

DECRETOS MUNICIPAIS QUE INFLUENCIAM NA REABERTURA DE BARES E RESTAURANTES EM SALVADOR

Momento da Reabertura.

Pensando em auxiliar melhor as empresas de Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Hamburgerias, Cafeterias, Docerias, Sorveterias e outros estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar implantados no município de Salvador, a Abrasel, a Comprove Consultoria e a Segali, prepararam este documento contendo um compêndio dos principais decretos da Prefeitura Municipal do Salvador que nortearão a reabertura:

- Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.675 de 08 de agosto de 2020, que Autoriza a implementação da Fase 2 da reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia causada pelo novo coronavírus na forma que indica e dá outras providências
- Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.656 de 05 de agosto de 2020 (Protocolo Setorial para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares);
 - Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.461 de 01 de junho de 2020 (Protocolo Geral de Funcionamento de Estabelecimentos);
- Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.589 de 18 de julho de 2020 (Protocolo Setorial de Shopping Centers, Centros Comerciais e Assemelhados) para que facilitem o entendimento neste momento.

Desejamos a **restauração** de todos os empreendimentos e que em breve possamos celebrar um novo momento.

“Equilíbrio, Serenidade e Estratégia”.

Salvador, 09 de agosto de 2020

Luiz Henrique do Amaral
Presidente Executivo da
Abrasel Bahia

Leandro Menezes
Presidente do Conselho
Abrasel Bahia

Márcio Maia
Comprove Consultoria

Ana Paula Galasso
Segali Assessoria e Treinamento

Decreto Reabertura de Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares

Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.675 de 08 de agosto de 2020

Autoriza a implementação da Fase 2 da reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia causada pelo novo coronavírus na forma que indica e dá outras providências.

PREFEITO DO MUNICÍPIO DO SALVADOR,
CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA, no uso das atribuições que lhe conferem o inciso V do art. 52 da Lei Orgânica do Município,

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV);

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

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

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

Considerando que os critérios para a reabertura dos setores que tiveram suas atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à epidemia causada pelo novo Coronavírus foram definidos na forma do Decreto nº 32.580, de 15 de julho de 2020, com a previsão de retomada das atividades em três fases;

Considerando que após decorridos 14 dias da implantação da Fase 1 da reabertura, a taxa de ocupação de UTI COVID-19 adulto em Salvador se manteve, por pelo menos 5 dias, no percentual igual ou inferior a 70%, conforme pode ser verificado no sítio www.saude.salvador.ba.gov.br/covid/indicadorescovid,

Considerando que foram definidos o protocolo geral para funcionamento das atividades econômicas e sociais, assim como os protocolos setoriais, em conjunto com o Governo do Estado da Bahia, para funcionamento dos setores incluídos na segunda fase da reabertura, na forma dos Decretos nº 32.461, de 01 de junho 2020 e Decreto nº 32.656, de 05 de agosto de 2020, respectivamente,

DECRETA:

Protocolos Setoriais

Art. 1º Fica autorizada a partir do dia 10 de agosto de 2020, a implementação da Fase 2 da reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à epidemia causada pelo novo Coronavírus, observado o disposto no Anexo único do Decreto nº 32.580, de 15 de julho de 2020.

Art. 2º Os setores autorizados a retomar suas atividades na Fase 2 deverão observar:

I - Protocolo geral para funcionamento de atividades econômicas e sociais, na forma do Decreto nº 32.461, de 01 de junho de 2020;

II - Os protocolos setoriais para a atividade, conforme Decreto nº 32.656, de 05 de agosto de 2020;

III - Os demais normas municipais aplicáveis.

Art. 3º O Poder Executivo Municipal manterá o acompanhamento permanente da evolução do impacto da COVID-19 no decorrer da Fase 2, que terá duração de, no mínimo, 14 dias.

Alteração do Protocolo Setorial da Construção Civil

Art. 4º Ficam alteradas, a partir de 10 de agosto de 2020, as alíneas b e c, do inciso IX do art. 7º do Decreto nº 32.461, de 2020, que passam a ter as seguintes redações:

“Art. 7º.....

IX -.....

b) as obras em áreas internas das residências com morador que faça parte dos grupos de risco, conforme o inciso I do art. 5º de Decreto nº 32.461 de 01 de junho de 2020, deverão ser realizadas no período das 9h às 16h;

c) serão permitidas obras em áreas comuns ou externas de imóveis habitados com a presença máxima de 20 funcionários ou em áreas internas com permissão máxima de 04 (quatro) funcionários a cada 100m do imóvel em questão;” (NR)

Alteração do Protocolo Setorial de Clínicas e Consultórios

Art. 5º Fica alterada, a partir de 10 de agosto de 2020, a alínea b, do inciso XVII do art. 10 do Decreto nº 32.461, de 2020, alterado pelo Decreto nº 32.478 de 05 de junho de 2020, que passa a ter a seguinte redação:

“Art. 10

XVII

b) os pacientes que fizerem parte dos grupos de risco, conforme o I do art. 5º de Decreto nº 32.461 de 01 de junho de 2020, deverão ter seus atendimentos agendados para os primeiros horários;” (NR)

Alteração do Protocolo Setorial de Shopping Centers, Centros Comerciais e Similares

Art. 6º Ficam acrescentados os incisos XLI, XLII e XLIII ao art. 2º do Decreto nº 32.589/2020, com vigência a partir de 10 de agosto de 2020, com a seguinte redação:

Art. 2º.....

