermeável, máscaras de proteção, luvas e face shield, toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar todos os EPI's necessários como máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório, luvas e touca.

- Toda bebida em lata deve ser higienizada com água e sabão antes da refrigeração.
- Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.
- Criar formatação onde as espreguiçadeiras são liberadas para uso devidamente desinfetada com hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária) e a cada utilização seja novamente higienizada.
- O Guarda sol deve ser manipulados exclusivamente pelos garçons e higienizados logo após a montagem.
- Todas as mesas e cadeiras devem ser devidamente higienizadas a cada utilização com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária) e a cada utilização seja novamente higienizada.
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- O Porta Garrafa deve ser higienizado com álcool a 70% a cada manipulação do garçom.
- Os cardápios e outros informativos devem ser descartáveis, com recursos digitais, plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada utilização.
- NÃO utilizar nenhum material gráfico para distribuição.
- O recolhimento dos pratos e talheres usados devem ser retirados sempre com uma bandeja exclusiva para transportar os utensílios sujos.
- Testagem para detecção do Coronavírus - SARS-CoV-2, de todos funcionários contratados para abertura do empreendimento, pode ser realizados um dos seguintes testes:
 - Testes Imunobiológicos (testes rápidos)
 - Testes de Biologia Molecular (RT-PCR, em tempo real)
 - Sorologia (IgM)
- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.
- Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção.
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados.

3. PROTOCOLO AGENTES RECEPTIVOS

PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E PARÂMETROS DE SERVIÇOS PARA AGENTES RECEPTIVOS



Estruturação de critérios de retomada, de forma gradual e monitorada, das atividades pertinentes aos meios de hospedagem, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Porto Seguro e normas regulamentadas pela OMS, para posterior assinatura do **Termo de Responsabilidade Sanitária** entre a Prefeitura Municipal de Porto Seguro e o empreendimento ou prestador de serviço em questão.

A quem se destina

Entende-se por Agentes Receptivos equipamentos, empresas e prestadores de serviço que recebem, transportam e guiam os visitantes e turistas, como: aeroporto, rodoviária, transportes turísticos, guias de turismo, agências e operadoras e similares.

Quanto ao Cronograma de Reabertura e funcionamento dos Meios de Hospedagem

A reabertura se dará com funcionamento para agentes receptivos, com a capacidade de 50% de ocupação do empreendimento, o aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco.

**PRERROGATIVAS COMUNS A TODOS OS DEPARTAMENTOS
HIGIENE E LIMPEZA**

- Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores e clientes com troca a cada 3 horas.
- Disponibilizar álcool gel 70% nas entradas e saídas dos ambientes e dispor em pontos estratégicos para utilização dos clientes.
- Manter ambiente bem ventilado, com janelas e portas abertas.
- 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.
- Orientar a todos os trabalhadores a realizar a higiene das mãos com água e sabonete líquido ou álcool a 70%, frequentemente.
- Dispor de pontos para higienização das mãos para os funcionários, como lavatórios equipados com água, sabão líquido e toalhas descartáveis.
- Adaptar todas as lixeiras, para as com tampa acionada a pedal.
- Quaisquer superfícies devem ser limpas com solução desinfetante, contendo hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária).
- As superfícies devem ser lavadas com água limpa após 10 minutos de contato com cloro. Quando o uso de alvejante não é adequado, o mesmo pode substituído por solução alcóolica a 70% para limpeza de superfícies fixas.
- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta (no mínimo duas vezes ao dia ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária).



- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, aparelhos, etc.).

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Manter o distanciamento de 2 m entre pessoas.
- Meios de transporte, devem atender ao limite de 50% da sua capacidade;
- Reorganizar ambientes de trabalho mantendo o distanciamento recomendável e obrigatório.
- Demarcação de posições em filas para que seja respeitado o distanciamento indicado e obrigatório.
- Uso de Barreiras Físicas como painel de acrílico para funcionários que tenham contato direto com o cliente como: recepcionistas, concierges e caixas.
- Priorizar o pagamento sem contato físico, com a indicação de uso de cartão de crédito/débito, evitando a utilização de cédulas que exige maior manipulação.
- Flexibilizar horários dos funcionários para que os mesmos não utilizem transporte público em horário de pico.
- Priorizar a realização de reuniões com ferramentas virtuais. Sendo preponderante a realização de reunião presencial que a mesma se dê de forma a garantir o parâmetro de distanciamento de 2 m entre as pessoas, com adoção de todos os EPI's e material de higienização.

