Editoração Casa Civil
CEARÁ
DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO

Fortaleza, 12 de dezembro de 2020 | SÉRIE 3 | ANO XII Nº276 | Caderno Único | Preço: R$ 17,96

PODER EXECUTIVO

DECRETO Nº33.846, de 12 de dezembro de 2020.

PRORROGA O ISOLAMENTO SOCIAL NO ESTADO DO CEARÁ, RENOVA A POLÍTICA DE REGIONALIZAÇÃO DAS MEDIDAS DE ISOLAMENTO SOCIAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ, no exercício de suas atribuições legal e constitucionalmente estabelecidas, e CONSIDERANDO o disposto no Decreto Legislativo n.° 543, de 03 de abril de 2020 e no Decreto n.° 33.510, de 16 de março de 2020, que, respectivamente, reconhecem e decretam, no Estado do Ceará, estado de calamidade pública e situação de emergência em saúde decorrentes da COVID – 19; CONSIDERANDO a seriedade e o comprometimento com que o Estado vem pautando sua postura no enfrentamento da pandemia desde o seu início em território cearense, sempre primando pela adoção de medidas alinhadas às recomendações, relatórios e dados técnicos das equipes de saúde, todas, inclusive, respaldadas pelo Comitê Estadual de Enfrentamento da COVID-19; CONSIDERANDO que, a partir do Decreto nº 33.608, de 30 de maio de 2020, deu-se início à abertura responsável das atividades econômicas e comportamentais no Estado, a guiar-se sempre segundo as orientações dos especialistas da saúde e de acordo com o comportamento da pandemia no território estadual; CONSIDERANDO que o Decreto nº 33.841, de 05 de dezembro de 2020, prorrogou o isolamento social e renovou a sua regionalização em todo o Estado, como medida importante de enfrentamento à COVID-19; CONSIDERANDO que o cenário da pandemia em todo Estado ainda inspira cautela e atenção, não se podendo, no entendimento dos especialistas da saúde, prescindir, no atual estágio em que estamos do avanço da doença, do isolamento social e de sua regionalização como políticas públicas de enfrentamento da pandemia, comprometidas, acima de tudo, com a vida do cidadão, CONSIDERANDO que a Secretaria da Saúde, desde o princípio do processo de reabertura responsável das atividades econômicas e comportamentais no Ceará, vem acompanhando de perto os dados epidemiológicos da pandemia em todos os municípios e regiões do Estado, a fim de respaldar as decisões de governo acerca da manutenção ou liberação de novas atividades; DECRETA:

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

CAPÍTULO I
DO ISOLAMENTO SOCIAL

Art. 1º Até o dia 20 de dezembro de 2020, ficam prorrogadas, no Estado do Ceará, as medidas de isolamento social previstas no Decreto n.° 33.519, de 19 de março de 2020, e suas alterações posteriores, sem prejuízo da observância ao disposto neste Decreto.

Parágrafo único. As regras previstas neste Decreto não se aplicam no que contrariar as disposições de decreto específico de isolamento social editado para o período de fim de ano.

Art. 2° Na prorrogação do isolamento social, permanecem em vigor todas as medidas gerais e regras de isolamento social previstas no Capítulo II, do Decreto n.° 33.608, de 30 de maio de 2020, e edições subsequentes, observado o seguinte:

I - suspensão de eventos ou atividades com risco de disseminação da COVID – 19, conforme previsão no art. 3°, do Decreto n.° 33.608, de 30 de maio de 2020, ressalvado o disposto neste Decreto;

II - manutenção do dever especial de proteção em relação a pessoas do grupo de risco da COVID-19, na forma do art. 4°, do Decreto n.° 33.608, de 30 de maio de 2020, ressalvada a possibilidade da prática de atividades físicas individuais realizadas ao ar livre, desde que com o uso de máscara de proteção;

III - recomendação para a permanência das pessoas em suas residências como forma de evitar a disseminação da COVID-19;

IV - controle do uso das áreas e equipamentos de lazer de condomínios verticais e horizontais e vedação à utilização desses espaços e equipamentos em condomínios preponderantemente de temporada ou veraneio, na forma e termos do § 3°, incisos I a VI, e § 4°, do art. 1°, do Decreto n.° 33.617, de 06 de junho de 2020 e do § 4º, do art. 1º, do Decreto nº 33.631, de 20 de junho de 2020, ressalvado o disposto no § 5°, deste artigo;

V - vedação à entrada e permanência em hospitais, públicos ou particulares, de pessoas estranhas à operação da respectiva unidade, à exceção de pacientes, seus acompanhantes e profissionais que trabalhem no local;

VI - adoção pelas atividades e serviços liberados, inclusive os prestados por órgãos e entidades públicas, de meios remotos de trabalho sempre que viáveis técnica e operacionalmente;

VII - vedação, em todo o Estado, à realização de festas em ambientes fechados;

VIII - autorização para a realização por meio virtual, inclusive para registro de votos, das assembleias ordinárias e extraordinárias de condomínios residenciais ou não residenciais, verticais ou horizontais, observado o disposto nos §§ 7º e 8º, do Decreto n.º 33.815, de 14 de novembro de 2020.

§ 1° Durante o estado de calamidade pública decorrente da COVID-19, permanece em vigor o dever geral de proteção individual no Estado do Ceará consistente no uso obrigatório de máscara de proteção por todos aqueles que, independente do local de destino ou naturalidade, ingressarem no território estadual, bem como por aqueles que precisarem sair de suas residências, especialmente quando do uso de transporte público, individual ou coletivo, ou no interior de estabelecimentos abertos ao público, ficando excepcionado(a)s dessa vedação:

I - as pessoas com transtorno do espectro autista, com deficiência intelectual, com deficiências sensoriais ou com quaisquer outras deficiências que as impeçam de fazer o uso adequado de máscara de proteção facial, conforme declaração médica;

II - as crianças com menos de 3 (três) anos de idade;

III - aqueles que, utilizando máscara de proteção, estiver sentado à mesa de estabelecimento para alimentação fora do lar e tiver de retirá-la exclusivamente durante a consumação.

§ 2º Continuam autorizadas a voltar ao trabalho as pessoas em atividades liberadas acima de 60 (sessenta) anos ou com fatores de risco da COVID-19 que tenham comprovação de imunidade ou de adoecimento há mais de 30 (trinta) dias, nos termos do Decreto n° 33.627, de 13 de junho de 2020.

§ 3° O dever especial de proteção a que se refere o inciso II, do "caput", deste artigo, em relação às pessoas de idade igual ou inferior a 60 (sessenta) anos, segue sendo aplicável somente aquelas que forem portadoras de cardiopatia grave, diabetes insulino dependente, de insuficiência renal crônica, asma grave, doença pulmonar obstrutiva crônica, obesidade mórbida, doenças neoplasias malignas, imunodeprimidas e em uso de medicações imunodepressores ou outras enfermidades que justifiquem, segundo avaliação e atestado médico, o isolamento mais restritivo, conforme previsão do § 6º, do art. 1º, do Decreto n.º 33.631, de 20 de junho de 2020.

§ 4° Durante o isolamento social, permanecerão autorizadas as seguintes atividades:

I – a operação do serviço de transporte intermunicipal de passageiros no Estado do Ceará, regular e complementar, desde que cumpridas todas as medidas sanitárias específicas para o setor, sem prejuízo do atendimento ao disposto no § 6°, do art. 2°, do Decreto n.° 33.645, de 4 de julho de 2020;

II – a circulação de pessoas, para a prática esportiva individual, em espaços públicos e privados acessíveis ao público, desde que observadas pelos frequentadores todas as medidas de proteção previstas neste Decreto, tais como uso obrigatório de máscara e distanciamento mínimo, vedando-se, em todo caso, qualquer tipo de aglomeração;

III - a operação do serviço metroviário de Sobral e do Cariri (VLT), devendo a respectiva operação guardar conformidade com as medidas sanitárias estabelecidas para a segura prestação do serviço.

§ 5º Nos municípios do Estado, permanecerão autorizadas nos condomínios de temporada ou veraneio as atividades previstas no § 6º, do art. 2º, do Decreto n.º 33.737, de 12 de setembro de 2020, observadas as condições e medidas sanitárias previstas nesse dispositivo.

CAPÍTULO II
DA REGIONALIZAÇÃO DO ISOLAMENTO SOCIAL

Art. 3° No âmbito da política de regionalização do isolamento social no Estado do Ceará, os municípios cearenses poderão, por ato normativo próprio, para enfrentamento da COVID-19, adotar outras medidas de maior rigor em relação às previstas neste Decreto, buscando atender a particularidades locais, segundo critérios epidemiológicos e fatores relacionados à disponibilidade de leitos para atendimento da população afetada pelo vírus.

§ 1° No combate à COVID-19, os municípios cearenses não poderão:

I - adotar medidas de isolamento social menos restritivas do que as estabelecidas neste Decreto;

II- proceder à liberação de outras atividades econômicas e comportamentais diferentes daquelas autorizadas nas respectivas localidades, nos termos deste Decreto.

§ 2° O Estado, por seus órgãos competentes, prestará aos municípios o apoio necessário para a implementação do isolamento social previsto na forma deste artigo.

CAPÍTULO III
DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS E COMPORTAMENTAIS
Seção I
Das atividades de ensino
Subseção I
Das atividades de ensino no município de Fortaleza e na Região de Saúde de Fortaleza

Art. 4º No município de Fortaleza e nos da Região de Saúde de Fortaleza, continuam autorizadas ou ampliadas, desde que cumpridos os Protocolos Geral e Setorial 18 (Anexo II), as seguintes atividades educacionais presenciais, conforme Tabela I, do Anexo I, deste Decreto:

Governador

CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

Vice-Governadora

MARIA IZOLDA CELA DE ARRUDA COELHO

Casa Civil

FRANCISCO DAS CHAGAS CIPRIANO VIEIRA

Procuradoria Geral do Estado

JUVÊNCIO VASCONCELOS VIANA

Controladoria e Ouvidoria-Geral do Estado

ALOÍSIO BARBOSA DE CARVALHO NETO

Secretaria de Administração Penitenciária

LUÍS MAURO ALBUQUERQUE ARAÚJO

Secretaria das Cidades

JOSÉ JÁCOME CARNEIRO ALBUQUERQUE

Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior

INÁCIO FRANCISCO DE ASSIS NUNES ARRUDA

Secretaria da Cultura

FABIANO DOS SANTOS

Secretaria do Desenvolvimento Agrário

FRANCISCO DE ASSIS DINIZ

Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho

FRANCISCO DE QUEIROZ MAIA JÚNIOR

Secretaria da Educação

ELIANA NUNES ESTRELA

Secretaria do Esporte e Juventude

ROGÉRIO NOGUEIRA PINHEIRO

Secretaria da Fazenda

FERNANDA MARA DE OLIVEIRA MACEDO CARNEIRO PACOBAHYBA

Secretaria da Infraestrutura

LUCIO FERREIRA GOMES

Secretaria do Meio Ambiente

ARTUR JOSÉ VIEIRA BRUNO

Secretaria do Planejamento e Gestão

RONALDO LIMA MOREIRA BORGES (RESPONDENDO)

Secretaria da Proteção Social, Justiça, Cidadania, Mulheres e Direitos Humanos

MARIA DO PERPÉTUO SOCORRO FRANÇA PINTO

Secretaria dos Recursos Hídricos

FRANCISCO JOSÉ COELHO TEIXEIRA

Secretaria da Saúde

CARLOS ROBERTO MARTINS RODRIGUES SOBRINHO

Secretaria da Segurança Pública e Defesa Social

SANDRO LUCIANO CARON DE MORAES

Secretaria do Turismo

ARIALDO DE MELLO PINHO

Controladoria Geral de Disciplina dos Órgãos de Segurança Pública e Sistema Penitenciário

RODRIGO BONA CARNEIRO

FSC www.fsc.org MISTO Papel produzido a partir de fontes responsáveis FSC® C126031

I – último ano do ensino profissionalizante, limitada a 35% (trinta e cinco por cento) a capacidade de alunos desse nível de ensino;

II - 3º ao 8º anos do Ensino Fundamental, limitada a 35% (trinta e cinco por cento) a capacidade de alunos desse nível de ensino;

III - cursos preparatórios para acesso ao ensino superior, limitada a 35% (trinta e cinco por cento) a capacidade de alunos desse nível de ensino;

IV - Educação Infantil, ampliada para 75% (setenta e cinco por cento) a capacidade de alunos desse nível de ensino;

V - atividades previstas nas Tabelas II e III, do Anexo I, deste Decreto.

Parágrafo único. As atividades previstas nos incisos I a IV, do art. 5º, do Decreto n.º 32.821, de 21 de novembro de 2020, já liberadas em faseamento anterior, permanecem com a capacidade de alunos ampliada para 50% (cinquenta por cento).

Subseção II

Das atividades de ensino nos municípios das demais Regiões de Saúde do Estado

Art. 5º Nos municípios das Regiões de Saúde Norte, do Sertão Central, do Litoral Leste/Jaguaribe e do Cariri, continuam autorizadas, sob as mesmas condições e restrições, as atividades educacionais presenciais previstas no art. 4º, desta Seção, sem prejuízo daquelas constantes das Tabelas II e III, do Anexo I, deste Decreto.

Parágrafo único. O desempenho das atividades previstas no "caput", deste artigo, deverá guardar estrita conformidade com as medidas previstas nos Protocolos Geral e Setorial 18, do Anexo II, deste Decreto.

Subseção III

Das normas gerais aplicáveis ao retorno das atividades presenciais de ensino

Art. 6º Os estabelecimentos de ensino, público ou privado, deverão, sempre a critério dos pais e responsáveis, oferecer aos alunos a opção pelo ensino presencial ou remoto, sendo garantida, para os que assim optarem, a permanência na modalidade integralmente remota.

§ 1º As atividades a que se refere este artigo deverão respeitar os distanciamentos, os limites de ocupação, além de todas as demais medidas sanitárias previstas no Protocolo Geral e Protocolo Setorial n.º 18 constantes do Anexo II, deste Decreto.

§ 2º As atividades autorizadas na forma deste artigo serão fiscalizadas rigorosamente pelos órgãos públicos competentes quanto ao atendimento das medidas sanitárias estabelecidas para funcionamento do setor, ficando a liberação de novas atividades de ensino condicionada à avaliação favorável dos dados epidemiológicas relativos à COVID-19.

§ 3º No tocante às avaliações educacionais autorizadas nas Subseções anteriores, os estabelecimentos de ensino situados em municípios liberados para a educação presencial, nos termos deste Decreto, deverão observar o seguinte:

I – as avaliações poderão ser realizadas facultativamente na forma presencial até o limite máximo de alunos liberados para as aulas presenciais nos termos deste Decreto;

II – não poderá a opção pela avaliação presencial importar em diferenciação, de qualquer natureza, de critérios de avaliação com relação aos alunos que optarem pelo sistema de avaliação remoto.

§ 4º Fica ratificada, para os fins do disposto na Lei n.º 17.208, de 11 de maio de 2020, a manutenção do Plano Estadual de Contingenciamento do novo Coronavírus.

Seção II

Das atividades no município de Fortaleza e nos municípios da Região de Saúde de Fortaleza

Art. 7º O município de Fortaleza e os municípios da Região de Saúde de Fortaleza permanecerão na Fase 4 do Processo de Abertura Responsável das Atividades Econômicas e Comportamentais no Estado do Ceará, observadas as especificidades previstas nesta Seção.

§ 1º Nos municípios desta Seção, permanece em 100 (cem) pessoas a lotação máxima para eventos sociais, festas e shows realizados em ambientes abertos.

§ 2º No município de Fortaleza e nos municípios da Região de Saúde de Fortaleza, estão vedado(a)s:

I - o comércio ambulante ou em banca/estrutura provisória de bebidas alcoólicas;

II - as aulas presenciais em universidades e nas escolas da rede de ensino público e privado do Estado, salvo em relação às atividades já liberadas nos termos da Seção I, deste Capítulo;

III - o funcionamento de bares e clubes, salvo, neste último caso, para as atividades previstas no inciso X, do § 4°, do art. 5º, do Decreto n.º 33.737, de 12 de setembro de 2020.

§ 3º Nos municípios de que trata este artigo, continuam liberadas as atividades já autorizadas anteriormente à publicação deste Decreto.

§ 4° O desempenho de quaisquer atividades já liberadas deverá guardar absoluta conformidade com as medidas sanitárias previstas nos correspondentes protocolos gerais e setoriais, devidamente homologados pela Secretária da Saúde.

Seção III

Das atividades nos municípios das demais Regiões de Saúde do Estado do Ceará

Art. 8º Os municípios das Regiões de Saúde Norte, do Sertão Central, do Litoral Leste/Jaguaribe e do Cariri permanecerão na Fase 4 do Processo de Abertura Responsável das Atividades Econômicas e Comportamentais no Estado do Ceará, observadas as especificidades previstas nesta Seção.

§ 1º Nos municípios a que se refere o "caput", deste artigo, as atividades econômicas e comportamentais serão desempenhadas segundo as mesmas condições, restrições e autorizações previstas para o município de Fortaleza e os de sua Região de Saúde, conforme previsão do art. 7º, deste Decreto.

§ 2º Nos municípios desta Seção, permanece em 100 (cem) pessoas a lotação máxima para eventos sociais, festas e shows realizados em ambientes

abertos, observadas as disposições de decreto específico editado para o período de fim de ano.

§ 3º Nos municípios Regiões de Saúde Norte, do Sertão Central e do Litoral Leste/Jaguaribe, estão vedado(a)s:

I - o comércio ambulante ou em banca/estrutura provisória de bebidas alcoólicas;

II - as aulas presenciais em universidades e nas escolas da rede de ensino público e privado do Estado, salvo em relação às atividades já liberadas nos termos da Seção I, deste Capítulo;

III - o funcionamento de bares e clubes, salvo, neste último caso, para as atividades previstas no inciso X, do § 4°, do art. 5º, do Decreto n.º 33.737, de 12 de setembro de 2020.

§ 4° Nos municípios de que trata esta Seção, continuam liberadas as atividades já autorizadas anteriormente à publicação deste Decreto.

§ 5° O desempenho de quaisquer atividades já liberadas deverá guardar absoluta conformidade com as medidas sanitárias previstas nos correspondentes protocolos gerais e setoriais, devidamente homologados pela Secretária da Saúde.

CAPÍTULO IV

DAS MEDIDAS DE PROTEÇÃO SANITÁRIA

Art. 9º Os estabelecimentos autorizados a funcionar, nos termos deste Decreto, deverão zelar pela obediência a todas medidas sanitárias estabelecidas para o funcionamento seguro da respectiva atividade.

§ 1º Constatada qualquer infração ao disposto no "caput", deste artigo, será o estabelecimento autuado pelo agente de fiscalização e advertido da irregularidade cometida, a fim de que não mais se repita.

§ 2º Se, após a autuação prevista no § 1º, deste artigo, o estabelecimento tornar a infringir as regras sanitárias, será novamente autuado, ficando, de imediato, suspensas as suas atividades por 7(sete) dias.

§ 3º Suspensas nos termos do § 2º, deste artigo, o retorno das atividades condiciona-se à avaliação favorável de inspeção quanto ao atendimento das medidas sanitárias, devendo o responsável pelo estabelecimento comprometer-se, por termo subscrito, a não mais incorrer na infração cometida, sob pena de novas suspensões de atividades pelo dobro do prazo anteriormente estabelecido.

§ 4º Ao interessado é permitida a apresentação de defesa contra o auto de infração diretamente no órgão ao qual pertence o agente de fiscalização.

§ 5º O Estado, através da Secretaria da Saúde50 do Estado, da Polícia Civil, da Polícia Militar e da Polícia Rodoviária Estadual, auxiliará os agentes municipais para os fins deste artigo, sem prejuízo de sua atuação concorrente.

§ 6º O disposto nesta Seção não afasta a responsabilização civil e criminal, esta nos termos do art. 268, do Código Penal, que prevê como crime contra a saúde pública o ato de infringir determinação do Poder Público destinada a impedir a introdução ou propagação de doença contagiosa.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10. A Secretaria da Saúde, de forma concorrente com os demais órgãos estaduais e municipais competentes, se encarregará da fiscalização do cumprimento do disposto neste Decreto, competindo-lhe também o monitoramento dos dados epidemiológicos, para fins de avaliação e permanente acompanhamento das medidas estabelecidas para abertura responsável das atividades econômicas e comportamentais.

Art. 11. Para atendimento aos fins deste Decreto, continuam autorizados, no Estado, os serviços de assessorias e consultorias imprescindíveis ao cumprimento pelas atividades liberadas das medidas sanitárias previstas nos protocolos gerais e setoriais correspondentes.

Art. 12. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 12 de dezembro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana

GOVERNADOR DO ESTADO

ANEXO I A QUE SE REFERE O DECRETO Nº33.846, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2020

FASE 4 DO PROCESSO DE ABERTURA RESPONSÁVEL DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS E COMPORTAMENTAIS NO ESTADO

TABELA I

EDUCAÇÃO	LIMITE DE CAPACIDADE MÁX.	DETALHAMENTO
Último ano do ensino profissionalizando	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
3º ao 8º anos do Ensino fundamental	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberados, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
Cursos preparatórios para acesso ao ensino superior,	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
Educação Infantil,	75%	até 75% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
Atividades liberadas no art. 5º, deste Decreto;	50%	até 50% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.

TABELA II

EDUCAÇÃO	LIMITE DE CAPACIDADE MÁX.	DETALHAMENTO
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
9º ano Ensino Fundamental	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberados, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
3ª série do Ensino Médio (inclusive a integrada com ensino profissional)	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
1º ano e 2º ano Ensino Fundamental	35%	até 35% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
Educação Infantil, redes pública e privada	50%	até 50% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeitados os protocolos geral e setorial 18.
OBS: capacidade do 9º ano do fundamental e da 3ª série do médio podem ocorrer cumulativamente, caso sejam no mesmo estabelecimento, devendo o somatório não ultrapassar o percentual máximo de 70% dos alunos desses níveis de ensino.		

TABELA III

ATIVIDADES	LIMITE DE CAPACIDADE	DETALHAMENTO
Educação infantil na rede privada de ensino	30%	sem contato físico; até 30% da capacidade de atendimento do respectivo nível de ensino liberado, desde que respeite os protocolos geral e específicos
Atividades extracurriculares (idiomas, músicas, informática)	100%	sem contato físico; até 100% da capacidade de atendimento do respectivo nível ou atividade de ensino liberado, desde que respeite os protocolos geral e específicos
Atividades extracurriculares que correspondam a níveis de ensino que estejam liberados	Capacidade correspondente à do nível de ensino liberado	sem contato físico, respeitados os protocolos geral e específicos
Aulas práticas e estágios do Ensino Superior	100%	para concludentes e não-concludentes, até 100% da capacidade de atendimento do respectivo nível ou atividade de ensino liberado, desde que respeite os protocolos geral e específicos
Apoio à educação (transporte escolar, testes vocacionais; avaliações educacionais para níveis de ensino liberados para atividade presencial; testes de proficiência em línguas estrangeiras e exames para admissão em escolas e universidades situadas fora do território nacional, não sujeitas ao calendário escolar brasileiro)	100%	até 100% da capacidade, desde que respeite os protocolos geral e específicos. OBS: Cantinas permanecem fechadas.

ANEXO II A QUE SE REFERE O DECRETO Nº33.846, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2020

PROTOCOLO GERAL

1. NORMAS GERAIS

1.1. Observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas pelo Ministério da Saúde, Secretarias Estadual e Municipal de Saúde.

1.2. Adotar as "Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19", publicada pela Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia.

1.3. Notificar as autoridades competentes em caso de funcionário e terceirizado afastado do trabalho com sintomas relacionados à COVID-19, por meio do portal (https://coronavirus.ceara.gov.br/).

1.4. Evitar reuniões presenciais e dar preferência a videoconferências.

1.5. Implementar medidas para evitar aglomerações de funcionários, terceirizados usuários, consumidores.

FSC www.fsc.org MISTO Papel produzido a partir de fontes responsáveis FSC® C126031

1.6. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos fornecedores e terceirizados quando estes estiverem presentes no local da empresa.
1.7. Elaborar, divulgar e armazenar a documentação de todas as rotinas e planos internos das empresas relacionados ao combate à COVID-19.
1.8. Orientar os funcionários que devem evitar excessos ao falar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante suas atividades laborais.
1.9. Implementar campanhas de conscientização e cartilhas de capacitação dos trabalhadores sobre higiene pessoal, medidas de prevenção da contaminação, direitos e deveres dos trabalhadores e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências.
1.10. Caso a natureza de sua atividade se enquadre, conforme indicação no site www.ceara.gov.br/pesquisa-cnae, em algum Protocolo Setorial, a empresa deverá cumpri-lo adicionalmente, sem prejuízo das suas obrigações estabelecidas pelo Protocolo Geral.
1.11. Elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores, clientes e fornecedores, que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas da empresa. Micro e Pequena Empresas estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial que lhe diz respeito.
1.12. Realizar treinamentos de funcionários prioritariamente por meio de EAD ou respeitando a distância mínima recomendada.
1.13. Eleger uma pessoa que ficará responsável por supervisionar as novas práticas a cada semana, em sistema de rodízio.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Para as empresas com funcionários que se utilizem do transporte público, cumprir com horário de abertura e encerramento de atividades em acordo com o plano de escalonamento de horários vigente, emitido pela autoridade de mobilidade urbana do município correspondente, com o intuito de minimizar picos de aglomerações no transporte público.
2.2. Orientar todos os colaboradores quanto às recomendações de prevenção no transporte residência-trabalho-residência.
2.3. Em caso de transporte fornecido pela empresa, deverá ser mantida a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar-condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizante).
2.4. Implementar rotina de home office para equipe administrativa ou aquela cujas atribuições não exijam atividades presenciais. Para estes casos a empresa deverá garantir o provimento adequado referente à estrutura de trabalho para o colaborador.
3. EPI'S
3.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os funcionários e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19.
3.2. Vedar o acesso a qualquer pessoa, funcionário, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's em conformidade com seus protocolos geral, setorial e institucional.
3.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários, visando planejar a possível escassez de suprimentos.
3.4. Garantir a disponibilização a todos os colaboradores EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência.
3.5. O descarte de EPI's deverá ocorrer em sacos plásticos adequada, dispostos em área para depósito apropriada. Os funcionários dos serviços de limpezas deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPIs usados por se tratarem de materiais contaminantes. O recolhimento e a destinação de tais resíduos deverão ser realizados por empresa especializada.
3.6. Os EPIs não devem ser compartilhados. É vedado o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como fones, aparelhos de telefone e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador quando pertinente.
3.7. É obrigatório a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores sobre evitar tocar os olhos, nariz e boca.
3.8. Realizar a higienização diária de EPI's não descartáveis.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Orientar e conscientizar os trabalhadores sobre a importância do isolamento social dos funcionários e profissionais pelos 14 dias anteriores à retomada das atividades.
4.2. Adotar prática de isolamento social de profissionais considerados no grupo de risco em suas residências. São considerados os profissionais do grupo de risco aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde e pela Secretaria de Saúde do Ceará. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível e na impossibilidade deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia.
4.3. Monitorar diariamente, no início do turno de trabalho, todos os funcionários e terceirizados quanto aos sintomas da COVID-19, e entrevista sobre a ocorrência de sintomas nos colaboradores e naqueles com os quais ele reside ou tem contato frequente.
4.4. Incentivar que os funcionários comuniquem imediatamente aos responsáveis em caso de febre e/ou sintomas respiratórios. As medidas de isolamento devem ser tomadas o quanto antes.
4.5. Elaborar, no âmbito do Protocolo Institucional, plano de testes de diagnóstico para seus colaboradores, seguindo a periodicidade e cobertura recomendadas pela Secretaria de Saúde do Estado. As Micro e Pequenas Empresas estão desobrigadas deste item.
4.6. Liberar para teletrabalho, se a natureza da ocupação permitir, ou licença do trabalho, sem necessidade de atestado médico, para isolamento residencial por 14 dias ou data de recebimento de eventual resultado negativo de teste para COVID-19, o que ocorrer primeiro, a todos os funcionários e terceirizados que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, dor do corpo, dor de cabeça, dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico.
4.7. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. Em caso de confirmação, o funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica.
4.8. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá reforçar higienização das áreas que houve atividade e passagem do colaborador.
4.9. Acompanhar todos os funcionários que tiveram alguma relação de proximidade com o funcionário afastado. Caso algum funcionário, por quaisquer motivos, tenha tido contato direto com o funcionário afastado que o exponha ao contágio, este deverá ser afastado do restante da equipe por iguais 14 dias. Intensificar as medidas preventivas para o restante dos colaboradores.
4.10. Na medida do possível, ao final do expediente, o colaborador deverá retirar a vestimenta de trabalho utilizada substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A empresa que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada colaborador, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte.
4.11. No início de cada turno de trabalho, realizar o Diálogo Diário de Segurança (DDS) com o objetivo de reforçar as informações de prevenção e proteção contra a COVID-19.
4.12. Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.
4.13. Estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Adaptar o ambiente de trabalho, instalações, sistemas de escala e capacidade produtiva ou de atendimento de forma a respeitar distanciamento mínimo de 2 metros entre funcionários e entre clientes.
5.2. Não havendo condições de readequação do ambiente de trabalho, instalar barreiras físicas entre os postos de trabalho.
5.3. 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 filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente.
5.4. Implementar rotina de higienização e limpeza de funcionários, terceirizados, equipamentos e materiais de toques frequentes várias vezes ao dia com o uso de cronograma de limpeza dos setores com a coordenação adequada.
5.5. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho.
5.6. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições dentro ou fora da empresa, a fim de minimizar aglomerações.
5.7. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de trabalho. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurado a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes.
5.8. Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável.
5.9. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de "torneiras jato" de bebedouros, estas deverão ser substituídas por "torneiras válvulas copo", evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.
5.10. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal).
5.11. Dispor de comunicados que instruam os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no local.
5.12. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.
5.13. Os elevadores dos estabelecimentos devem operar sempre com um terço de sua capacidade total, realizando a higienização frequente dos botões de acionamento.
5.14. Em caso das atividades necessitarem de pernoite dos colaboradores, os dormitórios deverão estar limpos, com as superfícies desinfetadas e com as janelas abertas. Se o dormitório for compartilhado entre usuários, os mesmos deverão manter uma distância mínima de 2 metros entre cada cama.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

