Decretos



PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

DECRETO MUNICIPAL Nº 4.680, DE 08 DE SETEMBRO DE 2020

Inclui e autoriza como serviços integrantes da Fase III de protocolos setoriais para reabertura de serviços e atividades econômicas, de forma controlada, as atividades de cursos livres, técnicos e profissionalizantes, bem como, de bares e restaurantes realizado pelas barracas de praia localizadas na orla marítima do município. Promove alterações em protocolos de reabertura econômica, na forma que indica e da outras providencias.

A PREFEITA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IV do Art. 68 da Lei Orgânica do Município de Lauro de Freitas, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020 e,

CONSIDERANDO o Estado de Calamidade Pública reconhecido Pela Assembleia Legislativa do Estado da Bahia, através do Decreto Legislativo nº 2041, de 23 de março de 2020, por conta da pandemia da COVID-19 em todo o Território do Estado da Bahia.

CONSIDERANDO a edição dos Decretos Municipais nº. 4.594/2020 e 4.597/2020, que decretaram Situação de Emergência e Estado de Calamidade Pública, em todo o território do Município, respectivamente, este último já *RECONHECIDO*, Pela Assembleia Legislativa do Estado da Bahia e pelo Ministério de Desenvolvimento Regional;

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

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

CONSIDERANDO, as discussões formuladas pelo Fórum de Prefeitos da Região Metropolitana de Salvado, quanto aos critérios de retomada das atividades econômicas dos municípios, bem como à unidade de ação entre tais entes na adoção das medidas de retomada econômica.

CONSIDERANDO que para os setores que não tiveram suas atividades suspensas pelo Poder Executivo Municipal, já vêm sendo definidos protocolos de funcionamento, buscando o controle da disseminação do vírus;





CONSIDERANDO que os entendimentos mantidos entre Prefeituras e Governo do Estado da Bahia, sinalizam para a elaboração de um plano de fases e indicadores para garantir a retomada das atividades econômicas e sociais, assegurando que essa reabertura seja feita de forma gradual, ordenada e segura, contando com regras voltadas à mitigação da transmissão e do contágio pelo novo Coronavírus;

CONSIDERANDO, a necessidade de se estabelecer critérios, regras, assim como disponibilizar informações para subsidiar a retomada gradual da atividade comercial com atendimento presencial dos estabelecimentos comerciais e/ou prestadores de serviço, localizados no município;

CONSIDERANDO, ainda, que desde o último dia 02 de setembro de 2020 vigora o Decreto Municipal nº 4673, de 01 de setembro de 2020, que implementou a Fase III de reabertura econômica;

CONSIDERANDO, por fim, as demandas e propostas de protocolo de reabertura apresentados pelos segmentos ora liberados para funcionamento controlado.

DECRETA:

- **Art. 1º** Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de Cursos livres e de qualificação profissional e formação técnica.
- I todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores deverão ser obedecidos rigorosamente;
- II o horário de funcionamento será de segunda-feira a sábado, das 9h às 21h, devendo ser cumpridas, além dos procedimentos de que trata o inciso anterior, as demais medidas contidas no presente artigo;
- III fica vedada, na condição de alunos (as) ou de colaboradores (as), a presença de pessoas integrantes de grupos de risco ao COVID 19, a saber, pessoas com mais de 60 (sessenta) anos, pessoas com doenças crônicas, pessoas com doenças respiratórias, gestantes e lactantes, pessoas com deficiência, sendo recomendado que eventuais cancelamentos de matrícula desse público seja viabilizado sem ônus;
 - IV a carga horária presencial para cada aluno será de, no máximo, 8 horas semanais, para os cursos livres e de 24 horas semanais para os cursos técnicos profissionalizantes;
 - V Apenas alunos com idade com 13 anos ou mais poderão frequentar os cursos;



