



DECRETO N.º 1119/2020

DE 21 DE SETEMBRO DE 2020

“DISPÕE SOBRE FLEXIBILIZAÇÃO DAS ATIVIDADES COMERCIAIS E TURÍSTICAS NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE LAGOA SANTA, E CONFERE OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGOA SANTA, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições e no interesse da administração,

Considerando o disposto no Decreto nº 9.633, de 13 de março de 2020, expedido pelo Governo do Estado de Goiás e alterações posteriores;

Considerando os trabalhos de controle da disseminação do novo coronavírus (COVID-19);

Considerando a necessidade da retomada das atividades comerciais e turísticas no âmbito do Município de Lagoa Santa, para evitar o fechamento em definitivo das empresas e maior perda do emprego e renda.

DECRETA:

Art. 1º. Fica reiterada a situação de **emergência** na saúde pública no Município de Lagoa Santa, Estado de Goiás até **31 de dezembro de 2020**, tendo em vista a declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional - ESPIN, decorrente da doença pelo novo coronavírus COVID-19, nos termos da Portaria nº 188, de 3 de fevereiro de 2020, do Ministro de Estado da Saúde.

Art. 2º. Fica autorizado a partir do dia **02/10/2020**, a reabertura de restaurantes, cafeterias, bares e similares, hotéis, pousadas e pensões, clubes e parques aquáticos, desde que adotadas as Normas Sanitárias para o enfrentamento do COVID-19, obedecendo rigorosamente aos Protocolos expedidos pelas autoridades sanitárias e ao disposto no presente Decreto.

Art. 3º. É OBRIGATÓRIO O USO DE MÁSCARA EM AMBIENTES PÚBLICOS NO MUNICÍPIO DE LAGOA SANTA – GOIÁS.

Art. 4º. Os **RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES, LANCHONETES, PASTELARIAS, PIT DOGS, PADARIAS E SIMILARES** deverão:



- I - Permitir acesso apenas as pessoas que estiverem usando máscaras;
- II - Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- III - Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;
- IV - Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- V - Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;
- VI – Disponibilizar **álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)** em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acessos, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
- VII - Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e **esvaziá-las várias vezes ao dia;**
- VIII - Disponibilizar, nos banheiros, **sabonete** líquido e toalhas de papel descartáveis;
- IX - Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% **nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)**, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- X - 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 1,5 metros entre as pessoas; e,
- XI - É obrigatório aos trabalhadores o uso de máscaras e outros EPI's exigidos pelos protocolos dos órgãos de vigilância em saúde.

§1º. Aos estabelecimentos que dispõem os alimentos em buffet para autosserviço, são obrigados:

- I - colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% **nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)** e luvas descartáveis (**o consumidor não precisa usar luvas/uso facultativo**);
- II - Os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;



III - Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta necessária;

IV - As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 1,5 metros de distância entre as pessoas seja respeitada;

V - Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser **lavados e desinfetados** a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação;

VI - Incentivar e priorizar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato (ex: cartões e celulares) evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças de caixa em um único trabalhador e com algum tipo de suporte (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação;

VII - Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;

VIII - Limpar a superfície das mesas e cadeiras, sempre que um cliente deixar o local;

IX - Priorizar o uso de utensílios descartáveis (copos, talheres, pratos, entre outros).

§2º. Aos estabelecimentos que optarem pelo sistema de delivery devem observar:

I - O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc.);

II - Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;

III - O responsável pela entrega deve usar máscara e luvas; e,

IV - O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;

Art. 5º. Os SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, AÇOUGUES, FARMÁCIAS, DROGARIAS, AUTO PEÇAS, POSTOS DE COMBUSTÍVEIS, OFICINAS MECÂNICAS, MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO, ACADEMIAS, BANCOS, CASAS LOTÉRICAS e lojas em geral:

I - Permitir acesso apenas as pessoas que estiverem usando máscaras;

II - Deverão adotar medidas de distanciamento mínimo de 1,50m (um metro e meio) entre as pessoas;



III - Manter padrão mínimo de assepsia/higiene como: álcool em gel, papel toalha e lixeiras; e, pias/lavatórios com sabão líquido, se possível;

IV - Realizar limpeza no ambiente diariamente com água, sabão e água sanitária, todas as superfícies deverão ser limpas igualmente;

V - Recomenda-se a manter sempre que possível o atendimento por entrega em domicílio ou delivery.