PROTOCOLOS SETORIAIS
Protocolo Setorial 1 - Indústria de bens de consumo - (Confecções, Couro e Calçados, Madeira e Móveis, Artigos do Lar)
1. NORMAS GERAIS
1.1. Cada empresa deve desenvolver seu próprio plano de contingência com base nas orientações do Guia SESI de Prevenção da COVID-19.
1.2. Em casos de lojas situadas nas fábricas, empresa deve seguir o protocolo do comércio na loja (PROTOCOLO 8 - Comércio Atacadista, Varejista e outros Serviços de Atendimento Presencial, exceto Alimentícios), o acesso dos clientes deverá ser controlado e monitorado e permitido apenas com o uso de máscaras de proteção. O fluxo de funcionários entre a loja e o chão de fábrica não deve ser permitido.
1.3. Priorizar, quando possível, canais on-line e métodos de pagamento online para continuar atendendo clientes.
1.4. Colocar sinalização em locais de maior circulação de funcionários acerca das medidas necessárias de higiene e prevenção.
1.5. Criar Comitê Interno Multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a COVID-19.
1.6. Para lugares fechados, recomendar ocupação de 01 pessoa / 7 m², devidamente
afastadas.
1.7. Elaborar plano de ação com o objetivo de evitar aglomerações nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Quando pertinente, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público com aferição de temperatura antes do funcionário entrar no veículo.
2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. Em caso de utilização de luvas por parte dos trabalhadores, as mesmas também devem entrar nos protocolos de higienização.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Realizar treinamento dos gestores e supervisores destinado a identificação de eventuais sintomas para encaminhamento imediato ao setor médico para avaliação mais completa.
4.2. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
4.3. Incentivar que os funcionários comuniquem imediatamente aos responsáveis em caso de febre e/ou sintomas respiratórios. As medidas de isolamento devem ser tomadas o quanto antes.
4.4. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
5.2. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes, como os botões para as suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
5.4. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
5.5. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
5.6. Estabelecer uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
5.7. Na entrada e na saída do empreendimento, disponibilizar meios para higienização das mãos, sendo dispensador de álcool em gel a 70% ou lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha. Implementar desinfecção e lavagem de mãos fora do ambiente fabril, tornando o procedimento obrigatório para a entrada no estabelecimento.
Protocolo Setorial 2 - Indústria extrativa, bebidas, têxtil, química, eletrometal e outras- indústrias
1. NORMAS GERAIS
1.1. Cada empresa deve desenvolver seu próprio plano de contingência com base nas orientações do Guia SESI de Prevenção da COVID-19.
1.2. Em casos de lojas situadas nas fábricas, empresa deve seguir o protocolo do comércio na loja (PROTOCOLO 8 - Comércio Atacadista, Varejista e outros Serviços de Atendimento Presencial, exceto Alimentícios), o acesso dos clientes deverá ser controlado e monitorado e permitido apenas com o uso de máscaras de proteção. O fluxo de funcionários entre a loja e o chão de fábrica não deve ser permitido.
1.3. Priorizar, quando possível, canais on-line e métodos de pagamento online para continuar atendendo clientes.
1.4. Implantar, por intermédio da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), se houver, um comitê de acompanhamento das ações preventivas.
1.5. Colocar sinalização em todos os parques fabris acerca das medidas necessárias de higiene e prevenção.
1.6. Elaborar plano de ação com o objetivo de evitar aglomerações nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Para indústrias acima de 300 (trezentos) colaboradores, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. Designar equipes responsáveis pelo controle e fiscalização do uso dos EPI (Equipamentos de Proteção Individual) por todos os colaboradores em atividade nos parques fabris e em atividades gerenciais.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
4.2. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
4.4. Realizar treinamento dos gestores destinado a identificação de eventuais sintomas para encaminhamento imediato ao setor médico para avaliação mais completa.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
5.2. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes, como os botões para as suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
5.4. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
5.5. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
5.6. Garantir uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
Protocolo Setorial 3 - Indústria Agroalimentar
1. NORMAS GERAIS
1.1. Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA.
1.2. Criar Comitê Interno multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a Covid 19.
1.3. Contratar assessoria especializada em saúde para prevenção e contingência no combate à COVID-19 para analisar a rotina do negócio e orientar sobre modificações a serem feitas para garantir a segurança dos trabalhadores. A empresa pode ser desobrigada de referida contratação caso possua em seu corpo de funcionários profissionais com atribuições regulamentadas para esta atividade.
1.4. Elaborar plano de ação com o objetivo de evitar aglomerações nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.
1.5. Limitar o acesso de visitantes no estabelecimento, permitindo a entrada apenas quando imprescindível, por exemplo, de fornecedores e prestadores de serviços, assegurando-se que estes cumpram todos os requisitos de higiene e conduta, bem como as medidas de prevenção estabelecidas.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Para indústrias acima de 300 (trezentos) colaboradores, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
4.2. No caso de transporte e entrega de produtos, disponibilizar aos funcionários álcool 70% para higienização de mãos e superfícies. Exigir que veículos sejam higienizadas, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar-condicionado dos veículos.
4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
5.2. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

e materiais de toques frequentes, como os botões para as suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que que possam causar chamas em geral, se houver.
5.4. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
5.5. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
5.6. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
Protocolo Setorial 4 - Obras Civis, Instalações, Montagens e Serviços Industriais
1. NORMAS GERAIS
1.1. Criar Comitê Interno multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a Covid 19;
1.2. Contratar assessoria especializada em saúde para prevenção e contingência no combate à COVID-19 para analisar a rotina do negócio e orientar sobre modificações a serem feitas para garantir a segurança dos trabalhadores. A empresa pode ser desobrigada de referida contratação caso possua em seu corpo de funcionários profissionais com atribuições regulamentadas para esta atividade.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Quando pertinente, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. Realizar entrega diária de kit sanitário para o operário com álcool em gel, água sanitária, sabão líquido para uso pessoal e máscaras em quantidade e com proteção por todo o período do turno de trabalho (1 para o trabalho e outra para uso no caminho casa-trabalho).
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
4.2. Não permitir a saída dos funcionários vestindo os uniformes da empresa, nem permitir a entrada dos que já estiverem vestidos com o uniforme. O devido fardamento deve ser colocado apenas no ambiente de trabalho.
4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso no canteiro de obras.
5.2. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
5.3. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro do canteiro de obras, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo, sendo um número máximo de 100 (cem) trabalhadores por canteiro de obras. Para os municípios incluídos na Fase 3 em diante, as obras ficam desobrigadas da limitação de 100 operários por canteiro.
5.4. Fornecimento de refeições em "quentinhas" e proibição do sistema self service.
5.5. Reforçar conscientização dos trabalhadores sobre higiene pessoal e medidas elisivas da contaminação, para que estes possam implementar nos canteiros e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências, com a entrega gratuita de material de higienização para que possam levar aos lares para uso de seus familiares.
Protocolo Setorial 5 - Resíduos Sólidos e Reciclagem
1. NORMAS GERAIS
1.1. Suspender ou manter suspensa as atividades de descarte e coleta seletiva, bem como seu abandono em vias públicas.
1.2. Suspender ou manter suspensas as atividades de unidades de triagem, transbordo manual, descarga em ecopontos, dentre outros. Naquelas atividades cuja interrupção não puder ser implementada deverão ser intensificadas as orientações de saúde e segurança do trabalhador, bem como os cuidados necessários na operação durante a situação de emergência, reforçando o uso dos EPIs.
1.3. Suspender os serviços de coleta de resíduos volumosos, a fim de se proteger a integridade dos trabalhadores, uma vez que tais atividades demandam proximidade social.
1.4. Aumentar a frequência de cobertura dos resíduos depositados em aterros.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Para empresas acima de 200 (duzentos) colaboradores, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
2.3. Reprogramar os turnos e jornadas das equipes de coleta de lixo, para evitar aglomerações nas garagens e locais de início e fim das atividades.
3. EPI'S
3.1. Divulgar os procedimentos para correta higienização dos EPIs.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Reforçar o treinamento dos trabalhadores sobre a correta utilização dos EPIs e o manejo com os resíduos.
4.2. Fornecer suplemento vitamínico para aumento da imunidade dos colaboradores.
4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Implementar campanhas de conscientização à população sobre acondicionamentos e descarte de resíduos, como medidas de prevenção da contaminação.
5.2. Seguir obrigatoriamente as regulamentações aplicáveis aos resíduos infectantes, conforme Resoluções CONAMA 358/2005 e ANVISA RDC 222/2018, adotando as boas práticas do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.
5.3. Intensificar a limpeza caminhões coletores, carretas, furgões e contentores com utilização de desinfetantes.
5.4. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
5.5. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes.
5.6. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
5.7. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
5.8. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como locais próximos à fogões e fornos e que possam causar chamas em geral.
5.9. Estabelecer protocolos específicos ou revisão dos já existentes para proteção da saúde dos trabalhadores durante a operação em unidades em que houver exposição da massa de resíduos.
Protocolo Setorial 6 - Comércio e Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins
1. NORMAS GERAIS
1.1. A atividade de restaurantes e afins está liberada por decretos estaduais em todo território cearense para atendimento na modalidade delivery, drive-thru e take away.
1.2. Para os municípios incluídos na Fase 2, está liberado o funcionamento de restaurantes para atendimento presencial em horário de almoço (de 11 horas a.m. às 16 horas), e para os municípios na Fase 3, está autorizada a abertura ao público os estabelecimentos das 6 horas a.m. às 16 horas, restringindo-se à 50% da capacidade de atendimento simultâneo, tendo como base a capacidade apontada no Alvará de Funcionamento. Para os municípios incluídos na Fase 4, o horário de atendimento de restaurantes será ampliado até 23h, mantendo a restrição de 50% da capacidade.
1.3. Permanece vedado o atendimento presencial de bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas.
1.4. Todos os estabelecimentos de alimentação fora lar deverão cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA.
1.5. Vedar a realização de eventos e celebrações, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere a realização de eventos sociais e desde que em cumprimento com os termos do protocolo setorial 22.
1.6. O funcionamento dos estabelecimentos devem ser sem entretenimento (sem música ao vivo, sem DJ, apenas música ambiente, sem dança, sem festas, sem telões, sem jogos de sinuca e outros), salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere a realização de apresentações artísticas, onde deverão cumprir as seguintes regras de funcionamento:
1.6.1. Para os estabelecimentos localizados nos municípios com apresentações artísticas permitidas em restaurantes, a intensidade do som não pode ultrapassar 60 decibéis (música ambiente).
1.6.2. Horário de almoço e jantar, encerrando a música às 22h;
1.6.3. Restrição de até 3 artistas se apresentando simultaneamente;
1.6.4. Vedado o contato físico dos integrantes das apresentações artísticas com o público;
1.6.5. Isolamento da área dos artistas, não possibilitando acesso dos clientes para pedidos de música ou qualquer interação;
1.6.6. Distanciamento mínimo de 2 metros entre a área do palco e as mesas;
1.6.7. Higienização dos equipamentos, instrumentos, cabos, microfones a cada apresentação;
1.6.8. Proibição de espaço de dança;
1.6.9. Uso de telões para transmissão de jogos, lives e lutas permanece vedado;
1.6.10. Uso de máscara facultativo para os artistas durante as apresentações.
1.7. No caso de existências de espaços kid, playground, salas de jogos e salas de espera, estes deverão permanecer fechados, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere as atividades de parques infantis e desde que em cumprimento com os termos do protocolo setorial 21.
1.8. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, deverão cumprir adicionalmente os protocolos específicos destes, sem prejuízo aos termos do Protocolo Geral e Setorial ao qual eles estão submetidos.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
3. EPI'S
3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar. Realizar limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum, incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, máquinas de cartões, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touchscreen, teclados, corrimões, bandejas, porta sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, prancheta, telefones e similares), cardápios e parta contas (higienizar obrigatoriamente a cada cliente), dentre outros.
5.2. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral. Verificar se o sistema de distribuição de fornecimento de gás está adequado.
5.3. Disponibilizar na entrada do estabelecimento sistema de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de calçados.
5.4. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os cuidados sanitários necessários citados anteriormente.
5.5. Reforçar a higienização de pratos, copos e talheres e utensílios, preferencialmente utilizar sistema de esterilização. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deverá usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.
5.6. Pratos, copos e outros deverão estar acondicionados em recipientes fechados e devidamente higienizados, e no caso dos talheres deverão estar disponíveis em quantidade para uso individual embalados em sacos plásticos fechados, e deverão ser disponibilizados ao cliente somente no momento que o funcionário for servir a alimentação, no caso de serviço à la carte. O funcionário deverá lavar bem as mãos e antebraços antes de manipular os itens limpos, bem como evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato;
5.7. Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento e das normas sanitárias vigentes.
5.8. O ambiente da cozinha e do salão deverão ser bem ventilados, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar-condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como seguir as orientações do tempo mínimo de manutenção, de acordo com as instruções do equipamento, passível de fiscalização. Se for o sistema de fan-cool (ventilação no modo frio)as tubulações deverão ser limpas e higienizadas com sanitizantes e sua manutenção ocorrer com uma frequência maior (mensal).
5.9. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados.
5.10. Para o recebimento de insumos e mercadorias:
5.10.1. Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o funcionário deverá estar devidamente paramentado de máscara de proteção, luvas que poderão ser de: Látex, Vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos.
5.10.2. Ao receber os produtos estes deverão ser limpos conforme sua categoria. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores, bem como os locais onde serão acondicionados.
5.10.3. Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outros devida-mente higienizados, antes de armazenar.
5.10.4. Enlatados deverão ser higienizados com água e sabão antes de serem armazenados.
5.10.5. Embalagens que não possuam vedação firme a confiável, deverão ser higienizadas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deverá ser executado com embalagens de vidro.
5.10.6. Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio preparada na proporção de 10 mL de água sanitária por litros de água.
5.11. Para a área de preparação de refeições:
5.11.1. As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A esponja utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente no máximo a cada 2 dias.
5.11.2. Pisos e áreas de circulação deverão ser higienizados no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia).
5.11.3. Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos sem nenhuma exceção, como panelas, facas, conchas, fouets, etc, deverão ser higienizados antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.
5.11.4. Na preparação de bebidas, todos os utensílios, sem nenhuma exceção, como copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.; deverão ser higienizados antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.
5.11.5. Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser, preferencialmente, descartáveis e não de algodão.
5.11.6. Na entrada do setor de preparação de alimentos (cozinha) e entrada do balcão de atendimento (para estabelecimento de atendimento “To Go”), deverá conter tapete sanitizante tipo pedilúvio, o qual deverá ser preparado e mantido ativo durante todo o turno de trabalho ,devendo realizar a sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%.
5.12. Para a área de “salão” e afins:
5.12.1. Aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar no estabelecimento com termômetro digital à distância segura, informando de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5ºC), orientando a procurar uma Unidade de Saúde.
5.12.2. Na entrada ou no sistema de self-service, em havendo fila de espera, é obrigatória a marcação ou monitoramento de distanciamento de 2 (dois) metros entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deverá disciplinar a fila de espera.
5.12.3. Na entrada do estabelecimento deve-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente ,devendo realizar a sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%.
5.12.4. Os estabelecimentos deverão ter mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de 2 (dois) metros entre as pessoas, os funcionários deverão higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.
5.12.5. Os Clientes deverão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1,5 (um e meio) metro, sendo admitidos apenas 2 ocupantes por mesa. Se forem na mesma família, mais de 2 ocupantes poderão sentar juntos.
5.12.6. Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool gel a 70% para correta higienização.
5.12.7. Cardápios quando possível deverão ser substituídos por meios digitais (menu board, cardápio digital com QR code), não sendo possível, deverão ser utilizados cardápios que podem ser higienizados, ou seja, de material plastificado.
5.12.8. Garçons e atendentes deverão utilizar máscaras de proteção e viseiras de proteção “Face Shields”, sendo ao mesmo recomendado: não conversar durante serviço, falar somente o necessário com cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, antebraços, face etc.
5.12.9. É recomendado que as máquinas de refil de refrigerantes, normalmente disponibilizadas para uso direto pelos clientes, sejam mantidas desligadas.
5.12.10. Os estabelecimentos deverão, preferencialmente, disponibilizar aos clientes sacos plásticos ou outros recipientes onde serão depositadas as máscaras. Após o fim das refeições o cliente deverá voltar a usar a máscara.
5.12.11. Nas mesas, preferencialmente, utilizar jogos americanos descartáveis. Não usar toalhas, peças decorativas (vasos, velas ou enfeites) galheteiros, porta guardanapos, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, sendo permitido somente o uso de sachês individuais.
5.12.12. Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o aparelho celular). Afixar cartazes alertando que clientes com sintomas de febre, tosse, espirro etc não deverão permanecer no restaurante.
5.12.13. Os banheiros para clientes devem conter além do sabonete e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outro sanitizantes compatível.
5.12.14. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), obedecendo a distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão deverão ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, colocar o troco dentro de um saquinho plástico fechado para não haver o contato físico. No balcão de pagamento deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos, tanto do funcionário quanto do cliente e fornecedor.
5.12.15. Recomenda-se o serviço, preferencialmente, no sistema à la carte, em que o prato vem pronto e preparado dentro área de trabalho da cozinha ou no sistema de “prato feito”, utilizando o modo de escolha das porções pelo cliente, sendo que, deverá ser direcionado um funcionário treinado e devidamente paramentado (luvas, máscaras, face shield) para compor o prato por trás de uma proteção de vidro curvo que impeça o acesso do cliente, sendo possível para este somente indicar os itens.
5.12.16. No sistema de self-service durante o período da pandemia, o estabelecimento deverá dispor de um funcionário de forma exclusiva localizado no início das “pistas frias e quentes”, munido com recipiente borrifador contendo preparação alcoólica a 70% na forma líquida, borrifando as mãos do cliente. O cliente deverá utilizar luvas descartáveis disponibilizadas pelo estabelecimento, para manuseio dos utensílios. Após o serviço, o cliente deverá descalçar as luvas e descartá-las em lixeira de pedal com tampa, localizada próxima ao balcão de alimentos. Disponibilizar para os clientes talheres higienizados e mantidos em embalagens individuais e lacradas, acompanhados de no mínimo 02(dois) guardanapos descartáveis. No caso do cliente se servir novamente, deverá repetir o procedimento acima especificado. É recomendado que o estabelecimento utilize o porcionamento de saladas e outros embalados individualmente em plástico filme, devidamente identificados com prazo de validade, para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação. Um funcionário devidamente paramentado (máscara e face shield), deverá ser o responsável pela rápida reposição dos itens retirados. Os temperos e molhos deverão ser oferecidos em sachês. O vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço deverá ser de maior prolongamento, para reduzir o manuseio dos utensílios por parte do cliente. Utensílios utilizados para servir o alimento deverão ser recolhidos e higienizados ou trocados por outros a cada 30 minutos.
5.12.17. No sistema de Rodízio em geral prevalecerá o distanciamento das

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

mesas e o sistema de entrega (pizzas, massas, carnes, petiscos, bebidas e outros), sendo feito por profissional devidamente paramentado conforme já descrito acima. O self-service que complementa o serviço de rodízio deverá ser de acordo com as orientações descritas no item anterior.
5.12.18. Solicitar que profissionais de saúde evitem adentrar no restaurante com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, orientar para que deixem em local específico para este fim, se houver.
5.13. Atendimento via entrega, drive thru ou retirada rápida:
5.13.1. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.
5.13.2. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), obedecendo a distância entre o funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão deverão ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico. O responsável pela entrega deverá usar obrigatoriamente máscara.
5.13.3. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
5.13.4. A entrega deverá ser realizada em embalagens duplas e lacradas para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.
5.13.5. O box dos entregadores deverá ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente ou sabão neutro e preparação alcoólica a 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não poderão colocar o box no chão na hora da entrega ou em qualquer outro momento ou situação.
5.13.6. No momento do pagamento com a "maquininha" específica, entregadores deverão colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.
5.13.7. Os meios de transporte de produtos, seja carro, van, moto ou bicicleta, deverão ser higienizados diariamente (assento, volante, piso, maçanetasetc) e manter higienizados também os equipamentos de ar condicionado no caso de veículos.
5.14. Orientar/supervisionar a equipe do estabelecimento ou da empresa terceirizada quanto a correta higienização de equipamentos, tais como: chopeira, máquinas de café, máquinas de refrigerante, gelo e demais equipamentos.
5.15. Checar com frequência a potabilidade da água, bem como verificar se os reservatórios necessitam de limpeza e se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista. Verificar se as análises de potabilidade estão dentro do prazo.
5.16. Atestar que o estabelecimento realizou o controle de infestações de pragas conforme o cronograma exigido pela Vigilância Sanitária.
5.17. Checar periodicamente a necessidade imediata de limpeza das caixas de gordura e limpeza completa do sistema de exaustão.
Protocolo Setorial 7 - Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício
1. NORMAS GERAIS
1.1. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
3. EPI'S
3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.
5.2. Restringir o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.
5.3. Receber pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.
5.4. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
5.5. Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos e equipamentos
com material de higiene, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido.
5.6. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
5.7. Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.
5.8. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
5.9. Reforçar a higienização do material de trabalho com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos.
5.10. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
5.11. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.
5.12. Em caso de serviço de alimentação, não deverá ser disponibilizado o uso de cardápios ou outro item de contato direto para a escolha e realização de pedidos em balcões, portas, mesas ou janelas.
5.13. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
5.14. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.
5.15. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
Protocolo Setorial 8 - Comércio Atacadista, Varejista e Outros Serviços de Atendimento Presencial, Exceto Alimentício e Cartórios
1. NORMAS GERAIS
1.1. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.
5.2. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada sete metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.
5.3. Priorizar o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.
5.4. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.
5.5. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
5.6. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
5.7. Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos ou atendimento a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.
5.8. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
5.9. Reforçar a higienização do material de trabalho. Estabelecimentos que disponibilizam carrinhos ou cestos para os clientes deverão promover a limpeza das barras de alças com preparações alcoólicas 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos. Além disso, deverá o estabelecimento disponibilizar preparações alcoólicas 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas.
5.10. Em caso de serviços que necessitar de carrinho de compras, limitar a um cliente por carrinho dentro dos estabelecimentos.
5.11. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
5.12. Proibir o consumo de produtos dentro dos estabelecimento pelos clientes quando estiverem realizando compras.
5.13. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
5.14. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.
5.15. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
5.16. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
5.17. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.
5.18. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos, no caso de comércio e serviços alimentícios.
5.19. Produtos recebidos pela empresa em troca deverão ser guardados por 3 dias até serem disponibilizados novamente para venda.
Protocolo Setorial 9 - Treinamento do Campeonato de Futebol Cearense
1. NORMAS GERAIS
1.1. Reunir remotamente Departamento de Futebol, utilizando-se de plataforma de videoconferência para elaboração do plano de trabalho com todos os integrantes da comissão técnica e funcionários diretamente envolvidos nas sessões de treinamento.
1.2. Coordenar as ações de acordo com as recomendações do departamento médico – Departamento de Futebol
1.3. Coordenar a programação de treinos de acordo com os sistemas de jogo e posicionamento tático para o microciclo, e elaborar junto com a preparação física e fisiologia o macrociclo considerando o conceito de Semanas de Inatividade – Comissão Técnica
1.4. Separar em pequenos grupos, a ser definido pelo clube, e uma equipe fixa composta por um membro da comissão técnica, um membro do departamento médico e um membro da rouparia ou massagistas. Os grupos deverão ser fixos, pois em caso de contaminação de um membro do subgrupo somente os membros deste seriam colocados em quarentena.
1.5. Monitorar a pandemia no Estado para evoluir do estágio de treino individual para coletivo.
1.6. Proibir a circulação de pessoas estranhas ao grupo de trabalho, assim como conselheiros, diretores, profissionais de imprensa e torcedores.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Definir as áreas de circulação, trânsito e acesso, os horários de finalização de fluxo de indivíduos, dimensionar as áreas e frequência de sanitização e realizar a sanitização de todos os espaços.
2.2. Preencher e enviar seu questionário aplicado pelo departamento médico do clube, antes dos treinos.
2.3. Reprogramar os turnos e jornadas das equipes de coleta de lixo, para evitar aglomerações nas garagens e locais de início e fim das atividades.
2.4. Conduzir-se de forma individual, e logo após o final do treino, deverá retornar imediatamente para sua residência. O banho deverá ser residencial, e o material de treino deverá ser colocado em sacola plástica e lacrada para ser enviada à lavanderia do clube.
2.5. Desencorajar a participação de reunião fora das dependências do clube ou residência e nem participar de eventos, sob pena de sanções disciplinares do departamento de futebol.
2.6. Os roupeiros/mordomos deverão utilizar máscaras e luvas para recolhimento do material e lavagem de chuteiras, assim como recolher o material após a saída de todos os atletas do vestiário.
2.7. Assinar termos de convivência e compromisso, conforme o caso, entre clubes e atletas e membros e comissão técnica e firmados cadernos de encargos e contratos de seguros entre entidades de administração do esporte, organizações desportivas ou organizadores de eventos.
3. EPI'S
3.1. Disponibilizar os equipamentos de proteção necessários a todos os profissionais envolvidos com o retorno das atividades.
3.2. Higienizar todos os ambientes compartilhados.
3.3. Portar copos e squeezes sempre da mesma garrafa de água, devendo esta ser identificada corretamente, são individuais e não devem ser compartilhadas em nenhuma hipótese.
3.4. Colocar as roupas e material de treino previamente no lugar de cada jogador, considerando um espaço aberto, de modo a evitar aglomerados de jogadores na rouparia.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Realizar a avaliação médica de todas as pessoas envolvidas com o retorno aos treinos, posto que é condição determinante para permissão de início das atividades de treinamento, após autorização pelos órgãos competentes.
4.2. Definir o staff indispensável à realização dos treinos e a manutenção do espaço seguro, permitindo apenas as pessoas necessárias ao desenvolvimento das atividades. Reuniões devem ser realizadas, preferencialmente, através de videoconferência.
4.3. Implementar campanhas de conscientização sobre higiene pessoal, medidas de prevenção da contaminação e direitos e deveres e estender o conhecimento aos familiares em suas respectivas residências.
4.4. Acompanhar e monitorar pessoas que precisam adentrar nas dependências do clube. Realizar a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho. Caso a temperatura se mostre alterada, com valor superior a 37,5°, deverá retornar imediatamente para casa e aguardar o contato do Departamento Médico.
4.5. Elaborar treinos para cada sub-grupo de atletas, monitoramentos das cargas de trabalho, relação de carga aguda/crônica, controle de percepção subjetiva de esforço, testes físicos de desempenho, performance e fadiga.
4.6. Responder ao questionário médico aplicado pelo departamento médico do clube e realizar os testes sorológicos IgG/IgM como medida inicial para estudo de prevalência em todos os envolvidos.
4.7. Elaborar cardápio individualizado para cada atleta, de acordo com o seu gasto calórico diário e composição corporal. Deverá prover estratégias de hidratação em recipientes de uso individual, suplementação em recipientes próprio e recomendação para alimentação na própria residência do atleta.
4.8. Realizar o atendimento fisioterápico, seja de tratamento de lesão, treino preventivo ou recovery dentro de seu subgrupo, sempre utilizando máscara e de forma individualizada, realizando a rigorosa higiene da maca e equipamentos logo após o uso.
4.9. Prover assistência aos atletas principalmente nos primeiros dias de retorno das atividades. Alteração de humor, ansiedade e pânico podem ser estados psicológicos comuns em períodos de longa restrição de circulação e contato social.
4.10. Desenvolvimento das atividades. Reuniões devem ser realizadas, preferencialmente, através de videoconferência.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Verificar o cumprimento das medidas de combate à pandemia junto aos seus fornecedores e terceirizados.
5.2. Promover o escalonamento de atletas, que já deverão chegar ao local de treinamento, vindos de sua residência vestidos com uniforme de treino e com garrafinhas individuais para hidratação e kit de suplementos.
5.3. Encaminhar para realização de testes RT- PCR, conforme disponibilidade, os casos suspeitos.
5.4. Afastar, imediatamente, o indivíduo e seu sub-grupo de trabalho, ao apresentar sintomas, e adotar as providências necessárias quanto à realização de exames, o isolamento do indivíduo e/ou sub- grupo de trabalho.
5.5. Isolar os casos confirmados de COVID-19 e promover notificação compulsória as autoridades de saúde, bem como prestar assistência necessários ao(s) profissional(ais).
Protocolo Setorial 10 - Transporte Coletivo Público e Privado
1. NORMAS GERAIS
1.1. Disponibilizar, em local de fácil acesso aos passageiros, preferencialmente na entrada e na saída dos veículos, de álcool em gel 70%.
1.2. Manter fixado, em local visível aos clientes e funcionários, informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção do COVID-19.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.2. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
3. EPI'S
3.1. Reforçar o uso obrigatório de EPI's por todos os funcionários durante todo o itinerário do transporte coletivo.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Estabelecer um procedimento de desinfecção para veículos no mínimo, três vezes ao dia: uma a noite, outra após o "pico" da manhã e outra antes do "pico" da tarde.
5.2. Articular com as autoridades responsáveis o mesmo procedimento de desinfecção dos veículos para as áreas comuns das estações e pontos de ônibus.
5.3. Manter os ambientes ventilados, evitando circular com janelas fechadas, sempre que possível. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e /ou outros sanitizante.
5.4. No caso de transporte coletivo privado, limitar a ocupação dos veículos, sem exceder à capacidade de passageiros sentados.
5.5. Adotar barreiras de proteção para separar motoristas, cobradores e vendedores
de passagens.
5.6. Os transportes escolares públicos e particulares deverão ter controle de acesso por viagem dos estudantes que utilizam o serviço.
Protocolo Setorial 11 - Cabeleireiros, Salões de Beleza e Clínicas de Estéticas
1. NORMAS GERAIS
1.1. Organizar área de chegada de clientes e profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e tapete higienizante.
1.2. Orientar os clientes, se possível, a não levarem acompanhantes ou animais de estimação.
1.3. Divulgar que os atendimentos serão feitos exclusivamente com agendamentos para evitar filas e espera. Recomenda-se agendamento de clientes com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera.
1.4. No caso da realização de serviços simultâneos no mesmo cliente, respeitar a distância mínima orientada entre os profissionais e o cliente.
1.5. Estão vedadas as atividades necessitem o descumprimento do uso de máscaras e EPI's por todo o período de atendimento, como maquiagem e barbearia.
1.6. Proibir o compartilhamento de itens pessoais, como vasilhas, talheres, celular e ferramentas de trabalho.
1.7. Proibir atividades lúdicas dentro do estabelecimento. É recomendado que a presença dos clientes se restrinja apenas ao tempo de espera, de atendimento e de pagamento.
1.8. Durante o agendamento e sempre que um cliente que entrar no estabelecimento, realizar pesquisa em caráter informativo, questionando se o cliente apresenta, apresentou ou esteve com alguém que tenha apresentado sintomas relacionados à COVID-19 nos últimos 14 dias.
1.9. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Nada a acrescentar para este item. Atentar às recomendações do Protocolo Geral.
3. EPI'S
3.1. Utilizar máscara reutilizável para todos e combinação com máscara face shield e para procedimentos mais detalhados como depilação e estética. A máscara reutilizável (de pano) não deve ser utilizada por longo período, respeitando o máximo de 3h ou antes desse período caso esteja úmida.
3.2. Higienizar as mãos antes da colocação da máscara para descontaminação

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

das mãos e redução de risco de infecção no momento do ajuste da mesma no rosto.
3.3. Higienizar a máscara a cada troca de cliente.
3.4. Orientar para que a farda seja lavada e desinfectada diariamente; uso de jaleco de TNT descartável trocado a cada cliente quando o serviço realizado necessite contato físico, como massagem.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Nada a acrescentar para este item. Atentar às recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Permanecer de cabelo preso ou touca descartável e unhas cortadas. Quanto aos adornos pessoais: permitido uso de brincos pequenos. Não usar: anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares.
5.2. Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, banheiros, copas e afins.
5.3. Limpar e desinfetar todo o estabelecimento, que deve ser cuidadosamente limpo antes da reabertura, mesmo que tenha sido limpo antes do fechamento.
5.4. Dar preferência à ventilação natural, com portas e janelas abertas. Caso de ventilação artificial, como o uso de ar condicionado, investir na limpeza frequente de filtros.
5.5. Optar, sempre que possível, por deixar portas internas abertas entre setores para ajudar na circulação e evitar o toque em puxadores e maçanetas.
5.6. Retirar tapetes, mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização.
5.7. Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso.
5.8. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que seja obedecida a distância entre o funcionário do caixa e os clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.
5.9. Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações.
5.10. Durante o uso de equipamentos e produtos de uso comum, como material de limpeza, produtos cosméticos e estéticos, higienizar as mãos antes de usá-los.
5.11. Ter atenção quanto ao uso de produtos que produzam aerossóis. Faça aplicação com cautela, de forma localizada evitando a dispersão de partículas.
5.12. Para corte de cabelos: lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar o corte para minimizar a possibilidade de contaminação; possuir número maior de instrumentos, como pentes da máquina de corte, levando em consideração a quantidade de clientes atendidos; usar máscara reutilizável e face shield; ter atenção durante o eventual uso do secador de cabelo, posicionando o bico no sentido raiz em direção às pontas. Desta forma, diminui-se o direcionamento do vento sempre de baixo para cima mitigando a possível propagação de partículas. Não reutilizar papéis ou mantas para descoloração.
5.13. Para esmalteria: diminuir a quantidade de esmaltes expostos. Usar luvas, higienizar a cada cliente a poltrona, a cirandinha e a mesa de atendimento.
5.14. Para estética e depilação: usar luvas, máscara reutilizável e face shield; separar os produtos que serão utilizados em cada atendimento, mantendo a bancada sempre livre; usar papel toalha descartável sobre a maca; limpar e desinfectar os aparelhos seguindo as orientações dos fabricantes.
5.15. Para a sala de esterilização: revisar os processos de esterilização, principalmente durante a lavagem de materiais de acordo com orientações da vigilância sanitária.
5.16. Dar preferência ao uso de materiais descartáveis. Alternativamente utilizar materiais autoclaváveis ou de higienização química. Nestes casos, higienizar em autoclave ou deixando em molho por 15min em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100ml de clorexidina para 1L de água, antes de cada reutilização.
5.17. Manter uma boa imagem em relação à biossegurança na atuação profissional, que reforça o seu compromisso com a saúde do cliente e o seu próprio bem-estar.
5.18. Para cabeleireiros, utilizar capas descartáveis ou de tecido desde que sejam higienizadas de forma adequada e não reutilizadas entre clientes. Para esteticistas, antes de fazer a troca do lençol descartável, deve-se aplicar álcool 70% na superfície da maca.
5.19. Manter na bancada apenas instrumentos e produtos usados durante o atendimento.
5.20. Fazer a assepsia das mãos do cliente antes de iniciar o tratamento, para evitar contaminação.

