



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ  
**DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO**  
**ELETRÔNICO**

Ano II – Edição 186 – Tauá-CE, segunda-feira, 08 de junho de 2020

---

**PREFEITO MUNICIPAL DE TAUÁ - CARLOS FREDERICO CITÓ CÉSAR RÊGO**  
**PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL - FELIPE VELOSO SOARES VIANA DE ABREU**  
**1º VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL – FRANCISCO DA COSTA FEITOSA**  
**2ª VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL – MARIA DE FÁTIMA VELOSO SOARES MOTA BASTOS**

---

CHEFIA DO GABINETE DO PREFEITO - FRANCISCO RENATO DE CARVALHO  
Procuradoria Geral do Município – ERICO COSTA DE ARAÚJO  
Secretaria da Controladoria Geral – RENE CORDEIRO GOMES DE FREITAS  
Secretaria de Administração – JOANA MONTEIRO PEDROSA MOREIRA SALES  
Secretaria de Planejamento - MARIA CLAUDIANA SILVA CARVALHO BARROS  
Secretaria de Articulação Governamental - CLAUDIO RÉGIS FREITAS VIEIRA  
Secretaria de Gestão e Finanças - MARIA DAS GRAÇAS CAVALCANTE VIDAL  
Secretaria de Educação - MARIA SILÊDA HOLANDA  
Secretaria de Saúde - MARCOS WILLIAM NORONHA  
Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social - ANTONIA ANTENÔRA VIEIRA COUTINHO DOMINGOS  
Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano - ARIALDO LIMA URBANO  
Secretaria de Segurança Pública e Proteção à Cidadania - DELADIER FEITOSA MARIZ  
Superintendência Municipal do Meio Ambiente - AGILDO PEREIRA NOGUEIRA  
Secretaria de Desenvolvimento Científico e Tecnológico– FRANCISCO LAUBÉRIO CAVALCANTE  
Secretaria de Juventude e Desporto - FRANCISCO NÁRIO DE LIMA  
Secretaria de Agricultura e Recursos Hídricos – ANTÔNIO ALBERTO BENEVIDES SOARES JUNIOR  
Secretaria de Cultura e Turismo - RADIR SOARES DA ROCHA  
Assessoria Especial de Políticas Públicas Sobre Drogas - SABRINA FEITOSA LOIOLA  
Agência de Desenvolvimento Econômico do Município de Tauá - FRANCISCO LAUBÉRIO CAVALCANTE  
Instituto de Previdência do Município de Tauá - IPMT - LURDIANA BEZERRA CUSTÓDIO MOTA  
Autarquia Municipal de Trânsito – JOSÉ AFONÇO RODRIGUES DO NASCIMENTO

---

## GABINETE DO PREFEITO

### 1) DECRETO Nº 0608001/2020, de 08 de junho de 2020.

**PRORROGA AS MEDIDAS ADOTADAS NO DECRETO Nº 0317001/2020, DE 17 DE MARÇO DE 2020, E ALTERAÇÕES POSTERIORES, AS QUAIS CONTINUAM NECESSÁRIAS PARA O ENFRENTAMENTO DO AVANÇO DO NOVO CORONAVÍRUS NO MUNICÍPIO DE TAUÁ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE TAUÁ - ESTADO DO CEARÁ**, no uso de suas atribuições legais, conforme preceitua a Lei Orgânica deste Município e,

**CONSIDERANDO** o disposto no decreto Municipal n.º 0317001/2020, de 17 de março de 2020, e demais alterações posteriores no que tange as medidas de combate ao novo coronavírus no Município de Tauá;

**CONSIDERANDO** o decreto Municipal nº 0406001/2020, de 06 de abril de 2020, cujo decreta o estado de calamidade Pública no Município de Tauá;

**CONSIDERANDO** o disposto no Decreto Legislativo n.º 543, de 03 de abril de 2020 e no Decreto n.º 33.510, de 16 de março de 2020, que, respectivamente, reconhecem e decretam, no Estado do Ceará, estado de calamidade pública e situação de emergência em saúde decorrentes da COVID – 19;

