



SOBRAL

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

Instituído pela Lei Municipal Nº 1.607, de 02 de fevereiro de 2017 e regulamentado pelo Decreto Municipal Nº 1961, de 22 de novembro de 2017

Sobral - Ceará, segunda-feira, 05 de outubro de 2020

Ano IV, Nº 911

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

DECRETO Nº 2511, DE 05 DE OUTUBRO DE 2020 - PRORROGA O ISOLAMENTO SOCIAL NO MUNICÍPIO DE SOBRAL, DA CONTINUIDADE À QUARTA FASE DO PROCESSO DE ABERTURA RESPONSÁVEL DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS E COMPORTAMENTAIS NO ESTADO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. O PREFEITO MUNICIPAL DE SOBRAL, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo art. 66, incisos II e VII, da Lei Orgânica do Município de Sobral, e CONSIDERANDO que, conforme a Constituição Federal, art. 30, I, compete aos municípios legislar sobre assuntos de interesse local; CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus (COVID-19) responsável pelo surto de 2019; CONSIDERANDO o Estado de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) decretado pelo Ministério da Saúde por meio da Portaria nº. 188, de 03 de janeiro de 2020, em virtude da disseminação global da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19), conforme Decreto 7.616 de 17 de novembro de 2011; CONSIDERANDO a declaração da condição de transmissão pandêmica sustentada da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), anunciada pela Organização Mundial de Saúde em 11 de março de 2020; CONSIDERANDO o disposto no Decreto Legislativo nº. 543, de 03 de abril de 2020 e no Decreto nº 33.510, de 16 de março de 2020, que, respectivamente, reconhecem e decretam, no Estado do Ceará, estado de calamidade pública e situação de emergência em saúde decorrentes da COVID - 19; CONSIDERANDO o disposto no Decreto Municipal nº 2.371, de 16 de março de 2020, que decretou estado de emergência em saúde no âmbito do Município de Sobral, e que a Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, por meio do Decreto Legislativo nº 547, de 23 de abril de 2020, reconheceu, nos termos do art. 65, da Lei Complementar Federal nº 101, de 2000, estado de calamidade pública no Município de Sobral decorrentes da COVID - 19; CONSIDERANDO a seriedade e o comprometimento com que o Estado vem pautando sua postura no enfrentamento da pandemia desde o seu início em território cearense, sempre primando pela adoção de medidas alinhadas às recomendações, relatórios e dados técnicos das equipes de saúde, todas, inclusive, respaldadas pelo Comitê Estadual de Enfrentamento da COVID-19; CONSIDERANDO que, embora os dados da COVID-19 venham melhorando em diversos municípios cearenses, o cenário da pandemia em todo Estado ainda inspira cautela e atenção, não se podendo, no entendimento dos especialistas da saúde, prescindir, no atual estágio em que estamos do avanço da doença, do isolamento social e de sua regionalização como políticas públicas de enfrentamento da pandemia, comprometidas, acima de tudo, com a vida do cidadão; CONSIDERANDO a necessidade de condicionar esse processo de retomada da economia à observância por parte dos setores liberados, de medidas sanitárias definidas pelas autoridades da saúde como necessárias para evitar qualquer mínimo retrocesso no trabalho desenvolvido até hoje pelo Município no combate COVID-19, o qual sempre se baseou na ciência e pautado em ações responsáveis e, sobretudo, seguras para a vida da população; e CONSIDERANDO o disposto no Decreto Estadual Nº 33.756, de 03 de outubro de 2020, que prorroga o Isolamento Social no Estado do Ceará, permitindo a liberação das atividades previstas na quarta fase para os municípios da Região de Saúde Norte; DECRETA: CAPÍTULO I - DO ISOLAMENTO SOCIAL - Art. 1º Ficam prorrogadas a partir do dia **06 de outubro de 2020**, no Município de Sobral, as medidas de isolamento social previstas no Decreto Estadual nº 33.519, de 19 de março de 2020, e suas alterações posteriores, bem como no Decreto Municipal nº 2.386 de 29 de março de 2020 e suas alterações, tudo sem prejuízo da observância ao disposto neste Decreto. Art. 2º Na prorrogação do isolamento social permanecem em vigor todas as medidas gerais e regras de isolamento social previstas no Decreto Municipal Nº 2.386 de 29 de março de 2020 e suas alterações posteriores, bem como no Capítulo II, do Decreto Estadual Nº 33.608, de 30 de maio de 2020, e nos Decretos Estaduais Nº 33.617, de 06 de junho de 2020, Nº 33.627, de 13 de junho de 2020, Nº 33.631, de 20 de junho de 2020, Nº 33.637, de 27 de junho de 2020, Nº 33.645, de 04 de julho de

2020, Nº 33.671, de 11 de julho de 2020, Nº 33.684, de 18 de julho de 2020, Nº 33.693, de 25 de julho de 2020, Nº 33.700, de 01 de agosto de 2020, Nº 33.709, de 9 de agosto de 2020, Nº 33.722, de 22 de agosto de 2020, Nº 33.730, de 29 de agosto de 2020, Nº 33.736, de 05 de setembro de 2020, Nº 33.737, de 12 de setembro de 2020, Nº. 33.742, de 20 de setembro de 2020, Nº 33.751, de 26 de setembro de 2020 e Nº 33.756, de 03 de outubro de 2020 nos seguintes termos: I - suspensão de eventos ou atividades com risco de disseminação da COVID - 19, ressalvado o disposto neste Decreto; II - manutenção do dever especial de proteção em relação a pessoas do grupo de risco da COVID-19, ressalvado o disposto neste Decreto e em decretos anteriores; III - recomendação para a permanência das pessoas em suas residências como forma de evitar a disseminação da COVID-19; IV - controle do uso das áreas e equipamentos de lazer de condomínios verticais e horizontais e vedação à utilização desses espaços e equipamentos em condomínios preponderantemente de temporada ou veraneio, ressalvado o disposto neste Decreto; V - vedação à entrada e permanência em hospitais, públicos ou particulares, de pessoas estranhas à operação da respectiva unidade, à exceção de pacientes, seus acompanhantes e profissionais que trabalhem no local; VI - adoção pelas atividades e serviços liberados, inclusive os prestados por órgãos e entidades públicas, de meios remotos de trabalho sempre que viáveis técnicas e operacionalmente. § 1º Durante o estado de calamidade pública decorrente da COVID-19, permanece em vigor a obrigatoriedade do uso individual de máscaras de proteção nos termos do Lei nº 17.234, de 10 de junho de 2020, não se submetendo a essa obrigatoriedade, sem o prejuízo de outras exceções legalmente previstas: I - pessoas com transtorno do espectro autista, com deficiência intelectual, com deficiências sensoriais ou com quaisquer outras deficiências que as impeçam de fazer o uso adequado de máscara de proteção facial, conforme declaração médica; II - crianças com menos de 3 (três) anos de idade; III - aquele que, utilizando máscara de proteção, estiver sentado à mesa de estabelecimento para alimentação fora do lar e tiver de retirá-la exclusivamente durante a consumação. § 2º Ficam dispensadas do uso obrigatório de máscaras de proteção as pessoas com transtorno do espectro autista, com deficiência intelectual, com deficiências sensoriais ou com quaisquer outras deficiências que as impeçam de fazer o uso adequado de máscara de proteção facial, conforme declaração médica, bem como no caso de crianças com menos de 3 (três) anos de idade, nos termos da Lei Federal Nº 14.019, de 2 de julho de 2020. § 3º Continuam autorizadas a voltar ao trabalho as pessoas em atividades liberadas acima de 60 (sessenta) anos ou com fatores de risco da COVID-19 que tenham comprovação de imunidade ou de adocimento há mais de 30 (trinta) dias, nos termos do Decreto Estadual Nº 33.627, de 13 de junho de 2020. § 4º O dever especial de proteção a que se refere o inciso II, do "caput", deste artigo, em relação às pessoas de idade igual ou inferior a 60 (sessenta) anos, segue sendo aplicável somente aquelas que forem portadoras de cardiopatia grave, diabetes insulino dependente, de insuficiência renal crônica, asma grave, doença pulmonar obstrutiva crônica, obesidade mórbida, doenças neoplasias malignas, imunodeprimidas e em uso de medicações imunodepressores ou outras enfermidades que justifiquem, segundo avaliação e atestado médico, o isolamento mais restritivo. § 5º No período do Art. 1º, deste Decreto, fica autorizada a circulação de pessoas, para a prática esportiva individual e coletiva, em espaços públicos e privados acessíveis ao público, desde que observadas pelos frequentadores todas as medidas de proteção previstas neste Decreto, tais como uso obrigatório de máscara e distanciamento mínimo, vedando-se, em todo caso, qualquer tipo de aglomeração. CAPÍTULO II - DA LIBERAÇÃO RESPONSÁVEL DE ATIVIDADES - Art. 3º A partir de **06 de outubro de 2020 (terça-feira)** as atividades que já haviam sido liberadas nos decretos anteriores poderão aumentar o percentual de trabalho presencial e/ou ampliar horários de funcionamento, de acordo com o ANEXO I deste Decreto. Art. 4º A partir de **07 de outubro de 2020 (quarta-feira)** serão liberadas as atividades em destaque no ANEXO I, formalizando todas as cadeias liberadas para a Quarta Fase Responsável das Atividades Econômicas e Comportamentais no Estado, bem como das seguintes regras: § 1º O desempenho das atividades deverá guardar absoluta conformidade com as medidas sanitárias previstas nos correspondentes protocolos gerais e setoriais descritos neste Decreto e/ou devidamente homologados pela Secretaria Municipal da Saúde. § 2º As atividades liberadas, nos termos deste Decreto, deverão obedecer ao limite



Ivo Ferreira Gomes
Prefeito de Sobral

Christianne Marie Aguiar Coelho
Vice-Prefeita de Sobral

David Gabriel Ferreira Duarte
Chefe do Gabinete do Prefeito

SECRETARIADO

Rodrigo Mesquita Araújo
Procurador Geral do Município
Sílvia Kataoka de Oliveira
Secretária da Ouvidoria, Gestão e Transparência
Ricardo Santos Teixeira
Secretário do Orçamento e Finanças
Francisco Herbert Lima Vasconcelos
Secretário Municipal da Educação
Regina Célia Carvalho da Silva
Secretária Municipal da Saúde
Eugênio Paraceli Sampaio Silveira
Secretário da Cultura, Juventude, Esporte e Lazer

David Machado Bastos
Secretário Municipal da Infraestrutura
Paulo César Lopes Vasconcelos
Secretário Municipal de Serviços Públicos
Marília Gouveia Ferreira Lima
Secretária do Urbanismo e Meio Ambiente
Raimundo Inácio Neto
Secretário do Trabalho e Desenvolvimento Econômico
Francisco Erlânio Matoso de Almeida
Secretário da Segurança e Cidadania
Julio Cesar da Costa Alexandre
Secretário dos Direitos Humanos, Habitação e Assistência Social

GABINETE DO PREFEITO

GABPREF

Coordenadoria de Atos e
Publicações Oficiais

Rua Viriato de Medeiros Nº 1250, Centro
Sobral – Ceará
Fones: (88) 3677-1175 (88) 3677-1174

Diário Oficial do Município - DOM

E-mail: diario@sobral.ce.gov.br
Site de Acesso: diario.sobral.ce.gov.br

percentual máximo de trabalhadores que poderão atuar simultaneamente de modo presencial. § 3º Não se sujeitarão ao limite a que se refere o § 2º, deste artigo, as atividades já liberadas em legislação anterior à fase de transição e as que não tenham sido indicados os percentuais. § 4º A liberação responsável de atividades no Município de Sobral ocorrerá sempre de forma técnica e responsável, observados os critérios de avaliação definidos pelas autoridades da saúde. § 5º Verificada tendência de crescimento dos indicadores após liberação das atividades, as autoridades da saúde avaliarão o cenário, admitido, a qualquer tempo, se necessário, o restabelecimento das medidas restritivas originariamente previstas. § 6º As atividades liberadas, nos termos deste Decreto, serão monitoradas pela Secretaria Municipal da Saúde, mediante acompanhamento contínuo dos dados epidemiológicos no Município. CAPÍTULO III - DO PROTOCOLO SANITÁRIO - Seção I - Do Protocolo Geral - Art. 5º A liberação responsável de atividades, na forma deste Decreto, deverá ser acompanhada da observância pelos estabelecimentos autorizados a funcionar de Protocolo Geral de medidas sanitárias para impedir a propagação da COVID-19, assegurando a saúde de clientes e trabalhadores. Parágrafo único. Sem prejuízo do cumprimento das medidas gerais previstas neste Decreto, deverão os estabelecimentos em funcionamento durante a pandemia: I - disponibilizar álcool 70% a clientes e funcionários, preferencialmente em gel; II - zelar pelo uso obrigatório por todos os trabalhadores de máscaras de proteção, industriais ou caseiras, bem como de outros equipamentos de proteção individual que sejam indispensáveis ao trabalho seguro; III - impedir o acesso ao estabelecimento de pessoas que não estejam usando máscaras; IV - adotar regimes de trabalho e/ou jornada para empregados com o propósito de preservar o distanciamento social dentro do estabelecimento; V - preservar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) no interior do estabelecimento, seja entre clientes e funcionários, seja entre clientes; VI - manter o ambiente sempre arejado, intensificando a higienização de superfícies e áreas de uso comum; VII - organizar as filas de dentro e fora dos estabelecimentos, preservando o distanciamento social mínimo estabelecido no inciso V; VIII - orientar funcionários e clientes quanto à adoção correta das medidas sanitárias para evitar a disseminação da COVID-19; IX - usar preferencialmente meios digitais para a realização de reuniões de trabalho, assembleias e demais atividades que exijam o encontro de funcionários. Seção II - Dos Protocolos Setoriais - Art. 6º Sem prejuízo da observância ao disposto na Seção I, deste Capítulo, as atividades em funcionamento, na forma deste Decreto, deverão atender aos protocolos setoriais de medidas sanitárias, devidamente aprovadas pela Secretaria Municipal da Saúde. § 1º As medidas a que se refere o “caput”, deste artigo, serão definidas em conformidade com as particularidades inerentes a cada setor/cadeia do comércio e da indústria em funcionamento. § 2º No caso de estabelecimentos que desempenhem mais de uma atividade econômica autorizada a funcionar, deverão ser obedecidos todos os protocolos setoriais correspondentes a essas atividades. § 3º Além do cumprimento dos protocolos dispostos no Anexo III deste Decreto, permanece o dever de cumprimento de todos os protocolos setoriais dispostos no Decreto Municipal nº 2456, de 28 de junho de 2020 e nos decretos estaduais que regulamentam a liberação das respectivas atividades. CAPÍTULO IV - DAS REGRAS ESPECÍFICAS PARA O CENTRO COMERCIAL DE SOBRAL DE ISOLAMENTO SOCIAL - Art. 7º Para os fins deste Decreto, o perímetro do Centro Comercial inicia no cruzamento da Rua Cel. Joaquim Lopes com a Rua Jornalista Deolindo Barreto, deste ponto segue até ao encontro da Rua Menino Deus, do referido logradouro percorre até a Rua Coronel Estanislau Frota, chegando na interseção da Rua Anahid de Andrade onde prossegue até o início da Rua Barão do Rio Branco e

