# DIÁRIO OFICIAL
## MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO

Conforme Lei Municipal nº 3.748, de 23 de setembro de 2014

www.josebonifacio.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/josebonifacio




## SUMÁRIO


PODER EXECUTIVO DE JOSÉ BONIFÁCIO 2
Outros Atos 2


## EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de José Bonifácio, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

## ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de José Bonifácio poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.josebonifacio.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/josebonifacio
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

## ENTIDADES

**Prefeitura Municipal de José Bonifácio**
CNPJ 45.141.132/0001-71
Avenida São João, nº 72 – Centro
Telefone: (17) 3245-9200
Site: www.josebonifacio.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/josebonifacio

**Câmara Municipal de José Bonifácio**
Avenida Romeu Maia Souto, nº 20 – Centro
Telefone: (17) 3245-1213
Site: www.camarajosebonifacio.com.br

**Fundação de Ensino Oswaldo Bertazoni**
Rua Sete de Setembro, nº 285 – Centro
Telefone: (17) 3265-3277


Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de José Bonifácio garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.josebonifacio.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/josebonifacio

**PODER EXECUTIVO DE JOSÉ BONIFÁCIO** | **Outros Atos**


PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO
Avenida São João, 72, Centro – José Bonifácio – SP - CEP 15200-000
(17) 3245-9200 – Fax (17) 3245-2153
CNPJ: 45.141.132/0001-71


## D E L I B E R A Ç Ã O

**CONSIDERANDO** que o Município de José Bonifácio está na fase de Modulação 3 – Amarela (Flexibilização) do "Plano São Paulo", instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 2020, desde 04/09/2020;

**CONSIDERANDO** a necessidade de avaliação periódica das normas municipais relativas as ações de enfrentamento da situação de emergência em saúde pública decorrentes da pandemia provocada pelo coronavírus (COVID–19);

**DELIBERA:**

Fica deliberado que os estabelecimentos constantes do inciso IV, do Art. 3º, do Decreto Municipal nº. 3.117, de 20 de março de 2020, com alterações posteriores, quais sejam, restaurantes, bares, pubs e lanchonetes**,** poderão desenvolver atividades comerciais com atendimento presencial até às 24h00, mediante observância obrigatória e irrestrita do protocolo sanitário anexo, sendo que após este horário, somente poderão promover a entrega de mercadorias exclusivamente através dos sistemas *delivery* ou *drive thru*, ou seja, respectivamente, sistema de entrega em domicílio, em endereço indicado por quem as comprou e; serviço de vendas de produtos, que permite ao cliente comprar o produto sem sair do carro.

O Comitê de Enfrentamento do COVID–19 enfatiza que o não cumprimento da presente deliberação ensejará o estabelecimento nas sanções previstas na legislação vigente.

Esta deliberação entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário, em especial a deliberação do dia 16 de setembro de 2020, publicada na edição nº. 1.266–A, no Diário Oficial Eletrônico do Município.

Dê–se ciência aos estabelecimentos afetados pela presente deliberação.

Cumpra–se.

José Bonifácio – SP, 02 de Outubro de 2020.

**DILMO RESENDE DE CARVALHO**
**Presidente do Comitê**

**EDUARDO BENITEZ AFONSO**
**Secretário Municipal de Saúde**

**VERA LUCIA MINTO DE MENDONÇA**
**Serviço de Vigilância Epidemiológica**

**JOSÉ CARLOS COSTA**
**Secretário Municipal de Obras e Serviços**

**ALLAN RICARDO MARCELINO DA SILVA**
**Responsável pela Imprensa**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO
Rua 21 de Abril, 482, Centro – José Bonifácio – SP - CEP 15200-000
(17) 3245-9200 – Fax (17) 3245-2153
CNPJ: 45.141.132/0001-71


**PROTOCOLOS SANITÁRIOS**

**FASE 3 – AMARELA**

**RESTAURANTES, BARES, PUBS E LANCHONETES – CONSUMO NO LOCAL**

Limitação máxima de 40% da capacidade do estabelecimento, realizando controle de acesso;

Consumação no interior do estabelecimento será permitida somente aos clientes que estejam sentados;

Adotar preferencialmente modelo de negócios mediante realização prévia de reservas, de modo a evitar aglomerações no local;

Adotar preferencialmente o revezamento de colaboradores, promovendo atendimento com equipe reduzida de profissionais para diminuir o contato entre os colaboradores e deles com os clientes;