**CONSIDERANDO** que a Assembleia Legislativa reconheceu o estado de calamidade pública do município de Tauá, conforme Decreto Legislativo nº 545, de 08 de abril de 2020;

**CONSIDERANDO** o Decreto Estadual 33.608 de 30 de maio de 2020 que “PRORROGA O ISOLAMENTO SOCIAL NO ESTADO DO CEARÁ, NA FORMA DO DECRETO Nº33.519, DE 19 DE MARÇO DE 2020, E INSTITUI A REGIONALIZAÇÃO DAS MEDIDAS DE ISOLAMENTO SOCIAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

**CONSIDERANDO** que, embora ainda sejam preocupantes o número de casos de COVID-19 no Município, é inquestionável o mérito que as medidas de isolamento social tiveram e ainda têm, junto a todos os investimentos públicos que vêm sendo feitos na saúde, para possibilitar um maior controle do avanço da doença, dando às autoridades públicas o tempo necessário para a estruturação da rede de saúde, de sorte a assegurar tratamento adequado a pacientes infectados;

**CONSIDERANDO** que, ao menos no momento, ainda não se pode prescindir das medidas de isolamento social para o enfrentamento mais seguro da COVID-19, no Município;

**CONSIDERANDO** a importância de, ao lado das ações de combate à pandemia, se pensar também, através de um planejamento responsável, em um caminho seguro, a ser definido segundo parâmetros da saúde, para a retomada progressiva das atividades econômicas no Município, setor que inegavelmente foi muito afetado pela pandemia e cuja relevância se sabe fundamental para preservação dos empregos e da renda da população;

**CONSIDERANDO** a necessidade de condicionar esse processo de retomada da economia à observância por parte do comércio e da indústria de medidas sanitárias definidas pelas autoridades da saúde como necessárias para evitar qualquer mínimo retrocesso no trabalho desenvolvido até hoje pelo Município no combate COVID-19, o qual sempre se baseou na ciência e pautado em ações responsáveis e, sobretudo, seguras para a vida da população;

**CONSIDERANDO** que o DECRETO Estadual 33.608 de 30 de maio de 2020, após sinalização favorável por parte das autoridades estaduais da saúde, indicando tendência de estabilização do crescimento da COVID-19 no território estadual, foi possível dar início à liberação responsável de algumas atividades econômicas e comportamentais no Estado, mediante o estabelecimento de obrigações sanitárias rigorosas a serem observadas pelas atividades liberadas, ficando sob encargo da Secretária da Saúde o monitoramento contínuo das novas medidas através do acompanhamento de perto dos dados epidemiológicos da COVID-19 no Estado;

**CONSIDERANDO** que o referido Decreto Estadual, ainda mantém medidas de isolamento para o combate ao novo coronavírus e controle da situação epidemiológica;

**CONSIDERANDO** as medidas adotadas no Decreto Municipal 0531001/2020, de 31 de maio de 2020, que, além da prorrogação das medidas de combate à pandemia, trata da reabertura de alguns setores empresariais com o propósito de retomada do crescimento econômico.

#### **DECRETA:**

**Art. 1º.** Ficam prorrogadas até o dia 14 de junho de 2020 as medidas de isolamento social e demais disposições do Decreto nº 0317001/2020, de 17 de março de 2020, e alterações posteriores.

**Parágrafo único.** No período a que se refere o “caput”, deste artigo, permanecerão em vigor todos os termos previstos no Decreto nº 0531001/2020, de 31 de maio de 2020.

**Art. 2º.** A partir de 09 de junho de 2020, fica liberado o funcionamento das seguintes atividades comerciais:

**I** - comércio de artigos de couro e calçado;

**II** - comércio da cadeia têxtil e roupa;

**III** - transporte público municipal de passageiros;

**IV** - comércio da cadeia de tecnologia da informação;

**V** - boxes do mercado público municipal.

**§1º.** A forma, condições e percentuais estão previstos no Anexo I deste Decreto.

**§2º.** O horário de funcionamento para as atividades liberadas, previsto no Anexo I, se estendem para as atividades já liberadas no Decreto 0531001/2020, de 31 de maio de 2020.