VI - Nestes ambientes deve adotar o fluxo reduzido de pessoas, mantendo controle de acesso na porta de entrada, evitando a aglomeração de pessoas; e,

VII - É obrigatório aos trabalhadores o uso de máscaras e outros EPI's exigidos pelos protocolos dos órgãos de vigilância em saúde.

Parágrafo Único. As **ACADEMIAS**, deverão observar, além das regras anteriores, o seguinte:

I - O espaço de exercício de cada cliente nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser demarcado no piso;

II - Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre equipamentos em uso. Avaliar a necessidade de desativação de equipamentos para garantir o distanciamento adequado;

III - Manter suspensas as aulas, atividades e práticas em grupo (até que seja liberada pelas autoridades sanitárias);

IV - Limitar o acesso de clientes ao máximo 50% da capacidade;

V - Restringir a utilização das áreas de banho nos vestiários, mantendo apenas os banheiros abertos;

VI - Não compartilhar objetos de uso pessoal como garrafas de água e toalhas de rosto;

VII - Todos devem usar máscaras em todas as atividades, salvo as aquáticas, e trocá-las quando estiver úmida;

VIII - Dispor de condições para higiene das mãos, por meio da lavagem com água e sabonete líquido (secagem das mãos com papel toalha descartável) ou antissepsia com álcool em gel a 70%;

IX - Higienizar os aparelhos compartilháveis como halteres, pesos e colchonetes, além de móveis, equipamentos e objetos, antes e depois do uso, com solução alcoólica a 70%, hipoclorito de sódio a 0,1% ou produto desinfetante com comprovada eficiência;

X - Intensificar a rotina de limpeza, garantindo que todos os equipamentos sejam completamente higienizados no mínimo três vezes ao dia;

XI - Higienizar os banheiros e vestiários antes da abertura, após o fechamento e no mínimo a cada três horas;



XII - Manter lixeiras forradas com saco plástico e que não necessitem do contato das mãos para abertura e fechamento. Esvaziar as lixeiras regularmente, com o saco plástico;

XIII - Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência, como puxadores, alças, bancos, botões de acionamento de bebedouros, interruptores etc. com solução alcoólica a 70%, de hipoclorito de sódio a 0,1% ou produto desinfetante com comprovada eficiência;

XIV - Nas áreas de musculação e peso livre, devem ser posicionados kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas descartáveis e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização;

XV - Manter o ambiente sempre ventilado, garantindo a renovação do ar, de preferência com ventilação natural. Não usar ventilador e caso o ar condicionado seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpezas semanais; e,

XVI - Fixar cartazes sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras e higienização das mãos.

Art. 6º. Os **HOTÉIS, Pousadas e Pensões** serão obrigados:

I - Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;

II - Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;

III - Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);

IV - Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;

V - Disponibilizar **álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)** em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acessos, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;

VI - Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e **esvaziá-las várias vezes ao dia**;

VII - Disponibilizar, nos banheiros, **sabonete** líquido e toalhas de papel descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;

VIII - Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, **uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)**, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;



IX - Manter a distância social de ao menos 1,5 metros de distância entre as pessoas;

X - Reorganizar o ambiente de trabalho de modo a proporcionar este distanciamento entre as pessoas nas áreas comuns de recepção, salas de eventos, lobby, etc. Se necessário, deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;

XI - Organizar 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.

XII - Orientar colaboradores e clientes sobre etiqueta respiratória, incentivando que pessoas cubram 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;

XIII - Hóspedes e clientes devem usar obrigatoriamente máscaras de proteção nas áreas comuns do hotel;

XIV - 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; e,

XV - É obrigatório aos trabalhadores o uso de máscaras e outros EPI's exigidos pelos protocolos dos órgãos de vigilância em saúde.