Manter a distância mínima de 1,5 metros entre pessoas a todo momento, excetuados os casos de ocupantes de uma mesma mesa; o distanciamento deve ser mantido pelos colaboradores, também em relação a motoristas de fornecedores e entregadores de delivery nos momentos de entrega e retirada de mercadorias;

Destinar local próprio e demarcado para a espera de clientes e entregadores de delivery que estejam aguardando a retirada dos pedidos para levar, de modo a evitar aglomerações;

Demarcar o piso de modo a garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre clientes em operações que podem gerar filas de atendimento;

Organizar a distribuição das mesas e cadeiras de forma a garantir a manutenção do distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas, com no máximo duas cadeiras por mesa, excetuadas situações entre familiares;

Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras. Os colaboradores poderão fazê–lo, mas sempre garantindo a manutenção da distância necessária;

Não serão permitidos sistemas de rodízio e autosserviço, como buffet/self–service;

Os restaurantes e lanchonetes somente poderão atender na modalidade à la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço onde a montagem dos pratos é realizada conforme solicitação do cliente, por colaborador devidamente paramentado. Neste último caso, os alimentos deverão estar protegidos do contato com os clientes por material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar, permitindo sua visualização;

Implementar controle de acesso a sanitários, de modo a evitar aglomerações em seu interior;

Não será permitido o consumo de alimentos e bebidas no balcão;

Não realizar evento de reabertura do estabelecimento;

Não realizar eventos que gerem aglomeração de pessoas, como música ao vivo ou outras ações de entretenimento;

Não disponibilizar degustações de alimentos ou bebidas que possam retardar a saída do consumidor ou aglomerar pessoas na entrada, como mesas de café, entre outros;

Manter fechados serviços de valet e espaços comunitários como espaços kids, playgrounds, etc;

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO
Rua 21 de Abril, 482, Centro – José Bonifácio – SP - CEP 15200-000
(17) 3245-9200 – Fax (17) 3245-2153
CNPJ: 45.141.132/0001-71

Incentivar a compra on–line, as compras por drive–thru e por delivery.

É obrigatório o uso de máscara de proteção facial por todos os colaboradores, os manipuladores de alimentos e clientes, dispensada a utilização durante o consumo de alimentos e bebidas;

É especialmente necessário haver instrução prévia aos manipuladores de alimentos acerca da correta utilização das máscaras de proteção facial;

As máscaras de proteção facial de tecido podem ser reutilizadas, devendo, para tanto, ser higienizadas diariamente, com água corrente e sabão neutro. Deixar de molho em uma solução de água com água sanitária ou outro desinfetante equivalente entre 20 a 30 minutos. Enxaguar bem em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante. Não utilizar amaciantes. Após secar, passar a máscara com ferro quente;

As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;

Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz. Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;

É permitido o uso de proteção facial acrílica (face shield), em complementação às máscaras de proteção facial;

Os colaboradores devem higienizar as mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou a qualquer interrupção; o uso de luvas não é obrigatório para manipuladores de alimentos, sendo indicado nos casos de manipulação de alimentos prontos para consumo, na ausência de utensílios como pegadores;

Recomenda–se o uso de luvas descartáveis como medida de proteção para colaboradores durante o contato direto com utensílios utilizados pelos clientes;

É recomendável usar alarmes a fim de convocar os colaboradores para troca das máscaras e para lavagem periódica de mãos, tomando cuidado para que aglomerações não sejam geradas nos lavatórios;

Orientar colaboradores para que evitem tocar em olhos, boca e nariz, bem como falar, tossir e espirrar próximo a outras pessoas e alimentos;

Instalar barreiras de proteção nos caixas (vidro ou acrílico) ou garantir o uso de proteção facial acrílica (face shield), em complementação às máscaras de proteção facial, por todos os colaboradores que tiverem contato direto com os clientes sem a possibilidade de respeitar o distanciamento físico recomendado;

Fornecer e garantir para todos os colaboradores o uso de máscaras de proteção facial e de EPIs, quando aplicável;

Colaboradores devem vestir uniforme/roupa de trabalho somente no estabelecimento e devem ser orientados a não retornar para casa com o mesmo. Os uniformes/roupas de trabalho, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

Garantir que, após o uso, máscaras de proteção facial e EPIs reutilizáveis sejam armazenados em local separado para tal finalidade e distante da manipulação de alimentos, em sacos plásticos fechados; garantir sua correta higienização antes de novo uso;

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO
Rua 21 de Abril, 482, Centro – José Bonifácio – SP - CEP 15200-000
(17) 3245-9200 – Fax (17) 3245-2153
CNPJ: 45.141.132/0001-71

