



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA

DECRETO Nº 10.853/20 DE 12 DE JUNHO DE 2020.

“ Autoriza novas medidas para o controle e combate ao Coronavírus e no município de Porto Seguro e dá outras providências. ”

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

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

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

CONSIDERANDO a ausência de vacina para prevenir a infecção do Coronavírus (COVID19), a falta de definição da melhor terapêutica medicamentosa definida, pela ciência, para combater seus efeitos e que há 256 (duzentos e cinquenta e seis) casos confirmados, segundo último boletim, no Município de Porto Seguro, e, casos suspeitos;

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

CONSIDERANDO que a grande aglomeração de pessoas contribui para rápida disseminação do vírus COVID-19;

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

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica mantida a suspensão do funcionamento até o dia 30 de junho de 2020 dos seguintes comércios e atividades abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA

ITEM	ATIVIDADE
01	casas noturnas e similares;
02	parques municipais, estadual e federal;
03	cinema, circo e demais casas de eventos;
04	restaurantes, lanchonetes, pizzarias, sorveterias e congêneres (permitido somente entrega);
05	bares, quiosques e barracas de praia;
06	comércio de produtos em food-trucks, trailers, carrinhos comerciais e outras formas de venda em vias públicas;
07	comércio ambulante em geral;
08	clubes, associações e casas de lazer;
09	casas de alugueis para temporada e turismo em todo o município;
10	centro de atividades esportivas;
11	eventos, festas ou shows, no âmbito do município de Porto Seguro, nos termos do Decreto nº. 10.684/2020 de 19/03/2020;
12	feira de casamentos e aniversários;
13	escolas públicas e particulares;
14	faculdades, universidades, institutos público e privadas;
15	atividades físicas coletivas;

Art. 2º -Fica autorizada o funcionamento, com restrições, dos seguimentos comerciais, abaixo:

Lojas de enxovais de recém-nascidos:

- Com até 50m²: atendimento de até 01 (um) clientes por vez;
- Com até 100m²: atendimento de até 02 (dois) clientes por vez;
- Com até 200m²: atendimento de até 04 (quatro) clientes por vez;
- Acima de 300m²: atendimento de até 08 (oito) clientes por vez, ou 01cliente a cada 9m².

Lojas de presentes, bijuterias e joalherias:

- Com até 50m²: atendimento de até 01 (um) clientes por vez;
- Com até 100m²: atendimento de até 02 (dois) clientes por vez;
- Com até 200m²: atendimento de até 04 (quatro) clientes por vez;
- Acima de 300m²: atendimento de até 08 (oito) clientes por vez, ou 01cliente a cada 9m².

Lojas de calçados e confecções e materiais esportivos:

- Com até 50m²: atendimento de até 01 (um) clientes por vez;
- Com até 100m²: atendimento de até 02 (dois) clientes por vez;
- Com até 200m²: atendimento de até 04 (quatro) clientes por vez;
- Acima de 300m²: atendimento de até 08 (oito) clientes por vez, ou 01cliente a cada 9m².

Lojas de móveis para escritórios, móveis do lar e eletrodomésticos:

- Com até 50m²: atendimento de até 01 (um) clientes por vez;
- Com até 100m²: atendimento de até 02 (dois) clientes por vez;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA

- Com até 200m²: atendimento de até 04 (quatro) clientes por vez;
- Acima de 300m²:atendimento de até 08 (oito) clientes por vez, ou 01 cliente a cada 9m².

Lojas de áudio, vídeo e instrumentos musicais:

- Com até 50m²: atendimento de até 01 (um) clientes por vez;
- Com até 100m²: atendimento de até 02 (dois) clientes por vez;
- Com até 200m²: atendimento de até 04 (quatro) clientes por vez;
- Acima de 300m²:atendimento de até 08 (oito) clientes por vez, ou 01 cliente a cada 9m².

Lojas de decoração e afins:

- Com até 50m²: atendimento de até 01 (um) clientes por vez;
- Com até 100m²: atendimento de até 02 (dois) clientes por vez;
- Com até 200m²: atendimento de até 04 (quatro) clientes por vez;
- Acima de 300m²:atendimento de até 08 (oito) clientes por vez, ou 01 cliente a cada 9m².

