

DECRETO Nº 23.167 – EM 25 DE MARÇO DE 2022.

“Institui medidas restritivas, recomendativas e complementares de prevenção ao contágio e de enfrentamento da propagação do novo coronavírus, além de dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE JEQUIÉ - ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020:

CONSIDERANDO que atualmente todos os setores essenciais se encontram em pleno funcionamento, tendo em vista o avanço da abrangência da vacinação contra a COVID-19, não havendo possibilidade logística de manutenção de restrições por longos períodos sob pena de colapsar cadeias produtivas inteiras, o que inviabilizaria, inclusive, o combate a COVID-19 e a própria manutenção do funcionamento regular do SUS no médio prazo;

CONSIDERANDO que atrelado às necessidades econômicas, fazem-se imprescindíveis à adoção das medidas sanitárias com vistas a mitigar a cadeia de transmissão da COVID-19, objetivando a diminuição na incidência e mortalidade em decorrência da doença;

CONSIDERANDO que medidas de isolamento social não possuem possibilidade de aplicação indeterminada, tampouco se afiguram como elemento de cura, mas como elemento de controle de velocidade de contágio;

CONSIDERANDO que a permanência das atividades econômica e sociais, estão sendo monitoradas e a medida que os dados epidemiológico sinalizam melhoras no cenário da epidemia, as dinâmicas para seu enfrentamento alteram, de forma a preservar a saúde e a vida das pessoas.

CONSIDERANDO que atual realidade epidemiológica se apresenta estável nos números de casos novos e casos ativos nas últimas semanas epidemiológicas, como consequência do aumento de pessoas vacinadas, o que levou também a diminuição no número de internação em leitos de UTI e unidades de enfermaria;

CONSIDERANDO os avanços advindos com a vacinação a nível municipal, locoregional e no Estado da Bahia e que resultou em diminuição expressiva de internações em UTI devido a Síndrome Respiratória Aguda Grave;

CONSIDERANDO que o mundo permanece em estado de ALERTA em dado as novas variantes, o que requer a MANUTENÇÃO das medidas PREVENTIVAS: USO DE MÁSCARAS COBRINDO BOCA E NARIZ, DISTÂNCIAMENTO SOCIAL E HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS;

CONSIDERANDO que para o enfrentamento desse sério problema de saúde pública, **TODOS**, órgãos públicos e sociedade civil, devem adotar medidas que visem à prevenção ao novo coronavírus, de modo à retomada responsável e gradual das atividades em vida em sociedade;

CONSIDERANDO que as orientações apresentadas pelos protocolos específicos para cada seguimento apoiaram as estratégias locais para retomada segura das atividades e do convívio social, respeitando as especificidades e características de cada setor ou ramo de atividade, conforme normas sanitárias.

CONSIDERANDO todos os esforços engendrados pelo serviço público para a retomada das atividades comerciais e da vida em sociedade, no momento presente esbarram na resistência de alguns seguimentos comerciais, bem como nas dificuldades de algumas pessoas em adotarem as referidas recomendações, que tiveram por base as diretrizes nacionais e internacionais para o enfrentamento da COVID -19;

CONSIDERANDO o monitoramento dos indicadores, número de óbitos, taxa de ocupação de leitos de UTI, número de casos ativos e os progressos advindos com a vacinação divulgados diariamente nos boletins epidemiológicos;

CONSIDERANDO o Decreto Nº 20.704 de 11 de setembro de 2021, que ficam autorizados, em todo território do Estado da Bahia eventos e atividades com presença de público;

CONSIDERANDO que a vacinação na população infantil (idade entre 5 e 11 anos) para o SARS-CoV-2 foi iniciada, estando este grupo populacional em crescimento tanto no número de vacinados como a primeira dose da vacina quanto nas faixas etárias;

CONSIDERNADO que os dados de contaminação estão atualizados e apresentam queda no número de novos casos, além disso há estabilidade no número de internações além das formas graves da doença resultando na redução de óbitos causados pela Covid-19;

DECRETA:

Art. 1º - Terão funcionamento permitido os seguintes estabelecimentos e atividades abaixo relacionadas:

I - Farmácias;

- II - Postos de combustíveis;
- III - Supermercados, Hipermercados, Mercadinhos e Feiras livres;
- IV - Padarias e Delicatessens;
- V - Borracharias, Oficinas e Autopeças;
- VI - Distribuidor de bebidas em geral;
- VII - Distribuidor e provedores de internet;
- VIII - Hospitais e atendimentos de tratamentos contínuos a exemplo de oncologia, hemoterapia, hemodiálise e diagnóstico por imagem;
- IX - Serviços de saúde em geral;
- X - Clínicas veterinárias;
- XI - Laboratórios de análises clínicas;
- XII - Serviços funerários e velatórios;
- XIII - Bancos, Lotéricas e Cooperativas de crédito;
- XIV - Hotéis, Pousadas e Pensões (refeitórios atendendo os protocolos de bares e restaurantes- ANEXO I);
- XV - Empresas de segurança e vigilância patrimonial;
- XVI - Estabelecimentos que forneçam insumos hospitalares;
- XVII - Estabelecimentos de produtos agropecuários, indispensáveis à manutenção de lavouras, rebanhos e afins;
- XVIII - Farmácias de manipulação;
- XIX - Petshops;
- XX - Transporte coletivo urbano;
- XXI - Indústrias;
- XXII - Lojas de armamento e equipamentos militares;
- XXIII - Lojas de produtos alimentícios naturais e homeopáticos;
- XXIV - Óticas;
- XXV - Setor de construção civil, tais quais, obras em geral e Lojas de materiais de construção;

XXVI - Setor de manutenção, essenciais ao fornecimento de telefonia, internet, informática, esgotamento e água encanada e energia elétrica;

XXVII - Estabelecimentos de manutenção de equipamentos em geral;

XXVIII - Estabelecimentos de artigos esportivos;

XXIX - Estabelecimentos de tecidos, Armarinhos e afins;

XXX - Centros de formação de condutores;

XXXI - Salões de beleza, Barbearias e similares; (conforme ANEXO III)

XXXII - Distribuidor de gás de cozinha e alimentos;

XXXIII - Clubes de serviços;

XXXIV - Igrejas e Templos religiosos.

a) As missas e/ou cultos, ou manifestação religiosas coletiva, poderão ocorrer e, no caso, de maiores de 60 anos e pessoas com comorbidades, deverá ser respeitado o conjunto de recomendações específicas para este fim (ANEXO IV);

XXXV - Lojas de departamento e variedades, livrarias, papelaria, revistas, calçados e vestuário, varejo de móveis, design e decoração;

XXXVI - Revendas e Concessionárias de veículos;

XXXVII - Escritórios e demais locais de prestação de serviços individualizados, tais como serviços advocatícios e contábeis, mediante agendamento prévio;

XXXVIII - Bares, Restaurantes e lanchonetes, quiosques, trailer e similares com acesso condicionado a apresentação de cartão de vacina ou certificado do CONECTESUS comprovando pelo menos duas doses (conforme os protocolos no ANEXO I)

XXXIX - Academias de ginástica, artes marciais e de dança de acordo com protocolo de funcionamento (ANEXO II);

XL - Clubes sociais, recreativos e desportivos;

XLI - Bancos, Financeiras e lotéricas;

XLII - Empresas destinada a treinamento em desenvolvimento profissional e gerencial; (ANEXO VI)

XLIII - As aulas práticas, nas Instituições de Ensino Superior (IES) (estágios curriculares obrigatórios dos cursos da área de saúde), deverão seguir os dispositivos estabelecidos pelos órgãos competentes, quais sejam: Ministério da

Educação; Conselho Nacional de Educação – CNE e Conselhos Estaduais de Educação. (ANEXO VI)

A Instituições de Ensino Superior (IES), poderão ministrar aulas práticas desde que observado capacidade máxima lotação 100%, os protocolos determinados no Decreto Municipal nº22.758, preservando o respeito ao distanciamento de 1,5m entre pessoas.