**§3º.** A quantidade de passageiros no transporte público municipal fica limitada à 50% da capacidade do veículo.

**Art. 3º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ, em 08 de junho de 2020.

**CARLOS FREDERICO CITÓ CÉSAR RÊGO**

Prefeito Municipal

## ANEXO I DO DECRETO Nº0608001/2020, DE 08 DE JUNHO DE 2020

## LISTA DE ATIVIDADES LIBERADAS

ATIVIDADES ECONÔMICAS	TRABALHO PRESENCIAL	DETALHAMENTO
INDÚSTRIA QUÍMICA E CORRELATOS	40%	Indústria de químicos inorgânicos, plástico, borracha, solventes, celulose e papel
ARTIGOS DE COUROS E CALÇADOS	40%	Indústria e comércio
INDÚSTRIA METALMECÂNICA E AFINS	40%	Fabricação de ferramentas, máquinas, tubos de aço, usinagem, tornearia e solda
SANEAMENTO E RECICLAGEM	40%	Recuperação de materiais
ENERGIA	40%	Construção para barragens e estações de energia elétrica, geradores
CADEIA DA CONSTRUÇÃO CIVIL	40%	até 100 operários obra, escritório e cadeia produtiva com 40%
TÊXTEIS E ROUPAS	40%	Indústria e comércio
COMUNICAÇÃO, PUBLICIDADE E EDITORAÇÃO	40%	Impressão de livros, material publicitário, e serviços de acabamento gráfico
INDÚSTRIA E SERVIÇOS DE APOIO	40%	Indústria de artigos de escritório e manutenção industrial. Cabeleireiros, manicures e barbearias.
ARTIGOS DO LAR	40%	Fabricação de eletrodomésticos e artigos domésticos
AGROPECUÁRIA	40%	Obras de irrigação
MÓVEIS E MADEIRA	40%	Fabricação de móveis e produtos de madeira
TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	40%	Indústria e comércio
AUTOMOTIVA	40%	Indústria de veículos, de transporte e peças
CADEIA DA SAÚDE	100%	Comércio médico e ortopédico, óticas, podologia e terapia ocupacional
BOXES DO MERCADO MUNICIPAL	40%	Comércio de alimentos

**Horários de Escalonamento para as atividades liberadas**

Construção Civil e Indústria de Transformação

- 07:00 às 17:00

Serviços (excetuando atividades vinculadas a outras cadeias)

- 08:00 às 20:00, ajustando as jornadas às características dos diversos segmentos:

Administração Pública

- 09:00 às 18:00

Comércios

- 10:00 às 16:00

Boxes do Mercado Municipal

- 07:00 às 13:00

Outros setores de atividade

- Serviços essenciais em funcionamento atualmente continuam com horário regular

\*Em função da demanda pelas atividades econômicas, os setores poderão ajustar os horários de saída da forma mais adequada.

**ANEXO II A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 0608001/2020, DE 08 DE JUNHO DE 2020.****PROTOCOLO GERAL****1. NORMAS GERAIS**

