



# Diário Oficial

## Eletrônico

### Município de Aparecida de Goiânia

Aparecida de Goiânia, 24 de setembro de 2020, quinta - feira - Ano 7 - Nº 1482

## PODER EXECUTIVO

### SUPLEMENTO

#### PORTARIAS

##### PORTARIA Nº 069/2020-GAB/SMS

Estabelece normas acerca da retomada de eventos sociais no Município de Aparecida de Goiânia.

O PRESIDENTE DO COMITÊ DE PREVENÇÃO E ENFRENTAMENTO AO NOVO CORONAVÍRUS e SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE APARECIDA DE GOIÂNIA, no uso de suas atribuições legais, e CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal n.º 13.979, de 06 de fevereiro de 2020;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional, pela Organização Mundial da Saúde, de 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a declaração de SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Município de Aparecida de Goiânia e a criação do Comitê de Prevenção e Enfrentamento ao novo Coronavírus por meio do Decreto "N" nº 115 de 16 de março de 2020;

CONSIDERANDO a nomeação dos membros do Comitê de Prevenção e Enfrentamento ao novo Coronavírus, bem como delegação de competências, por meio do Decreto "N" nº 119, de 17 de março de 2020;

#### RESOLVE:

Art.1º Autorizar a retomada de eventos sociais, com número máximo de participantes de 100 (cem) pessoas, não excedendo 30% da capacidade máxima do estabelecimento, sendo 1 (uma) pessoa a cada 12 m<sup>2</sup> (doze metros quadrados), com participantes na faixa etária acima de 12 (doze) anos.

Art. 2º Consideram-se eventos sociais aqueles restritos a convidados sem cobrança de ingresso, compreendendo casamentos, aniversários, jantares, confraternizações, bodas, formaturas e afins.

Parágrafo único. Os eventos deverão ter seu acesso controlado, sejam em espaços públicos ou privados, fechados ou abertos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes.

Art. 3º Os eventos funcionarão com as seguintes regras, cabendo ao organizador o cumprimento do disposto a seguir:

I - O número total de participantes permitidos por evento deverá respeitar o critério de 1 (uma) pessoa para cada 12m<sup>2</sup> (doze metros quadrados) e em nenhuma hipótese deverá superar o limite de 100 (cem) participantes simultaneamente;

II - Os espaços devem permitir o controle de acesso dos participantes, com lista de presença;

III - Uso de máscara por todos os participantes e trabalhadores;

IV - Disponibilizar álcool 70% na entrada e em pontos estratégicos para higienização das mãos;

V - Realizar a aferição de temperatura corporal, sem contato físico, dos trabalhadores e dos participantes na entrada do local do evento;

VI - Caso algum participante apresente temperatura corporal igual ou superior a 37,8°C ou sintomas gripais como, por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, não permitir a participação no evento e orientá-lo a procurar uma unidade de assistência à saúde do município;

VIII - Na recepção, providenciar marcação no piso com distanciamento de 1,5

metros;

IX - Os recepcionistas e atendentes devem estar com protetores faciais (face shield), além da máscara;

X - Manter a distância de 1,5 metros entre os participantes;

XI - Priorizar a identificação dos assentos destinados aos participantes, mantendo seu uso, evitando o rodízio destes assentos;

XII - Avisos das medidas preventivas devem estar fixados na entrada, em banheiros e outras dependências;

XIII - Eventos ao ar livre devem criar um sistema que permita atender as regras de distanciamento social de 1,5 metros;

XIV - Os organizadores e promotores de eventos devem guardar por até 30 dias da realização do evento, o arquivo com a lista de convidados e de fornecedores para possível comunicação de casos identificados;

XV - Manter todos os ambientes ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível, incluindo, caso exista, os locais de alimentação;

XVI - Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e os dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;

XVII - Realizar procedimentos que garantam a limpeza contínua dos espaços, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e a frequente desinfecção com álcool 70%, sob fricção, de superfícies expostas como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pisos, entre outros;

XVIII - Permitir somente o uso de sofás, mesas, cadeiras com superfícies higienizáveis nas áreas comuns como lounges e salas de espera, bem como evitar o seu compartilhamento, reduzindo os assentos para a capacidade de 30% do local, mantendo-se o distanciamento;

XIX - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, e devem ser higienizadas frequentemente durante o período de realização do evento;

XX - Os eventos devem respeitar o horário de término até 00h (meia noite);

XXI - Proibir pista de dança nos diversos tipos de eventos.