- ${
 m VI-o}$ número de alunos será limitado a 50% da capacidade de cada sala, devendo ser mantido um distanciamento de, pelo menos, 1,5m entre os alunos, com os locais das cadeiras demarcados no chão;
- VII deverá ser mantido um espaçamento entre as cadeiras, bem como no espaçamento entre as vagas em bancadas de laboratório e/ou de atividades práticas, de no mínimo 1,5 metros, em todas as direções;
- VIII deverá ser mantida ventilação natural das salas de aula, com portas e janelas, preferencialmente abertas;
- IX os serviços de lanchonete, cafeteria e ou restaurante deverão estar adequados aos regramentos estabelecidos no Decreto de implantação da Fase II de reabertura econômica, para o segmento, inclusive quanto à avaliação de eventual escalonamento das turmas no acesso a tais serviços;
- X deverá ser garantida a disponibilidade ininterrupta de álcool em gel 70 %,
 bem como de outros produtos de limpeza e higiene pessoal, sempre em locais de fácil
 visualização e de modo a garantir o acesso de todos, sem a ocorrência de aglomerações;
- XI é obrigatório, durante todo o período de permanência no ambiente das aulas, por alunos, professores, instrutores e colaboradores em geral, o uso de máscaras de proteção, devendo manter em todos os ambientes, aviso sobre tal obrigatoriedade, em locais de fácil visualização;
- XII na chegada de colaboradores, professores, instrutores e alunos na entrada dos cursos, deverá ser realizada medição de temperatura, devendo as pessoas que apresentarem temperatura a partir de 37,5°, ou sintomas de gripe, sendo respiratórios ou não, dor de cabeça, fadiga, diarreia, entre outros, serem orientadas a procurar serviço médico especializado, bem como impedir o seu acesso ao ambiente;
- XIII eventuais atividades a ser realizadas em auditório ou área aberta deverão seguir os protocolos usados no Decreto municipal nº 4.673/2020, que implementou a Fase III de reabertura econômica, no segmento de eventos;
- XIV continua proibido o funcionamento presencial de escolas que gerem contato físico ou proximidade entre os alunos como dança, artes marciais e outras atividades semelhantes, assim como o funcionamento presencial de cursos pré-vestibulares, preparatórios para o ENEM e preparatórios para concursos de forma geral;
- XV fica recomendado o uso de tapetes higienizadores nas entradas dos estabelecimentos de ensino;





XVI – fica vedado o compartilhamento de quaisquer equipamentos ou artigos de uso pessoal, devendo as instituições de que tratam o presente artigo, adotar providências no sentido de garantir o cumprimento de tal medida;

XVII – deverá ser estabelecido intervalo, mínimo de 20 minutos, entre as aulas de uma turma e outra, de modo a evitar a ocorrência de contato cruzado entre as pessoas que chegam e saem do ambiente.

XVIII – fica vedada a utilização de bebedouros ou equipamentos similares, em todos os ambientes dos estabelecimentos em tela;

XIX - devem ser privilegiadas metodologias de ensino por meio eletrônico, eliminando ou reduzindo a necessidade dos alunos levarem qualquer material para as salas de aula;

XX -as escolas que possuírem acesso com catraca deverão manter estas liberadas, inclusive a porta para pessoas com deficiência;

XXI -fica proibida a realização de eventos de reabertura, promoções, distribuição de brindes e quaisquer outras ações que possam gerar aglomeração de pessoas;

XXII - sempre que possível, devem ser designadas portas específicas para entrada e saída, além de demarcado, com sinalização no chão, fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;

XXIII - bibliotecas, salas de audiovisuais e outros espaços de uso compartilhado devem permanecer fechados;

XXIV - os assentos em sofás, poltronas, cadeiras, bancos etc., devem respeitar o afastamento mínimo de 1,5m, devendo ser retirados ou isolados aqueles que não puderem ser utilizados;

XXV - as mesas ou estações de estudo nas salas de aula deverão manter um afastamento mínimo de 1,5m, sendo que os alunos não poderão trocar de lugar durante a aula;

XXVI - devem ser aproveitados, quando possível, espaços ao ar livre para as atividades presenciais, mantendo o distanciamento de 1,5m;

XXVII - os sanitários de uso comum deverão dispor de pias, preferencialmente com acionamento automático, com sabão líquido para mãos, toalhas de papel, lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos, não podendo estar disponíveis, ao uso, secadores de mão automáticos;