- 1.1. Observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas pelo Ministério da Saúde, Secretarias Estadual e Municipal de Saúde.
- 1.2. Adotar as “Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19”, publicada pela Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia.
- 1.3. Notificar as autoridades competentes em caso de funcionário e terceirizado afastado do trabalho com sintomas relacionados à COVID-19, por meio do portal (<https://coronavirus.ceara.gov.br/>).
- 1.4. Evitar reuniões presenciais e dar preferência a videoconferências.
- 1.5. Implementar medidas para evitar aglomerações de funcionários, terceirizados usuários, consumidores.
- 1.6. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos fornecedores e terceirizados quando estes estiverem presentes no local da empresa.
- 1.7. Elaborar, divulgar e armazenar a documentação de todas as rotinas e planos internos das empresas relacionados ao combate à COVID-19.
- 1.8. Orientar os funcionários que devem evitar excessos ao falar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante suas atividades laborais.
- 1.9. Implementar campanhas de conscientização e cartilhas de capacitação dos trabalhadores sobre higiene pessoal, medidas de prevenção da contaminação, direitos e deveres dos trabalhadores e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências.
- 1.10. Caso a natureza de sua atividade se enquadre, por decreto-lei, em algum Protocolo Setorial, a empresa deverá cumpri-lo adicionalmente, sem prejuízo das suas obrigações estabelecidas pelo Protocolo Geral.
- 1.11. Elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores, clientes e fornecedores, que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas da empresa. Micro e Pequena Empresas estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial que lhe diz respeito.
- 1.12. Realizar treinamentos de funcionários prioritariamente por meio de EAD ou respeitando a distância mínima recomendada.
- 1.13. Eleger uma pessoa que ficará responsável por supervisionar as novas práticas a cada semana, em sistema de rodízio.

**2. TRANSPORTE E TURNOS**

- 2.1. Para as empresas que se utilizem do transporte público, cumprir com horário de abertura e encerramento de atividades em acordo com o plano de escalonamento de horários vigente, emitido pela autoridade de mobilidade urbana do município correspondente, com o intuito de minimizar picos de aglomerações no transporte público.
- 2.2. Orientar todos os colaboradores quanto às recomendações de prevenção no transporte residência-trabalho-residência.
- 2.3. Em caso de transporte fornecido pela empresa, deverá ser mantida a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar-condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizante).
- 2.4. Implementar rotina de home office para equipe administrativa ou aquela cujas atribuições não exijam atividades presenciais. Para estes casos a empresa deverá garantir o provimento adequado referente à estrutura de trabalho para o colaborador.

**3. EPI'S**

- 3.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os funcionários e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19.
- 3.2. Vedar o acesso a qualquer pessoa, funcionário, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's em conformidade com seus protocolos setorial e institucional.
- 3.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários, visando planejar a possível escassez de suprimentos.
- 3.4. Garantir a disponibilização a todos os colaboradores EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência.
- 3.5. O descarte de EPI's deverá ocorrer em sacos plásticos adequada, dispostos em área para depósito apropriada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPIs usados por se tratarem de materiais contaminantes. O recolhimento e a destinação de tais resíduos deverão ser realizados por empresa especializada.

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

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

3.8. Realizar a higienização diária de EPI's não descartáveis.

#### **4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

4.1. Orientar e conscientizar os trabalhadores sobre a importância do isolamento social dos funcionários e profissionais pelos 14 dias anteriores à retomada das atividades.

4.2. Adotar prática de isolamento social de profissionais considerados no grupo de risco em suas residências. São considerados os profissionais do grupo de risco aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde e pela Secretaria de Saúde do Município de Tauá. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível e na impossibilidade deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia.

4.3. Monitorar diariamente, no início do turno de trabalho, todos os funcionários e terceirizados quanto aos sintomas da COVID-19, e entrevista sobre a ocorrência de sintomas nos colaboradores e naqueles com os quais ele reside ou tem contato frequente.

4.4. Incentivar que os funcionários comuniquem imediatamente aos responsáveis em caso de febre e/ou sintomas respiratórios. As medidas de isolamento devem ser tomadas o quanto antes.

4.5. Elaborar, no âmbito do Protocolo Institucional, plano de testes de diagnóstico para seus colaboradores, seguindo a periodicidade e cobertura recomendadas pela Secretaria de Saúde do Município. As Micro e Pequenas Empresas estão desobrigadas deste item.

4.6. Liberar para teletrabalho, se a natureza da ocupação permitir, ou licença do trabalho, sem necessidade de atestado médico, para isolamento residencial por 14 dias ou data de recebimento de eventual resultado negativo de teste para COVID-19, o que ocorrer primeiro, a todos os funcionários e terceirizados que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, dor do corpo, dor de cabeça, dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico.