§1º: Os estabelecimentos comerciais já autorizados a funcionar de segunda-feira a sexta-feira, bem como os agora permitidos, terão os seguintes horários de funcionamento:

- a) **Comercio do Complexo Frei Calisto das 08:00 horas as 18:00 horas;**
- b) **Comercio do Centro da Cidade das 08:00 horas as 18:00 horas**
- c) **Comercio dos distritos e povoados no horário habitual.**

§2º – Os estabelecimentos ficam obrigados ao fornecimento e condições de assepsia por álcool a 70º aos clientes e/ou água/sabão e de máscaras aos seus funcionários e colaboradores em atividade, controle na entrada e marcação no piso para os atendimentos.

Art. 3º – Os restaurantes, lanchonetes e similares, poderão funcionar por sistema de entrega (delivery) e entrega na porta do estabelecimento, desde que, não haja aglomeração de clientes, que usem mascaras e mantenham distância mínima de 1,5 mts. (um metro e meio) de um para o outro;

Parágrafo único: no recebimento dos produtos solicitados em casa o morador deverá receber sua encomenda portando máscara, manter distância do entregador observando as regras sanitárias e de higiene aplicáveis ao trato da COVID-9.

Art. 4º – Os estabelecimentos do aeroporto internacional ficam autorizados a funcionar, com exceção dos restaurantes, devendo manter distanciamento mínimo de 1,5 mts(um metro e meio) entre as pessoas, disponibilizar álcool a 70% para clientes e funcionários, uso de máscaras obrigatório, evitar aglomeração de pessoas;

Art. 5º – Fica autorizado a abertura dos shoppings e galerias comerciais, **exceto os restaurantes e praça de alimentação**, devendo manter distanciamento mínimo de 1,5 mts(um metro e meio) entre as pessoas, medição de temperatura, disponibilização de álcool a 70% para clientes e funcionários, uso de máscaras obrigatório e evitar aglomeração de pessoas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO SEGURO
ESTADO DA BAHIA

Art. 6º – Fica autorizado a realização das aulas práticas pelas autoescolas, devendo manter um aluno por veículo, medição de temperatura, disponibilizar de álcool a 70% para trato das mãos, uso de máscaras obrigatório, e higienizar o veículo a cada troca de aluno.

Art. 7º – As medidas previstas neste Decreto poderão ser revistas a qualquer tempo, mesmo antes dos prazos aqui estipulados, podendo ainda ser renovadas ou ampliadas a critério da gestão municipal, faz parte deste decreto o anexo I – “Protocolo Comercio e Serviços.”

Art. 8º - Continuam em vigor os demais artigos e parágrafos dos Decretos Municipais emitidos anteriormente, desde que não colidam com as disposições aqui previstas;

Art. 9º - Este Decreto entra em vigor a partir de **15 de junho de 2020**, revogando as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita de Porto Seguro – BA, 12 de junho de 2020.

CLAUDIA SILVA SANTOS OLIVEIRA
Prefeita Municipal

PROTOCOLOS PARA REABERTURA DO COMÉRCIO E SERVIÇO

ESTÉTICA, SAÚDE E BELEZA

- Salões de beleza e barbearias;
- Clínicas de Estética e Podologia;
- Esmalterias;
- Estúdio de Tatuagem;
- Estúdios de dança, pilates e afins.

Protocolo de funcionamento:

- Abertura em horários específicos, para que o tráfego de clientes e profissionais não coincida com o pico de movimento do transporte público;
- Proibir o consumo de alimentos e bebidas no ambiente pelos clientes;
- Jornais, revistas e similares não poderão ser disponibilizados;
- Não permitir a entrada de acompanhantes de clientes, a não ser para as pessoas com mobilidade reduzida que necessitam do acompanhante para se deslocarem. Os acompanhantes deverão aguardar fora do estabelecimento;
- Reabrir com quadro reduzido de empregados, podendo fazer uma escala de trabalho de dias alternados com a equipe;
- Rigoroso controle da saúde dos empregados/prestadores de serviços (aferição de temperatura, uso permanente de máscara, higienização);
- Atendimento exclusivamente mediante agendamento com intervalo de no mínimo 30 minutos – Para limpeza, desinfecção e higienização dos equipamentos e mãos;
- Adequar o layout dispondo as cadeiras de atendimento com distância mínima de 1,5m 2 m e/ou o uso de barreiras físicas;
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral garantindo a ventilação natural;
- Limpar o ambiente a cada 3 horas, bem como, equipamentos, mobiliário e objetos;
- Máquinas de cartão de crédito e telefones de uso comum devem estar envoltos de papel filme e deverão ser higienizados frequentemente;
- Uso obrigatório ou disponibilização de tapete sanitizante ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento;
- Reforçar a higienização e/ou desinfecção do material de trabalho;
- Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção;
- Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento. Exigência para que sejam atendidos apenas clientes previamente agendados;
- Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas com equipamentos, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel;
- Solicitar aos usuários que levem suas toalhas para uso pessoal;
- Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;
- Garantir que todos os funcionários estejam usando máscaras e equipamento de proteção individual;
 - Obrigatoriedade de uso de garrafas próprias e individuais, proibido acesso aos bebedouros,

ANEXO I – DECRETO 10.853/2020 de 12 de junho de 2020.

- Comunicar para os clientes trazerem suas próprias toalhas para uso pessoal;
- Deverá ser disponibilizado álcool a 70%l ao lado das catracas de acesso para higienização. Além disso, o cliente deve ter a opção de acessar à academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou CPF, para que não precise utilizar o leitor digital. Facilitar o acesso sem catraca;
- Durante o horário de funcionamento do estúdio, fechar cada área de treino no intervalo de um cliente para o outro, para limpeza e desinfecção dos ambientes;
- Disponibilizar comunicados que instruem os clientes/usuários e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
 - Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas;
 - Estimular o uso de uniformes de uso exclusivo no local de trabalho.

COMERCIO VAREJISTA

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Supermercados, padarias e mercearias;• Hortifrutigranjeiros;• Venda de botijões de gás e água mineral;• Lojas de material de higiene, Limpeza e embalagens;• Gráficas, Serigrafia e Plotagem;• Lojas de artigos de papelaria e presente;• Lojas de material de pesca e afins;• Lojas de departamentos e utilidades para o lar;• Lojas de confecções, recém-nascidos, calçados e acessórios;• Lojas de brinquedos,• óticas;• Lavanderias; | <ul style="list-style-type: none">• Lojas de Material de Construção e similares;• Vidraçarias, Marmoraria;• Shoppings Center e galerias comerciais;• Farmácias e drogarias;• Loja de manutenção de eletrônicos e bicicletas;• Bancas de jornal;• Lojas de perfumarias, bijuterias, joalherias;• Loja de telefonia fixa e celulares;• Loja de material esportivo;• Loja de móveis, decoração, eletrodomésticos e afins;• Loja de áudio e vídeo e instrumentos musicais; |
|---|--|

Protocolo de funcionamento:

- Abertura em horários específicos, para que o tráfego de clientes e profissionais não coincida com o pico de movimento do transporte público;
- Proibir o consumo de alimentos e bebidas no ambiente pelos clientes;
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em

quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;

- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente; - Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras;
- As lojas que dispõem de diversos postos de check out devem ter uma proteção de acrílico entre o funcionário e os clientes;
- Estabelecimentos que disponham de auto serviço deverão suspender este serviço, disponibilizando funcionário para atendimento ou oferecer os alimentos já embalados;
- Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão (envolta por papel filme), telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com álcool a 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2%, em intervalos mínimos de 30 minutos;
- A distância nas filas deve ser de 1,5 metros entre clientes;
- Utilização de canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida;
- Se possível, isolar áreas dos estabelecimentos para facilitar o controle da operação e reduzir custos;
- Vetar o uso de sacolas reutilizáveis;
- Implantação, quando possível, de corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;
- Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento necessário;
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.;
- Estimular o uso de uniformes de uso exclusivo no local de trabalho;

ALIMENTAÇÃO E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

- Lojas de Conveniência;
- Açougues, peixarias;
- Padarias e similares;

Protocolo de funcionamento:

- Reabrir com quadro reduzido de empregados, podendo fazer uma escala de trabalho de dias alternados com a equipe;
- Rigoroso controle da saúde dos empregados/prestadores de serviços (aferição de temperatura, uso permanente de máscara, higienização);
- Adequar o layout dispondo as cadeiras de atendimento com distância mínima de 1,5m 2 m e/ou o uso de barreiras físicas;
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral garantindo a ventilação natural;
- Máquinas de cartão de crédito e telefones de uso comum devem estar envoltos de papel filme e deverão ser higienizados frequentemente;
- Disponibilização de álcool a 70% para cada profissional e/ou cabine;

ANEXO I – DECRETO 10.853/2020 de 12 de junho de 2020.