XLIV - Cinemas, desde que respeitados protocolos sanitários (Anexo VII), e lotação máxima de 100% da capacidade.

a) Para utilização do ingresso se faz necessário apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br, comprovando a imunização em duas doses ou dose única, bem como a dose de reforço. O devido controle deverá ser realizado pelo estabelecimento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;

XLV - Casas de festas e eventos, (conforme protocolo IX e X);

XLVI - Teatro e museus (capacidade máxima lotação 100%);

XLVII - Atividade e parques infantis, Brinquedos, cama elástica e afins; (conforme Anexo VIII)

XLVIII - Cursos Regulares Presenciais (conforme protocolo descrito no Decreto Municipal nº22.758) Obs: preservando o respeito ao distanciamento de 1,5m entre pessoas, e uso obrigatório de mascaras.

XLIX - Espaços abertos de eventos e espetáculos, observando-se os protocolos pertinentes;

§ 1º - Além das medidas sanitárias já em vigor, os estabelecimentos deverão seguir as seguintes determinações:

a) Implantação imediata e obrigatória e ou manutenção do uso de borrifador contendo álcool a 70% ou lavatórios para mãos com água potável, com dispensadores contendo sabão líquido e papel toalha na entrada de cada estabelecimento e em seu interior, disponibilizar um equipamento de álcool gel aos clientes e funcionários a cada 40m²;

b) É obrigatório aos funcionários dos estabelecimentos o uso de máscaras, recomendamos ainda, sendo possível, utilizar protetor facial tipo *face shield* ou óculos de proteção;

c) O uso de cadeiras no interior dos estabelecimentos do comércio de calçados e óticas deverá obedecer ao distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros entre as cadeiras;

d) Todos os teclados, mouses, calculadoras e máquinas de cartão - tipo POS ou TEF - deverão ser revestidas com plástico filme e higienizadas constantemente;

e) Limitação de pessoas no estabelecimento comercial, sendo permitido apenas 01 (um) cliente a cada 06 (seis) m², limitando a um atendimento por funcionário, por vez. Para fins de área a ser utilizada neste cálculo deverá ser considerada a área útil de vendas e a renovação de ar do ambiente, ficando a autoridade sanitária competente responsável por avaliar e adequar caso necessário, o número de clientes;

f) O distanciamento entre clientes no interior da loja deverá obedecer à distância de 1,5 m (um metro e meio) metros entre pessoas, exceto se forem do mesmo núcleo familiar;

g) Para cumprimento da medida de quantidade máxima de clientes por estabelecimento, será afixada na entrada, de maneira visível a todo o público, de cada unidade empresarial uma placa com sinalização desta quantidade máxima.

h) Os estabelecimentos comerciais deverão promover a higienização e desinfecção do ambiente (bancadas, cadeiras, mesas, interruptores, piso, dentre outros) a cada 02 (duas) horas e/ou conforme necessário, com utilização de desinfetante com registro na ANVISA, próprio para este fim, através de esfregaço ou equipamento MOP. Não permitir a circulação de clientes ou usuários para eficácia da higienização e para evitar o risco de acidentes (sinalizando o ambiente com placa indicando piso molhado e risco de queda).

i) Nos estabelecimentos onde haja área de recepção, deverá ser respeitado o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre cadeiras.

j) Todo estabelecimento comercial ou atividade que venha favorecer a aglomeração de pessoas, internamente ou externamente, deverá organizar as filas com sinalização horizontal (no piso), com o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) a 2m (dois metros) entre os clientes/usuários, mantendo, caso necessário, um funcionário para orientar e garantir o cumprimento desta determinação.

§ 2º - Os estabelecimentos constantes nos incisos, VIII, IX e X, a fim de evitar aglomeração, deverão atender, exclusivamente, mediante agendamento prévio, excetuando-se os casos de urgência e emergência.

§ 3º - O não cumprimento das medidas estabelecidas no presente Decreto será caracterizado como infração a esta legislação municipal, na Lei Federal, 13.369/20 e sujeitará o infrator às penalidades e sanções previstas na Lei Federal 6437/77, que obedecerão às seguintes determinações:

I. O estabelecimento que infringir os dispostos neste decreto e protocolos anexos serão penalizados por multa de R\$2.000,00 e sua reincidência acarretará na interdição do estabelecimento em até 8 dias.

§ 4º - O estabelecimentos constante no inciso XXXIV, a fim de evitar aglomeração, deverão atender os protocolos sanitários, e especialmente o distanciamento social adequado bem como o uso de máscaras;

Art. 2º - Ficam proibidos de funcionar até o fim da vigência deste Decreto os seguintes estabelecimentos:

- I. Boates e casas noturnas;
- II. Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas alcólicas com entretenimentos, em espaços fechados, os quais dificultem a circulação e renovação do ar ambiente.

Art. 3º - Os eventos coletivos e amadores de atividades esportivas coletivas são permitidos desde que não gerem aglomerações, com a presença de público, desde que sejam atendidos os seguintes requisitos.

- I- Previa autorização do evento pelas secretarias de Agricultura e Meio Ambiente, Serviços Públicos, Cultura e Saúde, Diretoria de Tributos e demais órgãos públicos municipais conforme a pertinência do evento;
- II- Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br , comprovando a imunização em duas doses ou dose única. O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;
- III- Os atletas deverão apresentar teste negativo (RT-PCR ou Teste Rápido Antígeno para COVID-19) realizado até 48 horas da data do início do evento, como atender a todos os protocolos sanitários de biosegurança;
- IV- Controle de fluxo de entrada e saída nas dependências do local do local e o contingenciamento de público nas regiões adjacentes de modo a evitar aglomerações;
- V- Respeito aos protocolos sanitários estabelecidos, especialmente o distanciamento social adequado e **uso obrigatório de máscaras**;

Art. 4º - Ficam autorizados, em nosso município, durante o período de 25 de março a 07 de abril de 2022, os eventos e atividades com a presença de público, tais como: cerimônias de casamento, eventos urbanos e rurais em

logradouros públicos ou privados, circos, parques de exposições, solenidades de formatura, passeatas e afins, funcionamento de museus, teatros e afins.

Art. 5º - Para realização de eventos e atividades culturais ou desportivas com a presença de público, inclusive com venda de ingressos, poderão ser realizados, desde que respeitado os protocolos do anexo IX e X, atendendo aos requisitos pré-estabelecidos:

- I- Previa autorização do evento pelas secretarias de Agricultura e Meio Ambiente, Serviços Públicos, Cultura e Saúde, Diretoria de Tributos e demais órgãos públicos municipais conforme a pertinência do evento;
- II- Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros;
- III- Ambiência ao ar livre;
- IV- Layout do espaço contemplando: estimativa de público (incluso todos os envolvidos para sua realização), identificação área total, área de serviços, instalações sanitárias, lavatórios, dispense contendo álcool gel a 70% e demais áreas. O qual deverá ser apresentado junto à SEINFRA, como exigência para a emissão de Alvará de Eventos;
- V- Emissão de ingressos numerados, comunicando oficialmente à Secretaria Municipal de Serviços Públicos/Infraestrutura com cópia à Secretaria de Saúde acerca da tiragem e local de produção dos mesmos;
- VI- Catraca a fim de realizar contagem do público;
- VII- Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br , comprovando a imunização em duas doses ou dose única. O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;
- VIII- A veracidade das informações apresentadas pelos participantes do evento, quanto à comprovação da vacinação, é de inteira responsabilidade dos mesmos, encontrando-se sujeitos ao Código Penal;

Parágrafo único - Considera-se evento para esta finalidade: acontecimento organizado por especialista com objetivos institucionais, comunitários e promocionais.

