

DECRETO Nº. 3.826, DE 21 DE SETEMBRO DE 2020.

“Dispõe sobre as medidas preventivas de enfrentamento da pandemia do Coronavírus (COVID-19), e de flexibilização para o retorno das atividades comerciais, sociais, esportivas, prestacionais e similares no âmbito do Município de Jataí, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE JATAÍ, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais que lhe conferem o inciso IV do art. 60 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde, em 30 de janeiro de 2020, declarou Emergência em Saúde Pública de importância internacional em decorrência da infecção humana pelo COVID-19 (novo Coronavírus);

CONSIDERANDO o disposto no inciso I do art. 30 da Constituição Federal, onde prevê que é de competência dos municípios “legislar sobre assuntos de interesse local”;

CONSIDERANDO as previsões contidas na Lei Federal nº. 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus;

CONSIDERANDO decisão do Supremo Tribunal Federal que reconhece e assegura o exercício da competência concorrente dos governos estaduais e distrital e suplementar dos governos municipais para adoção ou manutenção de medidas restritivas legalmente permitidas durante pandemia;

CONSIDERANDO o disposto no Boletim Epidemiológico nº. 07, de 06 de abril de 2020, do Ministério da Saúde que prevê a possibilidade de manutenção de atividades comerciais de maneira segura;

CONSIDERANDO que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação do vírus COVID – 19 (novo Coronavírus) no Município;

CONSIDERANDO que a Dignidade da Pessoa Humana e os Valores Sociais do Trabalho e da Livre Iniciativa, constituem fundamentos da

República Federativa do Brasil, consoante o disposto nos incisos III e IV do art. 1º da Constituição Federal de 1988;

CONSIDERANDO a necessidade de manutenção da economia, pleno emprego e bem-estar social, cumulado com o direito fundamental à saúde, à luz dos postulados da razoabilidade e proporcionalidade, todos com esboço constitucional.

DECRETA:

CAPÍTULO I

Funcionamento do Executivo Municipal

Art. 1º. Fica definido o atendimento presencial nas repartições públicas do Município de Jataí, em turno único, das 07h30min. às 12h30min.

§ 1º. O “caput” deste artigo não se aplica às atividades da Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Pública e Defesa Social, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Secretaria Municipal de Obras e Planejamento Urbano e Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo;

§ 2º. O “caput” deste artigo também não se aplica a todos os serviços de fiscalização do Município, para que haja o efetivo cumprimento do presente Decreto;

§ 3º. Ficam suspensas as atividades educacionais em todas as escolas, universidades e faculdades, das redes de ensino pública e privada, por tempo indeterminado;

§ 4º. O Complexo Turístico Vale do Paraíso (Lago Bonsucesso) ficará aberto ao público das 07h às 19h;

§ 5º. A visitação/acompanhamento aos pacientes internados no Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho, Lar dos Idosos João França e Albergue São Vicente de Paulo, serão limitados em apenas 01 (um) acompanhante, por tempo indeterminado, até deliberação da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º. Os órgãos e entidades da Administração Pública Municipal, deverão prover os lavatórios/pias de suas unidades, com dispensador de

sabonete líquido, suporte com papel toalha, lixeiras e instalar dispensadores com álcool em gel, em pontos de maior circulação, tais como: recepção, corredores, refeitórios.

Art. 3º. Ficam estabelecidos nas repartições públicas os seguintes procedimentos preventivos à disseminação do novo Coronavírus:

I – estabelecer, se necessário, o revezamento da jornada de trabalho;

II – implantar, em caráter temporário, o sistema de teletrabalho.

Art. 4º. Os titulares dos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal avaliarão a quais servidores será recomendado o sistema de home office desde que sua realização de forma remota não prejudique os usuários dos serviços públicos.

§ 1º. A avaliação de que trata o caput deste artigo observará a seguinte ordem de prioridade:

I – servidores com 60 (sessenta) anos ou mais;

II – servidores com cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica);

III – servidores com pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC);

IV – servidores com imunodepressão;

V – servidores com doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);

VI – servidores com diabetes mellitus, conforme juízo clínico;

VII – servidores com doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica;

VIII – servidoras com gestão de alto risco;

IX – servidores com filhos em idade escolar de até 05 (cinco) anos de idade, que exijam cuidados especiais, e cuja unidade de ensino tenha suspenso as atividades escolares.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Gestão e Planejamento providenciará ferramentas e suporte técnico para a realização de reuniões em videoconferência e home office.

§ 3º. Aos servidores vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Pública e Defesa Social, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Secretaria Municipal de Obras e Planejamento Urbano e Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo, deverão ser adotadas medidas para sua permanência no exercício de suas atividades, a fim de que não haja prejuízo na prestação dos serviços de suas atividades à população.

CAPÍTULO II

Atividades Suspensas

Art. 5º. Para a continuidade do enfrentamento da emergência de saúde decorrente da COVID-19 (novo Coronavírus), ficam suspensos por tempo indeterminado:

I – visitação a pacientes internados com diagnóstico de COVID-19 (novo Coronavírus), ressalvados os casos de necessidade de acompanhamento a crianças/idosos, que deverão ser avaliados cada caso;

II – realização de festas familiares, reuniões, eventos filosóficos, sociais e/ou associativos que excedam a 50 (cinquenta) pessoas, e ainda, atividades que importem em aglomeração de pessoas em ambientes fechados e abertos em descumprimento com as regras deste decreto;

III – funcionamento do playground e espaço kids do Jatahy Shopping, boates, casas noturnas, danceterias e outros estabelecimentos de entretenimento congêneres.

CAPÍTULO III

Regras Gerais do Funcionamento

Art. 6º. As atividades que não estão descritas no artigo anterior, poderão funcionar obedecendo as seguintes regras:

I – adotem quando o exercício da função pelos funcionários permitir, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;

II – garantam distância mínima de 02 (dois) metros entre os seus funcionários, podendo ser reduzida para até 01 (um) metro no caso de utilização de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs que impeçam a contaminação pela COVID-19.

