



Diário Oficial do Município

Instituído pela Lei Nº. 5.294 de 11 de outubro de 2001

Alterada pela Lei Nº. 6.485 de 28 de agosto de 2014

ADMINISTRAÇÃO DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR ÁLVARO COSTA DIAS - PREFEITO

ANO XXI - Nº. 4623 - NATAL/RN, SÁBADO, 22 DE MAIO DE 2021-EDIÇÃO ESPECIAL

PODER EXECUTIVO

*DECRETO N.º 12.216 DE 18 DE MAIO DE 2021

Disciplina a retomada gradual e responsável das atividades que refere, estabelecendo regras de distanciamento social, segurança sanitária, orientações e restrições visando a prevenção ao contágio pela COVID-19, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DO NATAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 55, incisos IV e VIII, da Lei Orgânica do Município de Natal,

CONSIDERANDO que o Comitê Científico de Enfrentamento da COVID-19, instituído pela Prefeitura do Município de Natal, tem buscado promover medidas preventivas para evitar o contágio e a disseminação da doença COVID-19, tendo adotado medidas sanitárias como a higienização contínua, o uso de máscaras de proteção facial e o distanciamento social como princípios basilares dos protocolos; CONSIDERANDO que o Comitê Científico de Enfrentamento da COVID-19, instituído pela Chefia do Poder Executivo do Município do Natal, opinou favoravelmente à abertura gradual e responsável do comércio e dos serviços no âmbito local, desde que respeitados os protocolos e regras de prevenção de contágio e enfrentamento à COVID-19;

DECRETA:

Art. 1º. Este Decreto tem por objetivo disciplinar as regras de abertura e funcionamento das atividades que refere, de forma a promover o equilíbrio entre as regras de prevenção de contágio e enfrentamento da pandemia da COVID-19 e a subsistência do comércio e dos serviços no âmbito do Município do Natal.

CAPÍTULO I

DOS SERVIÇOS E DO COMÉRCIO LOCAL

SEÇÃO I

DOS ESPAÇOS E VIAS PÚBLICAS

Art. 2º. Permanece terminantemente proibida a circulação de pessoas, nos espaços e vias públicas do Município do Natal, que não estejam fazendo uso de máscaras de proteção facial, nos termos do artigo 3º, caput, e inciso III-A da Lei Federal nº. 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, com as modificações trazidas pela Lei Federal nº. 14.019, de 02 de julho de 2020.

SEÇÃO II

DO COMÉRCIO E DOS SERVIÇOS EM GERAL

Art. 3º. O comércio "de porta para a rua", as galerias comerciais, os centros comerciais, centros de artesanato, supermercados, hipermercados e atacarejos, bem como suas respectivas galerias comerciais poderão abrir e funcionar nos horários estabelecidos no Anexo I deste Decreto, desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo II deste Decreto.

SEÇÃO III

DOS SHOPPING CENTERS

Art. 4º. Os shopping centers, bem como suas respectivas praças de alimentação, poderão abrir e funcionar nos horários estabelecidos no Anexo I deste Decreto, desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo II deste Decreto.

SEÇÃO IV

DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Art. 5º. Os restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, food parks e similares poderão abrir e funcionar nos horários estabelecidos no Anexo I deste Decreto, desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo III deste Decreto.

§1º. Os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão comercializar bebidas alcoólicas durante o seu horário de funcionamento, para consumação exclusivamente no local.

§2º. Para o serviço de entrega domiciliar, os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão atender aos seus clientes sem qualquer limitação de horário, vedada a consumação no local.

§3º. Fica proibido o consumo de bebidas alcoólicas nos equipamentos públicos (tais como praças e parques) e nas vias públicas, independentemente do horário e do dia da semana.

§4º. Fica permitida a música ao vivo nos estabelecimentos referidos no caput deste artigo.

SEÇÃO V

DOS BUFFETS, CASAS DE RECEPÇÕES E EVENTOS, SALÕES DE FESTAS, ASSOCIAÇÕES E CLUBES SOCIAIS

Art. 6º. Os buffets, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais poderão abrir e funcionar nos horários estabelecidos no Anexo I deste Decreto, respeitada a proporção de 1 (uma) pessoa para cada 5m² (cinco metros quadrados) de área do local, até o limite máximo de 100 (cem) pessoas, e desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo IV deste Decreto.

SEÇÃO VI

DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PRIVADA

Art. 7º. Fica autorizado o retorno das aulas presenciais das escolas de ensino médio, fundamental e infantil da rede privada de ensino no âmbito do Município do Natal, desde que atendidas as regras estabelecidas no protocolo específico estatuído no Anexo V deste Decreto.

Parágrafo único. Aos pais ou responsáveis, deverá ser assegurado o direito de escolha entre as modalidades de ensino, remota ou presencial, recomendando-se sejam intercaladas as duas modalidades.

Art. 8º. Fica mantida a autorização de abertura e funcionamento das instituições de ensino superior para a realização de aulas presenciais, com opção de oferecer o sistema híbrido (presencial e remoto), desde que atendidas as regras estabelecidas no protocolo específico estatuído no Anexo VI deste Decreto.

Art. 9º. Fica mantida a autorização de abertura e funcionamento das escolas de treinamentos, cursos de idiomas, cursos técnicos, profissionalizantes e de reciclagem profissional, com opção de oferecer o sistema híbrido (presencial e remoto), desde que atendidas as regras estabelecidas pelo protocolo geral estatuído no Anexo VI deste Decreto.

