



EXECUTIVO

DECRETOS NUMERADOS

DECRETO Nº 32.656 de 05 de agosto de 2020

Estabelece protocolos setoriais para realização das atividades na forma que indica.

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

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

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

Considerando os entendimentos mantidos com o Governo do Estado da Bahia no sentido de elaborar protocolos específicos de forma conjunta para garantir a retomada das atividades econômicas e sociais, a fim de assegurar que a reabertura gradual e segura seja feita de forma ordenada, com regras voltadas à mitigação da transmissão e do contágio pelo novo Coronavírus;

DECRETA:

Protocolos Setoriais

Art. 1º Ficam definidos os protocolos setoriais para as seguintes atividades, a serem observados quando da autorização para abertura prevista na Fase 2 do Decreto nº 32.580, de 15 de julho de 2020:

- I - academias de ginástica e similares;
- II - barbearias, salões de beleza e similares;
- III - centros culturais, museus, galerias de arte e similares;
- IV - restaurantes, bares, lanchonetes e similares.

Protocolo Setorial de Academias de Ginástica e Similares

Art. 2º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de academias de ginástica e similares:

- I - o Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido;
- II - as academias em Shopping Centers e Centros Comerciais seguirão o

horário destes empreendimentos e, as demais academias poderão funcionar de segunda-feira a sábado, sem restrição de horário;

III - o limite máximo de ocupação das academias será de 1 cliente a cada 6m²;

IV - cada cliente poderá permanecer pelo período máximo de 1 hora por dia;

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

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

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

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

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

X - deverão ser disponibilizados tapetes higienizadores para limpeza dos pés nas entradas do estabelecimento;

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

XII - não poderão ser realizados eventos de reabertura;

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

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

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

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

XVII - deverão ser disponibilizados kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização

para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte correto e imediato das toalhas de papel;

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

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

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

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

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

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

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

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

XXVI -fica proibido consumo de alimentos no local;

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

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

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

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

XXXI -os bebedouros não poderão ser utilizados;

XXXII -as piscinas deverão permanecer fechadas;

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

XXXIV -as cantinas poderão vender água para consumo no local, desde que as embalagens sejam devidamente higienizadas com álcool 70% no momento da venda e os demais produtos, desde que industrializados e nas embalagens originais do fabricante, poderão ser comercializados exclusivamente para consumo fora das academias, desde que higienizados com álcool 70% no ato da venda;

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

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

Protocolo Setorial de Barbearias, Salões de Beleza e Similares

Art. 3º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de barbearias, salões de beleza e similares:

I -o Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido;

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

III -o limite de atendimento simultâneo será de 30% da capacidade máxima de clientes;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XLI -no caso do uso de pinças, se as mesmas não forem de propriedade do

cliente, deverão ser esterilizadas em autoclave;

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

XLIII -é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos profissionais de depilação, que devem ser trocadas a cada atendimento.

Protocolo Setorial para Centros Culturais, Museus, Galerias de Arte, Bibliotecas e similares

Art. 4º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de centros culturais, museus, galerias de arte, bibliotecas e similares:

I -o Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido;

II -o horário de funcionamento será de segunda-feira a sábado, das 10h às 16h e aos domingos não há restrição de horário;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XVII -os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool gel 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXVII -ficam proibidas visitas guiadas e uso de audioguias.

Protocolo Setorial para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares

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

I -o Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido;

II -o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 12h às 23h;

III -o horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda-feira a domingo, das 7h às 16h;

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

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

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

VII -não poderão ser realizados eventos de reabertura;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXXVII -o estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem com água e sabão e desinfecção com álcool a 70% ou similares das embalagens, o descarte apropriado das mesmas e a sanitização dos alimentos crus,

como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos adequados para este fim;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposições Finais

Art. 6º Os titulares dos órgãos da Administração Direta, Autarquias e Fundações, no âmbito de sua competência, poderão expedir normas complementares, relativamente à execução deste Decreto, e decidir casos omissos.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DO SALVADOR, em 05 de agosto de 2020.

ANTONIO CARLOS PEIXOTO DE MAGALHÃES NETO
PREFEITO

KAIO VINICIUS MORAES LEAL
CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO

**LUIZ ANTÔNIO VASCONCELLOS
CARREIRA**
CHEFE DA CASA CIVIL

THIAGO MARTINS DANTAS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GESTÃO

PAULO GANEM SOUTO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA FAZENDA

MARCUS VINICIUS PASSOS RAIMUNDO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ORDEM
PÚBLICA

BRUNO OITAVEN BARRAL
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

LEONARDO SILVA PRATES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE

JOÃO RESCH LEAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE
SUSTENTABILIDADE, INOVAÇÃO E
RESILIÊNCIA

FÁBIO RIOS MOTA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MOBILIDADE

JULIANA GUIMARÃES PORTELA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE
PROMOÇÃO SOCIAL E COMBATE À
POBREZA, EM EXERCÍCIO

VIRGÍLIO TEIXEIRA DALTRO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MANUTENÇÃO
DA CIDADE

JOSÉ SERGIO DE SOUSA GUANABARA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO E URBANISMO

**PABLO RODRIGO BARROZO DOS ANJOS
VALE**
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE CULTURA E
TURISMO

SIDELVAN DE ALMEIDA NÓBREGA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DO
TRABALHO, ESPORTES E LAZER

LUCIANO RICARDO GOMES SANDES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE
INFRAESTRUTURA E OBRAS PÚBLICAS, EM
EXERCÍCIO

JOSÉ PACHECO MAIA FILHO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE
COMUNICAÇÃO

OIDLA REJANE SILVA FERREIRA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DA REPARAÇÃO

**ROGÉRIA DE ALMEIDA PEREIRA DOS
SANTOS**
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS
PARA AS MULHERES, INFÂNCIA E
JUVENTUDE

MARIA RITA GÔES GARRIDO
CONTROLADORA GERAL DO MUNICÍPIO



SALVADOR
PREFEITURA
PRIMEIRA CAPITAL DO BRASIL

**DIÁRIO OFICIAL DO
MUNICÍPIO**
Criado pelo art. 82 da Lei nº 3.601, de 18 de fevereiro de 1986

Órgão responsável
Gabinete do Prefeito

Rua Chile, nº 3 - Salvador - BA - Brasil
CEP: 40.020-000 - Tel.: 3202-6261/6262
www.salvador.ba.gov.br

Prefeito de Salvador
Antonio Carlos Peixoto de Magalhães Neto

Chefe de Gabinete do Prefeito
Kaio Vinicius Moraes Leal

Coordenador de Tecnologia
Claudio Raphael Pereira Pinto

Gestor de Editoração
Andrey Das Neves Santos

Ouvidoria Geral do Município - Para registrar reclamações, denúncias, sugestões ou elogios, acesse: www.ouvidoria.salvador.ba.gov.br ou ligue para (71) 3202-5709, de segunda a sexta-feira, das 9 às 17 horas, exceto feriados.

Disque Salvador - Para solicitar serviços ou informação, acesse: www.disquesalvador.ba.gov.br ou ligue 156, de segunda a sexta-feira, das 9 às 18 horas, exceto feriados.

Diário Oficial do Município - Edições Anteriores, acesse: www.dom.salvador.ba.gov.br ou solicite através do e-mail: diariooficial@salvador.ba.gov.br, de segunda a sexta-feira, das 9 às 18 horas, exceto feriados.