



GOIANIRA
...o povo se alegra

Decreto nº 140 de 14 de Julho de 2020.

Certifico e dou fé que este ato foi publicado no Placard da Prefeitura Municipal de Goianira em:

14/07/2020

Donizete Pereira do Couto
Sec Mun. de Administração

“Estabelece normas para o retorno das atividades econômicas e não econômicas após o período de suspensão para a prevenção e enfrentamento da pandemia da COVID-19 e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOIANIRA, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, conferidas pela Constituição da República Federativa do Brasil, bem como, considerando o previsto na Lei Orgânica Municipal, e ainda:

CONSIDERANDO as disposições constantes da Lei Federal nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020.

CONSIDERANDO a Portaria n.º 454, de 20 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que declara, em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária da COVID-19 e a necessidade premente de envidar todos os esforços para reduzir a transmissibilidade e oportunizar manejo adequado dos casos confirmados;

CONSIDERANDO o disposto no art. 4º, do Decreto estadual n.º 9.653, de 19 de abril de 2020, que estabeleceu que os municípios, no exercício de sua competência concorrente, poderão, sob sua responsabilidade sanitária, impor restrições adicionais ou flexibilizar as existentes para a abertura de atividades econômicas, ou sociais, ou particulares;

CONSIDERANDO que o tempo de funcionamento de estabelecimentos pode influenciar na contenção de disseminação da COVID-19 e na diminuição da demanda pelo transporte público e, de consequência, refletir em menos aglomeração de pessoas;

CONSIDERANDO que as atividades de fiscalização são imprescindíveis para a manutenção da efetividade das medidas de prevenção e enfrentamento da pandemia da COVID-19,

DECRETA

Artigo 1º – Este Decreto estabelece normas para o retorno das atividades econômicas e não econômicas após o período de suspensão para a prevenção e enfrentamento da pandemia da COVID-19, de que trata o art. 1º do Decreto Municipal n.º 134, de 02 de julho de 2020.

Artigo 2º O revezamento estabelecido no art. 1º do Decreto n.º 134/2020, que teve início em 05 de julho de 2020 com 07 (sete) dias de suspensão de atividades não essenciais, no âmbito do Município de Goianira, será seguido por período de funcionamento de 14 (quatorze) dias, de todas as atividades econômicas e não econômicas, a partir de 13 de julho de 2020.



§1º - Manter-se-á o funcionamento após o período de que trata o **caput** este artigo, não se aplicando o revezamento disposto no art. 1º do Decreto n.º 134/2020, salvo se a análise sistemática dos indicadores epidemiológicos e de capacidade assistencial técnica pela Secretaria Municipal de Saúde aponte para a impossibilidade de manutenção do funcionamento.

§2º Para o funcionamento de que trata este artigo deverão ser obedecidos os protocolos gerais e específicos sob pena de aplicação de sanções cabíveis, em especial:

I – Multa, conforme previsão do Código Municipal de Posturas, podendo ser majorada de acordo com fatores agravantes, por impedir, dificultar, deixar de executar e/ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

II - Àquela tipificada no art. 268, do Código Penal brasileiro (Decreto-Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940), por infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa.

Artigo 3º - Excetuam-se do disposto no artigo 2º, ficando vedados:

I – Todos os eventos públicos e privados de quaisquer natureza, desde que presenciais, inclusive reuniões, espaços comuns de condomínios verticais e horizontais destinados exclusivamente ao lazer tais como churrasqueiras, piscinas, salões de jogos e festas, espaços de uso infantil, salas de cinemas e/ou demais equipamentos sociais que ensejem aglomerações e que sejam propícios à disseminação da COVID-19;

II - A visitação a pacientes internados com diagnóstico da COVID-19, ressalvados os casos de necessidade de acompanhamento a crianças;

III - Atividades de clubes recreativos e parques aquáticos;

IV - Aulas presenciais de instituições de ensino público e privadas;

V - Cinemas, teatros, casas de espetáculo e congêneres;

VI - Boates e congêneres;

VII - Salões de festa e jogos.

VIII - Atividades esportivas em quadras, campos de futebol, campos de várzea, campos de areia, ginásios, etc.

Parágrafo Único - O funcionamento de atividades econômicas e não econômicas deve se dar sem prejuízo dos protocolos de funcionamento expedidos por autoridade sanitária, do uso de máscaras, da manutenção do distanciamento entre pessoas e proibição de aglomerações.