SEÇÃO VII

DAS ACADEMIAS, CLUBES, ASSOCIAÇÕES, BOX, STUDIOS E SIMILARES

Art. 10. Fica mantida a autorização de abertura e funcionamento das academias, clubes, associações, box, studios e similares, desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo VII deste Decreto.

SEÇÃO VIII

DAS REUNIÕES CORPORATIVAS

Art. 11. Fica autorizada a realização de reuniões corporativas, tais como treinamentos, seminários, cursos, simpósios, e palestras, até o limite de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de ocupação do local, e desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo II deste Decreto.

§1º. A realização dos eventos referidos no caput deste artigo poderá acontecer em auditórios e salões, localizados em instituições públicas e privadas, inclusive empresas e hotéis.

§2º. Fica ainda autorizada a realização de sessões solenes de colação de grau nos ambientes referidos no parágrafo anterior.

SEÇÃO IX

DOS PARQUES DE DIVERSÕES, PLAYGAMES, CIRCOS, CINEMAS, TEATROS E MUSEUS

Art. 12. Fica autorizada a abertura e o funcionamento das estações de jogos eletrônicos e parques de diversões, até o limite de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de ocupação do local, e desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo II deste Decreto.

Art. 13. Fica autorizada a abertura e o funcionamento dos circos, cinemas, teatros e museus no Município de Natal, até o limite de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de ocupação do local, e desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo II deste Decreto.

SEÇÃO X

DA ORLA MARÍTIMA

Art. 14. Os permissionários dos quiosques e das atividades de locação de cadeiras e sombrinhas das praias urbanas do Município do Natal poderão funcionar até o limite de 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade de mesas e cadeiras, nos horários estabelecidos no Anexo I deste Decreto, e desde que atendidas as regras previstas no Anexo II deste Decreto.

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão comercializar bebidas alcoólicas durante o seu horário de funcionamento, para consumo exclusivamente no local.

SEÇÃO XI

DAS IGREJIAS, TEMPLOS E DEMAIS LOCAIS DE CULTOS RELIGIOSOS

Art. 15. Fica autorizada a realização de cultos, missas e rituais de qualquer credo ou religião, respeitada a proporção de 1 (uma) pessoa para cada 5m² (cinco metros quadrados) de área do local, até o limite de 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima de ocupação do estabelecimento, e desde que atendidas as regras e protocolos previstos no Anexo II deste Decreto.

CAPÍTULO II

DO NÚCLEO OPERACIONAL DE FISCALIZAÇÃO DA COVID-19

Art. 16. A fiscalização das medidas tomadas com a publicação deste Decreto caberá ao Núcleo Operacional de Fiscalização da COVID-19, instituído pelo Decreto Municipal nº. 12.135, de 23 de dezembro de 2020, republicado em 29 de dezembro de 2020.

§1º. Em caso de descumprimento das medidas previstas neste Decreto, as autoridades poderão impor as penalidades previstas no artigo 10 da Lei Federal nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 – dentre elas o fechamento e a interdição do estabelecimento, além de multa no valor de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).

§2º. Após a interdição do estabelecimento, a autoridade deverá encaminhar relatório do auto de interdição ao Ministério Público Estadual para apurar a ocorrência de crime contra a saúde pública, nos termos do artigo 268 do Código Penal, com pena de detenção de até um ano. §3º. O retorno das atividades condiciona-se à avaliação favorável de inspeção quanto ao atendimento das medidas sanitárias, devendo o responsável pelo estabelecimento comprometer-se mediante termo escrito a não mais incorrer na infração cometida.

§3º. O retorno das atividades condiciona-se à avaliação favorável de inspeção quanto ao atendimento das medidas sanitárias, devendo o responsável pelo estabelecimento comprometer-se mediante termo escrito a não mais incorrer na infração cometida.

§4º. Em caso de reincidência, será cassado o alvará de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo da aplicação de nova multa.

§5º. Ao interessado é permitida a apresentação de defesa contra o auto de infração diretamente no órgão ao qual pertence o agente de fiscalização.

Art. 17. As regras definidas neste Decreto poderão ser revistas a qualquer tempo, de acordo com as taxas e índices de transmissibilidade da COVID-19 no Município do Natal.

Art. 18. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ÁLVARO COSTA DIAS

Prefeito de Natal

*Republicado por Incorreção

ANEXO I

Comércio "de porta para a rua" Galerias comerciais e centros comerciais	Das 07h00min às 20h00min, de segunda-feira a sábado.
Supermercados, hipermercados e atacarejos, bem como suas respectivas galerias comerciais	Das 07h00min às 22h00min, todos os dias da semana, inclusive domingos e feriados.
Centros de artesanato	Das 09h00min às 22h00min, todos os dias da semana, inclusive domingos e feriados.
Shopping centers, inclusive as praças de alimentação	Das 09h00min às 22h00min, todos os dias da semana, inclusive domingos e feriados.
Serviços de alimentação (restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, food parks e similares)	Das 11h00min às 22h00min, todos os dias da semana, inclusive domingos e feriados.
Buffets, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais	Das 11h00min às 22h00min, todos os dias da semana, inclusive domingos e feriados.
Academias, clubes, associações, box, studios e similares	Das 05h00min às 22h00min, todos os dias da semana, inclusive domingos e feriados.

* Após o horário de fechamento, os serviços de alimentação poderão funcionar por 60 (sessenta) minutos exclusivamente para encerramento de suas atividades presenciais, sendo vedado o atendimento de novos clientes.

