

DECRETO Nº 2.291, DE 1º DE JUNHO DE 2020.

“Regulamenta o funcionamento das atividades de Hotéis, Pousadas e Similares no período de vigência da Situação de Emergência em razão do Novo Coronavírus, e dá outras providências”.

CLODOMIRO CORREIA DE TOLEDO JUNIOR, Prefeito Municipal da Estância Climática de Santo Antônio do Pinhal, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020 que “Dispõe sobre a medida de quarentena de que trata o Decreto nº 64.881, de 22 de março de 2020, institui o Plano São Paulo e dá providências complementares”;

CONSIDERANDO o disposto no inciso IV, da Deliberação 2, de 23 de março de 2020, do Comitê Administrativo Extraordinário Covid-19, criado pelo artigo 3º, do Decreto nº 64.864, de 16 de março de 2020 que “Dispõe sobre a adoção de medidas adicionais, de caráter temporário e emergencial, de prevenção de contágio pelo COVID-19 (Novo Coronavírus), e dá providências correlatas”;

CONSIDERANDO, a inserção do Município de Santo Antônio do Pinhal na “FASE 2” do “Plano São Paulo”;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do coronavírus;

CONSIDERANDO os Decretos nº 2.260, de 23 de março de 2020, e nº 2.267, de 08 de abril de 2020, que respectivamente declara Situação de Emergência e Situação de Emergência no Município de Santo Antônio do Pinhal;

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual n. 64.881, de 22 de março de 2020, adotou a medida de quarentena para enfrentamento da crise, nos termos do inciso II do art. 2º da Lei Federal n. 13.979, de 2020;

CONSIDERANDO a estratégia de retomada consciente apresentada pelo Governo do Estado de São Paulo, por meio do “Plano São Paulo”, <https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp>;

DECRETA:

Art. 1º. Ficam regulamentadas neste Decreto as regras da retomada consciente das atividades de hotéis, pousadas e similares, com arrimo no item 1, do § 1º, do art. 2º, do Decreto Estadual nº 64.881, de 22 de março de 2020.

Parágrafo único. Os estabelecimentos comerciais permitidos por este Decreto não poderão realizar eventos promocionais que causem aglomeração de pessoas.

Art. 2º. A partir de 5 de junho de 2020, hotéis, pousadas e similares poderão retomar suas atividades mediante o cumprimento das regras dispostas no Anexo I e no Protocolo de Testagem do Plano São Paulo do Governo do Estado, assim como limitar a ocupação a 50% (cinquenta por cento) das unidades.

§1º. Fica garantido a todos os estabelecimentos a locação de 5 (cinco) unidades, independentemente do percentual que esta quantidade represente sobre o total de unidades do empreendimento.

§2º. O questionário de Triagem, obrigatório no Protocolo de Testagem, pode ser substituído pela atualização diária do estado de saúde do funcionário na plataforma online da Secretaria Municipal de Saúde através do endereço: <https://santoantoniopinhhal.geopx.com.br/covid19/>

Art. 3º. As demais atividades consideradas não essenciais e não elencadas neste Decreto deverão permanecer fechadas até a liberação de fase pelo Plano São Paulo do Governo

Estadual, ficando desde já autorizado apenas o sistema “drive-thru e “delivery”, se houver, nos termos do Decreto Estadual n. 64.881, de 22 de março de 2020 e Decreto Municipal nº 2.256, de 19 de março de 2020.

Art. 4º. O descumprimento das regras estabelecidas neste Decreto ensejará a aplicação das seguintes penalidades:

I – Orientação para adequação imediata dos procedimentos em desacordo com este normativo;

II - Suspensão das atividades por 30 (trinta) dias; e

III – Cassação do exercício das suas atividades em caso de descumprimento do inciso anterior.

Art. 5º. Este Decreto entra em vigor em 1º de junho de 2020 e permanecerá vigente enquanto perdurar a necessidade de enfrentamento e prevenção de contágio pelo COVID-19.