Artigo 4º - Além dos protocolos gerais, os segmentos abaixo deverão obedecer aos protocolos específicos que seguem:

§1º - Os **bares somente** funcionarão até as 22h00min horas, obedecendo à distância mínima de 2(dois) metros entre as mesas e 1(um) metro entre os integrantes da mesa.

§2º - Durante o intervalo de entrada e saída de clientes das mesas dos bares, deverá ser realizada a limpeza das mesas e cadeiras com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), devendo ser observado os protocolos gerais e os demais, no que couber.



GOIANIRA
...o povo se alegra

§3º - Fica proibida a utilização de som automotivo ou fixo nos bares, restaurantes, pizzarias e similares.

§4º - Distribuidoras de bebidas poderão funcionar até às 22h00min, ficando vedada a aglomeração de pessoas em frente ao estabelecimento e o consumo de bebidas no local;

§5º - Fica vedada a montagem de barracas de venda de alimentos (espetinhos e demais) próximo às distribuidoras de bebidas. Em caso de barracas montadas em outros locais, deverão ser observados os protocolos quanto ao distanciamento e quanto a proibição de aglomeração.

§6º - Fica vedada a utilização de vias públicas (ruas, calçadas, canteiros) para colocação de mesas, churrasqueiras, toldos, etc.

§7º - As salas de espera e recepções de estabelecimentos comerciais devem ser organizadas para garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.

§8º - Em todos os estabelecimentos que haja consumo de alimentos e bebidas deverá ser mantida a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.

§9º - Os demais estabelecimentos deverão obedecer os horário de funcionamento previstos no ANEXO II deste Decreto.

Artigo 5º - Além das normas e protocolos estabelecidos neste Decreto, as atividades econômicas observarão os protocolos estabelecidos por atos dos titulares dos órgãos e das entidades da administração direta e indireta, responsáveis pelo acompanhamento e pela execução política pública relacionada à respectiva atividade econômica.

Artigo 6º - As atividades econômicas deverão também observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas por conselhos profissionais das profissões regulamentadas.

Artigo 7º - As atividades econômicas e não econômicas deverão adotar, no que couber, os protocolos específicos previstos no anexo I deste Decreto.

Artigo 8º - O descumprimento das regras estabelecidas neste Decreto poderá, mediante fiscalização municipal, ensejar multa, interdição dos estabelecimentos e aplicação das sanções penais cabíveis.

Artigo 9º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação e vigorará enquanto perdurar o estado de emergência causado pela pandemia da COVID19, podendo sofrer alterações de acordo com a evolução do cenário epidemiológico.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, em Goianira, aos 14 (treze) dias do mês de Julho do ano de 2020.


CARLOS ALBERTO ANDRADE OLIVEIRA
Prefeito Municipal de Goianira



ANEXO I

PROTOCOLOS PARA FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS, RELIGIOSAS E DEMAIS DURANTE A PANDEMIA DE COVID19 NO MUNICÍPIO DE GOIANIRA

Protocolo Geral para todas as atividades econômicas em funcionamento

Seguem abaixo as medidas de prevenção e controle de ambientes e pessoas que têm por finalidade evitar a contaminação e propagação do novo coronavírus durante o funcionamento das atividades econômicas e dos estabelecimentos relacionados:

- Deverá ser controlada a entrada de clientes por loja/estabelecimento, estabelecendo, no máximo, 1 cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda, para contabilizar a lotação máxima;
- Evitar aglomerações, principalmente nos ambientes fechados; manter distância mínima de 2 metros (raio de 2 metros) entre trabalhadores e entre usuários. Se os trabalhadores e clientes estiverem usando máscara, a distância poderá ser de 1 metro;
- Adotar, para trabalhos administrativos e outros, quando possível, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores, consumidores e usuários;
- Trabalhadores das atividades em funcionamento devem ser monitorados diariamente quanto aos sintomas gripais, com aferição de temperatura e testagem, caso estejam sintomáticos;
- Intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,5%, ou outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Desinfetar com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, várias vezes ao dia, as superfícies dos locais frequentemente tocados, como maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores, entre outros;
- Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal. O sabão em barra não é indicado, pois pode acumular bactérias e vírus, com o uso coletivo. O recomendado é o uso de sabonete líquido;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e usuários



(entrada e saída dos estabelecimentos, recepção, balcões, saída de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitórios, áreas de vendas, etc.);

- Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que, pelo menos uma vez a cada período do dia, após a limpeza com água e sabão, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e a secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;
- É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), exceto para serviços que exijam EPIs específicos, segundo protocolos de boas práticas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Os estabelecimentos que disponham de refeitórios para funcionários deverão manter afastamento mínimo de 2 metros entre mesas e cadeiras individuais; não utilizar serviço de autoatendimento, para evitar o compartilhamento de utensílios, como colheres e pegadores, sendo, portanto, orientados a estabelecer funcionários específicos que sirvam a refeição, ou utilizar fornecimento de marmitas. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
- Evitar reuniões e dar preferência às videoconferências;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de telefones, fones, teclados, mouses, canetas, entre outros;
- Se necessitar compartilhar algum objeto, material e equipamento, deverá assegurar-se sua desinfecção, podendo ser desinfetados com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos as superfícies, ou outro desinfetante com ação compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros. Cuidado especial deve ser tomado com as garrafas de água, evitando-se o contato de seu bocal, que,



frequentemente, é levado à boca, com as torneiras de bebedouros de pressão, bombas e bebedouros de galões de água mineral;

- Adotar o trabalho remoto, se possível, ou isolamento domiciliar, para os profissionais com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças cardíacas, pneumopatias graves ou descompensados (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, DPOC), imunodeprimidos, doenças renais, diabéticos, gestantes, enquanto durar a pandemia;
- Garantir que as políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas;

Protocolo 1 **Supermercados e congêneres**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- Estabelecer fluxos de atendimento ao público, permitindo apenas um cliente por carrinho, e a quantidade máxima de clientes permitida é de 1 cliente por 12 metros quadrados de área, garantindo que não haja aglomerações.
- Não oferecer produto para degustação;
- Disponibilizar carrinhos ou cestos limpos e higienizados nas barras e alças com álcool 70% deixando espaços visíveis e separados, para carrinhos e cestos higienizados e não higienizados;
- Os produtos não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Priorizar o recebimento/pagamento por métodos eletrônicos (cartão), permitindo distância entre feirante/cliente, a fim de evitar contato direto. Quando o recebimento for em dinheiro, realizar a higiene das mãos após cada recebimento;
- As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% após cada uso. Recomenda-se envolver as máquinas com plástico, para facilitar a higienização; disponibilizar álcool a 70% nos caixas, para possibilitar a higienização das mãos dos clientes após manipulação das máquinas de cartão.

Protocolo 2 **Hotéis e congêneres**

Estas atividades deverão seguir criteriosamente as normas contidas no Protocolo Geral no que couber acrescido:

- A ocupação máxima é de 65% do número total de hóspedes;
- Os colaboradores e clientes deverão cumprir integralmente as medidas de precauções e proteção recomendadas;
- Os hóspedes devem se alimentar, preferencialmente, nos quartos. Evitar usar os salões dos restaurantes de hotéis para servir refeições. Caso não seja possível, utilizar o protocolo 4 para restaurantes e congêneres;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o seu compartilhamento;



- Evitar aglomerações, principalmente, nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 metros entre funcionários e entre clientes;
- Informar aos hóspedes sobre a não realização de reuniões e eventos coletivos em suas dependências, evitando aglomerações;
- Disponibilizar cartazes informativos sobre as medidas preventivas de contágio da covid-19 em áreas comuns do estabelecimento;
- As roupas de cama devem ser embaladas em sacos plásticos e transportadas em carrinhos ou equipamentos até a lavanderia. Estes carrinhos devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Em caso de lavanderia própria, não estocar roupa suja, lavar imediatamente;
- O uniforme dos trabalhadores deve ser lavado na lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado. Não deve ser levado para a casa do trabalhador.