ANEXO II

1. Uso obrigatório de máscaras de proteção facial para adentrar nos estabelecimentos.
2. Recomendação, pela administração dos estabelecimentos, de fornecimento de máscaras descartáveis para os clientes que não as possuem.
3. Disponibilização de limpa-sapato, tapete, toalha umidificada ou similar, com solução à base de hipoclorito de sódio a 2% ou outro equivalente, para higienização e desinfecção de sapatos na entrada dos estabelecimentos.
4. Higienização obrigatória das mãos, com álcool 70° INPM, para o ingresso no estabelecimento, e a disponibilização de recipientes com o mesmo produto para uso constante de todos que estiverem no local.
5. Recomendação de limpeza geral periódica e desinfecção dos ambientes e materiais de trabalho, com intervalo máximo de 1 (uma) hora entre cada limpeza.
6. Recomendação de uso de termômetro eletrônico para aferir a temperatura dos clientes antes do ingresso nos estabelecimentos. Caso a temperatura aferida seja superior a 37,8° C, recomenda-se não admitir o ingresso do cliente, com recomendação de busca imediata do sistema de saúde para atendimento e testagem.
7. Capacitação de todos os colaboradores sobre como orientar os clientes acerca das medidas de prevenção à COVID-19.
8. Orientar os clientes a manterem distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as demais pessoas em circulação no estabelecimento, em especial as filas de caixa ou de atendimento.
9. Limitação do número máximo de pessoas no interior do estabelecimento, de forma que seja admitido o ingresso máximo de 50% (cinquenta por cento) da capacidade habitual de pessoas.
10. Uso obrigatório de máscaras de proteção facial e luvas por todos os colaboradores que trabalhem com a manipulação de alimentos, controle de matéria-prima e transportes.
11. EPI'S
 - 11.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os colaboradores e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19.
 - 11.2. Vedar o acesso a qualquer pessoa, colaborador, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's em conformidade com seus protocolos geral, setorial e institucional.
 - 11.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus colaboradores, terceirizados, visitantes, clientes e usuários, visando planejar a possível escassez de suprimentos.
 - 11.4. 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.
 - 11.5. 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 colaborador quando pertinente.
 - 11.6. É obrigatório a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores sobre evitar tocar os olhos, nariz e boca.
 - 11.7. Realizar a higienização diária de EPI's não descartáveis.
12. SAÚDE DOS COLABORADORES
 - 12.1. Orientar e conscientizar os colaboradores sobre a importância do isolamento social dos colaboradores e profissionais pelos 14 dias anteriores à retomada das atividades.
 - 12.2. 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. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível e na impossibilidade deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia.
 - 12.3. 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.
 - 12.4. 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.
 - 12.5. Elaborar, no âmbito do Protocolo Institucional, plano de testes de diagnóstico para seus colaboradores. As Micro e Pequenas Empresas estão desobrigadas deste item.
 - 12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.

12.13. Estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal.

13. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

13.9. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal).

13.10. Dispor de comunicados que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no local.

13.11. 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.

ANEXO III

PROTÓCOLOS GERAIS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Recomendação de aferição de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores.

2. Uso obrigatório de máscara de proteção para fornecedores, colaboradores e clientes, os quais poderão retirá-la somente enquanto estiverem fazendo suas refeições.

3. Readequação dos salões, com distanciamento de 2 metros entre mesas.

4. Reforçar a higienização de mesas e cadeiras, repetindo o procedimento para cada mesa encerrada e antes de receber novos clientes.

5. Áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter a higienização reforçada e intensificada. Dispor álcool 70° INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mão e uso de álcool para conscientização dos clientes.

6. Organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos turnos, nos intervalos e no fechamento.

7. Manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível.

8. Limitar as mesas ao número máximo de 8 (oito) pessoas, mantendo os distanciamentos recomendados (família e companheiros de trabalho, que naturalmente já tem contato).
9. Cobrir a maquieta de pagamentos com filme plástico, para facilitar a higienização após cada uso.
10. Evitar cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.
11. A limpeza dos banheiros deve ocorrer a cada hora.
12. Será permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados em mesas, ficando vedada o uso de venda em balcão para consumo no local.
13. Para os clientes sentados, seguir as linhas gerais e distanciamento estabelecido.
14. Pratos, talheres e galheteiros não devem ficar expostos na mesa, devendo somente serem levados ao cliente, junto com a refeição, diminuindo o tempo de contato.
15. Galheteiros devem ter sachês individuais e passar por processo de higienização a cada novo cliente.
16. Priorizar alternativas digitais para leitura do cardápio (p. ex. QR Code) e caso não seja possível, plastificar ou tornar prática e simples a higienização do menu.
17. Orientar o cliente a pagar em cartões e de preferência por métodos de aproximação. Quando usar dinheiro, higienizar as mãos depois de receber e caso haja troco, entregar em saquinho para o cliente.
18. Promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão com essa distância.
19. Estabelecer o distanciamento também para os funcionários da cozinha e, se possível, dividir em turnos.