Art. 4º Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação nos eventos (restaurantes, bares, cafeterias, lanchonetes e afins), estabelecidas pelas Portarias 048/2020-GAB/SMS e 063/2020-GAB/SMS e seguindo as regras:

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

II - Orientar que os funcionários da cozinha lavem frequentemente e corretamente as mãos com água e sabão líquido;

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 5º Quanto a eventos com música ao vivo devem ser seguidas as seguintes normas no palco:

I - Os funcionários, artistas e equipes que transitam por camarins, corredores e backstage devem, em tempo integral, usar máscara e respeitar o distanciamento social de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros);

II - Funcionários, artistas e equipes terão sua temperatura aferida na entrada de serviço, com uso de termômetro infravermelho;

III - Os camarins coletivos devem respeitar a área mínima de 4 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por pessoa e devem ser higienizados antes e após a realização de cada espetáculo;

IV - Os artistas no palco devem manter, todo o tempo, a distância mínima de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) impedindo contato físico inclusive nos testes e passagens de som;

V - Durante as apresentações os artistas devem utilizar máscaras, facultado aos instrumentistas de sopros, locutores, cantores e outros artistas cuja atividade impeça a utilização de máscara, com ampliação, nesses casos, a distância mínima de 4m (quatro metros);

VI - Disponibilizar instalações de estações de álcool gel na área de backstage e camarins.

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

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

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

Art. 6º Os espaços de eventos de que trata esta Portaria devem:

I - Disponibilizar sabonete líquido, toalhas de papel e álcool 70% em diversos locais para uso dos convidados e fornecedores;

II - Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados, conforme

função exercida e normas sanitárias existentes aos seus trabalhadores, proibindo o compartilhamento dos mesmos;

III - Treinar as equipes de atendimento de acordo com as normas sanitárias vigentes, visando atender e orientar os convidados/participantes dos eventos;

IV - Instalar sinalização e adesivos orientativos de chão sobre o espaçamento de 1,5 metros para que seja mantido o afastamento mínimo de distância entre cada participante em eventuais filas como as de mesa de doces, buffet, bar de drinks e orientar os fornecedores e convidados para adoção das medidas de distanciamento social;

V – Monitorar a presença de pessoas (fornecedores e convidados) com sintomas compatíveis com a COVID-19 e/ou sintomas respiratórios;

VI - Adotar ações informativas sobre as medidas de prevenção à COVID-19;

VII – Prover papel toalha, sabonete e álcool 70% nos banheiros e lavabos;

VIII - Controlar o acesso de pessoas aos sanitários, com aviso de capacidade máxima de usuários;

IX - Fica proibido o uso de bebedouros de água com jato inclinado nos espaços comuns dos eventos. Quando existentes devem ser inativados ou adaptados para uso com copo descartável;

X - Manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso;

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

Art. 7º Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

I - Os trabalhadores devem usar máscaras enquanto permanecerem nos ambientes de uso coletivo;

II - Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com as roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

III - Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

IV - Entrar em contato com o Agendamento Municipal de Consultas pelo 0800-646-1590 para orientações e marcação de consulta, quando a temperatura aferida dos colaboradores for acima de 38°C;

V - Os locais para refeição de trabalhadores, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 2m (dois metros).

VI - Realizar a medição da temperatura dos funcionários no início do seu turno de trabalho, mediante termômetro infravermelho, sem contato, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril (temperatura acima de 38°C);

VII - Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e registrados na ANVISA e realizar a desinfecção frequente, preferencialmente com álcool 70% (friccionar por 03 vezes nas superfícies) de: superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, cadeiras, balcões, corrimões, interruptores, dentre outros;

VIII - Realizar treinamento das equipes de trabalho sobre os protocolos de higiene, sanitização, respeito ao distanciamento social e controle de entrada de pessoas no estabelecimento.