Protocolo Setorial 12 – Shopping Centers
1. NORMAS GERAIS
1.1. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, lojistas e seus clientes.
1.2. Vedar o funcionamento de lojas e atividades que possam gerar aglomeração de pessoas acima dos níveis recomendados, incluindo cinema, entretenimento, atividades para crianças, atividades promocionais, eventos e apresentações de teatro, serviços de vallet, fraldário e empréstimo de carrinho de bebê, salvo nos municípios indicados em decreto que estejam com atividades de eventos, cinemas, teatros ou parques infantis liberados.
1.3. Para os municípios que estejam na Fase de Transição ou Fase 1, as praças de alimentação também encontram-se com funcionamento vedado.
1.4. Para os municípios que estejam na Fase 1, remover cadeiras e mesas das praças de alimentação e restringir a operação dos restaurantes, lanchonetes e afins apenas para serviço de delivery, take away e drive-thru. Para os municípios que estejam na Fase 2, o funcionamento da praça de alimentação para atendimento presencial passa a ser permitido de 11h às 16h, e deve adicionalmente seguir o Protocolo 6 – Comércio e Serviços Alimentícios. Em horário anterior ou posterior de funcionamento das praças de alimentação, a área destinadas a cadeias e mesas devem ser isoladas do acesso ao público. A capacidade de atendimento para consumo na praça de alimentação deve limitar-se a 50% das mesas, respeitando os distanciamentos referidos no Protocolo 6.
1.4. Nos municípios onde liberados os parques infantis, deverão os estabelecimentos adotar como providências: individualização dos brinquedos, disponibilização de monitores para cada brinquedo, acompanhamento das crianças por tutores, vedação do uso de piscina de bolinhas, higienização dos brinquedos a cada uso, limite de capacidade de atendimento de 35%, entre outros.
1.5. Proibir o uso de elevadores, inclusive os de estacionamento, exceto para portadores de necessidades especiais e seus acompanhantes, somente uma família de cada vez.
1.6. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para que o cliente ou funcionário não precise apertar botões para a retirada de tickets. Os tickets devem preferencialmente ser do tipo descartável. No caso do uso de cartões reutilizáveis, assegurar procedimento de higienização dos mesmos a cada reuso. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de álcool gel ao lado desses equipamentos.
1.7. Reduzir o número de andares de estacionamento para minimizar o uso de elevadores.
1.8. Orientar os lojistas a adotar controles visando a controlar o acesso de clientes ao interior das lojas, limitando a ocupação a 1 cliente a cada 7 m². A capacidade do número de clientes permitidos a acessarem a loja simultaneamente deverá estar afixado em cartaz na entrada de cada loja. Cada loja deverá designar um funcionário para controlar o acesso de clientes ao seu interior. É permitido o uso de provadores, desde que evitadas aglomerações.
1.9. Remover mobiliário móvel do centro comercial e demarcar o distanciamento mínimo no mobiliário fixo de modo a evitar aglomerações.
1.10. A equipe de segurança do centro comercial deverá realizar inspeções periódicas visando o cumprimento dos termos deste protocolo.
1.11. Assegurar que as obras a serem realizadas no interior do centro comercial estejam em conformidade com o Protocolo Setorial 4.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável) para poder acessar o interior do centro comercial. Caso haja desobediência a administração do centro comercial deverá acionar as autoridades de segurança.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.
5.2. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do empreendimento.
5.3. Desinfetar a cada 3 horas painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio.
5.4. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do centro comercial. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. A equipe de manutenção do shopping deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção.
5.5. Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários.
5.6. Desativar todos os bebedouros.
5.7. Aferir temperatura de todos os clientes, lojistas e funcionários nas portas de acesso. Caso algum cliente, lojista e funcionários esteja com temperatura acima de 37,5oC, será recomendado que o mesmo procure uma unidade de saúde.
5.8. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada sete metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.
5.9. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
5.10. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
5.11. Proibir o consumo de produtos alimentícios no interior do centro comercial pelos clientes, que não seja nas praças de alimentação e apenas durante os horários permitidos de funcionamento dos restaurantes.
5.12. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
5.13. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.
5.14. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
Protocolo Setorial 13 - Cartórios
1. NORMAS GERAIS
1.1. As atribuições de notas, registro de imóveis, registro de títulos e documentos e pessoas jurídicas passam a ser permitidas na Fase 1, mediante agendamento prévio do atendimento presencial por meio de comunicação a ser orientada pelo estabelecimento correspondente. As demais atribuições permanecem com atendimento presencial permitido apenas em caráter de urgência.
1.2. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável).
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Ao chegar na empresa, os funcionários devem higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%.
5.2. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada sete metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento. Em estabelecimentos com sala de recepção, intercalar as cadeiras de espera com o distanciamento de dois metros.
5.3. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
5.4.Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A empresa deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.
5.5. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
5.6. Reforçar a higienização do material de trabalho.
5.7. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
5.8. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
5.9. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
5.10. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos, no caso de comércio e serviços alimentícios.
Protocolo Setorial 14 – Atividades Religiosas
1. NORMAS GERAIS
1.1. Os municípios que sejam autorizados por Decreto Estadual e Municipal a ingressarem na Fase 2 terão atividades religiosas presenciais liberadas restringindo-se à lotação máxima autorizada de 20% da capacidade total de atendimento do estabelecimento; 50% para a Fase 3 e 100% para a Fase 4. Na Fase 3 do Plano de Reabertura Responsável, a densidade de pessoas simultaneamente presentes no estabelecimento não pode exceder 1 (uma) pessoa a cada 12 (doze) metros quadrados. Para a Fase 4, essa densidade não pode exceder 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados. Para os municípios incluídos na Fase 4, adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo do que o aqui indicado.
1.2. Antes do retorno das atividades religiosas presenciais cada estabelecimento deverá dimensionar sua capacidade total de atendimento a partir da área útil disponibilizada para os frequentadores de tal maneira que se acomodem sentados, aplicar o percentual de restrição de lotação máxima da Fase em que seu município se encontra e afixar, em locais visíveis e de fácil acesso, placas, cartazes, cartilhas ou quaisquer outros meios de comunicação, informando a capacidade total do estabelecimento, metragem quadrada da área útil disponibilizada, quantidade máxima de frequentadores permitida na fase, e o responsável pelos efeitos legais e sanitários do local.
1.3. Não entrarão no limite estabelecido no Protocolo os colaboradores que dão apoio nas organizações religiosas para a realização da celebração. Essa relação deve ser feita por escrito, pelo responsável, contendo os dados e funções dos colaboradores, e ficar disponível para apresentação à fiscalização.
1.4. Os estabelecimentos religiosos com capacidade total de atendimento igual ou superior a 100 (cem) lugares devem elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores e membros que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas do estabelecimento. Os estabelecimentos com contenham menos de 100 (cem) participantes estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso, disponibilizado no site da www.ceara.gov.br/pesquisa-cnae, de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial que lhe diz respeito e afixar em local visível e de fácil acesso a todos os visitantes.
1.5. Adicionalmente, cada estabelecimento só poderá retornar as atividades religiosas quando implementando procedimento de controle de presença dos membros frequentadores de forma a evitar aglomerações de membros na entrada de cada celebração religiosa para além da capacidade de atendimento de cada estabelecimento. Será de responsabilidade da organização religiosa quanto à escolha e ao meio de controle de presença estabelecido para a realização das celebrações. Caso o procedimento de controle se mostra ineficaz, o estabelecimento deverá suspender suas atividades religiosas presenciais até que se aperfeiçoe o seu controle de acesso.
1.6. Escolas de cunho religioso e reuniões com características similares a aulas, orientações e treinamentos estão proibidas de forma presencial enquanto a as atividades escolares de forma geral estiverem suspensas. Quando da sua liberação estas atividades deverão seguir protocolo específico.
1.7. Preferencialmente, adotar celebrações, encontros e grupos de maneira virtual e remota para a realização de cultos, missas e rituais de qualquer credo ou religião, inclusive o trabalho remoto para os setores administrativos.
1.8. Reuniões internas nos estabelecimentos para organização de atividades religiosas ou estudos, devocionais, entre outros, preferencialmente, devem ser realizadas por teleconferência.
1.9. Os responsáveis pelos estabelecimentos e os líderes religiosos deverão orientar aos seus frequentadores que não poderão participar das atividades caso apresentem algum dos sintomas da COVID-19, respeitando a integridade do próprio indivíduo e dos demais.
1.10. Vedar a entrada e a permanência de pessoas que não estiverem utilizando máscara de proteção facial, devendo estar assegurada que todas as pessoas, ao adentrarem no recinto, estejam utilizando máscara e que todos os membros estejam utilizando a proteção durante todo o período em que estiverem no interior do estabelecimento religioso.
1.11. Evitar aglomerações no interior e exterior dos locais que sejam realizadas as atividades religiosas, mantendo um afastamento mínimo de 2 (dois) metros de uma pessoa para a outra. Em caso de formação de filas, dentro ou fora do estabelecimento, antes, durante ou depois das celebrações, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A organização religiosa deverá disponibilizar colaborador dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.
1.12. Realizar a abertura, onde houver, de múltiplas entradas com a finalidade de manter uma distribuição maior e evitar aglomerações. Durante a entrada e a saída, as portas devem permanecer abertas para favorecer o fluxo mais seguro e evitar o contato com as portas e maçanetas.
1.13. Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local.
1.14. Caso o estabelecimento religioso dispuser de assentos fixos, estes deverão ser disponibilizados de forma alternada entre fileiras de bancos, devendo estar bloqueados de forma física aqueles que não puderem ser ocupados e obedecendo a um distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância. Se o estabelecimento utilizar cadeiras, estas devem estar espaçadas mantendo a distância segura. A disposição dos usuários entre as fileiras também deve ocorrer de forma intercalada, uma fileira sim e outra não, respeitando o afastamento entre as pessoas.
1.15. Para as pessoas enquadradas no grupo de risco, aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde e pela Secretaria de Saúde do Ceará, é recomendado que as pessoas acompanhem as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet, entre outros recursos. Alternativamente, membros do grupo de risco poderão agendar previamente com os líderes religiosos aconselhamento individual presencial. Não é recomendada a participação de pessoas do grupo de risco nas celebrações em grupo.
1.16. O aconselhamento individual, para qualquer que seja o membro, deverá ser realizado através de horário agendado e obedecendo ao distanciamento mínimo recomendado.
1.17. Em caso de partilha de alimentos e bebidas de cunho religioso, estes devem ser fornecidos pré-embalados e em porções individuais. O celebrante e os seus auxiliares devem estar com as mãos higienizadas adequadamente, utilizando luvas descartáveis, máscaras e tomando o máximo cuidado para oferecer os alimentos e bebidas sem entrar em contato com os membros.
1.18. Os contatos físicos entre os frequentadores, antes, durante e depois da realização de celebrações religiosas, deverão ser evitados práticas de aproximação entre as pessoas, adotando novas maneiras de cumprimento, como a substituição de abraços, beijos e apertos de mão por um sinal da paz ou usando saudação em linguagem gestual, mantendo a distância física.
1.19. Para celebrações que envolvam músicas, permitir a presença de até 6 (seis) integrantes entre cantores e instrumentalistas, espaçados adequadamente. O uso de instrumentos musicais e microfone deve ser individual. Esses devem ser desinfetados após cada uso.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

1.20. Dentro das possibilidades, o líder religioso ou responsável pelo grupo da atividade, realizará, em caráter educativo, explanação sobre os cuidados para o combate a COVID-19 aos membros durante a celebração.
1.21. Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere as atividades de parques infantis e desde que em cumprimento com os termos do protocolo setorial 21.
1.22. Vedar o consumo de produtos alimentícios no interior do estabelecimento proveniente de cantinas, praça de alimentação, entre outros.
1.23. O método de coleta das contribuições financeiras deve ser revisto de forma a não haver contato físico. É vedado o compartilhamento entre as pessoas (passagem de mão em mão) de caixas e recipientes utilizados para a coleta de doações, contribuições financeiras, entre outros. O estabelecimento religioso deve fornecer mecanismo para este fim e este deve estar contido, visivelmente, nas regras fixadas no estabelecimento.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Obedecer, no mínimo, um intervalo de 2 (duas) horas entre as celebrações presenciais, de modo a evitar aglomerações internas e nas proximidades dos estabelecimentos religiosos.
3. EPI'S
3.1. Os estabelecimentos religiosos deverão disponibilizar e exigir o uso das máscaras e luvas descartáveis e outros EPIs em quantidade e qualidade adequada para os colaboradores e voluntários para a realização das atividades.
3.2. Dentro do possível, os estabelecimentos religiosos devem fornecer máscaras descartáveis para os frequentadores que não possuem o EPI, instruindo-os sobre sua utilização durante toda a celebração, vedando a entrada daqueles, por qualquer razão, não estejam utilizando máscara.
4. SAÚDE DOS MEMBROS E COLABORADORES
4.1. Os estabelecimentos religiosos devem realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos frequentadores na entrada dos estabelecimentos religiosos, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,5°. Esta medida é uma recomendação às organizações religiosas que iniciam suas atividades na Fase 2 e passa a ser uma obrigação na Fase 3 em diante.
4.2. Afastar os colaboradores e voluntários das atividades e do atendimento ao público que apresentarem sintomas da COVID-19 pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, orientando-os para buscarem orientações médicas.
4.3. O responsável pelo templo deve orientar os membros e demais frequentadores sobre práticas preventivas cotidianas como uso de máscaras, higiene das mãos, etiqueta respiratória, bem como a não comparecerem nos cultos, missas e outras celebrações caso apresentem sintomas gripais (tosse, dificuldade para respirar, febre, entre outros), bem como se forem diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados de contaminação pela COVID-19.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Disponibilizar na entrada dos estabelecimentos, porta de acesso da secretaria, salas, confessionários, corredores e/ou outros ambientes, sistema para higienização das mãos, lavatório com água e sabão, preparações alcoólicas a 70% e/ou outros sanitizantes de efeito similar, certificando que as pessoas ao acessarem e saírem do estabelecimento realizem a higienização das mãos.
5.2. Disponibilizar na entrada dos estabelecimentos sistema para higienização e desinfecção de calçados, como tapete sanitizante com solução de hipoclorito de sódio a 2% ou similar (pedilúvio).
5.3. Dar preferência à ventilação natural, com portas, portões e janelas totalmente abertas. Caso seja utilizado sistema de ar condicionado, garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do estabelecimento religioso. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. Realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado do estabelecimento para monitorar e reforçar as ações de limpeza e desinfecção.
5.4. Realizar serviços de limpeza, pelo menos uma vez por período (manhã, tarde e noite), bem como antes e depois das celebrações para garantir a higienização contínua dos estabelecimentos religiosos. Intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios e desinfecção das superfícies expostas, como maçanetas, cadeiras, assentos, bancos, interruptores, inclusive dos equipamentos musicais, entre outros.
5.5. Como medida de comunicação, todos os estabelecimentos deverão dispor, na entrada do local, cartilhas, placas e/ou outros meios, informandoaos membros sobre as medidas que estão impostas no estabelecimento, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros.
5.6. Vedado o compartilhamento de materiais religiosos como bíblia, revista, rosário, entre outros. O uso desses deve ser individual. Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.
5.7. Desativar todos os bebedouros. Recomenda-se que os membros levem seus recipientes individuais com água, sendo o vedado o compartilhamento destes.
5.8. Caso exista, os locais para refeição dos colaboradores deve ser organizado em escalas para utilização deste espaço de forma a evitar aglomerações e cruzamento de pessoas no local, além de garantir o afastamento físico entre as pessoas com distância mínima de 2 (dois) metros e demais medidas de prevenção já previstos nesse Protocolo.
Protocolo Setorial 15 – Prática e Assessorias de Atividades Físicas Individuais em academias, clubes e estabelecimentos similares
1. NORMAS GERAIS
1.1. Para todos os municípios do Estado, está liberada a prática de assessoria esportiva por atendimento virtual, desde que a realização das atividades físicas ocorram em respeito aos decretos estaduais e municipais vigentes.
1.2. Para os municípios incluídos na Fase 2 em diante está liberada a prática de atividades físicas individuais em ambientes privativos, não comerciais, abertos ao ar livre (sem cobertura) com controle de acesso, desde que seguindo os protocolos geral e este setorial e com a prévia autorização do gestor do espaço. Desde que observadas as medidas previstas no Protocolo Geral e neste Setorial, é ainda permitida a prática de tênis na modalidade individual.
1.3. Os serviços de assessorias esportivas deverão ser realizados por profissional responsável, devidamente credenciado no Conselho Regional de Educação Física – CREF ou por empresas legalmente constituídas. É vedada a prática de qualquer modalidade que gere contato físico entre os praticantes a qualquer instante, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere a prática de modalidades coletivas.
1.4. Os praticantes de atividades físicas devem manter distância mínima de 5 metros de outros praticantes e o uso de máscara durante todo o período de exercício.
1.5. Os espaços privativos deverão ser adaptados para garantir o cumprimento de todos os termos deste protocolo desde a chegada dos praticantes, tempo de espera, realização dos exercícios e saída, em especial quanto aos layout e sinalizações de distanciamentos mínimos e procedimentos de higienização.
1.6. Para os municípios incluídos na Fase 4 em diante, está liberada a prática esportiva individual, bem como os serviços de assessorias esportivas, desde que as atividades físicas assessoradas sejam individuais, praticadas em ambiente privativo, com controle de acesso, comerciais ou não, ao ar livre ou cobertos, respeitando os protocolos geral e este setorial. Para os municípios incluídos na Fase 4, adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo do que o aqui indicado.
1.7. Para os municípios incluídos na Fase 4 e respeitando o observado no item 1.5 deste Protocolo Setorial, as atividades físicas em academias, clubes e estabelecimentos similares deverão respeitar a densidade de pessoas simultaneamente presentes no estabelecimento desde que restrito da capacidade de atendimento prevista em decreto do Poder Executivo e a 1 (uma) pessoa a cada 12 (doze) metros quadrados.
1.8. Para os demais municípios não incluídos na Fase 4, é vedada a prática de atividades físicas em instalações comerciais cobertas ou climatização fechada.
1.9. Permanecem vedadas as competições ou eventos esportivos, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere a realização de eventos.
1.10. Restringir o atendimento apenas por agendamentos de horários para preservar o distanciamento social.
1.11. Possuir o local de atividades físicas disponíveis pia, sabão, papel toalha e álcool em gel 70%.
1.12. A prática esportiva deverá sempre evitar pelotões e aglomerações.
1.13. É de responsabilidade do profissional de educação e do responsável pela assessoria esportiva garantir o cumprimento de todas as medidas de biossegurança por parte de todos os praticantes durante todo o período de permanência no local para atividade.
1.14. Limitar o tempo máximo de permanência dos praticantes a até 1 (uma) hora para a realização de atividades físicas.
1.15. Orientar aos alunos a só permanecerem no local pelo período de atividade física agendada. Programar sua chegada para um curto tempo de espera até o horário agendado e um curto período entre o fim da atividade física e a saída do estabelecimento.
1.16. Orientar os alunos quanto às boas práticas de conduta para evitar a COVID-19, como aglomerações, conversas e movimentos exagerados e desnecessários. Orientar ainda os alunos a, se possível, instalar e cadastrar-se no aplicativo CEARÁ APP, disponível gratuitamente no site www.ceara.gov.br/aplicativo, com o intuito de permitir rastreabilidade sobre casos de suspeitas de contágio da doença.
1.17. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Recomenda-se a utilização de veículos próprios pelos profissionais de Assessorias Esportivas, de Educação Física e pelos alunos para realizarem seus trajetos de ida e retorno ao local da prática de atividade física, devendo ser evitado o uso do transporte público coletivo após a prática esportiva, tampouco a prática de caronas entre pessoas de mesma residência em qualquer situação.
2.2. Reforçar higienização dos veículos próprios com preparações alcoólicas 70%, desinfetando, principalmente, os assentos, o volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas, entre outros.
2.3. Em caso do uso de espaços ao ar livre de instituições empresas em operação (shopping centers, por exemplo), o horário de funcionamento das assessorias esportivas deverá ser distinto ao horário de funcionamento do estabelecimento com um lapso temporal de pelo menos uma hora entre o fim e o início, e o início e fim das operações do estabelecimento e da prática de assessoria.
3. EPI'S
3.1. Os Profissionais de Educação Física e os praticantes devem usar máscara, preferencialmente de tecido ou tnt (tecido não tecido), obrigatoriamente durante todo o atendimento e atividades físicas realizadas. A mesma deverá ser trocada a cada 2h (duas horas) ou quando estiver molhada ou com sujidade. Todas as pessoas devem seguir as boas práticas de uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção, combinando com outras medidas de proteção e higienização.
4. SAÚDE DOS PROFISSIONAIS E PRATICANTES
4.1. Realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do local para os

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

colaboradores e clientes, mediante a utilização de termômetro infravermelho. Caso estes não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, igual ou inferior a 37,5°C, deverão ter a entrada recusada e deverão ser orientados a procurar atendimento médico.
4.2. Assegurar procedimento de entrevista, podendo ser por meio digital, sobre a condição sintomática de cada aluno a cada momento de agendamento de aula. Caso o aluno apresentar algum sintoma atribuído à Covid-19, o agendamento deve ser proibido.
4.3. Orientar os alunos a assinarem Autodeclaração de Condição Assintomática no momento da chegada.
4.4. Os praticantes e colaboradores pertencentes ao grupo de risco ficarão proibidos de frequentar os locais de prestação de atividades físicas, até ulterior ordem, quais sejam: pessoas que apresentem sintomas relacionados à COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta e/ou falta de ar); portadores de imunodeficiência de qualquer espécie; transplantados; portadores de demais comorbidades.
4.5. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores e usuários, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Demarcar o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre, respeitando ao distanciamento mínimo de 2 (dois) metros. 5.2. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas a 70%, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período de atividades físicas e de turno de trabalho.
5.3. Evitar contato físico com superfícies em locais de uso comum, reforçando a higienização das mãos com água e sabão e/ou utilização de preparações alcoólicas 70%, após contato físico em bens de uso comum como bancos, corrimãos etc. Manter e reabastecer dispensadores com soluções alcoólicas a 70% para a higiene das mãos (sob as formas gel, spray ou espuma).
5.4. É vedado o contato físico do Profissional de Educação Física com o aluno/cliente.
5.5. É proibido o compartilhamento de materiais entre praticantes em uma mesma sessão de atividade física. É proibido os exercícios que envolvam lançamentos de objetos entre alunos, que caracterize um compartilhamento de material.
5.6. É obrigatório que cada aluno utilize seus objetos de uso pessoal tais como: garrafa de água, uma toalha ou lenço, caso haja necessidade, não sendo recomendada a compra de bebidas e alimentos durante a prática esportiva.
5.7. As Assessorias Esportivas e profissionais de Educação Física devem disponibilizar álcool em gel 70% e papel toalha, lenços descartáveis e/ ou outros materiais adequados para os clientes.
5.8. É responsabilidade mútua do profissional e do usuário o recolhimento e a higienização dos materiais a serem usados nas aulas, sendo recomendado ao professor limitar o uso de equipamentos nas aulas, como alvos, fitas suspensas, cones dentre outros. Sempre que for necessária a utilização de materiais para a prática de atividades físicas, este deve ser obrigatoriamente higienizado pelo usuário ao início e ao término da atividade. O profissional de educação física deve ser corresponsável para assegurar o cumprimento desta rotina de higienização.
5.9. É permitido o uso de bebedouros apenas com "torneiras válvulas copo", para uso exclusivo de reposição de água nas garrafinhas individuais. Os usuários deverão higienizar as mãos antes e após de cada uso do bebedouro.
5.10. Afixar comunicações como cartilhas, placas, cartazes ou outros meios, sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão, entre outros e avisos referentes às regras de etiqueta respiratória, higienização das mãos e protocolos existentes no local.
5.11. Estabelecer uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento e das estações de atividades físicas.
5.12. No caso de pisos permeáveis, utilizar Hipoclorito de sódio a 2% ou outro sanitizante liberado pela ANVISA para higienização a cada fim de aula. A assessoria deve elaborar plano de higienização de pisos e materiais a cada nova aula a ser realizado por colaborador do estabelecimento devidamente treinado.
5.13. Proibir o revezamento de equipamentos e compartilhamento de materiais, devendo estes serem higienizados após o uso. No caso da utilização de colchonetes, os profissionais deverão atentar também para os procedimentos de higienização.
5.14. Recomenda-se que os alunos devam chegar ao local já com as vestimentas para realização das atividades. O estabelecimento deve orientar quanto ao uso do banheiro para higienização das mãos, necessidades fisiológicas e utilização para banho e troca de roupas, sendo permitido no máximo de 30% da capacidade desse ambiente com box individuais e /ou a utilização de barreiras físicas entre os mesmos.
5.15. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do estabelecimento. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. A equipe de manutenção deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado dos ambientes para monitoramento e reforçar as ações de limpeza e desinfecção.
5.16. Os armários disponibilizados para os clientes para guarda-volumes podem ser utilizados de forma alternada, reduzindo a disponibilização em 30%.
5.17. Nos estabelecimentos que dispuserem de piscinas, garantir que as mesmas utilizem sistema adequado de filtragem, incluindo a garantia do nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. O monitoramento deverá ser realizado a cada 4 horas.
Protocolo Setorial 16 – Jogos das Competições Nacionais de Futebol
1. NORMAS GERAIS
1.1. Para todos os municípios inseridos na Fase 3 em diante do Plano de Retomada Econômica e Comportamental do Estado do Ceará, fica permitida a realização das partidas das competições nacionais reguladas pela Confederação Brasileira de Futebol - CBF.
1.2. Manter os jogos oficiais com portões fechados, ou seja, sem acesso de torcida aos ambientes nos dias de jogo.
1.3. As arenas ou estádios de futebol permitidas para a realização das partidas deverão realizar seus Protocolos Institucionais de uso e operação e encaminhá- los para a Sesa.
1.4. Limitar a entrada para até 300 pessoas por partida, devidamente credenciadas e autorizadas pela Confederação Brasileira de Futebol – CBF/Federação Cearense de Futebol (FCF), respeitando, adicionalmente, os quantitativos dos Protocolos Institucionais das Arenas a qual realizarão as partidas, considerando:
1.4.1. Para a Delegação dos clubes, limitar a entrada de 42 pessoas por clube, incluindo o mandante e visitante.
1.4.2. Equipe do doping (se solicitado para o jogo): Médico e auxiliar.
1.4.3. Equipe médica exigida pela partida considerando os médicos, enfermeiros, técnicos e condutor do veículo.
1.4.4. Federação considerando o representante da entidade, oficiais da arbitragem do jogo, oficiais da coordenação do jogo, gandulas e maqueiros.
1.4.5. Os profissionais da TV detentora dos direitos de transmissão, FCF TV, TV dos clubes, bem como cronistas da Associação Profissional dos Cronistas Desportivos do Estado do Ceará (APCDEC) e fotógrafos devidamente credenciados pela CBF. Esses profissionais não poderão acessar as cabines de transmissão ou estrutura interna (Sala de Mídia, Zona Mista, Coletiva de Imprensa e áreas afins). A entrada nesses locais será permitida apenas para um profissional de rádio, por cabine e por veículo, conforme autorização e credenciamento da CBF/FCF.
1.4.6. Polícia Militar e Corpo de Bombeiros.
1.4.7. Administração, controle de acesso, limpeza e manutenção referentes ao quadro móvel de funcionários do estádio.
1.5. A CBF/FCF deverá Informar a administração do estádio, os dados de todos os profissionais autorizados a participarem do jogo, com nome completo, CPF, RG e data de nascimento destes.
1.6. A CBF/FCF deve controlar e disponibilizar os dados dos profissionais devidamente autorizados para a equipe organizadora do Estádio, clubes e autoridades da partida.
1.7. Vedar a entrada de qualquer pessoa sem máscara no ambiente das partidas.
1.8. Vedar a participação em jogos amistosos, incluindo jogos-treino com a categoria de base de atletas.
1.9. Garantir o acesso por pelo menos duas entradas, sendo uma exclusiva para Atletas, Comissão Técnica, Seguranças do Clube, Dirigentes, Federação Cearense de Futebol e a Confederação Brasileira de Futebol.
1.10. Realizar as coletivas pós-jogo sem a presença de jornalistas. As perguntas serão realizadas pelos assessores de imprensa de cada equipe, recebidas previamente, nomeando o jornalista e sua empresa o qual representa. Utilizando meios de comunicação como aplicativos, mensagens de texto e ligações para o contato direto com o assessor de imprensa dos clubes.
1.11 É permitida a entrevista por 02 (dois) repórteres que acompanharão a partida da arquibancada, no local mais apropriado para movimentação 05 (cinco) minutos antes do momento da entrevista, se deslocará a beira da arquibancada, próximo ao gramado, sendo que um microfone será levado até o entrevistado, o credenciamento e a movimentação dos repórteres selecionados, ficará a cargo da CBF/FCF.
1.12. Permitir o acesso e posicionamento dos profissionais da TV detentora dos direitos de transmissão do Campeonato, do departamento de comunicação da FCF , dos clubes (Imprensa) envolvidos na partida e bem como cronistas da Associação Profissional dos Cronistas Desportivos do Estado do Ceará (APCDEC) e fotógrafos, após devido credenciamento e autorização pela CBF/FCF.
1.13. Assinar termos de convivência e compromisso, conforme o caso, entre clubes e atletas e membros e comissão técnica e firmados cadernos de encargos e contratos de seguros entre entidades de administração do esporte, organizações desportivas ou organizadores de eventos.
1.14. Todos os acessos ao ambiente das partidas serão monitorados, considerando o raio de 1 (um) quilômetro. Apenas profissionais, pessoas e veículos autorizados, bem como moradores e trabalhadores da região poderão ultrapassar a barreira da fiscalização.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Os deslocamentos e viagens de atletas e profissionais envolvidos na realização dos jogos, deverão respeitar as medidas preventivas estabelecidas no Protocolo Setorial 10, limitando a capacidade de 50% do veículo aos passageiros sentados.
2.2. As roupas e uniformes devem ser colocadas previamente no lugar de cada jogador de modo a evitar aglomerações de jogadores na rouparia e vestiários.
3. EPI'S
3.1. A CBF/FCF e clubes participantes deverão disponibilizar máscaras descartáveis nos estádios para todos os envolvidos nos jogos e corroborar com as campanhas de conscientização de uso das mesmas.
3.2. Os clubes deverão realizar entrega de kit sanitário para a delegação com preparação alcoólica a 70% para uso pessoal e máscaras o deslocamento de ida, tempo de jogo e para o retorno, como também disponibilizar por toda área de uso das arenas preparações alcoólicas a 70%.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

4. SAÚDE DOS PROFISSIONAIS E PRATICANTES
4.1. Todos os envolvidos nos jogos deverão realizar testes RT-PCR com antecedência de no máximo 72 horas e encaminhar os resultados para da análise da CBF/FCF. Os resultados deverão ser divulgados 24 horas antes da realização das partidas. Os indivíduos que apresentarem testes positivos para a COVID-19 deverão ser encaminhados ao departamento médico do clube e estes serem informados para SESA.
4.2. Vedada a entrada de pessoas consideradas do grupo de risco.
4.3. Permitir apenas os profissionais que tenham acesso ao estádio com resultado negativo para a COVID-19 e, a partir disto, tenha sido apresentada a solicitação e aprovação de pré-credenciamento junto à Federação Cearense de Futebol.
4.4. O uso de máscara é obrigatório a todos os envolvidos, exceto para os 22 (vinte e dois) jogadores que estarão no campo de jogo, para o trio de arbitragem (árbitro e dois auxiliares), atletas em aquecimento e para o treinador. O quarto árbitro também deverá estar de máscara, bem como todos os membros da comissão técnica.
4.5. Vedar as comemorações de gols como beijar a bola, abraços, encontros de jogadores e membros da comissão técnica, dentre outras que gerem aglomerações desnecessárias.
4.6. A FCF e os clubes deverão orientar todos os jogadores, staff, arbitragem e demais envolvidos nos jogos sobre o procedimento de boas práticas para lavagem das mãos com regularidade e de forma adequada, de acordo com as recomendações específicas e técnicas das autoridades de saúde.
4.7. Os estádios deverão ter um espaço destinado à enfermaria para atendimento aos atletas e membros da comissão técnica com a presença de um médico e enfermeiro na data da realização das partidas, além de ambulância de Suporte Avançado à Vida. Outro espaço deverá ser disponibilizado como enfermaria, para uso do médico e enfermeiro para o atendimento aos funcionários do estádio e da organização da partida. Deverá estar disponibilizada antes da chegada do primeiro funcionário no estádio e desativada logo após a saída do último indivíduo da organização.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. O Clube mandante deverá disponibilizar totens ou dispensadores com preparações alcoólicas a 70% ao lado de cada banco de reservas, na entrada das equipes no campo de futebol, vestiários, entradas dos estádios, enfermarias e em todos ambientes de uso frequente pelos usuários.
5.2. Nos bancos de reservas, é autorizado a presença dos jogadores reservas, técnico do clube, auxiliar técnico, médico, fisioterapeuta, massagista e preparador físico, respeitando o distanciamento recomendado.
5.3. Implantar circuitos de acessos diferenciados para jogadores, staff e demais indivíduos como forma a evitar o contato entre estes. Os acessos deverão ser sinalizados com fluxo único de entrada e outro independente para saída. Não deve haver confronto de fluxo.
5.4. É proibido o compartilhamento de materiais entre os indivíduos, devendo os mesmos ser identificados corretamente de modo individual. É obrigatório que os envolvidos nos jogos utilizem seus objetos de uso pessoal, tais como: garrafas, copos, toalhas, lenços, entre outros.
5.5. As bolas das partidas deverão ser higienizadas, com preparação alcoólica a 70%, no início e durante a partida. Os oficiais da arbitragem, bem como os oficiais da coordenação do jogo deverão observar e zelar pelo cumprimento destas obrigações.
5.6. Adotar novas maneiras de cumprimento entre os jogadores, staff e demais indivíduos, substituindo abraços, beijos e apertos de mãos por outros sinais que mantenha a distância física. É vedado o cumprimento físico inicial e final entre jogadores e com a equipe de arbitragem.
5.7. Vedada a entrada e acompanhamento de crianças com os jogadores.
5.8. Vedado a roda de confraternização antes e após as partidas. É permitido aquecimento em campo antes das partidas.
5.9. É permitido a utilização máximo de 50% da capacidade do vestiário nos banhos e duchas, organizando as equipe a fim de evitar aglomerações.
5.10. As equipes de limpeza deverão realizar a higienização dos bancos, corrimãos, escaninhos, baias, entre outros materiais de toques frequentes, banheiros e ambientes frequentados, antes, durante e depois das partidas.
5.11. Aferir a temperatura por termômetros de digital infravermelho à distância e utilização de oxímetro a todos os que entrarem no ambiente do estádio ou arena. Cada clube terá seu responsável por aferir a temperatura da equipe e reportará a inexistência de jogadores febris ao delegado do jogo, mediante assinatura de termo de compromisso.
5.12. Afastar do evento qualquer indivíduo febril (temperatura corporal sob repouso acima 37,5°C) e encaminhá-lo diretamente para sua residência em veículo individual e para orientação médica.