Art. 6º - O acesso a quaisquer prédios públicos (inclusive municipais, exceto unidades de saúde), nos quais se situem órgãos, entidades e unidades

administrativas, fica condicionado à comprovação da vacinação mediante apresentação da carteira de vacinação física ou digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br, comprovando a imunização em duas doses ou dose única, e respectivos reforços.

§ 1º - O disposto no caput deste artigo se aplica às escolas da Rede Pública de Ensino.

Art. 7º - Ficam autorizado, em nosso município, as atividades letivas, de maneira 100% presencial, nas unidades de ensino, que se estruturarem para tanto, desde que atendidos todos os protocolos de biossegurança e distanciamento social e uso obrigatório de máscara, e desde que as taxas de ocupação de leitos de UTI COVID se mantenham por cinco dias consecutivos, igual ou inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

Art. 8º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com vigência até o dia 07 de abril de 2022, podendo ser renovado, modificado ou revogado a qualquer tempo por ato próprio.

Art. 9º - Revogam-se as disposições em contrário.

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO, em 25 de março de 2022.

ZENILDO BRANDÃO SANTANA
PREFEITO

(ANEXO I)

**PROTOCOLO DE REABERTURA PARA RESTAURANTES, BARES,
LANCHONETES E SIMILARES**

1. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para desinfecção das mãos dos clientes e colaboradores nas entradas, além de dispor de dispensadores com álcool a 70% em áreas estratégicas e em cada mesa;
2. Na chegada aos estabelecimentos, além da solicitação de apresentação do comprovante de vacinação, pelo cartão de vacina ou certificado Conectsus de pelo menos duas doses da vacina contra covid (obrigatório), recomenda-se a aferição da temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,8°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;
3. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, placas informativas determinando:
 - a. a capacidade máxima de pessoas/mesas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
 - b. a proibição deslocamento de mesas (juntar mesas) de modo a promover aglomeração, descumprindo o distanciamento entre elas;
4. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e realizado o devido acompanhamento em tempo oportuno;
5. O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;
6. Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;
7. Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, em local de uso comum ou compartilhado;
8. Manter o ambiente com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas.
9. Evitar o uso de aparelho de ar condicionado em ambiente fechado, mas caso não haja outra opção para renovação do ar, os mesmos deverão ser passar por higienização e manutenção periódica, e o distanciamento entre as mesas distintas deverão ser dobrados.

10. Reduzir o número de mesas e cadeiras a fim de garantir a distância entre as mesas, que deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m;
12. Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;
13. A quantidade máxima de pessoas por mesa deverá ser de até 4 pessoas, considerando-se a capacidade da mesa e as distâncias mínimas estabelecidas;
14. Nos caixas deverão ser instalados barreira física de proteção a fim de minimizar o contato entre colaboradores e clientes;
15. As máquinas de cartão de crédito, teclados, mouse e similares deverão ser revestidos com plástico filme para que facilite a higienização;
16. Realizar higienização frequente dos fones, aparelhos de telefone, máquinas de cartão e outros;
17. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
18. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado (1,5m) entre as pessoas;
19. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
20. Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;
21. Recomenda-se a adoção de cardápios digitais (aplicativos, sites ou similares) ou plastificado, que deve ser higienizado com álcool a 70% após cada uso;
22. Deverá ser evitada a utilização de comandas individual em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;
23. Intensificar a atenção no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA nº 216/04);
24. A roupa utilizada no serviço deverá ser trocada diariamente e deve ser diferente da utilizada fora do ambiente de trabalho;

25. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
26. O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte;
27. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
28. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
29. O estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem das embalagens com água e sabão ou desinfecção com álcool a 70%, no caso dos alimentos crus usar solução de hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água);
30. Fica autorizado a modalidade de self-service, desde que disponibilize álcool e luvas descartáveis para os clientes;
31. Os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face shield, avental e touca, para servir os clientes;
32. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos deve ser isolado com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
33. Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos;
34. Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;
35. Recomenda-se a higienização rigorosa dos talheres, os quais devem ser protegidos e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;
36. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
37. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados;
38. Somente será permitida a utilização de toalhas de mesa de material impermeável ou de tecido revestidas por material impermeável, facilitando a

desinfecção com álcool a 70° ou outro produto desinfetante regulamentado pela ANVISA, devendo as mesmas passar pelo processo de desinfecção após cada cliente;

39. Nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;

40. O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;

41. Não será permitida, em nenhuma hipótese, aglomeração de pessoas nos espaços externos, sendo este controle de responsabilidade do estabelecimento;

42. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;

43. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho;

44. O estabelecimento deve intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes adequados e desinfecção com álcool a 70% de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas balcões, corrimões, interruptores, dentre outros;

45. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;

46. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;

47. A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;

48. Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;

49. O estabelecimento deverá garantir que os entregadores do serviço de delivery utilizem máscaras de proteção e frascos borrifadores individuais de álcool a 70% para higienização das mãos, bags de transporte e máquinas de cartão;

50. o estabelecimento deverá garantir a higienização do mesmo seguindo as seguintes recomendações:

- I. Higienizar os sanitários e demais locais do estabelecimento antes da abertura e frequentemente durante o funcionamento sempre que necessário;
- II. Disponibilizar Depósito de Material de Limpeza (DML), dotado com pia tanque, armário para a guarda de produtos e materiais utilizados na assistência e carro MOP: a) Adquirir produtos saneantes com registro na ANVISA; b) Elaborar protocolo de higienização do ambiente, seguido de treinamento dos trabalhadores, devendo seu registro ser arquivado para apresentação à autoridade sanitária competente;
- III. Suprir os sanitários com materiais necessários à higiene pessoal (sabão líquido e papel toalha) dos trabalhadores, colaboradores, terceirizados, prestadores de serviço e frequentadores;

(ANEXO II)

**PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ACADEMIAS,
CENTROS DE TREINAMENTO E CONGÊNERES**

1. O estabelecimento deverá adotar mecanismo de agendamento, com horário marcado, na modalidade de check-in ou similar, de forma a controlar o fluxo de alunos e evitar aglomeração, sendo vedado o acesso às academias fora do horário reservado, bem como solicitar de seus alunos e colaboradores da apresentação da comprovação de vacina de pelo menos duas doses e reforço da vacina contra Covid-19.
2. O estabelecimento deverá disponibilizar medidas para higienização das mãos e dos calçados dos clientes e colaboradores nas entradas das academias, centros de treinamentos físicos e congêneres.
3. Recomenda-se medir com termômetro do tipo eletrônico à distância a temperatura de todos os entrantes, caso seja apontada uma temperatura superior a 37,8°C, orientar que procure um atendimento médico e não realize atividade física.
4. Desabilitar os leitores digitais para acesso, oferecendo aos clientes a opção de acessar o estabelecimento comunicando à recepção sua entrada para desbloqueio, para que não necessite do contato no leitor digital.
5. No caso dos estabelecimentos com catraca, estas devem ser higienizadas com álcool a 70% a cada cliente ou devem ser retiradas.
6. Os colaboradores que apresentarem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados.
7. O estabelecimento deve limitar a quantidade de clientes, a ser definida de acordo com a dimensão e condição de renovação do ar no ambiente:
 - a. Em ambientes cuja aeração se dê por meio de exaustores ou ventiladores que favoreçam de forma eficiente a renovação do ar, como existência de janelas e áreas abertas, a ocupação máxima deve ser de 1 pessoa (cliente / profissional) a cada 8m², considerando um distanciamento linear mínimo de 2 metros entre eles.
 - b. Em ambientes cuja exaustão e renovação de ar seja deficiente, e a aeração se dê apenas por meio artificial, através de ventiladores e aparelhos de ar condicionado, a ocupação máxima deve ser de 1 pessoa (cliente / profissional) a cada 10m², considerando um distanciamento linear mínimo de 2 metros entre eles, na área de treino.