XLI - os restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, quiosques de alimentação e similares podem realizar vendas de comidas e bebidas para consumo no local, sendo que as praças de alimentação devem funcionar com 50% da sua capacidade, garantindo um afastamento mínimo de 2m entre as mesas;

XLII - as mesas das praças de alimentação que não puderem ser retiradas para garantir o afastamento mínimo deverão ser isoladas com barreiras físicas;

XLIII - os restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, quiosques de alimentação e similares localizados nos shopping centers e centros comerciais deverão obedecer, além do previsto nos protocolos geral e setorial de shopping centers e centros comerciais, às medidas determinadas no protocolo setorial de restaurantes, bares e lanchonetes, conforme disposto no art. 5º do Decreto nº 32.656 de 05 de agosto de 2020.” (NR)

Revogação da Interdição das Academias Situadas em Áreas Comuns de Prédios e Condomínios Edifícios

Art. 7º Fica revogado, a partir de 10 de agosto de 2020, o art. 7º do Decreto nº 32.280 de 23 de março de 2020.

Disposições Finais

Art. 8º Os titulares dos órgãos da Administração Direta, Autarquias e Fundações, no âmbito de sua competência, poderão expedir normas complementares, relativamente à execução deste Decreto, e decidir casos omissos.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DO SALVADOR, em 08 de agosto de 2020.

Protocolo Setorial para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares

Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.656 de 05 de agosto de 2020

Art. 5º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de restaurantes, bares, lanchonetes e similares:

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

II - O horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira à domingo, das 12h as 23h

III - O horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda- feira a domingo, das 7h as 16h;

IV - Os estabelecimentos localizados em Shopping Centers e Centros Comerciais seguirão o horário destes empreendimentos;

V - Na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;

VI - O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;

VII - Não poderão ser realizados eventos de reabertura;

VIII - Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado;

IX - Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;

X - É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos as entradas, os protocolos geral e setorial, como também a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento;

XI - Os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e face shield, avental e touca, para servir os clientes;

XII - Recomenda-se a adoção de refeições previamente montadas em embalagens individuais e protegidas com filme plástico, principalmente saladas e alimentos frios, que deverão estar em expositores adequadamente refrigerados;

XIII - Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras;

XIV - Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;

XV - Recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;

XVI - Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;

XVII - A distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m;

XVIII - Cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 pessoas;

XIX - Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;

XX - É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;

XXI - Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;

XXII - Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, não sendo permitido o uso de secadores de mãos automáticos;

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

XXIV - Deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas;

XXV - Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XXVI - Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas;

XXVII - Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;

XXVIII - Os elevadores de uso exclusivo dos estabelecimentos de alimentação serão restritos a idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção, limitado a pessoas de uma mesma unidade familiar a cada uso;

XXIX - Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;

XXX - Em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão e nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;

XXXI - Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento;

XXXII - Os clientes devem ser orientados a realizar o pedido completo de uma única vez, reduzindo a necessidade da presença de atendentes próximos às mesas;

XXXIII - A entrega do produto pronto nas mesas para consumo deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo a colocação das porções individuais em cada prato realizada exclusivamente pelos clientes;

XXXIV - Devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas;

XXXV - O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;

XXXVI - Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;

XXXVII - O estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem com água e sabão e desinfecção com álcool a 70% ou similares das embalagens, o descarte apropriado das mesmas e a sanitização dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos adequados para este fim;

XXXVIII - Devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar e, em não sendo possível abolir o menu físico, deverá ser disponibilizado um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool a 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente com álcool isopropílico;

XXXIX - Deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;

XL - Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;

XLI - Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;

XLII - Após cada turno de trabalho todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, como colheres, facas, conchas, frigideiras, etc. deverão ser lavados com água e sabão;

XLIII - Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e álcool 70% ou similares;

XLIV - Na entrada do setor de manipulação e preparação de alimentos, deverá haver tapete higienizador tipo pedilúvio;

XLV - O uniforme dos funcionários deve ser lavado e trocado diariamente, sendo transportado protegido em saco plástico ou outra proteção adequada e o uso e troca deverão acontecer somente nas dependências da empresa, devendo os objetos pessoais ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

XLVI - O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte e no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;

XLVII - Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos, devendo ser adotadas medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos como forma de redução da disseminação de doenças, inclusive da COVID-19;

XLVIII - É obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos, que devem estar localizadas em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, em número suficiente de modo a atender toda a área;

XLIX - É obrigatória a presença de acessórios nas pias das áreas de produção e manipulação dos alimentos, a saber: sabão líquido para mãos, toalhas de papel não reciclado (não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos;

L - O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos, bancadas, móveis e utensílios que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades;

LI - O estabelecimento deve 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;

LII - As mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante) sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar a higienização;

LIII - A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;

LIV - Fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter a intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB);

LV - Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares.