ANEXO IV

PROTÓCOLOS GERAIS PARA BUFFETS, CASAS DE RECEPÇÕES E EVENTOS, SALÕES DE FESTAS, ASSOCIAÇÕES E CLUBES SOCIAIS

1. Ocupação máxima de 8 (oito) pessoas por mesa, preferencialmente do mesmo núcleo familiar.
2. Readequação dos salões, com distanciamento de 2 metros entre mesas.
3. Afixação de informativos com orientações de distanciamento e de higienização individual.
4. Aferição de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores.
5. Uso obrigatório de máscara de proteção para fornecedores, colaboradores e clientes, os quais poderão retirá-la somente enquanto estiverem fazendo suas refeições. O estabelecimento deverá disponibilizar embalagem, para o descarte ou guarda, de fácil acesso em cada mesa.
6. Disponibilização de limpa-sapato, tapete, toalha umidificada ou similar, com solução à base de hipoclorito de sódio a 2% ou outro equivalente, para higienização e desinfecção de sapatos na entrada dos estabelecimentos.
7. Pálcos, áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter suas higienizações reforçadas e intensificadas, disponibilizar álcool 70° INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes.
8. Organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos eventos, nos intervalos e no encerramento; ambientes como banheiros e palco deverão ser higienizados a cada 30 minutos de utilização, com materiais de higiene adequados e pessoal devidamente protegido.
9. Manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível.
10. Caso seja necessária alguma operação de pagamento, higienizar a máquina de pagamento em cartão, que deverá estar envolvida em plástico filme, após uso do cliente.
11. Proibir cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.
12. Utilização do Diário de Segurança (DDS) para promover reuniões diárias e reforçar as medidas para os colaboradores, designação diária de um colaborador para repassar informações aos colegas.
13. Adaptar o cardápio para a nova situação de controle sanitário.
14. Higienizar as mesas e cadeiras dos clientes.
15. Todas as áreas de alimentação devem ter álcool 70° INPM para sanitização antes do acesso e um garçom ou chefe para servir os clientes. A organização será feita por mesa, evitando-se filas. Após a primeira mesa ser servida, será feita a higienização e troca para servir a mesa seguinte.
16. Promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada, mediante a marcação no chão com essa distância, por exemplo.
17. Promover o distanciamento entre as pessoas também na cozinha e, se possível, utilizar turnos de revezamento de trabalhadores.
18. Serão utilizadas as seguintes regras específicas para os serviços complementares e atividades em buffets, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais:
 - 19.1 Decoração:
 - 19.1.1 Arranjos de flores deverão chegar montados, evitando a permanência prolongada no ambiente;
 - 19.1.2 Todo o material utilizado deverá ser higienizado antes de ser colocado no local;
 - 19.1.3 O pessoal só poderá realizar a montagem no horário específico acordado e devidamente munido de aparatos de segurança individual, como máscaras de proteção.
 - 19.2 Buffet:
 - 19.2.1 Disponibilizar pratos e talheres embalados ou acondicionados individualmente;
 - 19.2.2 As comidas expostas devem estar todas cobertas, e saladas e guarnições com plástico filme. Somente o garçom, devidamente paramentado com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, poderá remover a proteção;
 - 19.2.3 Disponibilizar luvas descartáveis e álcool 70° INPM para manuseio dos alimentos, recomendado o auxílio de garçons com uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
 - 19.3 Bolo e doces:
 - 19.3.1 Para fins de ornamentação, deverá ser utilizado um bolo decorativo, enquanto o bolo verdadeiro deverá ser fatiado dentro da cozinha por pessoal devidamente protegido, para distribuição aos convidados;
 - 19.3.2 Os doces, quando expostos, devem estar cobertos com plástico filme. Caso seja preciso retirar o plástico filme somente o garçom, com luvas, poderá fazê-lo;
 - 19.3.3 As bandejas que serão servidas por mesa deverão ser higienizadas e os doces serão entregues aos convidados pelo garçom;
 - 19.4 Músicos e instrumentistas:

- 19.4.1 Limitação de até 4 (quatro) artistas, sendo 1 (um) cantor(a) e até 3 músicos e/ou instrumentistas;
- 19.4.2 Todos, à exceção do cantor, deverão utilizar máscaras de proteção;
- 19.4.3 No palco, deve ser disponibilizado álcool 70° INPM para utilização entre os músicos e instrumentistas;
- 19.5 Equipamento de som e iluminação:
 - 19.5.1 Não será permitido deixar caixas de papelão no ambiente do evento; todo o material deverá ser higienizado com álcool 70° INPM;
- 19.6 Recepcionistas, seguranças e equipes de cerimonial:
 - 19.6.1 Deverão utilizar máscaras de proteção e os demais EPI's exigidos;
 - 19.6.2 Respeitar a distância mínima entre ambos e em relação ao convidado (salvo momento de necessidade, como por exemplo, prestar socorro ou realizar procedimento que necessite de uma maior aproximação);
 - 19.6.3 A equipe de cerimonial será responsável pela demarcação das mesas, seguindo as regras de familiares na mesma casa ocuparem a mesma mesa;
 - 19.6.4 A equipe de cerimonial também informará todas as regras de higiene aos convidados, quando estiverem entrando no local;
 - 19.6.5 Para receber objetos ou presentes deverão estar com luvas descartáveis e em seguida inutilizá-las.

