



PREFEITURA DA CIDADE DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 6.288, DE 3 DE JULHO DE 2020.

Publicada no jornal Diário da Costa do Sol
Edição nº 4894 Ano 17
Data: 4 a 6 / 7 / 2020

Atualiza as normas e os procedimentos específicos a serem adotados quando Índice Geral de Controle classificar o Município na Zona Laranja.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CABO FRIO no uso das atribuições que lhe confere o art. 62, c/c o art. 147, I da Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO a necessidade de se atualizar normas e procedimentos específicos a serem adotados pela Administração Pública e pelas atividades econômicas privadas durante o período de vigência das medidas restritivas estabelecidas para a Zona Laranja,

DECRETA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto atualiza as normas e os procedimentos específicos de prevenção e combate ao coronavírus, estabelecidos para a Zona Laranja.

Parágrafo único. As autoridades públicas, os servidores e os cidadãos deverão adotar todas as medidas e as providências necessárias dispostas neste Decreto.

CAPÍTULO II DO GABINETE DE CRISE

Art. 2º O Gabinete de Crise, instituído pelo Decreto nº 6.205, de 16 de março de 2020, deverá permanecer em funcionamento, durante a vigência da Zona Laranja, com a finalidade mobilizar e coordenar as atividades dos órgãos públicos e entidades municipais quanto às medidas a serem adotadas para minimizar os impactos decorrentes do coronavírus.

Art. 3º O Gabinete de Crise é presidido pelo Prefeito e composto pelos seguintes órgãos:

I – PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO;

II – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE;

- III – SECRETARIA MUNICIPAL DE MOBILIDADE URBANA;
- IV – SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO;
- V – SECRETARIA MUNICIPAL DE ORDEM PÚBLICA;
- VI – SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA;
- VII – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO;
- VIII – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO;
- IX – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO;
- X – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E DA MULHER;
- XI – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Art. 4º O Gabinete de Crise continuará funcionando 24 (vinte e quatro) horas por dia enquanto durar a situação de emergência para enfrentamento da Emergência em Saúde Pública Internacional e Nacional, decorrente do coronavírus (COVID-19)

Art. 5º As medidas e atos determinados pelo Gabinete de Crise terão trâmite urgente e prioritário nos órgãos ou entidades municipais.

CAPÍTULO III DAS MÁSCARAS DE PROTEÇÃO FACIAL

Art. 6º Sem prejuízo de todas as recomendações profiláticas e de isolamento social das autoridades públicas, fica determinado a toda a população, quando houver necessidade de sair de casa, a utilização de máscaras de proteção facial, na forma do disposto no Decreto nº 6.236, de 22 de abril de 2020.

Parágrafo único. Ficam desobrigadas da utilização de máscaras de proteção facial as pessoas que sofrem de patologias respiratórias e as pessoas com deficiência, mediante apresentação de documento médico que ateste o risco ou inadaptação às máscaras nos casos especificados.

CAPÍTULO IV DAS BARREIRAS SANITÁRIAS

Art. 7º As barreiras sanitárias, instituídas pelo Decreto nº 6.229, de 9 de abril de 2020, organizadas pela Secretaria de Ordem Pública, Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana e Secretaria Municipal de Segurança, em colaboração com as

autoridades policiais deverão estar localizadas nas vias e rodovias de acesso à Cidade, ficando vedada a entrada:

I - de veículos de turismo, provindos de outros municípios, inclusive para as modalidades *day use* e *city tour*;

II – de veículos de fretamento, exceto os de fornecedores de insumos e os destinados ao transporte de profissionais essenciais ao setor de saúde, segurança pública e prestadores de serviço em geral, bem como de grupos que venham a desempenhar atividades de caráter corporativo.

CAPÍTULO V DAS ATIVIDADES SUSPENSAS

Art. 8º Na Zona Laranja, deverão ficar suspensas as seguintes atividades, com o objetivo de resguardar o interesse da coletividade na prevenção do contágio e no combate da propagação do coronavírus:

I – as atividades presenciais de ensino infantil, fundamental, médio e superior, através de estabelecimentos públicos e privados, exceto o atendimento administrativo das unidades que deverá observar as medidas sanitárias previstas no art. 9º deste Decreto;

II - a realização de eventos e atividades com a presença de público, ainda que previamente autorizados, que envolvem aglomeração de pessoas, tais como: eventos desportivos, shows, feiras, eventos científicos, comícios, carreatas, passeatas e a fins;

III – o funcionamento de:

- a) arenas esportivas, academias e estabelecimentos de desporto;
- b) clubes e congêneres;
- c) parque de diversões;
- d) casas de festas e casas noturnas (boates);

IV - as atividades coletivas de cinema, cultos religiosos, reuniões, assembleias ou qualquer outra atividade que envolva aglomeração de pessoas;

V - o embarque e desembarque de passageiros oriundos de cruzeiros marítimos, no Terminal de Navios Transatlânticos;

VI - os passeios turísticos e recreativos de passageiros denominado *City Tour*, executados em veículos adaptados como “Trenzinhos, Jardineiras” e similares;

VII - os serviços e atividades de transporte de passageiros em embarcações de turismo, com qualquer fim ou objeto;

VIII - os serviços e atividades desenvolvidas em espaços culturais.

Parágrafo único. As marinas poderão funcionar exclusivamente para guarda, embarque e desembarque de embarcações particulares.

CAPÍTULO VI DAS MEDIDAS SANITÁRIAS PERMANENTES

Art. 9º São obrigações comuns a todos os estabelecimentos destinados a utilização simultânea por várias pessoas, de natureza pública ou privada, comercial ou industrial, fechado ou aberto, com atendimento a público amplo ou restrito:

I - vedar o ingresso e a permanência de colaboradores, clientes e usuários que não estejam utilizando máscaras de proteção facial;

II – disponibilizar a todos os colaboradores e clientes máscaras de proteção facial, que deverão ser trocadas de acordo com os protocolos estabelecidos pelas autoridades de saúde;

III – disponibilizar lixeiras fechadas para descarte das máscaras de proteção facial, quando estas forem descartáveis;

IV – manter à disposição e em locais estratégicos, como na entrada do estabelecimento, nos corredores, nas portas de elevadores, balcões e mesas de atendimento, álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para utilização dos clientes, que deverão realizar a higienização das mãos ao acessarem e saírem do estabelecimento;

V - providenciar, na área externa do estabelecimento, o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, a organização das filas para que seja mantida a distância mínima de 2m (dois metros) entre cada pessoa;