Art. 6º. Revogam-se as disposições em contrário.

Santo Antonio do Pinhal, em 1º de junho de 2020.



CLÓDOMIRO CORREIA DE TOLEDO JUNIOR
Prefeito Municipal

Publicada e Registrada na Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura Municipal, em 1º de junho de 2020.

ANGELITA DE LIMA SANTOS
Secretária Municipal de Administração

ANEXO I

I – DA ABERTURA:

São requisitos mínimos para abertura de hotéis e similares:

- a) Promover a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimão, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- b) Utilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- c) Disponibilizar e garantir, para uso dos funcionários e dos clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartável ou álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) a pelo menos 5m (cinco metros) da estação de trabalho;
- d) Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos, principalmente, em locais onde não há fácil acesso à lavagem das mãos;
- e) Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- f) Proibir o ingresso e a circulação de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- g) Envelopar máquinas de cartão com papel filme e higienizá-las com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- h) Atender somente as pessoas hospedadas;
- i) Afastar, durante a vigência da FASE 2, os funcionários pertencentes aos grupos de risco de contágio pelo SARS-Cov-2;
- j) Aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde (público ou particular) aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8 °C (trinta e sete inteiros e oito décimos graus Celsius);
- k) Aferir a temperatura dos hóspedes no check-in e sempre que solicitado, mantendo o registro dessas medições na Ficha Nacional de Registro de Hóspede – FNRH e procedendo na forma da alínea anterior caso constada temperatura igual ou superior a 37,8 °C (trinta e sete

inteiros e oito décimos graus Celsius);

- l) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva, máscara, máscara de proteção e máscara tipo face shield);
- m) Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre kit de higiene pessoal, água e sabão, dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- n) Fica vedado o uso de secadores de mãos automáticos;
- o) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção ao contágio por SARS Cov-2;
- p) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quatro horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- q) Os hóspedes somente serão admitidos após o preenchimento, como visitantes, dos dados pessoais e sintomas, na plataforma online da Secretaria Municipal de Saúde através do endereço: <https://santoantoniopinhal.geopx.com.br/covid19/>
- r) Informar constantemente aos hóspedes sobre a obrigatoriedade de uso de máscaras de proteção nas áreas comuns internas e externas, alertando-os inclusive sob a possibilidade de multa, nos termos da Lei;

II – DO FUNCIONAMENTO:

II.1 DAS ATIVIDADES GERAIS:

- a) Garantir os materiais necessários para a prevenção e controle de doenças contagiosas, com o fornecimento de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), máscaras, luvas, álcool em gel e termômetro etc.;
- b) Implementar rotinas de desinfecção com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, em áreas com maior fluxo de pessoas através de equipe profissional multidisciplinar para

prevenção efetiva de possíveis transmissões;

- c) Garantir uma boa ventilação dos locais internos;
- d) Estabelecimentos similares deverão adotar o sistema de hospedagem dos hotéis, sem a comercialização de leitos compartilhados, atendendo a todas as normas acima estipuladas para sua abertura e funcionamento.

II.2 – DA RECEPÇÃO E LOBBY:

- a) Disponibilizar dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) nas entradas para o elevador;
- b) Disponibilizar equipamento (desinfetado) de medição de temperatura para cada hóspede que solicitar, com desinfecção com álcool 70° INPM na entrega e no recebimento do equipamento;
- c) O recepcionista deverá usar, além da máscara facial, protetor tipo face shield;
- d) Manter, sempre que possível, as portas do hotel ou similar, abertas para ventilação do ambiente;
- e) Remover temporariamente jornais, revistas e livros do lobby para evitar infecções cruzadas;
- f) Diminuir a quantidade de mobiliário nas áreas comuns e quando possível, nos quartos;
- g) Tomar medidas eficazes de desinfecção de malas de hóspedes, com a desinfecção com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) da alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre;
- h) Itens que não estejam dentro das malas devem ser transportados pelos próprios hóspedes;
- i) O cartão de acesso ou a chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ao ser recebido e antes de ser reutilizado (O recepcionista não deverá pegar o cartão ou chave da mão do hóspede, solicitando que ele o deposite em local específico);
- j) Desinfetar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas, carrinhos de bagagens etc., procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso do respectivo funcionário;
- k) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada balcão da recepção e no lobby;