Protocolo 3 **Transporte coletivo**

Para o funcionamento de serviços de transporte, ficam condicionados, além das especificadas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- É obrigatório o uso de máscara de tecido, de preferência de algodão (cotton), por todos os usuários e trabalhadores do transporte coletivo local, intermunicipal e interestadual;
- O transporte de passageiros (coletivo público ou privado, urbano e rural) não deve exceder à capacidade de passageiros sentados;
- Intensificar a limpeza dos ônibus. Após cada viagem (rota), o ônibus deverá voltar à garagem e ser limpo e desinfetado. Proceder à limpeza com água e sabão neutro, seguida de desinfecção com desinfetante adequado e autorizado pelo Ministério da Saúde. Na área do motorista, o volante, câmbio de marcha, assento e cinto de segurança também deverão ser limpos com água e sabão e, em seguida, desinfetados com álcool 70% ou outro desinfetante adequado e autorizado pelo Ministério da Saúde;
- Serem afixadas em cada veículo recomendações para os usuários do transporte informações como:
 - A obrigatoriedade de uso de proteção facial, como máscara de tecido, de preferência de algodão (cotton);
 - Higienizar as mãos sempre ao deixar o transporte coletivo, na indisponibilidade de pia com água e sabão líquido, utilizar preparação alcoólica a 70% e ao chegar a casa ou ao trabalho;
 - Ao apresentarem sintomas respiratórios (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta), devem ser orientados a procurar atendimento médico, para avaliação e investigação diagnóstica.

Protocolo 4 **Restaurantes e congêneres**

Os estabelecimentos referentes às atividades de alimentação deverão cumprir, além do protocolo geral no que couber, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004, bem como as recomendações abaixo:

- Os restaurantes e congêneres deverão observar a lotação máxima de 50% de sua capacidade de acomodação;
- Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser realizada a limpeza do sistema de exaustão e de todos os equipamentos, utensílios, superfícies e



instalações. Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;

- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento baseado, por exemplo, em reservas de assentos, para evitar aglomerações no local;
- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distância de no mínimo 2 metros entre as mesas. Na impossibilidade de inutilização de mesas e cadeiras, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado, sendo permitido no máximo, grupos de 04 (quatro) pessoas por mesa e proibido o atendimento de clientes em pé;
- Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos usuários, orientando quanto à higienização das mãos com água e sabão ou preparação alcoólica a 70% e também quanto à importância de não conversarem enquanto são servidos;
- Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa ou similares abastecidos com preparação alcoólica a 70%, em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;
- Dar preferência para atendimento à la carte, mas, se utilizar o autosserviço, (atendimento tipo self-service), deve-se estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes.
- Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;
- Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável). Se reutilizável, realizar a higienização com álcool a 70% a cada troca de cliente;
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, ou outro desinfetante compatível, após cada uso e troca de cliente;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;
- É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de máscaras, principalmente, os trabalhadores. Na manipulação dos alimentos e no contato com clientes ou prestadores de serviço, a máscara deverá ser usada durante todo tempo de trabalho. Poderá ser utilizada proteção facial adicional, tipo visor, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;
- O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;
- Recomenda-se realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro, para orientar o posicionamento dos clientes. Todos deverão utilizar máscara neste momento;
- Intensificar a frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimãos, carrinhos, lixeiras,



dispensadores de sabonete líquido e preparação alcoólica a 70%, piso, paredes e portas, dentre outros;

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Quando realizar serviço de entrega, o produto deve ser acondicionado em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem;
- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.
- Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega.

Protocolo 5

Indústrias de abate e processamento de carnes e derivados destinados a consumo humano e laticínios

Deverão seguir rigorosamente a Portaria Conjunta Interministerial nº 19, de 18 de junho de 2020, do Ministério da Saúde, da Agricultura e Pecuária, Ministério da Economia, em anexo (<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portariaconjunta-n-19-de-18-de-junho-de-2020-262407973>).

Protocolo 6

Salões de beleza e congêneres

Para estes estabelecimentos, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- Uso de jaleco ou avental pelo trabalhador, devido ao contato próximo com os clientes, bem como luvas, que deverão ser trocadas a cada cliente. Se o jaleco não for descartável, ele deverá ser lavado separadamente, com água e sabão, e, depois, solução de hipoclorito de sódio e água (diluir 250 ml de água sanitária/1litro de água, por 10 minutos). A diluição de água sanitária deve ser usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz;
- Atender apenas com hora marcada, para evitar a aglomeração de pessoas nas recepções;

ATENÇÃO: o uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos saudáveis está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo, evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não devem ser utilizados como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos e a etiqueta respiratória as medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir, de forma mais eficaz, a transmissão do novo coronavírus de pessoa a pessoa.

Protocolo 8

Atividades Físicas em Academias e Atividades ao Ar Livre.