III – procedam à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços.

IV – disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos, bem como o uso de máscaras de proteção;

V – empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;

VI – organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 1,5 metro entre os clientes;

VII – sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;

VIII – não oferecer produtos para degustação;

IX – os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

X – higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);

XI – uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

XII – os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

XIII – os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;

XIV – limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;

XV – os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);

XVI – os estabelecimentos deverão aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;

XVII – providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;

XVIII – os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

XIX – o funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve procurar atendimento médico, e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;

XX – os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;

XXI – os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários;

XXII – manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;

XXIII – caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

§ 1º. Os comerciantes das feiras livres de hortifrutigranjeiros deverão respeitar o espaçamento mínimo de 03 (três) metros entre uma banca e outra, e comercializar os produtos devidamente embalados e higienizados;

§ 2º. Recomenda-se às funerárias, adotarem medidas que evitem aglomerações nos velórios, conforme orientações técnicas da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo;

§ 3º. As clínicas médicas, odontológicas e similares, deverão atender mediante agendamento, com cronograma de horários, a fim de evitar aglomerações na recepção;

§ 4º. Caberá à administração do shopping todas medidas para que os estabelecimentos comerciais cumpram as determinações deste decreto;

CAPÍTULO IV

Funcionamento dos Restaurantes e Similares

Art. 7º. Os restaurantes e estabelecimentos de alimentação instalados no shopping, pit-dogs, espetinhos, pizzaria, restaurantes e bares, ficam autorizados a funcionar, com atendimento preferencialmente delivery, podendo atender no local, das 10h à meia-noite, devendo obedecer aos critérios estabelecidos no art. 6º, bem como adotar as seguintes medidas, cumulativas:

I – disponibilizar preferencialmente serviço *à la carte*;

II – permitir a entrada somente de clientes usando máscara e fornecer luvas descartáveis antes de servir (*self-service*);

III – higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (maçanetas, mesas, cadeiras, cardápios, guadanapeiras, balcões etc), com álcool 70% (setenta por cento), ou com biguanida polimérica ou peróxido de hidrogênio e ácido peracético;

IV – higienizar, a cada 02 (duas) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos e paredes do ambiente de atendimento ou local de pedidos para viagem e os pisos e paredes de banheiros, preferencialmente com água sanitária, ou com peróxido de hidrogênio ou ácido peracético;

V – manter à disposição, na entrada no estabelecimento ou em lugar estratégico, álcool 70% (setenta por cento), para utilização obrigatória dos clientes e funcionários;

VI – manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

VII – manter disponível para a higiene de mãos nos banheiros de clientes e de funcionários, pia com água corrente, sabonete líquido e toalhas de papel;

VIII – manter os talheres, copos e taças higienizados e devidamente embalados individualmente de forma a evitar contaminação cruzada, aos clientes e funcionários;

IX – os funcionários deverão ao chegar ao local de trabalho ficar sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1%, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;

X – devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;

XI – os funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais possivelmente contaminados, após usar os sanitários e

sempre que se fizer necessário, devem higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel, ou lavar as mãos com água e sabão;

XII – os funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, devem utilizar touca;

XIII – durante a manipulação dos alimentos é vedado cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;

XIV – os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente ao tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro;

XV – ao receber mercadorias proceder a higienização das embalagens e produtos com água e sabão ou álcool 70%;

XVI – ao término do expediente os funcionários devem ficar sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1%, receber pulverização de solução de quaternário de amônia, em todo o corpo, diluído conforme orientação do fabricante e higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;

XVII – o distanciamento nas filas deverá ser de 1,5 m entre pessoas, com marcação no piso;

XVIII – diminuir o número de mesas no ambiente de atendimento de forma a aumentar a separação entre as mesas, diminuindo o número de pessoas no local e buscando guardar a distância mínima de 2,0m (dois metros) lineares entre as mesas e 1,0m (um metro) entre as cadeiras ocupadas pelos consumidores;

XIX – a lotação não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima;

XX – fazer a utilização, se necessário, de agendamento e reservas, uso de senhas ou outro sistema eficaz para evitar a aglomeração de pessoas dentro do estabelecimento, seja no seu ingresso ou na saída;

XXI – a lotação máxima por mesa será de até 06 (seis) pessoas;

XXII – sempre que possível priorizar a disponibilização de mesas em espaços externos;

XXIII – atendentes devem fazer a utilização adequada de máscaras e luvas, no atendimento ao cliente, realizar a higienização com álcool 70% (setenta por cento) da máquina de cartão, devendo a mesma ser envolvida em filme de pvc em cada utilização e, se for o caso, priorizar e orientar pagamentos por meios diversos do dinheiro em espécie, evitar aproximação e contato físico;

XXIV – evitar falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se;

XXV – reforçar os procedimentos de higiene na cozinha;

§ 1º. Padarias, lanchonetes, cafeterias, pastelarias, sorveterias e similares, poderão funcionar até a meia-noite, obedecendo os critérios de organização e higienização estabelecidos neste artigo e do artigo 6º.

§ 2º. Os pedidos de delivery (encomenda ou entrega), continuam permitidos, sem limitação de horário;

§ 3º. A praça de alimentação do shopping, terá uma limitação de 50% de sua capacidade de ocupação com distanciamento 2,0m (dois metros) entre as mesas;

§ 4º. Os restaurantes localizados no shopping deverão seguir todas determinações deste decreto.

CAPÍTULO V

Funcionamento das Academias e Demais Atividades Esportivas

Art. 8º. O funcionamento de academias de esporte de todas as modalidades no município será das 06h às 22h, e orientar-se-á pelo estabelecido neste decreto, observando as boas práticas e os procedimentos de higienização, bem como

garantir as condutas adequadas de higiene pessoal e o controle de saúde dos colaboradores e clientes, a fim de minimizar o risco de transmissão da COVID-19.

