

DECRETO Nº 32.874 de 25 de setembro de 2020

Estabelece protocolos setoriais para parques públicos municipais e restaurantes populares municipais na forma que indica e dá outras providências.

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 que como medida para conter o avanço da pandemia e preservar o maior número de vidas foram adotadas pelo Município medidas temporárias de isolamento social e ações restritivas para o funcionamento de atividades de diferentes setores econômicos;

Considerando que a partir de entendimentos mantidos com o Governo do Estado da Bahia, foi acordado entre as partes um plano de fases e indicadores para garantir a retomada das atividades econômicas e sociais e assegurar que a reabertura seja feita de forma gradual, ordenada e segura e com regras voltadas à mitigação da transmissão e do contágio pelo novo coronavírus;

Considerando que o Decreto nº 32.580 de 15 de julho de 2020, que dispõe sobre os critérios de reabertura dos setores que tiveram suas atividades suspensas, estabelece tratamento específico para reabertura dos espaços públicos,

DECRETA:

Protocolo Setorial para a reabertura dos parques públicos do Município de Salvador

Art. 1º Fica definido o seguinte protocolo setorial para uso dos parques públicos municipais de Salvador.

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

II - o horário de funcionamento será de segunda-feira a sexta-feira, das 6h às 17h, exceto feriados, dias em que os parques permanecerão fechados;

III - antes da abertura dos parques, os funcionários e terceirizados serão submetidos a testes para identificação de possível infecção pela COVID-19;

IV - os funcionários e terceirizados deverão ser capacitados em relação às medidas de combate à pandemia, bem como nas ações necessárias para o correto cumprimento deste protocolo;

V - devem ser designados acessos específicos para entrada e saída dos visitantes e sempre que possível deve-se estabelecer fluxos únicos de movimentação dos visitantes para evitar aglomerações e o cruzamento de pessoas;

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

VII - o uso de máscara será obrigatório para acesso e durante toda a permanência nos parques, inclusive durante a realização de atividades físicas;

VIII - deverá ser disponibilizado álcool 70% nas entradas dos parques, nas entradas dos sanitários e nas áreas de maior circulação de pessoas;

IX - não será permitida a comercialização de produtos e serviços nas dependências dos parques, inclusive através de vendedores ambulantes;

X - os equipamentos de uso compartilhado, academias de ginástica, parques infantis e anfiteatros devem permanecer fechados;

XI - serão permitidas atividades esportivas individuais ou em duplas, desde que todos os participantes usem máscaras durante todo o período e seja mantido o distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas;

XII - não serão permitidas atividades que possam gerar aglomerações como piqueniques, rodas de conversa, eventos, shows, práticas esportivas coletivas, grupos escolares ou religiosos e similares;

XIII - em áreas gramadas, os lugares permitidos para utilização serão demarcados para garantir o distanciamento mínimo;

XIV - devem ser afixados, em locais visíveis ao público, os protocolos geral e setorial dos parques públicos;

XV - fica proibido o uso de bebedouros nos espaços comuns dos parques;

XVI - os sanitários deverão dispor de pias com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa de acionamento por pedal;

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

XVIII - o acesso de veículos só será permitido para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, atividades de manutenção, segurança ou para o desempenho de atividades administrativas.

Protocolo Setorial para a reabertura dos restaurantes populares municipais de Salvador

Art. 2º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento dos restaurantes populares municipais de São Tomé de Paripe e de Pau da Lima, a partir do dia 05 de outubro de 2020.

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

II - o horário de funcionamento dos restaurantes populares municipais será de segunda-feira a sexta-feira, das 11h às 14h;

III - enquanto durar a situação de emergência no Município de Salvador, estabelecida através do Decreto nº 32.268 de 18 de março de 2020, o acesso das pessoas assistidas aos restaurantes populares será gratuito;

IV - quando possível, devem ser instalados toldos e cadeiras nas áreas externas para permitir maior conforto na fila de espera;

V - na entrada dos restaurantes populares a temperatura dos funcionários e assistidos deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;

VI - pessoas pertencentes aos grupos de risco devem ter atendimento prioritário para reduzir seu tempo de permanência nas filas e nos restaurantes;

VII - deve ser estabelecido controle de acesso para assegurar a observância da capacidade máxima de assistidos simultâneos no interior dos restaurantes;

VIII - devem ser designados acessos específicos para entrada e saída dos assistidos de maneira a evitar o cruzamento de pessoas;

IX - é obrigatório afixar os protocolos geral e setorial em locais visíveis ao público e próximos às entradas;

X - o leiaute do local deverá ser organizado para garantir o distanciamento mínimo entre as pessoas, estabelecendo fluxos de deslocamento nos corredores;

XI - as filas que se formarem, inclusive para acesso ao restaurante, deverão ser ordenadas para garantir o distanciamento mínimo de 1,5m e o uso obrigatório de máscaras;

XII - as catracas, borboletas ou similares deverão permanecer desativadas, permitindo o acesso sem restrição física;

XIII - o uso de máscaras é obrigatório durante todo o período em que os funcionários e assistidos estiverem nos restaurantes, exceto durante as refeições;

XIV - 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;

XV - cada mesa está limitada à quantidade máxima de 2 ou 4 pessoas, de acordo com a sua dimensão;

XVI - os assentos e os equipamentos que não puderem ser utilizados para garantir o afastamento mínimo deverão ser retirados ou isolados;

XVII - deverão ser instaladas barreiras físicas em frente aos balcões de entrega de refeição e, quando possível, nas mesas de refeições;

XVIII - quando possível, deve-se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação do local, não sendo permitido o uso de ventiladores, e no caso de ambiente refrigerado, o sistema não pode ficar no modo de recirculação do ar;