VI – determinar que os colaboradores intensifiquem a higienização das mãos, principalmente antes e depois do atendimento de cada cliente, após uso do banheiro e após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimão, teclados de caixas;

VII - higienizar, após cada uso, as máquinas para pagamento com cartão com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

VIII – higienizar, periodicamente, os caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

IX - colocar cartazes informativos, visíveis ao público, contendo informações e orientações sobre:

a) a necessidade de higienização das mãos, uso correto da máscara de proteção facial, distanciamento entre as pessoas, capacidade de atendimento, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;

b) etiqueta respiratória, principais sintomas da COVID-19, telefones de atendimento emergencial e procedimentos indicativos para onde se dirigir em caso de suspeita de contaminação;

X - intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), e, após, desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

XI - desinfetar com álcool 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, periodicamente, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimãos, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e outros;

XII – higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada 2 (duas) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, as paredes, os forros e o banheiro;

XIII - diminuir o número de mesas ou estações de trabalho ocupadas no estabelecimento, de forma a aumentar a separação entre elas, diminuindo o número de pessoas no local e garantindo o distanciamento interpessoal de, no mínimo, 2m (dois metros);

XIV - disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos dos colaboradores: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

XV – manter a capacidade dos locais destinados às refeições dos colaboradores reduzida em 30 % (trinta por cento), devendo ser organizado um cronograma de utilização, de forma a evitar aglomerações e o trânsito entre as pessoas em todas as dependências e áreas de circulação, garantindo a manutenção da distância mínima de 2m (dois metros);

XVI - manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

XVII – manter, sempre que possível, os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas);

XVIII - garantir a distância mínima de 2m (dois metros) entre os funcionários, caso a atividade necessite de mais de um colaborador ao mesmo tempo;

XIX - fornecer materiais e equipamentos suficientes para os colaboradores, a fim de que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de copos, utensílios de uso pessoal, telefones, fones, teclados e mouse;

XX - evitar reuniões de trabalho presenciais;

XXI - viabilizar o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

XXII - adotar trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, quando o exercício da função pelos funcionários permitir, visando reduzir contatos e aglomerações;

XXIII - adotar regime de trabalho remoto, sempre que possível, para os colaboradores com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e profissionais grávidas;

XXIV – acomodar em ambiente com maior distanciamento social os colaboradores com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e profissionais grávidas, caso não seja possível o regime de trabalho remoto;

XXV - observar as determinações das autoridades sanitárias para a contenção de riscos, especialmente quando a atividade exigir atendimento presencial da população, com a orientação aos funcionários sobre o modo correto de relacionamento com o público no período de emergência em saúde pública;

XXVI - implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de clientes, usuários, funcionários e terceirizados, inclusive no ambiente externo do estabelecimento;

XXVII - afastar, imediatamente, em quarentena, pelo prazo mínimo de 14 (quatorze) dias, das atividades em que exista contato com outros funcionários ou com o público todos os colaboradores que apresentem sintomas de contaminação pelo coronavírus (COVID-19);

XXVIII – manter fechadas as áreas comuns para reuniões e as áreas de convivência, tais como salas de recreação, brinquedoteca e afins;

XXIX - capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção;

XXX - realizar a aferição de temperatura corporal dos colaboradores e terceirizados, antes de adentrarem ao estabelecimento, através de termômetros infravermelhos ou outro instrumento correlato, recomendando àqueles com temperatura superior a 37.8°C que não adentrem no estabelecimento;

XXXI - atender a proporção de 1 cliente para cada 10m² (dez metros quadrados) de área de atendimento, se autorizados a funcionar com atendimento presencial ao público;

XXXII – higienizar cada carrinho e cesta imediatamente após o uso com álcool 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar.

CAPÍTULO VII DAS MEDIDAS APLICADAS AS ATIVIDADES ECONÔMICAS

Seção I Do Horário de Funcionamento

Art. 10. Na Zona Laranja, os estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços, deverão observar as medidas sanitárias previstas no art. 9º e os horários de funcionamento especificados no Anexo I deste Decreto.

Seção II Do Comércio Varejista e Atacadista

Art. 11. Sem prejuízo do disposto nos art. 9º deste Decreto, o comércio varejista e atacadista deverá:

I - proibir a prova de vestimentas em geral, acessórios, cosméticos, bijouterias, calçados entre outros;

II - manter fechados e impossibilitados de uso os provadores, onde houver;

III - realizar a higienização de todos os produtos expostos em vitrine de forma frequente, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível;

IV - implantar, quando possível, corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes no estabelecimento;

V - evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento necessário entre os clientes;

VI - não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do cliente do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.

Art. 12. O acesso dos clientes ao interior do estabelecimento deverá ser limitado de acordo com o tamanho da área de atendimento, na seguinte proporção:

I - 2 (dois) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação até 50 m²;

II - 4 (quatro) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 51m² a 100m²;

III - 6 (seis) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 101m² a 200m²;

IV – 16 (dezesesseis) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 201 a 400m²;

V – 24 (vinte e quatro) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 401 a 600m²;

VI – 32 (trinta e dois) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 601 a 800m²;

VII – 40 (quarenta) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 801 a 1000m²;

VIII – 48 (quarenta e oito) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 1001 a 1200m²;

IX – 56 (cinquenta e seis) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 1201 a 1400m²;

X – 64 (sessenta e quatro) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação de 1401 a 1600m²;

XI – 72 (setenta e dois) clientes por vez, em estabelecimentos com tamanho de edificação acima de 1600m².

Art. 13. As bancas de jornais e revistas poderão atender 1 (um) cliente por vez.

Art. 14. Para estabelecimentos e prédios comerciais que disponham de elevadores, deverá ser permitido o acesso de mais de uma pessoa, desde que da mesma família, caso contrário deverá ser utilizado individualmente.

Seção III **Dos Shopping Centers**

Art. 15. Os shoppings centers poderão funcionar, no horário de 12 às 20 horas, desde que observem as medidas sanitárias previstas no art. 9º deste Decreto.

§ 1º Deverão permanecer fechados as praças de alimentação e os estabelecimentos comerciais voltados à recreação, tais como cinemas, lojas de jogos eletrônicos, brinquedotecas, parques, praças de diversão e similares.

§ 2º Os bares, restaurantes e lanchonetes, localizados no interior do shopping center poderão exercer suas atividades econômicas à distância por meio da entrega de refeições em sistema **delivery, take-away e drive-thru**, observadas as disposições constantes no art. 40 e 41 deste Decreto, ficando suspenso o atendimento presencial ao público.