ANEXO V

PROTÓCOLO ESPECÍFICO PARA RETORNO DAS ATIVIDADES ESCOLARES

1. Medidas gerais:

- 1.1 A escola deve estabelecer e divulgar para os seus alunos e colaboradores as orientações ou protocolos com a indicação das medidas necessárias para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 no ambiente escolar. As orientações ou protocolos devem ser disponibilizados por meio eletrônico ou outro que assegure a mais ampla divulgação.
 - 1.2 As orientações ou protocolos devem incluir:
 - a) medidas de prevenção no ambiente escolar, nas áreas comuns do estabelecimento, a exemplo de refeitórios, cantinas, banheiros etc.
 - b) ações para identificação precoce e afastamento de alunos e colaboradores com sinais e sintomas compatíveis com a COVID-19;
 - c) procedimentos para que os alunos e colaboradores possam reportar à administração da escola, inclusive de forma remota, sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19 ou contato com caso confirmado da COVID-19; e
 - d) instruções sobre higienização.
 - 1.3 A administração da escola deve informar aos seus alunos e colaboradores sobre a COVID-19, incluindo formas de contágio, sinais e sintomas e cuidados necessários para redução da transmissão no ambiente escolar e na comunidade.
2. Conduta imediata relacionada aos casos suspeitos da COVID-19 e providências a serem tomadas por colaboradores, alunos e responsáveis:
 - 2.1 Considera-se caso confirmado o aluno ou colaborador com:
 - a) resultado de exame laboratorial, confirmando a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde; ou
 - b) síndrome gripal ou Síndrome Respiratória Aguda Grave - SRAG, para o qual não foi possível a investigação laboratorial específica, e que tenha histórico de contato com caso confirmado laboratorialmente para a COVID-19 nos últimos sete dias antes do aparecimento dos sintomas.
 - 2.2 Considera-se caso suspeito o aluno ou colaborador que apresente quadro respiratório agudo com um ou mais dos sinais ou sintomas: febre, tosse, dor de garganta, coriza e falta de ar, sendo que outros sintomas também podem estar presentes, tais como dores musculares, cansaço ou fadiga, congestão nasal, perda do olfato ou paladar e diarreia.
 - 2.3 Considera-se contatante de caso confirmado da COVID-19, o aluno ou colaborador assintomático que teve contato com o caso confirmado da COVID-19, entre dois dias antes e quatorze dias após o início dos sinais ou sintomas ou da confirmação laboratorial, em uma das situações abaixo:
 - a) ter contato durante mais de quinze minutos a menos de um metro de distância;
 - b) permanecer a menos de um metro de distância durante transporte;
 - c) compartilhar o mesmo ambiente domiciliar;
- 2.4 A escola deve afastar imediatamente das atividades presenciais, por quatorze dias, o aluno ou colaborador nas seguintes situações:
 - a) casos confirmados da COVID-19;
 - b) casos suspeitos da COVID-19; ou
 - c) contatantes de casos confirmados da COVID-19.
- 2.4.1 O período de afastamento dos contatantes de caso confirmado da COVID-19 deve ser contado a partir do último dia de contato entre os contatantes e o caso confirmado.
- 2.4.2 Os alunos ou colaboradores afastados considerados casos suspeitos poderão retornar às suas atividades laborais presenciais, antes do período determinado de afastamento quando:
 - a) exame laboratorial descartar a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde; e
 - b) estiverem assintomáticos por mais de 72 horas.
- 2.4.3 Os alunos e colaboradores que residem com caso confirmado da COVID-19 devem ser afastados de suas atividades presenciais por quatorze dias, devendo ser apresentado documento comprobatório.
- 2.5 A escola deve orientar seus alunos e colaboradores afastados nos termos do item 2.4 a permanecer em sua residência.
- 2.6 A escola deve estabelecer procedimentos para identificação de casos suspeitos, incluindo:
 - a) canais para comunicação com os alunos e colaboradores, referente ao aparecimento de sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19, bem como sobre contato com caso confirmado ou suspeito da COVID-19;
 - b) triagem na entrada da escola em todos os turnos, utilizando medição de temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes que os alunos e colaboradores iniciem suas atividades.
- 2.7 Os alunos ou colaboradores que tenham tido contato com caso suspeito da COVID-19, no ambiente escolar, devem ser informados sobre o caso e orientados a relatar imediatamente à escola o surgimento de qualquer sinal ou sintoma relacionado à doença, descritos no item 2.2.

2.8 A escola deve, na ocorrência de casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, reavaliar a implementação das medidas de prevenção indicadas.

3. Higieneização

3.1 Todos os alunos e colaboradores devem ser orientados sobre a higienização correta e frequente das mãos com utilização de água e sabonete (lavagem com fricção das mãos por vinte segundos), ou, caso não seja possível a lavagem das mãos, com sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70º INPM.

3.2 Devem ser adotados procedimentos para que os alunos e colaboradores evitem tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos, balcões etc.

3.3 Devem ser disponibilizados recursos para a higienização das mãos próximos aos locais de circulação, como álcool 70º INPM.

3.4 Deve haver orientação sobre o não compartilhamento de objetos de uso pessoal.

3.5 Os alunos e colaboradores devem ser orientados sobre evitar tocar boca, nariz, olhos e rosto com as mãos e sobre utilizar lenço descartável para higiene nasal, cobrir nariz e boca ao espirrar ou tossir e higienizar as mãos após espirrar ou tossir.

4. Distanciamento social

4.1 A escola deve adotar medidas para aumentar o distanciamento e diminuir o contato pessoal entre alunos e colaboradores, orientando para que se evitem abraços, beijos, apertos de mão e conversações desnecessárias.

4.2 Deve ser mantida distância mínima de um metro entre os alunos e colaboradores.

4.3 Devem ser adotadas medidas para limitação de ocupação de escadas e ambientes restritos, inclusive banheiros.

4.4 A escola deve demarcar e reorganizar os locais e espaços para filas e esperas com, no mínimo, um metro de distância entre as pessoas.