- XXVIII deverão ser afixadas, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;
- XXIX as superfícies frequentemente tocadas das salas de aula, como mesas, cadeiras, teclados, mouses, maçanetas etc. devem ser higienizadas antes e após cada aula;
- XXX a comunicação entre as escolas e os alunos e/ou seus responsáveis deve ser preferencialmente por meio eletrônico, evitando a distribuição de papéis;
- XXXI os estabelecimentos deverão colocar avisos e orientações em locais visíveis sobre a necessidade de observância da etiqueta respiratória e a correta lavagem das mãos, assim como a importância de cumprir as medidas previstas nos protocolos, como uso obrigatório de máscaras e manter o afastamento mínimo de 1,5m entre pessoas nos ambientes de convivência compartilhada;
- XXXII fica proibido o consumo e compartilhamento de alimentos e bebidas nas salas de aula;
- XXXIII ficam proibidas as atividades coletivas ou interativas que possam incentivar a aproximação de pessoas, assim como trabalhos realizados em grupo, apresentações presenciais e similares;
- XXXIV não deverá haver movimentação dos alunos para outras salas ou espaços durante o período da aula;
- XXXV para evitar o risco de contaminação cruzada, todos os itens fáceis de tocar devem ser retirados, como revistas, folhetos ou catálogos de informações;
- XXXVI recomenda-se que o uso de elevadores seja destinado para pessoas com deficiência ou dificuldade de locomoção, sempre respeitando o limite de 30% da capacidade máxima:
- XXXVII os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso;
- XXXVIII espaços destinados à recreação e lazer, como parques, brinquedotecas, sala de jogos e similares, se existentes, devem permanecer fechados.





- XXXIX deverá ser informado na porta de entrada de cada banheiro, a quantidade máxima de pessoas que podem utilizar este espaço ao mesmo tempo, para evitar aglomeração de pessoas, recomendando-se a permissão de acesso de até 50% do quantitativo originalmente planejado por vez;
 - XL as lixeiras devem ter tampa e permitir o uso sem toque das mãos.
- XLI os basculantes devem ser mantidos abertos para permitir a ventilação natural;
- XLII os banheiros devem ser limpos e desinfetados, no mínimo duas vezes por turno.
- **§** 1º deverão ser adotadas as seguintes práticas relativas à boa higienização, limpeza pessoal e do ambiente, bem como de prevenção e segurança:
- I locais coletivos e mais expostos ao toque das mãos a cada 2 horas: maçanetas, corrimões, bancadas, botão de elevador, catraca;
 - II estações de trabalho sem presença de colaboradores, pós-turno;
- III sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;
 - IV todas as salas de aula após a realização da aula (turno);
 - V banheiros, refeitórios e copas no mínimo duas vezes por turno; p
 - VI piso dos andares de entrada nos edifícios (a cada duas horas).
- VII todos os usuários devem estar ainda mais atentos a higienização e armazenamento dos seus EPIs;
- VIII deverá se estabelecer a devida coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis, como macacão, avental, perneira e luvas de couro, garantindo a desinfecção entre os usuários. Pode ser disponibilizado armário individual para que no período do curso o aluno utilize o mesmo EPI, sem necessidade de desinfecção;
- IX deverá se garantir que antes e após o uso do cinto de segurança e do capacete, estes sejam desinfetados com álcool 70% e acondicionados em local apropriado para próxima utilização.
- X recomenda-se aumentar as estações para lavagem das mãos e a disponibilização de álcool a 70%, incluindo as áreas externas, com as devidas orientações sobre a correta higienização;
- XI deverá se manter os ambientes ventilados com as janelas e portas abertas. Para o ambiente que não é possível seguir essa recomendação e necessita de climatização artificial, sugere-se manter a adequada higienização dos aparelhos de ar condicionado,



aumentando a frequência de limpeza e troca dos filtros de ar-condicionado, incluídas copas e salas de reuniões;

- XII reforçar os cuidados para evitar a proliferação de vetores, como o Aedes Aegypti (mosquito da dengue, zika e chikungunya) devem ser mantidos, considerando o risco potencial de associação dessas doenças com a COVID-19;
- XIII definir local nas Unidades para acondicionamento dos produtos utilizados para desinfecção, principalmente álcool 70%, observando a legislação, tais como: sinalização de segurança (identificação), plano de atendimento a emergência e controle de acesso e distribuição. Não deve ser armazenada quantidade igual ou superior a 500 litros de álcool.
- XIV alterar o layout para adotar distância mínima de 2 metros entre os alunos e entre aluno e docentes, através de marcações no chão ou, se possível, instalar barreiras físicas entre eles; Protocolos e Rotinas nas Escolas Técnicas em Tempos de COVID-19
- XV priorizar a alternância da estação de trabalho entre os turnos, de forma a evitar a reutilização da estação de trabalho no próximo turno;
- XVI identificar os objetos de uso pessoal (caneta, copo etc.), sem compartilhamento deles;
 - XVII implantar barreiras físicas nos locais de atendimento ao público;
- XVIII suprimir ou reduzir a utilização de maçanetas, catracas e qualquer superfície física de contato com as mãos;
- XIX estimular que os docentes, os colaboradores e os alunos sentem sempre em posições fixas para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão;
- XX distanciar e demarcar as mesas para que os docentes e colaboradores mantenham uma distância mínima segura.
- XXXI deverá ser demarcado o piso e as paredes das escadas, orientando quanto ao sentido sempre direito na subida e esquerdo na descida, mantendo a distância de 3 degraus da pessoa à frente e o distanciamento lateral mínimo de 1 metro;
- §2º Nas rotinas de oficinas e laboratórios deverão ser observados os seguintes procedimentos:
- I os docentes devem realizar ação de sensibilização diária junto aos alunos
 (DDPC Diálogo Diário de Prevenção ao COVID-19);
 - II manter ventilação natural, evitando o uso de climatização artificial;
- III criar a rotina para abertura dos laboratórios antes do início das aulas, evitando aglomeração de alunos nos corredores e contato com chaves e maçanetas;





