

## SELO VERIFICADO: *Empreendimento seguindo protocolos de prevenção a pandemia*



**ATENÇÃO: NOS CASOS EM QUE HOUVER CONFLITO ENTRE O DISPOSTO NESSES REQUISITOS E AS RECOMENDAÇÕES DO ÓRGÃO MUNICIPAL DE SAÚDE, PREVALECEM ESSES ÚLTIMOS**

Versão		12		<b>REQUISITOS - Geral</b>				
data		27/01/2021						
ORDEM	ITEM / ABRANGENCIA	Atrativos	Meios de Hospedagem	Bares & Restaurantes	Agencias	Transporte	Espaços Culturais	Centro de Convenções/ Eventos
<b>ADMINISTRAÇÃO</b>								
1	Atender aos requisitos e orientações dos Órgãos Municipais de Saúde relacionados à COVID 19	X	X	X	X	X	X	X
2	Ter um plano de contingência interno documentado e divulgado entre os colaboradores	X	X	X	X	NA	X	X
3	Designar um representante da alta administração responsável por assegurar o cumprimento dos requisitos deste Selo	X	X	X	X	NA	X	X

4	Designar, quando possível, um grupo multidisciplinar para conduzir e verificar a implementação das medidas determinadas no Plano de Contingência e os requisitos deste Selo OBS: Este grupo deve ser de conhecimento de todos os colaboradores	X	X	X	X	NA	X	X
5	Assegurar a disponibilidade em serviço de um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária) encaminhando o suspeito de acordo com as orientações do Órgão Municipal de Saúde	X	X	X	X	NA	X	X
<b>COLABORADORES</b>								
6	Assegurar que todos os colaboradores receberam orientações/treinamento específico relativos à COVID 19, contendo, mas não limitado a: - Plano de Contingência; - Higienização das mãos; - Etiqueta respiratória; - Conduta Social; - Limpeza de superfícies; - Utilização de fardamento; - Descarte de resíduos diversos	X	X	X	X	X	X	X

7	Disponibilizar equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores de acordo com as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde obs.: os EPIs devem ser adequados de acordo com o nível de exposição ou intervenção das atividades executadas pelo colaborador OBS.: (i) os EPI devem ser de uso individual e devem ser identificados e guardados em embalagens individuais após o seu uso (ii) orientar os empregados a não emprestarem seus EPIs	X	X	X	X	X	X	X
8	Orientar, quando aplicável, os colaboradores a, no refeitório ou local de refeições, evitar a proximidade entre eles durante as refeições, evitar sentar-se de frente um para o outro mantendo o distanciamento físico recomendado pelos protocolos municipais vigentes; reorganizar, se necessário e viável, os intervalos para facilitar o cumprimento desta prática	X	X	X	X	NA	X	X
9	Monitorar diariamente, preferencialmente no início das atividades, a temperatura corporal dos colaboradores, não permitindo o trabalho aos que apresentarem temperatura superior a 37,5 graus Obs.: em caso positivo seguir as orientações do Órgão Municipal de Saúde	X	X	X	X	X	X	X
<b>CLIENTES</b>								
10	Assegurar que as recomendações locais sejam de conhecimento de todos os clientes	X	X	X	X	X	X	X
11	Monitorar a temperatura dos clientes quando da chegada, impedindo a entrada daqueles que apresentarem temperatura superior a 37,5º	X	X	X	X	NA	X	X
12	Disponibilizar aos clientes informações básicas para prevenção e controle da COVID 19	X	X	X	X	X	X	X

13	Disponibilizar, quando aplicável, luvas e máscaras para clientes respeitando as limitações de convívio social determinada pelos Órgãos Municipais de Saúde	X	X	X	X	X	X	X
<b>INSTALAÇÕES FÍSICAS</b>								
14	Manter dispensadores com solução à base de álcool 70% junto aos pontos de entrada/saída do estabelecimento, balcões de atendimento e instalações sanitárias comuns, porta de elevadores, acesso a escadas, etc.	X	X	X	X	NA	X	X
15	Manter dispensadores com solução à base de álcool 70% junto aos pontos de entrada/saída do veículo ou embarcação	NA	NA	NA	NA	X	NA	NA
16	Disponibilizar nas áreas comuns coletores de resíduos com abertura não manual e saco plástico interno para descarte	X	X	X	X	X	X	X
17	Assegurar, quando possível, que a renovação de ar das salas e espaços fechados seja feita regularmente.	X	X	X	X	X	X	X
18	Manter, quando possível, as janelas dos sanitários abertas para facilitar a ventilação	X	X	X	X	X	X	X
19	Rever a capacidade dos elevadores no sentido de manter a proximidade das pessoas de acordo com as regras de distanciamento físico vigentes	X	X	X	X	NA	X	X
20	Dispor a área de recebimento de contas (caixa), quando possível, separada da área de atendimento/serviço	X	X	X	NA	NA	X	NA
21	Instalar barreiras físicas para proteção do caixa e outros colaboradores que mantêm contato com o público, quando possível	X	X	X	X	NA	X	X
22	Evitar o cardápio em meio físico ou confeccioná-lo de forma a facilitar a higienização	NA	NA	X	NA	NA	NA	NA