Art. 16. Os shoppings centers que disponham de estacionamento controlado deverão disponibilizar alternativas de acessos e saídas sem comandos com o contato das mãos, tanto para colaboradores quanto para clientes.

Art. 17. Ao lado dos caixas eletrônicos de autoatendimento e dos terminais de pagamento de estacionamento deverá ser disponibilizado álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar para higienização das mãos.

Art. 18. Fica proibido o uso de bebedouros de água nos espaços comuns dos shoppings centers.

Art. 19. Os shopping centers deverão cumprir as seguintes obrigações:

I – manter a capacidade de atendimento reduzida em 50% (cinquenta por cento), a fim de atender a distância mínima de segurança de 1,5m (um metro e meio) entre os clientes;

II - limitar em 50% (cinquenta por cento) as vagas de estacionamento próprias do estabelecimento;

III – retirar ou interditar os móveis que gerem aglomeração de pessoas, como cadeiras, bancos e sofás que estejam nas áreas comuns;

IV – aumentar o número de guichês para pagamento do estacionamento;

V – evitar atividades promocionais que possam gerar aglomeração de pessoas;

VI - ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater o coronavírus;

VII - realizar a aferição de temperatura corporal dos clientes, colaboradores e terceirizados, antes de adentrarem ao estabelecimento, através de termômetros infravermelhos ou outro instrumento correlato, vedando o acesso àqueles com temperatura superior a 37.8°C.

Seção IV

Dos Bares, Restaurantes e Lanchonetes

Art. 20. Os bares, restaurantes e lanchonetes poderão funcionar, com atendimento presencial ao cliente, devendo encerrar suas atividades até a meia noite.

Parágrafo único. Será permitido o funcionamento de quiosques situados na orla marítima e nas praças públicas, desde que possuam em seu Alvará de Localização e no seu Código Nacional de Atividades Econômicas - CNAE os serviços de restaurante, lanchonete ou bar.

Art. 21. Sem prejuízo do disposto no art. 9º deste Decreto, os bares, restaurantes e lanchonetes deverão adotar as seguintes medidas para funcionamento:

I – manter a capacidade de atendimento reduzida em 50 % (cinquenta por cento);

II – reduzir o número de mesas, mantendo um distanciamento mínimo de 2m (dois metros) para todos os lados, a fim de evitar aglomerações;

III - determinar a utilização, pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximos aos alimentos, do uso de Equipamento de Proteção Individual – EPI adequado;

IV - higienizar copos, pratos e talheres da maneira correta, inclusive com a utilização de álcool 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, dando preferência ao uso de itens descartáveis;

V - reforçar a higienização de mesas e cadeiras, evitar permanência de objetos na mesa e aumentar a higienização dos cardápios (os cardápios deverão ser revestidos de material que possibilite a higienização);

VI – disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar em cada mesa;

VII - substituir o guardanapo de tecido por papel.

Parágrafo único. O garçom não poderá servir o cliente, devendo deixar a refeição sobre a mesa.

Art. 22. Fica suspenso o funcionamento do serviço de buffet, rodizio e self-service nos restaurantes, bares, lanchonetes, padarias e similares, recomendando-se a adoção do sistema *à la carte*.

Art. 23. As mesas dos restaurantes, bares e lanchonetes deverão ser ocupadas por, no máximo, 4 (quatro) pessoas cada uma.

Paragrafo único. Fica autorizada a junção das mesas para que sejam acomodadas até 6 (seis) pessoas, desde que do mesmo núcleo familiar.

Art. 24. Ficam proibidos nos restaurantes, bares e lanchonetes o funcionamento de telões, karaokês, música ao vivo, apresentação de artistas e DJ, bem como a disponibilização de espaços para dança.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que utilizarem som mecânico deverão respeitar o disposto na Lei nº 1.484, de 18 de novembro de 1999, bem como os limites de decibéis estabelecidos na legislação federal, referenciados pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Art. 25. O atendimento no balcão dos restaurantes, bares e lanchonetes deverá ficar restrito para a entrega de refeições em sistema **delivery e take-away**.

Parágrafo único. Os clientes que estiverem sendo atendidos na forma presencial deverão ser orientados para que se mantenham sentados às mesas, sem incentivo à circulação ou aglomeração de pessoas.

Seção V Dos Salões de Beleza e Clínicas de Estética

Art. 26. As clínicas de estética, salões de beleza, barbearias e similares poderão funcionar, mediante agendamento, com redução de 50% (cinquenta por cento) do atendimento, sem sala de espera, e desde que os profissionais esterilizem os equipamentos para cada atendimento.

§ 1º Os agendamentos deverão ter um intervalo de no mínimo 30 (trinta) minutos para higienização dos equipamentos.

§ 2º As cadeiras de atendimento deverão possuir uma distância mínima de 2m (dois metros).

§ 3º Nas clínicas de estética, os atendimentos deverão ser realizados em cabines individualizadas.

Seção VI Das Agências Bancárias e Casas Lotéricas

Art. 27. Sem prejuízo do disposto no art. 9º deste Decreto, as agências bancárias e casas lotéricas deverão:

I - manter a capacidade de atendimento reduzida em 50% (cinquenta por cento);

II - limitar o acesso de clientes aos balcões, adotando medidas para franquear a entrada somente com a liberação do guichê para atendimento, devendo, ainda, conscientizar os clientes que aguardam na área externa que devem manter-se distantes uns dos outros, respeitando distância mínima de 1,5m (um metro e meio).

Seção VII Das Feiras Livres

Art. 28. Fica autorizado o funcionamento das seguintes feiras-livres:

I – feira-livre do Jardim Esperança, às sextas-feiras;

II – feira-livre Eraldo Ribeiro da Costa, aos sábados;

III – feira-livre Gabriel Damasceno, aos domingos;

IV – feira-livre do Mercado Municipal Sebastião Lan, aos domingos.

§ 1º As feiras livres discriminadas no **caput** deste artigo deverão observar as seguintes medidas de prevenção do contágio e de combate da propagação do coronavírus (COVID-19):

I – as barracas deverão manter um distanciamento mínimo de 3 (três) metros;

II – somente poderão comercializar produtos feirantes residentes no Município de Cabo Frio.

§ 2º A partir do dia 10 de julho de 2020, será autorizada a exposição e venda de produtos de variadas qualificações na forma de varejo.