- l) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada banheiro público com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos;
- m) Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, nas áreas a seguir: Maçanetas de porta, botões de entrada, painéis de toque de porta oscilante em todas as áreas públicas; Botões de acesso de elevador de hóspedes em todos os halls de elevador; Botões de painel de elevador de hóspedes e corrimãos nos elevadores; Escadas e todos os corrimãos das áreas sociais; Banheiros de hóspedes com todas as superfícies de balcão e maçanetas de portas desinfetadas;
- n) Toda a equipe e principalmente mensageiros devem estar atentos às seguintes situações: Higienizar as mãos após carregar malas e bagagens. Higienizar as mãos após a abertura de portas de carros. Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato. Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário; e,
- o) Não serão permitidos serviços de manobristas.

II.3 – APARTAMENTOS E CORREDORES:

- a) Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores, de no mínimo 6h (seis horas) por dia;
- b) Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante (solução sanitizante homologada pela ANVISA) e álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) na área dos apartamentos: móveis, louças e metais sanitários, kits de alimentos, aparelhos telefônicos, controles remotos (envelopados com papel filme), interruptores e maçanetas, xícaras, canecas e copos dos quartos, estes com álcool 70° INPM, lavando ainda o ralo do chão com desinfetante diluído;
- c) Remover temporariamente revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- d) Utilizar luvas, avental e máscara ao retirar o enxoval, limpar e desinfetar (reforço na utilização dos EPIs);
- e) Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilizem suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
- f) Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, nos corredores ocupados, a cada duas horas e nas seguintes áreas e objetos: maçanetas, barras de apoio, barras de abertura, painéis de toque de

- porta oscilante nos corredores; botões de acesso de elevadores, barras de apoio e corrimãos;
- g) Limpar e desinfetar a cada ciclo de uso com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologada pela ANVISA utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, aparelhos etc.);
 - h) Utilizar aspiradores de pó com prolongadores;
 - i) Não deverão ser fornecidos serviços de arrumação durante a hospedagem e caso estes sejam necessários, os funcionários deverão estar paramentados com luva grossa de borracha, avental de manga longa com punho, máscara facial, protetor facial (face shield), sapato fechado e touca.
 - j) Poderão ser fornecidas toalhas e roupas de cama extras, desde que os próprios hóspedes façam sua substituição;
 - k) Incentivar os hóspedes a trazer seus próprios travesseiros e cobertores;
 - l) Travesseiros devem ser higienizados e colocados em máquinas de secar por no mínimo 15m (quinze minutos);
 - m) Recomenda-se a utilização de equipamentos automatizados para a higienização de quartos; e
 - n) As equipes de limpeza e arrumação deverão acomodar as roupas de cama dos apartamentos em sacos plásticos individuais para seu encaminhamento à lavanderia;

II.4 – ROOM SERVICE:

- a) O restaurante deverá permanecer fechado;
 - 1. Poderá ser servido o café da manhã em salão próprio;
 - 1.1 As mesas deverão guardar distância mínima de 2,5m entre si;
 - 1.2 Mesas com no máximo 50% de capacidade. Ex: mesa com 4 lugares deverá ser ocupada por no máximo 2 pessoas.
 - 1.3 Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível;
 - 1.4 Disponibilizar açúcar, adoçantes, manteigas, geléias, temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
 - 1.5 Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos

clientes

1.6 Não será permitido o uso de toalhas de tecido sobre as mesas;

1.7 Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;