seqüencialmente para o cruzamento da Rua Viriato de Medeiros, partindo para Rua Coronel Joaquim Lopes e do referido logradouro até a Rua Jornalista Deolindo Barreto finalizando a descrição do perímetro, conforme ANEXO II. Art. 8º Fica proibido o comércio ambulante nas calçadas do Centro Comercial de Sobral. Art. 9º O perímetro poderá ser fechado para trânsito de veículos, com exceção de veículos de transporte de valores, veículos de urgência e emergência, abastecimento de serviços essenciais, ou veículo autorizado pela Coordenadoria de Trânsito do Município - CMT. § 1º O acesso ao perímetro que estiver fechado dentro do centro será dado exclusivamente a veículos de abastecimento aos serviços com permissão de funcionamento, sendo necessária, para tanto, autorização prévia e expressa da Coordenadoria Municipal de Trânsito - CMT, bem como aos veículos responsáveis para distribuição de mercadorias e serviços por meio de “delivery”. § 2º Será permitido o acesso às vias fechadas do Centro também aos portadores de necessidades especiais, bem como aos serviços de saúde de urgência e emergência, segurança e concessionárias de serviços públicos. § 3º As autorizações para ingresso no perímetro serão solicitadas exclusivamente através do e-mail transito@sobral.ce.gov.br, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), com exceção dos casos descritos no § 2º. § 4º O trânsito de veículos no perímetro do centro comercial será controlado e liberado a critério da Coordenadoria Municipal de Trânsito - CMT. CAPÍTULO V - DOS BANCOS, LOTÉRICAS E CONGÊNERES - Art. 10. Diante da obrigatoriedade de atendimento em horário mínimo de 05 (cinco) horas diárias ininterruptas a ser prestado pelas agências de bancos múltiplos com carteira comercial, de bancos comerciais e da Caixa Econômica Federal, de acordo com o art. 1º da Resolução nº 2932 de 2002 do Banco Central, bem como em consonância com a circular DC/BACEN Nº 3991 de 19/03/2020, determinando que os bancos devem ajustar o horário de atendimento ao público em suas dependências enquanto perdurar, no País, a situação de risco à saúde pública decorrente do novo Coronavírus (COVID-19), dispensada a antecedência de comunicação de alteração, de que trata o art. 4º da Resolução nº 2.932, de 28 de fevereiro de 2002, fica determinado que: § 1º As agências bancárias públicas e privadas em funcionamento no âmbito do Município de Sobral, realizarão seu atendimento ao público no período das 08 (oito) às 13 (treze) horas, devendo observar as outras medidas de segurança já decretadas pelo Poder Público. I - Permanece em vigor a obrigatoriedade de entrega de senhas aos correntistas que necessitem ser atendidos de forma presencial; II - As agências que porventura funcionarem nos feriados e aos sábados obedecerão aos regimentos de atendimento estabelecidos no Decreto Municipal nº 2406, de 19 de abril de 2020, com as respectivas adequações ao horário de funcionamento. III - Os horários de atendimento serão realizados da seguinte forma: a) no horário de 08h às 10h serão atendidas exclusivamente as pessoas acima de 60 anos, bem como outras consideradas pelos órgãos públicos como do grupo de risco do novo Coronavírus (Covid-19); b) das 10h:01min às 11h:30min, serão atendidas as pessoas do gênero feminino; c) das 11h:31min às 13h, serão atendidas as pessoas do gênero masculino. § 2º O cumprimento das medidas de distanciamento entre os usuários, organizadas e de responsabilidade das instituições bancárias conforme legislação vigente, será objeto de ostensiva fiscalização pela Guarda Civil Municipal de Sobral, aplicando-se, quando for necessário, as devidas sanções pelo descumprimento. § 3º A requerimento do banco interessado, poderá ser estendido o horário de atendimento ao público, desde que previamente autorizado pela Secretaria do Urbanismo e Meio Ambiente ou Procuradoria Geral do Município e cumprindo os parâmetros dispostos neste decreto. § 4º Em razão do pagamento do benefício assistencial federal e visando evitar filas, fica a Caixa Econômica

Federal autorizada a estender o funcionamento de suas atividades, com atendimento ao público além do horário determinado no §1º deste artigo. I - A Caixa Econômica Federal deve se submeter a regramento próprio descrito no Decreto Municipal nº. 2. 495 de 04 de setembro de 2020. Art. 11. Ficam autorizados os bancos, públicos ou privados, a abrirem seus terminais de autoatendimento, independente do horário de funcionamento dos atendimentos presenciais estabelecidos nos decretos municipais, ficando cada entidade responsável pelo controle das filas e eventuais aglomeração de pessoas, também de acordo com os critérios legais definidos pelo Estado do Ceará e Município de Sobral. Art. 12. Agências lotéricas e correspondentes bancários funcionarão em horário comercial regular e não necessitam se adequar às regras de escalonamento por faixa etária e gênero. Art. 13. O funcionamento de correspondentes bancários que estejam localizados no interior de qualquer estabelecimento não essencial deverá respeitar às restrições de horários previstas no ANEXO I para o referido estabelecimento. CAPÍTULO VI - DO MERCADO PÚBLICO DE SOBRAL - Art. 14. O Mercado Público de Sobral permanecerá funcionando em regime especial de atendimento aos usuários respeitando o regramento para funcionamento do Mercado Público de Sobral conforme portaria nº 088/2020 - STDE expedida pela Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Econômico - STDE e suas possíveis atualizações. § 1º Ficará a cargo da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Econômico - STDE, em conjunto com os representantes dos permissionários e vigilância sanitária, eventual atualização de protocolo sanitário. § 2º Nos acessos previstos no § 1º deste artigo deverá haver orientação pessoal aos clientes com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos de sua situação de risco e a possibilidade de contágio do COVID-19, esclarecendo a importância de permanência em sua residência e adoção de medidas de higienização como a lavagem das mãos com mais frequência. § 3º O número de pessoas simultaneamente no Mercado Público será controlado por um servidor regulador, da entrada e saída de pessoas nas portarias. § 4º Nas áreas comuns deverá ser intensificado o processo de higienização, preferencialmente com água sanitária. § 5º Os banheiros deverão ser higienizados a cada 02 (duas) horas durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, preferencialmente com água sanitária. § 6º Os estabelecimentos em funcionamento no Mercado Público deverão adotar, no que couber à sua atividade, as seguintes medidas de forma cumulativas: I - higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies (mesas, bancadas, cadeiras, entre outros), preferencialmente com álcool; II - higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada 2 (duas) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, paredes e forro, bancadas de manipulação e utensílios, preferencialmente com água sanitária; III - portarem máscaras e dispor sempre de álcool 70%. CAPÍTULO VII - ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR - Art. 15. Os restaurantes, padarias, cafés, lanchonetes, lojas de conveniência de posto de combustível e congêneres situados em Sobral somente poderão funcionar para consumo no local, na forma deste artigo, se observadas as seguintes condições: I - Funcionamento das 6h às 23h, para atendimento presencial com 50% da capacidade de atendimento. Antes e após esse horário, ficam autorizados exclusivamente os serviços de entrega em domicílio e retirada do produto no local. II - Todos os estabelecimentos de alimentação fora do lar deverão cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA. III - Sinalização de todas as filas com o devido distanciamento; IV - Retirada de 50% das mesas e cadeiras; V - Fica facultado aos estabelecimentos para alimentação fora do lar, substituir a música ambiente mecânica, por música ao vivo nos seguintes casos: a) o estabelecimento tenha permissão e alvará para este tipo de serviço; b) proibição de aglomerações, inclusive com vedação de permanência de clientes em pé; c) limite de volume da música ao vivo em 60 (sessenta) decibéis; d) limite de 3 (três) músicos, com utilização de máscaras para quem estiver exclusivamente tocando instrumentos; VI - Aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar o estabelecimento com termômetro digital à distância segura, impedindo a entrada de quem estiver com quadro febril (acima de 37,5°C); VII - As mesas do estabelecimento deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de dois metros; VIII - Clientes deverão ser informados que poderão se sentar à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1 metro, sendo admitido até 8 (oito) ocupantes por mesa; IX - Cardápios quando possível devem ser substituídos por meios digitais ou deverão ser utilizados cardápios que podem ser higienizados (ou, seja, de material plastificado) com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente. X - Nos ambientes como a cozinha e o salão, os estabelecimentos devem optar, de preferência, pela ventilação natural, garantindo a circulação de ar. Nos casos em que o uso do ar-condicionado é importante, os filtros do mesmo devem ser limpos diariamente. XI - Os pagamentos devem, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos, desde que obedecida à distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. XII - Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não

haver o contato físico; XIII - O uso de máscaras é obrigatório e só será dispensado enquanto o cliente permanecer sentado à mesa, em razão do consumo. § 1º Além das regras estabelecidas no “caput”, restaurantes que utilizem o sistema “Self-Service” devem observar as seguintes condições: I - Autorizar que apenas clientes usando máscaras que protejam nariz e boca simultaneamente possam ingressar na fila para ter acesso à alimentação; II - Dispor de um funcionário de forma exclusiva, localizado no início das “pistas frias e quentes”, munido com recipiente borrifador contendo preparação alcoólica a 70% na forma líquida, borrifando as mãos do cliente. III - O cliente deve receber e calçar luvas plásticas para manusear os utensílios, descartadas ao fim do trajeto; IV - Recomendado que o estabelecimento utilize o porcionamento de saladas e outros, embalados individualmente em plástico filme, devidamente identificados com prazo de validade, para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação; V - Um funcionário devidamente paramentado deverá ser o responsável pela rápida reposição dos itens retirados. VI - Os temperos deverão ser oferecidos em sachês. VII - O vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço deverá ser de maior prolongamento, para reduzir o manuseio dos utensílios por parte do cliente. § 2º Além das regras estabelecidas no “caput”, os “Food Trucks” devem observar as seguintes condições: I - Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos. II - O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverão ser realizados priorizando a higiene e a adequada conservação dos produtos, observando as seguintes regras: a) no caso de haver manipulação do alimento, o comerciante deverá dispor de uma pia para higienização; b) caso não haja manipulação do alimento, o comerciante deverá dispor de instrumentos adequados para promover a higienização. III - Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos sólidos e líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial. IV - O exercício das atividades regulamentadas obedecerá aos seguintes requisitos: a) a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores, podendo dispor, nesta fase, de até 04 (quatro) mesas. b) a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança alimentar; c) compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, além das regras de uso e ocupação do solo. V - A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a legislação urbanística em vigor. CAPÍTULO VIII - DOS SHOPPING CENTERS E CENTROS COMERCIAIS - Art. 16. Os shoppings centers e centros comerciais situados em Sobral somente poderão funcionar, na forma deste artigo, se observadas as seguintes condições: I - Funcionamento das atividades liberadas neste Decreto e atividades essenciais; II - Funcionamento das 9h às 22h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. III - Limitação da frequência concomitante de consumidores em 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do local; IV - Submissão à aprovação da Secretaria da Saúde, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas da publicação deste Decreto, de protocolo de funcionamento com medidas de segurança para evitar a proliferação da COVID-19, em especial prevendo a forma de controle do quantitativo máximo de pessoas e veículos a que se refere o inciso II, deste artigo. § 1º Os shoppings centers e centros comerciais deverão seguir as orientações descritas nos incisos deste parágrafo, sem prejuízo de outras regras gerais ou especiais, previamente estabelecidas: I - Garantia do fornecimento de equipamentos de proteção individual e álcool em gel 70% (setenta por cento) a todos os empregados, colaboradores, terceirizados e prestadores de serviço; II - Manter fechadas as áreas de recreação e lojas como brinquedotecas, de jogos eletrônicos e congêneres; III - Medição de temperatura de todas antes de entrarem no shopping; IV - Afastamento de todos os funcionários que apresentem sinais de COVID-19. § 2º As praças e quiosques de alimentação poderão funcionar para consumo no local, das 9h às 22h, observadas as seguintes condições: I - Ficam autorizados exclusivamente os serviços de entrega em domicílio e retirada do produto no local, vedado o consumo no local, após as restrições de horário de funcionamento; II - Todos os estabelecimentos de alimentação fora do lar deverão cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA. III - Sinalização de todas as filas das lojas de alimentação com o devido distanciamento; IV - Retirada de 50% das mesas e cadeiras; V - Fica facultado aos estabelecimentos para alimentação fora do lar, substituir a música ambiente mecânica, por música ao vivo nos seguintes casos: a) o estabelecimento tenha permissão e alvará para este tipo de serviço; b) proibição de aglomerações, inclusive com vedação de permanência de clientes em pé; c) limite de volume da música ao vivo em 60 (sessenta) decibéis; d) limite de 3 (três) músicos, com utilização de máscaras para quem estiver exclusivamente tocando instrumentos; VI - Clientes deverão ser informados que poderão se sentar à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1 metro, sendo admitido até 8 (oito) ocupantes por mesa; VII - O uso de máscaras é

obrigatório e só será dispensado enquanto o cliente permanecer sentado à mesa, em razão do consumo. CAPITULO IX - DAS ATIVIDADES RELIGIOSAS - Art. 17. Continuam autorizadas, no Município de Sobral, na forma deste artigo, a celebração de cerimônias religiosas, com ocupação de 100% (cem por cento) da capacidade do espaço e uma pessoa por cada 7m², atendidas as medidas de segurança definidas em protocolo específico para a atividade. §1º As atividades religiosas, para seu funcionamento, deverão solicitar Certificado de Autorização de Reabertura, documento específico a ser solicitado no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Sobral disponível em <<http://agendasol.sobral.ce.gov.br/autorizacao/new>>. §2º Os estabelecimentos religiosos com capacidade total de atendimento igual ou superior a 100 (cem) lugares devem elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores e membros que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas do estabelecimento. §3º Os estabelecimentos com contenham menos de 100 (cem) participantes estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial que lhe diz respeito e afixar em local visível e de fácil acesso a todos os visitantes. §4º O Termo de Compromisso de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial, a que faz menção o parágrafo anterior, estará vinculado ao Certificado de Autorização de Reabertura. CAPITULO IX - DAS ACADEMIAS, CLUBES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES - Art. 18. Ficam autorizadas as atividades físicas em academias, clubes e estabelecimentos similares, desde que restrito o funcionamento a 50% (cinquenta por cento) da capacidade de atendimento, na forma deste artigo, se observadas as seguintes condições: I - Os serviços de assessorias esportivas deverão ser realizados por profissional responsável, devidamente credenciado no Conselho Regional de Educação Física - CREF ou por empresas legalmente constituídas. II - É de responsabilidade do profissional de educação e do responsável pela assessoria esportiva e estabelecimentos garantir o cumprimento de todas as medidas de biossegurança por parte de todos os praticantes durante todo o período de permanência no local para atividade. III - É vedada a prática de qualquer modalidade que gere contato físico entre os praticantes. IV - Os espaços privativos deverão ser adaptados para garantir o cumprimento de todos os termos do Protocolo Setorial desde a chegada dos praticantes, tempo de espera, realização dos exercícios e saída, em especial quanto ao layout e sinalizações de distanciamentos mínimos e procedimentos de higienização. V - Permanecem vedadas as competições ou eventos esportivos, ressalvado o disposto neste Decreto e em decretos anteriores. §1º Fica autorizada a utilização, em condomínios verticais ou horizontais, de espaços reservados a academias, desde que limitado o uso a 50% (cinquenta por cento) da capacidade do local. §2º Ficam autorizados a prática esportiva individual e coletivas, bem como os serviços de assessorias esportivas, vedados pelotões e aglomerações. §3º Fica autorizado o funcionamento de escolas de músicas, danças ou de outras atividades congêneres apenas para aulas individuais ou em grupo, desde que sem contato físico e compartilhamento de equipamentos entre os alunos, devendo ainda serem observados os protocolos de biossegurança geral e setorial. §4º Fica autorizado à liberação da prática de artes marciais em academias ou outros estabelecimentos similares, desde que sejam em espaços individuais, não ocorra o contato físico ou o compartilhamento de materiais e sejam respeitados os termos do Protocolo Setorial. §5º As aulas e treinamentos de natação em espaços abertos ao ar livre, limitada a capacidade a 3 (três) alunos/atletas por raia de piscina de 25 e/ou 50m, sem prejuízo da observância das demais medidas sanitárias estabelecidas para a segurança da atividade; CAPITULO X - DOS TRANSPORTES - Art. 19. Permanecem autorizados, no âmbito do Município de Sobral, os transportes públicos: I - Serviço metroviário de Sobral (VLT), de acordo com o art. 2º, §6º do Decreto Estadual nº 33.700 de 01 de agosto de 2020 e Decreto Municipal nº 2.477 de 02 de agosto de 2020; II - Serviços do Transporte Urbano de Sobral - TRANSSOL. III - Serviços de transporte dentro dos limites do município, por permissionários do serviço público que já possuíam autorização. Art. 20. Permanece autorizada, no âmbito do Município de Sobral, a operação do serviço de transporte rodoviário intermunicipal e interestadual de passageiros, através da Rodoviária Municipal de Sobral. §1º Além das regras setoriais e gerais, específicas ficam obrigados, no ato de embarque e desembarque dos transportes rodoviários, ainda que fora do terminal rodoviário, a aferição de temperatura e verificação de eventuais sintomas gripais, sendo permitido o embarque e desembarque apenas em caso de não haver indícios de doença. §2º A regra de aferição de temperatura e verificação de eventuais sintomas gripais também se aplica ao motorista do veículo bem como todos as pessoas que ingressarem no terminal rodoviário de Sobral. Art. 21. Permanece autorizado, no âmbito do Município de Sobral, a operação do serviço de transporte rodoviário complementar, sem restrições, desde que haja autorização prévia para ingresso, a ser solicitada exclusivamente através do e-mail transito@sobral.ce.gov.br. Parágrafo único. A Coordenadoria Municipal de Transito - CMT definirá os locais para embarque e desembarque de passageiros, do transporte complementar dos distritos, em regulamentação própria. Art. 22. Permanece permitida a entrada no