NECESSIDADES TERMINAL RODOVIÁRIO

- Aferir a temperatura de todos os passageiros no embarque e desembarque. Caso o passageiro apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA imediatamente em transporte exclusivo – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores e clientes.
- Higienizar com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio os carrinhos a cada utilização dos passageiros.
- Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta (no mínimo a cada 4 horas ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária).
- Nas entradas e saídas dos ambientes e dispor, em pontos estratégicos, de material para higienização com álcool a 70%, para utilização dos clientes.
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado.
- Organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 1,5 metros, a partir do balcão e entre os clientes.



- NÃO utilizar nenhum material gráfico para distribuição.
- Quanto a higienização de bancos de espera adotar medidas eficazes de desinfecção com solução de hipoclorito de sódio e finalizar com a limpeza com álcool a 70% e ter uma frequência de limpeza a cada 2 horas.
- Quanto a higienização de banheiros adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com hipoclorito de sódio e finalizar com desinfetante e álcool 70%:
 - Desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários e superfícies;
 - Lavar o ralo do chão com desinfetante diluído.
- Quanto as instruções para concessionários que comercializem alimentos e bebidas devem esta de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza.
- Quanto as instruções para concessionários que comercializem artesanato e outros produtos devem esta de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza.
- 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.

TRANSPORTE TURÍSTICO

- Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores e clientes.
- Aferir a temperatura de todos os passageiros na saída de todos os passeios. Caso o passageiro apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA imediatamente em transporte exclusivo – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Priorizar, nos veículos privados e coletivos, a ventilação natural, por meio de janelas abertas, para garantir a circulação do ar e evitar contaminação.
- Em veículos com ar condicionado serão obrigatórias a limpeza e a troca de filtros de ar, antes do início das operações, e usar aparelho sempre no modo de circulação de ar externo (jamais interno).
- Em veículos coletivos, promover a higienização dos bancos, corrimãos, barras de apoio, catracas, leitores de bilhetes, etc., a cada troca de grupo de passageiros.
- Em veículos de transporte privado, como táxi, Uber e aplicativos, promover a higienização e intensificar os cuidados especialmente nas áreas internas mais tocadas pelos motoristas. Entre as medidas de segurança mais básicas estão a limpeza constante do volante, do painel, da manopla de câmbio, do freio de mão, das maçanetas e dos botões (ou a manivela) que abrem os vidros.



- A limpeza pode ser feita com um pano úmido, e uma mistura de água e detergente. Essa combinação não agride materiais como o couro.
- Recomenda-se fazer a limpeza diariamente, no final do dia, limpar sempre os cantos e áreas que juntam poeira.
- Evitar o compartilhamento de passageiros em veículos privados, exceto para pessoas do mesmo núcleo de convivência e, no máximo, 3 passageiros por veículo; passageiros desacompanhados devem fazer uso de veículo exclusivo.
- Utilizar veículos coletivos na categoria ônibus utilizar 60% da capacidade de transporte; para atender a recomendação de distanciamento social, a ocupação deverá seguir a regra de duas poltronas ocupadas seguidas de somente uma ocupada, e criando assim opção para as pessoas desacompanhadas ocuparem a poltrona single.
- As duas primeiras poltronas ficam reservadas exclusivamente para o guia e suporte de material de apoio como os EPI's e Álcool a 70%.
- Para as vans sugerimos a ocupação de 08 lugares das vans de 15 lugares e a ocupação de 13 lugares para as vans de 22 lugares.
- Fica vetada a utilização dos sanitários dos veículos.
- O uso de veículo deverá ser destinado a grupos do mesmo hotel; a mesma regra vale para motorista e Guia, criando desta maneira mais segurança para os clientes e operadores durante o período de estada na cidade.
- Para o uso do **Transporte Marítimo e Fluvial** turístico:
 - Sempre priorizar a lotação da embarcação com hóspedes do mesmo hotel.
 - Quanto à embarcação está autorizada a utilização 50% da capacidade, considerando e respeitando as normas de distanciamento; demarcar aos assentos destinados ao uso.
 - A primeira fileira da embarcação fica reservada exclusivamente para o guia e suporte de material de apoio como os EPI's e Álcool a 70%.
 - Respeitar o distanciamento em filas de 2 m na hora do embarque.
 - Não utilizar material impresso de propaganda ou ingresso para evitar contaminação; utilizar sempre material digital.
 - Sobre a higienização dos coletes de limpeza com álcool a 70% e ter uma frequência diária ou a cada uso.
 - Higienização da embarcação após cada passeio; adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com hipoclorito de sódio e finalizar com desinfetante e álcool 70%.
 - Fica vetada a utilização do banheiro compartilhado.
 - Fica vetada a locação ou compartilhamento de acessórios para mergulho como snorkel, sapato, óculos, roupa de mergulho dentre outros.
 - Fica suspensa a oferta de alimento e bebidas durante o passeio.
 - Utilizar equipamento de som para conscientização da importância das medidas de proteção ao Turista contra o COVID 19.