5. Higiene, ventilação, limpeza e desinfecção dos ambientes

5.1 A escola deve promover a limpeza e desinfecção dos locais de aula e áreas comuns no intervalo entre turnos.

5.2 Deve-se aumentar a frequência dos procedimentos de limpeza e desinfecção de cantinas e banheiros, além de pontos de grande contato como mouses e teclados, corrimãos, maçanetas, mesas, cadeiras etc.

5.3 Deve-se privilegiar a ventilação natural ou adotar medidas para aumentar ao máximo o número de trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior.

5.4 Quando em ambiente climatizado, a escola deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas, além de elaborar um Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) dos respectivos sistemas de climatização, visando à eliminação ou minimização de riscos potenciais à saúde dos ocupantes, nos termos da Lei Federal nº. 13.589, de 04 de janeiro de 2018, e da Portaria n.º 3.523, de 28 de agosto de 1998, do Ministério da Saúde.

5.5 Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável.

6. Colaboradores do grupo de risco

6.1 Os colaboradores com 60 anos ou mais ou que apresentem condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da COVID-19 devem receber atenção especial, priorizando-se sua permanência na residência em trabalho remoto ou, ainda, em atividade ou local que reduza o contato pessoal com outras pessoas.

6.1.1 São consideradas condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da COVID-19: cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, infartos, revascularizados, portadores de arritmias, hipertensão arterial sistêmica descompensada); pneumopatias graves ou descompensadas (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica - DPOC); imunodeprimidos; doentes renais crônicos em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabéticos, conforme juízo clínico, e gestantes de alto risco.

7. Máscaras de Proteção Individual e outros equipamentos de proteção

7.1 A escola deve orientar os alunos e colaboradores sobre o uso, higienização, descarte e substituição das máscaras de proteção, higienização das mãos antes e após o seu uso, e, inclusive, limitações de sua proteção contra a COVID-19.

7.2 Não será admitida a entrada e circulação de pessoas no ambiente escolar sem a utilização de máscaras de proteção – inclusive familiares de alunos e colaboradores.

7.3 Máscaras cirúrgicas ou de tecido devem ser fornecidas para todos os colaboradores e seu uso exigido em todos os ambientes em que haja contato com outras pessoas.

7.4 As máscaras cirúrgicas ou de tecido devem ser substituídas, no mínimo, a cada três horas de uso ou quando estiverem sujas ou úmidas.

7.5 Os alunos devem levar as próprias máscaras de proteção para substituição durante o horário de aula.

7.6 As máscaras e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre os alunos e colaboradores.

8. Cantinas

8.1 É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres, sem higienização.

8.2 A escola deve realizar limpeza e desinfecção frequentes das superfícies das mesas, bancadas e cadeiras.

8.3 A escola deve promover espaçamento mínimo de um metro entre as pessoas na fila e nas mesas.

8.4 Quando o distanciamento frontal ou transversal não for aplicável, deve ser utilizada barreira física de proteção (por exemplo, com placas de acrílico).

8.5 A escola deve distribuir os alunos e colaboradores em diferentes horários nos locais de refeição.

8.6 Devem ser retirados os recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinhas, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado, entre outros.

9. Banheiros

9.1 Deve-se evitar aglomeração de alunos e colaboradores na entrada, na saída e durante a utilização dos banheiros.

9.2 A escola deve adotar procedimento de monitoramento do fluxo de ingresso nos vestiários e orientar os alunos e colaboradores para manter a distância de um metro entre si durante a sua utilização.

9.3 Devem ser disponibilizados pia com água e sabonete líquido e toalha descartável ou dispensadores de sanitizante para as mãos (como álcool 70º INPM) na entrada e na saída dos vestiários.

ANEXO VI

PROTÓCOLOS GERAIS PARA ATIVIDADES NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR

1. Medidas gerais:

1.1 A instituição de ensino superior deve estabelecer e divulgar para os seus alunos e colaboradores as orientações ou protocolos com a indicação das medidas necessárias para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 no ambiente universitário. As orientações ou protocolos devem ser disponibilizados por meio eletrônico ou outro que assegure a mais ampla divulgação.

1.2 As orientações ou protocolos devem incluir:

a) medidas de prevenção nas áreas comuns do estabelecimento, a exemplo de refeitórios, cantinas, banheiros etc.

b) ações para identificação precoce e afastamento de alunos e colaboradores com sinais e sintomas compatíveis com a COVID-19;

c) procedimentos para que os alunos e colaboradores possam reportar à administração da instituição, inclusive de forma remota, sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19 ou contato com caso confirmado da COVID-19; e

d) instruções sobre higienização.

1.3 A administração da instituição deve informar aos seus alunos e colaboradores sobre a COVID-19, incluindo formas de contágio, sinais e sintomas e cuidados necessários para redução da transmissão no ambiente institucional e na comunidade.

2. Conduta imediata relacionada aos casos suspeitos da COVID-19 e providências a serem tomadas por colaboradores e alunos:

2.1 Considera-se caso confirmado o aluno ou colaborador com:

a) resultado de exame laboratorial, confirmando a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde; ou

b) síndrome gripal ou Síndrome Respiratória Aguda Grave - SRAG, para o qual não foi possível a investigação laboratorial específica, e que tenha histórico de contato com caso confirmado laboratorialmente para a COVID-19 nos últimos sete dias antes do aparecimento dos sintomas.

2.2 Considera-se caso suspeito o aluno ou colaborador que apresente quadro respiratório agudo com um ou mais dos sinais ou sintomas: febre, tosse, dor de garganta, coriza e falta de ar, sendo que outros sintomas também podem estar presentes, tais como dores musculares, cansaço ou fadiga, congestão nasal, perda do olfato ou paladar e diarreia.

