DECRETO Nº 18.669
DE 20 DE AGOSTO DE 2020.

Revoga os Decretos nº. 18.636/20, art. 2º do Decreto nº 18.648/20 e Decreto nº 18.659/20 e dá outras providências.

PREFEITO EDINHO ARAÚJO, do Município de São José do Rio Preto, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e nos termos do artigo 64, item VI da Lei Orgânica do Município, e

CONSIDERANDO a situação epidemiológica no Município;

D E C R E T A:

Art. 1º Fica revogado o Decreto n. 18.636, de 15 de julho de 2020.

Art. 2º Fica revogado o artigo 2º do Decreto n. 18.648, de 29 de julho de 2020.

Art. 3º Fica revogado o Decreto n. 18.659, de 07 de agosto de 2020.

Art. 4º Fica proibida a venda e o consumo de bebidas alcoólicas refrigeradas em todos os estabelecimentos comerciais, de qualquer natureza, sem exceção, das 20 horas às 6 horas, de segundas às sextas-feiras, e durante 24 horas aos sábados e domingos, excetuado o sistema "delivery".

Art. 5º Os supermercados e hipermercados funcionarão nos dias e horários habituais e previstos em Lei, respeitando o regulamento previsto no Anexo I deste Decreto.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal "Dr. Lotf João Bassit", 20 de agosto de 2020, 168º Ano de Fundação e 126º Ano de Emancipação Política de São José do Rio Preto.

PREFEITO EDINHO ARAÚJO

DR. ALDENIS BORIN
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

ADILSON VEDRONI
PROCURADOR-GERAL DO MUNICÍPIO

Registrado no Livro de Decretos e, em seguida publicado por afixação na mesma data e local de costume e, pela Imprensa Local.

ANEXO I

REGULAMENTO PARA SUPERMERCADOS E HIPERMERCADOS

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Afixar informações visíveis ao público na entrada do estabelecimento sobre as condutas a serem adotadas em relação às medidas de prevenção do COVID-19.

1.2. Implantar sistema de informação visível ao público sobre a capacidade máxima permitida de público e o número de pessoas existentes no momento.

2. PROIBIÇÕES

2.1. Acesso de clientes, funcionários e colaboradores com qualquer sintoma gripal às dependências dos estabelecimentos, sendo o obrigatório o monitoramento de temperatura diariamente dos funcionários, colaboradores e clientes.

2.2. Aglomerações nas entradas.

2.3. Auto serviço (self-service)

2.4. Disponibilização de alimento para degustação.

2.5. Qualquer evento, propaganda, publicidade ou promoção que estimulem a aglomeração de pessoas;

3. PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES

3.1. Implantação nos corredores de acesso e circulação de pessoas mão de direção para circulação de pessoas, propiciando o distanciamento de 1,5 metro.

3.2. Restrição do uso da área de estacionamento para clientes, quando houver, limitando a área à mesma capacidade definida para atendimento ao público.

3.3. Proibição de acesso de qualquer acompanhante, inclusive crianças.

3.4. Priorização de sistema de entrega (Delivery) no endereço do solicitante;

4. GARANTIA DE DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

4.1. Realização de controle de distanciamento de filas, inclusive externas (de acesso ao local) por meio de demarcação em piso ou outro sistema eficaz.

4.1.1. Distanciamento mínimo de 1,5 metros entre cada pessoa em todas as direções

4.2. Alerta constante aos clientes sobre a necessidade de distanciamento.

4.3. Alternar horários de uso dos locais de alimentação dos funcionários, viabilizando o distanciamento mínimo.

4.4. Distanciamento mínimo de 1,5 metros entre funcionários e clientes.

4.4.1. Quando não for possível durante o atendimento a manutenção do distanciamento deverá ser providenciado anteparo de proteção (fixo nos balcões de atendimento).

5. PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DIRETA

5.1.1. Garantir uso obrigatório de máscara de proteção respiratória com cobertura total do nariz e boca para os funcionários, sem espaços laterais;

5.1.1.1. A troca deve ser realizada a cada 3 horas ou sempre que esta se apresentar úmida ou com sujidades;

5.1.1.2. Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente para utilização a cada dia.;

5.2. Garantia de entrada de clientes com uso de máscara de proteção respiratória com cobertura total do nariz e boca;

6. GARANTIA DE VENTILAÇÃO DOS AMBIENTES

6.1. Garantir a renovação de ar (entrada de ar externo e saída do ar interno – troca de ar) inclusive quando instalado equipamento de climatização (ar condicionado) pois este equipamento não cumpre esta função (não realiza troca de ar);

6.2. Manter sistemas mecânicos de ventilação e de climatização limpos, implantando Plano de Manutenção, Operação e Controle, registrando os procedimentos realizados:

7. GARANTIA DE HIGIENE PESSOAL

7.1. Manutenção de Kit completo de higiene de mãos em todos os sanitários e lavatórios de mãos disponíveis (devem estar devidamente instalados, providos de água corrente), contendo sabonete líquido, álcool em gel 70% e toalhas de papel não reciclado.

7.2. Exigência da assepsia de mãos dos clientes na entrada do estabelecimento e dos funcionários e colaboradores periodicamente.

7.3. Disponibilização na entrada e em lugares estratégicos de fácil acesso, álcool em gel 70% para a assepsia de mãos de funcionários, colaboradores, clientes.

8. GARANTIA DE HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

8.1. Higienização das superfícies de toque, antes do início das atividades e após cada uso.

8.2. Higienização dos pisos e banheiros com produto desinfetante no início das atividades e a cada intervalo de no máximo 3 (três) horas.

8.3. Higienização de todos os objetos, equipamentos, utensílios e materiais utilizados (entre um uso e outro).