PROTOCOLO SETORIAL 17 – AGÊNCIAS DE VIAGENS E TURISMO
1.NORMAS GERAIS
1.1.Os atendimentos presenciais nas agências de viagens e turismo passam a ser permitidas na Fase 3, sendo que, visitas de clientes e fornecedores nos Escritórios devem ser evitadas ou restritas, sempre com agendamento prévio e obedecendo as medidas sanitárias e de proteção estipuladas pelo Protocolo Geral.
1.2.No caso de estabelecimento localizado dentro de Centros Comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do Centro Comercial, sem prejuízo aos termos do Protocolo Geral e setorial ao qual ele está submetido.
1.3.Promover a medição da temperatura (utilizar o termômetro digital infravermelho de testa), na entrada do estabelecimento, dos funcionários, clientes, fornecedores, terceirizados etc.
1.4.Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de funcionários e clientes.
1.5.Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 2,0 (dois) metros entre as pessoas.
1.6.Colocar sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes, reforçando a aplicação das medidas de distanciamento social através de sinais, cartazes e marcações no chão.
1.7.A informação é uma poderosa arma para combatermos a pandemia da COVID-19, assim, para a segurança do cliente, sempre que possível verificar as informações mais atuais sobre o estágio da pandemia no local da viagem.
1.8.Verificar se os parceiros e/ou provedores de serviços estão alinhados aos protocolos de higiene e distanciamento social. A partir disso calcular os riscos e benefícios da viagem.
1.9.Orientar todos os clientes das situações que poderão ser encontradas durante o período das viagens em decorrência das ações do combate à proliferação da COVID-19, tais como a implantação do QR Code nos processos de check-in e check-out, cardápios, inscrição em eventos, entre outros; o serviço de café da manhã nos hotéis somente poderá ser à la carte ou continental; a capacidade máxima de atendimento presencial em restaurantes dos hotéis serão reduzidas; vedação de uso de algumas áreas tais como piscinas, academias de ginásticas, spas e saunas.
1.10.Certificar que as empresas contratadas para a realização de eventos, reuniões, festas, viagens, turismo e demais estão em conformidade às normas indicadas nos Protocolo Geral e Específicos aos quais estão vinculadas.
2.TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado álcool gel ou líquido a 70% para higiene das mãos.
2.2. Estabelecer escalonamento de horários de trabalho para minimizar riscos de aglomeração em todos os ambientes internos, incluindo áreas sociais como elevadores, escadas etc.
2.3. Em equipes maiores (acima de 30 funcionários), criar espaços definidos de trabalho para diferentes grupos e evitar contato entre eles, para facilitar o mapeamento e não acontecer o contágio.
3.EPI'S
3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido preferencialmente ou descartável).
3.2. Disponibilizar 4 (quatro) máscaras para cada funcionário, com cores diferentes, de preferência, visando o reconhecimento da substituição ao longo do dia e em dias alternados, com o uso de 2 máscaras por dia (manhã e tarde); orientar com cartazes e informativos sobre a correta lavagem das máscaras (imersão da máscara em recipiente com água potável e água sanitária, 2,0% a 2,5%, por 30 minutos), após o tempo de imersão, lavar a máscara em água corrente e sabão, podendo ser reutilizada quando estiver totalmente seca.
4.SAÚDE DOS FUNCIONÁRIO
4.1. Atendimento integral às recomendações do Protocolo Geral.
4.2. Alternar dias de comparecimento entre os funcionários nas equipes e considerar jornadas de trabalho reduzidas nos primeiros meses, ou, se possível, escalonar os horários e intervalos de início e término do turno.
4.3. Em caso de viagem, quando o funcionário retornar de uma zona onde a pandemia esteja se expandindo, deverá ser feito o monitoramento dos eventuais sintomas por 14 dias, verificando a temperatura do corpo 2 vezes ao dia. Caso desenvolva febre ou tosse, o funcionário deverá permanecer em casa, isolado. As autoridades sanitárias locais deverão ser avisadas.
4.4..Acompanhar também a ocorrência de casos suspeitos ou confirmados na família/residência do funcionário.
4.5. Nos casos em que os funcionários atuem em postos de atendimento localizados nas dependências de terceiros (clientes ou fornecedores), fornecer orientação e materiais de proteção e solicitar aos terceiros que os protocolos mínimos de higiene sejam aplicados no ambiente, visando a proteção desses funcionários.
5.CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Ao chegar na empresa, os funcionários deverão higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%.
5.2. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada doze metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento. Em estabelecimentos com sala de recepção, intercalar as cadeiras de espera com o distanciamento de dois metros.
5.3. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc), desde que obedecida a distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
5.4. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A empresa deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.
5.5. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
5.6. Reforçar a higienização do material de trabalho.
5.7. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
5.8. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
5.9. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
5.10. Evitar tocar em objetos comuns, interruptores de luz, portas etc. Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros).
5.11.Priorizar a realização das reuniões por teleconferência. Caso seja necessário realizar reuniões presenciais, informar aos participantes das medidas planejadas relacionadas à COVID, orientar sobre as formas descontraídas de cumprimento sem se tocar e manter os nomes e contatos dos participantes por pelo menos um mês.
5.12. Se algum participante do grupo de viagem tiver que se isolar por testar positivo ou suspeita da COVID, o organizador deverá informar aos outros participantes acerca do monitoramento dos sintomas por 14 dias.
5.13. Modificar qualquer serviço de café, cantina, sala de almoço para eliminar pontos de maior aglomeração de pessoas, aumentar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações, utilizar somente um dos lados da mesa, ou alternar os lados, como forma de evitar que as pessoas fiquem frente à frente com as demais, desincentivar a proximidade entre pessoas durante as refeições, mantendo sempre um lugar vazio entre elas.
5.14. Rotineiramente executar o serviço de limpeza e desinfecção pré e pós-turno da estação de trabalho.
Protocolo 18 – Atividades Educacionais
1. Da liberação das atividades
1.1. Em todos os municípios do Estado, estão liberadas as atividades para a realização de aulas em ambientes virtuais, não presenciais para quaisquer níveis de educação.
1.2. Estão liberadas, a partir da Fase 2, as atividades administrativas de instituições de ensino, desde que incompatíveis com o trabalho remoto, em home office.
1.3. Estão liberadas, a partir da Fase 3, aulas práticas presenciais para os concludentes dos cursos de graduação e pós-graduação de quaisquer carreiras.
1.4. Para os municípios incluídos nas Fases de Transição, 1, 2 e 3 estão vedadas aulas presenciais em quaisquer situações, exceto aulas práticas presenciais para os concludentes dos cursos de graduação e pós-graduação de quaisquer carreiras.
1.5. O setor da educação, a partir da Fase 4, passa a ter retomada gradativa das atividades seguindo as normas e datas estabelecidas pelos órgãos de saúde.
2. Normas Gerais
2.1. Observar as normas específicas para o combate à COVID-19 editadas pelo Ministério da Saúde, Secretarias Estadual e Municipais de Saúde.
2.2. Adotar as "Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19", publicadas pela Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia.
2.3. Vedar a realização de feiras, palestras, seminários, competições esportivas e acolhimento dos alunos em espaço coletivo que possibilite aglomeração.
2.4. Organizar canal de comunicação constante com as autoridades locais de saúde, para a definição das ações de prevenção à exposição ou propagação da COVID-19 no ambiente escolar.
2.5. Notificar em até 48 horas as autoridades competentes os casos de profissionais e alunos afastados da instituição com sintomas relacionados à COVID-19. Manter na instituição de ensino relatório atualizado com as providências tomadas, sendo seu acesso restrito à direção e autoridades de saúde do Estado ou do município.
2.6. Organizar reuniões de pais e professores sempre que possível de forma virtual. Caso sejam realizadas presencialmente, priorizar o agendamento individual. Em todos os casos, resguardar o distanciamento de 1,5 metro (um metro e meio) entre as pessoas e adicionalmente a restrição de no máximo 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados da sala ou quadra onde será realizada a reunião. Necessária utilização de espaço o mais arejado possível, limitado a 50 pessoas por reunião, mesmo que esse número seja inferior ao distanciamento mínimo.
2.7. Proibir a realização de excursões e atividades externas à instituição, com exceção dos estágios.
2.8. Para apoiar na decisão dos pais e responsáveis quanto a retomada dos filhos às aulas presenciais, a instituição de ensino deverá disponibilizar o Modelo de Ferramenta para Tomada de Decisão CDC, disponibilizada no Anexo I desse documento.
2.9. Nos casos em que houver entrega de kits de alimentação para os alunos, essa deverá ser realizada mediante agendamento, seguindo protocolos da instituição de ensino.
3. Comunicação e Capacitação
3.1. Estruturar, antes do retorno às aulas presenciais, um plano de comunicação para alunos, familiares, profissionais e comunidade em geral com o intuito de capacitar, tirar dúvidas, resolver ansiedades sobre o retorno às aulas presenciais e sobre as medidas sanitárias estabelecidas pela instituição de ensino.
3.2. Comunicar professores, colaboradores, estudantes e seus responsáveis o retorno às aulas presenciais das Etapas Especiais 1, 2 e 3 com um mínimo de 7 (sete) dias úteis, junto com as normas que devem ser seguidas pela instituição de ensino, alunos, profissionais, terceirizados, fornecedores e famílias.
3.3. Afixar sinais e cartazes que promovam medidas de proteção diárias em locais altamente visíveis (por exemplo, portarias, banheiros, lanchonetes, refeitórios e estacionamentos), e realizar campanhas de conscientização sobre a pandemia entre professores, alunos, colaboradores, pais e responsáveis.
3.4. Realizar, no início do turno de trabalho, para os profissionais, e no início da primeira aula, para os alunos, o Diálogo Diário de Segurança (DDS), para abordar e aprofundar temas relevantes presentes nos protocolos de biossegurança. Desenvolver treinamento intenso e contínuo com os alunos sobre este protocolo de biossegurança.
3.5. Dar ênfase na colaboração, na orientação aos familiares e na sua corresponsabilidade no sucesso dessas medidas, inclusive com a rápida e fidedigna comunicação à instituição de ensino e às autoridades de saúde no caso de constatação de algum dos sintomas da Covid-19.
3.6. Orientar alunos e profissionais para que se alimentem somente em espaços indicados e que respeitem as medidas preventivas estabelecidas no presente Protocolo.
3.7. Orientar os profissionais e alunos que devem evitar excessos ao falar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante suas atividades.
3.8. Capacitar, previamente à retomada de aulas presenciais, todos os profissionais sobre as medidas que devem ser cumpridas pela instituição de ensino.
3.9. Orientar os professores para que planejem suas aulas de forma a não induzir o contato entre alunos, nem o compartilhamento de materiais de uso pessoal.
4. Turnos e Acesso à Instituição
4.1. Controlar o acesso à instituição, reduzindo a presença de visitantes.
4.2. Reorganizar turmas e horários de intervalos para garantir que os alunos possam sentar-se com distância igual ou superior a 1,5 metros (um metro e meio) entre eles. Organizar rodízio entre alunos, para que seja reduzida a quantidade de alunos na instituição de ensino ao mesmo tempo, de acordo com os limites estabelecidos em cada etapa especial.
4.3. Organizar um escalonamento dos horários de entrada, saída, intervalo, banho (sistema integral ou outros), lanche e almoço das turmas para evitar aglomerações. Reforçar os horários estabelecidos com os pais, familiares e demais responsáveis pelos alunos, para evitar atrasos e períodos de espera na portaria.
4.4. A adaptação dos horários de entrada e saída das aulas presenciais também deve garantir a utilização de horários alternativos de entrada e saída, de forma a evitar a aglomeração no transporte público, especialmente em horários de pico.
4.5. As refeições devem ser feitas nas salas de aula ou escalonar o uso do refeitório, que deve ser devidamente higienizado entre a troca das turmas, mantendo em qualquer situação o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os estudantes.
4.6. Suspender os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores e alunos, tais como controle biométrico, assinatura de ponto e digitação de senhas de entrada.
4.7. A instituição de ensino deverá estimular que a temperatura corporal dos estudantes seja verificada pelos pais ou responsáveis antes de saírem de casa. Alunos e profissionais com temperaturas a partir de 37.5°C devem permanecer em casa.
4.8. No momento da entrada, medir a temperatura de todas as pessoas, inclusive prestadores de serviços, terceirizados, fornecedores, responsáveis ou cuidadores, que chegarem à instituição e proibir a entrada daquelas que apresentarem 37,5°C ou mais.
4.9. Estruturar um sistema de triagem ágil de verificação e desinfecção pelo qual todas as pessoas que entrarem na instituição de ensino deverão passar. Obrigatória higienização de mãos com álcool em gel 70% e calçados em soluções sanitizantes. No caso de crianças menores de 5 anos, é recomendado priorizar a lavagem das mãos com água e sabonete devido aos riscos de intoxicação.
4.10. Durante a triagem ágil de verificação e desinfecção, estimular a higienização de bolsas e objetos com solução desinfetante.
4.11. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos prestadores de serviços, terceirizados e fornecedores quando estes estiverem presentes no local da instituição e garantir que as entregas sejam realizadas apenas em horários sem alunos presentes e com a devida higienização dos materiais recebidos.
4.12. Evitar que alunos se aglomerem em áreas comuns, garantindo ao máximo que apenas alunos da mesma turma se relacionem.
4.13. Para as atividades curriculares, suspender a troca de sala de aula pelos alunos durante o turno escolar. É o professor que deverá, quando necessário, se dirigir aos alunos em outra sala de aula, salvo nos casos de aulas práticas laboratoriais, de educação física, ou quaisquer outras que necessitem de ambiente adequado fora da sala de aula habitual.
4.14. Vedar o acesso a qualquer pessoa, aluno, profissional, fornecedor, terceirizados ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPIs em conformidade com os protocolos vigentes, com exceção dos casos destacados no item 8.2.
5. Transporte
5.1. Encorajar alunos a irem para a instituição de ensino separadamente ou apenas com responsáveis ou familiares que habitem na mesma residência.
5.2. Em caso de transporte fornecido pela instituição de ensino, manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizante), respeitando adicionalmente todos os termos de biossegurança do Protocolo Setorial 10.
5.3. Manter um controle e comunicação aberta com todas as empresas privadas de transporte escolar, para acompanhar o cumprimento das normas estabelecidas no Protocolo Setorial 10 e para rastreio e notificação de casos suspeitos ou confirmados de contaminação de pessoas que utilizaram o transporte.
5.4. Orientar todos os profissionais e alunos quanto às recomendações de prevenção no transporte residência-instituição-residência ou trabalho-instituição-residência. Para os que fazem uso de transporte escolar e ou coletivo, recomenda-se atentar para redução do número de pessoas por veículo, para o distanciamento obrigatório, o uso de máscara, a desinfecção do transporte e cumprimento das medidas de higiene estabelecidas no Protocolo Setorial 10.
6. Organização do Espaço Físico
6.1. Organizar espaços para que alunos e professores mantenham uma distância mínima de 1,5 metro (um metro e meio) entre eles e as demais pessoas em todas as atividades presenciais.
6.2. Garantir que os ambientes estejam o mais arejado possível, especialmente

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

os laboratórios e salas de aula, realizando a atividade educacional em áreas abertas sempre que for viável.
6.3. Assegurar que os sistemas de ventilação funcionem corretamente e aumentar a circulação do ar externo o máximo possível, por exemplo, abrindo janelas e portas. Aonde for necessário manter o uso de aparelhos de ar-condicionado, limpar filtros diariamente.
6.4. Adicionar barreiras físicas, como telas flexíveis de plástico, ou intercalar a utilização dos espaços, tal como as pias dos banheiros, quando as estruturas não permitem distanciamento mínimo de 1,5 metro (um metro e meio) de distância.
6.5. Fechar espaços de uso comum não necessários para a realização das aulas, sempre que possível. Caso não seja viável, intercalar o uso e limpar e desinfetar entre as utilizações. Espaços dedicados às atividades lúdicas devem permanecer fechados.
6.6. Restringir o uso de elevadores a 1/3 (um terço) de sua capacidade e priorizar seu uso apenas por pessoas com dificuldades de mobilidade. Realizar a higienização frequente dos botões de acionamento.
6.7. Adaptar bebedouros para uso somente como forma de encher garrafas pessoais. Disponibilizar álcool em gel 70% próximo a todos os bebedouros para possibilitar a limpeza de mãos antes e após a utilização. Deve ser priorizado e estimulado o uso de garrafas individuais, identificadas com nome e sobrenome, e disponibilizar copos ou garrafas com tampa, descartáveis ou não, para os alunos que não tiverem os materiais.
6.8. Disponibilizar álcool em gel 70% em ambientes comuns e quando necessário, instalar pias com água e sabão, especialmente para acesso a crianças menores de 5 anos e pessoas com deficiência. Deve-se ter um cuidado especial com o álcool, mantendo-o fora do alcance das crianças objetivando a segurança do corpo discente no ambiente da educação infantil.
6.9. Fornecer guias físicos, como fita adesiva no chão ou nas calçadas e placas nas paredes, para organizar o fluxo de pessoas e priorizar sentido único, garantindo que profissionais e alunos permaneçam pelo menos 2 (dois) metros afastados nas filas e locais com maior movimentação de pessoas.
6.10. Realizar a marcação de lugares nas salas de aula e recepção, refeitórios e outros espaços coletivos, para minimizar a movimentação durante almoço e intervalos.
6.11. No caso de uso de auditórios ou outros espaços com assentos fixos, restringir a lotação máxima a 30% (trinta por cento) da capacidade, respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre os assentos.
6.12. Em caso de atividades que necessitarem de pernoite dos alunos, os dormitórios deverão estar limpos, com as superfícies desinfetadas e com as janelas abertas. Se o dormitório for de uso coletivo (compartilhado entre usuários), os alunos deverão manter uma distância mínima de 2 (dois) metros entre camas ou beliches e não partilhar roupa de cama e banho.
7. Condições Sanitárias
7.1. Tornar obrigatório o aumento da frequência de limpeza de recipientes e galões de água mineral, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável.
7.2. Higienizar as dependências da instituição de ensino diariamente com hipoclorito de sódio a 2% ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Pulverizar todos os ambientes com água sanitária diluída em 1 colher de sopa por litro de água, antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.
7.3. Limpar e desinfetar as superfícies frequentemente tocadas (maçanetas, interruptores, bebedouros, entre outros) entre cada uso ou tanto quanto for possível.
7.4. Desenvolver um cronograma para aumentar a limpeza e desinfecção de rotina nos intervalos das aulas e estabelecer checklist de higienização dos ambientes, constando assinatura de funcionário responsável pela higienização, com supervisão superior.
7.5. Garantir que os restaurantes, lanchonetes, cantinas, cozinhas e laboratórios de aulas práticas, que envolvam a manipulação de alimentos, tenham o funcionamento realizado de forma segura e em respeito às normas do Protocolo Setorial 6, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere o funcionamento das cantinas.
7.6. Preferencialmente, substituir o sistema self-service dos refeitórios por pratos individuais montados para cada aluno e profissional. Caso não seja viável, a instituição de ensino deverá dispor de um profissional de forma exclusiva, localizado no início das "pistas frias e quentes", munido com recipiente borrifador contendo álcool em gel 70% na forma líquida, borrifando as mãos do usuário. Além disso, deve dispor de um ou mais funcionários para servir os alimentos, devendo estes estar devidamente equipados de EPIs como luvas, aventais, toucas e máscaras. Havendo fila de espera, é obrigatória a marcação ou monitoramento de distanciamento de 2 metros (dois metros) entre cada indivíduo. Um profissional deverá disciplinar a fila de espera.
7.7. Retirar o lixo diariamente e garantir que seja descartado com segurança.
7.8. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.
7.9. Adaptar disciplinas ou atividades para os novos protocolos de distanciamento e higiene. Por exemplo, aulas de educação física deverão seguir a liberação e o Protocolo Setorial de Atividades Físicas e proibir atividades coletivas.
7.10. Estimular a utilização de múltiplas entradas da instituição de ensino e divisão dos alunos e funcionários de acordo com a proximidade das salas. Todas as entradas deverão atender às exigências, tais como a realização de controle de temperatura e a disponibilidade de álcool em gel 70%.
7.11. Reduzir ao máximo a utilização de toalhas de tecido, seja em mesas, lavabos, banheiros, cozinhas e laboratórios.
7.12. Disponibilizar tapetes com solução higienizadora para limpeza dos calçados antes de adentrar à instituição de ensino e recipientes de álcool gel 70% ou preparação alcoólica a 70% em todas as entradas para que os alunos e profissionais higienizem as mãos na entrada e saída.
7.13. O uso do banheiro deve ser controlado na entrada e saída do aluno, com orientação de higienização das mãos.
7.14. As cantinas de instituições de ensino privadas deverão permanecer fechadas. Deve-se estimular que cada aluno leve seu lanche de casa, em recipiente de plástico ou sacos bem lacrados para facilitar a higienização. Os restaurantes e refeitórios para o serviço de alimentação das turmas de ensino de tempo integral estão permitidos desde que observado as medidas preventivas estabelecidas no Protocolo Setorial 6.
8. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)
8.1. Exigir o uso de máscaras adequadas de acordo com a situação de prática e de risco por todos os profissionais, alunos e eventuais visitantes que entrarem na instituição de ensino, tais como fornecedores, terceirizados, familiares, cuidadores, intérpretes de libras e outros, por todo o período que estiverem no local. Certifique-se de que a máscara cubra totalmente a boca e o nariz do usuário.
8.2. Segundo Decreto n°33.722, de 22 de agosto de 2020, ficam dispensadas do uso obrigatório de máscaras de proteção as pessoas com transtorno do espectro autista, com deficiência intelectual, com deficiências sensoriais ou com quaisquer outras deficiências que as impeçam de fazer o uso adequado de máscara de proteção facial, conforme declaração médica, bem como no caso de crianças com menos de 3 (três) anos de idade, nos termos da Lei Federal n° 14.019, de 2 de julho de 2020.
8.3. Utilizar as máscaras de forma adequada e permanente. Aqueles que não conseguem vesti-la adequadamente devem ter orientações mais específicas e cuidadosas. É imprescindível que todos estejam de máscaras, com exceção dos casos permitidos por lei e exemplificados no item 8.2, e, mesmo havendo resistência, seu uso deverá ser estimulado de modo que o aluno vá se familiarizando.
8.4. Oferecer atenção especial às pessoas com deficiências. Recomenda-se uma avaliação individualizada sobre a necessidade do uso de máscara, considerando que o uso de máscaras prejudica a socialização de alunos com, especialmente aqueles que praticam a leitura labial ou se comunicam por língua de sinais. O mesmo se aplica aos intérpretes de Língua de sinais.
8.5. Professores e profissionais envolvidos no ensino de crianças surdas devem fazer uso de máscaras adaptadas que permitam a leitura labial, caso isso não seja possível, será necessário flexibilizar o uso para esses estudantes, seus professores e colegas de classe em algumas ocasiões, mantendo o distanciamento social indicado.
8.6. Os estudantes surdos e com deficiência auditiva, que utilizam Libras como língua de comunicação e expressão, e os estudantes com deficiência auditiva que são oralizados podem ser prejudicados pelo uso de máscaras, pois essas impedem as expressões faciais e a leitura labial. Nesses casos, recomenda-se o uso de máscaras transparentes e atenção às necessidades de efetiva comunicação.
8.7. Todas as instituições de ensino deverão disponibilizar os EPIs necessários para seus profissionais e alunos. No caso das instituições públicas, os órgãos de saúde pública, estadual e municipais, deverão pactuar com os órgãos de educação de forma a garantir o suprimento dos EPIs a todos os profissionais e alunos. As instituições de ensino privada poderão comercializar as máscaras para seus alunos no ambiente escolar.
8.8. As máscaras utilizadas por alunos e profissionais podem ser descartáveis ou feitas de pano, desde que cumpram as recomendações da ANVISA que estão no material "Orientações Gerais – Máscaras faciais de uso não profissional"
(http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%-C3%A1scaras.pdfbf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7_).
8.9. Garantir a substituição das máscaras em até 3 horas ou sempre que estiverem úmidas e exclusivamente dentro dos banheiros. As máscaras reutilizáveis usadas deverão ser acondicionadas em embalagens plásticas e as descartáveis deverão ser descartadas em lixeiras com tampa acionadas por pedal.
8.10. Não deverão ser reutilizadas as máscaras de uso único.
8.11. O descarte deve proceder da seguinte forma:
8.11.1. As máscaras não devem ser descartadas aleatoriamente na rua, em logradouros públicos, ou nos recipientes de coleta urbana;
8.11.2. As máscaras devem ser desprezadas na coleta regular, separadas por um saco específico e colocado no saco de lixo de orgânico e rejeitos não recicláveis;
8.11.3. O material não deve ser separado para coleta seletiva, destinada a recicláveis, nem ser, sob nenhuma hipótese, doado a catadores.
8.11.4. Após o manejo da máscara, a pessoa deve higienizar as mãos com água e sabão ou solução alcóolica à base de álcool 70%.
8.12. Implementar plano de suprimento, estoque de EPIs e de materiais de limpeza necessários à instituição de ensino, tais como máscaras, embalagens plásticas para acondicionamento de jalecos e EPIs não descartáveis e materiais de higienização com fácil acesso a todos os profissionais, alunos, professores e pesquisadores, visando planejar a possível escassez de suprimentos.
8.13. Garantir que os profissionais e alunos tragam seus EPIs necessários (como máscara, touca e protetor facial e luva, no caso de manejo ou auxílio nas alimentações), de acordo com a natureza de suas atividades, previamente higienizados de suas residências e acondicionados em sacos plásticos.
8.14. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes.
8.15. Obrigar a troca imediata das máscaras e EPIs que apresentarem qual-