- Limpar frequentemente o ambiente, a cada 3 horas, bem como o mobiliário;
- Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato – tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento;
- Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento.
- Garantir que todos os funcionários estejam usando máscaras e equipamento de proteção;
- Disponibilizar comunicados que instruem os clientes/usuários e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Reforçar a higienização de mesas e cadeiras;
- Reforçar a higienização dos banheiros dos estabelecimentos e pontos das praças de alimentação que possuam pias para lavagem de mãos;
- Dar preferência ao uso de talheres e copos descartáveis e substituição de bandejas por materiais descartáveis;
- Priorizar os serviços de delivery e de retirada de refeições como forma de evitar o contato social no estabelecimento;
- Considerar delimitação de espaços para uso de forma a garantir a recomendação de distância entre as pessoas.
- Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção;

OUTRAS ATIVIDADES DE SERVIÇOS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Serviços de construção Civil;• Marcenarias;• Oficinas de veículos automotores, borracharias;• Serviços funerários;• Serviços Veterinários; | <ul style="list-style-type: none">• Serviços banho, tosa, e estética para pets;• Empresas de vistoria, emplacamentos de veículos;• Lojas de bicicletas e acessórios com atendimento; |
|--|--|

Protocolo de funcionamento:

- Reabrir com quadro reduzido de empregados, podendo fazer uma escala de trabalho de dias alternados com a equipe;
- Instalação de estações de lavagem das mãos em pontos estratégicos nos canteiros de obras, oficinas e ambiente de produção, orientando a todos que higienizem as mãos com frequência.
- Reabrir com quadro reduzido de empregados, podendo fazer uma escala de trabalho de dias alternados com a equipe;
- Rigoroso controle da saúde dos empregados/prestadores de serviços (aferição de temperatura, uso permanente de máscara, higienização);
- Evitar aglomeração e sinalizar o distanciamento necessário;
- Estimular o uso de uniformes de uso exclusivo no local de trabalho;

ESCRITÓRIOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS	
<ul style="list-style-type: none">• Escritórios contábeis, jurídicos e afins;• Prestadores de Serviço;	<ul style="list-style-type: none">• Escritórios de arquitetura, engenharia e afins;
<p>Protocolo de funcionamento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Revisar layouts e métodos de produção, ajustando-os para atender às necessidades sociais de distanciamento – por exemplo, através do uso de barreiras físicas quando possível;• Priorizar a realização das reuniões por teleconferência. Quando reuniões presenciais forem necessárias, seguir estritamente as orientações de distanciamento social e minimizar o número de participantes;• Modificar qualquer serviço de café / cantina / sala de almoço para eliminar pontos de maior aglomeração de pessoas;• Colocar sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;• Instalação de estações de lavagem das mãos fora do edifício, ou dispensador de álcool em gel, orientando a todos que utilizem antes de entrar no prédio.• Estimular o uso de uniformes de uso exclusivo no local de trabalho;	

Fontes de pesquisa:

FIESP – Federação das Indústrias do Estado de São Paulo

Plano de retomada da atividade econômica pós a quarentena.

Consulta realizada em 08/06/2020 através do site

<https://coronavirus.fiesp.com.br/blog/fiesp-lanca-protocolo-de-retomada-das-atividades-apos-quarentena>

Governo do Distrito Federal

Plano de Reabertura Grupo Econômico

Consulta realizada em 09/06/2020 através do site.

Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC)

Orientações para a retomada das atividades econômicas no Brasil

Consulta realizada em 08/06/2020 através do site.

REVISAO:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

Vigilância Epidemiológica Municipal