23	Manter protetores salivares com fechamentos laterais e frontal para os serviços de bufê ou autoatendimento ou exigir uso de máscaras aos clientes no momento de se servirem	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
24	Utilizar somente um dos lados de atendimento para autosserviço, quando aplicável	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
25	Atender as regras de distanciamento físico para as áreas de descanso tanto de colaboradores quanto de clientes; quando possível seu uso deve ser desencorajado.	x	x	x	NA	NA	X	X
26	Evitar a oferta de serviços e amenidades que retardem a saída do cliente, como por exemplo: café, poltronas, áreas de descanso, etc.	X	X	X	X	NA	X	x
27	Disponibilizar nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão apropriado e toalhas descartáveis obs.: para os casos em que esta alternativa for inviável disponibilizar álcool em gel, preferencialmente acionado sem contato das mãos	x	x	x	x	X	X	X
<b>PROCEDIMENTOS</b>								
28	Manter, dentro do possível, quantidade em estoque de materiais de limpeza indicados pelos Órgãos Municipais de Saúde proporcional às suas dimensões	x	x	x	x	NA	X	X
29	Assegurar a manutenção da distância física mínima recomendada, incluindo filas para pagamento, escolha de alimentos, acessos e outros obs.: recomendado buscar atender o distanciamento físico também no espaço da cozinha	x	x	x	x	x	X	X
30	Reforçar as medidas de distanciamento físico através de sinalização em local visível nas áreas onde for aplicável OBS: incluindo, mas não limitado, a espaços de espera (internos ou externos) e espaços para pagamento	x	x	x	x	x	X	X

31	Higienizar a máquina de cartão para pagamentos após cada uso OBS: Pode-se revestir com plástico filme para facilitar o processo	X	X	X	X	X	X	x
32	Lavar e desinfetar, de acordo com as orientações do Órgãos Municipais de Saúde, as superfícies onde colaboradores e clientes circulam, assegurando o controle e a prevenção de infecções e resistências aos antimicrobianos, incluindo veículos Obs.: deve ser dada preferência a limpeza úmida, evitando inclusive o uso de aspiradores de pó	X	X	X	X	X	X	X
33	Higienizar de acordo com o Plano de Contingência e as orientações do Órgão Municipal de Saúde as superfícies e objetos de utilização comum (incluindo, mas não limitado a balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, elevadores).	X	X	X	X	X	X	X
34	Assegurar que a desinfecção da piscina ou outros equipamentos existentes em SPAs/áreas wellness (sempre que existam) seja realizada como definido no Plano de Contingências e de acordo com as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde;	X	X	NA	NA	NA	NA	NA
35	Reforçar a higienização nas áreas de alimentos e bebidas, especialmente com relação aos utensílios, equipamentos e superfícies e evitando-se ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
36	Organizar, quando possível, turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do empreendimento	X	X	X	NA	NA	x	X
37	O local de armazenamento das entregas por delivery deve ser higienizado na chegada e antes da saída do entregador	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA

38	<p>Assegurar que nas limpezas seja adotado o seguinte procedimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a limpeza úmida é sempre melhor que a limpeza a seco, especialmente para pisos;</li> <li>- não aspirar pisos (o uso de aspiradores põe em movimento no ar as gotículas, nas quais o vírus pode estar contido);</li> <li>- Usar panos de limpeza diferentes para as áreas quarto e sanitário/banho;</li> <li>- Os acessórios de limpeza (baldes, esfregões, etc.) devem ser diferentes dos acessórios das áreas comuns;</li> <li>- O uso de detergente comum é permitido desde que não haja casos de contaminação; havendo, devem ser adotados procedimentos específicos;</li> </ul> <p>obs.: (i) Para desinfecção de superfícies, a OMS recomenda o uso de solução de hipoclorito de sódio numa concentração de pelo menos 5% de cloro livre e álcool 70%, para superfícies metálicas ou outras; há produtos no mercado que atendem as recomendações devendo estar assegurado sua composição no rótulo ou etiqueta (conforme RDC ANVISA nº 47/2020)</p>	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
39	<p>Remover a roupa de cama e toalhas sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora, sem encostar no corpo e transportando-a diretamente para o local de lavagem ou transporte</p>	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA

40	<p>Assegurar que a lavagem do fardamento e roupa de cama e banho seja feita de forma separada, a temperaturas elevadas que garantam a correta higienização e sanitização (cerca de 60°C). Obs.: evitar que o fardamento seja lavado nas respectivas residências dos colaboradores, oferecendo, quando possível, a lavagem industrial ou no local de trabalho;</p> <p>As máquinas utilizadas para lavagem devem ser higienizadas de forma adequada ao equipamento; Quando não houver máquina de lavar no estabelecimento, as roupas de cama e tolas devem ser acondicionadas em sacos plásticos separadas por tipo (roupas de cama e toalhas), fechadas e encaminhadas ao prestador de serviço</p>	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
41	Assegurar o cumprimento do Plano de Contingência e dos requisitos deste documento, onde aplicável, aos prestadores de serviço	X	X	X	X	X	X	X
42	<p>Realizar atividades de lazer somente quando atenderem as características autorizadas pelos Órgãos Municipais de Saúde, assegurando que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Os monitores e clientes conheçam e cumpram as disposições do Plano de Contingência e as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde:</li> <li>- Disponibilizar álcool gel durante todo o período de atividades;</li> <li>- Para os casos em que haja uso de trocadores ou sanitários estes sejam higienizados antes e ao final de cada atividade, assegurando um intervalo recomendado entre elas</li> </ul>	x	x	NA	NA	NA	NA	NA
43	Assegurar que seja respeitado um intervalo de, no mínimo, 2 (duas) horas entre as etapas de retirada da roupa de cama e limpeza da unidade habitacional	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA



44	Trocar as roupas de cama e toalhas, preferencialmente, com colaborador distinto daquele que executa a limpeza diária, cuidando que essa troca seja feita de acordo com o estabelecido nesses requisitos obs.: evitar contato com o corpo ao trocar as roupas de cama	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
45	Evitar reuniões priorizando os recursos virtuais sempre que possível; quando necessárias, as reuniões devem atender o distanciamento físico recomendado	x	x	x	x	NA	X	X
46	Reconsiderar, quando possível, as jornadas de trabalho, alternando os dias de comparecimento	x	x	x	x	NA	X	X
47	Evitar o uso de manobristas, oferecendo aos clientes meios alternativos de estacionamento seguro obs.: para os casos em que esse serviço for oferecido é recomendável o uso de plástico filme para revestir volante, banco e alavanca de câmbio, bem como o uso de álcool em gel na retirada e entrega do veículo	NA	x	x	NA	NA	X	X
48	Atender de forma preferencial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes assegurando um fluxo ágil de forma que essas pessoas fiquem o mínimo de tempo na recepção, fila de check-in, checkout, caixas etc.	x	x	x	x	NA	X	X
49	Incentivar a utilização de serviços de quarto, assegurando a correta higienização de todos os itens	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
50	Oferecer álcool gel 70% na entrada e saída dos autosserviços de alimentação	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
51	Proteger pratos, copos e demais utensílios	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
52	Oferecer talhares embalados individualmente e devidamente higienizados	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
53	Manter um colaborador orientando os clientes quanto aos procedimentos necessários nos autosserviços	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
54	Entregar preferencialmente os pratos individualmente a cada cliente; o colaborador deve estar usando todos os EPIs necessários	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA

55	Em restaurantes com serviço de buffet priorizar disponibilização de funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e Face Shield, avental e touca, para servir os clientes.	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
56	Priorizar a adoção de refeições montadas, incluindo saladas, devidamente protegidas	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
57	Oferecer luvas aos clientes quando adotada a modalidades de autosserviço	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
58	Higienizar todas as mesas e cadeiras após uso, trocar as toalhas e demais utensílios da mesa	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
59	Não permitir a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
60	Evitar o uso de mecanismos de controles digitais que exijam contato físico, substituindo por outros tipos de controle que não haja contato de várias pessoas	X	X	x	X	NA	X	X
61	Higienizar as comandas individuais após cada uso	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
62	Disponibilizar temperos em sachês individuais	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
63	Manter, quando viável, um colaborador com luvas para abrir e fechar a porta de entrada/saída dos estabelecimentos e salas de eventos	X	X	x	X	NA	X	x
64	Higienizar todos os equipamentos (cadeiras, alças para apoio, cintos de segurança, colete salva-vidas portas de entrada e saída e outros), após cada atividade	x	NA	NA	NA	X	X	na
65	Evitar o uso de catracas ou estabelecer processo alternativo que evite o contato dos clientes com o equipamento.	x	NA	NA	NA	NA	X	X
66	Ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19	X	NA	NA	NA	NA	X	X