Art. 9º. As quadras e campos esportivos ao ar livre ficam autorizados a funcionar desde que as práticas esportivas sejam realizadas com o seguinte regramento:

I – Basquete: até 15 (quinze) atletas por horário. Cada equipe deverá ter no máximo 05 (cinco) atletas, podendo ficar o máximo de 05 (cinco) pessoas para revezamento de equipes;

II – Futsal: até 15 (quinze) atletas por horário. Cada equipe deverá ter no máximo 05 (cinco) atletas, podendo ficar o máximo de 05 (cinco) pessoas para revezamento de equipes;

III – Futevôlei / Vôlei de Praia: até 08 (oito) pessoas por quadra no horário. Cada equipe deverá ter no máximo 02 (dois) atletas, podendo ficar 04 (quatro) pessoas para revezamento de equipes;

IV – Futebol Society: até 21 (vinte e um) pessoas por quadra no horário. Cada equipe deverá ter no máximo 07 (sete) atletas, podendo ficar 07 (sete) pessoas para revezamento de equipes;

V – Handebol: até 18 (dezoito) atletas por horário. Cada equipe deverá ter no máximo 07 (sete) atletas, podendo ficar o máximo de 04 (quatro) pessoas para revezamento de equipes;

VI – Voleibol: até 18 (dezoito) atletas por horário. Cada equipe deverá ter no máximo 06 (seis) atletas, podendo ficar o máximo de 06 (seis) pessoas para revezamento de equipes;

VI – Tênis / Squash: até 08 (oito) atletas por horário. Cada equipe deverá ter no máximo 02 (dois) atletas, podendo ficar o máximo de 06 (seis) pessoas para revezamento de equipes;

Art. 10. O funcionamento deverá ser realizado exclusivamente com atendimento em horários agendados, garantindo o controle do número máximo de frequentadores concomitantes, seguindo as medidas estabelecidas no

artigo 6º, bem como os parâmetros estabelecidos para cada modalidade específica, e devendo adotar as seguintes medidas, cumulativas:

I – todas academias de esportes e/ou estabelecimentos de atividades esportivas deverão apresentar um requerimento e plano de trabalho, com todas medidas que adotarão, para análise e aprovação de seu funcionamento pelo Poder Executivo Municipal;

II – permitir a entrada somente de alunos e/ou funcionários que estejam utilizando máscara de proteção e mediante medição de temperatura;

III – higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (maçanetas, aparelhos, etc), com álcool 70% (setenta por cento), ou com biguanida polimérica ou peróxido de hidrogênio e ácido peracético;

IV – higienizar, a cada 02 (duas) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos e paredes do ambiente de atendimento ou local de pedidos para viagem e os pisos e paredes de banheiros, preferencialmente com água sanitária, ou com peróxido de hidrogênio ou ácido peracético;

V – manter à disposição, na entrada no estabelecimento ou em lugar estratégico, álcool 70% (setenta por cento), para utilização obrigatória dos alunos e funcionários;

VI – manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

VII – manter disponível para a higiene de mãos nos banheiros de alunos e de funcionários, pia com água corrente, sabonete líquido e toalhas de papel;

VIII – uso obrigatório pelos alunos de toalhas próprias;

IX – atividades aeróbicas: 01 (um) aparelho/usuário garantindo espaçamento mínimo de 2,0m² (dois metros quadrados) entre os aparelhos/usuários;

X – atividades não aeróbicas com aparelhos fixos: 01 (um) aparelho/usuário, garantindo espaçamento mínimo de 2,0m² (dois metros quadrados) entre aparelhos/usuários;

XI – atividades não aeróbicas em aulas coletivas: garantindo espaçamento mínimo de 2,0m² (dois metros quadrados) entre as pessoas;

XII – deve ser estabelecido um intervalo mínimo de 15 (quinze) minutos entre o início e o término de cada agendamento de atendimento, para evitar concentração de fluxos de entrada e saída no estabelecimento;

XIII – deve ser restringida a permanência do usuário no estabelecimento fora do horário específico agendado para o atendimento;

XIV – fica vedada a permanência de acompanhantes no interior do estabelecimento durante o horário de atendimento;

XV – fica vedado o funcionamento de espaços kids;

XVI – o agendamento para atendimento deverá ser precedido de manifestação de aceite pelo usuário das regras de funcionamento;

XVII – os parâmetros aqui estabelecidos aplicam-se igualmente às atividades realizadas em áreas abertas e em condôminos;

XVIII – para atender a proporção por metro quadrado e o distanciamento entre aparelhos, o estabelecimento poderá isolar a utilização de parte dos equipamentos disponíveis;

XIX – no caso de existência de aparelhos conjugados em configuração de ilha, deverá ser considerado cada ilha como um único aparelho, com o atendimento da regra de utilização de 01 (uma) pessoa/vez respeitando o distanciamento mínimo estabelecido em relação aos demais aparelhos/usuários;

XX – deverá ser afixado, em cada ambiente e estabelecimento, em local de destaque, cartaz informativo do número máximo de usuários concomitantes, conforme parâmetros estabelecidos neste decreto;

XXI – os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos e vasilhames;

XXII – fica vedado a realização das atividades em turmas, sendo que os treinamentos deverão ser individuais acompanhados de professor(a);

XXIII – fica proibido o funcionamento de academias em hotéis;

XXIV – é proibido oferecer serviços de atividades de condicionamento físico aos turistas;

XXV – vedar o acesso de pessoas do grupo de risco ao estabelecimento.

Parágrafo único. A cada agendamento os estabelecimentos não poderão exceder a 30% (trinta por cento) de sua capacidade máxima, estabelecida no alvará de funcionamento.

Art. 11. Para atividades hídricas os estabelecimentos devem observar os regramentos deste decreto, bem como adotar os seguintes cuidados:

I – Solução em imersão para calçados (ideal usar chinelo) antes da entrada no parque aquático;

II – Garantir a qualidade da água nas piscinas com eletroporação e filtros químicos em alta concentração.