Município de Sobral de veículos de transporte coletivo, que tenham o fim exclusivo de transportar trabalhadores para empresas cujo funcionamento tenha sido liberado pela administração pública por meio deste Decreto ou dos anteriores. Parágrafo único. As autorizações para ingresso no Município serão solicitadas exclusivamente através do e-mail transito@sobral.ce.gov.br, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas). CAPITULO XI - DAS ATIVIDADES EDUCACIONAIS - Art. 23. Fica prorrogado o prazo de suspensão das aulas presenciais em estabelecimentos de ensino da rede pública e privada até o dia 15 de outubro de 2020, com as seguintes exceções: I - atividades extracurriculares (idiomas, músicas e informática), até a capacidade total de alunos desse nível de ensino; II - aulas práticas e estágios do ensino superior para concludentes e não concludentes, até a capacidade total de alunos desse nível de ensino; III - apoio à educação, quais sejam, transporte escolar, testes vocacionais; avaliações educacionais para níveis de ensino liberados para atividade presencial; testes de proficiência em línguas estrangeiras e exames para admissão em escolas e universidades situadas fora do território nacional, não sujeitas ao calendário escolar brasileiro, até a capacidade total de atendimento. IV - aulas presenciais para os discentes de formação, habilitação e qualificação de cursos em andamento junto à Academia Estadual de Segurança Pública, desde que inviável a realização das aulas remotamente; §1º No tocante às avaliações educacionais autorizadas na forma do inciso III, deste artigo, os estabelecimentos de ensino deverão observar o seguinte: I - as avaliações poderão ser realizadas facultativamente na forma presencial até o limite máximo de alunos liberados para as aulas presenciais nos termos deste Decreto; II - não poderá a opção pela avaliação presencial importar em diferenciação, de qualquer natureza, de critérios de avaliação com relação aos alunos que optarem pelo sistema de avaliação remoto. §2º Aplicam-se às atividades mencionadas neste artigo, os protocolos elaborados pelo Governo do Estado e disponibilizados nos anexos do Decreto Estadual Nº 33.751, de 26 de setembro de 2020. CAPITULO XII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS - Art. 24. Fica reiterada, para todos os efeitos, a situação de isolamento social descrita no Decreto Municipal nº 2.386 de 29 de março de 2020, bem como as regras não especificadas neste Decreto e suas respectivas modificações. Art. 25. As disposições deste Decreto serão fiscalizadas por autoridades das Secretarias de Saúde e Urbanismo e Meio Ambiente, bem como pela Guarda Civil Municipal, ficando o infrator sujeito à devida responsabilização civil, administrativa e penal. Art. 26. As atividades liberadas para funcionamento responsável por meio deste Decreto, conforme anexos, deverão possuir Certificado de Autorização de Reabertura, documento específico a ser solicitado no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Sobral disponível em <<http://agendasol.sobral.ce.gov.br/autorizacao/new>>, sob pena de perda do alvará de funcionamento, sem prejuízo de aplicação de multa pecuniária pela fiscalização do Município. Parágrafo único. O estabelecimento, ao emitir a autorização de que trata "caput" deste artigo, deve observar os critérios estabelecidos nos decretos municipais vigentes, quanto às respectivas fases e suas restrições de locais e horários de funcionamento. Art. 27. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 06 de outubro de 2020, revogando-se as demais disposições em contrário. PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRAL PREFEITO JOSÉ EUCLIDES FERREIRA GOMES, em 05 de outubro de 2020. Ivo Ferreira Gomes - PREFEITO MUNICIPAL DE SOBRAL - Rodrigo Mesquita Araújo - PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO - Regina Célia Carvalho da Silva - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA SAÚDE - Francisco Erlânio Matoso de Almeida - SECRETÁRIO DA SEGURANÇA E CIDADANIA - Marília Gouveia Ferreira Lima - SECRETÁRIA DO URBANISMO E MEIO AMBIENTE.

ANEXO I DO DECRETO Nº 2511, DE 05 DE OUTUBRO DE 2020 LISTA DE ATIVIDADES LIBERADAS - QUARTA FASE	
SETOR	DETALHAMENTO
SERVIÇOS DE SAÚDE	<ul style="list-style-type: none"> - Hospitais - Unidade de Pronto Atendimento (UPA) - Clínicas médicas e terapêuticas - Hospitais veterinários - Clínicas veterinárias - Consultórios - Clínicas odontológicas - Laboratórios - Farmácias e drogarias - Óticas - Serviços vinculados à saúde
SERVIÇOS DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> - Táxis - Aplicativos de transporte - Serviços de transporte individual e de entrega de produtos - Locação de veículos - Oficinas - Borracharias - Lojas de vendas de peças automotivas - Lava-jato - Estacionamentos
CONSTRUÇÃO CIVIL	<ul style="list-style-type: none"> - Cadeia da construção civil - Atividades imobiliárias - Serviços de arquitetura e engenharia - Casas de material de construção - Usinas de concreto - Construção de edifícios

**ANEXO III DO DECRETO Nº 2511 DE 05 DE OUTUBRO DE 2020
PROTOCOLO SETORIAIS DE ATIVIDADES LIBERADAS****ÍNDICE:**

- I. PROTOCOLO 001 - Protocolo geral de medidas sanitárias;
- II. PROTOCOLO 023 - Protocolo sobre prática e assessorias de atividades físicas individuais em academias, clubes e estabelecimentos similares;
- III. PROTOCOLO 009 - Protocolo comércio e serviços alimentícios, restaurantes e afins;
- IV. PROTOCOLO 026 - Protocolo de Medidas Sanitárias - Eventos;
- V. PROTOCOLO 027 - Protocolo de Medidas Sanitárias - Cinema;
- VI. PROTOCOLO 028 - Protocolo de Medidas Sanitárias - Museus, Bibliotecas, Espaços de Acervos e Afins;
- VII. PROTOCOLO 029 - Protocolo de Medidas Sanitárias - Teatros, Centros Culturais e Afins;
- VIII. PROTOCOLO 030 - Protocolo de Medidas Sanitárias - Atividades Educacionais.

I - PROTOCOLO 001**PROTOCOLO GERAL DE MEDIDAS SANITÁRIAS****DIRETRIZES TRANSVERSAIS - 1. DISTANCIAMENTO SOCIAL -**

DIRETRIZES - Distância segura: Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metros em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência. Distanciamento de pessoas que convivam entre si: Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes. Distanciamento no ambiente de trabalho: Reorganizar o ambiente de trabalho para atendimento do distanciamento mínimo entre pessoas. Demarcação de áreas de fluxo: Demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo. Distanciamento em filas: Sinalizar preferencialmente no chão ou em local visível a posição em que as pessoas devem aguardar na fila, respeitando o distanciamento mínimo. Ambientes abertos e arejados: Sempre que possível, manter os ambientes abertos e arejados. Redução da circulação: Evitar a circulação de funcionários nas áreas comuns dos estabelecimentos e fora de seus ambientes específicos de trabalho. Com relação aos clientes, evitar ao máximo o acesso dos mesmos nos estabelecimentos e seus ambientes. Barreiras físicas ou uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI): Utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida. Regime de teletrabalho: Priorizar o modelo de teletrabalho (trabalho remoto) sempre que possível, especialmente para atividades administrativas e funcionários que façam parte do grupo de risco ou convivam com estes e cuidem de familiares, como crianças. Redução do risco de contágio entre funcionários: Manter afastado os funcionários com suspeita de contaminação do COVID-19 e aqueles com diagnóstico confirmado ou em regime de teletrabalho, por, no mínimo, 14 dias, mesmo quando apresentem condições físicas de saúde que possibilitem o trabalho presencial. O mesmo se aplica para aqueles que tiveram contato com infectado pelo COVID-19 nos últimos 14 dias. Redução de viagens: Sempre que possível, evitar viagens a trabalho nacionais e internacionais e, quando ocorrerem, garantir comunicação constante com o funcionário para orientação de medidas de prevenção e monitoramento. Encontros virtuais: Sempre que possível, realizar as atividades de forma virtual, incluindo reuniões, aulas e treinamentos. Simulações de incêndio: Suspender temporariamente a realização de simulações de incêndio nas instalações da empresa. Segurança para grupos de risco no atendimento: Sempre que possível, definir horários diferenciados para o atendimento às pessoas do grupo de risco. Canais digitais: Priorizar e estimular o atendimento ao público por canais digitais, em todas as atividades e ações, tais como operação e venda, suporte e atendimento à distância (telefone, aplicativo ou online).

2. HIGIENE PESSOAL - DIRETRIZES - Proteção pessoal: Exigir o uso de máscaras ou protetores faciais em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, bem como incentivar o uso das mesmas no trajeto para o trabalho, seja em transporte coletivo ou individual, e em lugares públicos e de convívio familiar e social. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): Exigir o uso e/ou disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, além daqueles de uso obrigatório, como máscaras, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos. EPIs reutilizáveis: Recolher e efetuar a desinfecção dos EPIs, tais como aventais, protetores faciais, luvas, e protetores auriculares, ou disponibilizar local adequado para que o

funcionário o faça diariamente. O EPI reutilizável deve ser de uso pessoal e intransferível. Alimentação: O fornecimento de alimentos e água potável deve ser de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo ou garrafa. Os bebedouros de pressão de utilização comum devem ser removidos ou lacrados. Ao encher a garrafa ou copo manter distância entre a torneira e o recipiente. Contato físico: Orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão. Higiene Respiratória: Orientar funcionários e clientes para que siga a etiqueta de higiene respiratória (cobrir tosses e espirros com lenços descartáveis, jogar fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência). Higienização das mãos: Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara. Disponibilização de álcool a 70%: Disponibilizar álcool em gel 70% em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes. Máquinas de cartão: Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizar após cada uso. Descarte de máscara: Indicar a funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, bem como divulgar instruções de como coloca-las e retirá-las com segurança, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e de saúde. Compartilhamento de objetos: Orientar os funcionários e clientes para que não compartilhem objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, canetas, copos, talheres e pratos, bem como para que realizem a higienização adequada dos mesmos. Sempre que possível, o mesmo deverá ser aplicado para o compartilhamento de objetos de trabalho. No caso de compartilhamento os objetos devem ser higienizados antes do uso. Objetos fornecidos a clientes devem estar embalados individualmente. Material compartilhado: Realizar e/ou exigir a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente. Serviços em terceiros: A realização de vistorias e serviços no cliente deve ser realizada apenas quando imprescindíveis. Quando no cliente, os profissionais devem comunicar claramente as diretrizes a serem seguidas, além de se adequarem aos protocolos sanitários e de segurança.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES - DIRETRIZES -

Limpeza: Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, maçanetas, entre outros, ao início e término de cada dia, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade. Intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento. Higienização da lixeira e descarte do lixo: Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado. Importante identificar o resíduo quando contaminado, bem como reforçar o acondicionamento. Lixeiras: Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático). Manter portas abertas: Sempre que possível, manter as portas e janelas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras. Retirada de tapetes e carpetes: Retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos. Superfícies e objetos de contato frequente: Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes. Ar condicionado: Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle). Higienização de ambientes infectados: Em caso de confirmação de caso de COVID19, isolar os ambientes em que a pessoa infectada transitou até a sua higienização completa.

4. COMUNICAÇÃO - DIRETRIZES -

Disseminação de novos processos e treinamento preventivo: Definir novos processos e protocolos e comunicar funcionários e clientes. Quando aplicável, com a realização de treinamentos e reuniões, preferencialmente virtuais, sobre novos processos e retorno ao trabalho e medidas e ações preventivas, incluindo como identificar sintomas, quais são os casos de isolamento, procedimentos de higiene pessoal e demais regras dos protocolos, manuais, legislação e boas práticas a serem seguidas. Distribuição de cartazes e folders: Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais. Comunicação e disseminação de informação: Disponibilizar aos funcionários e clientes, informativo virtual com orientações preventivas a serem adotadas nos ambientes de trabalho, público e de convívio familiar e social em todos os canais de comunicação da

empresa. Comunicação de casos confirmados e suspeitos: Comunicar ao ambulatório de saúde (empresarial), área de RH da empresa ou ao setor administrativo sobre casos suspeitos e confirmados de COVID-19, bem como monitorar funcionários da mesma área/equipe e trabalhadores que tiveram contato próximo com o caso suspeito ou confirmado nos últimos 14 dias. Empresas parceiras: Comunicar empresas parceiras quando houver confirmação de caso de COVID 19 em que o funcionário/prestador de serviço tenha trabalhado dentro das dependências da contratante ou tido contato com funcionários da contratante. Comunicação com órgãos competentes: Criar processo e estabelecer comunicação eficiente com o público e os órgãos competentes sobre informações, medidas e ações desenvolvidas para garantir a segurança dos clientes e funcionários, assim como o status de ocorrência de casos e monitoramento de infectados.

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE - DIRETRIZES - Acompanhamento das recomendações atualizadas: Acompanhar rigorosamente as recomendações dos órgãos competentes para implementação de novas medidas, produtos ou serviços de prevenção. Monitoramento de casos: Criar processo e definir responsáveis pelo acompanhamento e reporte de casos suspeitos e confirmados, incluindo o monitoramento diário das pessoas que tiveram contato com contaminado ou suspeito nos últimos 14 dias, com sistematização de dados e informação periódica às autoridades competentes. Aferição da temperatura: Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5°C. Horário de aferição: Flexibilizar o horário de aferição de temperatura, permitindo que seja realizada não apenas na entrada do funcionário, mas durante qualquer horário do expediente. Retorno de zonas de risco: Monitorar os eventuais sintomas dos funcionários por 14 dias, verificando a temperatura do corpo duas vezes ao dia caso tenha retornado de uma zona de risco (acima de 37,5°C), preferencialmente mantendo o funcionário em teletrabalho ou afastado nesse período, quando possível. Apoio e acompanhamento: Sempre que possível, disponibilizar apoio e acompanhamento psicológico a funcionários e seus familiares.