2.3 Considera-se contatante de caso confirmado da COVID-19, o aluno ou colaborador assintomático que teve contato com o caso confirmado da COVID-19, entre dois dias antes e quatorze dias após o início dos sinais ou sintomas ou da confirmação laboratorial, em uma das situações abaixo:

a) ter contato durante mais de quinze minutos a menos de um metro de distância;

b) permanecer a menos de um metro de distância durante transporte;

c) compartilhar o mesmo ambiente domiciliar;

2.4 A instituição deve afastar imediatamente das atividades presenciais, por quatorze dias, o aluno ou colaborador nas seguintes situações:

a) casos confirmados da COVID-19;

b) casos suspeitos da COVID-19; ou

c) contatantes de casos confirmados da COVID-19.

2.4.1 O período de afastamento dos contatantes de caso confirmado da COVID-19 deve ser contado a partir do último dia de contato entre os contatantes e o caso confirmado.

2.4.2 Os alunos ou colaboradores afastados considerados casos suspeitos poderão retornar às suas atividades laborais presenciais, antes do período determinado de afastamento quando:

a) exame laboratorial descartar a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde; e

b) estiverem assintomáticos por mais de 72 horas.

2.4.3 Os alunos e colaboradores que residem com caso confirmado da COVID-19 devem ser afastados de suas atividades presenciais por quatorze dias, devendo ser apresentado documento comprobatório.

2.5 A instituição deve orientar seus alunos e colaboradores afastados nos termos do item 2.4 a permanecer em sua residência.

2.6 A instituição deve estabelecer procedimentos para identificação de casos suspeitos, incluindo:

a) canais para comunicação com os alunos e colaboradores, referente ao aparecimento de sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19, bem como sobre contato com caso confirmado ou suspeito da COVID-19;

b) triagem na entrada da instituição em todos os turnos, utilizando medição de temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes que os alunos e colaboradores iniciem suas atividades.

2.7 Os alunos ou colaboradores que tenham tido contato com caso suspeito da COVID-19, na instituição, devem ser informados sobre o caso e orientados a relatar imediatamente à instituição o surgimento de qualquer sinal ou sintoma relacionado à doença, descritos no item 2.2.

2.8 A instituição deve, na ocorrência de casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, reavaliar a implementação das medidas de prevenção indicadas.

3. Higieneização

3.1 Todos os alunos e colaboradores devem ser orientados sobre a higienização correta e frequente das mãos com utilização de água e sabonete (lavagem com fricção das mãos por vinte segundos), ou, caso não seja possível a lavagem das mãos, com sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70º INPM.

3.2 Devem ser adotados procedimentos para que os alunos e colaboradores evitem tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos, balcões, etc.

3.3 Devem ser disponibilizados recursos para a higienização das mãos próximos aos locais de circulação, como álcool 70º INPM.

3.4 Deve haver orientação sobre o não compartilhamento de objetos de uso pessoal.

3.5 Os alunos e colaboradores devem ser orientados sobre evitar tocar boca, nariz, olhos e rosto com as mãos e sobre utilizar lenço descartável para higiene nasal, cobrir nariz e boca ao espirrar ou tossir e higienizar as mãos após espirrar ou tossir.

4. Distanciamento social

4.1 A instituição deve adotar medidas para aumentar o distanciamento e diminuir o contato pessoal entre alunos e colaboradores, orientando para que se evitem abraços, beijos, apertos de mão e conversações desnecessárias.

4.2 Deve ser mantida distância mínima de um metro entre todos na instituição.

4.3 Devem ser adotadas medidas para limitação de ocupação de escadas e ambientes restritos, inclusive banheiros.

4.4 A instituição deve demarcar e reorganizar os locais e espaços para filas e esperas com, no mínimo, um metro de distância entre as pessoas.

5. Higiene, ventilação, limpeza e desinfecção dos ambientes

5.1 A instituição deve promover a limpeza e desinfecção dos locais de aula e áreas comuns no intervalo entre turnos.

5.2 Deve-se aumentar a frequência dos procedimentos de limpeza e desinfecção de cantinas e banheiros, além de pontos de grande contato como mouses e teclados, corrimões, maçanetas, mesas, cadeiras etc.

5.3 Deve-se privilegiar a ventilação natural ou adotar medidas para aumentar ao máximo o número de trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior.

5.4 Quando em ambiente climatizado, a instituição deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas, além de elaborar um Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) dos respectivos sistemas de climatização, visando à eliminação ou minimização de riscos potenciais à saúde dos ocupantes, nos termos da Lei Federal nº. 13.589, de 04 de janeiro de 2018, e da Portaria nº. 3.523, de 28 de agosto de 1998, do Ministério da Saúde.

5.5 Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável ou garrafas.

6. Colaboradores do grupo de risco

6.1 Os colaboradores com 60 anos ou mais ou que apresentem condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da COVID-19 devem receber atenção especial, priorizando-se sua permanência na residência em trabalho remoto ou, ainda, em atividade ou local que reduza o contato pessoal com outras pessoas.

6.1.1 São consideradas condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da COVID-19: cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, infartados, revascularizados, portadores de arritmias, hipertensão arterial sistêmica descompensada); pneumopatias graves ou descompensadas (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica - DPOC); imunodeprimidos; doentes renais crônicos em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabéticos, conforme juízo clínico, e gestantes de alto risco.