Art. 8º Para funcionar, os estabelecimentos deverão solicitar autorização do Município, mediante a adoção do seguinte procedimento:

I - Obter, em plataforma própria disponibilizada no site [www.aparecida.go.gov.br](http://www.aparecida.go.gov.br), autorização para reabertura/retomada de suas atividades;

II - Firmar o “aceite” no Termo de Compromisso disponibilizado na plataforma de que trata a exigência do inciso I deste artigo, ato pelo qual o responsável ficará compromissado a observar todos os requisitos de protocolos gerais e específicos, por atividade, previstos nas normas municipais durante a situação de emergência em saúde pública;

III - Imprimir o Termo de Autorização disponibilizado pela plataforma, que, após



devidamente assinado pelo responsável, deverá ser afixado no estabelecimento, em local visível ao público;

IV - Atender a todos as normas constantes desta Portaria e das demais normas em vigor, bem como quaisquer outros que venham a ser divulgados pelo Comitê de Prevenção e Enfrentamento ao novo Coronavírus.

Parágrafo único. A autorização prevista neste artigo não substitui a emitida pela Secretaria de Meio Ambiente e Sustentabilidade, e ou quaisquer outras previstas nas legislações em vigor.

Art. 9º O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração e acarretará:

I - a perda imediata da autorização prevista no inciso I do art. 8º;

II - interdição cautelar do estabelecimento por 30 (trinta) dias;

III - multa no valor de 180 (cento e oitenta) Unidades de Valor Fiscal de Aparecida de Goiânia (UVFAs).

Parágrafo único. No caso de reincidência, além das penalidades previstas no caput, o infrator se sujeitará à cassação das licenças municipais.

Art. 10. A responsabilidade pela divulgação, aplicação e controle das determinações desta portaria é do representante legal do estabelecimento.

Art. 11. As normas sanitárias previstas nesta Portaria não revogam ou substituem quaisquer outras vigentes que se aplicam à atividade ora autorizada.

Art. 12. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e vigorará enquanto perdurar o estado de emergência causado pelo Coronavírus (COVID19), podendo sofrer alterações de acordo com a evolução do cenário epidemiológico.

Gabinete do Secretário Municipal de Saúde de Aparecida de Goiânia, aos 23 de setembro de 2020.

**DR. ALESSANDRO MAGALHÃES**

Secretário Municipal de Saúde

Presidente do Comitê de Prevenção e Enfretamento ao novo Coronavírus

### **PORTARIA Nº 070/2020-GAB/SMS**

Altera a Portaria nº 043/2020-GAB-SMS que estabelece normas acerca da retomada das atividades esportivas em arenas e quadras ao ar livre no Município de Aparecida de Goiânia, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DO COMITÊ DE PREVENÇÃO E ENFRETAMENTO AO NOVO CORONAVÍRUS e SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE APARECIDA DE GOIÂNIA, no uso de suas atribuições legais, e CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal n.º 13.979, de 06 de fevereiro de 2020;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional, pela Organização Mundial da Saúde, de 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a declaração de SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Município de Aparecida de Goiânia e a criação do Comitê de Prevenção e Enfrentamento ao novo Coronavírus por meio do Decreto “N” nº 115 de 16 de março de 2020;

CONSIDERANDO a nomeação dos membros do Comitê de Prevenção e Enfretamento ao novo Coronavírus, bem como delegação de competências, por meio do Decreto “N” nº 119, de 17 de março de 2020;

**RESOLVE:**

Art.1º Ficam alterados os seguintes dispositivos da Portaria nº 043/2020-GAB-SMS:

*“Art. 1º Os estabelecimentos com quadras ao ar livre ficam autorizados a funcionar com número máximo de 50 (cinquenta) pessoas, sendo 1 (uma) pessoa a cada 10m<sup>2</sup> (dez metros quadrados), com participantes na faixa etária acima de 12 (doze) anos”.*