II - PROTOCOLO 009

PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS, RESTAURANTES E AFINS

DIRETRIZES: A atividade de restaurantes e afins está liberada em todo território municipal para atendimento na modalidade delivery, drive-thru e take away. Todos os estabelecimentos de alimentação fora do lar deverão cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA. Cumprir a Nota Técnica 49/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, que trata de orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Cumprir a Nota Técnica 48/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Cumprir a Nota Técnica 47/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19. Imprimir e fixar informativos em locais visíveis, sobre o uso obrigatório de máscaras e orientações sobre a COVID-19, para clientes e funcionários. Na entrada do estabelecimento, deverá estar fixado a Autorização de Reabertura. Estar à disposição álcool em gel a 70% para correta higienização e haver limitação de acesso (diminuir capacidade de público), com controle do número de pessoas; Na existência de fila de espera, indica-se a marcação de distanciamento mínimo de 1,5 metros entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deve estar indicado para disciplinar à fila de espera. Aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar o estabelecimento com termômetro digital à distância segura, impedido a entrada daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C). Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato - tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento; No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida. Manter fechado áreas de recreação e lojas como: brinquedoteca, jogos eletrônicos e congêneres. O ambiente da cozinha e do salão deverão ser bem ventilados, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como seguir as orientações do tempo mínimo de manutenção, de acordo com as instruções do equipamento, passível de fiscalização. Se for o sistema de fan-cool (ventilação no modo frio), as tubulações deverão ser limpas e higienizadas com sanitizantes e sua manutenção ocorrer com uma frequência maior (mensal). Na utilização de climatizadores e ventiladores devem ser higienizados com sanitizantes todos os dias obrigatoriamente com maior frequência (semanal). Organizar turnos

especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento; Os banheiros para clientes devem conter além do sabonete e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outro sanitizante compatível. Os pisos, corrimãos, maçanetas e áreas de circulação deverão ser limpos frequentemente com água e sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia). Deverá ter alternância na disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre cadeiras ou 2m entre mesas e reduzir o número de pessoas por mesas. A higienização deverá ocorrer após cada uso das mesas e cadeiras; É vedada permanência de objetos e utensílios nas mesas, devendo ser disponibilizado apenas álcool em gel 70% em cada. Nas mesas, preferencialmente, utilizar jogos americanos descartáveis. Não usar toalhas, peças decorativas (vasos, velas ou enfeites) galheteiros, porta-guardanapos, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, sendo permitido somente o uso de sachês individuais. Substituir o guardanapo de tecido por papel, devendo estar protegido em embalagens descartáveis. Reforçar a higienização de pratos, copos, talheres e utensílios, preferencialmente utilizar sistema de esterilização. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deverá usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente. Pratos, copos e outros deverão estar acondicionados em recipientes fechados e devidamente higienizados, e no caso dos talheres, deverão estar disponíveis em quantidade para uso individual embalados em sacos plásticos fechados, e deverão ser disponibilizados ao cliente somente no momento que o funcionário for servir a alimentação, no caso de serviço à la carte. O funcionário deverá lavar bem as mãos e antebraços antes de manipular os itens limpos, bem como evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato. Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o aparelho celular). Afixar cartazes alertando que clientes com sintomas de febre, tosse, espirro etc. não deverão permanecer no restaurante. Adequar para o uso de cardápios que não necessitem de manuseio (cardápio digital com QR code, menu board) ou cardápios plásticos que possam ser higienizados com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente. Fornecer informações aos colaboradores sobre as principais medidas de prevenção e infecção pelo novo coronavírus através de uma capacitação/ treinamento para intensificar as medidas de segurança a serem adotadas. Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção, viseiras de proteção "Face Shields", luvas e fazer higienização das mãos a cada contato com utensílios, sendo ao mesmo recomendado: falar somente o necessário com cliente e não poderá servi-lo, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc. Afastar funcionários que apresentem sintomas referentes à COVID-19, os quais devem retornar somente após alta médica. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos, evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto à utilização de álcool ou outra substância inflamável próximos a ambientes com incidência de calor, como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral. Verificar se o sistema de distribuição de fornecimento de gás está adequado. Na preparação de bebidas, todos os utensílios sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%. É recomendado que as máquinas de refil de refrigerantes, normalmente disponibilizadas para uso direto pelos clientes, sejam mantidas desligadas. Orientar/supervisionar a equipe do estabelecimento ou da empresa terceirizada quanto a correta higienização de equipamentos, tais como: chopeira, máquinas de café, máquinas de refrigerante, gelo e demais equipamentos. Checar com frequência a potabilidade da água, bem como verificar se os reservatórios necessitam de limpeza e se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista. Verificar se as análises de potabilidade estão dentro do prazo. Atestar que o estabelecimento realizou o controle de infestações de pragas conforme o cronograma exigido pela Vigilância Sanitária. Checar periodicamente a necessidade imediata de limpeza das caixas de gordura e limpeza completa do sistema de exaustão. **PARA O RECEBIMENTO DE INSUMOS E MERCADORIAS:** Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado de máscara de proteção e luvas, que poderão ser de látex, vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos. Ao receber os produtos, estes deverão ser limpos conforme sua categoria. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados. Produtos em caixas de papelão devem ser retirados das mesmas imediatamente e condicionados em caixas de plástico ou outro antes de serem armazenados. Enlatados devem ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados. Embalagens que não possuam vedação firme a confiável devem ser higienizadas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deve ser executado com embalagens de

vidro. Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio preparada na proporção de 10 ml de água sanitária por litro de água. PARA A ÁREA DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES: As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A esponja utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente, no máximo, a cada 2 dias. Pisos e áreas de circulação deverão ser higienizados no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (ex. quaternário de amônia). Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos sem nenhuma exceção, como panelas, facas, conchas, fouets, bowls, woks, etc; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%. Na preparação de bebidas, todos os utensílios, sem nenhuma exceção, como copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.; deverão ser higienizados antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%. Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser, preferencialmente, descartáveis e não de algodão. Na entrada do setor de preparação de alimentos (cozinha) e entrada do balcão de atendimento (para estabelecimento de atendimento "To Go"), deverá conter tapete sanitizante tipo pedilúvio, o qual deverá ser preparado e mantido ativo durante todo o turno de trabalho, devendo realizar a sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%. Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento ou colocados à disposição dos clientes. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar. Realizar limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum, incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, máquinas de cartões, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touchscreen, teclados, corrimões, bandejas, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, prancheta, telefones e similares), cardápios e porta-contas (higienizar obrigatoriamente a cada cliente), dentre outros. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os cuidados sanitários necessários citados anteriormente. No balcão de pagamento, deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos tanto do colaborador quanto do cliente. Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1,5 metros entre as pessoas. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico. Recomenda-se o serviço preferencialmente no sistema à la carte, em que o prato vem pronto e preparado dentro área de trabalho da cozinha; ou no sistema de "prato feito", utilizando o modo de escolha das porções pelo cliente e funcionário treinado para preencher o prato por trás de uma proteção de vidro curvo que impede o acesso do cliente, sendo possível para este somente "apontar" os itens. Na entrada ou no sistema de self-service, em havendo fila de espera, é obrigatória a marcação ou monitoramento de distanciamento de 2 (dois) metros entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deverá disciplinar a fila de espera No sistema de self-service, durante o período da pandemia, o estabelecimento deverá dispor de um funcionário de forma exclusiva localizado no início das "pistas frias e quentes", munido com recipiente borrifador contendo preparação alcoólica a 70% na forma líquida, borrifando as mãos do cliente. O cliente deverá utilizar luvas descartáveis disponibilizadas pelo estabelecimento para manuseio dos utensílios. Após o serviço, o cliente deverá descalçar as luvas e descartá-las em lixeira de pedal com tampa, localizada próxima ao balcão de alimentos. Disponibilizar para os clientes talheres higienizados e mantidos em embalagens individuais e lacradas, acompanhados de, no mínimo, 02 (dois) guardanapos descartáveis. No caso do cliente se servir novamente, deverá repetir o procedimento acima especificado. É recomendado que o estabelecimento utilizasse o porcionamento de saladas e outros embalados individualmente em plástico filme, devidamente identificados com prazo de validade, para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação. Um funcionário devidamente paramentado (máscara e face shield) deverá ser o responsável pela rápida reposição dos itens retirados. Os temperos e molhos deverão ser oferecidos em sachês. O vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço deverá ser de maior prolongamento, para reduzir o manuseio dos utensílios por parte do cliente. Utensílios utilizados para servir o alimento deverão ser recolhidos e higienizados ou trocados por outros a cada 30 minutos. No sistema de rodízio

em geral, prevalecerá o distanciamento das mesas e o sistema de entrega (pizzas, massas, carnes, petiscos, bebidas e outros), sendo feito por profissional devidamente paramentado conforme já descrito acima. O self-service que complementa o serviço de rodízio deverá ser de acordo com as orientações descritas no item anterior. Solicitar que profissionais de saúde evitem adentrar em comércio e serviços alimentícios, restaurantes e afins com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, orientar para que deixem em local específico para este fim, se houver. Nos Food Trucks, o armazenamento, transporte, manipulação e a venda de alimentos deverão ser realizados priorizando a higiene e a adequada conservação dos produtos. No caso da manipulação do alimento, o comerciante deverá dispor de uma pia para higienização das mãos e utensílios. Dispor de água potável, dispensador de sabão e papel toalha descartável para correta higienização das mãos. Dispor de preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outro sanitizante compatível para limpeza do ambiente. Recomendamos que sabão e o álcool sejam sem perfume. Estar à disposição álcool em gel a 70% para correta higienização dos clientes. Os utensílios disponibilizados aos clientes devem ser descartáveis. Os temperos e condimentos deverão ser oferecidos em porções individuais (sachês) diretamente para cada cliente. Atendimento via entrega, drive thru ou retirada rápida: Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPIs do Protocolo Geral. A entrega deverá ser realizadas em embalagens duplas e lacradas para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem. O box dos entregadores deverá ser higienizado, a cada entrega, internamente e externamente com detergente ou sabão neutro e preparação alcoólica a 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não deverão colocar o bag/box no chão na hora da entrega ou em qualquer outro momento ou situação. No momento do pagamento com a "maquininha" específica, entregadores deverão colocá-la em cima do bag/box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio. Os meios de transporte de produtos, seja carro, van, moto ou bicicleta, deverão ser higienizados diariamente (assento, volante, piso, maçanetas etc.) e manter higienizados também os equipamentos de ar condicionado no caso de veículos.

III - PROTOCOLO 023 PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS PROTOCOLO SOBRE PRÁTICA E ACESSÓRIAS DE ATIVIDADES FÍSICAS INDIVIDUAIS EM ACADEMIAS, CLUBES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES

DIRETRIZES: Os serviços de assessorias esportivas deverão ser realizados por profissional responsável, devidamente credenciado no Conselho Regional de Educação Física - CREF ou por empresas legalmente constituídas. É vedada a prática de qualquer modalidade que gere contato físico entre os praticantes a qualquer instante. Os praticantes de atividades físicas devem manter distância mínima de 2 metros de outros praticantes e o uso de máscara durante todo o período de exercício. Os espaços privativos deverão ser adaptados para garantir o cumprimento de todos os termos deste protocolo desde a chegada dos alunos, tempo de espera, realização dos exercícios e saída, em especial quanto ao layout e sinalizações de distanciamentos mínimos e procedimentos de higienização. Na Fase 4 em diante, está liberada a prática esportiva individual, bem como os serviços de assessorias esportivas, desde que as atividades físicas assessoradas sejam individuais, praticadas em ambiente privativo, com controle de acesso, comerciais ou não, ao ar livre ou cobertos, respeitando os protocolos geral e este setorial. As atividades físicas em academias, clubes e estabelecimentos similares deverão respeitar a densidade de pessoas simultaneamente presentes no estabelecimento desde que restrito a 50% da capacidade de atendimento e a 1 (uma) pessoa a cada 12 (doze) metros quadrados. Permanecem vedadas as competições ou eventos esportivos, ressalvadas as permissões em vigor. Restringir o atendimento apenas por agendamentos de horários para preservar o distanciamento social. Possuir o local de atividades físicas disponível pia, sabão, papel toalha e álcool em gel 70%. A prática esportiva deverá sempre evitar pelotões e aglomerações. É de responsabilidade do profissional de educação física e do responsável pela assessoria esportiva garantir o cumprimento de todas as medidas de biossegurança por parte de todos os praticantes durante todo o período de permanência no local para atividade. Limitar o tempo máximo de

permanência dos praticantes a até 1 (uma) hora para a realização de atividades físicas. Orientar aos alunos a só permanecer no local pelo período de atividade física agendada. Programar sua chegada para um curto tempo de espera até o horário agendado e um curto período entre o fim da atividade física e a saída do estabelecimento. Orientar os alunos quanto às boas práticas de conduta para evitar a COVID-19. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Reforçar higienização dos veículos próprios com preparações alcoólicas 70%, desinfetando, principalmente, os assentos, o volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas, entre outros. Os Profissionais de Educação Física e os praticantes devem usar máscara, preferencialmente de tecido ou TNT (tecido não tecido), obrigatoriamente durante todo o atendimento e atividades físicas realizadas. A mesma deverá ser trocada a cada 2h (duas horas) ou quando estiver molhada ou com sujidade. Todas as pessoas devem seguir as boas práticas de uso da máscara, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção, combinando com outras medidas de proteção e higienização. Exigir o uso e disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, além daqueles de uso obrigatório, como máscaras, principalmente para atividades de limpeza. Realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do local para os colaboradores e clientes, mediante a utilização de termômetro infravermelho. Caso seja apontada uma temperatura superior a 37,5 °C, não autorizar a entrada da pessoa na academia, incluindo clientes, colaboradores e terceirizados, e deverão ser orientados a procurar atendimento médico. Assegurar procedimento de entrevista, podendo ser por meio digital, sobre a condição sintomática de cada aluno a cada momento de agendamento de aula. Caso o aluno apresente algum sintoma atribuído à Covid-19, o agendamento deve ser proibido. Os praticantes e colaboradores pertencentes ao grupo de risco ficarão proibidos de frequentar os locais de prestação de atividades físicas, até ulterior ordem, quais sejam: pessoas que apresentem sintomas relacionados a COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta e/ou falta de ar); portadores de imunodeficiência de qualquer espécie; transplantados; portadores de demais comorbidades. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores e usuários, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos. Delimitar o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, respeitando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos, providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas a 70%, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período de atividades físicas e de turno de trabalho. Evitar contato físico com superfícies em locais de uso comum, reforçando a higienização das mãos com água e sabão e/ou utilização de preparações alcoólicas 70%, após contato físico em bens de uso comum como bancos, corrimãos etc. Manter e reabastecer dispensadores com soluções alcoólicas a 70% para a higiene das mãos (sob as formas gel, spray ou espuma). É vedado o contato físico do Profissional de Educação Física com o aluno/cliente. É proibido o compartilhamento de materiais entre praticantes em uma mesma sessão de atividade física. É proibido os exercícios que envolvam lançamentos de objetos entre alunos, que caracterize um compartilhamento de material. É obrigatório que cada aluno utilize seus objetos de uso pessoal tais como: garrafa de água, uma toalha ou lenço, caso haja necessidade, não sendo recomendada a compra e/ou de bebidas e alimentos durante a prática esportiva. As Assessorias Esportivas e profissionais de Educação Física devem disponibilizar álcool em gel 70% e papel toalha, lenços descartáveis e/ou outros materiais adequados para os clientes. Posicionar kits de limpeza em locais estratégicos nas áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produtos específicos de higienização para que frequentadores possam usar os frequentadores possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação de descarte imediato das toalhas de papel em lixeiras com tampa e acionamento por pedal. É responsabilidade mútua do profissional e do usuário o recolhimento e a higienização dos materiais a serem usados nas aulas, sendo recomendado ao professor limitar o uso de equipamentos nas aulas, como alvos, fitas suspensas, cones dentre outros. Sempre que for necessária a utilização de materiais para a prática de atividades físicas, este deve ser obrigatoriamente higienizado pelo usuário ao início e ao término da atividade. O profissional de educação física deve ser corresponsável para assegurar o cumprimento desta rotina de higienização. Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia por pelo menos 30 minutos para limpeza geral e desinfecção dos ambientes. É permitido o uso de bebedouros apenas com torneiras, para uso