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

quer dano, reforçando aos profissionais e alunos sobre evitar tocar os olhos, nariz e boca.
8.16. Máscaras viseiras acrílicas (modelo Face Shield) devem ser disponibilizadas para os colaboradores que possuem contato direto com pessoas de grupo especial – educação infantil, pessoas com deficiência, entre outros -, dado a maior apresentação de secreção excessiva ou maior fluxo de respingos devido às suas condições.
9. Saúde de Alunos e Profissionais
9.1. Estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal.
9.2. Os contatos que desenvolverem sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o período de monitoramento, serão considerados como casos suspeitos de COVID-19, sendo orientados a procurar um serviço de saúde mais próximo, para avaliação clínica e realização de testagem. Deverá ser seguida as orientações para isolamento. A instituição de ensino deve incentivar essas pessoas a procurar uma Unidade de Saúde em caso de agravamento de sintomas.
9.3. Se durante o monitoramento um caso assintomático tiver confirmação laboratorial para COVID-19, deve-se manter o isolamento e monitoramento de sinais e sintomas, suspendendo-o após 14 dias da data de coleta da amostra caso.
9.4. Para contatos próximos assintomáticos com resultado não detectável pelos testes realizados, o isolamento pode ser suspenso, mantendo o automonitoramento de possíveis sinais e sintomas pelo período de 14 dias do último contato.
9.5. Durante a abordagem com os contatos, deve ser mantido o sigilo sobre os casos índice.
9.6. Para fins de vigilância, rastreamento e monitoramento de contatos, deve ser monitorada qualquer pessoa que esteve em contato próximo a um caso confirmado de COVID-19 durante 02 dias antes e 10 dias após a data de início dos sinais e/ou sintomas do caso confirmado. Deve-se considerar contato próximo a pessoa que:
9.6.1. Esteve a menos de um metro de distância, por um período mínimo de 15 minutos, com um caso confirmado;
9.6.2. Teve um contato físico direto (por exemplo, apertando as mãos) com um caso confirmado;
9.6.3. É profissional de saúde que prestou assistência em saúde ao caso de COVID-19 sem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), conforme preconizado, ou com EPIs danificados;
9.6.4. Seja contato domiciliar ou residente na mesma casa/ambiente (dormitórios, creche, alojamento, dentre outros) de um caso confirmado.
9.7. Incentivar profissionais e alunos a se utilizarem de práticas de higiene básica e cumprirem as regras de etiqueta respiratória para proteção de tosses, espirros com o cotovelo ou lenço de papel e lavar as mãos logo em seguida, zelo pelo seu espaço pessoal, não tocar com frequência no rosto, lavar as mãos, manter as unhas cortadas e curtas, não compartilhar objetos pessoais e outras medidas que reduzam a possível propagação do vírus.
9.8. Permitir a realização do trabalho ou participação remota de profissionais e alunos dos grupos de risco relacionados à Covid-19. Alunos que não se sentirem confortáveis ao retorno das atividades presenciais também poderão ter participação remota. Para esses casos, a instituição de ensino deverá oferecer opções de aprendizado e trabalho que limitem o risco de exposição (por exemplo, maiores oportunidades virtuais de aprendizado).
9.9. Liberar para teletrabalho ou aulas remotas, se a natureza da ocupação permitir, ou licença do trabalho, sem necessidade de atestado médico, para isolamento residencial por 14 dias ou data de recebimento de eventual resultado negativo de teste para COVID-19, o que ocorrer primeiro, a todos os alunos e profissionais que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, dor no corpo, dor de cabeça, dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico.
9.10. Acompanhar a cada 1(um) ou 2 (dois) dias todos os alunos e profissionais que tiveram alguma relação de proximidade com uma pessoa afastada. Caso alguém, por quaisquer motivos, tenha tido contato direto com o profissional ou aluno afastado que o exponha ao contágio, este deverá ser afastado do restante da equipe por iguais 14 dias. Intensificar as medidas preventivas para o restante dos alunos e profissionais.
9.11. No caso de haver um caso confirmado por laboratório em uma instituição de ensino, todos os alunos e professores da turma da pessoa confirmada com Covid-19 são considerados contatos próximos e serão instruídos a fazer uma autoquarentena por 14 dias desde sua última exposição ao caso, bem como realizar testagem.
9.12. Em caso de familiares ou alunos que retornarem de viagem para o exterior ou outros estados com grande número de casos, estes deverão manter-se em isolamento voluntário por 14 dias para avaliar evolução da sua condição de saúde.
9.13. Garantir que todos os profissionais da instituição de ensino tenham tomado a vacina da H1N1 antes da retomada das aulas presenciais, se possível, a fim de prevenir ocorrências de Influenza que podem ser confundidas com a infecção pelo novo Coronavírus.
9.14. Ao final do expediente, os profissionais deverão retirar a vestimenta de trabalho utilizada substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A instituição de ensino que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada profissional, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte.
9.15. A instituição de ensino deve conferir se a carteira de vacina dos alunos e profissionais está atualizada. Em caso negativo, a pessoa deverá ser direcionada para a atualização das vacinas antes de retomar as atividades presenciais.
9.16. Alunos e profissionais que apresentem dificuldades ou impossibilidade para a execução da lavagem ou desinfecção adequada das mãos devem receber apoio.
9.17. A instituição deverá realizar maior limpeza do ambiente físico utilizado pelos estudantes com deficiência física por lesão medular ou encefalopatia crônica como paralisia cerebral, hemiplegias, paraplegias e tetraplegias e outras, e aos estudantes que estão suscetíveis à contaminação pelo uso de sondas, bolsas coletoras, fraldas e manuseios físicos para a higiene, alimentação e locomoção, além do uso de equipamento de proteção individual.
9.18. Os estudantes autistas devem ser protegidos de hiperestimulação visual ou auditiva e de ambientes desorganizados. Orienta-se discutir com aos pais o retorno gradual do aluno, avaliando cada situação em particular com profissionais da instituição de ensino. No caso de discordância entre pais e instituição de ensino, deve ser solicitado o parecer do médico que acompanha as crianças acerca da sua condição de saúde para o retorno as atividades ou a continuidade das aulas à distância.
9.19. No caso de estudantes cegos e surdocegos, devido ao contato físico indispensável para a comunicação efetiva desses estudantes, os guias-intérpretes devem usar luvas, máscaras transparentes e higienizar as mãos com frequência.
9.20. Os estudantes com deficiência múltipla, que podem ter sua saúde agravada por combinar dois ou três tipos de deficiências diferentes, devem receber maior atenção dos profissionais de educação em todas as medidas sanitárias citadas.
10. Do controle das medidas
10.1. Elaborar, em conjunto às instituições de saúde municipais e estadual, um fluxo de comunicação entre as instituições de ensino e as Unidades Básicas de Saúde (UBS) para que as comunicações de casos suspeitos ou confirmados contemplem ações de promoção da saúde e prevenção da Covid-19 ocorram de modo efetivo. De acordo com o fluxo elaborado entre a instituição de ensino e o município, em caso de suspeita, deve-se buscar uma Unidade de Saúde para as orientações sobre avaliação e conduta, podendo ser o Serviço Público de Saúde (SUS), serviços privados (para os que possuem plano de saúde) ou o profissional de saúde do ambulatório da organização.
10.2. Elaborar relatórios situacionais para cada etapa da retomada e após retomada integral a cada quinze dias, como instrumento de monitoramento e avaliação das atividades relacionadas ao referido protocolo setorial de biossegurança. Os relatórios são de responsabilidade de cada instituição de ensino e devem se adequar à sua realidade.
10.3. Para garantir a menor contaminação devido a casos suspeitos ou confirmados, a instituição de ensino deverá seguir as recomendações de fechamento de turmas ou da sede da instituição de acordo com tabela disponibilizada em Anexo II - Cenários para decisões pós-investigação sobre quarentenas de sala de aula ou o fechamento total da instituição de ensino. A instituição de ensino não precisará de autorização prévia das autoridades municipais e estaduais para fechamento de turmas ou da sede, porém no caso de instituições públicas deve comunicar às autoridades de educação municipais ou estaduais, de acordo com a rede em que esteja vinculada.
10.4. Implantar Comitê Interno de Prevenção em consonância com Comitês Escolares previamente estabelecidos pela instituição de ensino, eleger e capacitar quantidade suficiente de pessoas, entre alunos e profissionais, que serão responsáveis por supervisionar as novas práticas a cada semana, em sistema de rodízio.
10.5. Cada instituição de ensino deverá ter seu próprio protocolo adaptado à sua realidade e garantindo o cumprimento das normas previstas nos Protocolos Geral e Setoriais de Educação, Atividades Físicas, Comércio e Serviços Alimentícios, Restaurantes e afins e Transporte Coletivo Público e Privado.
10.6. Cada instituição de ensino deverá estruturar um Plano de Rodízio de Alunos de acordo com as peculiaridades de suas unidades e resguardando as indicações estabelecidas pelos órgãos de educação estadual e municipais. Deverá ser priorizado o retorno dos alunos com dificuldade de acessar a internet.
10.7. Implantar uma estrutura de fluxo de informação sobre profissionais e alunos que atuem/pertençam a mais de um estabelecimento de ensino, da mesma rede ou não, para que, na eventualidade de um caso suspeito ou confirmado, as outras instituições de ensino sejam notificadas, respeitando-se o sigilo do paciente.
10.8. Incentivar alunos, profissionais, fornecedores, terceirizados e familiares a se inscreverem no Ceará App como medida de apoio ao rastreamento de casos de Covid-19.
10.9. Elaborar, divulgar e armazenar a documentação de todas as rotinas e planos internos da instituição relacionados ao combate à COVID-19.
10.10. Ao final do período mínimo de cada etapa, serão avaliadas as condições epidemiológicas de cada município e Região de Saúde para decisão de quais podem avançar para a etapa posterior. A instituição de ensino deverá reavaliar, aprimorar e aperfeiçoar os sistemas de controle durante cada etapa especial, garantindo adequações e melhorias a tempo do início da etapa seguinte.
11. Do uso de objetos
11.1. Garantir que alunos e profissionais mantenham os cabelos presos e não utilizem bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos e antebraços.
11.2. Vedar o compartilhamento de itens de uso pessoal entre alunos e ou profissionais, como materiais de EPI, fones, aparelhos de telefone e outros. Garantir que nos intervalos para alimentação, refeições e utensílios não devem ser compartilhados.
11.3. Deve ser utilizado o mínimo de material possível, de forma que os objetos essenciais estejam em sacolas, bolsas ou recipientes de plástico ou emborrachado para facilitar a higienização.
11.4. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de aulas. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução de hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

sanitizantes.
11.5. Higienizar, a cada uso, materiais e utensílios de uso comum, tais como cadeiras de rodas, bengalas, óculos, cadeiras higiênicas, implantes ou próteses auditivas e corporais, entre outros utensílios.
11.6. Orientar os alunos que fazem uso de cadeiras de rodas, bengalas, óculos, cadeiras higiênicas, implantes ou próteses auditivas e corporais, sobre a necessidade de redobrar a atenção na higienização das mãos, que consiste em lavá-las com água e sabão ou usar álcool em gel 70%, por conta do contato direto e frequente nesses equipamentos.
11.7. Orientar pais e responsáveis para não enviarem brinquedos, equipamentos eletrônicos como tablets, celulares, nem qualquer outro material que não tenha sido solicitado; a exceção de quando houver a necessidade do uso para as crianças que utilizem o equipamento destinado à comunicação alternativa e suplementar, neste caso o equipamento deve ser higienizado de acordo com o fabricante.
12. Dos casos suspeitos ou confirmados na instituição de ensino
12.1. Garantir que alunos e profissionais fiquem em casa quando apresentarem sintomas gripais, que tiverem familiares sintomáticos ou esperando resultado de testes ou após contato com caso confirmado, além de garantir a comunicação à instituição de ensino caso o aluno ou profissional tenha acessado presencialmente a instituição.
12.2. Comunicar em até 48 horas os familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de alunos e profissionais do contágio pela COVID-19 e acompanhar a situação de saúde dessas pessoas. Em caso de confirmação, o aluno ou profissional só deverá retornar à instituição de ensino quando de posse de autorização médica.
12.3. Cada instituição de ensino deve acordar com a Unidade Municipal de referência o fluxo de encaminhamento para casos suspeitos.
12.4. Designar uma sala para isolamento temporário dos alunos ou profissionais que apresentarem sintomas quando na instituição.
12.5. Ao identificar um estudante com sinais e sintomas de síndrome gripal, na entrada da instituição de ensino ou durante o período em que estiver em sala de aula, a instituição deve:
12.5.1. Acionar os pais ou responsáveis, no caso de menor de idade ou dependente;
12.5.2. Fornecer máscaras e desinfetantes para as mãos à base de álcool 70%;
12.5.3. A pessoa só pode voltar à instituição com permissão de um médico, após confirmado o fim dos sintomas de COVID-19.
12.5.4. Isolar a pessoa em ambiente com ventilação natural até a chegada de pais e responsáveis ou sua saída; orientando que essa deve comparecer a Unidade de Saúde de referência da instituição de ensino para fazer a testagem do exame.
12.6. No caso de suspeita ou confirmação de aluno ou profissional contaminado com a COVID-19, a instituição de ensino deverá reforçar higienização das áreas onde houve atividade e passagem da pessoa confirmada.
12.7. No caso de suspeita ou confirmação de aluno ou profissional contaminado com a COVID-19, a instituição de ensino deverá reforçar a comunicação das medidas sanitárias para a(s) turma(s) do aluno ou aquelas que tiveram contato com os profissionais, bem como para todos os profissionais da instituição.
13. Da realização de testagem
13.1. Todos os membros da equipe serão convidados a fazer um teste COVID-19 nos dias anteriores ao primeiro dia de aula.
13.2. A realização da testagem dos profissionais deve seguir a progressão do percentual de cada etapa do faseamento. Deve ser seguida as publicações periódicas do decreto estadual, de forma que a quantidade e organização seja de responsabilidade da instituição de ensino.
13.3. Garantir que compreendem o processo de testagem e rastreamento para COVID-19, bem como devem ficar responsável por contatar a equipe local da Estratégia de Saúde da Família (ESF) e as equipes de vigilância em saúde.
13.4. Testes sorológicos (teste rápido, ELISA, ECLIA, CLIA) para COVID-19 não deverão ser utilizados, de forma isolada, para estabelecer a presença ou ausência da infecção pelo SARS-CoV-2, nem como critério para isolamento ou sua suspensão, independente do tipo de imunoglobulina (IgA, IgM ou IgG) identificada.
13.5. Garantir que os profissionais, os pais e responsáveis entendam que precisam estar preparados e dispostos a:
13.5.1. Agendar testes de RT-PCR se eles estiverem exibindo sintomas;
13.5.2. Todas as crianças podem ser testadas, incluindo crianças menores de 5 anos;
13.5.3. Os funcionários e os alunos não devem entrar na instituição se tiverem sintomas gripais e devem ser enviados para casa para se autoisolarem se os desenvolverem na instituição de ensino;
13.5.4. Fornecer informações sobre qualquer pessoa com quem a criança tenha tido contato próximo e que tiveram um teste positivo para coronavírus (COVID-19);
13.5.5. Se autoisolar se estiverem em contato próximo com alguém que desenvolva sintomas de coronavírus (COVID-19) ou alguém que tenha resultado positivo para coronavírus (COVID-19).
13.6. As organizações que desejem realizar testes em seus colaboradores deverão observar as seguintes normas:
13.6.1. A organização deverá utilizar apenas testes registrados na ANVISA, independentemente do tipo de teste;
13.6.2. Toda coleta de amostras para a realização de testes de COVID-19, independentemente do tipo de teste realizado, deve ser realizada:
• Por meio de laboratórios clínicos;
• Por profissionais de saúde capacitados e paramentados com os EPI (equipamento de proteção individual) indicado para cada tipo de teste;
• Em local com condições sanitárias adequados para esse procedimento;
• Todos os resultados dos testes, sejam eles positivos, negativos ou inconclusivos, devem ser notificados nos canais oficiais de Vigilância em Saúde.
13.7. Caso não seja possível ou desejável testar todos os funcionários das instituições de ensino, a organização poderá fazer uma avaliação de sua capacidade de testagem a partir dos seguintes critérios:
13.7.1. Natureza da atividade profissional - Atividades que demandam maior contato com o público;
13.7.2. Indivíduos que não podem fazer teletrabalho;
13.7.3. Atividades que exigem trabalho em ambientes de maior proximidade física;
13.7.4. Tamanho da organização;
13.7.5. Quanto maior a organização, maior sua capacidade de financiar os testes, por outro lado, aumenta-se o desafio de operacionalização;
13.7.6. Número de colaboradores da organização.
13.8. Aqueles que estejam em grupo de risco deve seguir as orientações dos decretos divulgados pelo Governo do Estado do Ceará. São definidos como grupo de risco:
13.8.1. Para a OMS – Organização Mundial da Saúde: diabéticos; hipertensos; quem tem insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica ou doença cardiovascular.
13.8.2. Segundo o Ministério da Saúde os grupos de riscos são: idade igual ou superior a 60 anos; cardiopatas, cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência (insuficiência cardíaca, cardíaca, cardiopatia isquêmica); pneumopatas graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); quem tem doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); quem tem Diabetes Mellitus, conforme juízo clínico; quem tem doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; quem tem gestação de alto risco; pessoa com imunodepressão; hipertensos.
14. Educação Infantil
14.1. Manter canais de comunicação abertos com os estudantes e as famílias para obtenção de feedbacks sobre as medidas sanitárias da instituição de ensino e identificação de pontos de aprimoramento.
14.2. Fornecer fatos apropriados à idade dos alunos sobre o que aconteceu, explicar o que está acontecendo e dar exemplos claros sobre o que eles podem fazer para ajudar a proteger a si e aos outros contra infecções.
14.3. Ao pedir às crianças que se afastem umas das outras, sugere-se a prática de esticar os braços para fora ou "bater as asas"; elas devem manter espaço suficiente para não tocar em seus amigos.
14.4. Orientar os pais, familiares e prestadores de cuidados que não devem se reunir nos portões da instituição de ensino ou no parquinho. Pais e responsáveis de crianças até 7 anos ou pessoas com deficiência poderão entrar nas instituições de ensino para levar o aluno até a sala de aula, não sendo permitido mais de um responsável por criança e nem a permanência do responsável na instituição. Demais responsáveis só devem entrar nos prédios da instituição mediante agendamento.
14.5. Reforçar protocolo de higiene de salas de aula, com ênfase no piso devido a sua utilização para as práticas pedagógicas.
14.6. Adotar propé descartável ou calçado extra de uso individual por profissional ou aluno quando da utilização com maior frequência do piso para o desenvolvimento das práticas pedagógicas.
14.7. Higienizar, a cada uso, materiais e utensílios de uso comum, como colchonetes, tatames, trocadores, cadeiras de alimentação, berços entre outros utensílios.
14.8. Os brinquedos podem ser oferecidos para brincadeiras individuais, contudo, logo após o uso, devem ser separados para higienização. Impedir o uso de brinquedos e outros materiais de difícil higienização.
14.9. Estruturar protocolo para uso individual de objetos, como babeiros, fraldas, lençóis, travesseiros, toalhas e para realizar a troca de fraldas dos alunos.
14.10. Estruturar conjunto de medidas para que crianças menores de 6 (seis) anos recebam auxílio especial para a lavagem adequada das mãos e antebraços com a regularidade necessária.
14.11. Adaptar as salas destinadas ao horário de cochilo, para que as crianças fiquem a uma distância mínima de 1 (um) metro uma da outra.
14.12. Supervisionar o acesso das crianças a produtos de limpeza, em especial o acesso à substâncias alcoólicas, para evitar que ingiram o material.
14.13. Profissionais que têm contato direto com as crianças deverão usar batas de manga longa por cima da roupa, e manter cabelos (quando longos) presos de alguma forma (rabos de cavalo, coque, trança, etc.). As roupas devem ser trocadas sempre que contaminadas com secreções das crianças. É importante que o profissional também lave mãos, antebraços, pescoço ou qualquer outro lugar do corpo que tenha sido contaminado com secreções.
14.14. Trocar as roupas de bebês e crianças quando estas forem contaminadas com secreção. Pais ou responsáveis deverão fornecer várias mudas de roupa para a instituição.
14.15. Colocar as roupas contaminadas, tanto de profissionais quanto de crianças, em sacolas plásticas, até que sejam devidamente higienizadas.
15. Ensino Fundamental, Médio, EJA, Profissionalizante e Cursos Preparatórios
15.1. Introduzir conceitos básicos de prevenção e controle de doenças nas aulas e ou intervalos, bem como o conceito de distanciamento social (ficar mais longe dos amigos, evitar grandes multidões, não tocar nas pessoas se você não precisar, etc.).
15.2. Orientar os pais, familiares e prestadores de cuidados que não devem

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

se reunir nos portões da instituição de ensino ou no parquinho. Pais e responsáveis de crianças até 7 anos ou pessoas com deficiência poderão entrar nas instituições de ensino para levar o aluno até a sala de aula, não sendo permitido mais de um responsável por criança e nem a permanência do responsável na instituição. Demais responsáveis só devem entrar nos prédios da instituição mediante agendamento.
15.3. Supervisionar o acesso das crianças a produtos de limpeza, em especial o acesso à substâncias alcoólicas, para evitar que ingiram o material.
16. Ensino Superior e Pós-Graduação
16.1. Organizar os horários de aula para minimizar os intervalos, assim fazer com que os alunos permaneçam na instituição o menor período possível.
16.2. Estimular sempre que possível e acessível, a utilização do ensino híbrido.
17. Atividades Extracurriculares, Atividades Práticas, Laboratórios e Clínicas
17.1. Exigir o uso de máscaras adequadas de acordo com a situação de prática e de risco por profissionais e alunos. Para atendimentos de saúde, alunos e professores deverão portar máscara cirúrgica ou N95 (conforme a necessidade), luvas e gorros descartáveis, avental e protetor ocular.
17.2. Em caso de uso de jaleco, o referido fardamento deve ser colocado apenas no ambiente específico de trabalho, como laboratório ou clínica. Não permitir a saída dos profissionais, professores e bolsistas vestindo os jalecos, nem permitir a entrada dos que já estiverem vestidos com os jalecos.
17.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto à utilização de álcool ou outra substância inflamável próxima a ambientes com incidência de calor como fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral.
17.4. Estruturar a utilização dos espaços por agendamentos, para evitar aglomerações e minimizar tempos de espera.
17.5. Dispor móveis, equipamentos, instrumentos e objetos de uso individual garantindo o distanciamento mínimo de 1,5 metro (um metro e meio).
17.6. Cobrir, nos setores de assistência a pacientes, superfícies como bancadas e carrinho auxiliar com materiais descartáveis e impermeáveis, que devem ser trocados após a saída de cada paciente.
17.7. Manter tapete com hipoclorito na entrada da sala, renovando conforme a especificidade da atividade.
17.8. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos fornecedores e terceirizados quando estes estiverem presentes no laboratório ou clínica.
17.9. Na entrada de cada sala, afixar a capacidade de lotação máxima deste compartimento considerando a densidade demográfica de 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados.
17.10. Teclado e mouse no computador devem ser desinfetados constantemente. As mãos devem ser higienizadas antes e depois de usar o mouse e o teclado.
17.11. Atividades extracurriculares que envolvam a realização de atividades físicas devem cumprir o Protocolo Setorial 15 de Prática e Assessoria de Atividades Físicas.

ANEXO I - MODELO DE FERRAMENTA PARA APOIAR A TOMADA DE DECISÃO DOS RESPONSÁVEIS OU ALUNOS SOBRE A RETOMADA DAS AULAS PRESENCIAIS

Escolher se deseja ou não voltar ou mandar seu filho de volta às atividades presenciais na instituição de ensino pode ser muito difícil. Para pesar as decisões sobre o retorno às aulas presenciais, é importante considerar as necessidades e situação únicas de sua família e seu nível de conforto com as medidas que sua instituição está tomando para reduzir a propagação da COVID-19. Algumas considerações podem incluir os riscos específicos para os membros de sua família se você ou seu filho for infectado na escola, bem como o acesso a programas de refeições escolares, serviços sociais, serviços de creche, atividades extra-curriculares, apoio sócio-emocional de colegas e educadores, e transporte escolar.

As perguntas contidas nesta ferramenta foram elaboradas para ajudá-los a pesar os riscos e benefícios das opções educacionais disponíveis antes de tomar a decisão. Reconhecendo que pode haver muitas incógnitas, responda cada pergunta com um "x" na coluna que reflete mais a sua realidade e de sua família hoje. Quando você terminar, revise suas respostas. Lembre-se, cada família é diferente, portanto, certas perguntas podem ser particularmente importantes para você. Várias verificações nas colunas "Inseguro" ou "Discordo" podem justificar uma conversa com administradores escolares, seu provedor de saúde ou seu empregador.

Se achar importante, você também pode usar a ferramenta para demonstrar suas preocupações e sugestões aos administradores escolares. Esse documento não pode servir como documento de autorização dos pais para a participação dos filhos na retomada das aulas presenciais.

Se você, seu filho ou um membro de sua família tiver sido diagnosticado com COVID-19 ou está com suspeita, por favor, siga as diretrizes das autoridades de saúde e permaneça em casa até que os critérios para descontinuar o isolamento domiciliar tenham sido atendidos.

De volta à instituição de ensino

Estas perguntas abordam seus pontos de vista sobre como a sua instituição de ensino está se preparando para o ano letivo de 2020-2021. Se você estiver inseguro para responder a qualquer item relativo ao plano de sua instituição, considere contatar o administrador da instituição para obter mais informações.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

	NÃO SE APLICA	DISCORDO	NÃO SEI AO CERTO	CONCORDO
Eu me sinto confortável com os planos de reabertura de minha instituição de ensino para reduzir o risco de propagação da COVID-19.				
Acredito que minha instituição de ensino tem os recursos necessários para implementar efetivamente seu plano de reabertura (por exemplo, pessoal, suprimentos, treinamento).				
Eu me sinto confortável com o plano de minha instituição de ensino se um aluno ou profissional der positivo no teste COVID-19.				
Creio que minha instituição de ensino tem um plano para fornecer um programa eficaz de instrução todos os dias da semana escolar regular (geralmente cinco dias).				
Estou satisfeito com a forma como minha instituição de ensino se comunica com as famílias sobre as mudanças que ela está considerando.				
Estou satisfeito com a forma como minha instituição de ensino está lidando com as preocupações e perguntas dos alunos, pais ou responsáveis.				
O aluno (eu ou meu filho) sabe como usar corretamente uma cobertura facial de pano e compreende a importância de fazê-lo.				
O aluno (eu ou meu filho) pode usar uma cobertura facial de pano por um longo período de tempo, se exigido pela instituição de ensino.				
O aluno (eu ou meu filho) tem um meio de transporte confiável para ir à instituição de ensino (por exemplo, ônibus escolar, carro partilhado, passeio/bicicleta, transporte público).				
Sinto-me confortável com a forma como esse modo de transporte para ir à instituição de ensino está reduzindo o risco de propagação da COVID-19 (por exemplo, diminuição da capacidade de ônibus/trânsito, uso de máscaras, aumento das práticas de limpeza e desinfecção).				

Viabilidade do aprendizado à distância/em casa
As perguntas desta seção avaliam se o aprendizado seria viável para você e seu filho

	NÃO SE APLICA	DISCORDO	NÃO SEI AO CERTO	CONCORDO
Sou capaz de trabalhar enquanto meu filho não está na instituição de ensino (ou seja, ainda posso fazer meu trabalho com sucesso ou posso teletrabalhar).				
Tenho acesso à internet confiável e a um dispositivo, como um computador ou tablet, que o aluno (eu ou meu filho) pode utilizar para o aprendizado virtual.				
Eu posso supervisionar ou identificar alguém que possa supervisionar meu filho durante períodos de aprendizagem virtual/em casa.				
O aluno (eu ou meu filho) tem um espaço onde eu moro livre de distrações durante o horário escolar.				
Minha instituição de ensino oferece uma opção de aprendizagem virtual que permite que os alunos tenham interações em tempo real com seus professores (por exemplo, tenham instrução ao vivo).				
O estilo e as necessidades de aprendizagem meu ou de meu filho são compatíveis com os modos digitais de aprendizagem.				

Bem-estar acadêmico e sócio emocional

	NÃO SE APLICA	DISCORDO	NÃO SEI AO CERTO	CONCORDO
O aluno (eu ou meu filho) poderá acompanhar academicamente o aprendizado à distância/em casa.				
O aluno (eu ou meu filho) receberá educação de qualidade através do aprendizado à distância/em casa.				
O aluno (eu ou meu filho) estará suficientemente envolvido durante períodos prolongados de aprendizagem à distância/em casa.				
O aluno (eu ou meu filho) será capaz de permanecer socialmente conectado durante períodos prolongados de aprendizagem à distância/em casa.				
Se o aluno (eu ou meu filho) precisa de dispositivos de comunicação adaptativos especializados, equipamentos ou auxiliares de aprendizagem, eu posso tê-los onde moro.				

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

Serviços baseados em escolas
As perguntas abaixo revisam alguns serviços escolares que sua família pode estar utilizando. Você pode querer considerar se você pôde acessar estes serviços através de uma opção de aprendizagem à distância/em casa, sua satisfação com os serviços até o momento, e se você prefere receber estes serviços na instituição de ensino. Se você ou seu filho estiver sob maior risco de doenças graves e depender de serviços baseados na instituição de ensino que só estão disponíveis no local, você pode querer ter conversas adicionais com sua instituição para tratar de preocupações que possa ter.

	NÃO SE APLICA	DISCORDO	NÃO SEI AO CERTO	CONCORDO
Se o aluno (eu ou meu filho) tem um Programa de Educação Individualizada (IEP) ou outro plano de aprendizagem ou comportamento especializado...				
O aluno (eu ou meu filho) é capaz de receber as acomodações de aprendizagem IEP necessárias através de uma opção de aprendizagem à distância/em casa que atende às necessidades de minha família.				
Se o aluno (eu ou meu filho) recebe serviços de aprendizagem na instituição de ensino (por exemplo, aulas particulares antes ou depois da aula curricular) ...				
O aluno (eu ou meu filho) é capaz de receber os serviços de aprendizagem necessários na instituição de ensino através de uma opção de aprendizagem à distância/em casa que atende às necessidades de minha família.				
Se o aluno (eu ou meu filho) recebe serviços de nutrição na instituição de ensino (por exemplo, café da manhã ou almoço escolar) ...				
O aluno (eu ou meu filho) tem uma alternativa aos serviços de nutrição oferecidos nas instituições de ensino que atende adequadamente às necessidades de nossa família.				
Se o aluno (eu ou meu filho) recebe serviços comportamentais baseados na instituição de ensino (por exemplo, treinamento de habilidades sociais, terapia ocupacional, terapia da fala/linguagem) ...				

	NÃO SE APLICA	DISCORDO	NÃO SEI AO CERTO	CONCORDO
O aluno (eu ou meu filho) é capaz de receber os serviços comportamentais necessários através de uma opção à distância/em casa que atende às necessidades de minha família.				
Se o aluno (eu ou meu filho) recebe serviços de saúde emocional ou mental baseados na instituição de ensino...				
O aluno (eu ou meu filho) é capaz de receber os serviços necessários de saúde emocional ou mental através de uma opção à distância/em casa que atende às necessidades de minha família.				
Se o aluno (eu ou meu filho) comparecer aos cuidados (incluindo clubes e atividades após a aula curricular) fornecidos pela instituição de ensino...				
O aluno (eu ou meu filho) tem uma alternativa para os serviços de assistência pós-vida prestados pelas instituições de ensino que atende adequadamente às necessidades de minha família.				

ANEXO II - CENÁRIOS PARA DECISÕES PÓS-INVESTIGAÇÃO SOBRE QUARENTENAS DE SALA DE AULA OU O FECHAMENTO TOTAL DA ESCOLA.

CONCLUSÃO DA INVESTIGAÇÃO	DURANTE A INVESTIGAÇÃO	DEPOIS DA INVESTIGAÇÃO
A. 01 caso confirmado	Fechar sala de aula	A sala de aula permanece fechada por 14 dias; alunos e funcionários em contato próximo de caso positivo ficarão em auto-quarentena por 14 dias.
B. Pelo menos 2 casos ligados entre si na escola, mesma sala de aula	Fechar sala de aula	A sala de aula permanece fechada por 14 dias; alunos e funcionários em contato próximo de caso positivo ficarão em auto-quarentena por 14 dias.
C. Pelo menos 2 casos ligados entre si na escola, mas em salas de aula diferentes	Fechar escola inteira	As salas de aula de cada caso permanecem fechadas e colocadas em quarentena, outros membros da escola são colocados em quarentena com base em onde a exposição foi na escola (por exemplo, o vestiário).
D. Pelo menos 2 casos ligados entre si por circunstâncias fora da escola (ou seja, infecção adquirida por ambiente e origem diferente)	Fechar escola inteira	Escola abre pós-investigação, salas de aula permanecem fechadas por 14 dias.
E. Pelo menos 2 casos não vinculados, mas a exposição foi confirmada para cada um fora do ambiente escolar	Fechar escola inteira	Escola abre pós-investigação, salas de aula permanecem fechadas por 14 dias.
F. Link não pode ser determinado	Fechar escola inteira	Fechar escola inteira por 14 dias.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

Protocolo Setorial 19 – Barracas de Praia

1. NORMAS GERAIS

1.1..Para os municípios incluídos na Fase 3 em diante, ficam liberado o funcionamento das barracas de praias no horário de 9h às 16h e para os municípios na Fase 4 o horário de funcionamento de 9h às 23h, restringindo-se a 50% da capacidade, bem como o funcionamento sem entretenimento (sem música ao vivo, sem DJ, apenas música ambiente, sem dança, sem festas e celebrações, sem telões, sem jogos de sinuca e outros), salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere a realização de apresentações artísticas, onde deverão cumprir as regras de funcionamento constantes no Protocolo Setorial 6, item 1.6. Em ambos os casos, deverão ser observados o Protocolo Geral e Setorial estabelecidos para a atividade. Para os municípios incluídos na Fase 4, adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no descreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo do que o aqui indicado.

1.2. Observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS), Ministério da Saúde, Secretarias Estadual e Municipal de Saúde;

1.3. Adotar as "Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19", publicado pela Secretaria do Trabalho, do Ministério da Economia;

1.4. Notificar às autoridades competentes em caso de funcionário e terceirizado afastado do trabalho com sintomas relacionados ao COVID-19, através dos meios oficiais de comunicação;

1.5. Evitar reuniões presenciais e dar preferência às videoconferências;

1.6. Implementar medidas para evitar aglomerações de funcionários, usuários, consumidores e terceirizados, observando as distâncias determinadas nas normas específicas;

1.7. Verificar o cumprimento às medidas de combate à pandemia junto aos fornecedores e terceirizados;

1.8. Elaborar, divulgar e armazenar a documentação de todas as rotinas e planos internos das empresas relacionados ao combate à COVID-19;

1.9. Implementar campanhas de conscientização e cartilhas de capacitação dos trabalhadores sobre higiene pessoal, medidas de prevenção da contaminação e direitos e deveres dos trabalhadores e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências.

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Realizar abertura em horários específicos, para que o tráfego de funcionários e clientes minimize o pico de movimento do transporte público, conforme plano de mobilidade urbana vigente para o combate à COVID-19 do município correspondente;

2.2. Implementar plano de transporte dos funcionários e terceirizados ao trabalho e residências, contemplando medidas de prevenção para os usuários de transporte privado, transporte coletivo e transporte não-motorizado;

2.3. Em caso de transporte fornecido pela empresa, deverá ser mantida a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ ou outros sanitizantes). Os motoristas devem executar a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo com as mesmas soluções citadas anteriormente;

2.4. Implementar rotina de home office para equipe administrativa ou aquela cujas atribuições não exijam atividades presenciais. Para estes casos, a empresa deverá garantir o provimento adequado referente à estrutura de trabalho para o colaborador.

3. EPI'S

3.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os funcionários e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19. Cumpre reforçar que o uso de máscaras para o setor do turismo é obrigatório enquanto durar a pandemia e disseminação da COVID-19;

3.2. É vedado o acesso a qualquer pessoa, funcionário, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's, em conformidade com seus protocolos setorial e institucional;

3.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização, com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários;

3.4. Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência. É obrigatório o fornecimento de máscaras e álcool em gel 70% para todos os colaboradores.

3.5. O descarte de EPI's deverá ocorrer em sacos plásticos próprios, de lacre-rápido, dispostos em área para depósito adequada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPI's usados, por se tratarem de materiais contaminantes. O recolhimento e a destinação de tais resíduos deverão ser realizados por empresa especializada.

3.6. Os EPIs não devem ser compartilhados. É vedado o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como aparelhos de telefone e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador quando pertinente;

3.7. É obrigatório a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores que evitem tocar os olhos, nariz e boca;

3.8. A utilização de máscaras descartáveis de TNT, ou de tecido que sigam os procedimentos de segurança (03 camadas de proteção, sendo: combinação dos tecidos 01 camada de algodão e 02 camadas de chiffon de poliéster-spandex. Luvas que poderão ser de: Látex, Vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos.