Obs.1- Caberá ao órgão sanitário e fiscalizador competente verificar os aspectos próprios de cada instalação física, considerando as circunstâncias envolvidas podendo redefinir a quantidade de pessoas na área de treino de forma a garantir a segurança dos usuários.

Obs.2- Os componentes do sistema de climatização, tais como: filtros dos aparelhos de ar condicionados, umidificadores, ventiladores e outros, devem ser higienizados semanalmente e manter registro em planilha própria.

8. O estabelecimento deverá dispor de um funcionário responsável pela higienização.

9. Durante o funcionamento dos estabelecimentos, estes deverão interromper as atividades ao menos 2 vezes por turno para execução de limpeza dos ambientes e equipamentos, tais horários deverão ser fixados em local visível ao público.

10. Realizar higienização terminal (de todo o estabelecimento, compreendendo: piso, teto, paredes e equipamentos) semanalmente, quando o estabelecimento não estiver em funcionamento.

11. Fixar dispensadores com álcool em gel a 70%, a cada 40m² em todas as áreas da academia: recepção, musculação, peso livre, sala de atividades coletivas, área da piscina, vestiário, sala de exame físico, sala administrativa, dentre outros, para higienização das mãos dos clientes e colaboradores.

12. Disponibilizar a cada estação de treinamento, não excedendo três equipamentos, kits de limpeza (borrifadores contendo álcool líquido a 70% e papel toalha), em pontos estratégicos das áreas de musculação, ginástica e peso livre, para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeira com tampa acionada por pedal.

Obs. É vedado o uso coletivo de toalhas ou flanelas de tecido.

13. É obrigatório o uso de máscaras por todos os clientes e colaboradores durante toda a permanência no estabelecimento.

14. É recomendado atualizar a ficha individual do aluno com dados pessoais e de saúde para fins de controle.

15. Realizar capacitação dos colaboradores quanto às medidas de prevenção. As mesmas devem ser registradas através de listas de frequência dos participantes com data da realização, assunto/tema abordado e assinatura do Responsável Técnico.

Obs. Atentar para o número de participantes, evitando desta forma aglomerações.

16. Não será permitido o uso de bebedouros com biqueiras. Os bebedouros deverão ser utilizados apenas para uso de garrafas ou copos próprios (disponibilizar copos descartáveis protegidos em suporte adequado).

17. Não será permitido banho dos clientes nos estabelecimentos.

18. Será permitida a utilização dos aparelhos ergométricos. Quando houver espaço específico para as atividades de cárdio, será permitido o uso da totalidade dos equipamentos desde que seja mantida uma distância mínima entre os mesmos.

19. O tempo de atividade deverá ser de, no máximo, 50 minutos, para que não haja contato entre usuários, os mesmos não devem permanecer no local após o tempo definido de aula.

20. Em aulas coletivas, deve-se delimitar com sinalização horizontal (através fita adesiva ou pintura) o espaço em que cada cliente se exercitará.

21. Proibido a realização de atividades em circuito, para que não haja a utilização de vários clientes em um mesmo equipamento ou material.

Obs. Podem ser montadas áreas com equipamentos para treino funcional, onde cada cliente utilizará individualmente durante todo o seu período de treino.

22. Para as modalidades nas quais ocorram atividades no solo, a exemplo do crossfit e funcional, o estabelecimento deverá adotar o uso de colchonetes individuais e com revestimento impermeável, de forma a garantir a efetividade da desinfecção.

23. Quanto às artes marciais, orienta-se que o treinamento seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, não podendo haver atividades de contato físico entre os praticantes.

24. Nos locais onde ocorra atividades aquáticas, delimitar 1 usuário por raia e nas aulas coletivas a ocupação deverá ser de 1 usuário a cada 8m².

25. Disponibilizar na área da piscina suportes para que cada usuário possa pendurar sua toalha de forma individual.

26. Após o término de cada aula, higienizar os materiais utilizados, as escadas e bordas da piscina.

27. É recomendado uso de murais, mensagens sonoras e redes sociais para divulgação de orientações que possam ajudar a combater a disseminação do Coronavírus, dando atenção especial às formas de contaminação e pessoas

assintomáticas e pré-sintomáticas, para que as mesmas aprendam a identificar exposições reconhecidamente de risco.

28. É recomendado que pessoas do grupo de risco NÃO frequentem o espaço dos estabelecimentos referidos neste Protocolo.

29. Esse protocolo de medidas sanitárias deve estar fixado à disposição dos usuários e colaboradores em local de fácil visibilidade.

30. O Responsável Técnico ou Responsável Legal deverá entregar Termo de Compromisso, com a relação de modalidades realizadas, conforme modelo em anexo, assinado na Vigilância Sanitária do Município.

31. Fica condicionado o funcionamento desses estabelecimentos a apresentação de carteira de vacinação física ou digital validado QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br, comprovando a imunização em pelo menos duas doses. O devido controle deverá ser realizado pelo responsável pelo estabelecimento que deverá manter cópia destes documentos junto ao registro do aluno.

(ANEXO III)

PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS DE PREVENÇÃO E

SEGURANÇA DE SALÃO DE BELEZA

1. Os atendimentos deverão ser feitos, exclusivamente, com agendamento para evitar filas e espera. Recomenda-se agendamento de clientes com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera. Devem ser proibidos acompanhantes durante o atendimento, para prevenir aglomerações.
2. Pessoas pertencentes aos grupos de risco não poderão ser agendados.
3. Organize um local, na chegada dos clientes e profissionais, disponibilizando álcool em gel, a 70° ou pia com água, sabão e toalha descartável para higienização das mãos além de medidas para higienização das solas do sapato, como um borrifador com álcool a 70%.
4. O uso de máscara é obrigatório, tanto para clientes quanto para colaboradores.
5. Disponibilizar protetor facial (face shield) para os colaboradores que realizarem procedimentos mais detalhados como: maquiagem, barba, depilação, estética.
6. Utilizar avental, máscara e protetor facial (face shield) no atendimento de massagem, ao final do atendimento descartar o avental e proceder a lavagem secagem e desinfecção com álcool líquido a 70° do protetor facial.
7. Disponibilizar fardamentos para os colaboradores de modo que a roupa e o calçado usados no caminho casa/trabalho/casa não sejam os mesmos usados durante o atendimento. Os mesmos também devem ser orientados quanto a higiene pessoal.
8. Antes de iniciar as atividades diárias e entre atendimentos, deve-se realizar a limpeza e desinfecção, respeitado o tipo de material, nos locais de contato do cliente, a saber: bancadas, poltronas, cadeiras, macas, maçanetas e afins. Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção.
9. Lavar toalhas, aventais, escovas de cabelo, pentes, após serem usados pelo cliente. PROIBIDO lavar toalhas e coloca-las para secagem de forma exposta em via pública.
10. Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários a cada 2 horas e sempre que for necessário de acordo com a demanda e fluxo de clientes.