exclusivo de reposição de água nas garrafinhas individuais. Os bebedouros de pressão de utilização comum devem ser removidos ou lacrados. Os usuários deverão higienizar as mãos antes e após de cada uso do bebedouro. Afixar comunicações como cartilhas, placas, cartazes ou outros meios, sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão, entre outros e avisos referentes às regras de etiqueta respiratória, higienização das mãos e protocolos existentes no local. Estabelecer uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento e das estações de atividades físicas. No caso de pisos permeáveis, utilizar Hipoclorito de sódio a 2% ou outro sanitizante liberado pela ANVISA para higienização a cada fim de aula. A assessoria deve elaborar plano de higienização de pisos e materiais a cada nova aula a ser realizado por colaborador do estabelecimento devidamente treinado. Proibir o revezamento de equipamentos e compartilhamento de materiais, devendo estes serem higienizados após o uso. No caso da utilização de colchonetes, os profissionais deverão atentar também para os procedimentos de higienização. Os alunos devem chegar ao local já com as vestimentas para realização das atividades. Estão vedados banhos e trocas de roupas em banheiro e vestiário. O estabelecimento deve orientar o uso do banheiro para higienização e necessidades fisiológicas. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do estabelecimento. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas. A equipe de manutenção deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado dos ambientes para monitoramento e reforçar as ações de limpeza e desinfecção. Manter registro para ficar disponível para apresentar à fiscalização. Caso não haja o ar-condicionado implantar o sistema de ventilação cruzada (abertura de portas e janelas). Os armários disponibilizados para os clientes para guarda-volumes podem ser utilizados de forma alternada, reduzindo a disponibilização em 50%. Intensificar os processos de higienização de superfícies no local. Nos estabelecimentos que dispuserem de piscinas, garantir que as mesmas utilizem sistema adequado de filtragem, incluindo a garantia do nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. O monitoramento deverá ser realizado a cada 4 horas. Manter registro para ficar disponível para apresentar à fiscalização. EXAMES DE AVALIAÇÃO FÍSICA FUNCIONAL: O Profissional que fará o exame deve estar com uso de máscara e luvas específicas para a atuação. Os instrumentos devem ser todos higienizados a cada momento de utilização. ACADEMIAS DE GINÁSTICA/MUSCULAÇÃO/CROSS FIT/BOX FUNCIONAIS/ESTÚDIOS/DANÇAS: Não levar mochila e/ou sacola para dentro da área de atividade. Manter a distância mínima sugerida de 2,0 m entre as pessoas. Esteiras/Bikes/Eliptico/Escada disponíveis para utilização com a distância sugerida de 2 (dois) metros. Recomenda-se ministrar sessões de exercício físico para um público individualizado e/ou de no máximo 50% do número atendido normalmente no ambiente/sala por hora aula. Frequentemente faça higienização das mãos. Pensar sempre no coletivo, mantendo os equipamentos e acessórios higienizados após uso. ESCOLAS DE NATAÇÃO/HIDROGINÁSTICA/HIDROTERAPIA E AFINS: Cada usuário deve trazer sua toalha de casa. Recomenda-se ministrar sessões de exercício físico para um público individualizado e/ou de no máximo 30% do número atendido normalmente no ambiente/sala por hora aula. Para acompanhantes de criança nas aulas, sugerimos a permanência em área protegida, após no encaminhamento ao vestiário, fazer do uso de todas as medidas indicativas de segurança, permanecendo o menor tempo possível no espaço. Vedados banhos e trocas de roupas em banheiro e vestiário. Disponibilizar próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool em gel a 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou bordas da piscina. Exigir o uso de chinelo no ambiente de práticas aquáticas. Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual. Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina. Garantir a qualidade da água nas piscinas com eletrocloração e filtros químicos em alta concentração. ACADEMIAS DE LUTAS E ÁREAS AFINS: As atividades de contato devem ser evitadas neste momento, dando ênfase às técnicas de movimento e condicionamento físico geral. Sugerimos não levar mochila e/ou sacola para dentro da área de atividade. Usuário manter a distância sugerida de 2 (dois) metros entre as pessoas. Recomenda-se ministrar sessões de exercício físico para um público individualizado e/ou de no máximo 50% do número atendido normalmente no ambiente/sala por hora aula. Vedados banhos e trocas de roupas em banheiro e vestiário. Frequentemente fazer higienização das mãos. CLUBES, ESCOLINHAS E PRÁTICAS DESPORTIVAS: Sugerimos não levar mochila e/ou sacola para dentro da área de atividade. Usuário manter a distância sugerida de 2 (dois) metros entre as pessoas. Recomenda-se ministrar sessões de exercício físico para um público individualizado e/ou de no máximo 50% do número atendido normalmente no ambiente/sala por hora aula. Elaborar atividades de desenvolvimento de técnicas individuais. Não realizar atividades de táticas coletivas, evitando contato entre os usuários.

Vedados banhos e trocas de roupas em banheiro e vestiário. Frequentemente fazer higienização das mãos. Orientar sempre o uso da hidratação constante com a garrafa pessoal, evitando cuspir ao chão a fim de não correr o risco de infectar outra pessoa. ATIVIDADES AO AR LIVRE (CAMINHADA, CORRIDA, BIKE, SKATE, ENTRE OUTROS): Evitar locais onde já existam outros praticantes ou pessoas. Mesmo sendo realizadas ao Ar Livre, estas atividades são recomendadas diante dos efeitos benéficos para a saúde física e mental. Os praticantes devem manter a distância de 2 (dois) metros entre as pessoas. Recomenda-se ministrar sessões de exercício físico para um público individualizado e ou de no máximo 30% do número atendido normalmente por hora. Orientar sempre o uso da hidratação constante com a garrafa pessoal, evitando cuspir ao chão a fim de não correr o risco de infectar outra pessoa. Use sempre um calçado indicado e adequado para cada modalidade desenvolvida. Após o uso, procure fazer a devida limpeza. Evite levar as mãos ao rosto durante o treino e lave as mãos adequadamente ao final do treino.

IV - PROTOCOLO 026 PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS - EVENTOS

DIRETRIZES: Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e participantes circulam. Promover a medição da temperatura de todos os participantes na entrada do local onde for realizado o evento. Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros). Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea. Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores. Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia. Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis. Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool a 70% nas formas disponíveis, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes. Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos participantes, assegurando o espaçamento mínimo de 2(dois) metros entre as cadeiras dentro das salas de congresso, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas, para que seja respeitada a distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas. Garantia da presença de brigadistas circulando no evento para evitar aglomerações nos ambientes. Realizar Eventos em ambientes internos e externos, esportivos, culturais, sociais e corporativos, respeitando a capacidade de 1 pessoa a cada 7m² (eventos corporativos) e 1 pessoa a cada 12 m² (eventos esportivos, sociais e culturais), limitados ao número de pessoas estabelecido em decreto estadual. No caso de eventos realizados em auditórios, a restrição de capacidade passa a ser de 35% dos assentos fixos disponíveis, estando dispensado, neste caso, o critério de ocupação de 1 pessoa a cada 7 ou 12 m² anteriormente citado. Realizar o processo de inscrição prévia e 100% online. Priorizar o auto credenciamento, evitando ao máximo o contato físico no atendimento. Evitar lounges que possam gerar aglomeração de público em um mesmo espaço. Caso tenha coffee break, servir em porções individuais, com auxílio de descartáveis. Considerar colocar o mínimo de itens na mesa dos participantes e, sempre que possível, optar por pacotes já montados. Recomenda-se a adaptação das portas de acesso para modelo automático, para evitar abertura sem a necessidade de toque pelos participantes. Recomenda-se a adaptação da iluminação dos espaços para formato com sensores automáticos de presença e acendimento automático. Recomenda-se a adaptação das torneiras para modelos automáticos, para evitar o toque no momento da lavagem das mãos; Para eventos que envolvam apresentações artísticas e culturais, permitir a presença de artistas desde que se cumpra o distanciamento de 2 metros, o não compartilhamento de equipamentos e instrumentos e sem contato físico durante as apresentações. Os equipamentos e instrumentos deverão ser desinfetados após cada apresentação. Sempre que possível deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e cratracs com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado álcool a 70% para higiene das mãos. Ofertar logística de carga e descarga, visando a proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear. Realizar escala de montagem das estruturas e equipamentos em momentos e horários diferenciados, desta forma evitando aglomeração de equipes de fornecedores. Utilizar de forma obrigatória EPIS para manobristas, motoristas e guias. Adoção de utensílios de segurança nos veículos de transportes na logística dos participantes e fornecedores. Certificar-se de que o ar condicionado, maçanetas e bancos estejam limpos. Sempre que possível deixar o veículo aberto. Bagagens e cargas também deverão ser limpas logo que recebidas. Reduzir o número de passageiros por veículo que será utilizado na logística de transporte do evento; não utilizar a capacidade

máxima permitida. Oferta de logística de carga e descarga, visando a proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear. Distribuição e recomendação para uso de materiais de EPI, incluindo máscaras e álcool em gel. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente ou descartável) para poder acessar o interior do Evento, ficando facultado o uso da máscara para os artistas durante as apresentações. Oferecer estruturas de atendimento com a instalação de placa de vidro ou acrílico para proteção dos recepcionistas e demais profissionais. Verificação no pós-evento do descarte de material, higienização, protocolos para desmontagens e organização de um cronograma que evite a presença de várias equipes ao mesmo tempo no local. Disponibilização de máscaras e luvas para a equipe de limpeza dos ambientes durante a prestação dos serviços, como também assegurar o uso dos EPIs determinados pelas demais normas legais. Treinamento da equipe de limpeza para manter as superfícies de contatos constantemente higienizadas: maçanetas, cadeiras, mesas, balcões, corrimões, dentre outros. Manutenção da higienização em todos os equipamentos, tais como: máquinas para pagamento com cartão, computadores, caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico dentro dos ambientes da feira/congresso. Utilizar sempre produto específico para cada superfície e que não danifique os equipamentos eletrônicos. Adesão ao uso de lixeiras com acionamento de pedal para utilização nos eventos, disponibilizando lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel e luvas. Fornecimento de sabonete líquido e toalha de papel nos lavatórios dos sanitários e dos locais para refeição (quando esse dispuser de lavatórios). Disponibilização de cabine de higienização de sapatos na entrada do evento. Disponibilização de tapetes de entrada com produtos de higienização. Adoção de procedimento e produtos adequados para higienização das áreas refrigeradas. Atenção ao risco de contaminação da própria equipe. A manipulação de itens físicos para limpeza é ponto de risco, que deve também atentar para cuidados até mesmo na hora de varrer, aspirar e do descarte. Desativação temporária de bebedouros ou oferta de copos descartáveis. Seguir as recomendações disponibilizadas no Protocolo Geral. Monitoramento da temperatura dos colaboradores no mínimo 1 vez ao dia. Utilização obrigatória de luvas e cabelos presos pelo profissional que estiver no setor que tenha que servir ou manusear algum tipo de alimento. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento deverão ser orientados para as boas práticas durante o serviço. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do local onde for realizado o evento. Desinfetar a cada 3 horas o painel dos elevadores, corrimões de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado, bem como ampliar a renovação de ar do local onde for realizado o evento. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas. A equipe de manutenção da empresa responsável pelo evento deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado dos espaços, para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção. Manter as portas dos sanitários, prioritariamente, abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis, de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários. Desativar todos os bebedouros. Aferir temperatura de todos os funcionários, fornecedores e participantes dos eventos nas portas de acesso. Caso algum funcionário, fornecedor ou participante que esteja com temperatura acima de 37,5° C, será recomendado que o mesmo procure uma Unidade de Saúde. Capacitar todos os funcionários em como orientar os participantes sobre as medidas de prevenção. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna do local onde for realizado o evento, sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros a ser mantida entre um participante e outro, incluindo os corredores de mercadorias. Utilizar meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída do local do evento. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os participantes nos pontos de pagamentos que eventualmente existam no local. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do local do evento. As praças de alimentação em eventos, quando houver, além de seguir as orientações do Protocolo de Serviços Alimentícios, deverão contar com amplo espaço para cumprir o distanciamento exigido de 2 (dois) metros entre as mesas. O mesmo deverá ser feito nos refeitórios para os funcionários. A oferta de alimentos e bebidas dentro dos espaços do local onde for realizado o evento deverá seguir as orientações do Protocolo Setorial. Verificar a necessidade de uso de materiais descartáveis e a organização das filas de espera. Adesão ao uso de lixeiras com acionamento de pedal para utilização nos eventos,

disponibilizando lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel e luvas. Para os eventos sociais e corporativos, os estabelecimentos deverão ter mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de 2 (dois) metros entre as mesmas, obedecendo ao máximo de 4 (quatro) cadeiras por mesas. Os funcionários deverão higienizar as mesas e cadeiras antes e após os eventos. Quando forem utilizadas apenas cadeiras nos eventos, deverá ser observado o espaçamento em zigue-zague, obedecendo ao distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as mesmas. Após a realização do evento, manter lista (nomes e contatos) dos participantes por pelo menos um mês. Se algum participante tiver que se isolar por testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes, para que possam monitorar o desenvolvimento de sintomas por 14 dias.

V - PROTOCOLO 027

PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS - CINEMA

DIRETRIZES: O funcionamento de cinemas deverá restringir-se obrigatoriamente à capacidade de funcionamento de 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente. Na venda de ingressos, limitar a capacidade prevista a primeira diretriz, garantindo o distanciamento social entre os clientes e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras. Os estabelecimentos deverão trabalhar com os pontos de vendas alternados caso a distância entre eles não obedeça ao distanciamento mínimo de 1,5 metro assegurando também essa distância entre os balcões de autoatendimento ou pontos de atendimento e disponibilizando preparação alcoólica a 70% próximo dos mesmos. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas dentro das salas de exibições, exceto para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas), estes deverão respeitar o distanciamento mínimo entre os demais espectadores. É permitido o consumo de alimentos e bebidas nos interiores das salas de exibições, garantindo que os espectadores iniciem o consumo apenas ao sentar no local, mantendo o uso obrigatório da proteção facial durante todo o período que não estão ingerindo alimentos. É vedado o serviço de venda alimentos e bebidas e o atendimento por garçons nos interiores das salas de exibições. É permitido a exibição de filmes apenas no formato 2D, devendo as demais dimensões serem desabilitadas, tais como óculos de três dimensões, asspersores, entre outros. Vedar o acesso a qualquer pessoa, profissional, cliente ou fornecedor, que não esteja com o uso devido de EPIs em conformidade com os protocolos vigentes. Os cinemas devem incentivar, por meio de seus canais de comunicação, a venda de ingressos e guloseimas (pipocas, doces, entre outros) pela internet por meio dos sites e aplicativos próprios, com a finalidade de evitar filas nas bilheterias e caixas presenciais. O estabelecimento deve garantir que o sistema de vendas de ingressos bloqueie a venda dos assentos vizinhos a cada transação realizada em caso de pessoas sem ser da mesma família. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc), priorizando pagamento com cartões por aproximação (contactless) e/ou pagamento de compra de produtos ou alimentos por touchless. As máquinas de cartão de crédito devem estar cobertas por plástico filme e deverão obrigatoriamente ser higienizadas com preparados alcoólicos a 70% em cada operação. Afixar comunicações, como cartilhas, placas, cartazes ou outros meios, dentro dos estabelecimentos sobre como evitar contatos muito próximos e avisos referentes às novas regras de distanciamento mínimo, etiqueta respiratória, higienização das mãos e protocolos existentes nos banheiros, públicos e de funcionários, entradas e saídas, bomboniere e bilheteria. Executar anúncios periódicos no sistema de som e/ou vídeo existentes, alertando sobre as normas sanitárias que dizem respeito aos clientes, tais como distanciamento social, higienização das mãos, número máximo de grupos, uso obrigatório e constante de máscaras e etiqueta respiratória (tossir e espirrar com proteção do cotovelo e de máscara). Informar no site e demais canais de comunicação da instituição ou equipamento as normas e procedimentos que estão sendo adotados para promover a segurança dos colaboradores e clientes. Todos os funcionários devem ser capacitados sobre medidas e recomendações de higiene e segurança, em especial os colaboradores com atendimento ao público. As conferências dos ingressos deverão ser realizadas por profissional habilitado de forma visual ou por meio de leitores óticos, sem contato manual do atendente com o bilhete ou por meio do auto check-in. Da mesma maneira, deverá ser obedecido o processo para a conferência de carteirinhas ou documentos para meia entrada. Os estabelecimentos devem assegurar que o público, ao adentrar no cinema, se dirija imediatamente para seu lugar, evitando aglomeração no foyer (área externa às salas). Utilizar o maior número de entradas e saídas nas salas de exibições para garantir ao distanciamento mínimo. Os estabelecimentos deverão organizar e programar as sessões de filmes para respeitar o intervalo de, no mínimo, 30 minutos entre as sessões, visando garantir a realização dos procedimentos de limpeza e higienização da sala. Organizar um escalonamento de sessões de modo a