§1º. Os estabelecimentos deverão adotar as seguintes medidas de comunicação e treinamentos:

I - Capacitar todos os colaboradores quanto às práticas de precaução da Covid-19;

II - Realizar treinamento com a equipe sobre as medidas preventivas e promover a conscientização quanto à importância do cumprimento dessas ações;

III - Criar ou adotar manuais internos para os empreendimentos e setores conforme o Plano Covid-19 com protocolos, processos e responsabilidades, a fim de informar a todos as políticas adotadas;

IV - Comunicar a todos os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de Covid-19 e o procedimento a ser adotado nestes casos;

V - Estimular que os colaboradores informem prontamente sua condição de saúde e se auto monitorem nesse sentido; e,

VI - Conscientizar os funcionários para que tomem as mesmas medidas de prevenção também fora do ambiente de trabalho.

§2º. Recomenda-se aos estabelecimentos de hospedagem:

I - Conforme política do empreendimento incluir na admissão do hóspede a informação de como proceder no caso de adoecer durante a hospedagem, vide §3º.



II - Que os empreendimentos indiquem responsáveis (gestores) pelo setor de cada empreendimento para centralizar as ações internas, discutir casos pontuais e avaliar a flexibilização ou não das normas, conforme progresso e reabertura da economia;

III - Conforme política de cada estabelecimento, o mesmo deve possuir Termômetro Digital Laser Infravermelho para medição de temperatura de hóspedes, bem como de colaboradores (na entrada e saída do turno de trabalho);

IV - Definir Políticas sobre possíveis transgressões das normas internas para enfrentamento da Covid-19. Tais situações devem ser comunicadas aos responsáveis a gestão do empreendimento; e,

V - Assegurar que as recomendações estão sendo adotadas e no caso de confirmação de colaboradores ou hóspedes positivados ou suspeitos (em contato com pessoas positivadas) de Covid-19 que sejam adotadas as medidas de orientação e encaminhamento a autoridades de saúde competentes.

§3º. Considerando que há suspeita de Covid-19 entre os hóspedes, sugere-se com as seguintes recomendações:

I - estabelecer uma área de isolamento para estes casos, como: ala, bloco, unidade habitacional ou andar que possua menor trânsito de pessoas e colaboradores;

II - O hóspede doente não deve sair de sua unidade habitacional, devendo comunicar aos profissionais da área administrativa do hotel formas de contatar seu médico, plano de saúde ou unidade médica local, a fim de que seja avaliado seu estado de saúde; e,

III - Aguardar as instruções dos profissionais de saúde para tomada de decisões.

Art. 7º. Procedimentos a serem adotados pelos hotéis, pousadas e pensões de forma setorial:

I – Recepção:

a) - Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros do próximo cliente (esta indicação de 1,5 metros deve estar no piso caso haja fila de espera). Caberá ao estabelecimento orientar as pessoas e manter o distanciamento);

b) - Os recepcionistas devem usar máscaras ou Face Shield;

c) - 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;



d) - Ao receber o cliente, evite cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços;

e) - Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;

f) - Estimular, para a segurança de hóspedes e colaboradores, o autosserviço de bagagens e estacionamento, no caso de permanência destes serviços. Principalmente mensageiros e manobristas devem higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, bem como, higienizar todos os pontos de contato;

g) - Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel de todos os espaços para evitar a contaminação indireta; e,

h) - 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, no caso de emergência a quem deve ser contatado. 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.

II - Áreas Comuns

a) - Aumentar a frequência de limpeza de locais com maior fluxo de pessoas, como: higienizar sempre após cada uso pontos e superfícies de contato como 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;

b) - 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;

c) - 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 80% 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;

d) - Colocar dispenser de álcool gel 70% próximo às portas de todos locais de entrada e saída de áreas sociais;

e) - Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à Anvisa; e,



f) - Os colaboradores devem ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPIs, especialmente a paramentação e desparamentação.