§ 3º Fica proibida a fabricação, produção, processamento e consumo de gêneros alimentícios nas feiras-livres.

§ 4º Os permissionários de bares e lanchonetes situados no Mercado Municipal Sebastião Lan, residentes no Município de Cabo Frio, poderão exercer suas atividades econômicas à distância por meio da entrega de refeições em sistema **delivery, take-away e drive-thru**, observadas as disposições constantes no art. 40 e 41 deste Decreto, ficando suspenso o atendimento presencial ao público.

§ 5º Os feirantes deverão disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para uso dos clientes.

Seção VIII

Dos Serviços de Hospedagem

Art. 29. Na Zona Laranja, os meios de hospedagem poderão funcionar, a partir do dia 15 de julho de 2020, com até 40% (quarenta) por cento da sua capacidade máxima, devendo observar as normas previstas no Protocolo Sanitário, constante no Anexo II deste Decreto.

Parágrafo único. As edificações residenciais destinadas ao recebimento de grupos de turistas e os imóveis de alugueis de temporada ficam proibidos, a qualquer título, de realizar novas hospedagens, mesmo aquelas por aplicativo, devido à impossibilidade técnica e material de controle efetivo de ações ao combate ao

coronavírus, exceto aqueles que estejam devidamente credenciados junto ao Ministério do Turismo (CADASTUR).

Seção IX Dos Escritórios dos Profissionais Liberais

Art. 30. Os escritórios dos profissionais liberais poderão funcionar, mediante agendamento, sem sala de espera, devendo observar as medidas sanitárias previstas no art. 9º deste Decreto.

Parágrafo único. Os agendamentos deverão ter um intervalo de no mínimo 15 (quinze) minutos para higienização dos espaços comuns.

Seção X Dos Serviços de Saúde

Art. 31. Os serviços de saúde tais como consultórios médicos e odontológicos, laboratórios de exames clínicos e de imagens, clínicas de vacinação e clínicas veterinárias poderão funcionar, mediante agendamento, sem sala de espera, devendo observar as medidas sanitárias previstas no art. 9º deste Decreto.

Parágrafo único. Os agendamentos deverão ter um intervalo de no mínimo 30 (trinta) minutos para higienização dos equipamentos e do ambiente.

Seção XI Das Atividades Econômicas realizadas em Bens Públicos

Art. 32. Na Zona Laranja, fica autorizado:

I - o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos;

II – o funcionamento dos boxes de gastronomia, artesanato e vendas de artigos em geral localizados em bens públicos;

III – o funcionamento de *trailers*, *food trucks* e módulos rebocáveis (carrocinhas).

Art. 33. Somente poderão retomar as suas atividades as pessoas físicas ou jurídicas que já possuam:

I - autorização municipal para o exercício do comércio ambulante, de forma fixa ou móvel, nas vias e demais logradouros públicos, de forma personalíssima ou por meio de auxiliares;

II – permissão de uso para exploração de atividade econômica em bens públicos.

Art. 34. Os titulares de autorização para o comércio ambulante e os permissionários de bens públicos deverão observar as normas de segurança:

I – previstas para o comércio varejista, quando atuarem na comercialização de artesanatos, calçados, bijuterias, vestuário, bolsas, cosméticos e similares;

II – previstas para os restaurantes, bares e lanchonetes, quando atuarem na comercialização de bebidas e gêneros alimentícios.

Art. 35. Permanece vedado o exercício do comércio ambulante nas praias.

Art. 36. Os titulares de autorização para o comércio ambulante e os permissionários de bens públicos não poderão:

I - oferecer refeições no sistema self-service;

II – disponibilizar mesas e cadeiras para consumo no local.

Seção XII **Da Construção Civil**

Art. 37. Sem prejuízo das medidas sanitárias previstas no art. 9º deste Decreto, as atividades relacionadas à construção civil deverão:

I – estabelecer horários escalonados de início e fim da jornada, evitando aglomerações nos mencionados períodos e nos intervalos para alimentação;

II – priorizar o trabalho remoto (*regime home office*) para os setores administrativos;

III - adotar medidas internas, especialmente aquelas relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar o contágio pelo coronavírus no ambiente de trabalho;

IV – estimular a ventilação cruzada de ambientes;

V– utilizar a técnica de varredura úmida, visando evitar a dispersão de micro-organismos que são veiculados pelas partículas de pó;

VI - encaminhar o trabalhador que apresentar sintomas de contaminação pelo COVID-19 para atendimento médico, determinando, em caso de comprovação, o afastamento do trabalho pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias ou conforme determinação médica;

VII - disponibilizar aos trabalhadores na entrada do canteiro de obra e nas mesas, álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

VIII - trocar diariamente os uniformes, vedado o seu compartilhamento e determinar que não o utilizem no trajeto de ida e volta do trabalho;

IX - controlar a circulação de pessoas na entrada da obra e em frentes de serviços, respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio);

X - limitar a utilização dos elevadores fechados ou cremalheiras a 1 (uma) pessoa por vez, além do operador;

XI - reduzir a circulação de pessoas nos vestiários e refeitórios, por meio de escala, para garantir o espaçamento mínimo de 2m (dois metros) com a realização do procedimento de higienização, no mínimo, a cada troca de grupo;

Art. 38. A quantidade de trabalhadores em uma obra não poderá ultrapassar a proporção de 1 (um) colaborador para cada 10 m² (dez metros quadrados).

Seção XIII Das Atividades de Mergulho

Art. 39. Na Zona Laranja, serão permitidas as atividades de mergulho profissional e recreativo, desde que observadas as normas previstas no Protocolo Sanitário constante no Anexo III deste Decreto.

CAPÍTULO VIII DOS SERVIÇOS DE ENTREGA

Art. 40. O comércio varejista e atacadista, os restaurantes, bares e lanchonetes deverão priorizar as transações comerciais realizadas à distância por meio da entrega de produtos ou refeições em sistema **delivery, take-away e drive-thru**.

Parágrafo único. Para fins deste Decreto, entende-se por:

I – **delivery**: entrega de produtos ou refeições à distância, por meio de entregadores que poderão utilizar veículos automotores ou equipamentos não motorizados;

II – **take-away**: a retirada de produtos ou refeições, adquirida previamente, por meio eletrônico ou telefone, com hora marcada;

III - **drive-thru**: entrega de produtos ou refeições em circuito, organizado na via pública ou estacionamento próprio do estabelecimento.