Garantir o correto descarte das máscaras, em lixeiras com tampo acionado por pedal exclusivas, identificadas (descarte exclusivo de máscaras) e localizadas em locais distantes dos alimentos;

O profissional responsável pela retirada do lixo deve estar devidamente paramentado com luvas e máscara, de modo a evitar sua contaminação;

Disponibilizar álcool em gel 70% para clientes e colaboradores, especialmente na entrada dos estabelecimentos, na recepção e demais pontos estratégicos;

Nos casos de colaboradores responsáveis pela realização de entregas, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento de máscaras e de álcool em gel 70% para higienização de mãos, das máquinas de cartão e das bolsas de transporte. No caso de entregadores das plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de máscaras e produtos de higienização; Realizar a higienização e desinfecção completa do estabelecimento de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;

Higienizar mesas e cadeiras a cada troca de clientes; toalhas de mesa devem ser repostas a cada uso, não podendo ser reaproveitadas de um atendimento para outro;

Higienizar louças e utensílios cuidadosamente após cada uso. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades, lavagem com água e sabão ou detergente, enxágue, desinfecção química com hipoclorito seguida de enxágue final ou com álcool 70% sem necessidade de enxágue. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos, devendo ser criado um fluxo de retorno dos utensílios utilizados;

As louças, talheres, guardanapos descartáveis e demais utensílios não devem ficar expostos, sendo colocados à mesa somente na hora em que for servida a refeição, preferencialmente envolvidos em proteção descartável.

Não disponibilizar galheteiros, bisnagas ou outro produto/condimento de uso comum nas mesas; oferecer esses produtos em sachês ou porções individualizadas enviadas diretamente da cozinha a cada cliente;

Intensificar a periodicidade de higienização de sanitários e de superfícies e itens tocados com frequência, como barras de apoio, maçanetas, torneiras, bancadas, puxadores de refrigeradores e freezers, mesas, cadeiras, entre outros;

Remover peças de decoração que possam dificultar a higienização do ambiente;

Evitar o uso de cardápios físicos, dando preferência para lousas, quadros ou cardápios digitais. Não sendo possível, utilizar cardápios plastificados e de fácil higienização após cada uso;

Dar preferência à utilização de comandas descartáveis ou eletrônicas. Comandas individuais em cartão devem ser de material que possibilite a higienização após cada uso;

Nas áreas de consumação, manter portas e janelas abertas para garantir a ventilação natural e evitar toque manual em puxadores e maçanetas;

Incentivar o pagamento em cartão ou, preferencialmente, com celulares e outros meios digitais que não exijam contato físico, evitando a manipulação de cédulas de dinheiro;

Higienizar a máquina de cartão após cada uso, possibilitando que o cliente manuseie seu próprio cartão e disponibilizando álcool em gel 70% em cada estação de pagamento. Higienizar as embalagens para transporte;

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO
Rua 21 de Abril, 482, Centro – José Bonifácio – SP - CEP 15200-000
(17) 3245-9200 – Fax (17) 3245-2153
CNPJ: 45.141.132/0001-71


As bolsas de transporte de alimentos nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação;

Realizar treinamento com a equipe de colaboradores sobre as medidas de prevenção e adotar ações de conscientização quanto à importância da execução das mesmas. Realizar reuniões periódicas de realinhamento;

Incluir os colaboradores do estabelecimento responsáveis pela realização de entregas nos treinamentos e programas de capacitação internos. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras;

Distribuir pelo estabelecimento quadros informativos indicando as medidas preventivas que devem ser respeitadas por colaboradores e clientes, tais como manutenção de distanciamento mínimo, lavagem das mãos, uso de álcool em gel 70%, etiqueta respiratória e não compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa;

Recomenda–se a afixação de cartaz alertando para que clientes com sintomas como febre e tosse não permaneçam no local;

Realizar contato prévio à reabertura com os colaboradores, de modo a identificar se os mesmos estão aptos ao retorno ou se existe a necessidade de direcionamento a serviço de saúde;

Providenciar termômetro sem contato para verificação diária da temperatura corporal dos colaboradores antes do turno de trabalho, orientando o afastamento e procura imediata de serviço de saúde caso seja verificada temperatura acima de 37,5ºC, bem como na presença de sintomas gripais;

Realizar diariamente triagem rápida dos colaboradores, visando identificar possíveis casos suspeitos de COVID–19 e adotar medidas de prevenção e controle em tempo hábil;

Em casos de diagnóstico de COVID–19 em colaborador, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral e desinfecção dos ambientes, incluindo a suspensão temporária das atividades, caso necessário.