



Diário Oficial

Do Município de Caucaia

05 de Julho de 2020 - ANO - XIX. Nº 1981 Edição Especial - Pág 01 a 05

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

DECRETO

DECRETO N.º 1.120, DE 05 DE JULHO DE 2020. Prorroga o isolamento social, autoriza o início da Fase 2 do processo de abertura responsável das atividades econômicas e comportamentais no Município de Caucaia dá outras providências. **O PREFEITO DE CAUCAIA**, no uso das atribuições previstas no art. 59, IV, VI e VII e art. 143, I, “i”, ambos da Lei Orgânica do Município; **CONSIDERANDO** a ocorrência de calamidade pública reconhecida no Estado do Ceará, através do Decreto Legislativo n.º 543, de 03 de abril de 2020, em decorrência da pandemia pelo novo coronavírus, *SARS-CoV-2, causador da COVID-19*, bem como o disposto no Decreto n.º 1.097, de 16 de março de 2020, que, também em razão das dificuldades provocadas pela doença, declarou situação de emergência em saúde em todo o território municipal; **CONSIDERANDO** que, desde o início da pandemia, o Município de Caucaia se mantém firme no propósito de proteger a vida do cidadão, buscando, com seriedade e responsabilidade, a adoção de medidas pautadas em recomendações dos especialistas da saúde para enfrentamento do novo coronavírus, *SARS-CoV-2, causador da COVID-19*; **CONSIDERANDO** que, em face de indicadores favoráveis da COVID-19 observados pelas autoridades da saúde, foi possível, com a necessária segurança, dar início ao processo gradual de liberação responsável das atividades econômicas e comportamentais no Município de Caucaia, nos termos dos Decretos n.ºs 1.112, de 10 de junho de 2020; 1.114, de 21 de junho de 2020 e 1.116, de 28 de junho de 2020; **CONSIDERANDO** que, embora os dados da COVID-19 venham melhorando no âmbito do Município de Caucaia, o cenário da pandemia em todo Estado do Ceará 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 políticas públicas de enfrentamento da pandemia, comprometidas, acima de tudo, com a vida do cidadão, **DECRETA:** Art. 1º As vedações previstas no Decreto n.º 1.097, de 16 de março de 2020 e no Decreto n.º 1.100, de 20 de março de 2020, alterado pelos Decretos n.ºs 1.101, de 29 de março de 2020; 1.104, de 06 de abril de 2020; 1.107, de 30 de abril de 2020; 1.109, de 15 de maio de 2020, ficam mantidas até o dia 12 de julho de 2020. Art. 2º No período a que se refere o art. 1º deste Decreto, permanecerão em vigor todas as medidas gerais e regras de isolamento social previstas no Capítulo II do Decreto n.º 1.112, de 10 de junho de 2020 e nos Decretos n.ºs 1.114, de 21 de junho de 2020 e 1.116, de 28 de junho de 2020, os quais estabelecem: I - suspensão de eventos ou atividades com risco de disseminação do novo coronavírus, *SARS-CoV-2, causador da COVID-19*, conforme previsão no art. 3º do Decreto n.º 1.112, de 10 de junho de 2020; II - manutenção do dever especial de proteção em relação a pessoas do grupo de risco da COVID-19, na forma do art. 4º do Decreto n.º 1.112, de 10 de junho de 2020; III - manutenção do dever geral de permanência domiciliar mediante o controle da circulação de pessoas e veículos, nos termos dos arts. 5º e 6º do Decreto n.º 1.112, de 10 de junho de 2020; IV - controle do uso das áreas e equipamentos de lazer de condomínios verticais e horizontais e vedação à utilização desses espaços e equipamentos em condomínios preponderantemente de temporada ou veraneio, na forma e termos do art. 1º, §§ 3º e 4º, do Decreto n.º 1.114, de 21 de junho de 2020 e § 1º do art. 2º do Decreto n.º 1.116, de 28 de junho de 2020; 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 técnica e operacionalmente. § 1º Na prorrogação de que trata o art. 1º deste Decreto, fica mantido, nos termos do art. 7º do Decreto n.º 1.112, de 10 de junho de 2020, o dever geral de proteção individual consistente no uso obrigatório de máscara de proteção facial industrial,