Protocolo Geral de Funcionamento de Estabelecimentos

Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.461 de 01 de junho de 2020

Art. 5º Fica definido o seguinte protocolo geral a ser observado, no que couber, pelos estabelecimentos autorizados a funcionar, a partir do dia 03 de junho de 2020:

I - Deverá ser mantido o isolamento domiciliar para os integrantes do grupo de risco, assim considerado:

- a) Pessoas com idade igual ou superior a 60 anos;
- b) Grávidas de alto risco;
- c) Cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias);
- d) Pneumopatas graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar, asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC);
- e) Imunodeprimidos;
- f) Portadores de doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
- g) Portadores de diabetes mellitus, conforme juízo clínico;
- h) Portadores de obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40);
- i) Portadores de doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down);
- j) Outras que sejam incorporadas pelo Ministério da Saúde.

II - O teletrabalho deverá ser priorizado, assim como as reuniões por teleconferência;

III - Deverá ser mantida a distância mínima de 1,5m entre as pessoas;

IV - Os estabelecimentos com área superior a 200m² devem observar o limite de capacidade de 1 pessoa para cada 9m² de área do estabelecimento, sendo o acesso limitado a 1 pessoa por unidade familiar, salvo quando se tratar de idosos, pessoas com diagnóstico de câncer e em uso de medicamentos imunossupressores, casos em que será permitido 1 acompanhante;

V - Os espaços físicos e as estações de trabalho devem ser reorganizadas para respeitar o distanciamento mínimo entre as pessoas;

VI - As estações de trabalho que não atendam ao distanciamento mínimo devem utilizar barreiras físicas entre as pessoas, atentando para que as dimensões sejam suficientes para manter a segurança de todos;

VII - Caso a implementação de barreiras físicas não seja viável, deve ser fornecida máscara facial shield para todos os funcionários;

VIII - Deverá ser demarcado no chão as posições de fila (ex: espera ou pagamento) e assentos de espera/atendimento, respeitando o distanciamento mínimo;

IX - Deverá ser evitado o controle de acesso com contato físico (ex: biométrico ou catracas);

X - O acesso aos elevadores deverá ser limitado à 30% da capacidade;

XI - Deverão ser adotados regimes de escala, revezamento, alteração de jornadas e/ou flexibilização de horários de entrada, saída e almoço, sempre de forma padronizada, assim como revezar horários de utilização de espaços comuns (ex. refeitórios e vestiários);

XII - Deverá ser priorizado o funcionamento com agendamento prévio e serviços online, com entrega à domicílio ou retirada no local;

XIII - Deverá ser adotado o uso de senhas ou similares para evitar a formação de filas ou aglomerações de pessoas;

XIV - Deverá ser viabilizado o atendimento diferenciado para grupos de risco a exemplo do atendimento preferencial e horário exclusivo;

XV - Fica vedada a prestação de serviços de manobristas;

XVI - Deverá ser priorizado o pagamento via transferência digital ou cartão de crédito e similares;

XVII - Deverão ser instaladas barreira de acrílico no caixa, se possível, e/ou exigir utilização de máscara facial shield;

XVIII - As máquinas de pagamento com cartão devem ser revestidas com filme plástico para facilitar higienização após cada uso;

XIX - O uso de máscara facial é obrigatório para todos (funcionários e clientes), recomendando-se as de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão;

XX - O empregador deverá fornecer EPIs e as máscaras faciais em quantidade adequada para cada trabalhador;

XXI - Deverá ser incentivada a troca diária de uniformes, com fornecimento de quantidade que o permita que seja realizada a higienização dos mesmos em tempo hábil;

XXII - Os uniformes e EPIs (capacetes, calçados de segurança, entre outros) somente devem ser reutilizados se devidamente higienizados com preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

XXIII - A utilização de luvas é recomendada apenas para profissionais de saúde e cuidadores de pessoas com Covid-19, conforme orientação da Organização Mundial da Saúde - OMS;

XXIV - O distanciamento mínimo obrigatório e a etiqueta respiratória, cobrir a boca com o antebraço ou usar lenço descartável ao tossir ou espirrar, deverão ser observados, mesmo com uso de máscara e o descarte dos lenços deverão ser realizados em uma lixeira com tampa a ser fechada imediatamente após o uso;

