



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, quarta-feira, 12 de agosto de 2020

Ano IV, Nº 871

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

DECRETO Nº 2483, DE 11 DE AGOSTO DE 2020. PRORROGA O ISOLAMENTO SOCIAL NO MUNICÍPIO DE SOBRAL, DA CONTINUIDADE À SEGUNDA 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. 33.700, de 01 de agosto de 2020, que prorroga o Isolamento Social no Estado do Ceará, permitindo, em seus artigos 7º e 8º a liberação das atividades previstas na segunda fase para os municípios da Região de Saúde Norte; DECRETA: **CAPÍTULO I - DO ISOLAMENTO SOCIAL** - Art. 1º No período de **11 de agosto de 2020 a 18 de agosto de 2020**, ficam prorrogadas, 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 e Nº 33.700, de 01 de agosto de 2020, nos seguintes termos: I - suspensão de eventos ou atividades com risco de disseminação da COVID - 19; II - manutenção do dever especial de proteção em relação a pessoas do grupo de risco da COVID-19; III - manutenção do dever geral de permanência domiciliar mediante o controle da circulação de pessoas e veículos; 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 predominantemente de temporada por veraneio; 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 Na prorrogação do isolamento social, permanece em vigor o dever geral de proteção individual em todo o Município de Sobral consistente no uso obrigatório de máscara de proteção por aqueles que precisarem sair de suas residências, especialmente quando estiverem em espaços públicos ou privados acessíveis ao público, dentro de transporte público coletivo ou privado remunerado individual, tudo conforme Lei Estadual Nº 17.234 de 10 de julho de 2020. § 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 Ficam 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 adoecimento 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 imunossupressoras 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, 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 As atividades que já haviam sido liberadas nos decretos anteriores permanecem autorizadas a funcionar de acordo com o ANEXO I deste decreto. Art. 4º A partir de **17 de agosto de 2020 (segunda-feira)** serão liberadas as atividades em destaque no ANEXO I, formalizando todas as cadeias liberadas para a Segunda 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 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



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 Parcell 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

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 VI 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 sequencialmente 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 será 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 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 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 No perímetro será permitido o funcionamento das atividades em condições específicas, conforme ANEXO I. § 5º 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. Art. 11. Ficam autorizados os bancos, públicos ou privados, a abrir 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 regimento para funcionamento do Mercado Público de Sobral conforme portaria nº 080/2020 - 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 que permanecerão 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%. CAPITULO VII - ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR - Art. 15. Os restaurantes situados em Sobral somente poderão funcionar para consumo no local, na forma deste artigo, se observadas as seguintes condições: I - Funcionamento das **9h às 16h** e das **18h às 22h**, 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 - Suspensão de eventos e celebrações, música ao vivo, além de exibição televisiva de show e eventos esportivos, prevenindo possíveis aglomerações; 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 apenas quatro 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 a 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. Art. 16. As padarias, cafés, lanchonetes e congêneres situados em Sobral poderão funcionar, para consumo no local, das **7h às 19h**, aplicando com que couber as disposições do Art. 15 deste Decreto. CAPITULO VIII - DOS SHOPPING CENTERS E CENTROS COMERCIAIS - Art. 17. 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 **12h às 20h**, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. As praças e quiosques de alimentação terão horário diferenciado. 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, cinemas, teatros 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 12h às 20h, de segunda a sexta-feira e de **11h às 20h** aos sábados e domingos, se 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 - Suspensão de eventos e celebrações, música ao vivo, além de exibição televisiva de show e eventos esportivos, prevenindo possíveis aglomerações; 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 apenas quatro ocupantes por mesa; VII - Em horário anterior ou posterior de funcionamento das praças de alimentação, a área destinada a cadeias e mesas devem ser isoladas do acesso ao público. VIII - 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. 18. Permanecem autorizados, no Município de Sobral, na forma deste artigo, a celebração de cerimônias religiosas, com ocupação de 20% (vinte por cento) da capacidade do espaço, 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 contagem menos de 100 (cem) participantes estão desobrigados 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 X - DOS TRANSPORTES - Art. 19. Permanecem autorizados, no âmbito do Município de Sobral, os transportes públicos de acordo com o seguinte cronograma: I - Retorno do 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 - Retorno dos serviços do Transporte Urbano de Sobral - TRANSSOL. 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, a partir do dia 05 de agosto de 2020, vedada a entrada de transporte complementar proveniente de outros municípios. § 1º Além das regras setoriais e gerais, específicas ficam obrigados, no ato de embarque e desembarque dos transportes rodoviários e complementar, 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 todas 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 proveniente dos distritos do Município de Sobral, 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 DISPOSIÇÕES FINAIS - Art. 23. 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. 24. 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. 25. 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:

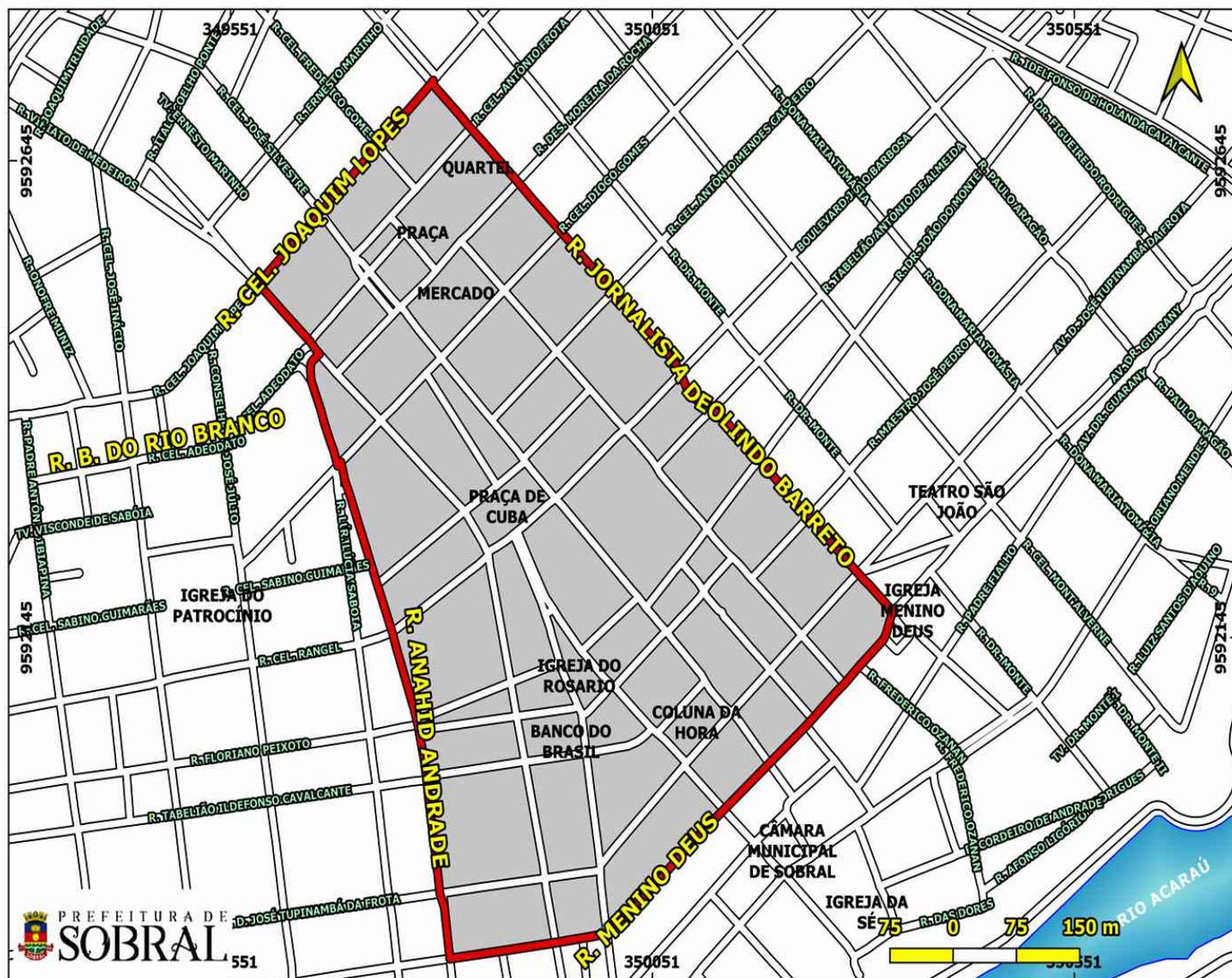
<http://agendasol.sobral.ce.gov.br/autorizacao/new>