Art. 41. Para a instalação do sistema de entrega de produtos ou refeições previsto no art. 40 deste Decreto, os estabelecimentos comerciais deverão:

I – disponibilizar telefone ou plataforma online, a fim de permitir a antecipação de pedidos;

II - informar o número de telefone em aviso instalado na porta do estabelecimento e em meios de comunicação virtual;

III - prevenir e dispersar a formação de aglomerações de clientes em espera pela recepção de produtos;

IV - organizar a paradas dos veículos, sem prejudicar a mobilidade urbana e o sistema viário;

V – utilizar a área de estacionamento para a instalação do drive-thru, quando existente no estabelecimento comercial;

VI - utilizar preferencialmente meios de pagamento por cartões de débito ou crédito, pagamento online e outros meios de pagamento que evitem contato dos colaboradores com papéis moeda;

VII - higienizar as embalagens dos produtos antes da entrega aos clientes.

CAPÍTULO IX DAS PRÁTICAS COMERCIAIS ABUSIVAS

Art. 42. Fica vedado o aumento injustificado de preço de qualquer produto ou serviço durante o período de situação de calamidade pública face à pandemia da COVID-19, nos termos do art. 39, inc. X, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

CAPÍTULO X DO SERVIÇO DE TRANSPORTE PÚBLICO E PRIVADO DE PASSAGEIROS

Art. 43. Os ônibus utilizados para transporte público de passageiros deverão funcionar com a redução de até 50% (cinquenta por cento) da sua capacidade de lotação, devendo trafegar com janelas destravadas e abertas de modo que haja plena circulação de ar.

Art. 44. Os condutores dos veículos destinados ao transporte individual remunerado de passageiros por meio de táxi ou aplicativo deverão:

I - vedar a utilização do banco dianteiro do passageiro;

II - higienizar a parte interna do veículo após a finalização de cada atendimento.

Art. 45. Na Zona Laranja, permanece proibido o uso de passe livre de estudantes.

Art. 46. O motorista não poderá permitir a entrada de pessoas sem o uso da máscara, nos transportes públicos ou privados de passageiros.

Art. 47. Os serviços de aquataxis e similares poderão funcionar para o transporte de no máximo 2 (duas) pessoas por viagem, com o uso obrigatório de máscaras de proteção facial e disponibilização de álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar.

Parágrafo único. A embarcação ser higienizada após a finalização de cada atendimento.

Art. 48. Os transportes públicos ou privados de passageiros deverão colocar, em local visível, cartazes informativos contendo as indicações de etiqueta respiratória, procedimentos de higiene, uso correto da máscara de proteção facial, principais sintomas do COVID-19, telefones de atendimento emergencial e procedimentos indicativos para onde se dirigir em caso de suspeita de contaminação.

CAPÍTULO XI DAS ATIVIDADES DE ENSINO

Art. 49. Na Zona Laranja, ficam suspensas as atividades presenciais de ensino infantil, fundamental, médio e superior, desenvolvidas no âmbito do Município de Cabo Frio, através de estabelecimentos públicos e privados, exceto o atendimento administrativo das unidades que deverá observar as medidas sanitárias previstas no art. 9º deste Decreto.

Parágrafo único. Aplica-se a mesma suspensão do **caput** deste artigo para escolas e estabelecimentos de ensino em geral, como cursos de idiomas, esportes, artes, culinária e similares que também atuem na modalidade presencial.

Art. 50. Os atendimentos realizados pelos Centros Especiais de Atendimento Pedagógico (CENAPE), ofertados pela Secretaria Municipal de Educação permanecerão suspensos.

CAPÍTULO XII DO AMBIENTE SOCIAL

Art. 51. Na Zona Laranja, deverão ser observadas as seguintes normas de conduta:

I - pessoas com mais de 60 (sessenta), diabéticos, hipertensos, com insuficiência renal crônica, com doença respiratória crônica, com doença cardiovascular, com

câncer, com doença autoimune ou outras afecções que deprimam o sistema imunológico e gestantes e lactantes deverão permanecer prioritariamente em casa;

II - indivíduos em geral devem evitar deixar suas casas, fazendo apenas quando necessário;

III – aglomerações com mais de 20 (vinte) pessoas devem ser desfeitas;

IV – locais públicos e de lazer como praças e calçadas ficarão liberados para circulação de pessoas, desde que estejam utilizando máscaras de proteção facial;

V – equipamentos turísticos, inclusive as praias, parques e lagoas, deverão permanecer indisponíveis, sendo vedada a sua utilização.

Art. 52. Na Zona Laranja, fica autorizada a prática de esportes individuais ao ar livre e a prática de atividades náuticas como surfe, *body board* e canoagem (individual e em equipe).

Parágrafo único. Permanecem vedadas as atividades comerciais relativas ao turismo náutico e à exploração dos dispositivos flutuantes denominados “banana boat”, “pula-pula aquático”, “bóia elástica”, “ski-surf”, “kite surf”, “ski aquático”, “jet ski” e “stand up paddle”.

CAPÍTULO XIII DOS VELÓRIOS

Art. 53. As tradições fúnebres, como velórios e funerais, deverão:

I - ser realizadas em locais com grande ventilação, adotando-se as medidas de higienização e assepsia;

II – possuir no máximo 10 (dez) pessoas;

III – ter duração máxima de 6 (seis) horas.

CAPÍTULO XIV DO AEROPORTO

Art. 54. O Aeroporto Internacional de Cabo Frio deverá observar o disposto no Protocolo para Enfrentamento do COVID 19 em Portos, Aeroportos e Fronteira, expedido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

CAPÍTULO XV
DAS MEDIDAS RESTRITIVAS RELACIONADAS
À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL

Art. 55. Na Zona Laranja, todas as unidades da Administração Pública Direta e Indireta deverão adotar as seguintes providências, resguardada a manutenção integral dos serviços essenciais:

I – funcionar de 8 (oito) às 17 (dezesete) horas, com 1 (uma) hora de intervalo para almoço;

II – manter condições mais restritas de acesso aos prédios municipais, observadas as peculiaridades dos serviços prestados, limitando o ingresso às pessoas indispensáveis à execução e fruição dos serviços, e pelo tempo estritamente necessário;

III - disponibilizar canais telefônicos ou eletrônicos de acesso aos interessados, como alternativa para evitar ou reduzir a necessidade de comparecimento pessoal nas unidades de atendimento;

IV - evitar a aglomeração de pessoas no interior dos prédios municipais;

V – manter sistema de rodízio entre os servidores que não se enquadrem no grupo de risco, exceto na Secretaria Municipal de Saúde, na Coordenadoria-Geral da Guarda Civil Municipal e na Secretaria Municipal de Ordem Pública, considerando a essencialidade dos serviços prestados à população.