11. Aumentar a frequência da higienização de todo o ambiente utilizando solução adequada de água com hipoclorito ou outro produto similar com registro, respeitando o tipo do revestimento do piso.
12. Retirar tapetes e itens de decoração que dificultem o processo de higienização. Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações.
13. Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com hipoclorito, na proporção de 250 ml de hipoclorito para 1L de água, respeitando o tipo de material das superfícies.
14. Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, copas e afins.
15. Dispor de dispensadores de sabonete líquido, toalhas de papel e papel higiênico na instalação sanitária.
16. Realizar atendimento mais exclusivo, estabelecer distância mínima de 1,5m entre as estações de atendimento.
17. Não permitir a realização de serviços simultâneos no mesmo cliente.
18. Distanciar os assentos para clientes de modo que fique 1,5m de afastamento entre os mesmos.
19. Utilizar materiais descartáveis, tais como luvas, palito de unha, lixa de unha, lâmina de barbear. Os alicates quando de uso coletivo devem ser higienizados com detergente enzimático ou neutro, e após enxágue e secagem, os mesmos devem ser esterilizados em AUTOCLAVE. Quando o alicate pertence à cliente, o mesmo deve ser desinfetado com álcool líquido a 70° antes do seu uso.
20. Realizar desinfecção de materiais de escritório após serem usados pelos clientes, tais como: canetas, máquinas de cartão de crédito. Aumentar a frequência de desinfecção de monitores, mouse, teclados, dentre outros.
21. Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos.
22. Fixar no ambiente, cartazes orientando quanto ao uso de máscaras, etiqueta respiratória (tosse e espirros) e sinais e sintomas do COVID-19 (Disque COVID: 98866-2164/98866-2779).
23. É proibido o uso de aparelhos de ar condicionado e ventiladores com vistas a prevenir a dispersão de sujidades e possivelmente o vírus. Devendo promover renovação do ar do ambiente com circulação natural através de portas e janelas mantidas abertas.

(ANEXO IV)

**RECOMENDAÇÕES DE FUNCIONAMENTO PARA TEMPLOS RELIGIOSOS QUE
RECEBAM MAIORES DE 60 ANOS**

- 1- Elaborar Plano de Contingência para Enfrentamento ao Novo Coronavírus, a ser disponibiliza aos seus fiéis e as autoridades de saúde, onde constem medidas sanitárias adotadas para prevenção da Covid-19 e segurança dos fiéis que participam das atividades religiosas;
- 2- Disponibilizar canais de contato para que os fiéis possam pré-agendar a sua participação nas atividades religiosas;
- 3- Dimensionar os espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, de maneira a obedecer ao distanciamento de 1,5 m entre fiéis ocupantes dos bancos, tanto nas laterais como entre frente e fundo, de modo a prevenir aglomerações. Se possível os assentos devem ser sinalizados para que os fiéis saibam onde podem ou não podem se sentar para participar na atividade religiosa. Fixar placa informativa sinalizando o número de fiéis que comporta no ambiente;
- 4- Estabelecer o fluxo organizado e ordenado, de entrada e saída dos espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, preferencialmente com sinalizadores em piso e locais de fácil visualização. Se possível, adotar fluxo diferenciado para entrada e saída dos fiéis;
- 5- Disponibilizar dispensadores contendo álcool em gel a 70%, preferencialmente por pedal, nas entradas dos espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, e em locais estratégicos;
- 6- Orientar quanto a obrigatoriedade de uso de máscaras, cobrindo boca e nariz, durante todo o período da atividade religiosa;
- 7- Estabelecer a participação do público com idade ≥ 60 anos e com comorbidades em dias e/ou horários diferentes do público geral, de modo que todos possam alimentar e viver a sua fé;
- 8- Delimitar o intervalo entre as atividades religiosas de no mínimo 30 minutos, de modo que o espaço destinado as atividades religiosas possam ser higienizados antes da próxima atividade. Esta medida, também visa impedir que os participantes que chegam, se encontrem com os que estão saindo, evitando desta forma aglomerações;
- 9- Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial as instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;

10- Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.

11- Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microorganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;

12- Atentar para as questões da qualidade do ar interior dos ambientes. Preferencialmente, manter portas e janelas abertas, para promoção da renovação do ar interior. Em casos de ambientes fechados, o ar condicionado deverá estar obrigatoriamente no modo renovação de ar. Estes aparelhos de ar condicionado, devem estar com a manutenção em dias, conforme estabelecido na Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução-RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo. Os filtros de ar devem ser limpos frequentemente e os registros destas limpezas com data da realização, descrição da limpeza com produto utilizado e assinatura do responsável pela mesma, devem ser arquivados;

13- Dispor de depósito de material de Limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;

14- Estimular os fiéis a levarem suas garrafas individuais contendo água. Entretanto, caso não sejam possíveis, só será permitido bebedouro com torneira, em que se consuma água em copo descartável, sendo terminantemente proibido o contato da boca com a saída de água;

(ANEXO V)
ANEXO DO PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE CLUBES E PRÁTICAS
DESPORTIVAS EM GERAL

1-Os clubes que prestem serviços de bares, lanchonetes e restaurantes deverão cumprir o Protocolo de Reabertura para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares.

2-Os estabelecimentos que prestam serviços de academias e práticas esportivas em geral (como aulas de natação, hidroginástica e artes marciais) deverão cumprir o Protocolo Para Funcionamento De Academias, Centros de Treinamento e Congêneres.

3-Os demais serviços oferecidos em clubes deverão seguir os seguintes critérios:

I. A conferência do documento de acesso ao estabelecimento deverá ser visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente. Preferencialmente não usar sistema de biometria ou realizar a higienização do equipamento após cada uso;

II. Em locais com possíveis aglomerações o estabelecimento deverá delimitar com marcações no piso (sinalização horizontal) o espaço de 1,5 m entre usuários;

III. Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (máscaras, óculos de proteção e/ou protetores faciais, quando possível), a serem fornecidos pelo estabelecimento, a todos os trabalhadores, colaboradores, terceirizados e prestadores de serviço;

IV. Os frequentadores/usuários só poderão ter acesso e permanência no estabelecimento utilizando máscaras, excetuando-se no momento da alimentação;

V. Disponibilizar álcool a 70% a todos os funcionários, clientes e frequentadores, instalando dispensadores a cada 70 m² em pontos estratégicos, como entradas do clube, pontos de alimentação (preferencialmente em cada mesa) e pontos distantes de lavatórios;

VI. Higienizar os sanitários e demais locais do estabelecimento antes da abertura, e frequentemente durante o funcionamento sempre que necessário;

VII. Disponibilizar Depósito de Material de Limpeza (DML), dotado com pia tanque, armário para a guarda de produtos e materiais utilizados na assistência e carro MOP:

a) Adquirir produtos saneantes com registro na ANVISA;

b) Elaborar protocolo de higienização do ambiente, seguido de treinamento dos trabalhadores, devendo seu registro ser arquivado para apresentação à autoridade sanitária competente;

