

ANEXO I

ATIVIDADES LIBERADAS COM OU SEM LIMITAÇÕES

I - Saúde: hospitais, clínicas, farmácias, clínicas odontológicas, lavanderias e estabelecimentos de saúde animal;

II - Alimentação: supermercados, hipermercados, lojas de conveniência, açougues, padarias, mercados, minimercados, mercearias, hortifrutigranjeiros. Horário de funcionamento permitido: segunda à sexta-feira, sábados e domingos, das 06:00 às 21:00 horas. Pode haver o consumo no local, adotando-se todos os protocolos de higiene e distanciamento, com redução de capacidade em 30% (trinta por cento). **Proibida a venda de bebidas alcoólicas após às 21:00h;**

III - Bares, lanchonetes, restaurantes, quiosques e trailers: funcionamento permitido (atendimento presencial) no horário compreendido entre 06:00 e 21:00 horas, adotando-se todos os protocolos de higiene e distanciamento e com redução de capacidade em 30% (trinta por cento). Fora desse horário, fica proibido o funcionamento e atendimento presencial, mas ficam liberados os serviços de retirada por clientes com veículo (drive-thru) e entrega na casa do comprador (delivery). **Proibida a venda de bebidas alcoólicas após às 21:00h;**

IV - Abastecimento (cadeia de abastecimento e logística, produção agropecuária e agroindústria, transportadoras): sem restrições;

V - Lojas de materiais de construção: sem restrições;

VI - Logística (estabelecimentos e empresas de locação de veículos, oficinas de veículos, transporte público coletivo, táxis, aplicativos de transporte, serviços de entrega e estacionamentos): sem restrições;

VII - Serviços gerais (lavanderias, serviços de limpeza, hotéis, manutenção e zeladoria, serviços bancários (incluindo lotéricas), serviços de call center, assistência técnica de produtos eletroeletrônicos e bancas de jornais): sem restrições;

VIII - Segurança: sem restrições;

IX - Comunicação social: sem restrições;

X - Construção civil, agronegócios e indústria: sem restrições;

XI - Estabelecimentos comerciais (comércio em geral) – funcionamento permitido (atendimento presencial), das 06:00 às 21:00 horas, adotando-se todos os protocolos de higiene e distanciamento e com redução de capacidade em 30% (trinta por cento). Fora desse horário, podem permanecer, somente, com entrega (delivery) e retirada de automóvel (drive-thru).

XII - Rede hoteleira – os restaurantes internos e alimentação podem funcionar, no horário compreendido entre 06:00 e 21:00 horas, adotando-se todos os protocolos de higiene e distanciamento com redução de capacidade em 30% (trinta por cento). Excetuando-se esse horário, fica restrita a alimentação somente nos quartos;

XIII - Salões de beleza/cabeleireiros: funcionamento presencial permitido no horário compreendido entre 06:00 e 21:00 horas, adotando-se todos os protocolos de higiene e distanciamento com redução de capacidade em 30% (trinta por cento);

XIV - Academias: funcionamento presencial permitido no horário compreendido entre 06:00 e 21:00 horas, adotando-se todos os protocolos de higiene e distanciamento com redução de capacidade em 30% (trinta por cento).

ANEXO II

PROTOCOLO SANITÁRIO

“Estabelecimentos que desenvolvem as atividades de supermercados, hipermercados, açougues e padarias, lojas de suplemento, mercados,

minimercados, mercearias, hortifrutigranjeiros, durante medida de quarentena na fase vermelha decorrente do Coronavírus (COVID-19), e dá outras providências visando a prevenção à proliferação do vírus”.