XXV - Deverão ser disponibilizados kits completo para higienização nos banheiros (álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado) e kits à base de álcool em gel 70% nos locais visíveis, de maior fluxo de pessoas e/ou de maior contato constante (ex: entrada, caixa de pagamento, escadas e elevadores);

XXVI - Deverá ser incentivada a lavagem das mãos por parte dos funcionários a cada 2 horas, com água e sabão, por no mínimo 20 segundos;

XXVII - Deverá ser exigido que clientes ou usuários higienizem as mãos com álcool em gel 70% ou soluções de efeito similar ao acessarem e saírem do estabelecimento;

XXVIII - Antes, durante e após o período de funcionamento, deverá ser reforçada a sanitização do ambiente com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar:

- a) Os banheiros devem ser higienizados constantemente;
- b) Os meios de pagamento devem ser higienizados após cada uso;
- c) As superfícies de toque higienizadas no mínimo a cada 2 horas;
- d) As demais áreas devem ser higienizadas antes da abertura e no fechamento do estabelecimento.

XXIX - Os filtros e dutos do ar-condicionado devem ser mantidos limpos;

XXX - As portas e janelas deverão ser mantidas abertas, com ventilação adequada, sempre que possível, observando também as questões sanitárias;

XXXI - Deverá ser realizado treinamento semanal com funcionários sobre os protocolos aplicáveis à sua atividade;

XXXII - Deverão ser implementadas medidas de comunicação em pontos estratégicos para funcionários, clientes e usuários sobre o protocolo, com cartazes, sinais, marcações, dentre outros;

XXXIII - Deverá ser colocado sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido no estabelecimento;

XXXIV - Os estabelecimentos com área igual ou superior a 200m² devem aferir a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes na chegada ao ambiente de trabalho, impedindo a entrada caso a temperatura esteja igual ou superior a 37,5°C;

XXXV - Deverão ser afastados para isolamento domiciliar de 14 dias os colaboradores que testarem positivos para Covid-19, tenham tido contato ou residam com caso confirmado de Covid-19 ou apresentarem sintomas de síndrome gripal e monitorará-los;

XXXVI - Deverá ser realizada a segregação dos colaboradores entre as diferentes áreas de serviço;

XXXVII - Deverão ser notificados imediatamente os casos confirmados de COVID-19 à Secretaria Municipal de Saúde, por meio dos seguintes contatos:

- a) Disk 160 para orientações gerais;
- b) Telefones: (71) 3202-1721 ou 1722 para informações sobre notificação de casos;
- c) Email: notificasalvador@gmail.com.

XXXVIII - Deverá ser observado o protocolo setorial, caso existente.

§ 1º O disposto no inciso XIX deste artigo não se aplica às pessoas portadoras do Transtorno do Espectro Autista - TEA.

§ 2º O não cumprimento das medidas estabelecidas no presente artigo será caracterizado como infração à legislação municipal e sujeitará o infrator às penalidades e sanções aplicáveis, inclusive, no que couber, cassação de licença de funcionamento.

Protocolo Setorial de Shopping Centers, Centros Comerciais e Assemelhados

Decreto Prefeitura Municipal do Salvador nº 32.589 de 18 de julho de 2020

Art. 2º Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de shoppings centers, centros comerciais e assemelhados:

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

II - O horário de funcionamento será de segunda-feira a sábado, das 12h às 20h;

III - A capacidade máxima de ocupação será de 1 pessoa a cada 9m² de área total do empreendimento e, dentro das lojas, de 1 pessoa a cada 5m² da área de cada loja;

IV - A quantidade de vagas do estacionamento estará restrita a 50% da capacidade total;

V - Os estabelecimentos implantarão, em suas dependências, uma estrutura de atendimento de saúde para realização de testes e orientações sobre as condutas a serem adotadas por trabalhadores e lojistas que apresentarem sintomas compatíveis com COVID-19, que deverá iniciar o funcionamento com pelo menos 30 minutos de antecedência em relação ao horário de abertura dos shoppings centers e centros comerciais;

VI - Diariamente os trabalhadores dos shoppings centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas e trabalhadores das lojas, responderão a um questionário epidemiológico e terão sua temperatura aferida ao chegarem ao local de trabalho;

VII - Caso os trabalhadores dos shoppings centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas e trabalhadores das lojas apresentem sintomatologia compatível com COVID-19 ou temperatura igual ou superior a 37,5°C, serão imediatamente encaminhados às estruturas de atendimento de saúde para realização de testes RT-PCR e orientações sobre as condutas a serem adotadas;

VIII - Os profissionais de saúde em serviço nestas estruturas de atendimento de saúde darão o encaminhamento aos pacientes conforme previsto na Norma Técnica COE Saúde nº 71 de 06/07/2020, da Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB);