- IV manter distanciamento entre as pessoas.
- V verificar a disposição das cadeiras por bancada nos laboratórios, evitando aproximação e o contato dos alunos.
 - VI higienizar as mãos com álcool a 70%, antes e após as aulas práticas;
- VII orientar os alunos a realizarem a higienização das mesas, bancadas e cadeiras, no início e no final das aulas;
- VIII limpar os laboratórios no final das aulas, disponibilizando tempo para higienização dos equipamentos utilizados e das bancadas;
- IX higienizar com álcool líquido 70%, os instrumentos, máquinas, equipamentos, ferramentas e kits didáticos onde há contato com pessoas, no início e no término do processo que a utiliza;
- X higienizar também os computadores (teclado, mouse, CPU e monitor) ao início e fim de cada aula;
- XI os utensílios que podem ser lavados, utilizar sabão e água para fazer a higiene;
 - XII não compartilhar os EPIs, jalecos, toucas e máscaras entre as pessoas;
- XIII estabelecer coleta e desinfecção de EPI's reutilizáveis, como macacão e luvas de couro;
- XIV utilizar o jaleco (guarda-pó) e higienizá-lo na sua residência, após o seu uso;
 - XV evitar o uso de adornos (anéis, relógios, pulseiras) nas mãos e braços;
 - XVI utilizar a máscara de forma contínua.
- Art. 2º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de barracas de praia:
- I todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores deverão ser obedecidos rigorosamente;
- II o horário de funcionamento destes empreendimentos será de segunda-feira a domingo, das 9h às 17h;
- III fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos tipo shows,
 apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
- IV fica autorizado exclusivamente o uso pelos estabelecimentos de música ambiente, respeitada a limitação de 35db;



- V a entrada e saída de clientes deverá ser ampliado, se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
- VI garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5 metro entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas. No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5 metro caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas.
- VII para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, a contar entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;
 - VIII as mesas devem respeitar um limite máximo de 6 pessoas;
- IX manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;
- X se houver fila na área externa ao estabelecimento, orientar os clientes de forma a evitar aglomeração, mantendo o distanciamento de 1,5 metro;
- XI apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas sendo vedado o consumo de alimentos ou bebidas em balcão ou por clientes que estejam em pé fora das mesas;
- XII é recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;
- XIII a utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas, poderão ser utilizados desde que autorizada formalmente pelo poder público municipal;
- XIV recomenda-se avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
- XV recomenda-se avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- XVI fica proibida a realização de reuniões presencias com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança apontada no presente protocolo;
- XVII recomenda-se revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- XVIII deverá ser reduzido e controlado rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.





- XIX recomenda-se que trabalhos que requeiram proximidade pessoal entre trabalhadores sejam minimizados. Quando não possível, deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
- XX recomenda-se que os guichês de atendimento ao público, nos pontos de coleta tenham anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas, minimizando possibilidades de contágio;
- XXI As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente.
- XXII todos os funcionários e prestadores de serviço deverão utilizar máscaras, em todo o período em que estejam no ambiente;
- XXIII todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento, exceto quando estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão, exclusivamente no momento do consumo dos alimentos;
- XXIV quando necessário deslocamento dos clientes para sanitários ou para qualquer outra finalidade dentro do estabelecimento, deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;
- XXV deverá ser reforçada a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;
- XXVI deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%, preferencialmente em gel;
- XXVII deverão ser reforçadas as boas práticas na cozinha, inclusive com a reserva de espaço para a higienização dos alimentos de acordo com recomendações da Vigilância Sanitária;
- XXVIII deverão ser organizados os cardápios de forma a serem plastificados ou impressos em material que possibilitem a sua higienização após cada novo atendimento;
- XXIX é recomendado, quando do oferecimento de temperos, como sal e pimenta, além de itens como palitos de dente e adoçantes, priorizar o formato de sachês individuais;
- XXX limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente. Desinfetar com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel.