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. 26. Fica prorrogado o prazo de suspensão das aulas presenciais em estabelecimentos de ensino da rede pública e privada até o dia 15 de setembro de 2020. §1º A suspensão a que se refere o “caput”, deste artigo, não impede as instituições de ensino de promoverem atividades de natureza remota, desde que viável operacionalmente. §2º Para os fins do §1º, deste artigo, permanecem autorizadas as atividades internas das instituições de ensino objetivando a preparação de aulas para transmissão virtual. Art. 27. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 12 de agosto de 2020, revogando-se as demais disposições em contrário. PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRAL PREFEITO JOSÉ EUCLIDES FERREIRA GOMES, em 11 de agosto 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 MUNICIPAL DE SEGURANÇA E CIDADANIA - Marília Ferreira Lima - SECRETÁRIA MUNICIPAL DE URBANISMO E MEIO AMBIENTE.

ANEXO I DO DECRETO Nº 2483, DE 11 DE AGOSTO DE 2020 LISTA DE ATIVIDADES LIBERADAS - SEGUNDA 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 <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
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 - Estacionamento <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
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 <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p> <p>Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial em 100% de sua capacidade.</p>
ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Hipermercados / Supermercados/ Minimercados / Mercarias* - Açougues e Peixarias* - Hortifrutigranjeiros* - Lojas de venda de alimentação para animais (pet shops)* - Lojas de suplementos* - Restaurantes** - Food Trucks** - Padarias, cafés, lanchonetes e congêneres*** <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial. ** Atividades liberadas para funcionamento com limitação da frequência concomitante de consumidores em 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do local. Funcionamento das 9h às 16h e das 18h às 22h, para consumo no local. Antes e após esse horário, ficam autorizados exclusivamente os serviços de entrega em domicílio. ***Funcionamento das 6h às 19h, para consumo no local. Antes e após esse horário, ficam autorizados o atendimento presencial sem consumo no local.</p>
ABASTECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Armazéns* - Distribuidores e revendedores de água e gás* - Comércio de material de limpeza* - Agências bancárias - Casas lotéricas - Agências, postos e unidades dos correios - Postos de combustível <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
INDÚSTRIA	<ul style="list-style-type: none"> - Indústria de bens de consumo (confeções, couro e calçados, madeira e móveis, artigos do lar) - Indústria extrativa, bebidas, têxtil, química, eletrometal e outras indústrias <p>Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial em 100% de sua capacidade.</p>
SERVIÇOS DE HOTELARIA	<ul style="list-style-type: none"> - Hotéis, motéis e similares