III – Monitorar os níveis adequados de desinfetante (2 a 3 partes por milhão de cloro livre ou 3 ppm de bromo) e pH (7.2 a 8 na água da piscina);

IV – Uso de material recreativo deve ser individual, proibido o compartilhamento;

V – Uso de máscara de proteção em acrílico;

VI – Disponibilizar recipiente de álcool 70% para ser usado antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina.

VII – Exigir o uso de chinelos no ambiente de prática;

VIII – Disponibilizar na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual;

IX – vedar o acesso de pessoas do grupo de risco ao estabelecimento.

CAPÍTULO VI

Funcionamento dos Cursos Preparatórios

Art. 12. Os cursos preparatórios, profissionalizantes, escolas de línguas, informática e estabelecimentos congêneres, ficam autorizados a funcionar, devendo obedecer aos critérios estabelecidos no art. 5º, § 1º, bem como adotar as seguintes medidas, cumulativas:

I – a lotação não poderá exceder por sala, a 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade máxima, estabelecida no alvará de funcionamento;

II – o distanciamento entre os alunos deverá ser de no mínimo 2,0m² (dois metros quadrados) nas salas.

Parágrafo único. Fica autorizada as aulas práticas nos laboratórios das instituições de ensino superior, respeitando todas as regras sanitárias descritas neste decreto, em especial o artigo 6º.

CAPÍTULO VII

Das Celebrações Religiosas

Art. 13. Fica autorizada a realização das celebrações religiosas, observando horários alternados e intervalos entre eles de no mínimo 02 (duas) horas, de modo que não haja aglomerações interna e nas proximidades dos estabelecimentos religiosos, uso obrigatório de máscaras e também observar o seguinte:

I- Disponibilizar local e produtos para higienização de mãos, calçados e medição de temperatura na entrada;

II – respeitar o afastamento mínimo de 02 (dois) metros entre os membros;

III – vedar o acesso de pessoas do grupo de risco aos estabelecimentos religiosos;

IV – impedir contato físico entre as pessoas;

V – suspender a entrada de fieis sem máscara de proteção facial;

VI – suspender a entrada de fiéis quando ultrapassar de 30% (trinta por cento) da capacidade máxima do estabelecimento religioso;

VII – disponibilizar preparações alcoólicas a 70% (setenta por cento) para higienização das mãos, principalmente nos pontos de entrada e/ou saída dos usuários;

VIII – intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), e, após, desinfecionar

com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

IX – desinfetar com álcool 70% (setenta por cento), várias vezes no dia da realização das atividades religiosas, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, corrimões, elevadores e outros;

X – disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

XI – manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

XII – manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;

XIII – estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros.

§ 1º. As atividades religiosas deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio de aconselhamento individual, a fim de evitar aglomerações, recomendando-se a adoção de meios virtuais nos casos de reuniões coletivas,

§ 2º. Antes do início das celebrações religiosas, toda instituição deverá, através de seu representante legal, assinar Termo de Responsabilidade e Compromisso para o devido cumprimento do disposto neste decreto, conforme anexo I.

§ 3º. A instituição religiosa que não cumprir com as medidas previstas neste decreto e deixar de entregar o Termo de Responsabilidade e Compromisso assinado, poderá ser interditada e o Alvará de Funcionamento suspenso.

CAPÍTULO VIII

Funcionamento dos Supermercados e Similares

Art. 14. Fica obrigado aos supermercados, hipermercados, atacarejos, mercearias, açougues, frutarias e congêneres, adotar as seguintes medidas:

I – disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;

II – empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;

III – organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 1,5 metro entre os clientes;

IV – sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;

V – não oferecer produtos para degustação;

VI – os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

VII – a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);

VIII – indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

IX – os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

X – os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;

XI – a limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;

XII – os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo

recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);

XIII – os estabelecimentos deverão aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;

XIV – providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;

XV – os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

XVI – o funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve procurar atendimento médico, e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;

XVII – os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;

XVIII – os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos e vasilhames. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários.

XIX – manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;

XX – dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

XXI – realizar a higienização das mãos e medição de temperatura dos clientes ao entrar no estabelecimento.

CAPÍTULO IX

Funcionamento das Agências Bancárias

Art. 15. As agências bancárias, lotéricas e similares, devem adotar as seguintes medidas:

I – estimular o uso de *canais de atendimento remoto* (sites, aplicativos, telefone, etc.);

II – empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de clientes, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;

III – organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas internas e externas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 1,5 metro entre os clientes e utilização de máscaras de proteção;

IV – reforçar a higienização de teclados, tokens, máquinas de pagamentos, etc;

V – disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes e funcionários, em pontos estratégicos (entrada, corrimão, balcões de atendimento e “caixas”);

VI – sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;

V – os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de atendimentos dos caixas;

VI – os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;

VII – limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;

VIII – o funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta,

dores no corpo, dor de cabeça, deve procurar atendimento médico, e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho.

CAPÍTULO X

Funcionamento dos Clubes

Art. 16. As atividades realizadas em clubes recreativos e condomínios fechados ficam autorizadas desde que cumpram todas as normas sanitárias vigentes, bem como as medidas estabelecidas no artigo 6º.