AGÊNCIAS E OPERADORAS

- Informar o cliente sobre os Protocolos de Segurança Sanitária existentes no destino e conscientizá-lo da importância da aplicação e exigir a assinatura de



um **termo de conhecimento dos protocolos de Segurança Sanitária** do município para todos os seus clientes com intuito de garantir a segurança do mesmo.

- Criar mecanismos de acompanhamento do cliente durante a sua estadia para que seja um agente fiscalizador de novos casos para contribuir com os órgãos sanitários na identificação de colaboradores e clientes com sintomas compatíveis com a Covid-19 e encaminhar para a Vigilância em Saúde (73) 98816-9930.
- Exigir a assinatura do termo de adesão aos Protocolos de Segurança Sanitária do município para todos os seus fornecedores de serviço local com intuito de garantir a segurança do seu cliente.

GUIA DE TURISMO

- Uso de EPI obrigatório: máscaras faciais de uso não cirúrgico, luvas, óculos ou protetor facial.
- Informar o cliente sobre os Protocolos de Segurança Sanitária existentes no destino e conscientizá-lo da importância da aplicação.
- Exigir do turista a utilização de máscaras faciais de uso não cirúrgico durante todo passeio e o distanciamento de 1,5 m.
- Exigir das empresas de transporte a aplicação das normas de Segurança Sanitária.
- Orientação a todos os passageiros, caso apresente ou refira temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor no corpo), dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930; não será permitida a participação no passeio.

ADMINISTRATIVO

- Fornecer uniforme, máscaras faciais de uso não cirúrgico e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.
- Orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 1,5 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.
- Estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.
- Priorizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas e atividades que possam ser realizadas em *Home Office*.
- Realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid19 e/ou sintomas respiratórios.
- Garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal, encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- Adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.



- Sugestão de testagem para detecção do Corona vírus - 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).

4.PROTOCOLO ATRATIVOS TURISTICOS AMBIENTES ABERTOS

PARÂMETROS DE SERVIÇOS E ESTRUTURAÇÃO DE PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA ATRATIVOS TURÍSTICOS EM AMBIENTES ABERTOS

Estruturação de critérios de retomada, de forma gradual e monitorada, das atividades pertinentes aos atrativos turísticos em ambientes abertos, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Porto Seguro e normas regulamentadas pela OMS, para posterior assinatura do **Termo de Responsabilidade Sanitária** entre a Prefeitura Municipal de Porto Seguro e o empreendimento em questão.

A quem se destina

Entende-se por atrativos turísticos em ambientes abertos privados ou particulares.

Quanto ao cronograma de atrativos turísticos em Ambientes abertos a abertura se dará com carga de 50% da capacidade de visitantes.