evitar entradas e saídas de mais de uma sala simultaneamente. Assegurar a atenção dos funcionários às regras de prevenção da Covid-19 no trajeto de ida e volta do trabalho. As empresas deverão fornecer EPI em quantidade e qualidade suficiente para os funcionários, reforçando os treinamentos e os cuidados sobre os procedimentos de higienização e trabalho dentro das salas de exibições. Uso obrigatório de máscara facial por todos os funcionários na linha de atendimento ao público. Uso obrigatório de máscara facial; luvas de látex, vinil ou nitrílica; avental frontal impermeável e sapato impermeável com solado antiderrapante pelos funcionários responsáveis pela higienização dos banheiros durante a operação da atividade. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e de materiais de limpeza necessários à instituição. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e dispostos em área para depósito apropriada. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes. Os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs, não poderão ser compartilhados entre os colaboradores. É obrigatória a substituição imediata do Equipamento de Proteção Individual - EPI que apresente algum dano. Realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do estabelecimento para os funcionários e público, mediante a utilização de termômetro digital infravermelho a distância. Caso estes não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, informar de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C), orientando a procurar atendimento médico. Caso a instituição esteja dentro de shoppings, está desobrigada a aferir a temperatura corporal dos clientes e funcionários, dado que já é obrigatória a aferição na entrada do estabelecimento. Assegurar boas condições de trabalho e prevenção da Covid-19 para colaboradores e prestadores de serviços. Efetuar acompanhamento diário da condição de saúde individual do funcionário com medição de temperatura e estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal. Se possível, realizar a testagem de todos os funcionários antes do início dos trabalhos. Na sala dos funcionários, reestruturar os móveis para garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre os funcionários, limitar a capacidade da sala a 40% e comunicar, através de cartaz na porta, o número máximo de funcionários permitidos simultaneamente na sala. Garantir que todos os colaboradores higienizem as mãos entre os atendimentos e serviços. Garantir o afastamento imediato de qualquer profissional que sentir sintomas da Covid-19, com encaminhamento ao atendimento médico e isolamento por 14 dias ou até resultado negativo do teste. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca. As portas de entrada e saída deverão estar abertas antes e após as sessões, evitando o contato direto das pessoas com estas. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos e atendimentos que eventualmente haja no local. Inclusive reforçar a rotina de higienização e limpeza várias vezes ao dia de poltronas, porta copos, corrimãos, equipamentos, materiais de escritório e materiais de toques frequentes contidos no estabelecimento. Disponibilizar dispensadores de solução alcoólica em gel 70% para higienização das mãos nos pontos estratégicos dos estabelecimentos como na entrada das salas do cinema, próximo aos guichês de atendimentos, banheiros, locais de maiores circulações, entre outros. O estabelecimento ficará responsável por designar funcionário para o controle da saída após cada sessão e peça, a fim de evitar aglomerações nas portas de acesso. Ao término das sessões, a retirada das pessoas deverá ser iniciada pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao uso dos EPIs e ao distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio), com as devidas demarcações realizadas no piso. A empresa deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível, se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente. Desativar os bebedouros para o público externo, permitindo a utilização apenas por funcionários. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes, como galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de "torneiras jato" de bebedouros, estas deverão ser substituídas por "torneiras válvula copo", evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos. Restringir o uso de elevadores a 1/3 (um terço) de sua capacidade e priorizar seu uso apenas por pessoas com dificuldades de mobilidade. Realizar a higienização frequente dos botões de acionamento. Higienizar e sanitizar constantemente todos os equipamentos e acessórios que são de contato manual dos clientes e colaboradores, tais como: pin pad, mouse, teclado, máquinas de cartão, balcões, válvula de descarga, torneiras e

maçanetas. Sinalizar a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente na entrada de todas as salas de exibição, banheiros e sala de funcionários. Garantir via fiscalização, o controle do número de clientes utilizando o banheiro simultaneamente, evitando ultrapassar o limite permitido de capacidade de 40%. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos prestadores de serviços, terceirizados e fornecedores quando estes estiverem presentes no local da instituição e garantir que as entregas sejam realizadas apenas em horários sem clientes presentes e com a devida higienização dos materiais recebidos. Adicionar barreiras físicas, como telas flexíveis de plástico, ou intercalar a utilização dos espaços, tal como as pias dos banheiros, quando as estruturas não permitem distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância. Higienizar as dependências da instituição diariamente com hipoclorito de sódio a 2% ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Pulverizar todos os ambientes com água sanitária diluída em 1 colher de sopa por litro de água antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais. Garantir que as áreas que envolvam a manipulação de alimentos tenham o funcionamento realizado de forma segura e em respeito às normas do Protocolo Setorial correspondente. Remover da venda ou lacrar todos os produtos de confeitaria abertos, não empacotados e de autoatendimento para reduzir o risco de transmissão no deslocamento do cliente para a sessão. Retirar o lixo diariamente e garantir que seja descartado com segurança. Vedar o compartilhamento de itens de uso pessoal entre profissionais, como materiais de EPI, fones, aparelhos de telefone e outros. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução de hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes. No caso de cinemas em formato drive-in, garantir a distância mínima de 1,5 metro (um metro e meio) entre os carros. A abertura das portas dos carros deve acontecer apenas para a ida ao banheiro. O público deve permanecer dentro dos veículos durante toda a sessão. Alimentos e bebidas poderão ser entregues nos carros, respeitadas todas as regras existentes para entrega de alimentos. Apenas uma pessoa deverá receber os itens. Organizar reuniões de grupos sempre que possível de forma virtual. Caso sejam realizadas presencialmente, resguardar o distanciamento de 1,5 metro (um metro e meio) entre as pessoas e adicionalmente a restrição de 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados. Organize os intervalos de trabalho de forma que não gere aglomerações na sala de funcionários.

VI - PROTOCOLO 028

PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS

MUSEUS, BIBLIOTECAS, ESPAÇOS DE ACERVOS E AFINS

DIRETRIZES: O funcionamento de museus, bibliotecas e afins deverá restringir-se obrigatoriamente à capacidade de funcionamento de 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente. O horário de visitação deverá ser adaptado de acordo com as atividades possíveis de serem realizadas enquanto perdurarem as normativas governamentais sobre distanciamento social e riscos de contágio. Poderão ser elaborados diferentes horários de visitação para diferentes faixas de público específicas a fim de se evitar aglomerações nos estabelecimentos. Os estabelecimentos devem controlar em tempo real o público interno de forma a evitar lotações que possam gerar aglomeração. Suspender temporariamente o livro de assinatura de presença dos visitantes ao museu, bibliotecas e afins. A contabilização de público e registro de opiniões e sugestões poderá ser feito por meio de formulário eletrônico. Na impossibilidade da realização desse procedimento, o estabelecimento deverá dedicar funcionário exclusivo para este fim. Caso ocorra venda de ingressos, os museus, bibliotecas e afins devem incentivar por meio de seus canais de comunicação, a venda de ingressos online, com a finalidade de evitar filas na bilheteria presencial. As vendas realizadas pela internet devem compor de um "termo de aceite" sobre as normas de prevenção onde o visitante deverá aceitá-las antes de finalizar a compra, além do termo também ser afixado nas bilheterias. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.). As máquinas de cartão de crédito devem estar cobertas por plástico filme, que deverão obrigatoriamente ser higienizadas com preparados alcoólicos a 70% em cada operação. As conferências dos ingressos deverão ser realizadas por profissional habilitado de forma visual ou por meio de leitores óticos, sem contato manual do atendente com o bilhete ou por meio do auto check-in. Da mesma maneira, deverá ser obedecido o processo para a conferência de carteirinhas ou documentos para meia entrada. Realizar na entrada dos estabelecimentos a aferição da temperatura à distância dos visitantes e funcionários utilizando termômetro

digital infravermelho (thermoscan), ficando vedado o acesso de visitantes e funcionários com temperatura superior a 37,5°C, orientando o indivíduo que se dirija a uma unidade de saúde para verificação mais detalhada de seu estado geral. Na entrada dos museus, bibliotecas e afins os colaboradores devem orientar aos pais ou responsáveis pelas crianças que façam a sanitização das mãos dos menores antes adentrarem nos ambientes. A utilização das máscaras de proteção facial é obrigatória, devendo esta ser utilizada durante toda a permanência nos museus, bibliotecas e afins. Adequar o layout/ambiente dos museus, bibliotecas e afins para o cumprimento do distanciamento mínimo de 1,5 metros entre os visitantes a fim de evitar pontos de aglomerações. Em caso de palestras, apresentações, exposições, etc, para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas) não se aplicará o distanciamento mínimo, estes deverão respeitar a distância entre as demais pessoas presentes no estabelecimento. É permitida a realização de eventos, tais como exposições, apresentações, debates, lançamentos ou outras comemorações em geral que não gerem aglomerações, que podem ser realizados em auditório ou outros espaços disponíveis, desde que respeitado o que consta no Protocolo Setorial de Eventos e no decreto vigente. Para museus, bibliotecas e afins, estes devem reavaliar os circuitos expositivos, de modo a verificar a possibilidade de a visita ser unidirecional, aumentando a capacidade de controle dos públicos. Em exposições interativas, onde o público interage fisicamente com mecanismos de expositores ou obras, sugere-se a suspensão desses recursos. Em caso de impossibilidade de suspensão, deverão ser fornecidas luvas descartáveis ao público e deve ser feita a indicação de como os mesmos deverão ser higienizados a cada uso, estando um funcionário do museu destinado a tal fim. Recomenda-se que os museus, bibliotecas e afins disponibilizem informações sobre a visita e sobre o acervo existente digitalmente para acesso pelos visitantes em seus celulares ou outros dispositivos pessoais. Estes estabelecimentos poderão disponibilizar aplicativos para celulares com informações adicionais ou informar por outros meios de comunicação. A solicitação de serviços de empréstimos, renovações, cadastro de novos usuários ou outros procedimentos, de livros, jornais, revistas, obras raras e demais itens referentes ao acervo, deverá ser realizado, preferencialmente, pelo e-mail institucional, telefone do estabelecimento, aplicativos ou outros meios digitais. Na impossibilidade, os museus, bibliotecas e afins deverão ofertar os serviços por meio de agendamentos a fim de se evitar aglomerações. Os pesquisadores ingressarão presencialmente nos espaços apenas em casos em que não seja possível o fornecimento da informação necessária remotamente, neste caso, agenda previamente o horário de visita. Nos museus, bibliotecas e afins, os pesquisadores deverão agendar previamente o horário de pesquisa, limitando-se a capacidade permitida para o local. A consulta deverá acontecer em sala destinada para tal, que deverá ser higienizada antes e após a permanência desses. Para as unidades de estudo individuais, estes deverão funcionar respeitando o distanciamento mínimo recomendado e a capacidade de funcionamento referente ao primeiro item deste protocolo. Estabelecer turnos diferenciados e alternados para os colaboradores nas refeições e áreas de convívio, a fim de evitar aglomerações e utilização de mais de uma pessoa por mesa, obedecendo às regras de distanciamento mínimo. Deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual entre colaboradores no momento do registro de sua entrada para o turno de trabalho. Caso haja controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais, disponibilizar ao lado toalhas de papel e preparação alcoólica a 70% para correta higiene das mãos e dos leitores. Garantir a disponibilização a todos os funcionários os EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência. Reforçar com os colaboradores os treinamentos corretos de uso, sanitização e conservação dos EPI's e daqueles relacionados ao Covid-19. Uso obrigatório de máscara facial e face shield por todos os funcionários na linha de atendimento ao público. Uso obrigatório de máscara facial; luvas de latex, vinil ou nitrílica; avental frontal impermeável e sapato impermeável com solado antiderrapante pelos funcionários responsáveis pela higienização dos banheiros durante a operação da atividade. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus funcionários, visitantes e usuários, visando planejar a possível escassez de suprimentos. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e disposta em área para depósito apropriada. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes. Os Equipamentos de Proteção Individual-EPIs, não poderão ser compartilhados entre os colaboradores. É obrigatória a substituição imediata do Equipamento de Proteção Individual-EPI que apresente algum dano. Em estabelecimentos que possuem salas de reserva técnica ou similares, é obrigatório o uso de máscara, luvas, touca, óculos e jaleco ou avental para adentrar nos ambientes e consultar documentos ou obras do acervo. Elaborar e aplicar questionário próprio de identificação de riscos com os funcionários da instituição, visando subsidiar a organização das equipes no ambiente de trabalho e minimizar os riscos de contágio. Realizar treinamento intensivo

com os colaboradores sobre as regras de distanciamento, reforçando este processo antes da abertura dos museus, bibliotecas e afins, bem como o acompanhamento e supervisão durante todo o período de operação do estabelecimento. Incluindo o treinamento com a equipe de limpeza a cerca das medidas de sanitização adotadas nos estabelecimentos. Orientar para que os colaboradores realizem a sanitização das mãos com frequência mínima de 30 minutos em pontos instalados próximos aos postos de trabalho. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. O funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador. Vedar a promoção de comemorações e/ou eventos internos dos colaboradores durante o período de trabalho Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos e atendimentos que eventualmente haja no local. Instalar pontos de higienização com água corrente, sabão e papel toalha para correta higienização dos colaboradores e visitantes. Acrescendo, preparações alcoólicas em gel a 70% ou outro sanitizante de qualidade similar e que não possua propriedades danosas aos acervos existentes em todas as áreas de atendimento, entradas e áreas comuns. Higienização e limpeza diária de assentos, materiais de toques frequentes, materiais do setor administrativo e demais equipamentos. Reforçar a limpeza de aparelhos de rádios comunicadores, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho. Realizar rotina de higienização de banheiros, de piso a louças, acionadores de descarga, maçanetas, interruptores, entre outros, incluindo a desinfecção dos armários de guarda volume a cada troca de usuário. Promover a limpeza e desinfecção diária antes da abertura e no fechamento de todas as áreas comuns, corredores, portas, elevadores, banheiros, vestiários, grades, mesas e assentos das instalações, etc. Estabelecendo um cronograma de limpeza com datas e horários fixos, para garantir uma efetiva frequência de desinfecção das superfícies. Utilizar tapete sanitizante com hipoclorito de sódio a 2% (pedilúvio) ou com outra substância de eficácia similar e comprovada para higienização e desinfecção de calçados na entrada dos estabelecimentos. Em caso de utilização de recursos de acessibilidade, deverá ser adotadas medidas de proteção e higienização, como a desinfecção de áudio-guias e outros objetos manipulados pelos usuários sempre antes e após cada uso. O estabelecimento deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para tal fim. Nos museus, bibliotecas e afins, ampliar rotinas de higienização e limpeza dos acervos, observando-se as especificidades dos materiais, características químicas dos produtos e sua efetividade na desinfecção da superfície contra o COVID-19. Recomenda-se varrer as superfícies utilizando a técnica de varredura úmida, esta impede uma maior dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó. Em ambientes construídos, recomenda-se utilizar guias físicos, como colocar fita sinalizadora no chão, demarcando o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre usuários e também indicando sentido único de fluxo de pessoas desde que preserve o patrimônio material. Realizar plano interno de vistoria e monitoramento com a equipe de liderança nas áreas comuns objetivando evitar aglomerações, garantir o distanciamento social e o seguimento das medidas de higienização e sanitização. Os estabelecimentos deverão remover jornais, revistas, panfletos e livros dos locais de comum acesso para evitar a transmissão indireta. Vedar o compartilhamento de materiais tais como garrafas, toalhas, objetos de escritório, telefones, e outros materiais ou acessórios. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. O estabelecimento deverá disponibilizar equipe dedicada exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do ambiente, mantendo o controle de acesso, marcação de lugares reservados e o controle da área. Como medida de comunicação, todos os estabelecimentos deverão dispor, na entrada do local, cartilhas, placas e/ou outros meios, informando aos visitantes sobre as medidas que estão impostas no estabelecimento, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros. Manter os ambientes arejados por ventilação natural sempre que possível. Se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar condicionados de bandeja etc) deverão, obrigatoriamente, ser limpos todos os dias. Nos museus, bibliotecas e afins, havendo portas entre as salas expositivas ou entre essas e as demais áreas de circulação de público, deverão permanecer abertas, de modo a diminuir-se o contato com maçanetas e similares. Caso haja a manipulação ou consulta por

parte do pesquisador de documentos ou obras do acervo, estes deverão ser mantidos em quarentena, em espaço isolado reservado para tal, em embalagem de proteção, com etiqueta informando a data/horário de início e término da quarentena. A quarentena deverá respeitar o tempo médio estimado de permanência do vírus em cada material que compõe o documento ou obra, sendo esses definidos e indicados de acordo com a Organização Mundial da Saúde, disponibilizado em <https://www.paho.org/pt/covid19#superficies> e em estudos oficiais de acordo com a especificidade de cada material que compõe o acervo. A higienização deverá ser realizada apenas após o cumprimento da quarentena. Posteriormente a este procedimento, a mesa higienizadora, as superfícies de apoio e demais instrumentos utilizados deverão ser limpos com álcool 70%. Nos serviços de devolução de livros aos museus, bibliotecas e afins, estes deverão cumprir o período de quarentena de 14 dias a contar da data do recebimento do mesmo e ficar indisponíveis para consulta nesse tempo. Após o período indicado, os livros retornarão ao acervo para consulta. O recebimento de doações está temporariamente vedado. Em casos excepcionais, de interesse cultural e/ou histórico comprovado, poderá ser recebida a doação que deverá ser acomodada em local específico e cumprirá um período de quarentena (14 dias) a contar da data de recebimento/entrega da doação. No quesito de acessibilidade em exposições que contém materiais táteis, recomenda-se a não utilização de materiais táteis, uso de fones de ouvido e outros equipamentos e instalações para deficientes e dispositivos educativos de uso comum. Estes poderão ser permitidos caso seja garantida a limpeza e sanitização sistemática dos mesmos antes e após o uso, vedado o compartilhamento entre os usuários. Em caso de haver estacionamentos, o uso das vagas fica limitado a 50% da capacidade total, sendo sua utilização com espaço alternado (uma vaga entre um veículo e outro). Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para retirada de tickets. Os tickets devem ser do tipo descartável. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispenser de preparação alcoólica em gel a 70% ao lado desses equipamentos. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições dentro ou fora do estabelecimento, a fim de minimizar aglomerações. Em todos os serviços de alimentação existentes no local como cantinas, lanchonetes, restaurantes, entre outros, deverão obedecer, adicionalmente ao Protocolo Setorial correspondente.

