

DECRETO Nº 2672/2020

ATUALIZA AS MEDIDAS DE FLEXIBILIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ECONOMICAS NO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS, TRADUZINDO NOVO ADITAMENTO AO PLANO DE ENFRENTAMENTO E DE REDUÇÃO DA PROPAGAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19), E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais e

CONSIDERANDO as recentes ações definidas com embasamento técnico no Aditamento ao Plano de Reabertura das Atividades Econômicas do Município de Rio das Ostras;

CONSIDERANDO a constante necessidade de flexibilização das atividades econômicas, lazer/saúde, religiosas e esportivas, com observação e em equilíbrio com os indicadores sanitários e de saúde, como relevantes ao bem-estar da população riostrense e com equilíbrio ao correspondente reflexo no sucesso das medidas de enfrentamento ao COVID-19;

CONSIDERANDO a permanência do foco da Administração Municipal em manter diálogo aberto com as instituições, buscando soluções conciliatórias

no âmbito administrativo que alcancem convergência entre o atendimento das exigências dos órgãos de controle e os legítimos anseios da população riostrense, tendo como finalidade a preservação da vida e a superação desta crise de saúde sem precedentes, com mitigação do risco e reflexos indesejáveis;

CONSIDERANDO a reconhecida competência concorrente de Estados e Municípios no âmbito da saúde, especialmente nas medidas de enfrentamento da Covid-19, reconhecida por unanimidade pelo Plenário do STF na ADI 6341;

CONSIDERANDO o dever de informação e transparência, de modo a conceder tranquilidade aos administrados e segurança jurídica;

CONSIDERANDO o dever de balancear as medidas de preservação da saúde sem gerar lesões à ordem e à economia pública;

CONSIDERANDO a magnitude dos danos causados pela pandemia à economia e a vida particular de cada cidadão em cotejo com o aprendizado e consciência de segurança pessoal resultante desse longo período de alcance da pandemia do coronavírus e a necessidade de garantir aos cidadãos a manutenção do emprego, da renda, do bem-estar e do desenvolvimento econômico e social do Município;

DECRETA:

Art. 1º. Fica autorizado o retorno do funcionamento de hotéis, motéis, *hostels* e pousadas para atendimento a hóspedes, limitada a capacidade máxima a 70% (setenta por cento) das vagas disponíveis, devendo-se respeitar as regras previstas no protocolo contido no ANEXO I do presente Decreto.

Art. 2º. Fica autorizada a frequência a praças, praias, rios e lagoas sem restrições de horário.

§ 1º. Permanece proibida a aglomeração, devendo ser respeitada a convivência restrita aos núcleos familiares.

§ 2º. É obrigatório o uso de máscaras em todo o território do Município.

Art. 3º. É obrigatório o uso de máscaras em todo o território do Município.

Art. 4º. O descumprimento dos protocolos obrigatórios expedidos pelo Poder Público sujeita o infrator à responsabilização administrativa, civil e penal, incluindo a suspensão das atividades.

Art. 5º. O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, 02 de outubro de 2020.

MARCELINO CARLOS DIAS BORBA

Prefeito do Município de Rio das Ostras

ANEXO I

PROTOCOLO DE FLEXIBILIZAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Os protocolos aqui gerados estão apoiados nos processos e em pequenos ajustes na estrutura física para garantir a segurança do cliente, dos colaboradores e dos prestadores de serviços.

Cabe a cada estabelecimento, ofertar material contendo as orientações a serem implementadas em todas as etapas aqui recomendadas e garantir a capacitação periódica das equipes envolvidas, sejam elas próprias ou prestadores de serviços.

Conhecer os fundamentos da higiene como saber a diferença dos conceitos entre limpeza, higienização e desinfecção é fundamental para a equipe de governança, para que seja capaz de realizar seus trabalhos com eficiência. A capacitação de toda a equipe para estes conceitos deve ser considerada pela liderança.

As práticas padrão de limpeza e desinfecção podem efetivamente eliminar o COVID-19 e impedir sua propagação.

A reabertura dos meios de hospedagem deverá cumprir os seguintes procedimentos:

Distanciamento Social:

- Manter pelo menos 2 metros de distância entre você e qualquer pessoa
- Fechar as áreas dedicadas à recreação (sauna, sala de leitura, sala de tv, brinquedoteca.)