*Art. 2º.....*

*(...)*

*VII. O estabelecimento deve organizar os usuários por agendamento prévio de horário. O grupo deve iniciar e finalizar as atividades no mesmo espaço de tempo. Caso o estabelecimento possua mais de uma quadra, os horários de cada quadra devem ser distintos observando em todos os casos o intervalo previsto no inciso VIII;”*

Art. 2º. A Portaria nº 043/2020-GAB-SMS passa a vigorar com o acréscimo do seguinte dispositivo:

*“Art. 10-A. O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração e acarretará:*

*I - a perda imediata da autorização prevista no inciso I do art. 3º;*

*II - interdição cautelar do estabelecimento por 30 (trinta) dias;*

*III - multa no valor de 180 (cento e oitenta) Unidades de Valor Fiscal de Aparecida de Goiânia (UVFAs).*

*Parágrafo único. No caso de reincidência, além das penalidades previstas no caput, o infrator se sujeitará à cassação das licenças municipais.”*

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e vigorará enquanto perdurar o estado de emergência causado pelo Coronavírus (COVID19), podendo sofrer alterações de acordo com a evolução do cenário epidemiológico.

Gabinete do Secretário Municipal de Saúde de Aparecida de Goiânia, aos 23 de setembro de 2020.

**DR. ALESSANDRO MAGALHÃES**

Secretário Municipal de Saúde

Presidente do Comitê de Prevenção e Enfretamento ao novo Coronavírus



## EXPEDIENTE

**Gustavo Mendanha Melo**

*Prefeito Municipal*

**Veter Martins Morais**

*Vice-Prefeito*

**Mayara Ferreira Marfim Mendanha**

*Secretária de Assistência Social*

**Carlos Marden Moreira Lopes**

*Secretário de Administração*

**Ricardo Roberto Teixeira**

*Secretário de Articulação Política*

**Cleomar de Sousa Rocha**

*Secretário de Ciência, Tecnologia e Inovação*

**Rodrigo Gonzaga Caldas**

*Secretário de Desenvolvimento Econômico*

**Max Santos de Menezes**

*Secretário de Desenvolvimento Urbano*

*Secretária de Educação e Cultura*

**Gerfeson Aragão de Melo**

*Secretário de Esporte, Lazer e Juventude*

**André Luis Ferreira da Rosa**

*Secretário de Fazenda*

**Johnathan Rodrigues Medeiros**

*Secretário de Governo*

**Mário José Vilela**

*Secretário de Infraestrutura*

**Claudio Everson da Silva**

*Secretário de Meio Ambiente e Sustentabilidade*

**Roberto Candido da Silva**

*Secretário de Mobilidade e Defesa Social*

**Einstein Almeida F. Paniago**

*Secretário de Projetos e Captação de Recursos*

**Jório Coelho Rios**

*Secretário de Planejamento e Regulação Urbana*

**Alessandro Leonardo Alvares Magalhães**

*Secretário de Saúde*

**Marcia Tinoco Silva**

*Secretária de Trabalho*

**Tarcísio Francisco dos Santos**

*Secretário de Transparência,*

*Fiscalização e Controle*

**Fábio Passaglia**

*Chefe da Casa Civil*

**Fábio Camargo Ferreira**

*Procurador Geral do Município*

**Adriano Montovani de Oliveira**

*Presidente AparecidaPREV*

### EDITADO PELA CASA CIVIL

**Fábio Passaglia**

*Chefe da Casa Civil*

**Ercia Lobo de Rezende**

*Chefe do Diário Oficial*

**Kaio César Santos Aguiar**

*Editoração Gráfica*

**Victor Vinicius S. Cotrin**

*Editoração Gráfica*

### MANUTENÇÃO - DIRETORIA DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (DTI)

**Cleomar de Sousa Rocha**

*Secretário de Ciência, Tecnologia e Inovação*

**Cláudio M. Salles do Amaral**

*Diretor de Tecnologia da Informação*