Além disso deverão ser disponibilizadas preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, além de espaço para lavar as mãos com água corrente e sabão;
3.9. Colaborador manipulador de alimentos: Ao chegar no local de trabalho, o colaborador deverá tomar banho no próprio local de trabalho, e trocar a roupa pelo uniforme. Ao colaborador que manipula alimentos é proibido: cantar, tossir, espirrar, mascar chiclete ou conversar perto da comida ou de outro colaborador de mesma função próximo de si;
3.10. Todos os colaboradores devem ser monitorados na entrada, no tocante a temperatura corporal, sendo realizado à distância por meio de termômetro digital (thermoscan). Ao ser identificada alteração de temperatura que configura estado febril (acima de 37,5ºC), este deverá ser impedido de adentrar no local de trabalho e direcionado para uma unidade de saúde para uma verificação mais completa;
3.11. Os banheiros destinados aos colaboradores devem conter, além de sabão e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforço, ou outro sanitizante compatível. O mesmo deverá ser higienizado desde o piso até as louças com água, sabão, hipoclorito de sódio, quaternário de amônia ou outro sanitizante compatível;
3.12. Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado com máscara de proteção e luvas, que poderão ser de Látex, Vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos;
3.13. Ao receber os produtos estes deverão ser limpos conforme sua categoria:
3.13.1. Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar;
3.13.2. Enlatados deverão ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados;
3.13.3. Embalagens que não possuam vedação firme a confiável, deverão ser limpos com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deverá ser executado com embalagens de vidro;
3.13.4. Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio.
3.14. As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A bucha utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente a cada 2 dias;
3.14.1. Pisos e áreas de circulação da área deverão ser limpos no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia);
3.14.2. Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, sem nenhuma exceção: panelas, facas, conchas, fouets (batedor de ovos), bowls (taças), Woks (frigideira) etc.; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%;
3.14.3. Na preparação de bebidas, todos os utensílios, sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%;
3.14.4. Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser descartáveis e não de algodão;
3.14.5. Na entrada do setor de preparação de alimentos (cozinha) e entrada do balcão de atendimento (para estabelecimento de atendimento “To Go”), deverá conter tapete sanitizante tipo pedilúvio, o qual deverá ser preparado e mantido ativo durante todo o turno de trabalho.
3.15. No espaço de atendimento ao cliente, denominado aqui de “SALÃO”, inicia-se com a orientação de aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar o estabelecimento, com termômetro digital à distância segura, impedindo a entrada daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5ºC);
3.15.1. Na entrada, em havendo fila de espera, indica-se a marcação de distanciamento de 2 METROS entre cada indivíduo;
3.15.2. Na entrada do estabelecimento sugere-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente;
3.15.3. As mesas do estabelecimento deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 4 METROS. Sendo necessário neste início de operação a utilização de apenas 50% da capacidade total do estabelecimento;
3.15.4. Os Clientes deverão ser informados que poderão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1,5 metros entre as cadeiras, sendo admitido até 4 ocupantes por mesa;
3.15.5. Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool gel a 70% para correta higienização;
3.15.6 Cardápios quando possível deverão ser substituídos por meios digitais, e quando não for possível, higienizados com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente;
3.15.7. Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção, com a recomendação de não conversar durante o serviço. Falar somente o necessário com o cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc;
3.15.8. Talheres deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues higienizados e dentro de sacos plásticos lacrados. Copos e pratos devem seguir o mesmo padrão de higienização e estarem acondicionados em receptáculo fechado;
3.15.9. O ambiente deve, preferencialmente, utilizar ventilação ambiente com circulação de ar livre;
3.15.10. Os banheiros para clientes deverão conter, além do sabonete e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outro sanitizantes compatível;
3.15.11. No balcão de pagamento deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos, tanto do colaborador quanto do cliente;
3.15.12. Sugere-se utilizar o sistema à la carte, com o prato sendo servido pronto e preparado dentro da área de trabalho da cozinha. Em caso de utilização do serviço self-service, seguir o dispostos no Protocolo Setorial 6.
3.15.13. O sistema de pagamento deverá priorizar o uso de cartão de débito/crédito, sem contato direto com as máquinas de cartão, que deverão estar cobertas com plástico filme. Deverá ser evitado ao máximo o aceite de dinheiro, dado a sua capacidade de contaminação. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas a cada operação de pagamento de débito/crédito, devendo esta ser recoberta com plástico-filme.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Garantir a condicionante de isolamento social dos funcionários (incluindo diaristas e trabalhadores temporários) e profissionais pelos 14 (quatorze) dias anteriores à retomada das atividades;
4.2. Adotar prática de isolamento social de profissionais considerados no grupo de risco em suas residências. São considerados profissionais do grupo de risco aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível, e, na impossibilidade, deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia;
4.3. Monitorar diariamente, tanto no início do turno de trabalho quanto em seu término, todos os funcionários (incluindo diaristas e trabalhadores temporários) e terceirizados quanto aos sintomas da COVID-19, com a medição da temperatura realizada através do distanciamento seguro, utilizando termômetro digital infravermelho, e entrevista sobre a ocorrência de sintomas nos colaboradores e naqueles com os quais ele reside ou tem contato frequente. As temperaturas e sintomas devem ser anotados em livro de registro próprio, o qual deve ficar armazenado para consulta pelas autoridades competentes;
4.4. Realizar testes de diagnóstico em periodicidade e cobertura dos funcionários recomendada pelas autoridades de saúde do Estado e do Município. É obrigatória, todavia, a realização de testes da COVID-19 prévios em todos os funcionários de estabelecimentos que tenham mais de 20 (vinte) funcionários, quando da abertura dos trabalhos e/ou divulgação deste protocolo. No caso de contratação de novo funcionário, o mesmo também deve ser testado e iniciar o trabalho apenas após resultado do teste;
4.5. Flexibilizar a licença médica por 14 (quatorze) dias a todos os funcionários, terceirizados, diaristas e trabalhadores temporários, que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, mialgia (dor do corpo), cefaléia (dor de cabeça), dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico. Ao apresentar esses sintomas, o funcionário deverá ser afastado do convívio coletivo imediatamente;
4.6. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. O funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica;
4.7. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador;
4.8. Caso o colaborador faça uso de uniforme padrão da Barraca, ao final do expediente o mesmo deverá retirar o uniforme substituindo por roupas de seu uso, levando consigo o uniforme devidamente embalado em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A Barraca que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada colaborador;
4.9. No início de cada turno de trabalho, realizar o Diálogo Diário de Segurança (DDS) com o objetivo de reforçar as informações de prevenção e proteção contra a COVID-19, monitorando por lista de presença e realizando a atividade ao ar livre.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. É permitida a venda ambulante nas praias, desde que respeitadas as regras e orientações de higiene e segurança definidas pelas autoridades sanitárias e de saúde;
5.2. É obrigatório o uso de máscara ou viseira “face shield” pelo vendedor;
5.3. A circulação de vendedores ambulantes na praia deverá ocorrer referencialmente nos corredores de circulação da praia, devendo os vendedores respeitar as regras de distanciamento físico de segurança, efetuar a disponibilização dos alimentos através de pinça e respeitar as orientações definidas pelas autoridades sanitárias e de saúde relativas à limpeza e desinfeção de superfícies;
5.4. Serão permitidas aulas promovidas por escolas ou instrutores de surfe, bem como atividades desportivas similares, desde que respeitado o número máximo de 5 participantes por instrutor, desde que seja garantido o distanciamento físico de segurança recomendado de 1,5 metros entre cada participante, tanto em terra como no mar;
5.5. Nas atividades náuticas individuais deverão ser cumpridas as regras e orientações de distanciamento físico de segurança, de etiqueta respiratória, de higiene das mãos e de limpeza e desinfeção de superfícies, definidas pelas autoridades sanitárias e de saúde;
5.6. Uso de chuveiros (apenas com acionamento automático) e parques infantis limitados a 50% (cinquenta por cento) da capacidade de lotação do local;
5.7. Uso das cadeiras de sol respeitada a distância entre as mesmas de 3 metros;
5.8. Funcionamento dos serviços dos restaurantes em áreas abertas localizados em barracas de praias, respeitando a distância mínima entre as mesas de 4 metros, cada mesa com capacidade de 4 pessoas e 1,5 metro entre as cadeiras. Talheres, pratos e copos deverão estar embalados. A refeições deverão chegar à mesa devidamente protegidas;
5.9. Adaptar o layout, instalações, sistemas de escala e capacidade produtiva ou de atendimento de forma a respeitar distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre funcionários e entre clientes. Deve haver marcações nos locais

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

para preservar essa distância, e em locais em que haja escada, a distância a ser preservada entre as pessoas é de 3 (três) degraus;
5.10. Manter os ambientes arejados por ventilação natural 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 filtros dos sistemas de climatização (splits, ar condicionados de bandeja etc) deverão, obrigatoriamente, ser limpos todos os dias;
5.11. Implementar rotina de higienização e limpeza de funcionários, terceirizados, equipamentos e materiais de toques frequentes várias vezes ao dia com o uso de cronograma de limpeza dos setores com a coordenação adequada;
5.12. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento de pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho;
5.13. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso;
5.14. Devem ser implementados para os funcionários, serviços por porções individuais servidas em embalagens fechadas, às quais os usuários não têm acesso aos alimentos e são servidos por profissionais devidamente equipados e higienizados, segundo as boas práticas de fabricação de alimentos;
5.15. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de trabalho. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes;
5.16. Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável;
5.17. Tornar obrigatória maior frequência de limpeza de recipientes de galões de água mineral ou adicionada de sais, bem como a troca de dispositivos de filtragem. Está proibida a utilização de bebedouros, incluindo os do tipo eletrônico;
5.18. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento de pedal);
5.19. Dispor de comunicados que instruam os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no local, assim como informações sobre capacidade de atendimento e funcionamento específicos para cada atividade. É proibido o atendimento e funcionamento de mais pessoas, uma vez atingida a quantidade máxima permitida em um ambiente;
5.20. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, álcool em gel 70%, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal. É indicado que pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro deverá ser desinfetado com hipoclorito de sódio a 1% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. A quantidade de pessoas nos banheiros deve ser limitada a 40% da ocupação e informada aos usuários. A entrada em banheiros só pode ser autorizada para pessoas calçadas, além do uso de máscaras;
5.21. Todos os estabelecimentos que estavam com suas atividades paralisadas pelo período superior a 60 (sessenta) dias deverão, obrigatoriamente, para reabertura, realizar completa e profunda higienização e desinfecção de suas instalações e ambiente de trabalho, e, quando abertos, cumprir todas as normas trazidas por este protocolo.

PROTOCOLO SETORIAL 20 – SERVIÇOS DE TRANSPORTE TURÍSTICOS

1.NORMAS GERAIS
1.1.Disponibilizar, em local de fácil acesso aos passageiros, na entrada, no meio e na saída dos veículos, álcool em gel a 70% ou outro sanitizante de efeito similar;
1.2.O uso da máscara de proteção facial é obrigatório para todos os passageiros;
1.3.A empresa deverá incentivar os passageiros a realizarem a compra de bilhetes e concluírem o check-in de maneira online;
1.4.Nos espaços físicos para obtenção dos serviços, os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc), desde que obedecida a distância do funcionário, do caixa e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão deverão ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool a 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deverá colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não ocorrer o contato físico;
1.5.O de distanciamento mínimo 2 (dois) metros entre as pessoas deverá ser garantido pela empresa na entrega e retirada de bagagens dos veículos;
1.6.Utilizar, preferencialmente, para a execução do transporte, veículos que possuam janelas passíveis de abertura (janelas não lacradas), utilizando os demais veículos apenas em caso de necessidade e para fins de atendimento pleno da programação de viagens;
1.7.As empresas deverão implantar sistema de reserva para embarque nos transportes turísticos, incluindo os aquáticos, garantindo um acesso planejado dos horários dos serviços e evitando aglomerações nos pontos de pagamento, partida e entornos;
1.8.As empresas deverão garantir um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores, fornecendo sacolas plásticas para acondicionar os pertences de cada funcionário. Os colaboradores deverão ser orientados para trazer o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho.
1.9. O serviço de transporte aquaviário permanece vedado, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere a atividade, desde que o serviço de bar permaneça fechado e respeitado todas as medidas de biosegurança contidas no Protocolo Geral, Setorial 10 e neste Protocolo.
1.10. Caso sejam realizados eventos no transporte aquaviário, estes deverão cumprir adicionalmente todas as medidas estabelecidas no Protocolo Setorial 22 e os regramentos impostos por Decreto vigente para essa atividade.
2.TRANSPORTE E TURNOS
2.1.Nada a acrescentar para este item no que diz respeito às recomendações do Protocolo Geral.
3.EPI'S
3.1.Reforçar o uso obrigatório de EPI's e as medidas de segurança para o combate à COVID-19 pelos funcionários, durante todo o serviço de transporte turístico.
4.SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1.Nada a acrescentar para este item no que diz respeito às recomendações do Protocolo Geral.
5.CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1.A colocação e a retirada das bagagens do interior dos veículos deverão ser realizadas pelo motorista e sua equipe, se houver, vedada a interação com os passageiros. Os mesmos deverão utilizar luvas descartáveis para realizar o serviço;
5.2.Afixar, em local visível aos passageiros, informações sanitárias sobre higienização e cuidados implementados no transporte para a prevenção da COVID-19;
5.3.Aferir temperatura, com a utilização de termômetro digital infravermelho à distância, de todos os motoristas e guias turísticos antes de iniciar o turno de trabalho e de todos os passageiros antes de embarcarem nos transportes. Caso os indivíduos estejam com temperatura acima de 37,5°C, não poderão embarcar nos transportes turísticos e estes deverão ser orientados a procurar uma Unidade de Saúde;
5.4.Manter o ambiente do veículo sempre arejado por ventilação natural. Caso seja necessária a utilização de sistema climatizado (ar condicionado), aumentar a frequência de manutenção (filtros) destes e usar o aparelho sempre no modo de circulação de ar externo;
5.5.Estabelecer procedimento de desinfecção dos veículos sempre antes de iniciar os serviços de turismo, após o transporte dos passageiros e ao final do turno de trabalho;
5.6.Desinfetar regularmente os assentos, corrimãos, barras de apoio, catracas, leitores de bilhetes e demais superfícies do interior dos veículos que são frequentemente tocados pelos motoristas, guias e passageiros, com solução de hipoclorito de sódio a 2%, preparados alcoólicos a 70% e/ou outros sanitizantes. Reforçar a higienização de botões do sistema de som, microfones, equipamentos de trabalho, dentre outros;
5.7.A empresa deverá realizar, com periodicidade adequada e maior frequência, a desinfecção completa no interior dos veículos com a utilização do sistema de gás ozônio (O3);
5.8.No caso dos transportes turísticos coletivos, incluindo transportes aquáticos, limitar a ocupação dos veículos em 50% (cinquenta por cento), adotando o espaçamento de um lugar vazio entre os passageiros (alternado) e em zigue-zague, respeitando o distanciamento mínimo recomendado;
5.9.Instalar barreira física entre o motorista, passageiros e guia turístico. Caso o veículo disponha de porta traseira, esta deverá ser utilizada para o embarque e desembarque de passageiros, minimizando o contato destes com o motorista e equipe;
5.10.Vedar a distribuição e venda de alimentos e bebidas aos passageiros e o consumo no interior dos veículos durante os traslados;
5.11.Para as empresas que ofertam os serviços de aluguel de veículos, estas deverão utilizar sistema de rotação adequado dos mesmos, de modo que o veículo devolvido pelo cliente seja o último a ser utilizado novamente, aumentando o intervalo de reutilização dos veículos. Os veículos deverão, obrigatoriamente, ser entregues com a devida higienização;
5.12.As empresas deverão fornecer gorros higiênicos descartáveis, em caso de serviços de aluguel de motocicletas ou similares;
5.13.As empresas que ofertam os serviços de buggy deverão instalar barreiras físicas na cabine dos motoristas, para evitar contato entre estes e os clientes, disponibilizando álcool em gel a 70% ou outro sanitizante de efeito similar. Os bugueiros deverão utilizar viseira facial (face shield), além da máscara de proteção.

PROTOCOLO SETORIAL 21 – PARQUES TEMÁTICOS

1.NORMAS GERAIS
1.1.Para os municípios inclusos na Fase 4, fica liberado o funcionamento de parques temáticos limitado a 30% (trinta por cento) da capacidade de lotação do local. Para os municípios incluídos na Fase 4, adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no Decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo do que o aqui indicado;
1.2. Parques recreativos infantis e espaços kids permanecem vedados, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere as atividades de parques recreativos infantis, desde que respeite o limite de capacidade de 30% e que os estabelecimentos disponibilizem monitores suficientes em todos os brinquedos para garantir a individualização na utilização do mesmo, o distanciamento entre os usuários e seus responsáveis e a higienização dos equipamentos e materiais envolvidos a cada ciclo de uso;
1.3. O uso de piscinas de bolinhas bem como quaisquer outros brinquedos que não permitam a correta higienização a cada ciclo permanece vedado;
1.3.Os parques temáticos deverão possuir controle em tempo real do público interno de forma a evitar lotações que possam gerar aglomeração;
1.4.Os parques temáticos deverão incentivar, por meio de seus canais de comunicação, a venda de ingressos online, com a finalidade de evitar filas na bilheteria presencial. As vendas realizadas pela internet deverão compor de um "termo de aceite" sobre as normas de prevenção onde o visitante deverá aceitá-las antes de finalizar a compra, além do termo também ser

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

afixado nas bilheterias;
1.5.Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc). As máquinas de cartão de crédito, deverão estar cobertas por plástico filme, que deverão obrigatoriamente ser higienizadas com preparados alcoólicos a 70% em cada operação;
1.6.Nos parques temáticos, em função de suas peculiaridades e visando privilegiar a segurança, priorizar de forma intensiva a utilização do sistema cashless (pagamento feito sem dinheiro ou cartão de débito e crédito);
1.7.Realizar na entrada do parque temático a aferição da temperatura à distância dos visitantes e funcionários, utilizando termômetro digital infravermelho (thermoscan), ficando vedado o acesso de visitantes e funcionários com temperatura superior a 37,5°C, orientando o indivíduo que se dirija a uma Unidade de Saúde para verificação mais detalhada de seu estado geral;
1.8.Na entrada dos parques temáticos os colaboradores deverão orientar os pais ou responsáveis pelas crianças para que façam a sanitização das mãos dos menores antes e depois da utilização de cada uma das atrações;
1.9.Somente poderão entrar nos estabelecimentos visitantes que utilizem as máscaras de proteção facial, devendo esta ser utilizada durante toda a permanência nos parques temáticos. A retirada da máscara é apenas permitida para a utilização das piscinas e equipamentos diversionais aquáticos, sendo obrigatória a manutenção do distanciamento mínimo de 2 metros entre cada indivíduo;
1.10.Adequar o layout/ambiente do parque temático para o cumprimento do distanciamento mínimo seguro entre os visitantes, a fim de evitar pontos de aglomerações;
1.11.Caso a área do parque temático conte com interações de animadores fantasiados ou não com o público, treinar estes para evitar aproximações e qualquer contato físico, substituindo-o por ações à distância;
1.12.Reduzir em 30%(trinta por cento)a capacidade de assentos nas atrações e transportes para garantir o distanciamento;
1.13.Os funcionários que estiverem nos pontos dos brinquedos, deverão orientar os visitantes quanto ao embarque e desembarque nos equipamentos, com a finalidade de evitar o contato físico entre os clientes e os funcionários. Caso a assistência seja indispensável aos visitantes, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, a ação deverá ser realizada por funcionário devidamente habilitado e paramentado;
1.14.Nos parques temáticos que dispuserem de piscinas, deve-se garantir que estas utilizem sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação limitado a 30% (trinta por cento) de sua capacidade máxima permitida, incluindo a garantia do nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. O monitoramento dos níveis de cloro e PH deverá ser realizado a cada 4 horas;
1.15. Nos municípios onde liberados os parques infantis, deverão os estabelecimentos adotar como providências: individualização dos brinquedos, disponibilização de monitores para cada brinquedo, acompanhamento das crianças por tutores, vedação do uso de piscina de bolinhas, higienização dos brinquedos a cada uso, limite de capacidade de atendimento de 35%, entre outros.
1.16.Recomenda-se a desinfecção das águas dos parques temáticos por raios ultravioletas (UV) e Ionização.
2.TRANSPORTE E TURNOS
2.1.Adequar os horários de funcionamento das atrações para reduzir aglomerações e garantir a rotatividade dos visitantes;
2.2.Estabelecer turnos diferenciados e alternados para os colaboradores nas refeições e áreas de convívio, a fim de evitar aglomerações e utilização de mais de uma pessoa por mesa, obedecendo às regras de distanciamento mínimo;
2.3.Deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual entre colaboradores no momento do registro de sua entrada para o turno de trabalho. Caso haja controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais, disponibilizar ao lado toalhas de papel e preparação alcoólica a 70% para correta higiene das mãos e dos leitores.
3.EPI'S
3.1.Reforçar com os colaboradores os treinamentos corretos de uso, sanitização e conservação dos EPI's e daqueles relacionados ao Covid-19;
3.2.Funcionários que mantém contato com o público (pessoas com dificuldades de locomoção) deverão estar paramentados com luvas descartáveis, máscara facial e viseira protetora (faceshield).
4.SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1.Realizar treinamento intensivo com os colaboradores sobre as regras de distanciamento, reforçando este processo antes da abertura dos parques temáticos, bem como o acompanhamento e supervisão durante todo o período de operação do estabelecimento. Incluir também o treinamento com a equipe de limpeza acerca das medidas de sanitização adotadas nos estabelecimentos;
4.2.Orientar para que os colaboradores realizem a sanitização das mãos com frequência mínima de 30 minutos em pontos instalados próximos aos postos de trabalho;
4.3.Ao final do expediente, o colaborador deverá retirar a vestimenta de trabalho utilizada, substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A empresa que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada colaborador, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte, evitando, dessa forma, que o trabalhador utilize o uniforme do trajeto casa/trabalho/casa;
4.4.Vedar a promoção de comemorações e/ou eventos internos dos colaboradores durante o período de trabalho.
5.CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1.Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos e atendimentos que eventualmente haja no local;
5.2.Instalar pontos de higienização com água corrente, sabão e papel toalha para correta higienização dos colaboradores e visitantes, acrescentando preparações alcoólicas em gel a 70% em todas as áreas de atendimento, entradas e áreas comuns;
5.3.Em todos os serviços de alimentação, talheres, pratos e copos deverão ser lavados com água e sabão e higienizados com preparação alcoólica a 70%, sendo embalados individualmente em plástico filme. Em caso de uso de mesas, estas deverão respeitar uma distância mínima de 4 (quatro) metros entre si. O distanciamento mínimo entre usuários sentados deverá ser 1 (um) metro entre as cadeiras frente a frente ou lado a lado. As mesas e cadeiras deverão ser higienizadas após cada utilização pelos usuários e as refeições deverão chegar devidamente protegidas;
5.4.Caso o indivíduo adquira lanches, snacks ou outras guloseimas no estabelecimento, o mesmo deverá ser orientado a se deslocar para os pontos de alimentação para sua consumação;
5.5.No caso do estacionamento, o uso das vagas fica limitado a 30% da capacidade total, sendo sua utilização com espaço alternado (uma vaga entre um veículo e outro);
5.6.Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos ao estacionamento com sensor de aproximação para retirada de tickets. Os tickets deverão ser do tipo descartável. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de preparação alcoólica em gel a 70% ao lado desses equipamentos;
5.7.Reforçar a limpeza de aparelhos de rádios comunicadores, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho;
5.8.Higienização e limpeza diária de máquinas, gôndolas, boias, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos, materiais de toques frequentes, materiais do setor administrativo e demais equipamentos;
5.9.Realizar rotina de higienização de banheiros, de piso e louças, acionadores de descarga, maçanetas, incluindo a desinfecção dos armários de guarda-volume a cada troca de usuário;
5.10.Promover a limpeza e desinfecção diária antes da abertura e no fechamento de todas as áreas comuns, corredores, portas, elevadores, banheiros, vestiários, grades, mesas e assentos das instalações e superfícies de contato dos jogos etc. Repetir o procedimento de higienização nas atrações a cada ciclo, e nas áreas comuns com intervalo máximo de 3 horas;
5.11.Uso obrigatório de tapete sanitizante com hipoclorito de sódio a 2% (pedilúvio) para higienização e desinfecção de calçados na entrada do estabelecimento;
5.12.Implantar comunicação periódica no sistema de som existente, além de comunicação visual por meio de placas, cartazes ou quaisquer outros meios acerca das normas vigentes no local e sobre a conscientização dos visitantes quanto ao distanciamento, higienização das mãos e outros procedimentos pertinentes, nos portões de entrada, filas das atrações, pontos de vendas, praças de alimentação e outros locais;
5.13.Instalar sinalizações de piso nas filas das atrações e no interior dos parques temáticos, para o cumprimento do distanciamento mínimo de 2 (dois) metros;
5.14.Realizar plano interno de vistoria e monitoramento com a equipe de liderança nas áreas comuns, objetivando evitar aglomerações, garantir o distanciamento social e o seguimento das medidas de higienização e sanitização;
5.15.Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A empresa deverá disponibilizar equipe dedicada exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento, mantendo o controle de acesso, marcação de lugares reservados e o controle da área.
PROTOCOLO SETORIAL 22 – EVENTOS
1. NORMAS GERAIS
1.1. Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e participantes circulam;
1.2. Promover a medição da temperatura de todos os participantes na entrada do local onde for realizado o evento;
1.3. Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
1.4. Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;
1.5. Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
1.6. Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
1.7. Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;
1.8. Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool a 70% nas formas disponíveis, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;
1.9. Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos participantes, assegurando o espaçamento mínimo de 2(dois) metros entre as cadeiras dentro das salas de congresso, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas, para que seja respeitada a distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas;
1.10. Garantia da presença de brigadistas circulando no evento para evitar aglomerações nos ambientes;
1.11. Realizar Eventos em ambientes internos e externos, esportivos, culturais, sociais e corporativos, respeitando a capacidade de 1 pessoa a cada 7m2 (eventos corporativos) e 1 pessoa a cada 12 m2 (eventos esportivos, sociais e culturais), limitados ao número de pessoas estabelecido em decreto estadual. No caso de eventos realizados em auditórios, a restrição de capacidade passa a ser de 35% dos assentos fixos disponíveis, estando dispensado, neste caso, o critério de ocupação de 1 pessoa a cada 7 ou 12 m2 anteriormente citado.
1.12. Realizar o processo de inscrição prévia e 100% online. Quando a inscrição for feita no site do evento/promotora, será gerado um QR Code a ser enviado por e-mail para o participante;
1.13. Priorizar o auto credenciamento, evitando ao máximo o contato físico no atendimento;
1.14. Evitar lounges que possam gerar aglomeração de público em um mesmo espaço;
1.15. Caso tenha coffee break, servir em porções individuais, com auxílio de descartáveis;
1.16. Considerar colocar o mínimo de itens na mesa dos participantes e, sempre que possível, optar por pacotes já montados;
1.17. Recomenda-se a adaptação das portas de acesso para modelo automático, para evitar abertura sem a necessidade de toque pelos participantes;
1.18. Recomenda-se a adaptação da iluminação dos espaços para formato com sensores automáticos de presença e acendimento automático;
1.19. Recomenda-se a adaptação das torneiras para modelos automáticos, para evitar o toque no momento da lavagem das mãos;
1.20. Para eventos que envolvam apresentações artísticas e culturais, permitir a presença de artistas desde que se cumpra o distanciamento de 2 metros, o não compartilhamento de equipamentos e instrumentos e sem contato físico durante as apresentações. Os equipamentos e instrumentos deverão ser desinfetados após cada apresentação;
1.21. O Governo do Estado do Ceará trabalha em colaboração com a Indústria e outras esferas de governo, assim como com outros países, para atualização de suas políticas e protocolos à medida que novas regras para viagens internacionais são desenvolvidas.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Sempre que possível deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado álcool a 70% para higiene das mãos;
2.2. Ofertar logística de carga e descarga, visando a proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear;
2.3. Realizar escala de montagem das estruturas e equipamentos em momentos e horários diferenciados, desta forma evitando aglomeração de equipes de fornecedores;
2.4. Utilizar de forma obrigatória EPIs para manobristas, motoristas e guias. Adoção de utensílios de segurança nos veículos de transportes na logística dos participantes e fornecedores. Certificar-se de que o ar condicionado, maçanetas e bancos estejam limpos. Sempre que possível deixar o veículo aberto. Bagagens e cargas também deverão ser limpas logo que recebidas;
2.5. Reduzir o número de passageiros por veículo que será utilizado na logística de transporte do evento; não utilizar a capacidade máxima permitida;
2.6. Oferta de logística de carga e descarga, visando a proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear.
3. EPI'S
3.1. Distribuição e recomendação para uso de materiais de EPI, incluindo máscaras e álcool em gel;
3.2. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente ou descartável) para poder acessar o interior do Evento, ficando facultado o uso da máscara para os artistas durante as apresentações. Caso haja desobediência, a administração da empresa promotora do evento deverá acionar as autoridades de segurança;
3.3. Oferecer estruturas de atendimento com a instalação de placa de vidro ou acrílico para proteção dos recepcionistas e demais profissionais;
3.4. Verificação no pós-evento do descarte de material, higienização, protocolos para desmontagens e organização de um cronograma que evite a presença de várias equipes ao mesmo tempo no local;
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Disponibilização de máscaras e luvas para a equipe de limpeza dos ambientes durante a prestação dos serviços, como também assegurar o uso dos EPIs determinados pelas demais normas legais;
4.2. Treinamento da equipe de limpeza para manter as superfícies de contatos constantemente higienizadas: maçanetas, cadeiras, mesas, balcões, corrimões, dentre outros;
4.3. Manutenção da higienização em todos os equipamentos, tais como: máquinas para pagamento com cartão, computadores, caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico dentro dos ambientes da feira/congresso.Utilizar sempre produto específico para cada superfície e que não danifique os equipamentos eletrônicos;
4.4. Adesão ao uso de lixeiras com acionamento de pedal para utilização nos eventos, disponibilizando lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel e luvas;
4.5. Fornecimento de sabonete líquido e toalha de papel nos lavatórios dos sanitários e dos locais para refeição (quando esses disporem de lavatórios);
4.6. Disponibilização de cabine de higienização de sapatos na entrada do evento;
4.7. Disponibilização de tapetes de entrada com produtos de higienização;
4.8. Adoção de procedimento e produtos adequados para higienização das áreas refrigeradas;
4.9. Atenção ao risco de contaminação da própria equipe. A manipulação de itens físicos para limpeza é ponto de risco, que deve também atentar para cuidados até mesmo na hora de varrer, aspirar e do descarte;
4.10. Desativação temporária de bebedouros ou oferta de copos descartáveis;
4.11. Seguir as recomendações disponibilizadas no Protocolo Geral;
4.12. Monitoramento da temperatura dos colaboradores no mínimo 1 vez ao dia;
4.13. Utilização obrigatória de luvas e cabelos presos pelo profissional que estiver no setor que tenha que servir ou manusear algum tipo de alimento.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento deverão ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente;
5.2. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do local onde for realizado o evento;
5.3. Desinfetar a cada 3 horas o painel dos elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio;
5.4. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado, bem como ampliar a renovação de ar do local onde for realizado o evento. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas. A equipe de manutenção da empresa responsável pelo evento deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado dos espaços, para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção;
5.5. Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis, de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários;
5.6. Desativar todos os bebedouros;
5.7. Aferir temperatura de todos os funcionários, fornecedores e participantes dos eventos nas portas de acesso. Caso algum funcionário, fornecedor ou participante que esteja com temperatura acima de 37,5º C, será recomendado que o mesmo procure uma Unidade de Saúde;
5.8. Capacitar todos os funcionários em como orientar os participantes sobre as medidas de prevenção;
5.9. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna do local onde for realizado o evento, sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros a ser mantida entre um participante e outro, incluindo os corredores de mercadorias. Utilizar meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída do local do evento;
5.10. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os participantes nos pontos de pagamentos que eventualmente existam no local;
5.11. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega;
5.12. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do local do evento;
5.13. As praças de alimentação em eventos, quando houver, além de seguir as orientações do Protocolo 6, de Serviços Alimentícios, deverão contar com amplo espaço para cumprir o distanciamento exigido de 2 (dois) metros entre

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

as mesas. O mesmo deverá ser feito nos refeitórios para os funcionários;
5.14. A oferta de alimentos e bebidas dentro dos espaços do local onde for realizado o evento deverá seguir as orientações do Protocolo Setorial 6.
5.15. Verificar a necessidade de uso de materiais descartáveis e a organização das filas de espera;
5.16. Adesão ao uso de lixeiras com acionamento de pedal para utilização nos eventos, disponibilizando lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel e luvas;
5.17. Para os eventos sociais e corporativos, os estabelecimentos deverão ter mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de 2 (dois) metros entre as mesmas, obedecendo ao máximo de 4 (quatro) cadeiras por mesas. Os funcionários deverão higienizar as mesas e cadeiras antes e após os eventos.
5.18. Quando forem utilizadas apenas cadeiras nos eventos, deverá ser observado o espaçamento em zigue-zague, obedecendo ao distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as mesmas.
5.19. Após a realização do evento, manter lista (nomes e contatos) dos participantes por pelo menos um mês. Se algum participante tiver que se isolar por testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes, para que possam monitorar o desenvolvimento de sintomas por 14 dias.