IX - Em cada estrutura de atendimento de saúde implantada pelos shoppings centers e centros comerciais haverá acompanhamento e fiscalização por parte da Vigilância Epidemiológica;

X - Deverão ser observados os decretos vigentes, especialmente os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores específicos (ex: bares e restaurantes, salões de beleza e barbearias, cinema, teatro, parques infantis);

XI - De reabertura dos Shoppings e Centros Comerciais;

XII - Os estabelecimentos deverão colocar mensagens nas cancelas de entrada dos estacionamentos informando a importância de cumprir as medidas previstas nos protocolos, como uso obrigatório de máscaras e a necessidade de ser mantido o afastamento mínimo de 1,5m entre pessoas;

XIII - O controle de acesso aos estacionamentos deve ser realizado prioritariamente de forma automática ou com tickets descartáveis e nos casos de utilização de cartões plásticos, estes deverão ser higienizados antes de serem recolocados nas catracas de entrada;

XIV - Os estabelecimentos deverão realizar campanhas para estimular o uso de aplicativos para pagamento dos estacionamentos e incentivar compras on line com retirada através do sistema drive-thru;

XV - As vagas de estacionamento para motocicletas e bicicletas deverão manter distanciamento de pelo menos 2m entre elas, com interdição e sinalização daquelas que não puderem ser utilizadas;

XVI - Não poderão ser disponibilizadas tomadas para carregamento de telefones celulares;

XVII - Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes, além de sinalização no chão demarcando fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas;

XVIII - Fica proibida a experimentação, teste ou prova de produtos de estabelecimentos, devendo os espaços reservados aos provadores permanecer fechados ao público; XIX - deve ser criada e distribuída uma cartilha de orientação sobre este protocolo e o protocolo geral para todos os lojistas;

XX - Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível o uso de secadores de mão automáticos;

XXI - Deverá ser afixada, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos;

XXII - Quando possível, sanitários, fraldários, espaços de amamentação e outros deverão permanecer com as portas abertas para beneficiar a ventilação e evitar o uso de maçanetas e puxadores;

XXIII - Os fraldários e espaços para amamentação deverão ser higienizados antes e após cada utilização;

XXIV - O empreendimento tem que fiscalizar os lojistas, sendo corresponsável pelo cumprimento de todas as medidas, e notificá-los em caso de descumprimento dos decretos municipais, assim como comunicar à SEDUR;

XXV - Os quiosques de vendas de produtos alimentícios localizados fora das praças de alimentação seguirão as mesmas determinações das praças de alimentação;

XXVI - Os bares, restaurantes e lanchonetes poderão realizar serviços de delivery e take away, inclusive para clientes do próprio Shopping Center e Centro Comercial;

XXVII - O ordenamento de possíveis filas que se formarem para acesso aos Shoppings Centers e Centros Comerciais, tanto de pedestres quanto de veículos, é de responsabilidade dos estabelecimentos, inclusive com o uso de monitores, se necessário;

XXVIII - As filas de veículos deverão ser organizadas de modo a não causar transtornos ao tráfego regular das vias e nas filas de pedestres deve ser garantido o afastamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XXIX - O distanciamento de 1,5m entre as pessoas deve ser observado em todas as áreas de circulação dos Shoppings Centers e Centros Comerciais, inclusive nas escadas rolantes, que deverão ter higienização constante dos corrimãos;

XXX - Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool em gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;

XII - O uso de refeitórios, copas e outros locais passíveis de gerar aglomeração de funcionários deve ser evitado;

XIII - Para evitar o risco de contaminação cruzada, deverão ser retirados todos os itens fáceis de tocar, como revistas, jornais, tablets, folhetos ou catálogos de informações;

XXXI - Não serão permitidos serviços de locação ou empréstimo de carrinhos de bebê e de pets;

XXXII - os serviços de locação ou empréstimo de cadeiras de rodas poderão ser realizados, desde que estes equipamentos sejam protegidos com capas descartáveis e devidamente higienizados por funcionários dos Shoppings Centers e Centros Comerciais antes e após cada uso;

XXXIII - Caso os funcionários utilizem fardamento, seu uso deve ser exclusivamente dentro das lojas ou dependências do estabelecimento;

XXXIV - É obrigatório afixar, em locais visíveis ao público nas entradas dos estabelecimentos, o protocolo geral, o protocolo específico e a capacidade máxima de pessoas simultâneas no estabelecimento;

XXXV - Os sofás, bancos, poltronas e cadeiras dos espaços comuns não poderão ser utilizados, devendo ser retirados ou isolados;

XXXVI - Os diretórios digitais de localização de lojas e serviços deverão ser mantidos desligados, o que deverá ser informado ao público em local visível;

XXXVII - Os Shoppings Centers e Centros Comerciais deverão realizar higienização constante dos caixas eletrônicos localizados fora das agências bancárias, devendo ser colocados dispensers de álcool em gel 70% nestas áreas específicas;

XXXVIII - Fica proibido o uso de bebedouros nos espaços comuns;

XXXIX - Deverá ser recomendado aos clientes que o tempo de permanência nos estabelecimentos e instalações seja o estritamente necessário para que possam fazer suas compras ou receber a prestação do serviço;

XL - Não poderão ser realizados eventos ou promoções nos espaços comuns, a exemplo de praças, corredores e estacionamentos, que possam gerar aglomeração de pessoas.