III - Limpeza das Unidades Habitacionais

a) - 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;

b) - A limpeza da unidade habitacional deve acontecer com o ambiente ventilado deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado;

c) - Definir funcionários diferentes para a limpeza do quarto para assegurar:

c1) - primeiramente, a remoção do enxoval do quarto (roupa de cama e banho), lixo, etc., e toalhas;

c2)- outro profissional dedicado apenas à limpeza. Os profissionais devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's): luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável, ou outros se necessário;

d) - Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;

e) - Transportar as roupas e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;

f) - Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco (respeitando 2/3 da capacidade) que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;

g) - Deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede. Caso exista caso suspeito em alguma unidade, o material coletado (resíduo e enxoval) deve ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato;

h) - Recomenda-se limpar as superfícies com pano embebido com água e detergente neutro, entre outros de igual ou superior eficiência;

i) - Limpar e desinfetar todas as superfícies dando atenção às áreas potencialmente contaminadas, como: cadeiras/poltronas, cama, interruptores, controles remotos, maçanetas, amenities, diretórios, aparelhos telefônicos com desinfetante definido pela Instituição, devidamente registrado na Anvisa;

j) - Secar com pano limpo, sempre que necessário;

k) - Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pela instituição e devidamente registrado na Anvisa;



l) - Recomenda-se a entrega de kit frigobar no check-in com reposição sob demanda ou, na existência dos itens de frigobar nas unidades habitacionais, recomendação que os mesmos sejam higienizados individualmente e que sejam lacrados para o próximo hóspede; e,

m) - Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no meio de hospedagem ou em lavanderia terceirizada. Este processo garante a higienização correta da roupa e controle por parte do estabelecimento.

IV - setor de alimentos e bebidas:

a) - Considerar uma distância mínima entre mesas e cadeiras de 1,5 metros;

c) - Para restaurantes e bares com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva antecipada de horários;

d) - O serviço de café da manhã deve respeitar o mesmo distanciamento das mesas quando servido em espaços pequenos, seguindo as recomendações do serviço empratado ou em pequenas porções personalizadas para a pessoa ou grupo familiar. Existe a possibilidade de ser oferecido em room service;

e) - Estações de buffets só podem ser usadas quando totalmente fechadas, havendo funcionários para servir individualmente os hóspedes. Os alimentos não podem ficar expostos;

f) - Recomenda-se, na reabertura, não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;

g) - A mesa deve ser montada na chegada do cliente. Toalhas de mesa devem ser evitadas e, quando houver, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto com outros itens de pano acondicionados em um saco plástico e enviados a lavanderia;

h) - O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional e, ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, varanda ou do lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos; e,

i) - No caso de buffet respeitar o distanciamento de 1,5 metros.

Art. 8º. Aos **CLUBES, PARQUES AQUÁTICOS E BALNEÁRIOS** competem:

I - Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;

II - Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;

III - Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);

IV - Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;

V - 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 clientes e trabalhadores;

VI - Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e **esvaziá-las várias vezes ao dia;**

VII - Disponibilizar, nos banheiros, **sabonete** líquido e toalhas de papel descartáveis;

VIII - Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% **nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)**, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;

IX - 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 1,5 metros entre as pessoas.

X - Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e garantir um 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;

XI - Incentivar e priorizar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato (ex: cartões e celulares) evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças de caixa em um único trabalhador e com algum tipo de suporte (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação; e,

XI - É obrigatório aos trabalhadores o uso de máscaras e outros EPI's exigidos pelos protocolos dos órgãos de vigilância em saúde.

Art. 9º. O funcionamento das atividades correlacionadas nos artigos anteriores, deverá respeitar ao **LIMITE MÁXIMO DE 50% (CINQUENTA POR CENTO)**, do número da capacidade de cada estabelecimento.

Art. 10. Para a reabertura prevista neste Decreto, os estabelecimentos comerciais e turísticos deverão, encaminhar documento escrito



informando a capacidade física deste, para verificação dos percentuais previstos neste decreto por parte dos órgãos de fiscalização.

Art. 11. O estabelecimento que não obedecer às condições, exigências e limites descritos neste decreto, será imediatamente interditada.