PROCEDIMENTOS A TODOS OS DEPARTAMENTOS

Recomendações gerais

Reorganizar os fluxos de trabalho em Atrativos Abertos, com vistas à contenção do novo Corona vírus (SARS-CoV-2), e com objetivo de implementar medidas de prevenção e contenção frente ao novo cenário:

- **Organizar fluxos de trabalho com quantitativo efetivo** de trabalhadores em atividades críticas, como entradas e restaurantes, com vistas à prevenção de situações de aglomeração dos visitantes nestas áreas dos Atrativos Abertos.
- Disponibilizar álcool a 70% para a higiene das mãos em em outras áreas comuns (dentro e fora), de acordo com os critérios previstos pela Lei Estadual 13.706/2017.
- Orientar a todos os trabalhadores a realizar a higienização das mãos com água e sabonete líquido OU álcool a 70%, frequentemente.
- Orientar e incentivar todos os visitantes e trabalhadores para o uso da etiqueta respiratória, principalmente quanto ao uso das máscaras faciais não-cirúrgicas.
- Na recepção (caso haja), reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o turista a higienizar as mãos antes e depois de manusear a caneta ou qualquer objeto ou superfície do local.
- Quando houver a possibilidade trocar o atendimento presencial pelo eletrônico.
- As áreas comuns **devem seguir as recomendações de liberação** pela autoridade sanitária a fim de evitar aglomeração de visitantes.



- O estabelecimento deve incluir a instalação de unidades para dispensar solução alcoólica a 70% em suas diferentes áreas, incluindo banheiros públicos usados por convidados e funcionários e outras áreas de interesse (por exemplo, entrada no estabelecimento, bar, entre salões).
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas.
- Afixar cartazes de orientação, sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, instalações sanitárias e lavatórios.
- Remover quaisquer tipos de material impresso (jornais, revistas e livros) temporariamente para evitar infecções cruzadas.
- Sugestão de testagem para detecção do Corona vírus - 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)

EPI'S, HIGIENE, LIMPEZA E DESINFECÇÃO - PESSOAL, DE AMBIENTES E SUPERFÍCIES

- Uso de máscaras faciais de uso não-cirúrgico obrigatório para colaboradores fornecido pelo empregador com troca a cada 3 horas de acordo com a Nota técnica da ANVISA;
- Disponibilizar álcool a 70% nas entradas e saídas dos ambientes e dispor em pontos fixos em localizações estratégicas para utilização de todos de acordo com os critérios previstos pela Lei Estadual 13.706/2017.
- Em caso de espaços fechados dentro do atrativo:
 - Manter os ambientes bem ventilados, se possível manter janelas e portas abertas;
 - Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e frequente (no mínimo duas vezes ao dia ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária)
 - Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes, pranchetas, canetas, etc.).
- Dispor de pontos para higienização das mãos para os funcionários, como lavatórios equipados com água, sabão líquido e toalhas descartáveis.
- Adaptar todas as lixeiras, para lixeiras com tampa para que não haja necessidade de contato para abrir.
- Quaisquer superfícies devem ser limpas com solução desinfetante, contendo hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária)
- Caso o visitante se refira a temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal,



falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.

- 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;
- Botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.
- Intensificar a frequência de limpeza/desinfecção de banheiros públicos.

ADOÇÃO DE MEDIDAS DE DISTANCIAMENTO

- Evitar o contato físico, mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas, sejam convidados ou trabalhadores.
- Reorganizar ambientes de trabalho mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas e as mesas e de 1,5 m entre poltronas/cadeiras (e demarcação dos assentos não indicados).
- Demarcação de posições em filas, em todos os ambientes de atendimento aos convidados, visitantes e funcionários, para que seja respeitado o distanciamento 2 metros entre as pessoas.
- Uso de Barreiras Físicas como painel de acrílico para funcionários que tenham contato direto com o cliente, como: recepcionistas, caixas e bilheteria, além do uso de máscaras,
- Priorizar o *ticket* eletrônico caso não seja utilizado o uso obrigatório de luvas para manuseio de tickets ou outros serviços manuais.
- Priorizar o pagamento sem contato físico, com a indicação de uso de cartão de crédito/débito, evitando a utilização de cédulas que exige maior manipulação.
- Flexibilizar horários dos funcionários para que os mesmos não utilizem transporte público em horário de pico.
- Priorizar a realização de reuniões com ferramentas virtuais. Em sendo preponderante a realização de reunião presencial que a mesma se dê de forma a garantir o parâmetro de distanciamento de 2 metros entre as pessoas, com adoção de todos os EPI's e material de higienização
- Desinfetar regularmente com álcool 70% equipamentos de uso contínuo, como: teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, canetas, etc.
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado.
- **Organização** de filas de entrada e saída respeitando o distanciamento de 2,0m
- Para atividades que tenham guiamento, seguir orientações do protocolo de guias.