caseira ou artesanal, em todo o Município de Caucaia, por aqueles que precisarem sair de suas residências, especialmente quando estiverem em espaços públicos ou privados acessíveis ao público, dentro de transporte público coletivo e veículos de transporte remunerado privado individual de passageiros por aplicativo ou por meio de táxis. § 2º Ficam dispensadas do uso obrigatório de máscaras de proteção facial 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, que poderá ser obtida por meio digital, bem como no caso de crianças com menos de 3 (três) anos de idade, nos termos da Lei Federal n.º 14.019, de 2 de julho de 2020. § 3º Continuam autorizadas a voltar ao trabalho as pessoas em atividades liberadas acima de 60 (sessenta) anos ou com fatores de risco da COVID-19 que tenham comprovação de imunidade ou de adoecimento há mais de 30 (trinta) dias, nos termos do Decreto Estadual n.º 33.627, de 13 de junho de 2020. § 4º O dever especial de proteção a que se refere o inciso II, do *caput* deste artigo, em relação às pessoas de idade igual ou inferior a 60 (sessenta) anos, segue sendo aplicável somente aquelas que forem portadoras de cardiopatia grave, diabetes insulino dependente, de insuficiência renal crônica, asma grave, doença pulmonar obstrutiva crônica, obesidade mórbida, doenças neoplasias malignas, imunodeprimidas e em uso de medicações imunodepressores ou outras enfermidades que justifiquem, segundo avaliação e atestado médico, o isolamento mais restritivo, conforme previsão do § 6º, do art. 1º, do Decreto Estadual n.º 33.631, de 20 de junho de 2020. Art. 3º O Município de Caucaia, a partir do dia 6 de julho de 2020, ingressará na Fase 2 do processo de abertura responsável das atividades econômicas e comportamentais, ficando liberadas na forma, condições e percentuais previstos no Anexo I deste Decreto, observado o seguinte: I - cadeias e atividades já liberadas pelos Decretos n.ºs 1.112, de 10 de junho de 2020; 1.114, de 21 de junho de 2020 e 1.116, de 28 de junho de 2020, que serão ampliadas: II - novas cadeias liberadas: a) alimentação fora do lar; b) assistência social. § 1º As novas cadeias liberadas, conforme inciso II do *caput* deste artigo, deverão observar as medidas sanitárias previstas no Protocolo Geral constante no Anexo II do Decreto n.º 1.114, de 21 de junho de 2020, e no Protocolo Setorial, nos termos do Anexo II deste Decreto. § 2º Para a liberação prevista neste artigo, será considerada a subclasse do CNAE principal da respectiva atividade. § 3º As atividades liberadas na forma deste artigo deverão ser exercidas em estreita conformidade com as medidas sanitárias previstas no Protocolo Geral e Setorial constante do Anexo II do Decreto n.º 1.114, de 21 de junho de 2020, devidamente homologados pela Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo da observância ao disposto no art. 9º do Decreto n.º 1.112, de 10 de junho de 2020. § 4º Em reforço à obrigação prevista no § 3º deste artigo, cada estabelecimento autorizado a funcionar deverá elaborar seu protocolo institucional com medidas de segurança aos seus colaboradores, clientes e fornecedores, buscando operacionalizar as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial levando em consideração as especificidades da respectiva atividade. § 5º As micro e pequenas empresas não se obrigam ao disposto no § 4º deste artigo, as quais, contudo, deverão assinar e afixar em local de fácil visualização no estabelecimento termo em que se comprometem a dar cumprimento às medidas sanitárias previstas nos Protocolos Geral e Setorial pertinentes a cada atividade. § 6º As atividades liberadas na forma deste artigo obedecerão a limite máximo de empregados que poderão trabalhar presencialmente no estabelecimento, observado o seguinte: I - será considerado, como base de cálculo do limite, o registro informado no Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas – e-Social, relativo a competência do mês de Fevereiro de 2020; II - a incidência do percentual de limite não poderá ensejar número de empregados inferior a 03 (três) por atividade liberada, sendo este o patamar máximo a ser observado caso verificada a hipótese. § 7º Fica autorizado, no Município de Caucaia, a atividade de: I - prática esportiva