Art. 17. Os clubes recreativos devem limitar e ordenar o seu público, bem como organizar as atividades, atendendo no mínimo as seguintes condições:

I – Realizar a medição da temperatura dos clientes na entrada do estabelecimento mediante termômetro infravermelho, sem contato, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril;

II – Devem ser desativados todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída, caso não possuir sistema automatizado através de carteira do titular;

III – Caso o clube não possuir sistema automatizado através de carteira do titular, deverá ficar um colaborador na recepção do clube para anotar nome, telefone, o horário de entrada e saída de cada cliente, bem como para qual (is) ambiente (s) do clube se dirigirá;

IV – Realizar controle de acesso por ambiente, inclusive com agendamento de horários quando a atividade requerer;

V – É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os funcionários e clientes durante a permanência no estabelecimento, como também manter o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) entre as pessoas;

VI – Os bebedouros devem estar lacrados e/ou fechados;

VII – Durante o horário de funcionamento do estabelecimento, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno);

VIII – Devem ser disponibilizados cartazes com as regras de funcionamento autorizadas e as restrições sanitárias adotadas, em local visível e de fácil acesso;

IX – Os clientes do grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de gripe e resfriado não podem frequentar as atividades durante o período da pandemia;

X – O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos, para higienização das mãos;

XI – Clientes e funcionários devem realizar a higienização de mãos com álcool 70% na entrada e na saída do estabelecimento e durante a realização das atividades;

XII – Não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local, bem como a dependências de sauna seca e a vapor;

XIII – Os banheiros devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

XIV – a lotação não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima;

XV – A permanência de cada pessoa no local de práticas esportivas será de no máximo 60 (sessenta) minutos, permitindo que mais pessoas possam se beneficiar da prática de atividades físicas;

XVI – Adotar agendamento prévio de horários para a realização das atividades. Cada grupo deve iniciar e finalizar as atividades no mesmo espaço de tempo;

XVII – Estabelecer intervalo de tempo de, no mínimo, 15 (quinze) minutos entre a saída de um grupo e a entrada de outro, de forma a evitar o cruzamento entre os usuários e permitir a limpeza do piso do estabelecimento;

XVIII – caso o estabelecimento possua “espaços Kids”, parquinhos, brinquedoteca, salão de jogos, os mesmos deverão permanecer fechados.

XIX – Os estabelecimentos que possuírem academias, piscinas, espaços para prática de esportes coletivos, bares, restaurantes e similares, devem observar as regras previstas neste decreto.

CAPÍTULO XI

Funcionamento do Cinema

Art. 18. Fica autorizado a retomada de atividades de exibição cinematográfica, salas de cinema, desde que cumpram todas as normas sanitárias vigentes, não excedendo 30% da capacidade máxima do estabelecimento.

Art. 19. Os estabelecimentos autorizados a realizar suas atividades devem limitar e ordenar o seu público, bem como organizar as atividades, atendendo as medidas estabelecidas no artigo 6º, e devendo adotar as seguintes medidas, cumulativas:

I – Na entrada do estabelecimento e/ou de cada sala de cinema, deve ser disponibilizado dispensador com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para higienização das mãos e deve ser aferida a temperatura dos clientes mediante termômetro infravermelho, sem contato, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril;

II – Devem ser desativados no estabelecimento todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos;

III – É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os funcionários e clientes durante a permanência no estabelecimento, como também manter o distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros) entre as pessoas;

IV – Durante o horário de funcionamento do estabelecimento, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno) e nas salas de cinema após a exibição de cada filme;

V – Promover ações que incentivem a compra de ingressos via internet;

VI – Higienizar e sanitizar constantemente todos os equipamentos e acessórios que são de contato manual dos clientes e colaboradores;

VII – Instalar barreiras físicas ou sinalização em frente aos balcões de atendimento, de forma a manter o distanciamento entre cliente e funcionário;

VIII – Nas filas da bilheteria e/ou bomboniere, deverá ser garantido o distanciamento físico de no mínimo 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre cada cliente, demarcando o chão com adesivos;

IX – Na venda de ingressos, limitar a capacidade das salas em 30% (trinta por cento), garantindo o distanciamento social entre os clientes nas salas de cinema;

X – Devem ser disponibilizados cartazes com as regras de funcionamento autorizadas e as restrições sanitárias adotadas, em local visível e de fácil acesso;

XI – Aumentar o intervalo entre sessões para garantir a higienização adequada das salas em no mínimo 20 (vinte) minutos;

XII – O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos, para higienização das mãos;

XIII – Clientes e funcionários devem realizar a higienização de mãos com álcool 70% minimamente na entrada e na saída do estabelecimento;

CAPÍTULO XII

Realização de Eventos

Art. 20. Fica autorizado a realização de eventos para no máximo 50 (cinquenta pessoas), como aniversários, batizados, bodas, casamentos, confraternizações, eventos científicos e afins, inaugurações, jantares, lançamentos de produtos/serviços e reuniões.

Art. 21. Classifica-se os setores de eventos conforme segue abaixo:

I – A&B (alimentos e bebidas): espaços de festas e auditórios, buffet, bar temático, doceiras, boleiras, depósitos de bebidas, garçons e maîtres;

II – Audiovisual e técnica: Fotógrafos, cinegrafistas, equipes de transmissão simultânea, técnicos de som, cenografia e ambientação, decoradores, cenógrafos, locadores de mobiliários e materiais, iluminadores, iluminação cênica, montadores, floristas, marceneiros, fornecedor de tendas, geradores, climatizadores e aparelhos de ar-condicionado;

III – Entretenimento: músicos, bandas, roadies, djs, corais, grupos folclóricos, costureiras, casas de locação de roupas de festas, joias e acessórios, cabeleireiros, maquiadores, manicures;

IV – Organização: cerimonialistas, recepcionistas, produtores/assessores de eventos, mestres de cerimônias, seguranças e serviço de manobrista, produtores de lembranças, convites, presentes, gráficas, brindes e artesãos.