67	Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e saída dos equipamentos e salas de eventos (onde aplicável)	x	NA	NA	NA	NA	X	x
68	Remover ou higienizar todos os itens de serviço dos quartos e amenities após cada ocupação	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
69	Estabelecer, quando possível, rodízio de ocupação das unidades ocupacionais, por blocos ou andares, facilitando o fluxo de circulação, serviços e o rastreamento, quando necessário.	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
70	Utilizar, quando possível, equipe diferente para atendimento e retirada de itens à mesa, especialmente após a saída dos clientes;	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
71	Adequar, quando possível, o horário do serviço de café da manhã visando beneficiar o isolamento social; oferecer opcionalmente serviço de quarto.	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
72	Estabelecer protocolo para recebimento de suprimentos e demais insumos e divulgar entre os seus fornecedores	x	x	x	x	NA	X	X
73	Orientar aos hóspedes que todos os utensílios utilizados nos serviços de quarto devem ser deixados do lado de fora da UH para serem recolhidos	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
74	Realizar os serviços de limpeza das UH preferencialmente após o checkout OBS: solicitar autorização expressa do hóspede para os casos em que for solicitada limpeza diária ou fora da rotina deste requisito	NA	x	NA	NA	NA	NA	NA
75	Isolar, quando possível, os assentos de forma a preservar a distância física recomendada obs.: membros de uma mesma família podem ocupar assentos juntos	NA	NA	NA	NA	X	x	X
76	Priorizar a venda de bilhetes através de canais digitais ou meios eletrônicos, sem filas ou guichês	x	NA	NA	NA	NA	x	X

77	Rever o intervalo entre espetáculos assegurando limpeza e arejamento adequados	NA	NA	NA	NA	NA	X	NA
78	Adicionar mecanismos de isolamento, como mesas, por exemplo, nos locais onde haja dança, especialmente para membros de famílias diferentes, respeitando as orientações dos decretos vigentes	NA	NA	X	NA	NA	x	NA
79	Eliminar serviços de mesa durante os eventos ou acesso a salas de exibição ou exposição com bebidas e alimentos	NA	NA	NA	NA	NA	x	NA
80	Priorizar o recebimento em cartão de crédito/débito ou transferência bancária ao invés de cédulas em papel	x	x	x	x	x	x	X
81	Desinfectar áudio guides após cada uso e somente permitir uso com fones de ouvido pessoal	x	NA	NA	NA	X	x	NA
82	Estabelecer horários específicos para grupos de risco	x	NA	NA	NA	NA	x	NA
83	Assegurar o distanciamento mínimo entre as pessoas no momento de embarque e desembarque	NA	NA	NA	NA	x	X	NA
84	Reforçar a higienização do volante, timão, janelas, alavanca de câmbio/velocidade, portas e todas as áreas usualmente manuseadas	NA	NA	NA	NA	x	X	NA
85	Não permitir o embarque de passageiros que não estejam utilizando máscaras	NA	NA	NA	NA	X	NA	NA
86	Manter, quando possível, os vidros abertos para facilitar a circulação do ar	NA	NA	NA	NA	X	NA	NA
87	Emballar e higienizar individualmente as bolsas e outros pertences deixados no guarda volume	x	NA	NA	NA	NA	x	x
88	Orientar os expositores a ofertar álcool em gel 70% em seus estandes	NA	NA	NA	NA	NA	NA	X
89	Disponibilizar tapete higienizadores contendo produto desinfetante no acesso ao hall de entrada do espaço de evento	NA	NA	NA	NA	NA	x	X

90	Proibir a oferta de alimentos dentro dos estandes	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x
91	Evitar atividades promocionais, inclusive nos estandes que possam causar aglomerações	x	NA	NA	NA	NA	X	X
92	Manter a relação das pessoas participantes dos eventos, com nome e contato, por pelo menos 30 dias	NA	NA	NA	NA	NA	NA	X
93	Exigir que uso de totens para emissão de credenciais, vendas de bilhetes ou serviços similares seja precedido de higienização das mãos com álcool gel ou outro produto recomendado	x	NA	NA	NA	NA	x	x
94	Implantar, quando possível, corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes	NA	NA	NA	NA	NA	x	x
95	Priorizar o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
96	Não permitir o consumo de bebidas e alimentos no balcão	NA	NA	x	NA	NA	NA	NA
97	Orientar para que os clientes utilizem máscara durante toda a sessão de exibição de filmes, visitas ou espetáculos	NA	NA	NA	NA	NA	x	x

## PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA OU CONFIRMAÇÃO DE DOENÇA

98	<a href="https://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf">Os casos suspeitos ou confirmados da COVID-19 devem seguir as recomendações de isolamento social e de precaução previstas no Guia de Vigilância Epidemiológica Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Coronavírus 2019 (disponível em: <a href="https://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf">https://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf</a>).</a>	X	X	X	X	X	X	X
----	--	---	---	---	---	---	---	---