4.7. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. Em caso de confirmação, o funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica.

4.8. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá reforçar higienização das áreas que houve atividade e passagem do colaborador.

4.9. Acompanhar todos os funcionários que tiveram alguma relação de proximidade com o funcionário afastado. Caso algum funcionário, por quaisquer motivos, tenha tido contato direto com o funcionário afastado que o exponha ao contágio, este deverá ser afastado do restante da equipe por iguais 14 dias. Intensificar as medidas preventivas para o restante dos colaboradores.

4.10. Na medida do possível, ao final do expediente, o colaborador deverá retirar a vestimenta de trabalho utilizada substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A empresa que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada colaborador, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte.

4.11. No início de cada turno de trabalho, realizar o Diálogo Diário de Segurança (DDS) com o objetivo de reforçar as informações de prevenção e proteção contra a COVID-19.

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

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

#### **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

5.1. Adaptar o ambiente de trabalho, instalações, sistemas de escala e capacidade produtiva ou de atendimento de forma a respeitar distanciamento mínimo de 2 metros entre funcionários e entre clientes.

5.2. Não havendo condições de readequação do ambiente de trabalho, instalar barreiras físicas entre os postos de trabalho.

5.3. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível, se for necessário usar sistema climatizado manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente.

5.4. Implementar rotina de higienização e limpeza de funcionários, terceirizados, equipamentos e materiais de toques frequentes várias vezes ao dia com o uso de cronograma de limpeza dos setores com a coordenação adequada.

5.5. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho.

5.6. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições dentro ou fora da empresa, a fim de minimizar aglomerações.

5.7. Interromper as atividades do tipo self-service em refeitórios, caso haja, e implementar serviços por porções individuais servidos à mesa ou no formato “bandeirão”, os quais os usuários não têm acesso aos alimentos e são servidos por profissionais devidamente equipados e higienizados, segundo as boas práticas de fabricação de alimentos.

5.8. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de trabalho. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurado a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes.

5.9. Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável.

5.10. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de “torneiras jato” de bebedouros, estas deverão ser substituídas por “torneiras válvulas copo”, evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.

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

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

5.13. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.

5.14. Os elevadores dos estabelecimentos devem operar sempre com um terço de sua capacidade total, realizando a higienização frequente dos botões de acionamento.

5.15. Em caso das atividades necessitarem de pernoite dos colaboradores, os dormitórios deverão estar limpos, com as superfícies desinfetadas e com as janelas abertas. Se o dormitório for compartilhado entre usuários, os mesmos deverão manter uma distância mínima de 2 metros entre cada cama.

## **Protocolo Setorial - Obras Civis, Instalações, Montagens e Serviços Industriais – FASE 1**

### **1. NORMAS GERAIS**

1.1. Criar Comitê Interno multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a Covid 19;

1.2. Contratar assessoria especializada em saúde para prevenção e contingência no combate à COVID-19 para analisar a rotina do negócio e orientar sobre modificações a serem feitas para garantir a segurança dos trabalhadores. A empresa pode ser desobrigada de referida contratação caso possua em seu corpo de funcionários profissionais com atribuições regulamentadas para esta atividade.

### **2. TRANSPORTE E TURNOS**

2.1. Quando pertinente, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público. 2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

### **3. EPI'S**

3.1. Realizar entrega diária de kit sanitário para o operário com álcool em gel, água sanitária, sabão líquido para uso pessoal e máscaras em quantidade e com proteção por todo o período do turno de trabalho (1 para o trabalho e outra para uso no caminho casa-trabalho).

### **4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.

4.2. Não permitir a saída dos funcionários vestindo os uniformes da empresa, nem permitir a entrada dos que já estiverem vestidos com o uniforme. O devido fardamento deve ser colocado apenas no ambiente de trabalho.

4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.