VII - PROTOCOLO 029 PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS TEATROS, CENTROS CULTURAIS E AFINS

DIRETRIZES: O funcionamento de teatros e centros culturais deverá restringir-se obrigatoriamente à sua capacidade de funcionamento considerando 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados por ambiente, prevendo um distanciamento de 1,5 entre as pessoas. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo para a Fase 4 do que o aqui indicado. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas dentro das salas de espetáculos, exceto para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas), estes deverão respeitar o distanciamento mínimo entre os demais espectadores. Garantir distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) nas filas da bilheteria e de acesso ao espaço ou evento. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, terceirizados e fornecedores. Afixar cartazes e comunicados sobre o protocolo sanitário do estabelecimento, orientando quanto à higienização constante das mãos, etiqueta respiratória e a obrigatoriedade do uso de máscara no interior do estabelecimento. Recomendar a compra do ingresso on-line e/ou pagamento por meios eletrônicos, indicando que o cliente poderá apresentar o e-ticket no celular ou, até mesmo, imprimir o ingresso em casa. Comunicar, na divulgação de eventos e nas bilheterias, que no ato da compra do ingresso o frequentador declara estar de acordo com todas as medidas adotadas pelos protocolos geral, setorial e institucional. Recomendar a exibição de uma vinheta de segurança antes de espetáculos e exibições, contendo um resumo, das medidas de prevenção adotadas no espaço. Vedar o acesso a qualquer pessoa, profissional, cliente ou fornecedor que não esteja com o uso devido de EPIs em conformidade com os protocolos vigentes. Para o acesso e permanência nos teatros e espaços culturais, fica obrigatório o uso de máscaras. Disponibilizar equipamentos de proteção individual para toda equipe em trabalho e adequados conforme sua atividade, com especial atenção aos responsáveis pelas atividades de limpeza dos ambientes e de contato direto com o público externo. Profissionais de atividades de contato direto com outros profissionais ou atendimento ao público, como atividades de camarim e bilheteria, deverão receber máscaras de proteção acrílica modelo Face Shield. Implementar plano de suprimento,

estoque, uso e descarte de EPIs e de materiais de limpeza necessários à instituição. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e dispostos em área apropriada para depósito. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes. Aplicar questionário de análise de saúde, rotinas pessoais e de trabalho durante o isolamento social com todos os funcionários antes de retornarem às atividades. Assegurar a atenção dos funcionários às regras de prevenção da Covid-19 no trajeto de ida e volta do trabalho. Flexibilizar horários e escalas de trabalho, estabelecendo, se possível, um rodízio entre o trabalho presencial e o teletrabalho. Realizar a aferição de temperatura corporal de todos os clientes e funcionários na entrada do estabelecimento, mediante a utilização de termômetro digital infravermelho a distância. Caso estes não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, informar de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C), orientando a procurar atendimento médico. Manter os colaboradores que fazem parte do grupo de risco da COVID-19 em regime de teletrabalho. Na sala dos funcionários, reestruturar os móveis para garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre os funcionários, limitar a capacidade da sala a 40% e comunicar, através de cartaz na porta, o número máximo de funcionários permitidos simultaneamente na sala. Garantir o afastamento imediato de qualquer profissional que sentir sintomas da Covid-19, com encaminhamento ao atendimento médico e isolamento por 14 dias ou até resultado negativo do teste. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca. Realizar curadoria de espetáculos e eventos que respeitem e atendam as normas de segurança e higiene. Dar preferência para programações artísticas e culturais que não contemplem um número significativo de participantes. Garantir que os artistas convidados e responsáveis pela produção estejam cientes e de acordo com o protocolo setorial e interno do espaço. Utilizar termo de ciência e responsabilidade que será fornecido antecipadamente. Oferecer programação que contemple um estudo de ocupação máxima do palco e plateia e outros espaços cênicos, respeitando as regras de distanciamento social e de segurança. Tornar obrigatório o uso de máscaras pelos artistas, produtores e técnicos durante a permanência nas dependências dos espaços. Facultar o uso de máscaras pelos artistas apenas durante as apresentações, gravações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com os outros profissionais envolvidos em cena e técnicos. Realizar, obrigatoriamente, higienização de todos os equipamentos (gravação, som, luz, cenário) internos utilizados, antes e depois das atividades. Evitar microfones tipo lapela, orientar os artistas a utilizarem captação por meio de microfones que não requerem contato direto. Está vedada a participação do público no palco e espaços cênicos durante as apresentações. Artistas e músicos devem evitar a interação com o público. Disponibilizar o serviço de catering apenas em porções individuais. Os alimentos deverão ser consumidos na copa ou refeitório, respeitando os distanciamentos mínimos, ou dentro de cada camarim de forma individual. Deve-se utilizar kits individuais para maquiagem, que serão descartados após o uso. Realizar a desinfecção completa dos camarins antes e após a saída das equipes e artistas. Não será permitida a interação com público, fotos e recepções nos camarins e outros espaços do equipamento. Os centros culturais que possuem em suas instalações espaços híbridos e outras tipologias de programações devem trabalhar com base nos protocolos setoriais de cada atividade. Deverá garantir que as atividades previstas cumpram adicionalmente os protocolos setoriais que lhe dizem respeito. As programações oferecidas nos centros culturais deverão ser adaptadas de acordo com as atividades possíveis de serem realizadas enquanto perdurarem as normativas governamentais sobre distanciamento social e riscos de contágio. Poderão ser elaborados diferentes horários de atividades para diferentes faixas de público específicas a fim de se evitar aglomerações nos espaços. Adequar o layout/ambiente dos ambientes para o cumprimento do distanciamento mínimo de 1,5 metros entre os visitantes a fim de evitar pontos de aglomerações. Em caso de pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas) não se aplicará o distanciamento mínimo, estes deverão respeitar a distância entre as demais pessoas presentes no estabelecimento. Como medida de comunicação, o centro cultural deverá dispor nas entradas e lugares de fluxo de pessoas, placas e/ou outros meios, informando aos visitantes sobre as medidas que estão impostas no espaço, preferencialmente nas entradas, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros. Fica proibida a realização de programação em espaços abertos tais como praças, calçadas e similares. Eventos e apresentações artísticas só podem ser realizados nos centros culturais em locais em que seja possível o controle de acesso e da manutenção das regras de biossegurança. Em caso de haver estacionamentos, o uso das vagas fica limitado a 50% da capacidade total, sendo sua utilização com espaço alternado (uma vaga entre um veículo e outro). Disponibilizar dispensadores de solução alcoólica em gel 70% para higienização das mãos nos pontos estratégicos dos estabelecimentos como na entrada dos espaços,

próximo aos guichês de atendimentos, banheiros, locais de maiores circulações, entre outros. Aderir ao uso e lixeiras com acionamento de pedal nos espaços de uso comum, disponibilizando lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel e luvas. Garantir a disponibilização constante, nos banheiros, de sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis e álcool em gel 70%. A capacidade máxima dos banheiros, vestiários, chuveiros e camarins deverão ser sinalizados na porta de entrada. Garantir via fiscalização, o controle do número de clientes utilizando o banheiro simultaneamente, evitando ultrapassar o limite permitido de capacidade de 40%. O uso de refeitórios e copas deverá ser limitado a profissionais e colaboradores, respeitando o distanciamento social mínimo estabelecido e garantindo sua higienização e sanitização após cada uso. Higienizar, constantemente, corrimões, maçanetas, alavancas, acionadores de descarga, torneiras e todas as superfícies de contato mais frequente e coletivo. Prever intervalo suficiente entre as atividades e espetáculos para garantir tempo suficiente para as rotinas de higienização completa dos ambientes. Entre sessões, realizar um intervalo de no mínimo 30 minutos para garantir a higienização adequada dos espaços. Realizar, preferencialmente, reuniões gerais e setoriais por meio de videoconferência. Em relação às atividades e espaços que contemplam acessibilidade, realizar a higienização e desinfecção após cada uso de áudio guias, plataformas de cadeirantes, equipamentos que requeiram manipulação. Sinalizar o distanciamento, se possível utilizando guias físicos, demarcando o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre usuários, desde que não seja patrimônio histórico, preservando o patrimônio material. Assegurar que o público, ao adentrar nos espaços culturais, se dirija imediatamente ao assento na plateia ou para sua atividade, evitando aglomerações. Funcionários deverão realizar controle de entrada, permanência e saída em salas de espetáculo e demais espaços. Utilizar o maior número possível de entradas e saídas do público, evitando manter um mesmo local com as duas funções, indicando e sinalizando sentido único de fluxo de pessoas. Realizar a conferência de ingressos e documentação por meio visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente. Fazer rotineiramente a higienização em todos os equipamentos, tais como: telefones, máquinas para pagamento com cartão, computadores e leitoras de ingressos. Na área interna de banheiros, fixar os procedimentos de lavagem e higienização das mãos de forma correta e os cuidados com o distanciamento social necessário. Desativar os bebedouros para o público externo, permitindo a utilização apenas por funcionários. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes, como galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de “torneiras jato” de bebedouros, estas deverão ser substituídas por “torneiras válvulas copo”, evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.

VIII - PROTOCOLO 030 PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS - ATIVIDADES EDUCACIONAIS

DIRETRIZES: Estão liberadas, aulas práticas presenciais para os concludentes dos cursos de graduação e pós-graduação de quaisquer carreiras. Adotar as “Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID- 19”, publicadas pela Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia. Vedar a realização de feiras, palestras, seminários, competições esportivas e acolhimento dos alunos em espaço coletivo que possibilite aglomeração. Notificar em até 48 horas as autoridades competentes os casos de profissionais e alunos afastados da instituição com sintomas relacionados à COVID- 19. Manter na instituição de ensino relatório atualizado com as providências tomadas, sendo seu acesso restrito à direção e autoridades de saúde do Estado ou do município. Organizar reuniões sempre que possível de forma virtual. Caso sejam realizadas presencialmente, priorizar o agendamento individual. Em todos os casos, resguardar o distanciamento de 1,5 metro (um metro e meio) entre as pessoas e adicionalmente a restrição de no máximo 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados da sala ou quadra onde será realizada a reunião. Necessária utilização de espaço o mais arejado possível, limitado a 50 pessoas por reunião, mesmo que esse número seja inferior ao distanciamento mínimo. Proibir a realização de excursões e atividades externas à instituição, com exceção dos estágios. Estruturar, antes do retorno as aulas presenciais, um plano de comunicação para alunos, familiares, profissionais e comunidade em geral com o intuito de capacitar, tirar dúvidas, resolver ansiedades sobre o retorno às aulas presenciais e sobre as medidas sanitárias estabelecidas pela instituição de ensino. Afixar sinais e cartazes que promovam medidas de proteção diárias em locais altamente visíveis (por exemplo, portarias, banheiros, lanchonetes, refeitórios e estacionamentos), e realizar campanhas de conscientização sobre a pandemia entre professores, alunos, colaboradores, pais e responsáveis. Realizar, no início do turno de trabalho, para os profissionais, e no início da primeira aula, para os alunos, o Diálogo Diário de Segurança (DDS), para abordar e aprofundar temas relevantes presentes nos protocolos de biossegurança. Desenvolver

treinamento intenso e contínuo com os alunos sobre este protocolo de biossegurança. Dar ênfase na colaboração, na orientação aos familiares e na sua responsabilidade no sucesso dessas medidas, inclusive com a rápida e fidedigna comunicação à instituição de ensino e às autoridades de saúde no caso de constatação de algum dos sintomas da Covid-19. Capacitar, previamente à retomada de aulas presenciais, todos os profissionais sobre as medidas que devem ser cumpridas pela instituição de ensino. Controlar o acesso à instituição, reduzindo a presença de visitantes. Reorganizar turmas e horários de intervalos para garantir que os alunos possam sentar-se com distância igual ou superior a 1,5 metros (um metro e meio) entre eles. Organizar rodízio entre alunos, para que seja reduzida a quantidade de alunos na instituição de ensino ao mesmo tempo, de acordo com os limites estabelecidos em cada etapa especial. A adaptação dos horários de entrada e saída das aulas presenciais também deve garantir a utilização de horários alternativos de entrada e saída, de forma a evitar a aglomeração no transporte público, especialmente em horários de pico. No momento da entrada, medir a temperatura de todas as pessoas, inclusive prestadores de serviços, terceirizados, fornecedores, responsáveis ou cuidadores, que chegarem à instituição e proibir a entrada daquelas que apresentarem 37,5°C ou mais. Obrigatória higienização de mãos com álcool em gel 70% e calçados em soluções sanitizantes. No caso de crianças menores de 5 anos, é recomendado priorizar a lavagem das mãos com água e sabonete devido aos riscos de intoxicação. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos prestadores de serviços, terceirizados e fornecedores quando estes estiverem presentes no local da instituição e garantir que as entregas sejam realizadas apenas em horários sem alunos presentes e com a devida higienização dos materiais recebidos. Evitar que alunos se aglomerem em áreas comuns. Para as atividades curriculares, suspender a troca de sala de aula pelos alunos durante o turno escolar. É o professor que deverá, quando necessário, se dirigir aos alunos em outra sala de aula, salvo nos casos de aulas práticas laboratoriais, de educação física, ou quaisquer outras que necessitem de ambiente adequado fora da sala de aula habitual. Vedar o acesso a qualquer pessoa, aluno, profissional, fornecedor, terceirizados ou visitantes, que não esteja com o uso devido de EPIs. Em caso de transporte fornecido pela instituição de ensino, manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizantes), respeitando adicionalmente todos os termos de biossegurança. Organizar espaços para que alunos e professores mantenham uma distância mínima de 1,5 metros (um metro e meio) entre eles e as demais pessoas em todas as atividades presenciais. Garantir que os ambientes estejam o mais arejado possível, especialmente os laboratórios e salas de aula, realizando a atividade educacional em áreas abertas sempre que for viável. Assegurar que os sistemas de ventilação funcionem corretamente e aumentar a circulação do ar externo o máximo possível, por exemplo, abrindo janelas e portas. Aonde for necessário manter o uso de aparelhos de ar- condicionado, limpar filtros diariamente. Adicionar barreiras físicas, como telas flexíveis de plástico, ou intercalar a utilização dos espaços, tal como as pias dos banheiros, quando as estruturas não permitem distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e meio) de distância. Fechar espaços de uso comum não necessários para a realização das aulas, sempre que possível. Caso não seja viável, intercalar o uso e limpar e desinfetar entre as utilizações. Espaços dedicados às atividades lúdicas devem permanecer fechados. Restringir o uso de elevadores a 1/3 (um terço) de sua capacidade e priorizar seu uso apenas por pessoas com dificuldades de mobilidade. Realizar a higienização frequente dos botões de acionamento. Adaptar bebedouros para uso somente como forma de encher garrafas pessoais. Disponibilizar álcool em gel 70% próximo a todos os bebedouros para possibilitar a limpeza de mãos antes e após a utilização. Deve ser priorizado e estimulado o uso de garrafas individuais, identificadas com nome e sobrenome, e disponibilizar copos ou garrafas com tampa, descartáveis ou não, para os alunos que não tiverem os materiais. Fornecer guias físicos, como fita adesiva no chão ou nas calçadas e placas nas paredes, para organizar o fluxo de pessoas e priorizar sentido único, garantindo que profissionais e alunos permaneçam pelo menos 2 (dois) metros afastados nas filas e locais com maior movimentação de pessoas. Realizar a marcação de lugares nas salas de aula e recepção, refeitórios e outros espaços coletivos, para minimizar a movimentação durante almoço e intervalos. No caso de uso de auditórios ou outros espaços com assentos fixos, restringir a lotação máxima a 30% (trinta por cento) da capacidade, respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre os assentos. Tornar obrigatório o aumento da frequência de limpeza de recipientes e galões de água mineral, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Higienizar as dependências da instituição de ensino diariamente com hipoclorito de sódio a 2% ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Pulverizar todos os ambientes com água sanitária diluída em 1 colher de sopa por litro de água, antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais. Limpar e desinfetar as superfícies frequentemente tocadas (maçanetas, interruptores, bebedouros, entre outros) entre cada uso ou tanto quanto for possível.