INFORMATIVO

abrasel

Acompanhamento Técnico

Segali
Assessoria e Treinamento

COMPROVE
Consultoria

ANEXOS:

PROTOCOLO SETORIAL RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E SIMILARES



Denúncias e informações,
ligue 160.

Horário de Funcionamento:

- ▶ Restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 12h às 23h.
- ▶ Lanchonetes e similares será de segunda-feira a domingo, das 7h às 16h.
- ▶ Os estabelecimentos localizados em shopping centers e centros comerciais seguirão o horário desses empreendimentos.

Modelo Operacional:

- ▶ Os restaurantes com serviço de *bu* et terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e *Face Shield*, avental e touca, para servir os clientes.
- ▶ Deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas.

Capacidade de Ocupação:

- ▶ Cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 pessoas.

Aspectos Específicos do Setor:

- ▶ Na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida. E aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado.
- ▶ O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições.
- ▶ Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes.
- ▶ Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras.
- ▶ A distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m. E a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m.
- ▶ É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento.
- ▶ Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas.
- ▶ Em restaurantes, é proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão. E nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m.
- ▶ Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento.
- ▶ O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas é restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas.
- ▶ Devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code, que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar. E se não for possível abolir o menu físico, deverá ser disponibilizado um modelo plástico, que deve ser desinfetado com álcool 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente, com álcool isopropílico.
- ▶ O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte. E no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
- ▶ As mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante), sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar a higienização.
- ▶ Fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter na intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB).
- ▶ Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço *kids*, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares.

PROTOCOLO COMPLETO: salvador.ba.gov.br/coronavirus

Seja também um fiscal dessas medidas e ajude a proteger a saúde de todos.

PROTOCOLO GERAL DE FUNCIONAMENTO:



Denúncias e informações
ligue 160.



Isolamento Social:

- ▶ Manter isolamento domiciliar para **peças do grupo de risco**.
- ▶ **Priorizar o teletrabalho** ao trabalho presencial, assim como reuniões por teleconferência.

Distanciamento Social:

- ▶ Manter **distância mínima de 1,5m** entre qualquer pessoa.
- ▶ As estações de trabalho que não atendam ao distanciamento mínimo devem **utilizar barreiras físicas** entre as pessoas.
- ▶ **Demarcar no chão** as posições de fila (como espera ou pagamento) e assentos de espera/atendimento, respeitando o distanciamento mínimo.
- ▶ **Evitar** controle de acesso com contato físico (como biométrico ou catracas).
- ▶ **Limitação de acesso** aos elevadores à 30% da capacidade.

Reestruturação de Serviços:

- ▶ Adotar **regimes de escala**, revezamento, alteração de jornadas e/ou flexibilização de horários de entrada, saída e almoço, sempre de forma padronizada, assim como revezar horários de utilização de espaços comuns (como refeitórios e vestiários).
- ▶ **Priorizar** o funcionamento com agendamento prévio e serviços online, com entrega a domicílio ou retirada no local.
- ▶ Viabilizar **atendimento diferenciado**, como atendimento preferencial, para grupos de risco.
- ▶ **Proibição** de prestação de serviços de manobristas.
- ▶ **Priorizar** pagamento via transferência digital ou cartão de crédito e similares.
- ▶ **Instalar barreira** de acrílico no caixa, se possível, e/ou exigir utilização de máscara face shield.
- ▶ Cobrir meios de pagamento com **filme plástico** para facilitar higienização após cada uso.

Proteção Individual:

- ▶ O uso de máscara facial é **obrigatório para todos** (funcionários e clientes), recomendando-se as de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão.
- ▶ É obrigação do empregador fornecer **EPI e as máscaras faciais** em quantidade adequada para cada trabalhador.
- ▶ Segundo a OMS, a utilização de luvas é recomendada **apenas para profissionais de saúde e cuidadores** de pessoas com Covid-19.

Higienização Pessoal:

- ▶ **Disponibilizar kit completo** para higienização nos banheiros (álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado) e kits à base de álcool em gel 70% nos locais visíveis, de maior fluxo de pessoas e/ou de maior contato constante (como entrada, caixa de pagamento, escadas e elevadores).
- ▶ Exigir que clientes ou usuários higienizem as mãos com **álcool em gel 70%** ou **soluções de efeito similar** ao acessarem e saírem do estabelecimento.