### **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso no canteiro de obras.

5.2. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.

5.3. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro do canteiro de obras, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo, sendo um número máximo de 100 (cem) trabalhadores por canteiro de obras.

5.4. Fornecimento de refeições em “quentinhas” e proibição do sistema self service.

- 5.5. Reforçar conscientização dos trabalhadores sobre higiene pessoal e medidas elisivas da contaminação, para que estes possam implementar nos canteiros e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências, com a entrega gratuita de material de higienização para que possam levar aos lares para uso de seus familiares.
- 5.6. Estabelecimentos de comércio e serviços que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual e devidamente lacrados. Pratos, copos e outros deverão ser disponibilizados ao cliente no momento de servir a alimentação. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos, evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato.
- 5.7. Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento ou colocados à disposição dos clientes.
- 5.8. Ambiente da cozinha e salão deverão ser bem ventilados, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar-condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como o menor espaçamento em suas datas de manutenção.
- 5.9. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados.

### **Protocolo Setorial - Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício – FASE 1**

#### **1. NORMAS GERAIS**

1.1. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

#### **2. TRANSPORTE E TURNOS**

2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

#### **3. EPI'S**

3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.

#### **4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

#### **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

5.1. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.

5.2. Restringir o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.

5.3. Receber pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.

5.4. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.

5.5. Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos e equipamentos com material de higiene, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido.

5.6. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

5.7. Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.

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

5.9. Reforçar a higienização do material de trabalho com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos.

5.10. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.

5.11. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.

5.12. Em caso de serviço de alimentação, não deverá ser disponibilizado o uso de cardápios ou outro item de contato direto para a escolha e realização de pedidos em balcões, portas, mesas ou janelas.

5.13. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.

5.14. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

5.15. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

**Protocolo Setorial - Comércio Atacadista, Varejista e Outros Serviços de Atendimento Presencial, Exceto Alimentício e Cartórios – FASE 1****1. NORMAS GERAIS**

1.1. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

**2. TRANSPORTE E TURNOS**

2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

**3. EPI'S**

3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.

**4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

4.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.

**5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

5.1. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.

5.2. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada doze metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.

5.3. Priorizar o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.

5.4. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.

5.5. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.

5.6. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

5.7. Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos ou atendimento a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.

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

5.9. Reforçar a higienização do material de trabalho. Estabelecimentos que disponibilizam carrinhos ou cestos para os clientes deverão promover a limpeza das barras de alças com preparações alcoólicas 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos. Além disso, deverá o estabelecimento disponibilizar preparações alcoólicas 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas.

5.10. Em caso de serviços que necessitar de carrinho de compras, limitar a um cliente por carrinho dentro dos estabelecimentos.

5.11. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.

5.12. Proibir o consumo de produtos dentro dos estabelecimento pelos clientes quando estiverem realizando compras.

5.13. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.

5.14. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.

5.15. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

5.16. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.

5.17. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

5.18. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos, no caso de comércio e serviços alimentícios.

5.19. Produtos recebidos pela empresa em troca deverão ser guardados por 3 dias até serem disponibilizados novamente para venda.



**Protocolo Setorial - Transporte Coletivo Público e Privado – FASE 1****1. NORMAS GERAIS**

- 1.1. Disponibilizar, em local de fácil acesso aos passageiros, preferencialmente na entrada e na saída dos veículos, de álcool em gel 70%.
- 1.2. Manter fixado, em local visível aos clientes e funcionários, informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção do COVID-19.

**2. TRANSPORTE E TURNOS**

- 2.2. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

**3. EPI'S**

- 3.1. Reforçar o uso obrigatório de EPI's por todos os funcionários durante todo o itinerário do transporte coletivo.