- XXXI utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução no estabelecimento;
- XXXII utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
- XXXIII os estabelecimentos deverão estabelecer protocolos de monitoramento diário das condições de saúde e eventuais sintomatologias dos seus colaboradores;
- XXXIV os estabelecimentos devem implantar e implementar rotinas de higienização e desinfecção nas áreas de vestiários, vias de acesso, áreas externas (pátios), nas superfícies em que há maior frequência de contato manual, como maçanetas das portas, corrimãos das escadas, bem como banheiros e/ou sanitários que devem ser higienizados no intervalo máximo de 2 horas, sendo disponibilizado álcool em gel 70%, ou solução de efeito similar, sabão líquido, toalhas de papel, lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos;;
- XXXV os estabelecimentos devem orientar os trabalhadores que apresentarem sintomas gripais, e os seus contatos domiciliares, a discarem para o Disk COVID nº 155, para serem orientados sobre como proceder com os cuidados, inclusive sobre a necessidade de procurar um serviço de saúde.
- XXXVI o serviço de Buffets nos empreendimentos de que trata o presente artigo, deverá seguir os protocolos específicos de que trata o Art. 5º do presente decreto;
- XXXVII Permanece vedado o acesso às praias do município, sendo autorizado neste ato EXCLUSIVAMENTE, o funcionamento dos estabelecimentos na modalidade Bares e Restaurantes.
- **Art. 3º** Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de academias de ballet e de dança:
- I todos os Protocolos de segurança e proteção de colaboradores e clientes previstos no Decreto Municipal nº 4.598/2020 e suas alterações posteriores deverão ser obedecidos rigorosamente;
- II o horário de funcionamento destes empreendimentos será de segunda-feira a sábado, das 6h00min às 22h00min;
- III Apenas alunos com 12 anos ou mais poderão frequentar as aulas, sendo vedada a presença de acompanhantes, sendo autorizado, nos casos imprescindíveis, desde que garantida a observação de ocupação máxima de 1 pessoa a cada 6 m²;





- IV na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, professores e alunos deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser orientados a buscar acompanhamento de saúde adequado, ficando impossibilitados de acessar o estabelecimento;
- V na entrada dos estabelecimentos deverá ser mantido de forma constante tapetes sanitizantes;
- VI é obrigatório o uso de máscara de proteção durante toda a estadia de colaboradores, professores e alunos no estabelecimento;
- VII deve ser disponibilizado a colaboradores, professores e alunos, em todos os pontos do estabelecimento, bem como nas salas de aula e ambientes de circulação academia álcool 70%, preferencialmente em gel, além de condições suficientes para a realização de procedimentos de higienização;
- VIII deverá ser realizada a higienização das barras e piso das salas a cada intervalo de aula;
 - IX fica vedado o uso de sapatos nas salas de aula;
- X fica vedado o compartilhamento de quaisquer equipamentos ou artigos de uso pessoal, que devem ser levados por cada aluno, ficando as instituições de que tratam o presente artigo, responsáveis por adotar providências no sentido de garantir o cumprimento de tal medida;
- XI deverá ser estabelecido intervalo, mínimo de 20 minutos, entre as aulas de uma turma e outra, de modo a evitar a ocorrência de contato cruzado entre as pessoas que chegam e saem do ambiente, bem como a higienização dos ambientes.
- XII fica vedada a utilização de bebedouros ou equipamentos similares, em todos os ambientes dos estabelecimentos em tela;
- XIII deverão ser demarcados no piso, os lugares de cada aluno, garantindo-se a distância mínima de 2 metros entre eles;
- XIV fica vedada a realização de quaisquer exercícios em dupla, trio ou grupo, bem como qualquer outra atividade que possibilite contato físico;
- XV a permanência dos alunos na academia só será permitida durante a aula, que não poderá terá duração acima de 50 min;
- XVI os serviços de lanchonete, cafeteria e ou restaurante deverão estar adequados aos regramentos estabelecidos no Decreto de implantação da Fase II de reabertura econômica, para o segmento, inclusive quanto à avaliação de eventual escalonamento das turmas no acesso a tais serviços;

Lauro de Freitas





PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

XVII - deverá se manter os ambientes ventilados com as janelas e portas abertas. Para o ambiente que não é possível seguir essa recomendação e necessita de climatização artificial, sugere-se manter a adequada higienização dos aparelhos de ar condicionado, aumentando a frequência de limpeza e troca dos filtros de ar-condicionado, incluídas copas e salas de reuniões.