— **PREFEITO**
Naumi Gomes de Amorim

— **VICE-PREFEITA**
Livia Correa de Arruda

— **CHEFE DO GABINETE DO PREFEITO**
Calismar Rodrigues de Amorim Feitosa

— **CHEFE DE GABINETE DA VICE-PREFEITA**
Louize Furtado Braga

— **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, SEGURANÇA URBANA E CIDADANIA**
Luciana Nara Saraiva de Amorim

— **ASSESSORA CHEFE DE COMUNICAÇÃO**
Priscila Teixeira Lima

— **PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO**
Robson Halley Costa Rodrigues

— **OUIDORA DO MUNICÍPIO**
Francilena Pontes Guerra

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE**
Moacir de Sousa Soares

— **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
Camila Bezerra Costa da Silva

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DO TRABALHO, EMPREGO E EMPREENDEDORISMO**
José Morais Rocha

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FINANÇAS, PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO**
Marcus Mota de Paula Cavalcante

— **CONTROLADORA GERAL DO MUNICÍPIO**
Gelma Maria Leitão Barros

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO URBANO E AMBIENTAL**
Daniel Leite Cavalcante

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA**
José Claudemir Pereira Pires

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TURISMO E CULTURA**
Paulo de Tarso Magalhães Guerra

— **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
Ana Cristina Dias Carneiro

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PATRIMÔNIO, SERVIÇOS PÚBLICOS E TRANSPORTE**
Francisco de Assis Medeiros Silva

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA**
Mauro Cezar Cordeiro Lima

— **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ESPORTE E JUVENTUDE**
Francisco Roberto Campos Gois

— **PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO MUNICÍPIO DE CAUCAIA S. A.**
Adelina Ferrer Feitosa Carvalho

— **PRESIDENTE DA AUTARQUIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO DE CAUCAIA**
Carlos Augusto Cavalcante Cunha

— **PRESIDENTE DO INST. DO MEIO AMBIENTE DE CAUCAIA**
Francisco Hugo Pontes

— **PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE CAUCAIA**
Mirela Zaranza de Sousa

CRIADO PELA LEI Nº 1446/02 DE 11 DE MARÇO DE 2002 - TRANSFORMADO EM DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO PELA LEI Nº 1965, DE 1º DE JANEIRO DE 2009 E ALTERADA PELA LEI 2.139 DE 09 DE ABRIL DE 2010..

Diário Oficial do Município - Rua Coronel Correia, 2061, Centro - Caucaia - CEP: 61600-004 - Fone: 3342.8102
COMPUTAÇÃO GRÁFICA: REGINALDO COSTA GOMES

individual de corridas, sendo vedados pelotões e aglomerações; II - prática esportiva individual; III - serviços de assessoriais esportivas. § 8º A prática esportiva individual de corridas, de que trata o § 7º, I deste artigo, quando realizada em vias públicas, deverá ser observado o limite de 2Km (dois quilômetros) de raio da residência do praticante. § 9º A assessoria de que trata o § 7º, III deste artigo, deverá ser praticada, de forma individual: I - em ambiente privado, não comercial, aberto ao ar livre (sem cobertura), com controle de acesso; II - prestada por profissional devidamente credenciado no Conselho Regional de Educação Física – CREF ou por empresas legalmente constituídas, e; § 10. A previsão do § 7º deste artigo, não implica liberação para a abertura de academias, clubes ou de qualquer outro estabelecimento remunerado para a prática de exercícios físicos. § 11. A liberação de atividades de alimentação fora de casa, nos termos deste artigo, não se estende a restaurantes situados em barracas de praia, lagoas ou estabelecimentos similares. § 12. Aquele que, utilizando máscara de proteção na forma do § 1º do art. 2º, deste Decreto, estiver sentado à mesa de restaurante poderá retirá-la exclusivamente durante a refeição. § 13. As atividades liberadas na forma deste artigo ficarão sob o monitoramento contínuo da Secretária Municipal de Saúde, através da avaliação dos dados epidemiológicos, ficando também sujeitas à rigorosa fiscalização dos