**4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

- 4.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

**5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

- 5.1. Estabelecer um procedimento de desinfecção para veículos no mínimo, três vezes ao dia: uma a noite, outra após o "pico" da manhã e outra antes do "pico" da tarde.
- 5.2. Articular com as autoridades responsáveis o mesmo procedimento de desinfecção dos veículos para as áreas comuns das estações e pontos de ônibus.
- 5.3. Manter os ambientes ventilados, evitando circular com janelas fechadas, sempre que possível. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e /ou outros sanitizante).
- 5.4. No caso de transporte coletivo privado, limitar a ocupação dos veículos, sem exceder à capacidade de passageiros sentados.
- 5.5. Adotar barreiras de proteção para separar motoristas, cobradores e vendedores de passagens.

**Protocolo Setorial – Centros Comerciais – FASE 1****1. NORMAS GERAIS**

- 1.1. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, lojistas e seus clientes.
- 1.2. Vedar o funcionamento de lojas e atividades que possam gerar aglomeração de pessoas acima dos níveis recomendados, incluindo cinema, entretenimento, praça de alimentação, atividades para crianças, atividades promocionais eventos e apresentações de teatro, serviços de vallet, fraldário e empréstimo de carrinho de bebê.
- 1.3. Remover cadeiras e mesas das praças de alimentação e restringir a operação dos restaurantes, lanchonetes e afins apenas para serviço de delivery, take away e drive-thru.
- 1.4. Proibir o uso de elevadores, inclusive os de estacionamento, exceto para portadores de necessidades especiais e seus acompanhantes, somente uma família de cada vez.
- 1.5. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para que o cliente ou funcionário não precise apertar botões para a retirada de tickets. Os tickets devem ser do tipo descartável. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de álcool gel ao lado desses equipamentos.
- 1.6. Reduzir o número de andares de estacionamento para minimizar o uso de elevadores.
- 1.7. Orientar os lojistas a adotar controles visando a controlar o acesso de clientes ao interior das lojas, limitando a ocupação a 1 cliente a cada 12m². A capacidade do número de clientes permitidos a acessarem a loja simultaneamente deverá estar afixado em cartaz na entrada de cada loja. Cada loja deverá designar um funcionário para controlar o acesso de clientes ao seu interior.
- 1.8. Remover mobiliário móvel do centro comercial e demarcar o distanciamento mínimo no mobiliário fixo de modo a evitar aglomerações.
- 1.9. A equipe de segurança do centro comercial deverá realizar inspeções periódicas visando o cumprimento dos termos deste protocolo.
- 1.10. Assegurar que as obras a serem realizadas no interior do centro comercial estejam em conformidade com o Protocolo Setorial

**2. TRANSPORTE E TURNOS**

- 2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

### 3. EPI'S

3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável) para poder acessar o interior do centro comercial. Caso haja desobediência a administração do centro comercial deverá acionar as autoridades de segurança.

### 4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

### 5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.

5.2. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do empreendimento.

5.3. Desinfetar a cada 3 horas painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio.

5.4. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do centro comercial. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. A equipe de manutenção do shopping deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção.

5.5. Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários.

5.6. Desativar todos os bebedouros.

5.7. Aferir temperatura de todos os clientes, lojistas e funcionários nas portas de acesso. Caso algum cliente, lojista e funcionários esteja com temperatura acima de 37,5oC, será recomendado que o mesmo procure uma unidade de saúde.

5.8. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada doze metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.

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

5.10. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.

5.11. Proibir o consumo de produtos alimentícios no interior do centro comercial pelos clientes.

5.12. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.

5.13. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.

5.14. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

### Protocolo Setorial - Comércio e Serviços Alimentícios – FASE 1

#### 1. NORMAS GERAIS

1.1. Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

1.2. Vedar a realização de eventos, celebrações e música ao vivo.

1.3. Em caso de filas, obedecer as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

1.4. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção. No caso dos entregadores, orientá-los a permanecerem calmos e manterem a gentileza na hora da entrega.

1.5. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento deverão ser orientados a evitar falar excessivamente, executar rotina de higienização das mãos bem como de objetos e bancadas com preparados alcoólicos ou outros sanitizantes, dentre outras boas práticas de higiene.