PROTOCOLO SETORIAL 23 – CINEMAS

1. NORMAS GERAIS

1.1. O funcionamento de cinemas deverá restringir-se obrigatoriamente à capacidade de funcionamento de 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo para a Fase 4 do que o aqui indicado.
1.2. Na venda de ingressos, limitar a capacidade prevista no ponto 1.1. garantindo o distanciamento social entre os clientes e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras.
1.3. Os estabelecimentos deverão trabalhar com os pontos de vendas alternados caso a distância entre eles não obedeça ao distanciamento mínimo de 1,5 metro, assegurando também essa distância entre os balcões de autoatendimento ou pontos de atendimento e disponibilizando preparação alcoólica a 70% próximo dos mesmos.
1.4. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas dentro das salas de exibições, exceto para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas), estes deverão respeitar o distanciamento mínimo entre os demais espectadores.
1.5. É permitido o consumo de alimentos e bebidas nos interiores das salas de exibições, garantindo que os espectadores iniciem o consumo apenas ao sentar no local, mantendo o uso obrigatório da proteção facial durante todo o período que não estão ingerindo alimentos.
1.6. É vedado o serviço de venda alimentos e bebidas e o atendimento por garçons nos interiores das salas de exibições.
1.7. É permitido a exibição de filmes apenas no formato 2D, devendo as demais dimensões serem desabilitadas, tais como óculos de três dimensões, aspersores, entre outros.
1.8. Vedar o acesso a qualquer pessoa, profissional, cliente ou fornecedor, que não esteja com o uso devido de EPIs em conformidade com os protocolos vigentes.
1.9. Os cinemas devem incentivar, por meio de seus canais de comunicação, a venda de ingressos e guloseimas (pipocas, doces, entre outros) pela internet por meio dos sites e aplicativos próprios, com a finalidade de evitar filas nas bilheterias e caixas presenciais. O estabelecimento deve garantir que o sistema de vendas de ingressos bloqueie a venda dos assentos vizinhos a cada transação realizada em caso de pessoas sem ser da mesma família.
1.10. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc), priorizando pagamento com cartões por aproximação (contactless) e/ou pagamento de compra de produtos ou alimentos por touchless. As máquinas de cartão de crédito devem estar cobertas por plástico filme e deverão obrigatoriamente ser higienizadas com preparados alcoólicos a 70% em cada operação.
1.11. Afixar comunicações, como cartilhas, placas, cartazes ou outros meios, dentro dos estabelecimentos sobre como evitar contatos muito próximos e avisos referentes às novas regras de distanciamento mínimo, etiqueta respiratória, higienização das mãos e protocolos existentes nos banheiros, públicos e de funcionários, entradas e saídas, bomboniere e bilheteria.
1.12. Executar anúncios periódicos no sistema de som e/ou vídeo existentes, alertando sobre as normas sanitárias que dizem respeito aos clientes, tais como distanciamento social, higienização das mãos, número máximo de grupos, uso obrigatório e constante de máscaras e etiqueta respiratória (tossir e espirrar com proteção do cotovelo e de máscara).
1.13. Informar no site e demais canais de comunicação da instituição ou equipamento as normas e procedimentos que estão sendo adotados para promover a segurança dos colaboradores e clientes. 1.14. Todos os funcionários devem ser capacitados sobre medidas e recomendações de higiene e segurança, em especial os colaboradores com atendimento ao público.
1.15. As conferências dos ingressos deverão ser realizadas por profissional habilitado de forma visual ou por meio de leitores óticos, sem contato manual do atendente com o bilhete ou por meio do auto check-in. Da mesma maneira, deverá ser obedecido o processo para a conferência de carteirinhas ou documentos para meia entrada.
1.16. Os estabelecimentos devem assegurar que o público, ao adentrar no cinema, se dirija imediatamente para seu lugar, evitando aglomeração no foyer (área externa às salas).
1.17. Utilizar o maior número de entradas e saídas nas salas de exibições para garantir ao distanciamento mínimo.

2. TRANSPORTE, TURNOS E SESSÕES

2.1. Os estabelecimentos deverão organizar e programar as sessões de filmes para respeitar o intervalo de, no mínimo, 30 minutos entre as sessões, visando garantir a realização dos procedimentos de limpeza e higienização da sala.
2.2. Organizar um escalonamento de sessões de modo a evitar entradas e saídas de mais de uma sala simultaneamente.
2.3. Assegurar a atenção dos funcionários às regras de prevenção da Covid-19 no trajeto de ida e volta do trabalho.

3. EPIS

3.1. As empresas deverão fornecer EPI em quantidade e qualidade suficiente para os funcionários, reforçando os treinamentos e os cuidados sobre os procedimentos de higienização e trabalho dentro das salas de exibições.
3.2. Uso obrigatório de máscara facial e face shield por todos os funcionários na linha de atendimento ao público.
3.3. Uso obrigatório de máscara facial; luvas de latex, vinil ou nitrílica; avental frontal impermeável e sapato impermeável com solado antiderrapante pelos funcionários responsáveis pela higienização dos banheiros durante a operação da atividade.
3.4. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e de materiais de limpeza necessários à instituição.
3.5. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e dispostos em área para depósito apropriada. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes.
3.6. Os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, não poderão ser compartilhados entre os colaboradores.
3.7. É obrigatória a substituição imediata do Equipamento de Proteção Individual - EPI que apresente algum dano.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS E PÚBLICO

4.1. Realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do estabelecimento para os funcionários e público, mediante a utilização de termômetro digital infravermelho a distância. Caso estes não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, informar de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5ºC), orientando a procurar atendimento médico. Caso a instituição esteja dentro de shoppings, está desobrigada a aferir a temperatura corporal dos clientes e funcionários, dado que já é obrigatória a aferição na entrada do estabelecimento.
4.2. Assegurar boas condições de trabalho e prevenção da Covid-19 para colaboradores e prestadores de serviços.
4.3. Efetuar acompanhamento diário da condição de saúde individual do funcionário com medição de temperatura e estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal.
4.4. Se possível, realizar a testagem de todos os funcionários antes do início dos trabalhos.
4.5. Na sala dos funcionários, reestruturar os móveis para garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre os funcionários, limitar a capacidade da sala a 40% e comunicar, através de cartaz na porta, o número máximo de funcionários permitidos simultaneamente na sala.
4.6. Garantir que todos os colaboradores higienizem as mãos entre os atendimentos e serviços.
4.7. Garantir o afastamento imediato de qualquer profissional que sentir sintomas da Covid-19, com encaminhamento ao atendimento médico e isolamento por 14 dias ou até resultado negativo do teste.
4.8. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. As portas de entrada e saída deverão estar abertas antes e após as sessões, evitando o contato direto das pessoas com estas.
5.2. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos e atendimentos que eventualmente haja no local.
5.3. Inclusive reforçar a rotina de higienização e limpeza várias vezes ao dia de poltronas, portacopos, corrimãos, equipamentos, materiais de escritório e materiais de toques frequentes contidos no estabelecimento.
5.4. Disponibilizar dispensadores de solução alcóolica em gel 70% para higienização das mãos nos pontos estratégicos dos estabelecimentos como na entrada das salas do cinema, próximo aos guichês de atendimentos, banheiros, locais de maiores circulações, entre outros.
5.5. O estabelecimento ficará responsável por designar funcionário para o controle da saída após cada sessão e peça, a fim de evitar aglomerações nas

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

portas de acesso. Ao término das sessões, a retirada das pessoas deverá ser iniciada pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas.
5.6. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao uso dos EPIs e ao distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio), com as devidas demarcações realizadas no piso. A empresa deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.
5.7. 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 filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente.
5.8. Desativar os bebedouros para o público externo, permitindo a utilização apenas por funcionários.
5.9. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes, como galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de "torneiras jato" de bebedouros, estas deverão ser substituídas por "torneiras válvulas copo", evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.
5.10. Restringir o uso de elevadores a 1/3 (um terço) de sua capacidade e priorizar seu uso apenas por pessoas com dificuldades de mobilidade. Realizar a higienização frequente dos botões de acionamento.
5.11. Higienizar e sanitizar constantemente todos os equipamentos e acessórios que são de contato manual dos clientes e colaboradores, tais como: pin pad, mouse, teclado, máquinas de cartão, balcões, válvula de descarga, torneiras e maçanetas.
5.12. Sinalizar a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente na entrada de todas as salas de exibição, banheiros e sala de funcionários.
5.13. Garantir, via fiscalização, o controle do número de clientes utilizando o banheiro simultaneamente, evitando ultrapassar o limite permitido de capacidade de 40%.
5.14. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.
5.15. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos prestadores de serviços, terceirizados e fornecedores quando estes estiverem presentes no local da instituição e garantir que as entregas sejam realizadas apenas em horários sem clientes presentes e com a devida higienização dos materiais recebidos.
5.16. Adicionar barreiras físicas, como telas flexíveis de plástico, ou intercalar a utilização dos espaços, tal como as pias dos banheiros, quando as estruturas não permitem distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância.
5.17. Higienizar as dependências da instituição diariamente com hipoclorito de sódio a 2% ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Pulverizar todos os ambientes com água sanitária diluída em 1 colher de sopa por litro de água antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.
5.18. Garantir que as áreas que envolvam a manipulação de alimentos tenham o funcionamento realizado de forma segura e em respeito às normas do Protocolo Setorial 6.
5.19. Remover da venda ou lacrar todos os produtos de confeitaria abertos, não empacotados e de autoatendimento para reduzir o risco de transmissão no deslocamento do cliente para a sessão.
5.20. Retirar o lixo diariamente e garantir que seja descartado com segurança.
5.21. Na medida do possível, ao final do expediente, os profissionais deverão retirar a vestimenta de trabalho utilizada substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A instituição que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada profissional, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte.
5.22. Incentivar funcionários e clientes a se inscreverem no Ceará App como medida de apoio ao rastreamento de casos de Covid-19.
5.23. Vedar o compartilhamento de itens de uso pessoal entre profissionais, como materiais de EPI, fones, aparelhos de telefone e outros. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução de hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes.
5.24. No caso de cinemas em formato drive-in, garantir a distância mínima de 1,5 metro (um metro e meio) entre os carros. A abertura das portas dos carros deve acontecer apenas para a ida ao banheiro. O público deve permanecer dentro dos veículos durante toda a sessão. Alimentos e bebidas poderão ser entregues nos carros, respeitadas todas as regras existentes para entrega de alimentos. Apenas uma pessoa deverá receber os itens.
5.25. Organizar reuniões de grupos sempre que possível de forma virtual. Caso sejam realizadas presencialmente, resguardar o distanciamento de 1,5 metro (um metro e meio) entre as pessoas e adicionalmente a restrição de 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados.
5.26. Organize os intervalos de trabalho de forma que não gere aglomerações na sala de funcionários.

PROTOCOLO SETORIAL 24 – HOTELARIA

1.NORMAS GERAIS

1.1. Os meios de hospedagem deverão respeitar as normas de distanciamento social em todos os setores e áreas de lazer, ficando limitada a capacidade de operação (quantidade de pessoas) a 60% (sessenta);
1.2. Manter o distanciamento social de pelo menos 2 (dois) metros de distância entre as pessoas;
1.3. Reorganizar o ambiente de trabalho de modo a proporcionar este distanciamento entre as pessoas nas áreas comuns de recepção, salas de eventos, lobby etc. Caso seja necessário, deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local e organizando o atendimento para que não se forme filas no pagamento, entrada em estabelecimentos, entre outras. Em caso de filas, é preciso incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social;
1.4. O Governo do Estado do Ceará trabalha em colaboração com a Indústria e outras esferas de governo, assim como com outros países, para atualização de suas políticas e protocolos à medida que novas regras para viagens internacionais são desenvolvidas.
1.5. Aferir a temperatura de todos os colaboradores, no início do turno de trabalho, dos fornecedores no momento que adentrarem o estabelecimento e dos hóspedes no momento do check-in, com termômetro digital infravermelho. Caso algum funcionário, fornecedor ou hóspede, apresente temperatura superior a 37,5°C, seu acesso deverá ser vedado e recomendada a procura de uma Unidade de Saúde.
1.6. Estabelecer check-in de forma escalonada e estimular o check-in antecipado via on line com as informações dos dados cadastrais dos hóspede, a fim de evitar aglomeração e agilidade no atendimento.
1.7. Promover treinamento dos funcionários de serviços gerais sobre os processos de higienização (limpeza e desinfecção) de ambientes e superfícies fixas.
1.8. Deverão ser mantidas nas portas de acesso ao hotel, limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de calçados.
1.9. Em caso de utilização do serviço de delivery (entrega), o hóspede deve retirar pessoalmente com o entregador na recepção do hotel, devendo o pagamento ser realizado de forma virtual no ato do pedido, para evitar maior contato com o entregador.

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Em caso de transporte fornecido pela empresa, deverá ser mantida a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizantes). Os motoristas deverão executar a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo com as mesmas soluções citadas anteriormente;
2.2. Implementar rotina de home office para equipe administrativa ou aquela cujas atribuições não exijam atividades presenciais. Para estes casos, a empresa deverá garantir o provimento adequado referente à estrutura de trabalho para o colaborador.
2.3. Caso o estabelecimento faça uso do serviço de Manobristas e motoristas, estes deverão, obrigatoriamente, fazer uso de máscara de proteção facial e fazer uso de luvas de procedimento ao higienizar os postos de trabalho.

3. EPI'S

3.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os funcionários e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19. Cumpre reforçar que o uso de máscaras para o setor do turismo é obrigatório enquanto durar a pandemia e o risco de contaminação da COVID-19;
3.2. É vedado o acesso a qualquer pessoa, funcionário, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's, em conformidade com seus protocolos setorial e institucional;
3.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários;
3.4. Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência. É obrigatório o fornecimento de máscaras e álcool em gel a 70% para todos os colaboradores;
3.5. O descarte de EPI's deverá ocorrer em sacos plásticos próprios, de lacre-rápido, dispostos em área para depósito adequada. Os funcionários dos

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPI's usados, por se tratarem de materiais contaminantes. O recolhimento e a destinação de tais resíduos deverão ser realizados por empresa especializada;
3.6. Os EPI's não deverão ser compartilhados. É vedado o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como aparelhos de telefone e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador quando pertinente;
3.7. É obrigatória a troca imediata dos EPI's que apresentarem quaisquer danos.
3.8. Os funcionários deverão ser capacitados para o uso correto, retirada e descarte dos equipamentos de proteção individual- EPIs.
3.9. Os garçons, garçonetes, ajudantes e recepcionistas deverão utilizar máscara de proteção facial e face shields e atenderem a recomendação de não conversar durante o serviço, falar somente o necessário com o cliente e aplicar etiqueta respiratória caso se faça necessário.
3.10. No recebimento dos produtos para reposição de estoques, o colaborador deverá fazer uso de máscara de proteção facial e luvas.
3.11. Os funcionários de serviços gerais deverão fazer uso dos seguintes equipamentos de proteção individual- EPIs: máscara de proteção facial, luvas de látex, vinil ou nitrílica, sapatos fechados com solado antiderrapante, avental frontal impermeável.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Recomendar a prática do isolamento social dos funcionários (incluindo diaristas e trabalhadores temporários) e profissionais pelos 14 (quatorze) dias anteriores à retomada das atividades;
4.2. Adotar prática de isolamento social de profissionais considerados no grupo de risco em suas residências. São considerados profissionais do grupo de risco aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível, e, na impossibilidade, deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia;
4.3. Disponibilizar álcool gel a 70%, registrado na Anvisa, nas entradas e saídas dos estabelecimentos e em todas as áreas internas (lobby, restaurante, áreas de lazer, sanitários, elevadores, salas de eventos etc);
4.4. Disponibilizar nos lavatórios: água, sabonete e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;
4.5. Orientar colaboradores a lavarem frequentemente as mãos com água e sabonete ou usar álcool gel a 70%, conforme orientações sanitárias;
4.6. Orientar colaboradores e clientes sobre etiqueta respiratória, incentivando que as pessoas cubram os espirros e tosse com papel descartável e que realizem o seu descarte imediatamente no lixo, bem como evitem tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
4.7. Hóspedes e clientes deverão usar obrigatoriamente máscaras de proteção nas áreas comuns do hotel;
4.8. Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho e de uso recreativo e esportivo (aos hóspedes) tais como: fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, jogos, bolas, raquetes etc;
4.9. Promover comunicação visual, alertando as medidas e recomendações aos colaboradores em ambientes essenciais, como: restaurantes e refeitório, banheiros, salas de espera, estoques etc;
4.10. Monitorar diariamente, tanto no início do turno de trabalho quanto em seu término, todos os funcionários (incluindo diaristas e trabalhadores temporários) e terceirizados, quanto aos sintomas da COVID, através de entrevista sobre a ocorrência de sintomas nos colaboradores e nas pessoas com quem reside ou tem contato freqüente e aferir a temperatura corporal com termômetro digital infravermelho. Registrar em livro próprio as aferições de temperatura e sintomas e disponibilizar para consulta das autoridades sanitárias;
4.11. Liberar para teletrabalho, se a natureza da ocupação permitir, ou licença do trabalho, sem necessidade de atestado médico, para isolamento residencial por 14 (quatorze) dias ou data de recebimento de eventual resultado negativo de teste para a Covid-19, o que ocorrer primeiro, todos os funcionários e terceirizados que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, mialgia (dor do corpo), cefaleia (dor de cabeça), dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico;
4.12. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. O funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica;
4.13. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador;
4.14. No início de cada turno de trabalho, realizar o Diálogo Diário de Segurança (DDS), com o objetivo de reforçar as informações de prevenção e proteção contra a COVID-19, monitorando por lista de presença e realizando a atividade ao ar livre.
4.16. Designar um colaborador para supervisionar as novas práticas no estabelecimento de forma freqüente, devendo substituí-lo periodicamente.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA
Front Office:
5.1. Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento de, no mínimo, 2 (dois) metros do próximo cliente (a sinalização deverá estar indicada no piso caso haja fila de espera). Caberá ao estabelecimento orientar as pessoas a manter o distanciamento;
5.2. Os recepcionistas deverão usar máscaras e Face Shields;
5.3. Possibilitar atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes) em todos os setores do hotel, como recepção, eventos, restaurantes etc, garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes;
5.4. Ao receber o cliente evitar cumprimentos com contato físico, como aperto de mão e abraços;
5.5. Estimular, para a segurança de hóspedes e colaboradores, o autosserviço de bagagens e estacionamento, no caso de permanência destes serviços. Os mensageiros deverão higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, bem como higienizar todos os pontos de contato;
5.6. Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel, de todos os espaços, para evitar a contaminação indireta. Remover também itens estranhos em todo o hotel;
5.7. Intensificar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online) estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais como na FNRH, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, e quem deverá ser contatado, no caso de emergência. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional, mas, sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada.
5.8. As chaves ou cartões de acesso ao apartamento deverão ser higienizadas pelo recepcionista antes de ser entregue ao hóspede, no check-in. No check-out deverão ser disponibilizados coletores para dispensar as chaves ou cartões para higienização e reutilização posterior.
Áreas Comuns
5.8. Aumentar a frequência de limpeza de locais com maior fluxo de pessoas, como: higienizar sempre após cada uso pontos e superfícies de contato como botões de elevadores, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, tomadas, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera, carrinhos de bagagens etc;
5.9. Propiciar boa ventilação nos ambientes, mantendo portas e janelas abertas e, em caso de ambiente climatizado, realizar a manutenção e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos;
5.10. Promover a remoção frequente do lixo de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros, recolhendo os resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando estiverem com 2/3 de sua capacidade preenchidos ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, pedal e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira;
5.11. Colocar dispenser de álcool gel a 70% próximo às portas de todos os elevadores e locais de entrada e saída de áreas sociais;
5.12. Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à Anvisa;
5.13. Os colaboradores deverão ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPI's, especialmente acerca da paramentação e desparamentação;
Manuseio de Bagagem:
5.14. O serviço de carregamento de bagagens deverá ser temporariamente suspenso em função da pandemia, mas, para os hotéis que continuarão a oferecer este serviço, observar as seguintes orientações:
5.15. Desinfetar a bagagem na chegada dos hóspedes, especialmente nas alças;
5.16. O carregador deverá levar as bagagens ao quarto separadamente, ou seja, não ocupando o mesmo elevador que o hóspede;
5.17. Imediatamente após deixar a bagagem, o entregador desinfetará as mãos com álcool gel a 70%. Para garantir seu uso imediato, frascos pequenos com o desinfetante deverão ser entregues a estes colaboradores;
Cuidados com os Elevadores:
5.18. Considerando que o Corona Vírus pode permanecer por até 3 horas em suspensão e por muitas horas em superfícies como o plástico e o aço inoxidável, que fazem parte dos painéis e estrutura da maioria dos elevadores, estes equipamentos merecem um cuidado especial. Além disso, dependendo do horário e do tamanho do elevador, sua estrutura não contribui para o distanciamento social, o que indica a necessidade de outras ações complementares;
5.19. Os elevadores dos estabelecimentos deverão operar sempre com um terço de sua capacidade total, realizando a higienização frequente dos botões de acionamento e de toda a cabine do elevador (paredes e portas). Deverá estar afixado, tanto externa quanto internamente de cada um dos elevadores, aviso sobre a capacidade de uso dos mesmos. Em todos os andares deverá ter aviso sobre as regras de proteção e segurança sanitária, assim como o uso de escadas e elevadores;

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

5.20. O elevador deverá, preferencialmente, ser usado por uma pessoa de cada vez. Famílias ou colegas que viajam juntos poderão ser tratados de forma excepcional. Deverão ser afixadas placas que informem essa regra em todos os elevadores;
5.21. Organizar a fila de espera dos elevadores com marcações no piso, direcionando o tráfego e garantindo um distanciamento social seguro;
5.22. Disponibilizar álcool gel a 70% para as mãos no elevador e fora do elevador, próximo aos botões de acionamento;
5.23. Intensificar a higiene dos elevadores, especialmente a desinfecção do painel de controle;
O Serviço de Limpeza de apartamentos/quartos
5.24. Ao final da estada do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies - antes da entrada de novo hóspede - com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador, mantendo janelas e portas abertas para uma maior ventilação natural. O apartamento só será liberado para um novo hóspede após 24 horas decorridas da saída do hóspede anterior;
5.25. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado, bem como ampliar a renovação de ar do Hotel. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas e realizar a limpeza diária dos filtros de ar condicionado. A equipe de manutenção do hotel deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção;
5.26. Definir funcionários diferentes para a limpeza do quarto para assegurar:
a) A remoção do enxoval do quarto (roupa de cama e banho), lixo etc;
b) Um profissional dedicado apenas à limpeza. Os profissionais deverão usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's): luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável, ou outros se necessário.
5.27. Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (parte de dentro em contato com o colchão e a parte de fora em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda- se não encostar a roupa de cama no corpo do funcionário. Os hóspedes não poderão permanecer no apartamento durante a realização da limpeza da unidade;
5.28. Transportar as roupas e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;
5.29. Os resíduos recolhidos no quarto deverão ser acondicionados em saco plástico (respeitando 2/3 da capacidade), que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;
5.30. Caso exista caso suspeito em alguma unidade habitacional, o material coletado (resíduo e enxoval) deverá ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato;
5.31. Recomenda-se limpar as superfícies com pano embebido com água e detergente neutro, entre outros de igual ou superior eficiência. Secar com pano limpo, sempre que necessário;
5.32. Limpar e desinfetar todas as superfícies, dando atenção às áreas potencialmente contaminadas, como: cadeiras/ poltronas, cama, interruptores, controles remotos, maçanetas, amenities (utilidades), diretórios, aparelhos telefônicos com desinfetante definido pela Instituição, devidamente registrado na Anvisa. Controle remoto de TV e do ar condicionado deverão ser envelopados com filme plástico para facilitar a higienização freqüente;
5.33. Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pelo estabelecimento e devidamente registrado na Anvisa;
5.34. Recomenda-se a entrega de kit frigobar no check-in, com reposição sob demanda ou, na existência dos itens de frigobar nas unidades habitacionais, recomenda-se que os mesmos sejam higienizados individualmente e que sejam lacrados para o próximo hóspede;
5.35. Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) deverão ser lavados no estabelecimento ou em lavanderia terceirizada. Este processo garante a higienização correta da roupa e controle por parte do estabelecimento;
5.36. Os travesseiros que não forem revestidos de material impermeável que permitam uma desinfecção, deverão ser trocados quando for realizada a limpeza do quarto e deixados sem uso por pelo menos 3 dias;
5.37. Os item considerados supérfluos, tais como tapetes, almofadas, revistas, bloco de notas, canetas e lápis, deverão ser removidos para facilitar a higienização do quarto.
Áreas e atividades de lazer
5.36. Spas e saunas deverão permanecer fechadas, até que sejam liberadas por Decreto Governamental; os espaços de descanso deverão ser usados com agendamento prévio (por hora marcada) e, após o uso dos equipamentos, estes deverão ser desinfetados por profissionais, conforme as normas de limpeza;
5.37. Para a prática de esporte de lazer em áreas ao ar livre, deverão ser respeitados os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer;
3.38. As academias de ginásticas existentes no estabelecimento deverão seguir o Protocolo Setorial 15 publicado no Decreto Governamental.
Eventos e reuniões
5.38. A realização de eventos ocorrerá na Fase 4 e deverá respeitar os Decretos Estaduais e Municipais, quanto à sua permissão. Seguir as orientações que constam no Protocolo de Eventos;
5.39. Adaptar o layout, instalações, sistemas de escala e capacidade produtiva ou de atendimento de forma a respeitar distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre funcionários e entre clientes. Deverá haver marcações nos locais para preservar essa distância, e em locais em que haja escada, a distância a ser preservada entre as pessoas é de 3 (três) degraus;
5.40. 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 filtros dos sistemas de climatização (splits, ar condicionados de bandeja etc) deverão, obrigatoriamente, ser limpos todos os dias;
5.41. Implementar rotina de higienização e limpeza de funcionários, terceirizados, equipamentos e materiais de toques frequentes várias vezes ao dia, com o uso de cronograma de limpeza dos setores com a coordenação adequada;
5.42. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho;
5.43. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso;
5.44. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de trabalho. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes;
5.45. Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável;
5.46. Tornar obrigatória maior frequência de limpeza de recipientes de galões de água mineral ou adicionada de sais, bem como a troca de dispositivos de filtragem. Está proibida a utilização de bebedouros, incluindo os do tipo eletrônico;
5.47. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado, preferencialmente lixeira com tampa e acionamento por pedal;
5.48. Se a alimentação for oriunda de uma empresa terceirizada, deverá seguir todas as regras do protocolo de Serviços Alimentícios, assim como quem o contratou está obrigado a efetuar a fiscalização da alimentação fornecida;
5.49. Em todos os serviços de alimentação, incluindo o sistema de self-service ou buffet, existentes no local, como cantinas, lanchonetes, restaurantes, entre outros, deverão obedecer, adicionalmente, ao Protocolo Setorial 6.
5.50. Dispor de comunicados que instruam os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no local, assim como informações sobre capacidade de atendimento e funcionamento específicos para cada atividade. É proibido o atendimento e funcionamento de mais pessoas, uma vez atingida a quantidade máxima permitida em um ambiente;
5.51. A capacidade máxima de atendimento presencial em restaurantes dos hotéis deverá respeitar o limite dos Decretos Estadual e Municipal vigente, seguindo as orientações que constam no Protocolo específico para restaurantes e bares;
5.52. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos deverão estar sempre abastecidos com sabonete líquido, álcool em gel a 70%, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal. É indicado que pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 1% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. A quantidade de pessoas nos banheiros deve ser limitada a 40% da ocupação e informada aos usuários. A entrada em banheiros só pode ser autorizada para pessoas calçadas, além do uso de máscaras;
5.53. No caso de ser necessário o pernoite dos colaboradores, os dormitórios deverão estar limpos, com as superfícies desinfetadas e com as janelas abertas. Se o dormitório for compartilhado entre usuários, os mesmos deverão manter uma distância mínima de 4 metros quadrados entre cada cama;
5.54. Todos os estabelecimentos que estavam com suas atividades paralisadas por período superior a 60 (sessenta) dias deverão, obrigatoriamente, para reabertura, realizar completa e profunda higienização e desinfecção de suas instalações e ambiente de trabalho, e, quando abertos, cumprir todas as normas trazidas por este protocolo;
5.55. No caso de suspeita de COVID-19 entre os hóspedes de hotéis, com indicação de isolamento total dos demais, deverão ser seguidas orientações sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (Anexo 1);
5.56. Na preparação de bebidas, todos os utensílios, tais como copos, coqueteleiras, medidores de dose, garrafas, dentre outros, deverão ser limpos com