§ 1º O ingresso de pessoas nos prédios públicos será restrito, devendo haver prévia autorização do setor ao qual se dirige o cidadão e pelo tempo estritamente necessário ao atendimento.

§ 2º O rodízio de que trata inciso V deste artigo deverá ser suficiente para reduzir a circulação de pessoas e a possibilidade de contágio nas unidades administrativas.

§ 3º As reuniões administrativas serão realizadas preferencialmente à distância, utilizando-se dos meios tecnológicos de informação e de comunicação disponíveis.

Art. 56. Qualquer servidor público, empregado público ou contratado por empresa que preste serviço para o Município de Cabo Frio, que apresentar febre ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) será considerado um caso suspeito.

§ 1º Nas hipóteses do **caput** deste artigo, qualquer servidor público, empregado público ou contratado por empresa que presta serviço para o Município de Cabo Frio,

deverá entrar em contato com a Administração Pública para informar a existência de sintomas.

§ 2º Os atestados médicos expedidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS) substituirão a necessidade de perícia médica para os fins da licença de saúde nos casos do **caput**.

§ 3º Os gestores dos contratos de prestação de serviços deverão notificar às empresas contratadas quanto à responsabilidade destas em adotar todos os meios necessários para conscientizar seus funcionários quanto aos riscos do COVID-19 e quanto à necessidade de reportarem a ocorrência de sintomas de febre ou sintomas respiratórios, estando as empresas passíveis de responsabilização contratual em caso de omissão que resulte em prejuízo à Administração Pública.

Art. 57. Na Zona Laranja, ficam suspensas:

I - a emissão de qualquer autorização, ou outro ato discricionário ou vinculado, que tenha a possibilidade de contrariar as medidas de isolamento e prevenção da disseminação do coronavírus, ou minimizar a efetividade das mesmas no âmbito do Município de Cabo Frio;

II - as atividades coletivas ofertadas pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), pelos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e pelas Coordenadorias-Gerais da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e da Mulher;

III – as visitas a pacientes diagnosticados com o coronavírus, internados na rede pública ou privada de saúde;

IV – as visitas as instituições de longa permanência para idosos;

V – as visitas aos equipamentos públicos de alta complexidade da Assistência Social.

Art. 58. Permanecem suspensas por questões de saúde pública e financeira aos servidores da Administração Pública Municipal Direta e Indireta:

I – a autorização para viagens internacionais ou interestaduais relacionadas ao trabalho;

II – a concessão e o pagamento de gratificação temporária;

III – a realização e o pagamento de hora extraordinária;

IV – a aplicação e o pagamento de mudanças de nível; e

V – qualquer tipo de modificação ou evolução funcional que implique diretamente em aumento de vencimentos.

§ 1º O gozo de férias ou de licença prêmio em curso de servidores da Administração Pública Municipal Direta e Indireta, poderá ser suspenso a qualquer tempo em virtude de necessidade e interesse público, devidamente fundamentados.

§ 2º Eventuais exceções às regras de que trata este artigo deverão ser avaliadas e fundamentadas pelos gestores dos respectivos entes, cabendo a autorização ao Gabinete do Prefeito.

§ 3º Os benefícios definidos nos incisos II e III poderão ser concedidos aos serviços definidos como essenciais ou prioritários pelos gestores, hipótese em que o pagamento ficará condicionado à autorização pelo setor de recursos humanos pertinente e mediante fundamentação do titular da Pasta.

§ 4º As medidas restritivas previstas nos incisos II e III não se aplicam aos profissionais de saúde.

Art. 59. Permanece suspensa, de forma específica, a concessão de férias e de licença-prêmio aos servidores que atuem na Secretaria Municipal de Saúde, na Secretaria Municipal de Segurança, na Secretaria Municipal de Ordem Pública, na Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e da Mulher bem como nos demais serviços considerados essenciais.

Art. 60. Durante o período em que os servidores não estiverem exercendo suas atividades no local de trabalho, o cálculo da ajuda de custo a ser concedida a título de vale transporte, nos casos em que se aplicar, deverá considerar apenas os dias efetivamente trabalhados na forma presencial.

Art. 61. A Secretaria Municipal de Ordem Pública e a Secretaria Municipal de Segurança poderão requisitar servidores de outros órgãos e entidades públicas para contribuir nas ações de prevenção, controle e fiscalização voltadas para o combate de propagação do coronavírus (COVID-19).

Art. 62. A Secretaria Municipal de Saúde deverá manter a suspensão dos seguintes procedimentos:

I – cirurgias eletivas, com exceção dos casos graves e os autorizados pelo Secretário Municipal de Saúde;

II – os exames eletivos de diagnóstico, com exceção dos casos graves, quando autorizados pelo Secretário Municipal de Saúde;

III – as consultas ambulatoriais, com exceção dos casos graves ou prioritários, quando autorizadas pelo Secretário Municipal de Saúde.

Parágrafo único. Os profissionais de saúde deverão ficar de prontidão para atuarem em qualquer unidade de saúde do Município de Cabo Frio, para combate a pandemia, a partir de convocação do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 63. Fica permitida a realização de eventos e reuniões públicas oficiais, realizados pela Administração Pública, em ambiente aberto, para assuntos relacionados ao enfrentamento do coronavírus.

CAPÍTULO XVI DOS PRAZOS PROCESSUAIS

Art. 64. Permanecem suspensos:

I - os prazos processuais relativos aos processos administrativos que tramitam no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta, exceto os relativos aos procedimentos licitatórios e os decorrentes de procedimentos realizados pela Coordenadoria-Geral de Defesa do Consumidor;

II - os prazos de interposição de recursos administrativos, exceto os relativos aos procedimentos licitatórios e os decorrentes de procedimentos realizados pela Coordenadoria-Geral de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os prazos processuais que se iniciarem ou se findarem no período mencionado no **caput** deste artigo ficarão prorrogados para o primeiro dia útil seguinte ao término do período de suspensão.

CAPÍTULO XVII DO FORNECIMENTO DE CESTAS BÁSICAS

Art. 65. De forma excepcional, tendo em vista o estado de calamidade pública decorrente da pandemia do coronavírus, permanece a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e da Mulher, autorizada a fornecer cestas básicas para os indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade ou risco social, observadas as disposições constantes na Lei nº 2.503, de 3 de julho de 2013, durante a vigência da Zona Laranja.