7. Máscaras de Proteção Individual e outros equipamentos de proteção

7.1 A instituição deve orientar os alunos e colaboradores sobre o uso, higienização, descarte e substituição das máscaras de proteção, higienização das mãos antes e após o seu uso, e, inclusive, limitações de sua proteção contra a COVID-19.

7.2 Não será admitida a entrada e circulação de pessoas na instituição sem a utilização de máscaras de proteção – inclusive familiares de alunos e colaboradores.

7.3 Máscaras cirúrgicas ou de tecido devem ser fornecidas para todos os colaboradores e seu uso exigido em todos os ambientes em que haja contato com outras pessoas.

7.4 As máscaras cirúrgicas ou de tecido devem ser substituídas, no mínimo, a cada três horas de uso ou quando estiverem sujas ou úmidas.

7.5 Os alunos devem levar as próprias máscaras de proteção para substituição durante o horário de aula.

7.6 As máscaras e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre os alunos e colaboradores.

8. Cantinas

8.1 É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres sem higienização.

8.2 A instituição deve realizar limpeza e desinfecção frequentes das superfícies das mesas, bancadas e cadeiras.

8.3 A instituição deve promover espaçamento mínimo de um metro entre as pessoas na fila e nas mesas.

8.4 Quando o distanciamento frontal ou transversal não for aplicável, deve ser utilizada barreira física de proteção (por exemplo, placas de acrílico).

8.5 A instituição deve distribuir os alunos e colaboradores em diferentes horários nos locais de refeição.

8.6 Devem ser retirados os recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinhas, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado, entre outros.

9. Banheiros

9.1 Deve-se evitar aglomeração de alunos e colaboradores na entrada, na saída e durante a utilização dos banheiros.

9.2 A instituição deve adotar procedimento de monitoramento do fluxo de ingresso nos vestiários e orientar os alunos e colaboradores para manter a distância de um metro entre si durante a sua utilização.

9.3 Devem ser disponibilizados pia com água e sabonete líquido e toalha descartável ou dispensadores de sanitização para as mãos (como álcool 70° INPM) na entrada e na saída dos vestiários.

ANEXO VII

PROTOCOLOS GERAIS PARA ACADEMIAS, CLUBES, ASSOCIAÇÕES, BOX, STUDIOS E SIMILARES

1. Abertura em horários específicos, para que o tráfego de clientes e profissionais não coincida com o pico de movimento do transporte público.

2. Limitar a quantidade de clientes que entram na academia, respeitando a regra da ocupação de um cliente para cada 6,25 m² (áreas de treino, piscina e vestiário).

3. Manter as portas internas abertas em tempo integral (circulação natural do ar).

4. Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas com equipamentos, com produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas no mesmo local.

5. Reforçar a higienização do material de trabalho.

6. Funcionamento do estabelecimento com capacidade operacional reduzida.

7. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% ou outro dispositivo equivalente, para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

8. Dispor de comunicados que instruem os clientes/usuários e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento.

9. Disponibilizar recipientes com álcool 70° INPM para uso por clientes e colaboradores em todas as áreas da academia (musculação, peso livre, salas de coletivas, piscina, vestiários, kids room etc).

10. Durante o horário de funcionamento do estabelecimento, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia, por pelo menos 30 minutos, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes.

11. Uso obrigatório de máscaras para permanecer no local.

12. Recomenda-se medir com termômetro do tipo eletrônico a distância a temperatura de todos os entrantes. Caso seja apontada uma temperatura superior a 37,8°C, recomenda-se não autorizar a entrada da pessoa no estabelecimento, incluindo clientes, colaboradores e terceirizados.

13. Se algum colaborador apresentar febre alta junto com algum outro sintoma de COVID-19, informar imediatamente à gerência local.

14. Deve-se disponibilizar um recipiente de álcool 70° INPM ao lado da catraca. Além disso, o cliente deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou seu CPF.

15. Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas. Cada cliente deve ficar a 2m (dois metros) de distância do outro.

16. Utilizar apenas 50% (cinquenta por cento) dos aparelhos de cárdio, ou seja, deixar o espaçamento de um equipamento sem uso para o outro. Fazer o mesmo com os armários.

17. Liberar a saída de água no bebedouro somente para uso de garrafas próprias.

18. Realizar o congelamento dos planos de clientes acima de 60 anos de idade, quando solidificado.

19. Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com a exigência da legislação.

20. Comunicar para os clientes trazerem as suas próprias toalhas para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo cliente em um recipiente com tampa e acionamento por pedal.

21. Expor aos clientes todos os manuais de orientação sobre as orientações à COVID-19.

22. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.

23. Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool 70° INPM para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina.

24. Exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas.

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

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

27. Disponibilizar diariamente o gráfico de frequência por horário.

28. Permitir apenas um acesso por cliente por dia com o tempo de permanência do cliente será limitado em uma hora.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO - EXPEDIENTE

Disponibilizado no endereço eletrônico <http://www.natal.rn.gov.br/dom/> de segunda a sexta, ou em edições especiais

PREFEITURA MUNICIPAL DE NATAL - PMN

ÁLVARO COSTA DIAS - PREFEITO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ADAMIRES FRANÇA - SECRETÁRIA

COMISSÃO GESTORA DO DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE NATAL

PRESIDENTE: Rose Mary Linhares Tavares

MEMBROS: Adriana Lucas Ferreira do Nascimento,

Ana Catarina Ferreira Duarte Aquino

SECRETÁRIO: Alan Souza de Almeida

DIAGRAMADORES:

Jonathan Nasser de Oliveira Dias, Arthur Queiroz Figueiredo