Desenvolver um cronograma para aumentar a limpeza e desinfecção de rotina nos intervalos das aulas e estabelecer checklist de higienização dos ambientes, constando assinatura de funcionário responsável pela higienização, com supervisão superior. Garantir que os restaurantes, lanchonetes, cantinas, cozinhas e laboratórios de aulas práticas, que envolvam a manipulação de alimentos, tenham o funcionamento realizado de forma segura e em respeito às normas do Protocolo Setorial 9, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere o funcionamento das cantinas. Retirar o lixo diariamente e garantir que seja descartado com segurança. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Disponibilizar tapetes com solução higienizadora para limpeza dos calçados antes de adentrar à instituição de ensino e recipientes de álcool gel 70% ou preparação alcoólica a 70% em todas as entradas para que os alunos e profissionais higienizem as mãos na entrada e saída. O uso do banheiro deve ser controlado na entrada e saída do aluno, com orientação de higienização das mãos. As cantinas de instituições de ensino privadas deverão permanecer fechadas. Deve-se estimular que cada aluno leve seu lanche de casa, em recipiente de plástico ou sacos bem lacrados para facilitar a higienização. Exigir o uso de máscaras adequadas de acordo com a situação de prática e de risco por todos os profissionais, alunos e eventuais visitantes que entrarem na instituição de ensino, tais como fornecedores, terceirizados, familiares, cuidadores, intérpretes de libras e outros, por todo o período que estiverem no local. Certifique-se de que a máscara cubra totalmente a boca e o nariz do usuário. Todas as instituições de ensino deverão disponibilizar os EPIs necessários para seus profissionais e alunos. No caso das instituições públicas, os órgãos de saúde pública, estadual e municipais, deverão pactuar com os órgãos de educação de forma a garantir o suprimento dos EPIs a todos os profissionais e alunos. As máscaras utilizadas por alunos e profissionais podem ser descartáveis ou feitas de pano, desde que cumpram as recomendações da ANVISA que estão no material "Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional" (http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%+C3%A1scaras.pdfbf4_0184-8550-42cb-a9751d5e1c5a10f7_). Garantir a substituição das máscaras em até 3 horas ou sempre que estiverem úmidas e exclusivamente dentro dos banheiros. As máscaras reutilizáveis usadas deverão ser acondicionadas em embalagens plásticas e as descartáveis deverão ser descartadas em lixeiras com tampa acionadas por pedal. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes. Os contatos que desenvolverem sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o período de monitoramento, serão considerados como casos suspeitos de COVID-19, sendo orientados a procurar um serviço de saúde mais próximo, para avaliação clínica e realização de testagem. Deverá ser seguida as orientações para isolamento. A instituição de ensino deve incentivar essas pessoas a procurar uma Unidade de Saúde em caso de agravamento de sintomas. Se durante o monitoramento um caso assintomático tiver confirmação laboratorial para COVID-19, deve-se manter o isolamento e monitoramento de sinais e sintomas, suspendendo-o após 14 dias da data de coleta da amostra caso. Para contatos próximos assintomáticos com resultado não detectável pelos testes realizados, o isolamento pode ser suspenso, mantendo o automonitoramento de possíveis sinais e sintomas pelo período de 14 dias do último contato. Acompanhar a cada 1 (um) ou 2 (dois) dias todos os alunos e profissionais que tiveram alguma relação de proximidade com uma pessoa afastada. Caso alguém, por quaisquer motivos, tenha tido contato direto com o profissional ou aluno afastado que o exponha ao contágio, este deverá ser afastado do restante da equipe por iguais 14 dias. Intensificar as medidas preventivas para o restante dos alunos e profissionais. No caso de haver um caso confirmado por laboratório em uma instituição de ensino, todos os alunos e professores da turma da pessoa confirmada com Covid-19 são considerados contatos próximos e serão instruídos a fazer uma autoquarentena por 14 dias desde sua última exposição ao caso, bem como realizar testagem. Garantir que todos os profissionais da instituição de ensino tenham tomado a vacina da H1N1 antes da retomada das aulas presenciais, se possível, a fim de prevenir ocorrências de Influenza que podem ser confundidas com a infecção pelo novo Coronavírus. A instituição de ensino deve conferir se a carteira de vacina dos alunos e profissionais está atualizada. Em caso negativo, a pessoa deverá ser direcionada para a atualização das vacinas antes de retomar as atividades presenciais. Todos os membros da equipe deverão fazer um teste COVID-19 nos dias anteriores ao primeiro dia de aula. **ENSINO PROFISSIONALIZANTE E CURSOS PREPARATÓRIOS:** Introduzir conceitos básicos de prevenção e controle de doenças nas aulas e ou intervalos, bem como o conceito de distanciamento social (ficar mais longe dos amigos, evitar grandes multidões, não tocar nas pessoas se você não precisar, etc.). **ENSINO SUPERIOR E PÓS-**

GRADUAÇÃO: Organizar os horários de aula para minimizar os intervalos, assim fazer com que os alunos permaneçam na instituição o menor período possível. Estimular sempre que possível e acessível, a utilização do ensino híbrido. **ATIVIDADES EXTRACURRICULARES, ATIVIDADES PRÁTICAS, LABORATÓRIOS E CLÍNICAS:** Exigir o uso de máscaras adequadas de acordo com a situação de prática e de risco por profissionais e alunos. Para atendimentos de saúde, alunos e professores deverão portar máscara cirúrgica ou N95 (conforme a necessidade), luvas e gorros descartáveis, avental e protetor ocular. Em caso de uso de jaleco, o referido fardamento deve ser colocado apenas no ambiente específico de trabalho, como laboratório ou clínica. Não permitir a saída dos profissionais, professores e bolsistas vestindo os jalecos, nem permitir a entrada dos que já estiverem vestidos com os jalecos. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto à utilização de álcool ou outra substância inflamável próxima a ambientes com incidência de calor como fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral. Estruturar a utilização dos espaços por agendamentos, para evitar aglomerações e minimizar tempos de espera. Disponibilizar móveis, equipamentos, instrumentos e objetos de uso individual garantindo o distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e meio). Cobrir, nos setores de assistência a pacientes, superfícies como bancadas e carrinho auxiliar com materiais descartáveis e impermeáveis, que devem ser trocados após a saída de cada paciente. Manter tapete com hipoclorito na entrada da sala, renovando conforme a especificidade da atividade. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos fornecedores e terceirizados quando estes estiverem presentes no laboratório ou clínica. Na entrada de cada sala, afixar a capacidade de lotação máxima deste compartimento considerando a densidade demográfica de 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados. Teclado e mouse no computador devem ser desinfetados constantemente. As mãos devem ser higienizadas antes e depois de usar o mouse e o teclado. Atividades extracurriculares que envolvam a realização de atividades físicas devem cumprir o Protocolo Setorial 23 de Prática e Assessoria de Atividades Físicas.

SECRETARIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 11/2020 - SEGET - Processo Seletivo do Projeto de Estágio do Programa #OCUPAJUVENTUDE do Município de Sobral, com Lotação nas Secretarias Municipais de Sobral - EDITAL Nº 01/2019 - SECOGE. A SECRETARIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA, no uso das atribuições legais, e nos termos dos itens 3.1 e 13.1 do Edital 01/2019 - SECOGE, publicado no DOM nº 525 ao dia 10 de abril de 2019 que regula o processo seletivo, bem como o disposto no RESULTADO FINAL E ATO DE HOMOLOGAÇÃO, publicados no DOM de nº 555, de 27 de maio de 2019, e no DOM nº 560, de 03 de junho de 2019, com o nome dos candidatos aprovados, RESOLVE: Art. 1º. Convocar candidatos aprovados no Processo Seletivo regulado pelo Edital nº 01/2019 - SECOGE para preenchimento de vagas de estágio, segundo a ordem de classificação dos candidatos conforme resultado final publicado no DOM nº 555, de 27 de maio de 2019, conforme o ANEXO deste Edital. Art. 2º. O candidato convocado deverá apresentar-se no dia 06 (seis) de outubro de 2020 à recepção da Prefeitura, às 10:00 horas, localizada no Paço Municipal de Sobral, na Rua Viriato de Medeiros, nº 1250, Centro, Sobral - CE, munido do seguinte documento: a) Declaração de matrícula, correspondente ao semestre atual, em curso de graduação em instituição de ensino superior para o qual concorreu, autorizada ou reconhecida pelo MEC (Conveniada com a Prefeitura Municipal de Sobral); Art. 3º. Após comparecimento à Coordenadoria de Gestão de Pessoas da Secretaria da Ouvidoria, Gestão e Transparência irá proceder aos preparativos para a assinatura do Termo de Compromisso e alocação dos candidatos aprovados que tenham comprovado os requisitos básicos para a investidura, conforme prevê o item 3.1 do Edital nº 01/2019 - SECOGE. Parágrafo Único: Os candidatos classificados no processo seletivo e não convocados neste edital deverão aguardar posterior convocação. Todas as publicações referentes a este Processo Seletivo serão realizadas no Diário Oficial do Município de Sobral, em Ato próprio das autoridades competentes, em seu juízo de conveniência e oportunidade. REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE. Gabinete da Secretária da Ouvidoria, Gestão e Transparência, em 05 de outubro de 2020. Nargila Vidal Loiola - SECRETARIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA EM EXERCÍCIO.

ANEXO - CANDIDATOS CONVOCADOS - EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 11/2020 - SEGET	
PROCESSO SELETIVO - EDITAL Nº 01/2019 - SECOGE	
CURSO	CANDIDATO
Direito	94º - Sabrina Costa Mesquita;
	95º - Samarony Silva Sousa;
	96º - Ana Paula Alves Souza;
	97º - Maria Yara Moreira Ribeiro;
	98º - Alana Maria da Silva Frota;

CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE SOBRAL

AVISO DE RESULTADO FINAL DE LICITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº 044/2020-SME - A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Sobral, nomeada através do Decreto nº 2.348/2020,

comunica o resultado da TOMADA DE PREÇOS Nº 044/2020-SME, que tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REFORMA DA CRECHE RENATO PARENTE, NO BAIRRO COHAB III (CIDADE PEDRO MENDES CARNEIRO), NO MUNICÍPIO DE SOBRAL/CE, tendo como vencedora a empresa C.M. SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA, com o valor global de R\$ 100.248,73 (cem mil, duzentos e quarenta e oito reais e setenta e três centavos), adjudicado e homologado em 02 de outubro de 2020. Comissão de Licitação. Sobral - Ceará, 05 de outubro de 2020. Karmelina Marjorie Nogueira Barroso - PRESIDENTE DA COMISSÃO.

AVISO DE RESULTADO FINAL DE LICITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº 039/2020-SEINF - A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Sobral, nomeada através do Decreto nº 2.348/2020, comunica o resultado da TOMADA DE PREÇOS Nº 039/2020-SEINF, que tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DA REQUALIFICAÇÃO DA PRAÇA DO BAIRRO VILA RECANTO 01, NO MUNICÍPIO DE SOBRAL/CE tendo como vencedora a empresa FRANCISCO ROMENIK PARENTE PONTE, com o valor global de R\$ 108.182,09 (cento e oito mil, cento e oitenta e dois reais e nove centavos), adjudicado e homologado em 02 de outubro de 2020. Comissão de Licitação, Sobral - Ceará, 05 de outubro de 2020. Karmelina Marjorie Nogueira Barroso - PRESIDENTE DA COMISSÃO.

SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

EXTRATO DO CONTRATO Nº 0386/2020-SMS. CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRAL, representada pela Secretaria Municipal da Saúde. CONTRATADO: Empresa FRICARNES COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA ME. CNPJ sob o nº 14.988.111/0001-62. OBJETO: Constitui objeto deste contrato a aquisição de MATERIAL DE LIMPEZA E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS, destinado às unidades da Secretaria Municipal da Saúde de Sobral/CE, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Anexo I - Termo de Referência do edital e na proposta da CONTRATADA. MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 200/2019, Ata de Registro de Preços nº 032/2020 - SMS. VALOR GLOBAL: R\$ 230,50 (duzentos e trinta reais e cinquenta centavos). DA FISCALIZAÇÃO: A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Sra. Raquel Miranda de Vasconcelos, Gerente da Célula de Logística da Secretaria Municipal da Saúde de Sobral/CE. PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO: O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura. DATA DA ASSINATURA: 05 de outubro de 2020. SIGNATÁRIOS: REPRESENTANTE DA CONTRATANTE: Regina Célia Carvalho da Silva. REPRESENTANTE DA CONTRATADA: Antonio Ildo da Silva Sousa. Viviane de Moraes Cavalcante - COORDENADORA JURÍDICA DA SMS.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 0387/2020-SMS. CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRAL, representada pela Secretaria Municipal da Saúde. CONTRATADO: Empresa IVAN DE AZEVEDO PONTE - ME. CNPJ sob o nº 02.069.397/0001-01 MATRIZ. OBJETO: Aquisição de MATERIAIS, ACESSÓRIOS ELÉTRICOS E LUBRIFICANTES que serão destinados à manutenção corretiva de todas as unidades de saúde vinculadas à Secretaria Municipal da Saúde de Sobral/CE, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Anexo I - Termo de Referência do edital e na proposta da Contratada. MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 094/2020. VALOR GLOBAL: R\$ 167.843,00 (cento e sessenta e sete mil oitocentos e quarenta e três reais). PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO: O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua publicação. DATA DA ASSINATURA: 05 de outubro de 2020. SIGNATÁRIOS: REPRESENTANTE DA CONTRATANTE: Regina Célia Carvalho da Silva. REPRESENTANTE DA CONTRATADA: Ivan de Azevedo Ponte. Viviane de Moraes Cavalcante - COORDENADORA JURÍDICA DA SMS.

EXTRATO DO QUINTO TERMO DE ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 0073/2019-SMS. CONTRATANTE: Município de Sobral, por intermédio da Secretária Municipal da Saúde de Sobral, Sra. REGINA CÉLIA CARVALHO DA SILVA. CONTRATADO: INSTITUTO PARA GESTÃO EM SAÚDE DE SOBRAL-IGS, CNPJ: nº 04.776.677/0001-77. OBJETO: Alterar a Relação de Medicamentos constante no Plano de Trabalho, do Contrato de Gestão nº 0073/2019-SMS, haja vista necessidade de incluir medicamentos relacionados à clínica cirúrgica. VIGÊNCIA: 05 (cinco) meses, a partir de sua assinatura e poderá ser prorrogado por períodos sucessivos, enquanto perdurar a necessidade de enfrentamento dos efeitos da situação de emergência de saúde pública, nos termos do art. 4º-H, da Lei 13.979/2020. Sobral, 09 de setembro 2020. SIGNATÁRIOS: REPRESENTANTE DA CONTRATANTE: Sra. Regina Célia Carvalho da Silva. REPRESENTANTE DA CONTRATADA: Sr. Francisco Diego Pote de Holanda do Nascimento. Viviane de Moraes Cavalcante - COORDENADORA JURÍDICA DA SMS.