1.6. Atendimento via entrega, drive thru ou retirada rápida:

1.6.1. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.

1.6.2. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.

1.6.3. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

1.6.4. A entrega deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

1.6.5. O box dos entregadores deve ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente neutro e álcool 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não podem colocar o box no chão na hora da entrega.

1.6.6. No momento do pagamento com a "maquininha", entregadores devem colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.

1.6.7. No caso de transporte de produtos, exigir que veículos sejam higienizados, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar-condicionado dos veículos.

1.7. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

## **2. TRANSPORTE E TURNOS**

2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

## **3. EPI'S**

3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

## **4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

## **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

5.1. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.

5.2. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.

5.3. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

5.4. É vedada a entrada de pessoas na área de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam especificadas desses setores.

5.5. Reforçar a higienização de pratos, copos e talheres. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.

5.6. Estabelecimentos de comércio e serviços que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual e devidamente lacrados. Pratos, copos e outros deverão ser disponibilizados ao cliente no momento de servir a alimentação. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos, evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato.

5.7. Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento ou colocados à disposição dos clientes.

5.8. Ambiente da cozinha e salão deverão ser bem ventilados, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar-condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como o menor espaçamento em suas datas de manutenção.

5.9. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados.

**2) PORTARIA nº 0608001/2020, de 08 de junho de 2020.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAUÁ-CEARÁ, **CARLOS FREDERICO CITO CESAR REGO**, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, especialmente em conformidade com a Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 1296/2005 e demais legislações aplicáveis à espécie.

**RESOLVE:**

**Art. 1º - NOMEAR FRANCISCO ANTÔNIO PEREIRA DE SOUSA MAGALHÃES**, portador do CPF/MF Nº 046.626.713-45, para o cargo de provimento em comissão de **COORDENADOR PEDAGÓGICO - SIMBOLOGIA CDA-8**, junto à Escola **EEIF FRANCISCO JULIÃO DE SOUSA** – localidade **LAGOA DO EUFRASINO - INHAMUNS**, integrante da estrutura organizacional da Prefeitura Municipal de Tauá, junto à Secretaria de Educação.

**Art. 2º** - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ-CE, 08 de junho de 2020.

**CARLOS FREDERICO CITO CESAR REGO**

Prefeito Municipal de Tauá/CE

**3) PORTARIA nº 0608002/2020, de 08 de junho de 2020.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAUÁ-CEARÁ, **CARLOS FREDERICO CITO CESAR REGO**, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, especialmente em conformidade com a Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 1296/2005 e demais legislações aplicáveis à espécie.

**RESOLVE:**

**Art. 1º - EXONERAR MARIA NETA DE SENA AMORIM**, portadora do CPF/MF Nº 837.064.701-44, do cargo de provimento em comissão de **DIRETOR DO NÚCLEO DE CULTURA - SIMBOLOGIA CDA-8**, integrante da estrutura organizacional da Prefeitura Municipal de Tauá, junto à Secretaria de Cultura e Turismo.

**Art. 2º** - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ-CE, 08 de junho de 2020.

**CARLOS FREDERICO CITO CESAR REGO**

Prefeito Municipal de Tauá/CE

**4) PORTARIA nº 0608003/2020, de 08 de junho de 2020.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAUÁ-CEARÁ, **CARLOS FREDERICO CITO CESAR REGO**, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, especialmente em conformidade com a Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 1296/2005 e demais legislações aplicáveis à espécie.

**RESOLVE**

**Art. 1º - EXONERAR JOSÉ GONÇALVES LIMA**, portador (a) do CPF Nº 123.196.863-04, do cargo de provimento em comissão de **SECRETÁRIO DO TITULAR, SIMBOLOGIA CDA-9**, integrante da estrutura organizacional da Prefeitura Municipal de Tauá, junto a Secretaria de Saúde.

**Art. 2º** - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ-CE, 08 de junho de 2020.

**CARLOS FREDERICO CITO CESAR REGO**

Prefeito Municipal de Tauá/CE