Art. 22. A realização de eventos fica condicionado ao cumprimento das normas sanitárias vigentes, bem como nas medidas estabelecidas neste decreto, em especial o artigo 6º, e adotar as seguintes medidas, cumulativas:

I – Aos responsáveis pelo evento e fornecedor deverão dimensionar equipes, reduzindo-as ao menor número possível, sem prejuízo dos serviços contratados;

II – Exigir dos contratados o rígido controle do estado de saúde da sua equipe, certificando-se que seus prestadores de serviço não apresentam sintomas gripais, casos suspeitos e nem testados positivamente para COVID-19 nos últimos 30 (trinta) dias;

III – Manter preenchidos e assinados termos de responsabilidade das informações dadas por cada prestador de serviço;

IV – O contratado deve manter por 30 dias lista com nome e contato dos colaboradores que prestaram serviço na montagem, no dia do evento e no pós-evento, facilitando, assim, mapeamento de possível infecção;

V – Medir a temperatura com termômetros digitais infravermelhos na entrada de cada do evento, e impedir que pessoas que apresentarem quadro febril participem do evento, adentrem ou circulem no espaço;

VI – Promover cursos, treinamentos e workshops para a equipe de trabalho, de forma virtual, visando a orientá-los sobre as novas medidas a serem adotadas, exigindo as assinaturas de termos de compromisso relacionados ao cumprimento dessas regras;

VII – Exibir placas de sinalização com todas as orientações sobre medidas protetivas, individuais e coletivas necessárias no local do evento;

VIII – Evitar aglomeração em qualquer situação, seja na recepção aos clientes, seja na montagem e desmontagem dos eventos;

IX – Disponibilizar produtos para higienização e desinfecção de calçados na entrada da sala de trabalho ou do local do evento;

X – Disponibilizar estações de álcool em gel a 70% ou pias com água, sabão líquido e toalhas de papel descartáveis para frequente higienização das mãos;

XI – Proibir pista de dança nos diversos tipos de eventos, a fim de evitar aglomerações e contato físico;

XII – Os salões e/ou espaços para eventos devem funcionar com apenas 50% de sua capacidade e operar com número reduzido de clientes, respeitando o distanciamento de 02 (dois) metros entre mesas e/ou entre pessoas, não ultrapassando o número máximo de 50 (cinquenta) convidados;

XIII – Manter o ambiente de trabalho sempre higienizado e desinfetado (superfícies, mesas, objetos, telefones, teclado), bem como os banheiros, registrando essa limpeza no início e término de cada turno de trabalho. A empresa deverá fornecer álcool em gel ou outros produtos de limpeza adequados para a higienização do espaço e dos materiais utilizados no ambiente;

XIV – Realizar apenas um evento por dia em cada local, com higienização de todo o ambiente, conforme normas e recomendações sanitárias;

XV – Garantir que máscaras faciais ou lenços estejam disponíveis no ambiente de trabalho, assim como lixeiras fechadas, com pedais, para o seu descarte;

XVI – Higienizar todas as cabines individuais dos banheiros ao final de cada utilização, deixando um profissional devidamente protegido com os EPI'S necessários durante todo o período do acontecimento do evento para esse fim;

XVII – Manter os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel a 70%;

XVIII – Efetuar escala de alimentação das equipes de trabalho, observando a distância de 02 (dois) metros entre as pessoas que estiverem realizando a refeição;

XIX – Usar bebedouros de galões ou garrafas, latas e copos individuais descartáveis;

Art. 23. O setor A&B (alimentos e bebidas), deve seguir os seguintes procedimentos específicos:

I - Usar máscaras e protetores faciais (face shield) por todos os funcionários de cozinha e de linha de frente que tratem com os públicos, entre eles garçons, maitres, equipe de manutenção de banheiros e outros;

II – Lavar frequentemente e corretamente as mãos com água e sabão líquido;

III – Avaliar riscos para cozinheiros e equipe de cozinha que optarem por utilizar luvas descartáveis e o álcool a 70%. As luvas, quando utilizadas, devem ter de serem trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas em cada troca das luvas e quando as luvas são removidas. As luvas devem ser trocadas também após atividades não alimentares, como abrir/fechar portas e esvaziar recipientes;

IV – Higienizar e desinfetar, com produtos à base de álcool ou com princípios ativos apropriados para fins de desinfecção, todas as louças, panelas e utensílios onde serão servidos os alimentos, bebidas a serem utilizados durante o evento;

Escalonar as estações de trabalho dentro do espaço físico para que os trabalhadores de alimentos não tenham contato direto, por exemplo, com equipes como a de manutenção;

V – Manter a distância de 02 (dois) metros entre os funcionários na área de produção (cozinha) e evitar o contato com os clientes;

VI – Limitar o número de funcionários na área de preparação de alimentos em todos os momentos;

VII – Substituir os bebedouros de pressão ou torneira por bebedouros de galões ou por garrafas descartáveis d'água;

VIII – Especificar acessos diferentes para entrada e saída. O espaço deverá ter, preferencialmente, entrada de serviço separada. Caso não seja possível, evitar que colaboradores e clientes transitem simultaneamente pela entrada única;

IX - Distanciar as mesas em 02 (dois) metros, e no mínimo 1,5m de distância entre as pessoas na mesma mesa. Preferencialmente, por segurança, acomodar na mesma mesa, com lugares marcados e identificação de nomes através de cards, apenas grupo de pessoas que já convivem na mesma casa;

X – Utilizar o serviço “*finger food*” para as entradas. Pequenas porções individuais oferecidas em copinhos, pratinhos, potinhos, palitinhos e afins pelos garçons, que deverão utilizar utensílios, tais como pinças, para servir aos convidados à mesa;

XI – Utilizar o serviço de ilhas de buffet, desde que o funcionário seja o único a manusear os talheres de serviço. Deve-se criar uma barreira transparente de modo que os convidados tenham visão dos pratos, e estes fiquem protegidos das possíveis gotículas expelidas. Nesta situação, a orientação é formar mais de uma ilha de serviço e colocar marcadores no chão, a cada 02 (dois) metros, para orientação das filas;

XII – Oferecer talheres embalados ou com proteção, e sacos plásticos para que os convidados possam armazenar as máscaras enquanto estiverem à mesa; utilizar apenas guardanapos descartáveis, suspendendo o uso de guardanapos de tecido. Após higienizados, os copos e taças poderão compor o cenário da mesa, desde que suas bordas estejam vedadas com papel filme e sejam retiradas pelo próprio cliente quando de sua utilização;

XIII – Utilizar bolo cenográfico para exposição na mesa da festa;

XIV - Servir doces, bolo, biscoitos, chocolates ou outros em porções embaladas para serem entregues aos convidados diretamente em suas mesas ou na saída dos eventos. O bolo e doces, ao serem levados pelo fornecedor ao local do evento, já deverão ir devidamente embalados para entrega;