órgãos estaduais e municipais competentes. Art. 4º O ponto facultativo para o serviço público municipal, previsto no Decreto n.º 1.098, de 17 de março de 2020, prorrogado pelos Decretos n.ºs 1.100, de 20 de março de 2020; 1.101, de 29 de março de 2020; 1.104, de 06 de abril de 2020; 1.107, de 30 de abril de 2020; 1.109, de 15 de maio de 2020; 1.112, de 10 de junho de 2020; 1.114, de 21 de junho de 2020 e 1.116, de 28 de junho de 2020, fica estendido para o período entre os dias 6 e 12 de julho de 2020, mantido o funcionamento dos serviços essenciais, tais como: saúde pública, limpeza pública, segurança, fiscalização e orientação de trânsito, vigilância e salva-vidas, defesa civil, dentre outros, definidos pelos titulares das Pastas dos Órgãos e Entidades da Administração Direta e Indireta do Poder Executivo Municipal. Parágrafo único. Ficam recepcionadas e ratificadas pelo presente Decreto os atos administrativos já adotados pelos gestores das Pastas dos Órgãos e Entidades da Administração Direta e Indireta do Poder Executivo Municipal, como medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, SARS-CoV-2, causador da COVID-19, no que não forem conflitantes. Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. **PAÇO DA PREFEITURA DE CAUCAIA**, em 05 de julho de 2020. **NAUMI GOMES DE AMORIM** - Prefeito de Caucaia.

ANEXO I A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 1.1120, DE 05 DE JULHO DE 2020.
ATIVIDADES LIBERADAS

Atividades Econômicas – Fase 2	Trabalho Presencial	Detalhamento
Indústria química e correlatos	100%	
Artigos de couros e calçados	100%	
Cadeia metalmeccânica e afins	100%	
Saneamento e reciclagem	100%	



Cadeia energia elétrica	100%	
Cadeia da construção civil	100%	
Têxteis e roupas	50%	Indústria e comércio
Comunicação, publicidade e editoração	50%	Agências de publicidade, marketing, edição, design, comércio de livros e revistas
Indústria e serviços de apoio	50%	Indústria de artigos de escritório, armas e serviços de manutenção. Contabilidade, auditoria e direito (máximo de 03 profissionais por escritório), organizações associativas, e serviços de apoio administrativo
Artigos do lar	50%	Indústria e comércio
Cadeia agropecuária	50%	Comercialização de flores e plantas e couro
Cadeia moveleira	50%	Indústria e comércio
Tecnologia da informação	50%	Consultoria em TIC, software house, assistência técnica, indústria e comércio
Logística e transporte	50%	Comércio de bicicletas
Cadeia automotiva	50%	Indústria, comércio e serviços
Comércio de outros produtos	50%	Comércio de saneantes, livraria, brechós, papelarias, doces e caixões
Comércio e serviços de higiene e limpeza	50%	Comércio de higiene e cosméticos
Esporte, cultura e lazer	50%	Fabricação e comércio de aparelhos esportivos, instrumentos e brinquedos
Atividades religiosas	25%	Celebrações religiosas com 20% da capacidade dos templos, igrejas e congêneres
Assistência social	40%	Defesa de direitos sociais, e serviços de assistência social sem alojamento
Alimentação fora do lar	40%	Restaurantes na forma do Protocolo Setorial, item 1.1

ANEXO II A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 1.120, DE 05 DE JULHO DE 2020. PROTOCOLOS SETORIAIS. **Protocolo Setorial 14 - Comércio e Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins.** 1. NORMAS GERAIS: 1.1. A atividade de restaurantes e afins está liberada por decretos estaduais em todo território cearense para atendimento na modalidade delivery, drive-thru e takeaway; 1.2. A partir da Fase 2, poderão os restaurantes abrirem, para serviços internos, a partir das 9h e, para atendimento presencial ao público em horário de almoço, a partir das 11h, com o encerramento das atividades às 16 horas, ficando restrita a 50% da capacidade de atendimento simultâneo, tendo como base a capacidade apontada no Alvará de Funcionamento. Na Fase 3, passa a ser liberado o atendimento para o jantar (até as 23h); 1.3. Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; 1.4. Vedar a realização de eventos, celebrações e música ao vivo; 1.5. 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. 2. TRANSPORTE E TURNOS: 2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral. 3. EPI'S: 3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral de que trata o Anexo II do Decreto nº 1.114, de 21 de junho de 2020. 4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS: 4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral de que trata o Anexo II do Decreto nº 1.114, de 21 de junho de 2020. 5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS: 5.1. 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; 5.2. Reforçar os cuidados de Segurança do

Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que que possam causar chamas em geral, se houver; 5.3. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento; 5.4. É vedada a entrada de pessoas na área de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam especificadas desses setores; 5.5. Reforçar a higienização de pratos, copos e talheres. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente; 5.6. Estabelecimentos de comércio e serviços que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual e devidamente lacrados. Pratos, copos e outros deverão ser disponibilizados ao cliente no momento de servir a alimentação. 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; 5.7. 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; 5.8. Ambiente da cozinha e 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 o menor espaçamento em suas datas de manutenção para o mínimo uma manutenção preventiva por mês; 5.9. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados. 5.10. Para o recebimento de insumos e mercadorias: 5.10.1. Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar



devidamente paramentado de máscara de proteção, luvas que poderão ser de: Látex, Vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos; 5.10.2. Ao receber os produtos estes deverão ser limpos conforme sua categoria; 5.10.3. Produtos em caixas de papelão devem ser retirados das mesmas imediatamente e condicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar; 5.10.4. Enlatados devem ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados; 5.10.5. Embalagens que não possuam vedação firme e confiável, devem ser limpos com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deve ser executado com embalagens de vidro; 5.10.6. 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 solução de água com hipoclorito de sódio preparada na proporção de 10 mL de água sanitária por litros de água; 5.11. Para a área de preparação de refeições: 5.11.1. As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A bucha utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente a cada 2 dias; 5.11.2. Pisos e áreas de circulação da área deverão ser limpos no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia); 5.11.3. Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos sem nenhuma exceção: 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%; 5.11.4. 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%; 5.11.5. Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser descartáveis e não de algodão; 5.11.6. 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. 5.12. Para a área de "salão" e afins: 5.12.1. No espaço de atendimento ao cliente ("salão"), inicia-se com a orientação de 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); 5.12.2. Na entrada, em havendo fila de espera, indica-se a marcação de distanciamento de 2 METROS entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deve estar indicado para disciplinar a fila de espera; 5.12.3. Na entrada do estabelecimento deve-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente; 5.12.4. As mesas do estabelecimento deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 2 METROS; 5.12.5. Clientes deverão ser informados que poderão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1 metro, sendo admitido apenas 2 ocupantes por mesa. Se forem na mesma família, mais de 2 ocupantes estão permitidos sentarem-se à mesa; 5.12.6. Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool gel a 70% para correta higienização; 5.12.7. Cardápios quando possível devem ser substituídos por meios digitais, e quando não for possível, higienizados com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente; 5.12.8. Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção, viseiras de proteção "Face Shields", luvas e higienização das mãos a cada contato com utensílios, sendo ao mesmo recomendado: não conversar durante serviço, falar somente o necessário com cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço esair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc; 5.12.9. Talheres deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues higienizados e dentro de sacos plásticos