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As academias, quadras esportivas e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus, sendo



obrigatório a disponibilização de materiais de higiene, álcool em gel em 70%, mantendo total higienização dos aparelhos;

- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e usuários façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), além de adaptar as aulas, para que não se tenha contato físico entre os alunos e, também, entre aluno e professor;
- Desativar os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento;
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento de acordo com as atividades ofertadas, atendendo sempre no máximo a capacidade permitida;
- Recomenda-se a realização de turnos de 60 (sessenta minutos), para atendimento ao aluno, sendo o máximo de 50 (cinquenta) minutos para o treino e 10 (dez) minutos para higienização do ambiente, com atendimento mediante prévio agendamento de aulas, de modo a controlar o fluxo de alunos/usuários, a fim de evitar aglomerações;
- Manter os cabelos presos durante a permanência no local;
- É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;
- Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada usuário, levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;
- Guarda-volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta-chaves que deve ser higienizado após cada uso;
- Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;
- Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 2 metros de distância entre elas;
- Os estabelecimentos devem recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;
- Pessoas pertencentes ao grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de síndrome gripal, não podem frequentar as atividades presenciais durante o período da pandemia;
- Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada, mesmo durante a execução de atividades coletivas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, comprovar a renovação do ar ambiente, pelo menos 7 vezes por hora e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas;
- Para todas as atividades abaixo é obrigatório o distanciamento de no mínimo 2 (dois) metros entre alunos e professores.
- Para as atividades físico-desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, sendo vedada atividades com contato físico;



- As aulas de dança e outras atividades coletivas devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;
- As atividades físico-desportivas outdoor (corridas, ciclismo, skate, dentre outros) podem ser realizadas em espaços públicos, ao ar livre, desde que não haja aglomeração de pessoas, mantendo a distância de 2 metros, entre um praticante e outro. Todos os praticantes devem fazer uso de proteção facial durante todo o período da prática de atividade física.

Para as atividades em Piscinas:

- O estabelecimento deverá intensificar a limpeza, seja com processo de cloração ou de uso de ozônio, e cada limpeza deverá ser documentada (através de planilha contendo data da limpeza, produto utilizado, data de validade e lote do produto, responsável pela limpeza, e demais itens necessários);
- Limitar o número de 01 (um) aluno por raia e manter o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre as pessoas;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente estão permitidas aulas para alunos que não necessitem de auxílio de um profissional para a realização das atividades;
- É vedada a permanência de usuários que não estejam realizando atividades ou fornecendo os treinamentos/aulas, antes, durante ou depois das aulas;
- No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.

Protocolo 9
Instituições Religiosas

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As Instituições Religiosas devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação, de maneira a evitar aglomerações no local e manter a distância mínima de 2 (dois) metros (mesmo com uso de máscara), entre frequentadores e colaboradores;
- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e frequentadores façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência nas instituições religiosas;
- As atividades das instituições religiosas, deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio não presencial, recomendando-se a adoção de meios virtuais, a fim de evitar aglomerações ou em ambientes ao ar livre;
- Realizar a medição da temperatura de todos os frequentadores e colaboradores, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das Instituições Religiosas, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;
- Como estratégias para garantir o distanciamento e a capacidade de acomodação recomendada, sugerimos retirar cadeiras ou bancos/poltronas, fazer interdições intercaladas, definir grupos de frequentadores para cada horário, definir novos horários de atendimento; • Restringir o acesso de pessoas



com 60 anos ou mais de idade, pessoas pertencentes ao grupo de risco na instituição e de crianças menores de 12 (doze) anos;

- Não compartilhar objetos de uso pessoal;
- É proibido o consumo de gêneros alimentícios e bebidas no local;
- Disponibilizar tapetes com sanitizantes, para higienização dos calçados na entrada das instituições;
- Identificar de forma clara e visível as portas de entrada e de saída, de sentido único de modo a evitar que as pessoas se cruzem e mantê-las abertas durante o funcionamento;
- Organizar equipes que auxiliem os frequentadores no cumprimento das normas de proteção;
- Não oferecer folhetos ou qualquer outro objeto ou papel de uso comum;
- Orientar os frequentadores a deixar os estabelecimentos segundo ordem fixada e a não se aglomerarem do lado de fora, devendo as primeiras pessoas a sair serem as que estão mais próximas da porta de saída, evitando fluxo cruzado de pessoas.