5. PROTOCOLO ATRATIVOS TURISCOS AMBIENTES FECHADOS

PARÂMETROS DE SERVIÇOS E ESTRUTURAÇÃO DE PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA ATRATIVOS TURÍSTICOS EM AMBIENTES ABERTOS

Estruturação de critérios de retomada, de forma gradual e monitorada, das atividades pertinentes aos atrativos turísticos em ambientes abertos, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Porto Seguro e normas regulamentadas pela OMS.

Quem se destina

Entende-se por atrativos culturais em ambientes fechados os estabelecimentos denominados museus, teatros, cinemas, casas de cultura, templos e igrejas e similares (verificar)

Quanto ao cronograma de atrativos turísticos em ambientes abertos a abertura se dará com carga de 50% da capacidade de visitantes.

PROCEDIMENTOS A TODOS OS DEPARTAMENTOS

Recomendações gerais

Reorganizar os fluxos de trabalho em dependências de equipamentos que se configurem como Atrativos Abertos, com vistas à contenção do novo Corona vírus (SARS-CoV-2), e com objetivo de implementar medidas de prevenção e contenção frente ao novo cenário:

- **Organizar fluxos de trabalho com quantitativo efetivo** de trabalhadores em atividades críticas, como entradas e restaurantes, com vistas à prevenção de situações de aglomeração dos visitantes nestas áreas.
- Disponibilizar álcool a 70% para a higiene das mãos em outras áreas comuns (dentro e fora), de acordo com os critérios previstos pela Lei Estadual 13.706/2017.
- Orientar a todos os trabalhadores a realizar a higienização das mãos com água e sabonete líquido OU álcool a 70%, freqüentemente.
- Orientar e incentivar todos os visitantes e trabalhadores para o uso da etiqueta respiratória, principalmente quanto ao uso das máscaras faciais não-cirúrgicas.
- Na entrada (caso haja), reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o turista a higienizar as mãos antes e depois de manusear a caneta ou qualquer objeto ou superfície do local.
- Quando houver a possibilidade trocar o atendimento presencial pelo eletrônico.
- As áreas comuns **devem seguir as recomendações de liberação** pela autoridade sanitária a fim de evitar aglomeração de visitantes.
- O estabelecimento deve incluir a instalação de unidades para dispensar solução alcoólica a 70% em suas diferentes áreas, incluindo banheiros públicos usados por convidados e funcionários e outras áreas de interesse (por exemplo, corredores, entrada no estabelecimento, bar, entre salões).



- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas.
- Quanto as instruções para estabelecimentos que comercializem alimentos e bebidas devem esta de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza e seus protocolos.Quanto as instruções para estabelecimentos que comercializem artesanato e outros produtos devem esta de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e devidamente regulamentado.
- Afixar cartazes de orientação, sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, instalações sanitárias e lavatórios.
- Remover quaisquer tipos de material impresso (jornais, revistas e livros) temporariamente para evitar infecções cruzadas e priorizar o uso da tecnologia para esse fim.
- Sugestão de testagem para detecção do Corona vírus - 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)

EPI'S, HIGIENE, LIMPEZA E DESINFECÇÃO - PESSOAL, DE AMBIENTES E SUPERFÍCIES

- Uso de máscaras faciais de uso não-cirúrgico obrigatório para colaboradores fornecido pelo empregador com troca a cada 3 horas de acordo com a Nota técnica da ANVISA;
- Disponibilizar álcool a 70% nas entradas e saídas dos ambientes e dispor em pontos fixos em localizações estratégicas para utilização de todos de acordo com os critérios previstos pela Lei Estadual 13.706/2017.
- Nos espaços fechados:
 - Manter os ambientes bem ventilados, se possível manter janelas e portas abertas;
 - Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e frequente (no mínimo duas vezes ao dia ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária)
 - Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes, pranchetas, canetas, etc.).
- Dispor de pontos para higienização das mãos para os funcionários, como lavatórios equipados com água, sabão líquido e toalhas descartáveis.
- Adaptar todas as lixeiras, para lixeiras com tampa acionadas com pedal.