Art. 12. Os **ÓRGÃOS PÚBLICOS MUNICIPAIS** terão suas atividades normais, ressalvados as atividades escolares, os quais deverão observar:

I - Permitir acesso apenas as pessoas que estiverem usando máscaras;

II - Deverão adotar medidas de distanciamento mínimo de 1,50m (um metro e meio) entre as pessoas;

III - Restringir o acesso de pessoas ao estabelecimento, permitir acesso apenas as pessoas que estiverem usando máscaras;

IV - Manter padrão mínimo de assepsia/higiene como: álcool em gel, papel toalha e lixeiras; e, pias/lavatórios com sabão líquido, se possível;

V - Realizar limpeza no ambiente diariamente com água, sabão e água sanitária, todas as superfícies deverão ser limpas igualmente;

VI - Nestes ambientes deve adotar o fluxo reduzido de pessoas, mantendo controle de acesso na porta de entrada, evitando a aglomeração de pessoas; e,

VIII - É obrigatório aos servidores o uso de máscaras e outros EPI's exigidos pelos protocolos dos órgãos de vigilância em saúde.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de ensino, permanecerão com suas atividades presenciais suspensas, em conformidade com os protocolos adotados pelas Secretarias Municipal e Estadual de Educação.

Art. 13. As atividades do **CAMPO DE FUTEBOL, QUADRAS ESPORTIVAS e os eventos do LAGO MUNICIPAL**, deverão observar:

I - Limitação do número de pessoas somente àqueles necessários as atividades e aos eventos;

II - Público não poderá acompanhar as atividades ou eventos;

III - Pessoas em situação de alto risco, com idade superior a 60 anos ou condições de saúde com risco de agravamento pela COVID-19 não devem participar das atividades do Campo de Futebol e Quadras Poliesportivas;

IV - Todas as pessoas presentes devem ser orientadas a manter distanciamento consciente com uso de máscaras, quando não alterar o desempenho; e

V - Respeitar a obrigatoriedade do uso de máscaras, para aqueles que não estejam participando das atividades do campo de futebol e das quadras poliesportivas e higienização das mãos.



Art. 14. As **INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS** deverão observar:

I - Todos os participantes, funcionários e colaboradores devem usar máscaras e evitar contatos pessoais;

II - Disponibilizar álcool em gel 70% em pontos estratégicos e de fácil acesso aos frequentadores; - Ocupação somente de 50% da capacidade;

III - Podem ser realizadas mais de uma celebração diária visando atender à demanda existente para evitar aglomerações;

IV - Bancos de uso coletivo devem ser reorganizados e demarcados de forma a garantir o espaçamento entre as pessoas;

V - Na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas;

VI - Nas instituições que celebram a ceia, com partilha de pão e vinho, ou celebração de comunhão, os líderes religiosos devem higienizar as mãos com álcool gel 70% antes de realizar a partilha;

VII - Sugere-se que os elementos sejam entregues na mão dos fiéis e não na boca;

VIII - Os elementos de coleta de contribuições financeiras não devem, em hipótese alguma, circular pelas mãos das pessoas. Preferencialmente realizar a coleta por meio eletrônico ou caixa fixa e, nesse caso, disponibilizar frasco de álcool gel ao lado da caixa fixa;

IX - Realizar limpeza geral após cada celebração;

X - Todos os atendimentos individualizados devem ser pré-agendados, sendo mantido o afastamento de 1,5 metros entre as pessoas;

XI - Deve ser respeitado o intervalo de no mínimo 15 minutos entre cada atendimento para desinfecção do ambiente e superfícies;

XII - Todos os ambientes devem ser mantidos constantemente abertos, arejados e ventilados;

XIII - Os líderes religiosos devem recomendar que idosos acima de 60 anos e pessoas do grupo de risco como hipertensos, diabéticos, gestantes devem permanecer em casa e acompanhar as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet; e,

XIV - Orientar funcionários que, ao tossirem ou espirrarem, cubram a boca e o nariz usando os braços ou lenço descartável, evitando usar as mãos. Neste caso, as mãos devem ser lavadas com água e sabão.