Artigo 1º - Os estabelecimentos que desenvolvem as atividades de supermercados, hipermercados, açougues e padarias, mercados, minimercados, mercearias, hortifrutigranjeiros, no Município de Urupês, deverão cumprir as seguintes regulamentações sanitárias:

I - Determinar a lotação máxima do estabelecimento, considerando o parâmetro de um cliente por 12 m² (doze metros quadrados) para a área total de circulação;

II - Disponibilizar, nas entradas do estabelecimento, informativo da capacidade máxima permitida de pessoas, de acordo com a restrição estabelecida no inciso I. O responsável pelo estabelecimento deverá preencher o “Modelo para Informe da Capacidade do Estabelecimento” (em anexo) e encaminhar via assinada para Vigilância Sanitária local;

III - Controlar o acesso, sistematicamente, através de senhas em material passível de desinfecção a cada troca de usuário, durante todo horário de funcionamento do estabelecimento, ou outro meio que se comprove efetivo, e seja aprovado pela Vigilância Sanitária do Município. Deverá ser disponibilizado funcionário para controlar a fila externa de acesso, garantindo o distanciamento de 1,5m entre os clientes que porventura estiverem aguardando para adentrar o estabelecimento;

IV - Os estabelecimentos deverão realizar a aferição de temperatura corporal de todos os clientes e funcionários, antes de acessarem o local através de termômetros infravermelhos sem contato;

IV - A - Sendo aferida temperatura de 37,5°C (trinta e sete vírgula cinco graus celsius) ou superior, não será permitida a entrada no local, devendo seguir as recomendações do Ministério da Saúde;

IV - B - O termômetro utilizado deve ser registrado no órgão competente – ANVISA/MS, e estar devidamente calibrado de acordo com as recomendações do fabricante;

IV - C - A aferição da temperatura deverá ser realizada em região corpórea adequada, conforme instruções do fabricante do termômetro;

V - Recomendar a entrada de, apenas, 01 (uma) pessoa por família ou grupo, para compras;

VI - Proibir a entrada de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial;

VI - A - É obrigatório o uso correto (cobrindo nariz e boca) e permanente de máscaras de proteção facial por todos os funcionários, colaboradores e clientes;

VI - B - Os estabelecimentos devem disponibilizar cartazes do uso obrigatório de máscaras, conforme modelos determinados pelo Governo do Estado (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/mascaras/>);

VII - Demarcar o piso na entrada do estabelecimento e nas áreas de atendimento e dos caixas, de modo a garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro (um metro e cinquenta centímetros) entre os usuários nas filas que se formarem;

VIII - Deverá ser disponibilizado funcionário para higienizar, com álcool 70% (setenta por cento), os carrinhos e cestas de compras, na entrada do estabelecimento, na frente do consumidor;

IX - Não deve ser permitido o acesso de pessoas sem a prévia higienização das mãos;

X - Manter dispensadores de álcool 70% gel e aviso com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção da COVID-19, em local

visível e de fácil acesso aos clientes e funcionários;

XI - As práticas de limpeza e higienização das áreas, pisos, paredes e forros devem ser reforçadas.

XII - O estabelecimento deve definir e executar protocolos diários de higienização e sanitização das áreas, superfícies e equipamentos, mantendo os protocolos documentados e dispostos no local para acesso;

XIII - Orientar os usuários, através de sistema de som e/ou de cartazes espalhados, sobre o distanciamento social obrigatório, uso de máscaras e outras medidas de prevenção e controle da COVID-19;

XIV - Não realizar anúncio de promoções ou liquidações de qualquer natureza, a fim de não servir como atrativo para a aglomeração de pessoas;

XV - Não disponibilizar degustações de alimentos ou bebidas e nem os deixar cortados e expostos;

XVI - Não permitir o consumo de alimentos e bebidas no interior do estabelecimento;

XVII - Devem ser retirados todos os bancos, cadeiras e qualquer outro tipo de assento, que possam favorecer a permanência das pessoas no local;

XVIII - Os bebedouros que exigem aproximação da boca para ingestão de água devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas dos dispensadores de água com uso de copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários, sendo permitido aos funcionários copos não descartáveis de uso individual;

XIX - Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão e outros itens de uso comum, com produtos saneantes, registrados no Ministério da Saúde;

XX - Proteger as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso;