VIII. Suprir os sanitários com materiais necessários à higiene pessoal (sabão líquido e papel toalha) dos trabalhadores, colaboradores, terceirizados, prestadores de serviço e frequentadores;

IX. Objetos tocados/manuseados com frequência devem possuir atenção especial na higienização (como torneiras, bebedouros, maçanetas, bancos e bancadas);

X. Fica proibido o funcionamento dos bebedouros com biqueiras, podendo ser utilizados os bebedouros de uso exclusivo para garrafas e copos, garantindo constante higienização com registro de limpeza e manutenção do filtro;

XI. Fica vedada a/o:

- realização de torneios ou eventos competitivos;

- consumo de bebidas alcoólicas nas proximidades dos campos e quadras;

- utilização de áreas coletivas tais como saunas e afins;

- utilização de espaços que gerem aglomeração, excetuando-se composição do mesmo núcleo familiar, desde que respeitadas as recomendações de distanciamento;

XII. As salas de jogos deverão atender a quantidade máxima de 1 frequentador a cada 6 m²;

XIII. Organizar o layout da sala de jogos de forma a facilitar o distanciamento entre as pessoas;

XIV. As áreas destinadas às práticas esportivas individuais (como corrida, caminhada e ciclismo) deverão ser sinalizadas de forma a seguir um único fluxo evitando o cruzamento entre os praticantes;

XV. Para uso de piscina deverá obedecer ao espaçamento mínimo de 9m² por usuário ou banhista. Manter constantemente a concentração de cloro ativo em 3 ppm (3g de cloro ativo para cada 1.000 litros de água), com realização de leitura e manutenção dos registros;

XVI. Atividades realizadas no estabelecimento não dispostas neste protocolo deverão ser avaliadas pela autoridade sanitária competente, após inspeção;

XVII. Os colaboradores ou participantes que apresentarem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades,

notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid (73 – 988662776 ou 98866 2164) para que os mesmos sejam testados;

4- Orientações ao estabelecimento:

I. Recomenda-se medir com termômetro do tipo eletrônico, à distância, a temperatura de todos os entrantes, caso seja apontada uma temperatura superior a 37,5°C, não deverá ser permitido o acesso ao estabelecimento e orientar que procure um atendimento médico;

II. A realização de treinamento com os colaboradores quanto à correta utilização de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), dos materiais higienizantes e ferramentas próprias, bem como, quanto ao correto descarte das máscaras. Tais treinamentos deverão ser registrados, assinados, datados e arquivados, para avaliação da autoridade sanitária;

III. Recomenda-se a fixação de banners, placas, cartazes ou adesivos em pontos estratégicos com as principais orientações quanto segurança, ao correto uso de máscaras cobrindo boca e nariz, distanciamento e higiene das mãos;

IV. Recomenda-se o envio eletrônico aos associados de informativo com as principais orientações a serem seguidas no estabelecimento;

V. Recomenda-se a observação da capacidade limite de ocupação nos diversos espaços de convivência e dependências do estabelecimento, considerando-se o distanciamento mínimo de 1,5mt entre as pessoas.

5- Os estabelecimentos deverão sujeitar-se ao cumprimento das medidas previstas neste Protocolo, sob pena de multa, interdição e demais sanções administrativas e penais, nos termos previstos em Leis e Decretos que regem a matéria.

(ANEXO VI)

**RECOMENDAÇÕES PARA AS AULAS DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES E
AULAS PRÁTICAS NA MODALIDADE PRESENCIAL**

1. Elaborar Plano de Contingência para Enfrentamento ao Novo Coronavírus, a ser disponibiliza a comunidade acadêmica e as autoridades de saúde, orientando o retorno às aulas, as medidas adotadas para prevenção do contágio da SARS-CoV2 e segurança do trabalhador da instituição de ensino;
2. Disponibilizar dispensadores contendo álcool em gel a 70%, preferencialmente por pedal, nas entradas dos estabelecimentos de ensino, nas salas de aula e demais locais estratégicos. Dispor de borrifadores contendo álcool líquido a 70% (em cada estação de trabalho) para desinfecção de mesas, objetos e dentre outros;
3. Dimensionar os espaços de uso coletivo, de maneira a obedecer ao distanciamento de 1,5 m tanto nas laterais como entre frente e fundo, de modo a prevenir aglomerações. Os assentos devem ser sinalizados para que alunos, professores e funcionários saibam qual devem utilizar para desenvolver as suas atividades. Fixar placas informativas, sinalizado o número de pessoas que comporta em cada ambiente;
4. Evitar contato próximo com as pessoas (entre professor-aluno, aluno-aluno e entre os demais funcionários das instituições) (ou seja, manter uma distância de raio de 01 metro entre indivíduos);
5. Orientar quanto à obrigatoriedade de uso de máscaras, cobrindo boca e nariz, durante todo o período das atividades de ensino. Advertindo-os quando a previa higienização das mãos antes de colocá-las e após retirá-las; a higienização das máscaras de tecido e guarda das mesmas. Além disso, deve-se substituir a máscara por uma nova, limpa e seca, assim que ela se tornar úmida;
6. Disponibilizar para todos os funcionários Equipamento de Proteção Individual, tais como: máscaras, protetor facial ou óculos de proteção;
7. Manter os ambientes ventilados, preferencialmente com ventilação natural para favorecimento da renovação do ar interior. Na impossibilidade de ventilação natural os estabelecimentos deverão: dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado, com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano. Manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno (renovação

do ar dos ambientes), atentando quanto ao cumprimento das legislações: Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo.

8. Seguir as recomendações que constam no Decreto Municipal 20.850 de 21 de Setembro de 2020 ou outra que venham a substituí-la, caso o estabelecimento de ensino disponibilize serviço de lanchonete, restaurante e similares;

9. Atentar para as atividades complementares ao curso que gerem aglomerações nos ambientes, devendo cumprir os Decretos Municipais;

10. Estimular alunos, professores e demais funcionários a intensificar a higienização das mãos, lavando-as frequentemente com água e sabão líquido ou com um desinfetante para as mãos à base de álcool 70%, principalmente antes e depois manusearem celular, canetas, materiais de escritório, máquina de cartão de crédito, dinheiro, chaves, maçanetas, lixeiras, entre outros objetos, manipularem alimentos, ao retornar dos intervalos, usarem o banheiro, tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, e sempre que necessário. Evitar tocar os olhos, o nariz e a boca com as mãos não higienizadas;

11. Orientar alunos, professores e demais funcionários que levem suas garrafas individuais contendo água. Entretanto, caso não sejam possível, só será permitido bebedouro com torneira, em que se consuma água em copo descartável, sendo terminantemente proibido o contato da boca com a saída de água (biqueiras);

12. Expor orientações impressas nos locais de maior circulação para a comunidade acadêmica quanto: número de pessoa que podem permanecer dentro dos setores do estabelecimento por metro quadrado; distanciamento de mais de 1,5 m²; uso de máscaras; desinfecção das mãos com álcool gel a 70%; número do Disk COVID municipal;

13. Nomear monitor para acompanhamento do cumprimento das medidas sanitárias quanto às questões preventivas de exposição ao vírus SARS-CoV2;

14. Orientar funcionários quanto a fazerem refeições/lanches em horários alternados, com vista a prevenir aglomerações;

15. Comunicar a vigilância epidemiológica local à ocorrência de caso (s) suspeito de infecção humana por SARS-CoV2, devendo os responsáveis pelo estabelecimento direcionar os casos;

16. Identificar e orientar o afastamento dos trabalhadores que estiverem com febre e sintomas gripais (tosse, coriza, inflamação na garganta e perda do olfato) (anosmia), perda do paladar (ageusia), falta de ar ou dificuldade de respirar). Os mesmos devem ser clinicamente testados e/ou diagnosticados;

17. Dispor de depósito de material de limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;

18. Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;

19. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.

20. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microorganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;

Materiais a Serem Utilizado para o Serviço de Higienização:

Hipoclorito de Sódio dentre outros saneantes com Registro na ANVISA;

Luva de cano longo

Sapato fechado

Uniforme

Avental Impermeável

Máscara

Óculos de Proteção Individual / Face shield

Carro MOP (completo)

Pano de limpeza descartável

Borrifador / Álcool líquido a 70%

P.S.: Proceder à higienização frequente de corredores, maçanetas, interruptores e dentre outros;

(ANEXO VII)

PROTOCOLO DE ABERTURA PARA CINEMA

1. O uso de máscaras é obrigatório, nas salas de projeção e locais adjacentes;
2. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para desinfecção das mãos dos clientes e colaboradores nas entradas, além de dispor de dispensadores com álcool a 70%, a cada 40m² em áreas estratégicas;
3. Na chegada aos estabelecimentos, deverá aferir a temperatura dos colaboradores e prestadores de serviço e clientes, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,4°C não poderão adentrar nas instalações e deverão ser orientados para acompanhamento de saúde adequado;
4. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
5. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e realizados o devido acompanhamento em tempo oportuno;
6. Não poderá realizar eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas, devendo se ater a quantidade autorizada;
7. Deverá dispor de mecanismo de exaustão com equipamentos próprios garantindo a renovação de ar durante e no intervalo de cada sessão das salas de exibição;
8. Fazer a manutenção e limpeza de filtros do ar condicionado a cada 15 dias ou de acordo com a demanda, com registro em planilha de controle;
9. Garantir o distanciamento entre poltronas ocupadas, com o espaço de uma poltrona vazia entre as pessoas;
10. A quantidade máxima de pessoas de um mesmo convívio social ou familiar juntas na poltrona será de 04 lugares, tendo sempre nas extremidades dos grupos uma poltrona entre as pessoas, essas pessoas deverão comprovar no momento da aquisição dos bilhetes tal convivência;
11. Nos caixas deverão ser instalados barreiras físicas de proteção afim de minimizar o contato entre colaboradores e clientes;
12. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, o uso de monitores caso necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

13. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado (1,5m) entre as pessoas, inclusive com sinalização horizontal no piso caso necessário;
14. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
15. Recomenda-se manter distanciamento de 1,0m entre os funcionários em todos os ambientes;
16. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
17. Todas as salas devem ser completamente higienizadas entre as sessões;
18. O estabelecimento deve intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes específicos e adequados com desinfecção de superfícies, utensílios e móveis frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, dentre outros;
19. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente, com torneiras sem acionamento manual com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
20. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;
21. Deverá priorizar a venda de ingressos antecipadamente, por via eletrônica, para evitar aglomerações desnecessárias, organizando assim o horário de início da sessão;
23. Proibido a exibição de sessões 3D sem a devida desinfecção dos equipamentos necessários (óculos 3D) em cada sessão realizada;
24. As atividades adjacentes ao cinema (praça de alimentação, lanchonetes, panificadoras, dentre outros) deverão obedecer aos protocolos específicos preexistentes.

(ANEXO VIII)

ANEXO DO PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO BRINQUEDOS CAMA ELÁSTICA

Conforme orientações já descritas no escopo deste decreto reitera o cumprimento do respeito ao horário de funcionamento conforme determinado; uso obrigatório de máscaras de proteção (proprietários dos brinquedos e crianças); higienização dos brinquedos a cada troca de grupo de crianças (...); uso de álcool a 70% e água e sabão líquido disponível para uso pessoal e uso dos clientes; limite de 3 a 4 crianças por brinquedo. E ainda solicita que sejam implementadas as seguintes medidas sanitárias:

- 1) Funcionar com um quantitativo de crianças para uso dos brinquedos de acordo com o tamanho do brinquedo: cama elástica de até 2m: 01 criança; de 2m a 3m: 02 crianças; acima de 3m: 03 crianças;
- 2) Fixar sinalização em piso de 1,5 metros de distância entre um cliente e outro, de modo a cumprir o efetivo distanciamento na formação de filas;
- 3) Fazer cumprir o uso obrigatório de máscaras (cobrindo boca e nariz), para crianças, genitores/responsáveis e proprietários de brinquedos. Estes últimos devem usar óculos de proteção e/ou protetor facial;
- 4) Estabelecer regras para melhor organizar o uso dos brinquedos, por faixa etária e tamanho, coibindo que crianças mais velhas brinquem com crianças mais novas;
- 5) Disponibilizar dispositivo contendo álcool em gel a 70% para a assepsia das mãos antes de adentrarem nos brinquedos e após saírem dos mesmos;
- 6) Proceder a higienização dos brinquedos utilizando-se de borrifador (adequado ao tamanho dos brinquedos) contendo álcool líquido a 70%, SEMPRE após cada uso brinquedos;
- 7) Fixar placas informativas orientando quando ao: distanciamento social, correta higienização das mãos e adequado uso de máscaras, por serem estas as medidas sanitárias recomendadas pelos órgãos internacionais e nacionais de saúde;
- 8) Afixar placa informando o número de pessoas permitido no local, em local visível ao público;
- 9) Monitorar diariamente os sintomas dos trabalhadores dos brinquedos e não permitir a permanência de sintomáticos para Covid-19 nos ambientes. Os trabalhadores devem ser orientados a entrarem em contato com o Disc Covid (73) 98866-2779 ou (73) 98866-2164;

10) Capacitar os trabalhadores dos brinquedos quanto as sintomatologias da Covid-19, os cuidados higiênicos sanitários, a higienização dos brinquedos, cuidados ao abordar/orientar os clientes;

11) Orientar os trabalhadores quanto a paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual a serem utilizados na higienização dos ambientes e brinquedos (luvas de cano longo, óculos de proteção e/ou protetor facial, avental impermeável, máscara cobrindo boca e nariz e sapato fechado);

12) Em virtude das dificuldades de higienização dos brinquedos como piscina de bolinha e escorregador, bem como brinquedos infláveis, ficam estes neste momento impossibilitados de funcionar;

(ANEXO IX)

**PROTOCOLO DE RETOMADA DA ATIVIDADE DE MÚSICA AO VIVO EM EVENTOS,
NOS BARES E RESTAURANTES**

1 - DAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO OBRIGATÓRIAS GERAIS:

I - Uso obrigatório de máscaras para todos os músicos, exceto o(a) cantor(a) e músicos que usem instrumentos de sopro, que poderão ficar sem máscaras apenas durante a apresentação e hidratação;

II - Triagem: na presença de quaisquer sintomas em músico - com temperatura acima de 37,5° e/ou mostrar sintomas de gripe/ resfriado orienta-se a busca de ajuda médica e suspensão do evento.