CAPÍTULO XVIII DAS PENALIDADES

Art. 66. O descumprimento de qualquer das normas previstas neste Decreto, será considerado infração e importará na aplicação das seguintes penas, sem prejuízo das demais sanções civis e administrativas cabíveis:

I – penas previstas para crimes previstos nos arts. 268 e 330 do Código Penal;

II – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa, conforme art. 74 da Lei Complementar nº 28, de 20 de janeiro de 2017, que institui o Código Sanitário do Município de Cabo Frio.

Art. 67. A Administração Municipal poderá cassar o alvará de localização e funcionamento dos estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços que forem reincidentes no descumprimento do disposto neste Decreto

CAPÍTULO XIX DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 68. As medidas previstas neste Decreto poderão ser revistas conforme Plano de Controle e Ação (PCA).

Art. 69. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogados os Decretos nº 6.266, de 5 de junho de 2020 e nº 6.271 de 10 de junho de 2020 e o inciso II do art. 2º do Decreto nº 6.278, de 22 de junho de 2020.

Cabo Frio, 3 de julho de 2020.

ADRIANO GUILHERME DE TEVES MORENO
Prefeito

ANEXO I
DECRETO Nº 6.288, DE 3 DE JULHO DE 2020.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	ATIVIDADE	ESPECIFICAÇÃO
24 horas	Comércio de Produtos Essenciais	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supermercados 2. Hortifrutigranjeiros 3. Minimercados e Mercarias 4. Açougues 5. Peixarias e Aviários 6. Padarias e lojas de panificados 7. Comércio especializado em produtos naturais, suplementos e fórmulas alimentares 8. Postos de Combustíveis e suas lojas de conveniências 9. Comércio de produtos farmacêuticos 10. Clínicas e consultórios médicos e odontológicos 11. Laboratórios de exames clínicos e de imagem 12. Clínicas veterinárias 13. Comércio da construção civil, ferragens, madeiras, serralheiras, pinturas e afins 14. Comércio atacadista 15. Atividades industriais de necessário funcionamento contínuo 16. Serviços Industriais de Utilidade Pública
9 às 17 horas	Indústria e Serviços	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serviços em Geral 2. Indústrias extrativas 3. Indústrias de transformação 4. Atividades gráficas 5. Atividades financeiras, seguradoras e serviços relacionados 6. Atividades imobiliárias 7. Atividades jurídicas, de contabilidade e de auditoria 8. Atividades de empresas, de consultoria e de gestão empresarial 9. Atividades de arquitetura e

		<p>engenharia</p> <p>10. Atividades de publicidade e comunicação</p> <p>11. Atividades administrativas e serviços complementares</p> <p>12. Agências de viagens, operadores turísticos e serviços de reservas</p> <p>13. Lotéricas e correspondentes bancários</p> <p>14. Bancas de jornais e revistas</p>
11 às 19 horas	Comércio varejista, exceto shopping centers e centros comerciais	<p>1. Comércio varejista em geral, exceto ambulantes</p> <p>2. Atividades de lavanderias, tinturarias e toalheiros</p> <p>3. Comércio de combustíveis e lubrificantes, exceto Postos de Combustíveis</p> <p>4. Serviços de Corte e Costura</p> <p>5. Demais estabelecimentos não previstos anteriormente</p>
7 às 17 horas		<p>1. Construção Civil</p> <p>2. Atividades da cadeia automobilística: oficinas, mecânicas, lanternagem, pintura e afins</p>

ANEXO II
DECRETO Nº 6.288, DE 3 DE JULHO DE 2020.

PROTOCOLO SANITÁRIO

SETOR: MEIOS DE HOSPEDAGEM

1. Normas gerais:

- a) Uso de máscaras e Equipamento de Proteção Individual (EPIs) para todos os colaboradores e hóspedes, durante a permanência no local. Só será permitida a retirada da máscara no restaurante, no momento do consumo de alimentos e bebidas.
- b) Disponibilização de desinfetantes para as mãos a base de álcool, acessível a todos e em todos os ambientes, entradas e saídas.
- c) Desinfecção total do estabelecimento, principalmente de objetos de manuseio coletivo: interruptores, maçanetas, mesas, cadeiras, espreguiçadeiras, máquinas de cartões e chaves.
- d) Distanciamento seguro e barreiras físicas, mínimo de 1,5m de distância, entre empregados e entre cliente, reduzindo assim a capacidade de atendimento do estabelecimento, quando possível, inserir barreiras físicas entre empregados e clientes.
- e) Disponibilização de cartazes com informações /orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes.
- f) Manutenção dos ambientes ventilados constantemente, mesmo os que possuem ar condicionado.
- g) Não compartilhamento dos objetos pessoais ou de trabalho, em caso de necessidade, esterilizar os mesmos antes de repassar, tais como: telefone, equipamentos de limpeza, computadores, máquinas de cartão, cadernos, fones, pastas, livros, jornais e revistas.
- h) Proibição do modelo self-service e buffet.
- i) Monitoramento das condições de saúde de colaboradores e hóspedes, através da aferição da temperatura de todos na entrada ao estabelecimento e verificação dos principais sintomas do COVID-19. Em caso de suspeita, seguir protocolo de afastamento e desinfecção.

- j) Não permitir permanência de pessoas com sintomas do COVID-19 nas áreas comuns do estabelecimento.
- k) Disponibilização de treinamento para todos os colaboradores quanto aos procedimentos padrão de prevenção e processos de emergência em caso de contaminação.
- l) Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos hóspedes e a organização das filas, para que seja respeitada a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas.
- m) Atendimento preferencial a grupo de risco, idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes, garantindo um fluxo ágil para que essas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento.
- n) Priorizar preenchimento de fichas de *check in* antecipados.
- o) Para *check outs*, entregar os fechamentos no apartamento e possíveis dúvidas serem tiradas por telefone.
- p) Limpeza e redução de capacidade máxima dos elevadores, assim como o incentivo ao uso de escadas;
- q) Isolar as áreas sociais e de convivência.
- r) Vedado o acesso às áreas de piscinas, saunas e congêneres.
- s) Distância de 1,5m entre as camas e somente uma pessoa por beliche, quando houver.
- t) Isolamento ou controle de acesso as áreas compartilhadas, tais como: cozinhas, sala de TV, salas de convivência, áreas comuns em geral.