XXI - Instalar barreiras de proteção (vidro ou acrílico) ou garantir o uso de proteção facial acrílica (face shield) sobre a máscara de proteção, nos caixas e em balcões de atendimento, como nas áreas de açougue, peixaria, porcionamento de frios, entre outros, por todos os funcionários que tiverem contato direto com os clientes, sem a possibilidade do distanciamento físico recomendado;

XXII - Os estabelecimentos que realizam o atendimento por meio de senha impressa, em setores como açougues e outros, devem orientar os funcionários a não recolher o papel das mãos dos consumidores. Devem ser disponibilizados coletores que fiquem, preferencialmente, distantes das balanças e/ou locais com possibilidade de contato frequente pelo manipulador. Em caso de utilização de senhas digitais, deverão ser disponibilizados álcool em gel a 70% e instruções de uso visíveis ao consumidor;

XXIII - Os responsáveis pelos estabelecimentos devem promover capacitação periódica aos funcionários abordando sobre a doença causada pelo coronavírus (COVID-19), comunicação e comportamento na presença de sintomas, higiene pessoal, etiqueta respiratória, e práticas a serem adotadas pelo estabelecimento. O cumprimento das medidas de higienização e distanciamento social deverá ser estendido às áreas de apoio (refeitórios, sanitários, vestiários e áreas de descanso), conforme orientações do Ministério da Saúde;

XXIV - Não é recomendado o compartilhamento de materiais de divulgação impressos;

XXV - As áreas devem ser mantidas arejadas e ventiladas, de forma a permitir a circulação de ar; e o sistema de ar condicionado, deve ser mantido limpo e higienizado, de acordo com exigências previstas em legislação específica;

XXVI - Todas as Boas Práticas e demais práticas sanitárias devem ser reforçadas.

Artigo 2º - Devem ser adotadas medidas especiais que visam a proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, conforme recomendações do Ministério da Saúde e da Secretaria de Estado da Saúde.

Artigo 3º - O funcionamento de acordo com as regulamentações supracitadas é de responsabilidade exclusiva do representante legal do estabelecimento, para que sejam cumpridas as medidas de responsabilidade social no âmbito de conter a disseminação do coronavírus.

Parágrafo único: As medidas de prevenção e controle podem ser ampliadas, excluídas ou modificadas a qualquer tempo, em função do perfil epidemiológico da COVID-19 e da taxa de transmissibilidade com impacto na rede de atenção à saúde.

Artigo 4º - Os responsáveis pelos estabelecimentos devem acompanhar, rigorosamente, as recomendações dos órgãos competentes para implementação de novas medidas de prevenção, observando as demais normas referentes ao adequado funcionamento, incluindo a adoção de medidas internas, especialmente aquelas relacionadas à saúde dos colaboradores, necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho.

Artigo 5º - Demais medidas previstas pelo Plano São Paulo devem ser adotadas pelo estabelecimento (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp>).

Artigo 6º - O não cumprimento de quaisquer das medidas estabelecidas neste Decreto e seus anexos caracterizar-se-á como infração à legislação municipal e sujeitará o infrator à multa prevista na Lei Complementar nº 202, de 03 de Dezembro de 2015, anexo A, grupo XI (em sendo a primeira infração) e grupo XII (em sendo reincidente), nos respectivos valores de R\$ 828,30 (Oitocentos e vinte e oito reais e trinta centavos) e R\$ 8.283,00 (Oito mil duzentos e oitenta e três reais), além dos delitos tipificados nos artigos 268 e 330 do Código Penal Brasileiro, sem prejuízo de demais medidas administrativas, como lacração do estabelecimento e cassação do alvará de funcionamento.

Artigo 7º - A fiscalização fica a cargo dos fiscais do município e eventuais funcionários designados para tanto, se necessário e, com o auxílio da Polícia Militar, ressaltando-se que, qualquer cidadão pode registrar reclamações/denúncias, através da ouvidoria municipal, dos meios de comunicação social, disponíveis no site www.urupes.sp.gov.br e página <https://www.facebook.com/covidurupes>.