COMUNICAÇÃO, PUBLICIDADE E EDITORAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Impressão de livros, material publicitário, e serviços de acabamento gráfico* - Órgãos de imprensa e meios de comunicação e telecomunicação em geral - Serviços de “call center” - Serviços de telecomunicações - Atividades gráficas* - Atividades de publicidade e comunicação - Agências de publicidade, marketing, edição e design* <p>*Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial limitada a 40% de trabalhadores contratados.</p>
ESPORTE, CULTURA E LAZER	<ul style="list-style-type: none"> - Treinos de atletas do clube cearense no Campeonato Brasileiro Série D. - Realização de jogos dos clubes cearenses nos Campeonatos Brasileiros Série A, C e D e Copa do Brasil, respeitados todas as medidas de prevenção constantes do Protocolo Setorial 16, do Decreto Estadual 33.700 de 01 de agosto de 2020; - Prática esportiva individual, em espaços públicos e privados acessíveis ao público, desde que observadas pelo 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 e VEDADAS as práticas em academias e congêneres, públicas e privadas. Permitido assessoria esportiva de até cinco pessoas simultaneamente em espaços públicos. - Atividades físicas assessoradas sejam individuais, praticadas em ambiente privado aberto ao ar livre, com controle de acesso. - Atividades de exibição cinematográfica por meio de “drive in”. - Restauração de obras de arte - Aluguel de equipamentos recreativos e esportivos - Aluguel de aparelhos de jogos eletrônicos
SANEAMENTO E RECICLAGEM	<ul style="list-style-type: none"> - Recuperação de materiais* <p>*Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial em 100% de sua capacidade.</p>
ATIVIDADES DE LIMPEZA	<ul style="list-style-type: none"> - Limpeza em prédios e em domicílios - Imunização e controle de pragas urbanas - Outras atividades de limpeza não especificadas anteriormente - Lavanderias, tinturarias, toalheiros e prestação de serviços de limpeza* <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
ATIVIDADES DE VIGILÂNCIA E SEGURANÇA	<ul style="list-style-type: none"> - Atividades de vigilância, segurança privada e transporte de valores - Atividades de monitoramento de sistemas de segurança
TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Consultoria em TIC, software house, assistência técnica <p>Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial limitada a 40% de trabalhadores contratados, podendo atender apenas com hora marcada.</p> <p>No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
ASSISTÊNCIA SOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Defesa de direitos sociais, e serviços de assistência social sem alojamento. <p>Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial limitada a 40% de trabalhadores contratados, podendo atender apenas com hora marcada.</p> <p>No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
ATIVIDADES RELIGIOSAS	<ul style="list-style-type: none"> - Celebrações religiosas. <p>Celebrações limitadas a 20% da capacidade do templo.</p>
SERVIÇOS PÚBLICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Cartórios - Concessionárias de água e luz
SERVIÇOS DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> - Cabeleireiros, manicures, barbearias e outras atividades estéticas* - Atividades jurídicas, de contabilidade e de auditoria - Atividades de empresas, de consultoria e de gestão empresarial* - Atividades administrativas de escritórios e serviços complementares* - Atividades funerárias e serviços relacionados - Reparação e manutenção de equipamentos eletroeletrônicos de uso pessoal e domésticos* - Organizações associativas e serviços de apoio administrativo* - Sistema S:** a) Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI); b) Serviço Social do Comércio (SESC); c) Serviço Social da Indústria (SESI); d) Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio (SENAC); e) Serviço Social de Transporte (SEST); f) Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE); g) Serviço Nacional de Aprendizagem do Trabalho (SENAT). <p>Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial limitada a 40% de trabalhadores contratados, podendo atender apenas com hora marcada.</p> <p>*No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial. ** Unicamente para atividades liberadas por este decreto.</p>
COMÉRCIO	<ul style="list-style-type: none"> - Comércio atacadista em geral - Comércio varejista em geral - Serviços de Corte e Costura - Comércio de veículos automotores <p>Atividades liberadas para funcionamento com trabalho presencial limitada a 40% de trabalhadores contratados, podendo atender apenas com hora marcada.</p> <p>No Centro Comercial, para atendimento presencial, somente a partir das 11h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos. Nas demais localidades, para qualquer espécie de atendimento, em horário regular comercial.</p>
SHOPPING CENTERS E CENTROS COMERCIAIS	<p>Estabelecimentos autorizados por este decreto, bem como os serviços essenciais no interior do Shopping poderão funcionar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restrição funcionamento das 12h às 20h, de segunda a sexta-feira, sem restrição de horário aos sábados e domingos; - Limitação da frequência concomitante de consumidores em 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do local; <p>Regras Gerais a serem observadas pelos estabelecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantia do fornecimento de equipamentos de proteção individual e álcool em gel 70% a todos os empregados, colaboradores, terceirizados e prestadores de serviço - Manter fechadas as áreas de recreação e lojas como brinquedotecas, de jogos eletrônicos, cinemas, teatros e congêneres - Medição de temperatura de todas antes de entrarem no shopping - Afastamento de todos os funcionários que apresentem sinais de COVID-19. <p>As praças e quiosques de alimentação poderão funcionar para consumo no local, das 12h às 20h, de segunda a sexta-feira e de 11h às 20h aos sábados e domingos, se observadas as seguintes condições:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 - Sinalização de todas as filas das lojas de alimentação com o devido distanciamento; III - Retirada de 50% das mesas e cadeiras; IV - Suspensão de eventos e celebrações, música ao vivo, além de exibição televisiva de show e eventos esportivos, prevenindo possíveis aglomerações; V - 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 apenas quatro ocupantes por mesa; VI - Em horário anterior ou posterior de funcionamento das praças de alimentação, a área destinada a cadeias e mesas devem ser isoladas do acesso ao público. VII - O uso de máscaras é obrigatório e só será dispensado enquanto o cliente permanecer sentado à mesa, em razão do consumo.