Higienização do Espaço:

- ▶ Antes, durante e após o período de funcionamento, **reforçar a sanitização do ambiente** com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar.
- ▶ Os banheiros devem ser **higienizados constantemente**.
- ▶ Os meios de pagamento devem ser **higienizados após cada uso**.
- ▶ As superfícies de toque, higienizadas no mínimo **a cada 2 horas**.
- ▶ As demais áreas devem ser **higienizadas antes da abertura e no fechamento** do estabelecimento.

Monitoramento:

- ▶ Estabelecimentos com **área igual ou superior a 200m²** devem **aferir a temperatura** dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes na chegada ao ambiente de trabalho, impedindo a entrada caso a temperatura esteja igual ou superior a 37,5°C.
- ▶ Afastar os colaboradores, para isolamento domiciliar de **14 dias**, que **testarem positivos para Covid-19**, tenham tido contato ou residam com caso confirmado de Covid-19 ou apresentarem sintomas de síndrome gripal, e **monitorá-los**.
- ▶ Realizar a **segregação dos colaboradores** entre as diferentes áreas de serviço.

Comunicação:

- ▶ Realizar **treinamento semanal** com funcionários sobre os protocolos aplicáveis à sua atividade.
- ▶ Implementar **medidas de comunicação em pontos estratégicos**, para funcionários, clientes e usuários sobre o protocolo, com cartazes, sinais, marcações, dentre outros.
- ▶ Colocar **sinal indicativo** de número máximo de pessoas permitido no estabelecimento.

Seja também um fiscal dessas medidas e ajude a proteger a saúde de todos.

PROTOCOLO SETORIAL SHOPPING CENTERS, CENTROS COMERCIAIS E SIMILARES



Denúncias e informações,
ligue 100.