XV – Servir bebidas gaseificadas e alcoólicas em lata, garrafinhas ou copos descartáveis, bem como água mineral, água de coco e sucos;

XVI – Utilizar polpa de frutas em porções individuais para a elaboração de drinks, na tentativa de diminuir o corte de frutas e exposição ao ambiente das mesmas;

Art. 24. O setor de audiovisual e técnica, deve seguir os seguintes procedimentos específicos:

I – Planejar a duração das ações e agendar visita técnica para reconhecimento do local de forma que não provoque aglomeração no ambiente;

II – Agendar horário de montagem e desmontagem do material a ser utilizado no dia do evento;

III – Utilizar os equipamentos de modo individual, evitando compartilhamento de câmeras, celulares, computadores, notebooks e outros equipamentos;

IV – Desinfetar os equipamentos com álcool isopropílico a 70% ou produto equivalente antes, durante e após o evento;

V – Guardar materiais, bolsas e equipamentos que não estejam sendo utilizados em locais específicos sugeridos pelo buffet. Evitar deixar materiais no chão;

VI – Manter distância de no mínimo 02 (dois) metros entre membros da equipe, clientes e convidados;

VII – Utilizar microfones com pedestais e fazer a devida higiene antes, durante e depois do uso;

VIII – Ter mais de um microfone à disposição para evitar a contaminação;

Art. 25. O setor de montagem e desmontagem, deve seguir os seguintes procedimentos específicos:

I – Estabelecer cronograma para a logística de carga e descarga de matérias em consonância com a administração do espaço a ser realizado o evento para evitar aglomeração;

II – Higienizar, embalar e lacrar os materiais como móveis, louças, talheres e outros caso sejam transportados;

III – Usar Equipamentos de Segurança Individual – EPIs, tais como máscaras e luvas;

IV – Manter distância de no mínimo 02 (dois) metros entre membros da equipe, clientes e convidados;

V – Ceder locais adaptados para guardar objetos pessoais das equipes de trabalho e orientar para que sejam devidamente higienizados, protegidos e lacrados;

VI – Higienizar os caminhões e caixas térmicas que façam transporte de materiais como louças, utensílios de cozinha e alimentos perecíveis e não perecíveis;

VII – Separar, embalar e etiquetar os insumos em embalagens com tampa ou vácuo/lacre para total proteção;

VIII – Fornecer desenhos/layout das plantas de ambientação com circulações dos ambientes até 48h antes da realização do evento para todos os demais prestadores de serviços que forem contratados para a realização do evento;

Art. 26. O setor de decoração, ambientação e sinalização, deve seguir os seguintes procedimentos específicos:

I – Sinalizar o espaço com as orientações de higiene a serem seguidas, assim como o fluxo de circulação;

II – Colocar, em local visível, sinal indicativo do número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;

III – Colocar telas visuais eletrônicas para anúncios, comunicados, publicidades/propagandas em substituição aos materiais gráficos comumente distribuídos;

Art. 27. O setor de entretenimentos, ambientação e sinalização, deve seguir os seguintes procedimentos específicos:

I – Higienizar o palco, os instrumentos e cabeamentos em caso de troca de atrações. A higienização deve ser realizada pela atração que for substituir a anterior;

II – Solicitar aos produtores e proprietários de bandas montagem, checagem e higienização de instrumentos, mesas de som e demais estruturas com antecedência de até 03 (três) horas do início do evento. Preferencialmente agendar visita técnica para reconhecimento do local de forma que não provoque aglomeração no ambiente;

III – Disponibilizar acesso exclusivo aos integrantes das bandas, evitando contato com os convidados na entrada e saída do local do evento;

IV – Executar projeto de palco garantindo o distanciamento seguro entre os artistas e o público. Após montado o palco, devem ser feitas marcações, de modo que os integrantes mantenham a distância segura entre si de 02 (dois) metros;

V – Proibir o acesso de acompanhantes dos integrantes da banda, permitindo-se somente produtores, roadies e músicos, com equipes limitadas ao mínimo possível desde que assegurem a plena execução do serviço contratado;

VI – Sinalizar nos camarins a capacidade máxima de pessoas permitidas no espaço obedecendo 02 (dois) metros de distância, as regras sobre

o uso

obrigatório de máscaras e etiqueta respiratória, e avisos sobre normas de higiene e de distanciamento social;

VII – Disponibilizar até dois espaços tipo camarim a depender do número de integrantes das bandas, evitando aglomerações dos mesmos;

VIII – Higienizar os camarins para acesso exclusivo das bandas, mantendo o ambiente ventilado o máximo de tempo possível antes do uso;

IX – Disponibilizar água nos camarins antes da entrada dos integrantes da banda, servindo preferencialmente em copos e garrafas descartáveis, individuais e de descarte imediato e seguro;

X – Disponibilizar cadeiras plásticas nos camarins, facilitando a higiene após seu uso. Orienta-se a retirada de estofados que não sejam revestidos de material de fácil higienização, como couro sintético;

XI – Disponibilizar pontos de álcool em gel nos camarins e palco, não desobrigando a equipe de portar o seu sanitizante;

XII – Exigir o acesso dos músicos tanto no ambiente do evento, quanto no palco, portando máscaras para uso antes, durante e depois do show, acondicionadas em sacos plásticos, evitando, assim, possível contaminação de superfícies. Os vocalistas e backing vocals quando em atuação estão desobrigados do uso;

XIII – Colocar uma barreira transparente no palco, entre a banda e o público, de modo que o palco fique com altura superior a 02 (dois) metros;

XIV – Retirar estruturas de acesso, tipo escada, da área frontal do palco;

XV – Delimitar a área de distanciamento do palco de 02 (dois) metros para os convidados e manter seguranças para evitar que convidados subam no palco;

XVI – Proibir pista de dança nos diversos tipos de eventos.