ANEXO II DO DECRETO Nº 2483, DE 11 DE AGOSTO DE 2020 - MAPA DO CENTRO COMERCIAL

ANEXO III DO DECRETO Nº 2483, DE 11 DE AGOSTO DE 2020
PROTOCOLO SETORIAIS DE ATIVIDADES LIBERADAS

ÍNDICE:

I. PROTOCOLO 001 - Protocolo Geral de Medidas Sanitárias;

II. PROTOCOLO 009 - Protocolo Comércio e Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins (Replicação).

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, legislações 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 COVID19, 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 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; Suspender eventos, celebrações, música ao vivo, além de exibição televisiva de shows e eventos esportivos, sem jogos de sinuca, sem telões, dentre outros. No caso de existências de espaços kid, playground, salas de jogo e salas de espera, estes deverão permanecer fechados. 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, cinemas, teatros 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 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 realizada 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.

SECRETARIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA

PORTARIA Nº 007/2020 - SEGET. DISPÕE SOBRE A APLICAÇÃO DA SUSPENSÃO DOS TERMOS DE COMPROMISSO DOS ESTAGIÁRIOS DE NÍVEL MÉDIO E NÍVEL SUPERIOR, NO ÂMBITO DA SECRETARIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA DURANTE O ESTADO DE EMERGÊNCIA ESTABELECIDO NO DECRETO Nº 2.371, DE 16 DE MARÇO DE 2020, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. A Secretária da Ouvidoria, Gestão e Transparência do Município de Sobral, no uso de suas atribuições que lhe conferem o art. 68 da Lei Orgânica do Município de Sobral, bem como o art. 39, inciso X da Lei Municipal nº 1.607/2017 bem como suas alterações posteriores e, CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID-19); CONSIDERANDO a necessidade de manter os serviços do Poder Executivo Municipal e reduzir as possibilidades de transmissão do novo Coronavírus causador da COVID-19; CONSIDERANDO a Lei nº 1998, de 30 de abril de 2020, que autoriza o Poder Executivo Municipal a estabelecer diretrizes para o contingenciamento de gastos de todos os órgãos do Poder Executivo Municipal; CONSIDERANDO o Decreto nº 2.371/2020, de 16 de março de 2020, que instituiu Estado de Emergência no Município no âmbito do Município de Sobral e estabelece medidas para enfrentamento do novo Coronavírus (Covid-19), bem como o impacto imediato e significativo nas finanças do Município de Sobral,

decorrente da desaceleração brusca da atividade econômica provocada pela pandemia, e a necessidade de promover medidas que evitem a demissão de trabalhadores; CONSIDERANDO que a Secretaria da Ouvidoria, Gestão e Transparência - SEGET - poderá emitir normas complementares ao fiel cumprimento das ações de contingenciamento; RESOLVE: Art. 1º Os termos de compromisso dos estagiários de nível médio e superior da Prefeitura Municipal de Sobral ficarão suspensos de 1º de abril de 2020 até ulterior deliberação. Art. 2º A Coordenadoria de Gestão de Pessoas da SEGET, no momento oportuno, editará calendário de retorno; Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, com efeitos financeiros retroativos a publicação do Decreto nº 2.386/2020, publicado no Diário Oficial do Município nº 763, de 29 de março de 2020. Art. 4º Ficam revogadas as disposições em contrário. Publique-se e cumpra-se. Sobral/CE, 28 de julho de 2020. Silvia Kataoka de Oliveira - SECRETÁRIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA.