Protocolo 10 **Galerias, Centros Comerciais e Congêneres.**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As galerias e centros comerciais devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 50% (trinta por cento) de sua capacidade de ocupação, de maneira a evitar aglomerações no local;
- Admitir, no interior das lojas de comércio varejista, no máximo uma pessoa a cada 12m (doze metros) quadrados de área de venda, incluindo colaboradores e clientes;
- Controlar a entrada e saída de pessoas em galerias, centros comerciais e congêneres, bem como no interior do estabelecimento, por meio de barreira física, demarcações no piso, senha ou outro método eficaz;
- É obrigatório o uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente) por todos os colaboradores e clientes;
- Realizar a medição da temperatura de todos os colaboradores e clientes, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das galerias e centros comerciais, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;
- Sinalizar sentidos de circulação e providenciar marcações no chão de 2,0 em 2,0 metros entre pessoas nas áreas comuns e, quando possível, implantar corredores de uma via só, para coordenar e evitar o fluxo cruzado de clientes nas lojas;
- Afixar cartazes informando a lotação máxima e as medidas recomendadas para a higienização das mãos, etiqueta respiratória, restrição do número de acompanhantes de cada consumidor, principalmente aqueles que sejam do grupo de risco e informando a obrigatoriedade do uso de máscaras;
- Instalar barreira física, por meio de anteparo de vidro, acrílico ou outro material eficiente, separando colaboradores que atuam nos caixas dos clientes;
- Disponibilizar preparação alcoólica a 70% nos vestiários ou provadores e somente utilizar mercadorias para experimentação do cliente no estabelecimento mediante higienização com produtos eficazes de desinfecção;



GOIANIRA
...o povo se alegra

- Realizar frequentemente a higienização dos produtos expostos em vitrine e os que serão entregues ao consumidor, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível.

ATENÇÃO: O uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos sadios está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não deve ser utilizada como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos, a etiqueta respiratória e o distanciamento de no mínimo 1 metro, medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir a transmissão pessoa-pessoa, do novo coronavírus, de forma mais eficaz.

ANEXO II HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

ATIVIDADE EMPRESARIAL	HORARIO DE FUNCIONAMENTO
COMÉRCIO VAREJISTA EM GERAL (COMERCIO DE RUA, GALERIAS, CENTROS COMERCIAIS)	09:00hs às 17:00hs (Exceto atividades específicas)
COMÉRCIO ATACADISTA	HORÁRIO NORMAL
PROFISSIONAIS LIBERAIS E ESCRITÓRIOS	08:30hs sem restrição para fechamento
IMOBILIÁRIAS	09:00hs às 17:00hs
ACADEMIAS (30% DA CAPACIDADE)	HORÁRIO NORMAL
FEIRAS LIVRES	HORÁRIO NORMAL
FEIRAS ESPECIAIS	HORÁRIO NORMAL
MERCADO POPULAR E MERCADO ABERTO	HORÁRIO NORMAL
BARES, RESTAURANTES, LACHONETES, PITDOG E SIMILARES (50% DA CAPACIDADE)	Início horário normal e fechamento às 22h00m
HOTEIS (hóspedes em geral) E MOTEIS	HORÁRIO NORMAL



GOIANIRA
...o povo se alegra

HORÁRIO ESPECIAL DE FUNCIONAMENTO	ATIVIDADE EMPRESARIAL
Início às 06h sem restrição de horário para fechamento:	<ul style="list-style-type: none"> - padarias e panificadoras - hipermercados, supermercados, mercados e mercearias; açougues e peixarias; - hortifrutigranjeiros; frios e empórios; - peças e acessórios para veículos automotores; - oficinas (inclusive as oficinas no interior das concessionárias);
Início às 07h sem restrição de horário para fechamento:	<ul style="list-style-type: none"> - borracharias.
Início às 07h30 e fechamento às 17h30:	<ul style="list-style-type: none"> - comércios essenciais ao setor agropecuário (inclusive produtos e insumos veterinários, peças e periféricos para máquinas e equipamentos agrícolas); - serviços essenciais ao setor agropecuário (inclusive oficinas para máquinas e equipamentos agrícolas).
Início às 10h sem restrição de horário para fechamento:	<ul style="list-style-type: none"> - concessionária de veículo; salões de beleza e barbearias
Início às 6h30, 8h30 ou após 10h30 sem restrição de horário para encerramento:	<ul style="list-style-type: none"> - serviços domésticos e diaristas; manutenção e limpeza predial.
Horário Normal de funcionamento:	<ul style="list-style-type: none"> - Organizações Religiosas (30% da capacidade); - Farmácias e dragarias; - Distribuidora de água e gás; - Comércio varejista de materiais de construção; - Lavanderias; - Comércio de artigos médicos e ortopédicos



GOIANIRA
...o povo se alegra