XIX - os funcionários dos restaurantes irão preparar os pratos a serem servidos aos assistidos, sempre utilizando os EPIs necessários, como máscara, face shield, avental, toucas e luvas descartáveis;

XX - os assistidos deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao balcão de entrega dos alimentos, com uso obrigatório de máscara;

XXI - os talheres fornecidos aos assistidos serão exclusivamente descartáveis;

XXII - só é permitido a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês;

XXIII - os assistidos serão orientados a guardarem suas máscaras durante as refeições em papel toalha ou guardanapos de papel, que serão fornecidos pelos restaurantes;

XXIV - as mesas e cadeiras serão higienizadas frequentemente com sanitizante adequado, seguindo as recomendações do fabricante;

XXV - os bebedouros serão higienizados com frequência, devendo ser isoladas as torneiras que permitem o consumo direto no bebedouro, permitindo somente o consumo de água utilizando copos descartáveis;

XXVI - os assistidos devem ser orientados a higienizar as mãos com álcool 70% antes e depois do uso do bebedouro;

XXVII - deverão ser disponibilizados dispensadores de álcool 70% nos acessos aos restaurantes, nos acessos aos sanitários, próximo aos bebedouros e às mesas de refeição e em locais de maior circulação de pessoas;

XXVIII - os restaurantes devem ser adequadamente higienizados antes da abertura e após o encerramento das atividades;

XXIX - os funcionários e terceirizados deverão ser capacitados em relação às medidas de combate à pandemia, inclusive quanto à comunicação de qualquer sintoma compatível com infecção pela COVID-19 ou da confirmação de diagnóstico positivo de pessoas que possuam convívio, assim como em relação às ações necessárias para o correto cumprimento deste protocolo;

XXX - durante o atendimento aos assistidos, os funcionários e terceirizados não devem usar adornos tipo pulseiras, brincos, relógios e anéis, além de manter as unhas aparadas e no caso de funcionários que utilizam óculos, estes devem ser higienizados com água e sabão antes e após o expediente;

XXXI - objetos de uso pessoal, tais como talheres, copos, pratos, garrafas e objetos de trabalho, não devem ser compartilhados;

XXXII - deverá ser observada a boa etiqueta respiratória, como, por exemplo, cobrir a boca e o nariz com o antebraço ou lenço descartável ao espirrar ou tossir;

XXXIII - os sanitários deverão dispor de pias com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa de acionamento por pedal;

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

acionamento manual.

Alterações de Protocolos

Art. 3º Fica alterado o artigo 2º do Decreto nº 32.589, de 18 de julho de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º.....

IV – fica autorizada a experimentação, teste ou prova de produtos dos estabelecimentos, desde que obedecidos os seguintes requisitos:

- seja disponibilizado álcool 70% na entrada dos espaços reservados aos provedores para que os clientes realizem a higienização das mãos antes e depois do manuseio de roupas ou produtos;
- o uso de máscara é obrigatório durante todo o período de prova dos produtos;
- os provedores só devem ser utilizados para a experimentação de produtos pelos clientes, devendo permanecer isolados quando não estiverem em uso;
- não será permitida a entrada de acompanhantes no provedor, exceto para crianças, idosos e pessoas com dificuldade de locomoção, quando está autorizada a entrada de 1 acompanhante;
- os provedores deverão ser desinfetados frequentemente com álcool 70% ou outros sanitizantes autorizados pela ANVISA;
- não devem ser entregues placas, cartões, fichas ou qualquer outro utensílio com o número de itens que o cliente está levando para o provedor;
- antes e após a experimentação de acessórios como brincos, anéis, pulseiras, colares e relógios os clientes deverão higienizar as mãos com álcool 70%." (NR)

Art. 4º Fica alterado o artigo 1º do Decreto nº 32.798, de 04 de setembro de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º.....

V – o número de alunos será limitado a 50% da capacidade de cada sala, devendo ser mantido um distanciamento de, pelo menos, 1,5m entre as pessoas, com os locais das cadeiras para as aulas e aqueles reservados aos alunos e professores de dança devidamente demarcados no chão;

XII – continua proibido o funcionamento presencial de escolas que gerem contato físico ou proximidade entre os alunos como artes marciais e outras atividades semelhantes, assim como o funcionamento presencial de cursos pré-vestibulares, preparatórios para o ENEM e preparatórios para concursos de forma geral;

XIX – devem ser obedecidos os decretos vigentes, inclusive os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores ou atividades específicos, como teatros, lanchonetes, cantinas, eventos, exposições etc.;

XLII – fica autorizado o funcionamento de escolas, academias e estúdios de dança, balé, jazz, sapateado, danças urbanas e semelhantes, desde que, além das demais medidas previstas nesse protocolo, sejam obedecidos os seguintes requisitos:

- fica proibida a realização de ensaios, coreografias e

apresentações que gerem contato físico ou redução do distanciamento mínimo de 1,5 entre as pessoas, inclusive professores e instrutores;

- as turmas deverão ter composição fixa de alunos de maneira a permitir a rastreabilidade caso necessário;
- os alunos não poderão usar nos estabelecimentos os mesmos calçados que utilizaram nos ambientes externos para chegar às escolas;
- as mochilas, bolsas e sacolas deverão ser armazenadas em locais específicos para este fim, devendo-se evitar o contato entre esses utensílios." (NR)

Disposições Finais

Art. 5º 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. 6º Fica revogado o inciso XXX do art. 3º do Decreto nº 32.656 de 05 de agosto de 2020.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor no dia 28 de setembro do presente ano.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DO SALVADOR, em 25 de setembro 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
Secretário 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 SÉRGIO 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

IVETE ALVES DO SACRAMENTO
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