lacrados. Copos e pratos devem seguir o mesmo padrão de higienização e estarem condicionados em receptáculo fechado; 5.12.10. Ambiente deve ser preferencialmente utilizar ventilação ambiente com circulação de ar livre, mantendo portas e janelas abertas; 5.12.11. Se for utilizado sistema de ar-condicionado, este deverá ter seus filtros limpos todos os dias obrigatoriamente e sua manutenção efetuada a cada mês. Se for o sistema de "Fan-cool", as tubulações deverão ser limpas e higienizadas com sanitizantes e sua manutenção ser com uma frequência maior(mensal); 5.12.12. 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 sanitizantes compatível; 5.12.13. 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. No balcão de pagamento deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos tanto do colaborador quanto do cliente; 5.12.14. 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; 5.12.15. O sistema de "Self-Service" deve vir com sistema onde colaborador do estabelecimento fica no início das "pistas frias e quentes" com preparação alcoólica a 70% e após borrifação das mãos do cliente, a este é disponibilizado luvas plásticas que deverão ser calçadas para manuseio dos utensílios para auto-serviço. Após o serviço, o cliente deve descalçar as luvas e descartá-las em local apropriado ao final do trajeto, a fim de realizar sua refeição. É aconselhado que o estabelecimento tendo a possibilidade, possa utilizar-se do sistema de porções de saladas e outros embalados individualmente em "plástico filme"(Polyfilm) para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação. Um colaborador devidamente paramentado (luvas, máscara, face shield), seria responsável pela rápida reposição dos itens retirados. Os temperos deverão ser oferecidos em "sachets". Recomenda-se que o vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço seja de maior prolongamento, para reduzir a manobrabilidade dos utensílios por parte do usuário; 5.12.16. No sistema de Rodízio, prevalece o distanciamento das mesas e o sistema de entrega de alimentos será feito por profissional devidamente paramentado conforme já descrito acima. O Buffet será substituído por porções individualizadas, embaladas em filme plástico(polyfilm) ou por cardápio de acompanhamentos à la carte. 5.13. Atendimento via entrega, drive thru ou retirada rápida: 5.13.1. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos; 5.13.2. 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; 5.13.3. 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 EPI's do Protocolo Geral; 5.13.4. A entrega deverá ser realizada em embalagens duplas, ou seja, embalagem do alimento acondicionadas dentro de sacolas, para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem; 5.13.5. O box dos entregadores deve ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente neutro e álcool 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não podem colocar o box no chão na hora da entrega; 5.13.6. No momento do pagamento com a “maquininha”, entregadores devem colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio; 5.13.7. No caso de transporte de produtos, exigir que veículos sejam higienizadas, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar-condicionado dos veículos. **Protocolo Setorial 15 - Prática e Assessoria de Atividades Físicas Individuais em Ambientes Privados ao Ar Livre.** 1. **NORMAS GERAIS:** 1.1. Para todos os municípios do Estado, está liberada a prática de assessoria esportiva por atendimento virtual, desde que a realização das atividades físicas ocorram em respeito aos decretos estaduais e municipais vigentes; 1.2. Para os municípios incluídos na Fase 2 em diante, estão liberadas as assessorias esportivas, com profissional responsável devidamente credenciado no Conselho Regional de Educação Física – CREF ou por empresas legalmente constituídas, para prática de atividades físicas individuais em ambientes privados, não comerciais, abertos ao ar livre (sem cobertura) com controle de acesso, observados os protocolos geral e este setorial e com a prévia autorização do gestor do espaço. São considerados espaços privados todos aqueles ambientes com acesso controlado, administrado por entidade responsável e que não se caracterize ambientes públicos vedados por decreto como praças, parques e praias. São exemplos de espaços privados ao ar livre quadras poliesportivas de natureza privada sem cobertas, estacionamentos privados ao ar livre, terrenos adaptados, entre outros similares; 1.3. É vedada a abertura de academias, clubes ou qualquer outro estabelecimento similar, bem como a prática de atividades físicas em instalações cobertas ou climatização fechada; 1.4. Desde que observadas as medidas previstas no Protocolo Geral e neste Setorial, é permitida a prática de tênis na modalidade individual; 1.5. Restringir o atendimento apenas por agendamentos de horários para preservar o distanciamento social; 1.6. Possuir o local de atividades físicas disponível pia, sabão, papel toalha e álcool-gel 70%; 1.7. É vedada a prática de qualquer modalidade que gere contato físico entre os praticantes a qualquer instante. Os praticantes de atividades físicas devem manter distância mínima de 5 metros de outros praticantes durante todo o período de exercício; 1.8. A prática esportiva deverá sempre evitar pelotões e aglomerações; 1.9. É de responsabilidade do profissional de educação e do responsável pela assessoria esportiva garantir o cumprimento de todas as medidas de biossegurança por parte de todos os praticantes durante todo o período de permanência no local para atividade; 1.10. Limitar o tempo máximo de permanência dos praticantes a até 1 (uma) hora para a realização de atividades físicas; 1.11. Orientar os alunos quanto as boas práticas de conduta para evitar a COVID-19, como aglomerações, conversas e movimentos exagerados e desnecessários. 2. **TRANSPORTE E TURNOS:** 2.1. Recomenda-se a utilização de veículos próprios pelos profissionais de Assessorias Esportivas, de Educação Física e pelos alunos para realizarem seus trajetos de ida e retorno ao local da prática de atividade física, devendo ser evitado o uso do transporte público coletivo após a prática esportiva, tampouco a prática de caronas entre pessoas de mesma residência em qualquer situação; 2.2. Reforçar higienização dos veículos próprios com preparações alcoólicas 70%, desinfetando, principalmente, os assentos, o volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas, entre