2 - DA ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE E DISPOSIÇÃO DOS MOBILIÁRIOS E INSTRUMENTOS:

I - Distanciamento mínimo de 3 m entre o local de apresentação e as mesas dos consumidores; (A orientação específica de distanciamento se justifica por necessidade da retirada de máscara por cantores);

II - Distanciamento de 1,5 m entre os músicos;

III - Manter barreira física (fita, faixa ou similar) na frente do local da apresentação;

3 - DAS MEDIDAS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL PARA PROFISSIONAIS:

I - Deve-se evitar o compartilhamento de instrumentos e equipamentos durante apresentação;

II - Os microfones devem ser de uso individualizado;

III - Higienizar os instrumentos e superfícies do palco ou local onde os músicos forem se apresentar;

IV - Disponibilizar de álcool em gel para os músicos;

V - Evitar o apoio de instrumentos, outros objetos e, principalmente, de garrafas e copos no chão, ou outra superfície que não estiver higienizada.

4 - DA ORIENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO/PROFISSIONAIS AO PÚBLICO:

I - Não é permitido que o público ocupe os corredores nem circule em outras mesas, sendo assim, fica de responsabilidade do estabelecimento/organizadores a orientação dos pessoas durante a atividade;

II- É obrigatória a orientação do público quanto às medidas de prevenção obrigatória;

5 - Os estabelecimentos/organizadores deverão sujeitar-se ao cumprimento das medidas previstas neste Protocolo, sob pena de multa, interdição e demais sanções administrativas e penais, nos termos previstos em Leis e Decretos que regem a matéria.

§ 1º A inobservância dos protocolos e das medidas de segurança recomendados pelas autoridades sanitárias previstas, sujeita o infrator, cumulativamente:

I. às penas previstas no Art. 10, da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977;

II. à incidência de crime de infração de medida sanitária preventiva de que trata o Art. 268, do Código Penal;

III. à suspensão do alvará de funcionamento, enquanto perdurar o estado de calamidade pública gerado pela pandemia de COVID-19;

IV. à interdição total ou parcial do estabelecimento ou atividade pelos órgãos de fiscalização.

(ANEXO X)

PROTOCOLOS PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS DE INGRESSOS

1. Previa autorização do evento pelas secretarias de Meio ambiente, tributos, infra- estrutura e secretaria de saúde;
2. Ambiência ao ar livre, *layout* do espaço identificação área total, área de serviços, instalações sanitárias, lavatórios, dispense contendo álcool gel a 70% dentre outras áreas importantes para a execução do evento;
3. Público estimado;
4. Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br, comprovando a imunização em duas doses ou dose única. (O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto);
5. Para eventos desportivos os atletas deverão apresentar teste negativo (RT-PCR ou Teste Rápido Antígeno para COVID-19) realizado até 48 horas da data do início do evento, como atender a todos os protocolos sanitários de biosegurança inclusive uso obrigatório de máscaras;
6. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para higienização das mãos do público e colaboradores nas entradas dos eventos, além de dispor de dispensadores com álcool a 70% em áreas estratégicas;
7. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
8. Fixar orientações impressas nos locais de maior circulação para o público quanto: número de pessoas que podem permanecer dentro dos setores do estabelecimento por metro quadrado; distanciamento de mais de 1,5 m²; uso de máscaras; desinfecção das mãos com álcool gel a 70%, sinais e sintomas da COVID-19 e número do Disque COVID municipal;
9. Qualquer participante do evento ou colaborador que apresentar sintomas de resfriado ou gripe deverá ser afastado imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disque-Covid para que os mesmos sejam testados e monitorados pelas equipes da atenção básica em tempo oportuno;

10. O uso de máscaras é obrigatório durante todo o evento, exceto durante as refeições;
11. Privilegiar a realização de eventos em espaços abertos e manter o ambiente com ventilação adequada, oportunizando a renovação do ar;
12. Deverá ser designadas portas específicas para entrada e saída de público;
13. Os organizadores deverão ser os responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
14. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado (1,5m) entre as pessoas;
15. O evento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização do evento, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
16. Todos os funcionários que servem ao público devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;
17. Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive espaço destinado a bebida, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;
18. Os funcionários que manipulam alimentos devem retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte;
19. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
20. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;

21. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos deve ser isolado com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
22. O público deverá permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos;
23. Pratos, copos e bandejas devem ser de uso descartável, sendo vedado o acesso direto as pessoas;
24. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados; e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
25. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após o evento;
26. Elaborar Protocolo de Higienização dos banheiros, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;
27. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.
28. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microrganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;
29. Fixar próximo aos lavatórios, instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma de fechamento das torneiras de acionamento, caso seja manual;
30. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira

com tampa e acionamento por pedal. Os organizadores do evento deverão dispor de funcionário para organizar as filas dos sanitários, prevenindo aglomerações dentro e fora das instalações sanitárias. Manter janela e vitrô abertos e/ou exaustor em pleno funcionamento.

31. Prévia autorização do evento pelas secretarias de Meio ambiente, tributos, infra- estrutura, cultura e secretaria de saúde;
32. Ambiência ao ar livre, layout do espaço identificação área total, área de serviços, instalações sanitárias, lavatórios, dispense contendo álcool gel a 70% dentre outras áreas importantes para a execução do evento;
33. Público estimado;
34. Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: validacertidao.saude.gov.br , comprovando a imunização em duas doses ou dose única. O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;
35. Na chegada aos estabelecimentos, recomenda-se a aferição da temperatura do público, colaboradores e prestadores de serviço, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,8°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde entrando em contato com o disque Covid municipal;
36. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
37. Fixar orientações impressas nos locais de maior circulação para o público quanto: número de pessoas que podem permanecer dentro dos setores do estabelecimento por metro quadrado; distanciamento de mais de 1,5 m²; uso de máscaras; desinfecção das mãos com álcool gel a 70%, sinais e sintomas da COVID-19 e número do Disque COVID municipal;

Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e monitorados pelas equipes da atenção básica em tempo oportuno;

38. O uso de máscaras é obrigatório durante todo o evento, exceto durante as refeições;
39. Privilegiar a realização de eventos em espaços abertos e manter o ambiente com ventilação adequada, oportunizando a renovação do ar;
40. Manter os ambientes ventilados, preferencialmente com ventilação natural para favorecimento da renovação do ar interior. Na impossibilidade de ventilação natural os estabelecimentos deverão: dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado dos equipamentos de aparelhos de climatização (ar-condicionado, climatizadores e afins), com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano. Manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno (renovação do ar dos ambientes), atentando quanto ao cumprimento das legislações: Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução-RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo.
41. Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;
42. Reduzir o número de mesas e cadeiras a fim de garantir a distância entre as mesas, que deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m;
43. Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;
44. A quantidade máxima de pessoas por mesa deverá ser de até 06 pessoas, considerando-se a capacidade da mesa e as distâncias mínimas estabelecidas;
45. Os organizadores deverão ser os responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
46. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado (1,5m) entre as pessoas;

47. O evento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização do evento, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
48. Todos os funcionários que servem ao público devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;
49. Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive espaço destinado a bebida, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;
50. O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte;
51. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
52. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
53. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos deve ser isolado com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
54. O público deverá permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos;
55. Recomenda-se a higienização rigorosa dos talheres, os quais devem ser protegidos e entregues as pessoas, que não poderão ter acesso direto aos utensílios;
56. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto as pessoas;
57. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados; e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;

58. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após o evento;
59. Dispor de depósito de material de limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;
60. Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;
61. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.
62. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microrganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;
63. Fixar próximo aos lavatórios, instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma de fechamento das torneiras de acionamento, caso seja manual;
64. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal. Os organizadores do evento deverão dispor de funcionário para organizar as filas dos sanitários, prevenindo aglomerações dentro e fora das instalações sanitárias. Manter janela e vitrô abertos e/ou exaustor em pleno funcionamento.
65. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas,



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;