2. Recepção e Lobby

- a) Disponibilizar os avisos públicos sobre a prevenção e controle da doença contagiosa nas TVs e *displays* do lobby, balcão e *hall* de elevadores, contendo os telefones de hospitais e postos próximos (conforme orientado pelo Ministério da Saúde).
- b) Disponibilizar equipamento (desinfetado) de medição de temperatura para cada hóspede que solicitar. Recomenda-se que a desinfecção com álcool 70% seja feita ao entregar e ao receber o equipamento.
- c) Manter, sempre que possível, as portas do estabelecimento abertas para ventilação do ambiente.

- d) Remover temporariamente jornais, revistas e livros do *lobby* para evitar infecções cruzadas.
- e) Tomar medidas eficazes de desinfecção de malas de hóspedes. O mensageiro deve desinfetar com álcool 70% a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre. Se necessário, oferecer ao hóspede a desinfecção total da mala.
- f) 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.
- g) Disponibilizar álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios.
- h) Desinfetar regularmente com álcool 70% equipamentos de uso contínuo, como por exemplo, teclados, telas e monitores de computadores, tabletes e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas, carrinhos de bagagens, etc.
- i) Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocada em cada balcão da recepção e *lobby*.
- j) Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocada em cada banheiro público com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos.
- k) Registrar qualquer evento coletando o máximo de informações: nome, horário, local, documento, procedimentos adotados, período de hospedagem, etc.
- l) Aumentar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, 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;
- m) 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.

3. Apartamentos e corredores

- a) Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores de no mínimo 2 (duas) horas por dia.

- b) Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante e álcool 70% na área dos apartamentos: desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários; lavagem do ralo do chão com desinfetante diluído; desinfecção dos *amenities*, diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas com álcool 70%; limpeza de xícaras, canecas e copos dos quartos com álcool 70%.
- c) Remover temporariamente revistas e livros para evitar infecções cruzadas.
- d) Sugere-se a utilização de luvas ao retirar o enxoval, limpar e desinfetar (reforço na utilização dos EPIs).
- e) Os colaboradores devem ser bem treinados e tomar precauções eficazes.
- f) Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilizem suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada.
- g) Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, nas áreas a seguir: maçanetas de portas, barras de apoio, barras de abertura, painéis de toque de porta oscilante nos corredores; botões de acesso de elevador, barras de apoio e corrimãos; todos os corrimãos das áreas de apoio.
- h) 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.)

4. Restaurantes

- a) O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica.
- b) Aumentar a distância entre as mesas no restaurante minimizando o contato entre hóspedes no ambiente de refeições.
- c) Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco.
- d) Colaboradores do restaurante devem lavar e desinfetar bem as mãos antes do serviço com álcool 70%.
- e) Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção.
- f) Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos.
- g) Os cardápios devem ser efetivamente desinfetados com álcool 70%.

- h) Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocada em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes; e utensílios de *buffet* com maior frequência.
- i) 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.
- j) Retirar todos os utensílios e limpar saleiros, pimenteiros, mesas e cadeiras com álcool 70% ou lenços umedecidos desinfetantes após a saída do hóspede.
- k) Toda a equipe, e principalmente garçons e *cummins* devem estar atentos às seguintes situações: higienizar as mãos depois de retirada de louças e utensílios usados; evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato. Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário.

5. Cozinha

- a) O responsável deve realizar palestra de orientação com toda equipe.
- b) Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de segurança alimentar e orientações do responsável.
- c) Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel 70%.
- d) Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- e) Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente.
- f) Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos;
- g) Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas.
- h) Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
- i) 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.)

- j) 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.

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) Sugere-se a utilização de luvas para realização da coleta, separação e contagem do enxoval.
- d) Notificar lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas.
- e) 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.)

7. Refeitório e Sala de Descanso

- a) Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção com álcool 70%, por exemplo, a cada hora, das salas de descanso de colaboradores, incluindo maçanetas de porta, metais, superfícies, balcões, controles, etc.
- b) Remover temporariamente jornais, revistas e livros das salas de descansos para evitar infecções cruzadas.
- c) As salas de descanso e refeitórios devem ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica.
- d) Os utensílios de mesa utilizados nos refeitórios devem ser desinfetados corretamente com álcool 70% antes e depois de sua utilização.
- e) Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos para que os funcionários lavem e desinfetem as mãos antes de comer.
- f) Disponibilizar álcool em gel 70% em frasco dosador para higienização de mãos colocado nos vestiários de colaboradores com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos.
- g) Disponibilizar cartazes com o procedimento correto de lavagem de mãos no refeitório e vestiários.

ANEXO III
DECRETO Nº 6.288, DE 3 DE JULHO DE 2020.

PROTOCOLO SANITÁRIO

SETOR: MERGULHO RECREATIVO E PROFISSIONAL

1. Segurança de clientes e *staff*

- a) O cliente deverá assinar declaração de condição de saúde prévia e assunção de risco, relativo ao COVID-19.
- b) Acesso às instalações físicas (loja, embarcação) restrito unicamente aos participantes mergulhadores.
- c) Disponibilidade nos locais de álcool gel 70% e desinfetantes para as mãos.
- d) Observar rigidamente as normas de distanciamento social e restringir a lotação de pessoas nos espaços confinados.
- e) Clientes serão instruídos a manterem os seus itens pessoais estocados em recipientes apropriados (bolsas, caixas, etc).
- f) Obrigatório o uso constante de máscaras de proteção facial.
- g) Uso de EPI, máscaras e luvas para o staff.
- h) As instalações de recargas de cilindros deverão respeitar os protocolos estabelecidos pelas agências reguladoras, relativos ao COVID-19.

2. Higienização

Deverão ser seguidos os protocolos estabelecidos pelas agências certificadoras para a higienização das instalações, dos equipamentos de mergulho e das embarcações, antes, durante e após o uso.

3. Medidas de proteção em embarcações de mergulho

- a) Redução em 50% da lotação máxima da embarcação, em cada operação/saída.
- b) Atentar para o distanciamento físico, inclusive durante a natação na superfície.
- c) Restringir o tipo e quantidade do material a ser embarcado, ao realmente necessário.
- d) Uso obrigatório de máscaras de proteção facial durante os deslocamentos.

e) Disponibilizar desinfetantes/álcool gel 70% a bordo.

4. Primeiros socorros

Todos os integrantes dos *staff* das empresas deverão ser qualificados como socorristas de emergência.