Art. 28. O setor de cerimonialistas e organizadores, deve seguir os seguintes procedimentos específicos:

I – Orientar o cliente sobre as regras e procedimentos adotados no protocolo enquanto este estiver vigente;

II – Exigir lista final de convidados, no máximo até 10 (dez) dias antes da data de realização do evento;

III – Trabalhar no evento com lista de convidados, descartando o uso de senhas individuais e garantindo que todos foram devidamente conscientizados das regras de participação;

IV – Reunir com todos os fornecedores para que haja a disseminação de todas as regras a serem cumpridas durante a montagem, execução e desmontagem do evento. Essas reuniões deverão ocorrer preferencialmente de forma virtual. Quando em forma presencial que sejam realizadas em ambientes abertos, ventilados e desinfetados;

V – Orientar os clientes a enviarem aos convidados informativos personalizados no convite contendo as normas e as recomendações de saúde pertinentes à participação dos convidados nos eventos;

VI – Orientar o cliente a fornecer máscaras de proteção para os seus convidados (02 vezes o número da sua lista), bem como álcool em gel a 70% em frascos menores de uso individual ou ficando disponíveis sobre as mesas;

VII – Oferecer e realizar o serviço de R.S.V. P (Répondez S'il Vous Plaît, expressão francesa que significa "Responda, por favor"), além da tradicional confirmação de presença pelo cerimonial para todos os convidados. O serviço oferecido deverá agregar o repasse das informações sobre o protocolo e sobre todas as restrições e cuidados necessários para que possam participar do referido evento, verificar e pedir as comprovações dos residentes do mesmo lar que poderão dividir a mesa no evento, orientar que em caso de tosse frequente ou febre, não devem comparecer ao evento;

VIII – Solicitar a não participação de convidados considerados do grupo de risco, como pessoas que possuam idade igual ou superior a 60 anos, pneumopatias graves ou descompensadas, cardiopatias graves ou descompensadas, imunodepressão, doenças renais crônicas em estágio avançado, diabetes, obesidade mórbida, doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica, gestação;

IX – Mapear lugares dos convidados às mesas e manter registro por aproximadamente 30 (trinta) dias, em caso de eventuais diagnósticos positivos para COVID-19 posteriormente ao evento;

X – Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento pelos membros da equipe, por exemplo: fones, rádios comunicadores, canetas, pranchetas, dentre outros de uso individual;

XI – Usar protetores faciais (face shield) todas as equipes de atendimento direto com os convidados, sendo os cerimonialista, recepcionistas, seguranças, garçons e outros;

XII – Trocar, de maneira segura, as máscaras utilizadas pela equipe a cada 02 (duas) horas;

XIII – Aferir a temperatura de todos os trabalhadores e clientes, com termômetro digital infravermelho na entrada dos espaços de eventos ficando a equipe de segurança e/ou bombeiros civis orientados a não permitir a entrada de quem apresente temperatura igual ou superior a 37,8 °C;

IX – Exigir que os clientes/convidados higienizem suas mãos ao entrarem e saírem do espaço da realização de eventos;

X – Manter distância entre a equipe que exerce funções de recepção e os clientes de no mínimo 2 metros;

XI – Organizar as filas dentro ou fora do buffet/casa de eventos de maneira que a distância entre os convidados seja de 02 (dois) metros, sinalizando no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa;

XII – Controlar a saída dos convidados no término do evento, evitando, assim aglomerações;

CAPÍTULO XIII

Disposições Finais

Art. 29. Todo estabelecimento e/ou atividade deverão, através de seu representante legal, assinar Termo de Responsabilidade e Compromisso para o devido cumprimento do disposto neste decreto, que será disponibilizado pela Prefeitura Municipal.

Art. 30. Fica determinado às empresas do sistema de transporte coletivo, aos operadores do sistema de mobilidade, aos concessionários e permissionários desse transporte, que, em todo o território do Município de Jataí, realizem o transporte de passageiros, público ou privado, urbano e rural, sem exceder à capacidade de passageiros sentados;

Art. 31. Os prestadores de serviço de transporte, seja público, coletivo ou individual, deverão higienizar com frequência seus veículos e disponibilizar aos passageiros meios de higienização pessoal, como álcool em gel 70%.

Art. 32. Fica estabelecido o uso massivo de máscaras, para evitar a transmissão comunitária do COVID-19 (novo Coronavírus).

§ 1º. Será obrigatório o uso de máscaras aos usuários/consumidores:

I – para embarque no transporte público coletivo e nos pontos de acesso;

II – para uso de táxi ou transporte compartilhado de passageiros;

III – para acesso aos estabelecimentos comerciais;

IV – para o desempenho das atividades em repartições públicas e privadas.

§ 2º. Poderão ser usadas máscaras de pano, confeccionadas manualmente, conforme instruções do Ministério da Saúde.

§ 3º. Aquele que estiver transitando no território Municipal sem o uso de máscara, será multado no valor de R\$ 200,00 (duzentos reais), valor este que será revertido para o Fundo Municipal de Saúde, para o combate a COVID-19 (novo Coronavírus).

Art. 33. O estabelecimento comercial e/ou atividade que não cumprirem as medidas previstas neste decreto, sofrerá multa no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) e será interditado pelo prazo de 10 (dez) dias, conforme previsão na Lei Municipal nº. 3.066 de 28 de junho de 2010 (Código de Posturas Municipal).

Parágrafo único. Em caso de reincidência, o prazo da interdição e valor da multa serão dobrados.

Art. 34. A revisão do referido decreto, seja para o aumento ou flexibilização das restrições, observará critérios técnicos acerca de possíveis cenários, contemplando os índices de distanciamento social, número de pessoas infectadas, ampliação da testagem da população, ações junto às maiores empresas locais para promoção da testagem de seus funcionários, taxa de ocupação/disponibilidade de leitos

de
enfermaria e de UTI, na rede pública e privada, para pacientes acometidos com COVID-19.

Art. 35. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Jataí, no Centro Administrativo, aos 21 dias do mês de setembro do ano de 2020.

VINÍCIUS DE CECÍLIO LUZ

Prefeito Municipal