XVIII - A utilização dos banheiros serão

XIX - espaços destinados à recreação e lazer, como parques, brinquedotecas, sala de jogos e similares, se existentes, devem permanecer fechados.

XX – deverá ser informado na porta de entrada de cada banheiro, a quantidade máxima de pessoas que podem utilizar este espaço ao mesmo tempo, para evitar aglomeração de pessoas, recomendando-se a permissão de acesso de até 50% do quantitativo originalmente planejado por vez;

XXI - as lixeiras devem ter tampa e permitir o uso sem toque das mãos.

XXII - os basculantes devem ser mantidos abertos para permitir a ventilação natural;

XXIII - os banheiros devem ser limpos e desinfetados, no mínimo duas vezes por turno.

Art. 4º Ficam alterados os artigos 2º e 4º do Decreto Municipal nº 4.653, de 24 de julho de 2020, que passa a vigorar com as seguintes redações:

'Art.2°
·)
I – Excepcionalmente, nos centros comerciais de pequeno e médio porte, bem como shoppings de bairros, alternativamente, será permitido o funcionamento de segunda a domingo, das 8h as 17h.
II – Fica autorizada a utilização de bancos e poltronas, nas áreas comuns dos shoppings e centros comerciais, desde que garantida a manutenção de distância entre as pessoas de no mínimo 2m;
'Art.4°
()



II - o horário para realização das celebrações será de segunda a domingo das 7h às 22h;

III - a capacidade máxima de ocupação será de 100 pessoas por culto ou de 30% da capacidade máxima do salão de celebração, o que for maior;" (NR)

Art. 5º Fica alterado o Art. 5º do Decreto Municipal nº 4.659 de 11 de agosto de 2020, que passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art.	5°	

(...)

II - o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, lanchonetes, hamburguerias, pastelarias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 12h às 00h, sendo o serviço aos clientes limitado até as 23h

(...)

LV - a execução de música ao vivo fica permitida com formação instrumental e vocal de até 2 integrantes, a exemplo de voz e violão, voz e teclado, violão e percussão ou formação similar, com intensidade máxima do som, de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 5.354/1998, que também deverá ser observada em relação à execução de música ambiente, proibidas quaisquer atividades interativas que possam resultar em contato ou aproximação dos artistas ou da equipe de produção com os frequentadores, assim como quaisquer ações que gerem contato ou proximidade entre os clientes, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou local da apresentação;

LVI - nos restaurantes com autosserviço realizado pelos clientes deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face shield e toucas descartáveis, no início da mesa ou dos expositores com alimentos, para orientar e higienizar as mãos dos clientes com álcool 70%;

Lauro de Freitas





PREFEITURAMUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

LVII - o fluxo dos clientes durante o autosserviço tem que ser único em direção ao final da área de exposição dos alimentos, não sendo permitido o deslocamento no sentido contrário;

LVIII - nos restaurantes com autosserviço é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos clientes, disponibilizadas pelos estabelecimentos, que deverão ser calçadas após a higienização das mãos com álcool 70% e retiradas e descartadas, em lixeiras específicas de acionamento por pedal, após a conclusão do serviço ou da pesagem dos pratos;

LIX - durante o autosserviço, além das luvas descartáveis, os clientes devem, obrigatoriamente, usar máscaras e manter o distanciamento de pelo menos 1,5m dm relação às demais pessoas (clientes e colaboradores);

LX - devem ser afixadas, próximas aos locais de autosserviço, as medidas de prevenção obrigatórias previstas nesse protocolo para esse tipo de atendimento, sendo responsabilidade do restaurante garantir a estrita observância destas medidas." (NR)

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

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

Art. 8°. Revogam-se as disposições em contrário.

Lauro de Freitas, 08 de setembro de 2020.

Moema Isabel Passos Gramacho

Prefeita Municipal

André Marter Primo

Secretário Municipal de Governo

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.