- O Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido.
- O horário de funcionamento será de segunda-feira a sábado, das 12h às 20h.
- A capacidade máxima de ocupação será de 1 pessoa a cada 9m² de área total do empreendimento e, dentro das lojas, de 1 pessoa a cada 5m² da área de cada loja.
- A quantidade de vagas do estacionamento estará restrita a 50% da capacidade total.
- Os estabelecimentos implantarão, em suas dependências, uma estrutura de atendimento de saúde para realização de testes e orientações sobre as condutas a serem adotadas por trabalhadores e lojistas que apresentarem sintomas compatíveis com Covid-19, que deverá iniciar o funcionamento com pelo menos 30 minutos de antecedência em relação ao horário de abertura dos shopping centers e centros comerciais.
- Diariamente os trabalhadores dos shopping centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas e trabalhadores das lojas, responderão a um questionário epidemiológico e terão sua temperatura medida ao chegarem ao local de trabalho.
- Caso os trabalhadores dos shopping centers e centros comerciais, inclusive terceirizados, lojistas e trabalhadores das lojas apresentem sintomatologia compatível com Covid-19 ou temperatura igual ou superior a 37,5°C, serão imediatamente encaminhados às estruturas de atendimento de saúde para realização de testes RT-PCR e orientações sobre as condutas a serem adotadas.
- Os profissionais de saúde em serviço nessas estruturas de atendimento de saúde darão o encaminhamento aos pacientes conforme previsto na Norma Técnica COE Saúde nº 71 de 06/07/2020, da Secretaria da Saúde do Estado da Bahia (SESAB).
- Em cada estrutura de atendimento de saúde implantada pelos shopping centers e centros comerciais haverá acompanhamento e fiscalização por parte da Vigilância Epidemiológica.
- Deverão ser observados os decretos vigentes, especialmente os que estabelecem restrições/proibição de funcionamento para setores específicos (ex.: bares e restaurantes, salões de beleza e barbearias, cinema, teatro e parques infantis).
- Não poderão ser realizados eventos de reabertura dos shoppings e centros comerciais.
- Os estabelecimentos deverão colocar mensagens nas cancelas de entrada dos estacionamentos informando a importância de cumprir as medidas previstas nos protocolos, como uso obrigatório de máscaras e a necessidade de ser mantido o afastamento mínimo de 1,5m entre pessoas.
- O controle de acesso aos estacionamentos deve ser realizado prioritariamente de forma automática ou com tickets descartáveis e nos casos de utilização de cartões plásticos, esses deverão ser higienizados antes de serem recolocados nas catracas de entrada.
- Os estabelecimentos deverão realizar campanhas para estimular o uso de aplicativos para pagamento dos estacionamentos e incentivar compras on-line com retirada através do sistema drive-thru.
- As vagas de estacionamento para motocicletas e bicicletas deverão manter distanciamento de pelo menos 2m entre elas, com interdição e sinalização daquelas que não puderem ser utilizadas.
- Não poderão ser disponibilizadas tomadas para carregamento de telefones celulares.
- Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes, além de sinalização no chão demarcando fluxos de circulação interna, de modo a evitar o cruzamento de pessoas.
- Fica proibida a experimentação, teste ou prova de produtos de estabelecimentos, devendo os espaços reservados aos provadores permanecer fechados ao público.
- Deve ser criada e distribuída uma cartilha de orientações sobre este protocolo e o protocolo geral para todos os lojistas.
- Os sanitários deverão dispor de pia, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel-toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal; não podendo estar disponível o uso de secadores de mãos automáticos;
- Deverá ser anexada, próximo a todos os lavatórios, instruções da correta higienização das mãos.
- Quando possível, os sanitários, fraldários, espaços de amamentação e outros deverão permanecer com as portas abertas para beneficiar a ventilação e evitar o uso de maçanetas e puxadores.
- Os fraldários e espaços para amamentação deverão ser higienizados antes e após cada utilização.
- O empreendimento tem que fiscalizar os lojistas, sendo corresponsável pelo cumprimento de todas as medidas, e notificar os mesmos em caso de descumprimento dos decretos municipais, assim como comunicar à SEDUR.
- Os quiosques de vendas de produtos alimentícios localizados fora das praças de alimentação seguirão as mesmas determinações das praças de alimentação.
- Os bares, restaurantes e lanchonetes poderão realizar serviços de delivery e take away, inclusive para clientes do próprio shopping center e centro comercial.
- O ordenamento de possíveis filas que se formarem para acesso aos shopping centers e centros comerciais, tanto de pedestres quanto de veículos, é de responsabilidade dos estabelecimentos, inclusive com o uso de monitores, se necessário.
- As filas de veículos deverão ser organizadas de modo a não causar transtornos ao tráfego regular das vias e nas áreas de pedestres deve ser garantido o afastamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras.
- O distanciamento de 1,5m entre as pessoas deve ser observado em todas as áreas de circulação dos shopping centers e centros comerciais, inclusive nas escadas rolantes, que deverão ter higienização constante dos corrimãos.
- Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool em gel 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso.
- Não serão permitidos serviços de locação ou empréstimo de carrinhos de bebê e de pets.
- Os serviços de locação ou empréstimo de cadeiras de rodas poderão ser realizados, desde que esses equipamentos sejam protegidos com capas descartáveis e devidamente higienizados por funcionários dos shopping centers e centros comerciais antes e após cada uso.
- Caso os funcionários utilizem fardamento, seu uso deve ser exclusivamente dentro das lojas ou dependências do estabelecimento.
- É obrigatório anexar, em locais visíveis ao público nas entradas dos estabelecimentos, o protocolo geral, o protocolo específico e a capacidade máxima de pessoas simultâneas no estabelecimento.
- Os sofás, bancos, poltronas e cadeiras dos espaços comuns não poderão ser utilizados, devendo ser retirados ou isolados.
- Os diretórios digitais de localização de lojas e serviços deverão ser mantidos desligados, o que deverá ser informado ao público em local visível.
- Os shopping centers e centros comerciais deverão realizar higienização constante dos caixas eletrônicos localizados fora das agências bancárias, devendo ser colocados dispensers de álcool em gel 70% nessas áreas específicas.
- Fica proibido o uso de bebedouros nos espaços comuns.
- Deverá ser recomendado aos clientes que o tempo de permanência nos estabelecimentos e instalações seja o estritamente necessário para que possam fazer suas compras ou receber a prestação do serviço.
- Não poderão ser realizados eventos ou promoções nos espaços comuns, a exemplo de praças, corredores e estacionamentos, que possam gerar aglomeração de pessoas.

PROTOCOLO COMPLETO: salvador.ba.gov.br/coronavirus

Seja também um fiscal dessas medidas e ajude a proteger a saúde de todos.

abrasel

Site: www.ba.abrase.com.br
E-mail: abraseba@abrase.com.br
Instagram: [@abrasebahia](https://www.instagram.com/abrasebahia)
Facebook: [@abrasebahia](https://www.facebook.com/abrasebahia)
Twitter: [@Abrase_Bahia](https://twitter.com/Abrase_Bahia)

COMPROVE
Consultoria

Site: www.comproveconsultoria.com.br
E-mail: marcio@comproveconsultoria.com.br
Instagram: [@comprove_consultoria](https://www.instagram.com/comprove_consultoria)
Facebook: [@comproveconsultoria](https://www.facebook.com/comproveconsultoria)
Twitter: [@ComproveC](https://twitter.com/ComproveC)

Segali 
Assessoria e Treinamento

Site: www.segali.com.br
E-mail: anapaulagalasso@segali.com.br
E-mail: leilacarvalho@segali.com.br
Instagram: [@segali.assessoria](https://www.instagram.com/segali.assessoria)