Higiene e Segurança:

- Promover a lavagem frequentemente das mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70%
- Disponibilizar em maior quantidade as estações de lavagem de mãos e o álcool gel 70%
- Seguir uma boa higiene respiratória (encorajar as pessoas a cobrirem espirros, tosse usando o cotovelo)

- Fornecer os equipamentos necessários para a proteção dos funcionários (máscaras, luvas, etc.)
- Implementar desinfecção e lavagem de mãos fora do ambiente obrigatório para entrada no estabelecimento
- Hospedes e clientes devem usar obrigatoriamente máscaras de proteção nas áreas comuns do estabelecimento
- Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho e de uso recreativo esportivo (aos hospedes) tais como fones de ouvido, *headsets*, celulares, canetas, louças e talheres, jogos, bolas, raquetes, etc.

Sanitização de ambientes:

- Manter o ambiente ventilado
- Reforçar a limpeza e a desinfecção dos sanitários e controlar o acesso
- Manter o ambiente limpo e remover o lixo de maneira segura, pelo menos, três vezes ao dia
- Limpeza especial e desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, teclados, maçanetas, botões, corrimãos, elevadores, etc.)
- Desinfecção de controles de TV, interruptores de luz, termostatos e maçanetas;
- Aparelhos de ar condicionado devem ser evitados, dando prioridade a ventilação natural. Caso não seja possível, limpar, revisar e monitorar a condição dos filtros dos equipamentos de ar condicionado
- Revisar e se assegurar das temperaturas de lavagens e quantidades de produtos utilizados para limpeza e desinfecção de louças e roupas
- Assegurar-se de lavar todas as louças mesmo as não utilizadas (utensílios de cozinha)
- Preferencialmente a manutenção dos quartos durante o período de estada deve ser feita apenas pelos hóspedes (caso necessite de toalhas, *amenities* e reposição de minibar, favor entrar em contato com a recepção).
- Lixos e descartáveis devem ser colocados em sacos fechados do lado de fora do apartamento para serem recolhidos em horário pré determinado

Comunicação

- Afixar cartazes de orientação nas áreas comuns e nos apartamentos com os seguintes dizeres:

1 – Ao chegar ao hotel, não toque em nada antes de higienizar as mãos

2 – Ao entrar no quarto, deixe os sapatos, bolsa, carteira e chaves em local perto da porta. Vá direto para as instalações sanitárias, tome banho e coloque as roupas utilizadas em um saco plástico.

3 - Limpe o celular e óculos com álcool à 70%

4 – Limpe todas as embalagens vindas de fora, inclusive das refeições servidas no hotel, com álcool à 70%.

- Circular informações de boas práticas aos funcionários, clientes e demais frequentadores

- Esclarecer para todos os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de covid-19, bem como o cronograma a ser seguido nestes casos

Monitoramento:

- Inspeccionar as pessoas em circulação para identificar possíveis sintomas (aferir a temperatura na entrada e saída) acompanhar a saúde dos colaboradores da empresa, de seus familiares e entes próximos, sobretudo em caso de suspeitas ou confirmação

- Em caso de confirmação, suspender as demais pessoas que tiveram contato com o contaminado pelo período de 14 dias e monitorar a saúde de cada uma das pessoas

Alimentos e Bebidas:

- As refeições devem ser porcionadas na área de produção de alimentos e distribuídas para o salão de refeições ou quartos, conforme solicitação.

- O serviço de quarto deve cobrir bandejas protegendo os alimentos durante

o transporte até a unidade habitacional, e os carrinhos devem ser higienizados antes e após o uso.

- Considerar distância mínima entre mesas e cadeiras de, pelo menos, 1,5 m
- O serviço de café da manhã deve seguir as recomendações do serviço empratado ou em pequenas porções personalizadas para pessoa ou grupo familiar. Existe a possibilidade de serviço no quarto.
- Estações de *buffets* só podem ser usadas quando totalmente fechadas, havendo funcionários para servir individualmente os hóspedes. Os alimentos não podem ficar expostos.
- Recomenda-se não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos.
- Toalhas de mesas devem ser evitadas, e, quando houve, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto com outros itens de pano acondicionados em saco plástico.

Acesso ao serviço:

- Deve ser dado atendimento preferencial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes, garantindo um fluxo ágil para que essas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes.
- Devem ser intensificadas as recomendações de higienização das mãos, antes e depois do atendimento de cada cliente, após uso do banheiro e após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimão, teclados, etc.
- As áreas sociais dos meios de hospedagem, como *lobby* e áreas comuns, também deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, limitando o número de pessoas de acordo com a bandeira sanitária vigente, buscando guardar a distância mínima recomendada de 2

(dois) metros entre os hóspedes;

- Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento para atendimento de no mínimo 1 (um) metro e indicando no piso o local de espera do próximo cliente a uma distância mínima de 2 (dois) metros; O distanciamento deve ocorrer em todos ambientes de espera, filas de caixas (considerando a demarcação em piso), banheiros públicos destas áreas.