- Quaisquer superfícies devem ser limpas com solução desinfetante, contendo hipoclorito de sódio a 2,5% (A cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária)
- Quanto a higienização de bancos de espera ou auditório adotar medidas eficazes de desinfecção com solução de hipoclorito de sódio e finalizar com a limpeza com álcool a 70% e ter uma frequência de limpeza a cada 3 horas ou a cada utilização.
- Quanto a higienização de banheiros adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com hipoclorito de sódio e finalizar com desinfetante e álcool 70%:
 - Desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários e superfícies;
 - Lavar o ralo do chão com desinfetante diluído.
- Caso um visitante ou colaborador referir-se a temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na UPA – COVID e comunicar a Vigilância Epidemiológica através do telefone (73) 98816-9930.
- 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;
 - Botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.

ADOÇÃO DE MEDIDAS DE DISTANCIAMENTO

- Evitar o contato físico, mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas, sejam convidados ou trabalhadores.
- Reorganizar ambientes de trabalho mantendo a distância mínima de 2 metros entre as pessoas e as mesas e de 1,5 m entre poltronas/cadeiras (e demarcação dos assentos não indicados).
- Demarcação de posições em filas, em todos os ambientes de atendimento aos convidados, visitantes e funcionários, para que seja respeitado o distanciamento 2 metros entre as pessoas.
- Uso de Barreiras Físicas como painel de acrílico para funcionários que tenham contato direto com o cliente, como: recepcionistas, caixas e bilheteria, além do uso de máscaras,
- Sempre que possível o credenciamento de visitantes deverá ser feito online, com a possibilidade de *voucher* eletrônico (por meio de código de barras ou código QR) ou impressão antecipada da credencial (em casa) evitando, assim, filas no acesso;
- Priorizar o *voucher* eletrônico caso não seja utilizado o uso obrigatório de luvas para manuseio de tickets ou outros serviços manuais.
- Os auditórios de teatros, cinemas ou anfiteatros devem aumentar o distanciamento entre os participantes. O espaçamento não deve ser somente lateral, mas principalmente considerar o espaçamento das cadeiras “da frente” quando em formato de auditório. Deve respeitar uma distância mínima entre mesas de 2,0 (dois) metros e de um(1) metro em cadeiras considerando uma pessoa sentada.



- Priorizar o pagamento sem contato físico, com a indicação de uso de cartão de crédito/débito, evitando a utilização de cédulas que exige maior manipulação.
- Flexibilizar horários dos funcionários para que os mesmos não utilizem transporte público em horário de pico.
- Priorizar a realização de reuniões com ferramentas virtuais. Em sendo preponderante a realização de reunião presencial que a mesma se dê de forma a garantir o parâmetro de distanciamento de 2 metros entre as pessoas, com adoção de todos os EPI's e material de higienização
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado.
- Priorizar a venda de acentos marcados para que evite a contaminação caso haja intervalos, evitando assim que o visitante troque de lugar.
- **Organização** de filas de entrada e saída respeitando o distanciamento de 2,0m.
- Para atividades que tenham guiamento ou monitores, seguir orientações do protocolo de Guias de Turismo.
- No caso de museu instalar barreira de distanciamento físico de 1,5m do acervo não permitir o toque para que não haja contaminação do mesmo, pois muitas peças são sensíveis a desinfecção.

ALIMENTOS E BEBIDA

- As praças de alimentação devem ser contratadas por empresas com funcionamento autorizado pela Vigilância Sanitária e orientados pelos protocolos da atividade, deverão contar com amplo espaço para cumprir o distanciamento exigido de 2,0 (dois) metros entre as mesas ou 1,50 metro para filas . O mesmo deverá ser feito nos refeitórios para os funcionários;

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 . Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. . Aprova o Regulamento Técnico. "Condições Higienicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana. BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar.

LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.



PORTARIA

PORTARIAS



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**



PORTARIA Nº LIC075/2020.

“Dispõe sobre designação de servidor municipal para atuar como Fiscal da Ata de Registro de Preços PE022/2020”

A PREFEITA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais, amparado no artigo 58 da Lei Orgânica do Município,

Considerando que cabe a Administração no disposto dos termos nos artigos 58, inciso III e 67 da Lei nº 8.666/93, acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos celebrados através de um representante;

Considerando que os órgãos públicos devem manter fiscal formalmente designado durante a vigência dos contratos celebrados pela entidade;

Considerando que as principais atribuições dos Fiscais Contratuais são:

- Zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados;
- Verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou prestação de serviços (bem como seus preços e quantitativos) está sendo cumprida de acordo com o instrumento contratual e instrumento convocatório;
- Acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições, a execução dos serviços e obras contratadas;
- Indicar eventuais glosas das faturas.

RESOLVE

Art.1º - Designar como fiscal titular o(a) servidor(a) **ROGÉRIO SANTOS ASSIS**, matrícula 32146, para responder, no âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, pelo acompanhamento, da Ata de Registro de Preços PE022/2020 celebrado entre o Município de Porto Seguro e a empresa do **TORRE FORTE DISTRIBUIDORA LTDA** - Nº CNPJ 06.979.118/0001-90.

Art.2º - Art.2º - Designar o como fiscal suplente o(a) servidor(a) **NILZENIL SACRAMENTO SILVA**, matrícula 18288, para exercer as mesmas atribuições de fiscalizações, mediante impossibilidade do fiscal titular, designado no art. anterior.

Art.3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PREFEITA

Porto Seguro, 16 de junho de 2020.


Cláudia Silva Santos Oliveira
Prefeita Municipal de Porto Seguro


Camila Dias Melo
Procuradora Adjunta - Licitação
Matrícula nº 36732
OAB/BA 35972



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA**



PORTARIA Nº LIC076/2020

"Dispõe sobre designação de servidor
Municipal como Fiscal do Contrato nº
CP001/2020"

A PREFEITA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais, amparado no artigo 58 da Lei Orgânica do Município,

Considerando que cabe a Administração no disposto dos termos nos artigos 58, inciso III e 67 da Lei nº 8.666/93, acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos celebrados através de um representante;

Considerando que os órgãos públicos devem manter fiscal formalmente designado durante a vigência dos contratos celebrados pela entidade;

Considerando que as principais atribuições dos Fiscais Contratuais são:

- Zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados;
- Verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou prestação de serviços (bem como seus preços e quantitativos) está sendo cumprida de acordo com o instrumento contratual e instrumento convocatório;
- Acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições, a execução dos serviços e obras contratadas;
- Indicar eventuais glosas das faturas.

RESOLVE

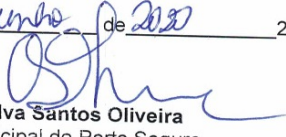
Art.1º - Designar como fiscal titular o(a) servidor(a) **GABRIEL MARINHO SOARES**, matrícula nº **36926**, para responder pelo acompanhamento, fiscalização e avaliação da execução do contrato CP001/2020, celebrado entre o Município de Porto Seguro e a empresa **SCOPEL CONSTRUÇÕES E PAVIMENTAÇÕES LTDA - CNPJ Nº: 08.230.083.0001/17**.

Art.2º - Designar o como fiscal suplente o(a) servidor(a) **GEYSA CARDOSO AMORIM**, matrícula nº **33864**, para exercer as mesmas atribuições de fiscalizações, mediante impossibilidade do fiscal titular.

Art.3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PREFEITA

Porto Seguro, 26 de junho de 2020.


Cláudia Silva Santos Oliveira
Prefeita Municipal de Porto Seguro


Camila Dias Melo
Procuradora Adjunta - Licitação
Matrícula nº 36732
OAB/BA 35972