outros; 2.3. Em caso do uso de espaços ao ar livre de instituições empresas em operação (shopping centers, por exemplo), o horário de funcionamento das assessorias esportivas deverá ser distinto ao horário de funcionamento do estabelecimento com um lapso temporal de pelo menos uma hora entre o fim e o início, e o início e fim das operações do estabelecimento e da prática de assessoria. 3. **EPI'S:** 3.1. Os Profissionais de Educação Física e os praticantes devem usar máscara, preferencialmente de tecido ou tnt (tecido não tecido), durante todo o atendimento e atividades físicas realizadas. A mesma deverá ser trocada a cada 2h (duas horas) ou quando estiver molhada ou com sujidade. Todas as pessoas devem seguir as boas práticas de uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção, combinando com outras medidas de proteção e higienização; 3.2. Os profissionais devem utilizar luvas látex para manuseio de materiais utilizados nas aulas. 4. **SAÚDE DOS PROFISSIONAIS E PRATICANTES:** 4.1. Assegurar procedimento de entrevista, podendo ser por meio digital, sobre a condição sintomática de cada aluno a cada momento de agendamento de aula. Caso o aluno apresentar algum sintoma atribuído à Covid-19, o agendamento deve ser proibido; 4.2. Orientar os alunos a assinarem Autodeclaração de Condição Assintomática no momento da chegada; 4.3. Os praticantes e colaboradores pertencentes ao grupo de risco ficarão proibidos de frequentar os locais de prestação de atividades físicas, até ulterior ordem, quais sejam: pessoas que apresentem sintomas relacionados à COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta e/ ou falta de ar); portadores de imunodeficiência de qualquer espécie; transplantados; portadores de demais comorbidades. 5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS:** 5.1. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período de atividades físicas e de turno de trabalho; 5.2. Evitar contato físico com superfícies em locais de uso comum, reforçando a higienização das mãos com água e sabão e/ou utilização de preparações alcoólicas 70%, após contato físico em bens de uso comum como bancos, corrimãos etc. Manter e reabastecer dispensadores com soluções alcoólicas a 70% para a higiene das mãos (sob as formas gel, spray ou espuma); 5.3. É vedado o contato físico do Profissional de Educação Física com o aluno/cliente; 5.4. É proibido o compartilhamento de materiais entre praticantes em uma mesma sessão de atividade física. É proibido os exercícios que envolvam lançamentos de objetos entre alunos, que caracterize um compartilhamento de material; 5.5. Na medida do possível, é recomendado aos praticantes que as atividades físicas sejam realizadas continuamente, evitando paradas desnecessárias. Em caso de necessidade de parada devido às condições físicas da pessoa, que esta seja realizada no menor espaço de tempo possível para minimizar a permanência nos locais e contatos com objetos; 5.6. É obrigatório que cada aluno utilize seus objetos de uso pessoal tais como: garrafa de água, uma toalha ou lenço, caso haja necessidade, não sendo recomendada a compra de bebidas e alimentos durante a prática esportiva; 5.7. As Assessorias Esportivas e profissionais de Educação Física devem disponibilizar álcool em gel 70% e papel toalha, lenços descartáveis e/ou outros materiais adequados para os clientes; 5.8. É responsabilidade exclusiva do profissional o recolhimento e a higienização dos materiais a serem usados nas aulas, sendo recomendado ao professor limitar o uso de equipamentos nas aulas, como alvos, fitas suspensas, cones dentre outros; 5.9. Proibir o revezamento de equipamentos e compartilhamento de materiais, devendo estes serem higienizados após o uso. No caso da utilização de colchonetes, os profissionais deverão atentar também para os procedimentos de higienização.