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

água e sabão e em seguida com preparação alcoólica a 70%;
Orientações para Hostels
5.57. Quando for permitida o funcionamento de Hostels, ou seja, compartilhamento de quartos, deverão ser seguidos os mesmos critérios do Protocolo de Hotelaria.
5.58. Deve-se preferir o não compartilhamento dos quartos, exceto por família ou pessoas que estejam viajando em grupo.
5.59. Caso os quartos sejam compartilhados, deve-se estabelecer o distanciamento adequado das camas, manutenção de janelas abertas e aumento na freqüência da higienização do ambiente e dos móveis, além da disponibilização do álcool gel 70% em pontos estratégicos.
Orientações para Estacionamentos
5.60. Em todos os estacionamentos, o uso das vagas fica limitado a 50% da capacidade total, sendo sua utilização com espaço alternado (uma vaga entre um veículo e outro);
5.61. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para retirada de tickets (descartáveis). Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de preparação alcoólica em gel a 70% ao lado desses equipamentos;
5.62. Reforçar a limpeza de aparelhos de rádios comunicadores, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho;
ANEXO I - PROTOCOLO PARA QUARENTENA DE VIAJANTES EM HOTÉIS - ANVISA
Quando liberado pelas autoridades brasileiras, o isolamento de viajantes em hotel deve ser realizado observando as seguintes diretrizes:
•Após avaliação de saúde realizada no desembarque da embarcação, a empresa deve providenciar local para que os viajantes permaneçam em isolamento por 14 dias, a contar da data de aparecimento do último caso suspeito.
•Os viajantes devem ser distribuídos em andares reservados exclusivamente para a realização dos isolamentos, em quartos individuais, excetuando-se os casos em que estiverem acompanhados – por exemplo: casais.
•Se utilizar mais de um andar, dar preferência ao uso de andares sequenciais e de forma a ocupar a extremidade do prédio (andares altos ou baixos). Os demais hospedes não devem acessar os andares com viajantes em isolamento.
•Os viajantes devem permanecer no quarto de hotel, até o momento de apresentação para o voo de repatriamento.
•Será de competência do armador, empresa de navegação ou empresa de cruzeiro realizar o acompanhamento dos viajantes em quarentena, dar suporte ao hotel para cumprimento das medidas abaixo relacionadas.
Monitoramento da situação da saúde de viajantes
O isolamento deve ser acompanhado por equipe médica com reporte diário à Anvisa (2x/dia) sobre estado de saúde dos viajantes.
•Na impossibilidade da presença de equipe médica, representante da empresa questionará sobre a presença de sinais e sintomas diretamente aos viajantes em cada quarto, por contato telefônico, duas vezes por dia.
•Após averiguação diária quanto a presença de sinais e sintomas da COVID-19, mesmo que não sejam identificados viajantes sintomáticos, a empresa deverá reportar a situação atualizada à Autoridade Sanitária (Notificação negativa).
•Avaliar a viabilidade de distribuição de termômetros, em cada quarto, para auto aferição de temperatura.
•A empresa também é responsável pela remoção dos viajantes para um serviço de saúde, caso necessário. Para isso, deve disponibilizar um canal fácil de comunicação com cada um.
•O isolamento deve ser realizado em locais com janelas, com ventilação adequada.
•Deve ser disponibilizado álcool gel nos quartos.
Orientações para as refeições
•Todas as refeições devem ser realizadas dentro dos quartos individuais de isolamento.
• Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo viajante, para que sejam recolhidos.
•Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se utilizar água, detergente líquido e para a desinfecção deve ser utilizado álcool 70%, hipoclorito de sódio ou outro saneante registrado pela Anvisa para esse fim. O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante. Orientações sobre atenção psicossocial e cuidados preventivos em saúde mental
•É esperado que em situações de isolamento e de um possível adoecimento as pessoas fiquem mais fragilizadas, chorosas, tristes ou com raiva, o que pode gerar efeitos negativos sobre a imunidade. Como forma de amenizar esta situação, a empresa deve buscar, junto ao hotel contratado, alternativas para promoção do bem-estar psicossocial. Dentre as alternativas, recomenda-se:
•Garantir acesso ilimitado (Wi-fi) por chamada telefônica, vídeo chamada ou web chamadas para que as pessoas possam contatar amigos e parentes.
•Disponibilizar maior número possíveis de canais de TV, possibilitando maior variedade de entretenimento.
•Viabilizar saída do quarto, realizando escala em pequenos grupos e mediante utilização de máscara cirúrgica; (orientar sobre a utilização das máscaras e troca). Se for um viajante sintomático, não será permitida a saída do quarto até o cumprimento dos 14 dias.
•Observar distanciamento de 2 metros entre as pessoas presentes no hotel.
Climatização
•Os locais com sistemas de climatização central devem ser mantidos em operação desde que a renovação de ar esteja aberta com a máxima capacidade. Nos locais sem renovação de ar, especialmente com aparelhos do tipo split, é aconselhável manter janelas abertas.
Detalhamento da atividade de retirada e lavagem de roupas de cama e roupas pessoais:
•Devem ser designados profissionais específicos para realização desta atividade. A empresa deve verificar, junto ao hotel, a disponibilidade e as providências a serem adotadas para o atendimento às medidas descritas neste item.
•O profissional designado para a realização da retirada ou troca da roupa de cama deverá utilizar os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: luvas de procedimento, óculos, avental e máscara cirúrgica.
•Preferencialmente a troca de roupa de cama deve ser realizada pelo próprio viajante. Em caso de impossibilidade física, será realizada pelo profissional designado conforme anterior.
•Na retirada da roupa de cama deve haver o mínimo de agitação e manuseio.
•A lavanderia deve recolher e trocar as roupas sujas (cama e uso pessoal), no mínimo, 2 vezes por semana. As roupas pessoais devem ser embaladas em sacos específicos e identificadas com o nome do viajante.
•O hotel pode realizar a lavagem das roupas de cama e pessoais no estabelecimento, se houver serviço de lavanderia disponível. A roupa suja de uma pessoa doente não pode ser lavada com os itens de outras pessoas.
•A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta. É recomendado o uso de desinfetante a base de cloro ou álcool.
•As roupas (cama e uso pessoal) dos viajantes em isolamento devem ser lavadas separadamente das demais.
•Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja, até a lavanderia, devem ser limpos e desinfetados após cada uso.
•Caso seja contratada lavanderia externa, ela deve ser informada dos procedimentos de quarentena que estão sendo adotados pelo hotel e criar um fluxo diferenciado para as roupas recolhidas dos quartos em quarentena. Procedimentos de limpeza e desinfecção de superfície (quartos, banheiros e áreas comuns)
•Profissionais específicos devem ser designados para realização desta atividade. A empresa deve verificar, junto ao hotel, a disponibilidade e as providências a serem adotadas para o atendimento às medidas descritas neste item.
•Importante estabelecer um horário pré-definido para a limpeza e desinfecção dos quartos visando a organização da rotina dos viajantes.
•Incluir na limpeza e desinfecção, as áreas mais tocadas, como maçanetas, controle de televisão, corrimão de escadas, botões de elevadores etc. Neste caso é indicado a utilização de álcool 60 a 80%.
•A limpeza e desinfecção deve considerar o perfil de transmissibilidade da doença especialmente por contato ou gotículas e ser realizada de acordo com determinado na Resolução - RDC nº 56, de 06 de agosto de 2008.
•Os responsáveis pelos procedimentos definidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - PLD devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual - EPI conforme estabelecido na RDC 56/2008.
•As superfícies como carpetes, tapetes e cortinas devem ser limpas usando água e sabão ou outros produtos de limpeza apropriados para uso nessas superfícies. Para os itens laváveis, recomenda-se lavá-los (se possível) de acordo com as instruções do fabricante. A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta. Poderão ser utilizados desinfetantes domésticos com registro na Anvisa, de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 22/2020/ SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA (disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5624592/ Nota+T%C3%A9cnica_ Desinfec%-C3%A7%C3%A3o+cidades.pdf/ f20939f0-d0e7-4f98-8658-dd4aca1cbfe5)
Gerenciamento de resíduos sólidos (lixo)
•Os resíduos classificados como do grupo A infectantes (presença de microrganismos com risco de disseminação de doença), com base na Resolução RDC nº 56, de 2008, devem ser acondicionados em sacos de cor branco leitosa, impermeáveis, de material resistente à ruptura e vazamento contidos no seu interior, respeitados seus limites de peso.
São resíduos classificados como do tipo A os gerados:
•Por viajantes sintomáticos; - por serviços de atendimento médico;
•Por procedimentos de limpeza e desinfecção de sanitários de bordo;
•Por procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies expostas a fluidos, secreções e excreções orgânicas humanas.
•Os resíduos gerados nas cabines dos viajantes em quarentena são classificados como do grupo A e devem observar as seguintes orientações:
•Os sacos devem permanecer, durante todas as etapas de gerenciamento, identificados e dentro de recipientes de acondicionamento tampados.
•Os resíduos não podem ser dispostos no meio ambiente sem tratamento prévio que assegure a eliminação das características de periculosidade do resíduo; a preservação dos recursos naturais; e, o atendimento aos padrões de qualidade ambiental e de saúde pública;
•O tratamento e disposição final devem ser realizados em locais licenciados pelos órgãos ambientais. Pode ser utilizado método de incineração dos resíduos observando as normas ambientais.
•Após tratamento, os resíduos sólidos do grupo A serão considerados resíduos do grupo D, para fins de disposição final.
•Os resíduos sólidos do grupo A não poderão ser reciclados reutilizados ou reaproveitados.
•A classificação e gerenciamento dos demais resíduos devem seguir o disposto na RDC 56/2008, bem como a utilização de EPI na realização dos procedi-

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

mentos relacionados.
Processamento do Enxoval
•O processo de lavagem do enxoval (roupa de cama e banho) pode ser realizado conforme já padronizado pelo estabelecimento, porém deve-se ter maior cuidado quanto a separação e manuseio de todos os itens;
•Os funcionários responsáveis pelo processamento do enxoval deverão estar paramentados com máscaras, óculos de proteção, luvas de látex, vinil ou nitrílica, avental frontal impermeável de mangas com punho, e calçados impermeáveis com solado antiderrapante;
•Manter roupas limpas separadas das sujas para evitar contaminação cruzada;
•Disponibilizar carros diferenciados e identificados para transporte de roupa limpa e suja e realizar desinfecção dos carros após o uso;
•Realizar desinfecção do ambiente após o processamento da roupa e dos equipamentos como máquina de lavar e secar;
•Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos dos funcionários;
•Caso o serviço de lavanderia seja terceirizado, deverá garantir todos os cuidados listados nesse ítem.
PROTOCOLO SETORIAL 25 – MUSEUS, BIBLIOTECAS, ESPAÇOS DE ACERVOS E AFINS
1. NORMAS GERAIS
1.1. O funcionamento de museus, bibliotecas e afins deverá restringir-se obrigatoriamente à capacidade de funcionamento de 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo para a Fase 4 do que o aqui indicado.
1.2. O horário de visitação deverá ser adaptado de acordo com as atividades possíveis de serem realizadas enquanto perdurarem as normativas governamentais sobre distanciamento social e riscos de contágio. Poderão ser elaborados diferentes horários de visitação para diferentes faixas de público específicas a fim de se evitar aglomerações nos estabelecimentos.
1.3. Os estabelecimentos devem controlar em tempo real o público interno de forma a evitar lotações que possam gerar aglomeração.
1.4. Suspender temporariamente o livro de assinatura de presença dos visitantes ao museu, bibliotecas e afins. A contabilização de público e registro de opiniões e sugestões poderá ser feito por meio de formulário eletrônico. Na impossibilidade da realização desse procedimento, o estabelecimento deverá dedicar funcionário exclusivo para este fim.
1.5. Caso ocorra venda de ingressos, os museus, bibliotecas e afins devem incentivar por meio de seus canais de comunicação, a venda de ingressos online, com a finalidade de evitar filas na bilheteria presencial. As vendas realizadas pela internet devem compor de um "termo de aceite" sobre as normas de prevenção onde o visitante deverá aceita-las antes de finalizar a compra, além do termo também ser afixado nas bilheterias.
1.6. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.). As máquinas de cartão de crédito, devem estar cobertas por plástico filme, que deverão obrigatoriamente ser higienizadas com preparados alcoólicos a 70% em cada operação.
1.7. As conferências dos ingressos deverão ser realizadas por profissional habilitado de forma visual ou por meio de leitores óticos, sem contato manual do atendente com o bilhete ou por meio do auto check-in. Da mesma maneira, deverá ser obedecido o processo para a conferência de carteirinhas ou documentos para meia entrada
1.8. Realizar na entrada dos estabelecimentos a aferição da temperatura à distância dos visitantes e funcionários utilizando termômetro digital infravermelho (thermoscan), ficando vedado o acesso de visitantes e funcionários com temperatura superior a 37,5°C, orientando o indivíduo que se dirija a uma unidade de saúde para verificação mais detalhada de seu estado geral.
1.9. Na entrada dos museus, bibliotecas e afins os colaboradores devem orientar aos pais ou responsáveis pelas crianças que façam a sanitização das mãos dos menores antes adentrarem nos ambientes.
1.10. A utilização das máscaras de proteção facial é obrigatória, devendo esta ser utilizada durante toda a permanência nos museus, bibliotecas e afins.
1.11. Adequar o layout/ambiente dos museus, bibliotecas e afins para o cumprimento do distanciamento mínimo de 1,5 metros entre os visitantes a fim de evitar pontos de aglomerações. Em caso de palestras, apresentações, exposições, etc, para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas) não se aplicará o distanciamento mínimo, estes deverão respeitar a distância entre as demais pessoas presentes no estabelecimento.
1.12. É permitida a realização de eventos, tais como exposições, apresentações, debates, lançamentos ou outras comemorações em geral que não gerem aglomerações, que podem ser realizados em auditório ou outros espaços disponíveis, desde que respeitado o que consta no Protocolo Setorial 22 – Eventos e no decreto vigente.
1.13. Para museus, bibliotecas e afins, estes devem reavaliar os circuitos expositivos, de modo a verificar a possibilidade da visita ser unidirecional, aumentando a capacidade de controle dos públicos.
1.14. Em exposições de tipo interativa, onde o público interage fisicamente com mecanismos de expositores ou obras, sugere-se a suspensão desses recursos. Em caso de impossibilidade de suspensão, deverão ser fornecidas luvas descartáveis ao público e deve ser feita a indicação de como os mesmos deverão ser higienizados a cada uso, estando um funcionário do museu destinado a tal fim.
1.15. Recomenda-se que os museus, bibliotecas e afins disponibilizem informações sobre a visita e sobre o acervo existente digitalmente para acesso pelos visitantes em seus celulares ou outros dispositivos pessoais. Estes estabelecimentos poderão disponibilizar aplicativos para celulares com informações adicionais ou informar por outros meios de comunicação.
1.16. A solicitação de serviços de empréstimos, renovações, cadastro de novos usuários ou outros procedimentos, de livros, jornais, revistas, obras raras e demais itens referentes ao acervo, deverá ser realizado, preferencialmente, pelo e-mail institucional, telefone do estabelecimento, aplicativos ou outros meios digitais. Na impossibilidade, os museus, bibliotecas e afins deverão ofertar os serviços por meio de agendamentos a fim de se evitar aglomerações.
1.17. Os pesquisadores ingressarão presencialmente nos espaços apenas em casos em que não seja possível o fornecimento da informação necessária remotamente, neste caso, agenda previamente o horário de visita.
1.18. Nos museus, bibliotecas e afins, os pesquisadores deverão agendar previamente o horário de pesquisa, limitando-se a capacidade permitida para o local. A consulta deverá acontecer em sala destinada para tal, que deverá ser higienizada antes e após a permanência desse.
1.19. Para as unidades de estudo individuais, estes deverão funcionar respeitando o distanciamento mínimo recomendado e a capacidade de funcionamento referente ao item 1.1 deste protocolo.
1.20. Parques recreativos infantis, espaços kids e salas de estudo em grupo permanecem vedados, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere as atividades de parques infantis e desde que em cumprimento com os termos do protocolo setorial 21.
1.21. É vedada a realização de atividades educativas ou quaisquer outras programações em que não se possa manter o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre o público e/ou funcionários durante sua realização ou nos momentos que as antecederem, desde que respeitem o que consta no Protocolo Setorial 18 – Atividades Educacionais e no decreto vigente.
2. TRANSPORTE E TURNOS
2.1. Estabelecer turnos diferenciados e alternados para os colaboradores nas refeições e áreas de convívio, a fim de evitar aglomerações e utilização de mais de uma pessoa por mesa, obedecendo às regras de distanciamento mínimo.
2.2. Deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual entre colaboradores no momento do registro de sua entrada para o turno de trabalho. Caso haja controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais, disponibilizar ao lado toalhas de papel e preparação alcoólica a 70% para correta higiene das mãos e dos leitores.
3. EPI'S
3.1. Garantir a disponibilização a todos os funcionário EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência.
3.2. Reforçar com os colaboradores os treinamentos corretos de uso, sanitização e conservação dos EPI's e daqueles relacionados ao Covid-19.
3.3. Uso obrigatório de máscara facial e face shield por todos os funcionários na linha de atendimento ao público.
3.4. Uso obrigatório de máscara facial; luvas de latex, vinil ou nitrílica; avental frontal impermeável e sapato impermeável com solado antiderrapante pelos funcionários responsáveis pela higienização dos banheiros durante a operação da atividade.
3.5. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus funcionários, visitantes e usuários, visando planejar a possível escassez de suprimentos;
3.6. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e dispostos em área para depósito apropriada. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes.
3.7. Os Equipamento de Proteção Individual –EPIs, não poderão ser compartilhados entre os colaboradores.
3.8. É obrigatória a substituição imediata do Equipamento de Proteção Individual-EPI que apresente algum dano.
3.9. Em estabelecimentos que possuem salas de reserva técnica ou similares, é obrigatório o uso de máscara, luvas, touca, óculos e jaleco ou avental para adentrar nos ambientes e consultar documentos ou obras do acervo.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
4.1. Elaborar e aplicar questionário próprio de identificação de riscos com os funcionários da instituição, visando subsidiar a organização das equipes no ambiente de trabalho e minimizar os riscos de contágio.
4.2. Realizar treinamento intensivo com os colaboradores sobre as regras de distanciamento, reforçando este processo antes da abertura dos museus, bibliotecas e afins, bem como o acompanhamento e supervisão durante todo o período de operação do estabelecimento. Incluindo o treinamento com a equipe de limpeza a cerca das medidas de sanitização adotadas nos estabelecimentos.
4.3. Orientar para que os colaboradores realizem a sanitização das mãos com frequência mínima de 30 minutos em pontos instalados próximos aos postos de trabalho. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%.
4.4. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca.
4.5. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. O funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica.
4.6. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

do colaborador.
4.7. Vedar a promoção de comemorações e/ou eventos internos dos colaboradores durante o período de trabalho.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
5.1. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos e atendimentos que eventualmente haja no local.
5.2. Instalar pontos de higienização com água corrente, sabão e papel toalha para correta higienização dos colaboradores e visitantes. Acrescendo, preparações alcoólicas em gel a 70% ou outro sanitizante de qualidade similar e que não possua propriedades danosas aos acervos existentes em todas as áreas de atendimento, entradas e áreas comuns.
5.3. Higienização e limpeza diária de assentos, materiais de toques frequentes, materiais do setor administrativo e demais equipamentos.
5.4. Reforçar a limpeza de aparelhos de rádios comunicadores, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho.
5.5. Realizar rotina de higienização de banheiros, de piso a louças, acionadores de descarga, maçanetas, interruptores, entre outros, incluindo a desinfecção dos armários de guarda volume a cada troca de usuário.
5.6. Promover a limpeza e desinfecção diária antes da abertura e no fechamento de todas as áreas comuns, corredores, portas, elevadores, banheiros, vestiários, grades, mesas e assentos das instalações, etc. Estabelecendo um cronograma de limpeza com datas e horários fixos, para garantir uma efetiva frequência de desinfecção das superfícies.
5.7. Utilizar tapete sanitizante com hipoclorito de sódio a 2% (pedilúvio) ou com outra substância de eficácia similar e comprovada para higienização e desinfecção de calçados na entrada dos estabelecimentos.
5.8. Em caso de utilização de recursos de acessibilidade, deverá ser adotado medidas de proteção e higienização, como a desinfecção de áudio-guias e outros objetos manipulados pelos usuários sempre antes e após cada uso. O estabelecimento deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para tal fim.
5.9. Nos museus, bibliotecas e afins, ampliar rotinas de higienização e limpeza dos acervos, observando-se as especificidades dos materiais, características químicas dos produtos e sua efetividade na desinfecção da superfície contra o COVID-19. Recomenda-se varrer as superfícies utilizando a técnica de varredura úmida, esta impede uma maior dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó.
5.11. Em ambientes construídos, recomenda-se utilizar guias físicos, como colocar fita sinalizadora no chão, demarcando o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre usuários e também indicando sentido único de fluxo de pessoas desde que preserve o patrimônio material.
5.12. Realizar plano interno de vistoria e monitoramento com a equipe de liderança nas áreas comuns objetivando evitar aglomerações, garantir o distanciamento social e o seguimento das medidas de higienização e sanitização.
5.13. Os estabelecimentos deverão remover jornais, revistas, panfletos e livros dos locais de comum acesso para evitar a transmissão indireta.
5.14. Vedar o compartilhamento de materiais tais como garrafas, toalhas, objetos de escritório, telefones, e outros materiais ou acessórios.
5.15. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. O estabelecimento deverá disponibilizar equipe dedicada exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do ambiente, mantendo o controle de acesso, marcação de lugares reservados e o controle da área.
5.16. Como medida de comunicação, todos os estabelecimentos deverão dispor, na entrada do local, cartilhas, placas e/ou outros meios, informando aos visitantes sobre as medidas que estão impostas no estabelecimento, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros.
5.17. Manter os ambientes arejados por ventilação natural 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 filtros dos sistemas de climatização (splits, ar condicionados de bandeja etc) deverão, obrigatoriamente, ser limpos todos os dias.
5.18. Nos museus, bibliotecas e afins, havendo portas entre as salas expositivas ou entre essas e as demais áreas de circulação de público, deverão permanecer abertas, de modo a diminuir-se o contato com maçanetas e similares.
5.19. Caso haja a manipulação ou consulta por parte do pesquisador de documentos ou obras do acervo, estes deverão ser mantidos em quarentena, em espaço isolado reservado para tal, em embalagem de proteção, com etiqueta informando a data/horário de início e término da quarentena. A quarentena deverá respeitar o tempo médio estimado de permanência do vírus em cada material que compõe o documento ou obra, sendo esses definidos e indicados de acordo com a Organização Mundial da Saúde, disponibilizado em https://www.paho.org/pt/covid19#superficies e em estudos oficiais de acordo com a especificidade de cada material que compõe o acervo. A higienização deverá ser realizada apenas após o cumprimento da quarentena. Posteriormente a este procedimento, a mesa higienizadora, as superfícies de apoio e demais instrumentos utilizados deverão ser limpos com álcool 70%.
5.20. Nos serviços de devolução de livros aos museus, bibliotecas e afins, estes deverão cumprir o período de quarentena de 14 dias a contar da data do recebimento do mesmo e ficar indisponíveis para consulta nesse tempo. Após o período indicado, os livros retornarão ao acervo para consulta.
5.21. O recebimento de doações está temporariamente vedado. Em casos excepcionais, de interesse cultural e/ou histórico comprovado, poderá ser recebida a doação que deverá ser acomodada em local específico e cumprirá um período de quarentena (14 dias) a contar da data de recebimento/entrega da doação.
5.22. No quesito de acessibilidade em exposições que contém materiais táteis, recomenda-se a não utilização de materiais táteis, uso de fones de ouvido e outros equipamentos e instalações para deficientes e dispositivos educativos de uso comum. Estes poderão ser permitido caso seja garantida a limpeza e sanitização sistemática dos mesmos antes e após o uso, vedado o compartilhamento entre os usuários.
5.23. Em caso de haver estacionamentos, o uso das vagas fica limitado a 50% da capacidade total, sendo sua utilização com espaço alternado (uma vaga entre um veículo e outro).
5.24. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para retirada de tickets. Os tickets devem ser do tipo descartável. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de preparação alcoólica em gel a 70% ao lado desses equipamentos.
5.25. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições dentro ou fora do estabelecimento, a fim de minimizar aglomerações.
5.26. Em todos os serviços de alimentação existentes no local como cantinas, lanchonetes, restaurantes, entre outros, deverão obedecer, adicionalmente ao Protocolo Setorial 6.

PROTOCOLO SETORIAL 26 – TEATROS, CENTROS CULTURAIS E AFINS

1. Normas Gerais
1.1. O funcionamento de teatros e centros culturais deverá restringir-se obrigatoriamente à sua capacidade de funcionamento considerando 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados por ambiente, prevendo um distanciamento de 1,5 entre as pessoas. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo para a Fase 4 do que o aqui indicado.
1.2. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas dentro das salas de espetáculos, exceto para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas), estes deverão respeitar o distanciamento mínimo entre os demais espectadores.
1.3. Garantir distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) nas filas da bilheteria e de acesso ao espaço ou evento.
1.4. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, terceirizados e fornecedores.
1.5. Afixar cartazes e comunicados sobre o protocolo sanitário do estabelecimento, orientando quanto à higienização constante das mãos, etiqueta respiratória e a obrigatoriedade do uso de máscara no interior do estabelecimento.
1.6. Recomendar a compra do ingresso on-line e/ou pagamento por meios eletrônicos, indicando que o cliente poderá apresentar o e-ticket no celular ou, até mesmo, imprimir o ingresso em casa.
1.7. Comunicar, na divulgação de eventos e nas bilheterias, que no ato da compra do ingresso o frequentador declara estar de acordo com as todas medidas adotadas pelos protocolos geral, setorial e institucional.
1.8. Recomendar a exibição de uma vinheta de segurança antes de espetáculos e exibições, contendo um resumo, das medidas de prevenção adotadas no espaço.
2. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)
2.1. Vedar o acesso a qualquer pessoa, profissional, cliente ou fornecedor que não esteja com o uso devido de EPIs em conformidade com os protocolos vigentes.
2.2. Para o acesso e permanência nos teatros e espaços culturais, fica obrigatório o uso de máscaras.
2.3. Disponibilizar equipamentos de proteção individual para toda equipe em trabalho e adequados conforme sua atividade, com especial atenção aos responsáveis pelas atividades de limpeza dos ambientes e de contato direto com o público externo. Profissionais de atividades de contato direto com outros profissionais ou atendimento ao público, como atividades de camarim e bilheteria, deverão receber máscaras de proteção acrílica modelo Face Shield.
2.4. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e de materiais de limpeza necessários à instituição.
2.5. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e dispostos em área para depósito apropriada. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto aocuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes.
3. Saúde dos Funcionários e Clientes
3.1. Aplicar questionário de análise de saúde, rotinas pessoais e de trabalho durante o isolamento social com todos os funcionários antes de retornarem às atividades.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031

3.2. Assegurar a atenção dos funcionários às regras de prevenção da Covid-19 no trajeto de ida e volta do trabalho.
3.3. Flexibilizar horários e escalas de trabalho, estabelecendo, se possível, um rodízio entre o trabalho presencial e o teletrabalho.
3.4. Realizar a aferição de temperatura corporal de todos clientes e funcionários na entrada do estabelecimento, mediante a utilização de termômetro digital infravermelho a distância. Caso estes não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, informar de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5ºC), orientando a procurar atendimento médico.
3.5. Manter os colaboradores que fazem parte do grupo de risco da COVID-19 em regime de teletrabalho.
3.6. Na sala dos funcionários, reestruturar os móveis para garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre os funcionários, limitar a capacidade da sala a 40% e comunicar, através de cartaz na porta, o número máximo de funcionários permitidos simultaneamente na sala.
3.7. Garantir o afastamento imediato de qualquer profissional que sentir sintomas da Covid-19, com encaminhamento ao atendimento médico e isolamento por 14 dias ou até resultado negativo do teste.
3.8. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca.
4. Programação, Palco e Camarins
4.1. Realizar curadoria de espetáculos e eventos que respeitem e atendam as normas de segurança e higiene. Dar preferência para programações artísticas e culturais que não contemple um número significativo de participantes.
4.2. Garantir que os artistas convidados e responsáveis pela produção estejam cientes e de acordo com o protocolo setorial e interno do espaço. Utilizar termo de ciência e responsabilidade que será fornecido antecipadamente.
4.3. Oferecer programação que contemple um estudo de ocupação máxima do palco e plateia e outros espaços cênicos, respeitando as regras de distanciamento social e de segurança.
4.4. Tornar obrigatório o uso de máscaras pelos artistas, produtores e técnicos durante a permanência nas dependências dos espaços.
4.5. Facultar o uso de máscaras pelos artistas apenas durante as apresentações, gravações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com os outros profissionais envolvidos em cena e técnicos.
4.6. Realizar, obrigatoriamente, higienização de todos os equipamentos (gravação, som, luz, cenário) internos utilizados, antes e depois das atividades.
4.7. Evitar microfones tipo lapela, orientar os artistas a utilizarem captação por meio de microfones que não requerem contato direto.
4.8. Está vedada a participação do público no palco e espaços cênicos durante as apresentações. Artistas e músicos devem evitar a interação com o público.
4.9. Disponibilizar o serviço de catering apenas em porções individuais. Os alimentos deverão ser consumidos na copa ou refeitório, respeitando os distanciamentos mínimos, ou dentro de cada camarim de forma individual.
4.10. Deve-se utilizar kits individuais para maquiagem, que serão descartados após o uso.
4.11. Realizar a desinfecção completa dos camarins antes e após a saída das equipes e artistas.
4.12. Não será permitida a interação com público, fotos e recepções nos camarins e outros espaços do equipamento.
5. Centros Culturais
5.1. Os centros culturais que possuem em suas instalações espaços híbridos e outras tipologias de programações devem trabalhar com base nos protocolos setoriais de cada atividade. Deverá garantir que as atividades previstas cumpram adicionalmente os protocolos setoriais que lhe dizem respeito. Dessa forma:
5.1.1. Bibliotecas e museus deverão se ater ao Protocolo Setorial 25;
5.1.2. Cafeterias e similares deverão cumprir o Protocolo Setorial 6;
5.1.3. Atividades de comércio deverão cumprir os Protocolos Setoriais 7 e 8;
5.1.4. Aulas e cursos deverão se ater ao Protocolo Setorial 18;
5.1.5. Atividades práticas e físicas deverão cumprir o Protocolo Setorial 15;
5.1.6. Cinemas deverão cumprir o Protocolo Setorial 23;
5.1.7. Demais atividades e os referidos Protocolos podem ser consultados na página https://www.ceara.gov.br/pesquisa-cnae/
5.2. As programações oferecidas nos centros culturais deverão ser adaptadas de acordo com as atividades possíveis de serem realizadas enquanto perdurarem as normativas governamentais sobre distanciamento social e riscos de contágio. Poderão ser elaborados diferentes horários de atividades para diferentes faixas de público específicas a fim de se evitar aglomerações nos espaços.
5.3. Adequar o layout/ambiente dos ambientes para o cumprimento do distanciamento mínimo de 1,5 metros entre os visitantes a fim de evitar pontos de aglomerações. Em caso pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas) não se aplicará o distanciamento mínimo, estes deverão respeitar a distância entre as demais pessoas presentes no estabelecimento
5.4. Como medida de comunicação, o centro cultural deverá dispor nas entradas e lugares de fluxo de pessoas, placas e/ou outros meios, informando aos visitantes sobre as medidas que estão impostas no espaço, preferencialmente nas entradas, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros.
5.5. Fica proibida a realização de programação em espaços abertos tais como praças, calçadas e similares. Eventos e apresentações artísticas só podem ser realizados nos centros culturais em locais em que seja possível o controle de acesso e da manutenção das regras de biossegurança.
5.6. Em caso de haver estacionamentos, o uso das vagas fica limitado a 50% da capacidade total, sendo sua utilização com espaço alternado (uma vaga entre um veículo e outro).
6. Condições Sanitárias
6.1. Disponibilizar dispensadores de solução alcóolica em gel 70% para higienização das mãos nos pontos estratégicos dos estabelecimentos como na entrada dos espaços, próximo aos guichês de atendimentos, banheiros, locais de maiores circulações, entre outros
6.2. Aderir ao uso de lixeiras com acionamento de pedal nos espaços de uso comum, disponibilizando lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel e luvas.
6.3. Garantir a disponibilização constante, nos banheiros, de sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis e álcool em gel 70%.
6.4. A capacidade máxima dos banheiros, vestiários, chuveiros e camarins deverá ser sinalizada na porta de entrada.
6.5. Garantir via fiscalização, o controle do número de clientes utilizando o banheiro simultaneamente, evitando ultrapassar o limite permitido de capacidade de 40%.
6.6. O uso de refeitórios e copas deverá ser limitado a profissionais e colaboradores, respeitando o distanciamento social mínimo estabelecido e garantindo sua higienização e sanitização após cada uso.
6.7. Higienizar, constantemente, corrimões, maçanetas, alavancas, acionadores de descarga, torneiras e todas as superfícies de contato mais frequente e coletivo.
6.8. Prever intervalo suficiente entre as atividades e espetáculos para garantir tempo suficiente para as rotinas de higienização completa dos ambientes. Entre sessões, realizar um intervalo de no mínimo 30 minutos para garantir a higienização adequada dos espaços.
6.9. Realizar, preferencialmente, reuniões gerais e setoriais por meio de videoconferência.
6.10. Em relação às atividades e espaços que contemplam acessibilidade, realizar a higienização e desinfecção após cada uso de audioguias, plataformas de cadeirantes, equipamentos que requeiram manipulação.
6.11. Sinalizar o distanciamento, se possível utilizando guias físicos, demarcando o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre usuários, desde que não seja patrimônio histórico, preservando o patrimônio material.
6.12. Assegurar que o público, ao adentrar nos espaços culturais, se dirija imediatamente ao assento na plateia ou para sua atividade, evitando aglomerações. Funcionários deverão realizar controle de entrada, permanência e saída em salas de espetáculo e demais espaços.
6.13. Utilizar o maior número possível de entradas e saídas do público, evitando manter um mesmo local com as duas funções, indicando e sinalizando sentido único de fluxo de pessoas.
6.14. Realizar a conferência de ingressos e documentação por meio visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente.
6.15. Fazer rotineiramente a higienização em todos os equipamentos, tais como: telefones, máquinas para pagamento com cartão, computadores e leitoras de ingressos.
6.16. Na área interna de banheiros, fixar os procedimentos de lavagem e higienização das mãos de forma correta e os cuidados com o distanciamento social necessário.
6.17. Desativar os bebedouros para o público externo, permitindo a utilização apenas por funcionários.
6.18. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes, como galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de "torneiras jato" de bebedouros, estas deverão ser substituídas por "torneiras válvulas copo", evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.

GOVERNADORIA

CASA CIVIL

PORTARIA CC Nº312/2020 O SECRETÁRIO DE ESTADO CHEFE DA CASA CIVIL, FRANCISCO DAS CHAGAS CIPRIANO VIEIRA, no uso das atribuições legais, nos termos do inciso II, do art. 11 e do inciso I, do art. 50, da Lei estadual nº. 16.710, de 21 de dezembro de 2018, CONSIDERANDO a necessidade de conferir vigência e eficácia às matérias de urgência e relevante interesse público, RESOLVE: Art. 1º **Autorizar a publicação do Diário Oficial do Estado do Ceará no dia 12 de dezembro de 2020**. Art.2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. Fortaleza, 12 de dezembro de 2020.

Francisco das Chagas Cipriano Vieira
SECRETÁRIO DE ESTADO CHEFE DA CASA CIVIL

FSC
www.fsc.org
MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C126031