1.8 Disponibilizar dispositivo com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em cada mesa.

b) Refeições deverão obedecer ao sistema *room service*;

c) Funcionários do restaurante devem lavar e desinfetar bem as mãos antes do serviço com sabonete e álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel);

d) Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção;

e) Os talheres devem ser disponibilizados em kits individuais embalados para cada hóspede ou se solicitado, disponibilizar talheres descartáveis;

f) Após as refeições, os hóspedes devem colocar as bandejas ou carrinhos com as louças e talheres do lado de fora da UH (unidade habitacional) para serem recolhidas por funcionário, evitando o contato com o hóspede.

g) 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;

h) as bandejas de *Room Service*, ou carrinhos, devem ser higienizadas com álcool 70% a cada atendimento.

II.5 – COZINHA:

a) Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar e orientações do responsável;

b) Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel;

c) Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

- d) Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- e) Orientar sobre o correto processo de lavagem das mãos, disponibilizando material para tanto;
- f) Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- g) Limpar e desinfetar diariamente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores etc.);
- h) Promover a separação de ambientes, classificando-os como áreas limpa e suja, utilizando sempre as boas práticas de higienização, evitando assim possível contaminação cruzada;
- i) O Procedimento Operacional Padrão – POP, elaborado pelo estabelecimento para o seu funcionamento deve ser disponibilizado a quem o solicitar, em especial à fiscalização Sanitária e Epidemiológica;
- j) As equipes devem ser constantemente orientadas e não conversar durante a manipulação de alimentos, falando somente o necessário;
- k) Os ambientes da cozinha devem ser constantemente higienizados, principalmente, antes e depois da troca de turnos;
- l) É obrigatório o uso de EPI's, em especial botas laváveis e antiderrapantes, aventais, luvas, dentre outros;
- m) Destinar área específica para o recebimento de mercadorias e outros produtos, com a eliminação das embalagens primárias, quando possível;

II.6 – LAVANDERIA:

- a) Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- b) Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- c) Funcionários do setor devem sempre utilizar luvas, máscara e demais equipamentos de EPIs que se fizerem necessários, sobretudo, para realização da coleta, separação e contagem do enxoval;
- d) Impedir a entrada de pessoas estranhas ao ambiente;
- e) Recomendar à lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de

saúde realizar coletas e entregas; e,

- f) Limpar e desinfetar frequentemente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologada pela ANVISA portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, por exemplo, e outros);
- g) Utilizar para transporte equipamentos distintos para Roupas Limpas e Sujas

II.7 – ÁREAS DE LAZER E SOCIAIS:

- a) Todas as áreas de lazer internas devem permanecer fechadas;
- b) Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;
- c) Todos os funcionários terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas;
- d) Áreas externas devem manter seu mobiliário como o distanciamento mínimo de 2 metros entre eles (ex: cadeiras, mesas, espreguiçadeiras);
- e) Piscinas não devem ser utilizadas neste momento;
- f) Playgrounds e áreas de lazer externas podem ser utilizadas desde que higienizados a cada ciclo de atendimento.

II- FUNCIONÁRIOS:

- a) Os funcionários devem ser orientados a lavar as mãos correta e constantemente ao chegar ao trabalho, ao sair e em casa;
- b) O funcionário não deve trabalhar com a mesma roupa que se deslocou ao trabalho, devendo o estabelecimento fornecer uniforme completo, já limpo ou acordar com o funcionário que traga a roupa de trabalho devidamente higienizada e embalada.
- c) Higienizar constantemente o relógio de ponto com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo ao equipamento para higienização de mãos antes e depois da marcação de ponto;
- d) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através

- de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- e) Equipes que recebam e/ou manuseiem tecidos de algodão (como lençóis, colchas, fronhas, toalhas diversas etc.) devem utilizar luvas e máscaras de proteção facial durante o procedimento de coleta e contagem deles;
 - f) Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas de borracha; e
 - g) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilizem de modo seguro durante a aplicação.