ATO Nº 107/2020 - SEGET - A SECRETÁRIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o que dispõe o Artigo 66, Inciso II da Lei Orgânica do Município, c/c a Lei Municipal nº 1607/2017, de 02 de fevereiro de 2017 e as alterações constantes na Lei nº 1866/2019, de 30 de abril de 2019, o Art. 3º, do Decreto nº 2284/2019, de 22 de outubro de 2019, considerando a lei nº 1998, de 30 de abril de 2020, bem como o que dispõe no Decreto nº 2366, de 13 de março de 2020, e considerando ainda o processo nº P122850/2020, RESOLVE conceder, nos termos do Art. 104, da Lei Municipal nº. 038 de 15 de dezembro de 1992, 03 (três) meses da LICENÇA PRÊMIO, referente ao período aquisitivo de 01 de agosto de 2011 a 31 de julho de 2016, a servidora ANA VERUSKA MARTINS DE CARVALHO BASTOS, ocupante do cargo de provimento efetivo de MÉDICO, matrícula nº 0251, lotada na SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, a partir de 10 de agosto de 2020 a 09 de novembro de 2020. PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOSÉ EUCLIDES FERREIRA GOMES JÚNIOR, em 12 de agosto de 2020. Silvia Kataoka de Oliveira - SECRETÁRIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA.

ATO Nº 108/2020 - SEGET - A SECRETÁRIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o que dispõe o Artigo 66, Inciso II da Lei Orgânica do Município, c/c a Lei Municipal nº 1607/2017, de 02 de fevereiro de 2017 e as alterações constantes na Lei nº 1866/2019, de 30 de abril de 2019, o Art. 3º, do Decreto nº 2284/2019, de 22 de outubro de 2019, considerando a lei nº 1998, de 30 de abril de 2020, bem como o que dispõe no Decreto nº 2366, de 13 de março de 2020, e considerando ainda o processo nº P122088/2020, RESOLVE conceder, nos termos do Art. 104, da Lei Municipal nº. 038 de 15 de dezembro de 1992, 03 (três) meses da LICENÇA PRÊMIO, referente ao período aquisitivo de 23 de outubro de 2007 a 22 de outubro de 2012, a servidora MÉRICA MARIA MENDES BARRETO, ocupante do cargo de provimento efetivo de DENTISTA, matrícula nº 3450, lotada na SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, a partir de 04 de agosto de 2020 a 03 de novembro de 2020. PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOSÉ EUCLIDES FERREIRA GOMES JÚNIOR, em 11 de agosto de 2020. Silvia Kataoka de Oliveira - SECRETÁRIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA.

CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE SOBRAL

EXTRATO DE LICITAÇÃO - PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRAL - EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL (SRP) Nº 004/2020 - SMS. Aviso de Licitação - Central de Licitações. Data de abertura: 25/08/2020, às 10h. OBJETO: Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições de medicamentos, destinados às unidades de saúde da Secretaria Municipal da Saúde e para os Hospitais intervencionados pelo município de Sobral/CE, visando o enfrentamento ao novo Coronavírus (COVID-19). Valor do Edital: Gratuito. INFORMAÇÕES: <http://licitacoes.sobral.ce.gov.br> e à Rua Viriato de Medeiros, 1.250, 4º andar. Fone: (88) 3677-1157 e 1254. Sobral-CE, 12 de agosto de 2020. Ricardo Barroso Castelo Branco - PREGOIRO.

AVISO DE RESULTADO FINAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2020 - AMA. A Central de Licitação da Prefeitura Municipal de Sobral, por intermédio do Pregoeiro e membros da equipe de apoio designados, conforme o caso, pelos Atos Nº 468/2019-GABPREF, ato 82/2019 e 297/2019 - GABPREF, comunica o resultado do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2020 - (SRP) (BB Nº 804995) AMA: Registro de Preços para futuras e eventuais aquisição de caminhão tanque novo, 0 km, ano de fabricação 2019 ou superior, diesel, tração 4x2, acoplado com tanque pipa elíptico de no mínimo 8.000 L, conforme as especificações e quantitativos previstos no anexo I - Termo de Referência do Edital, tendo como resultado a tabela em anexo. Adjudicado em 06/08/2020 e homologado em 10/08/2020. SECRETARIA DA OUVIDORIA, GESTÃO E TRANSPARÊNCIA - Central de Licitações. Sobral - Ceará, 12 de agosto de 2020. Evandro de Sales Souza - PREGOIRO.