ANEXO III

Modelo de INFORME DA CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

(Protocolo Sanitário)

A área de circulação deste estabelecimento possui: _____ m2.

Capacidade máxima de acesso: _____ pessoas.

O controle de acesso é realizado por meio de: _____

Recomenda-se a entrada de apenas 01 (uma) pessoa por família ou grupo

É obrigatório o uso correto de máscara de proteção facial

Nome do Responsável Legal

Assinatura

Data

ANEXO IV

Do funcionamento dos cerimoniais de velórios e enterros

I - Fica proibida a aglomeração em velórios e funerais, determinando a permanência nesses locais de no máximo 15 pessoas simultaneamente, priorizando os familiares;

II - A duração do cerimonial de velório não poderá exceder a duração de 04 (quatro) horas, com a observação de que, caso tenham início após as 19:00 horas, será encerrado as 23:00 horas e, o enterro será realizado às 08:00 horas do dia subsequente e, nessa hipótese, o prédio será fechado, mantendo-se o féretro em seu interior, podendo ficar presente até 06 membros da família;

III - Fica proibido que se sirva ou consuma qualquer tipo de lanches ou bebidas quentes e frias durante os cerimoniais de velório, restringindo-se apenas o consumo de água;

IV - A fiscalização no tocante aos itens acima cabe as empresas funerárias, com o auxílio dos fiscais municipais.

ANEXO V

Do funcionamento das Escolas e Repartições Públicas Do funcionamento de Templos Religiosos Das atividades esportivas

I - Aulas presenciais nas escolas da rede municipal de ensino serão retomadas, observando-se a capacidade de cada sala em 35% (trinta e cinco) por cento, adotando-se sistema de rodízio e revezamento, cujos critérios específicos serão traçados pela Secretaria Municipal de Educação, sendo que, de início, a retomada será apenas para o ensino fundamental, priorizando-se os alunos com defasagem de aprendizagem e que não tem acesso à tecnologia para assistir aulas pelo sistema remoto. Instituições de ensino da rede Estadual e privada podem manter as aulas presenciais, sendo que, todas as instituições devem seguir, à risca, os protocolos setoriais do Plano São Paulo, com todas as medidas de higiene, sanitização e demais medidas preventivas;

II - Fica permitida a realização de quaisquer missas, cultos ou cerimoniais em igrejas ou templos religiosos, com capacidade reduzida a 30% (trinta por

cento), adotando-se todas as medidas de higiene, sanitização e demais medidas preventivas;

III - Podem ser mantidas as atividades esportivas e/ou campeonatos, com redução de público em 30% (trinta por cento), no horário compreendido entre 06:00 e 21:00 horas, adotando-se todas as medidas de higiene, sanitização e demais medidas preventivas;

IV - Serviços do Paço Municipal: continuam em normal expediente;

V - Serviços do Ganha Tempo: continuam em normal expediente.

ANEXO VI

Demais eventos culturais e reuniões particulares

I - Fica proibida a realização de quaisquer eventos particulares em propriedades urbanas e rurais, tais como chácaras, ranchos, áreas de lazer ("piscinas de aluguel") e afins, com aglomeração de pessoas, sob pena de incidência, aos participantes e/ou organizadores, das penalidades previstas no artigo 3º deste Decreto;

II - Podem ser realizadas as atividades e reuniões culturais, com redução de público em 30% (trinta por cento), no horário compreendido entre 06:00 e 21:00 horas, adotando-se todas as medidas de higiene, sanitização e demais medidas preventivas;

III - No caso da constatação, por qualquer meio, da participação de qualquer munícipe em eventos em que haja aglomeração de pessoas, mesmo que tais eventos sejam realizados fora do limite territorial do município de Urupês, em desrespeito ao isolamento social determinado pelo Poder Público, o mesmo deverá cumprir isolamento domiciliar pelo prazo de 14 (quatorze) dias, seguindo os mesmos moldes e deliberações contidas no Decreto nº 2.938/2020, sem prejuízo de novas deliberações nesse sentido, em caso de reclassificação de fase dentro do Plano São Paulo.