Art. 15. Os **VELÓRIOS** devem observar:

I - Os velórios de pacientes confirmados ou suspeitos da COVID-19 SÃO Proibidos durante os períodos de isolamento social e quarentena;

II - Nos casos em que **não** haja suspeita da COVID-19, recomenda-se:



a) - Manter a urna funerária fechada durante todo o velório e funeral, evitando qualquer contato (toque/beijo) com o corpo do falecido em qualquer momento post-mortem;

b) - Disponibilizar água, sabão, papel toalha e álcool em gel a 70% para higienização das mãos durante todo o velório;

c) - Disponibilizar a urna em local aberto ou ventilado;

d) - Evitar, especialmente, a presença de pessoas que pertençam ao grupo de risco para agravamento da COVID-19: idade igual ou superior a 60 anos, gestantes, lactantes, portadores de doenças crônicas e imunodeprimidos; e,

e) - Não permitir a presença de pessoas com sintomas respiratórios, observando a legislação referente a quarentena e internação compulsória no âmbito da Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) pela COVID-19; e,

f) - Máximo de 4 (quatro) horas de duração.

III – Todos os presentes devem usar máscara, permanecer o mínimo possível no local e evitar o contato físico com os demais;

IV - Não permitir a disponibilização de alimentos.

V - Para bebidas, devem-se observar as medidas de não compartilhamento de copos;

VI - A cerimônia de sepultamento não deve contar com aglomerado de pessoas, respeitando a distância mínima de, pelo menos, 1,5 metros entre elas, bem como outras medidas de isolamento social e de etiqueta respiratória; e,

VII - Recomenda-se que o enterro ocorra com no máximo 10 pessoas.

Art. 16. As **REUNIÕES, COMÍCIOS E OUTROS EVENTOS DE CAMPANHA ELEITORAL** somente podem ser realizados em local aberto, e respeitado o distanciamento social de no mínimo 1,5 (um metro e meio), uso de máscara e disponibilização de álcool em gel 70% em pontos estratégicos e de fácil acesso aos frequentadores.

Art. 17. Permanecem suspensos a realização de eventos festivos, como shows, bailes, entre outros.

Art. 19. Os esforços para a manutenção da atual situação de enfrentamento ao novo coronavírus (COVID 19) é obrigação de todos, devendo, os empresários se responsabilizarem pela aplicação das medidas previstas neste Decreto e nos protocolos dos órgãos sanitários, pois, em caso de descumprimento ou de constatação de pessoa contaminada, pode induzir ao retrocesso, com a revogação da flexibilização e novo fechamento das atividades.



Art. 20. Em face do previsto no inciso III do §7º do artigo 3º da Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, para enfrentamento da emergência em saúde pública, decorrente do Coronavírus, poderão ser adotadas as seguintes medidas:

I – determinação de realização compulsória de:

- a) exames médicos;
- b) testes laboratoriais;
- c) coleta de amostras químicas;
- d) vacinação e outras medidas profiláticas;
- e) tratamento médicos específicos.

II - dispensado licitação para a aquisição, bens, serviços e insumos de saúde, destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus, de acordo com o inciso IV do art. 24 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Art. 21. Ficam revogados o Decreto n.º 1090/2020 de 16 de março de 2020, Decreto n.º 1091/2020 de 19 de março de 2020, Decreto n.º 1.093/2020 de 21 de março de 2020, Decreto n.º 1.094/2020 de 23 de março de 2020, Decreto n.º 1095/2020 de 27 de março de 2020, Decreto n.º 1.096/2020 de 03 de abril de 2020, Decreto n.º 1090/2020 de 16 de março de 2020 e o Decreto n.º 1118/2020 de 08 de setembro de 2020.

Art. 22. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE LAGOA SANTA,
Estado de Goiás, aos 21 (vinte e um) dias do mês de setembro do ano de 2020.

ADIVAIR GONÇALVES DE MACEDO
Prefeito Municipal