- O cartão/chave deve ser efetivamente desinfetado ao ser recebido e antes de ser reutilizado.

- Propiciar boa ventilação nos ambientes, mantendo portas e janelas abertas e em caso de ambiente climatizado, realizar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos;

- Isolar, temporariamente, jornais, revistas e livros da recepção para evitar a contaminação indireta.

- O mensageiro deve desinfetar com álcool 70%, a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre. Quando possível, estimular o autosserviço de bagagens e estacionamento.

- Toda a equipe, principalmente mensageiros, devem higienizar as mãos após carregar malas e bagagens.

- Recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão/chave da mão do hóspede, e sim que o hóspede deposite o cartão-chave em local específico.

Relacionamento com o Cliente

- Intensificar as ações nos canais de comunicação com hóspede, para o mesmo optar pelo *web check-in*. Para os optantes pelo *web check-in*, deve ser criado processo para o mesmo não passar pela recepção para cadastro, mas apenas para receber o cartão/chave de sua unidade.

- O hóspede pode ser informado do pré *check-out* que será feito na própria unidade do hóspede, com envio do extrato para conferência para evitar aglomerações na recepção.

- Ao receber o cliente, evite cumprimentos com contato físico, como

cumprimentos com aperto de mão e abraços.

- Conforme política de cada estabelecimento, oferecer pacote de frigobar no *check-in* para não necessitar de acesso diário do repositor, reduzira a presença de colaborador diária em quarto.

Higiene do Ambiente

- Disponibilizar álcool gel a 70% para higienização das mãos em cada balcão da recepção. O mesmo deve ocorrer em banheiro público com avisos, lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos.

- Desinfetantes para as mãos a base de álcool 70% em todos os andares, entradas e saídas;

- O estabelecimento deve considerar estoque de álcool gel a 70%, máscaras e luvas descartáveis para atender a demanda.

- Higienize sempre após cada uso, as superfícies de constante toque, como balcões, móveis em áreas de espera.

- Caso existam máquinas de café, garrafas térmicas ou água oferecidas ao público neste ambiente, garanta que os mesmos estejam dentro do *check list* de higiene.

- Caso exista computador na recepção para uso do hóspede, o mesmo deve ser higienizado regularmente.

Os ambientes de recepção devem ser limpos e desinfetados pelo menos a cada serviço e com frequência e sempre que necessário.

- Mantenha os banheiros higienizados de forma periódica.

- Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, pedal e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira. O mesmo deve ser removido quando sua capacidade estiver em 2/3 de sua capacidade máxima.

- Mantenha sempre os ambientes bem ventilados.

- No caso de ambientes climatizados, verifique o ar-condicionado e se o

mesmo está com os filtros limpos e a manutenção em dia.

- Desinfetar regularmente os equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, telas e monitores de computadores, *tablets* e *smartphones*, bancadas de trabalho, telefones, canetas, carrinhos de bagagens, etc.

Informação aos Funcionários e regras de serviço

- Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene para equipe
- Forneça equipamentos de EPI para todos, sendo eles, máscaras, luvas descartáveis, pontos de álcool em gel a 70% para higienização constante antes de qualquer manuseio de documentos e equipamentos de recepção.
- Garanta que as pias estejam sempre abastecidas com sabão, papel toalha e álcool 70%.
- Mantenha um frasco de álcool em gel a 70% perto de cada setor do seu estabelecimento.
- Para evitar a transmissão indireta, após cada utilização, os equipamentos e utensílios utilizados no serviço devem ser higienizados.

Cobrança:

- Incentivar o pagamento eletrônico;
- Disponibilização de dispositivos para pagamento sem contato e emissão de recibo eletrônico;
- Deverá existir um *dispenser* de álcool em gel a 70% na área destinada aos pagamentos de despesas, de maneira que os hóspedes e o colaboradores

possam higienizar suas mãos antes e após realizarem as transações;

- As máquinas de débito e crédito devem estar envelopadas com filme plástico e higienizadas após cada uso, assim como o teclado de computadores. *Tablets* e celulares usados em serviço devem também estar envelopados;

- Canetas usadas pelos recepcionistas e caixas devem ser de uso individual;

- Em caso de contato com dinheiro em espécie, orientar ao colaborador a higienizar as mãos após manuseio dele. Caso haja troco, coloque-o em um saquinho para não haver contato físico.

Recomendamos que os estabelecimentos façam a adesão ao programa do Ministério do Turismo, selo Turismo Responsável, Limpo e Seguro.