



### SUMÁRIO

	PÁGINA
DECRETO MUNICIPAL Nº.077/2021, DE 31 DE MARÇO DE 2021.	01
DECRETO MUNICIPAL Nº. 078/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.	01
DECRETO MUNICIPAL Nº. 079/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.	02
DECRETO MUNICIPAL Nº. 080/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.	02
DECRETO MUNICIPAL Nº. 081/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.	02
DECRETO MUNICIPAL Nº. 082/2021, DE 06 DE ABRIL DE 2021.	02
DECRETO MUNICIPAL Nº. 083/2021, DE 12 DE ABRIL DE 2021.	03

### ATOS DO PODER EXECUTIVO

#### DECRETO MUNICIPAL Nº.077/2021, DE 31 DE MARÇO DE 2021.

“Dispõe sobre a nomeação dos membros do Conselho Municipal de Acompanhamento e Controle Social do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação - CACS-FUNDEB, e eleitos para a gestão 2021/2022”.

O Prefeito Municipal de Mateiros, Estado do Tocantins, JOÃO MARTINS NETO, no uso de suas atribuições legais que lhes confere a Lei Orgânica deste Município e Lei Municipal nº 002/2021, de 30 de março de 2021.

DECRETA:

Art. 1º Nomear os membros para compor o Conselho Municipal de Acompanhamento e Controle Social do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação no Município - CACS-FUNDEB para o mandato até 31 de dezembro de 2022, a contar da publicação deste Decreto:

I - Representante do Poder Executivo:  
Titular: Lécia Francisca de Jesus,  
Suplente: Cleide Castro da Silva

II – Representante do Poder Executivo Municipal - Secretaria Municipal de Educação ou Órgão Educacional Equivalente:  
Titular: Ândria Parente Oliveira Costa  
Suplente: Jeú Antônio da Silva

III - Representante dos professores da educação básica pública do Município:  
Titular: Gláucia Turíbio Mascarenhas Maciel  
Suplente: Thaynara Martins Rocha

IV - Representante dos diretores das escolas básicas públicas do Município:  
Titular: Aislane Lisboa Marques,  
Suplente: Joaquin Neto Almeida de Souza

V - Representante dos servidores técnico-administrativos das escolas básicas públicas do Município:  
Titular: Rousana Castro Tavares  
Suplente: Nilvanir Pereira Lopes

VI - Representantes dos pais/responsáveis de alunos da educação básica pública do Município:  
Titular: Cicera Feliciano do Nascimento  
Titular: Sayonara Evangelista Rufo  
Suplente: Maristela Patrício Ribeiro  
Suplente: Elaine Batista Tavares Cardoso

VII - Representantes dos estudantes da educação básica pública do Município:  
Titular: Emily Gonsalves de Carvalho Martins  
Suplente: Josiellen de Jesus Nascimento  
Titular: Jussara Maiane dos Santos Lisboa  
Suplente: Keren Hapuck Sousa Evangelista

VIII - Representante do Conselho Municipal de Educação- CME:  
Titular: Amélia Ribeiro Cunha Barbosa,  
Suplente: Maria Francisca da Silva Filha

IX - Representante do Conselho Tutelar:  
Titular: João Paulo Castro de Araújo  
Suplente: Romário Ribeiro Gonsalves

X - Representantes de organizações da Sociedade Civil:  
Titular: Ivoneide Barros Noleto Fernandes  
Suplente: Lisiane da Silva Delfino  
Titular: Maria Júlia Dias dos Santos  
Suplente: Jussara Farias Nunes

XI - Representante das Escolas do Campo:  
Titular: Terezinha dos Santos Alecrim Neta  
Suplente: Izabel Ribeiro Neta

XII- Representante das Escolas quilombolas:  
Titular: Zenaide Lustosa de Oliveira  
Suplente: Maria dos Prazeres Alves da Silva

Art. 2º Os Conselheiros nomeados no artigo primeiro consideram-se empossados a partir desta data, sendo que suas funções são consideradas de relevante interesse público e, sob nenhuma hipótese, deverão ser remunerados

Art. 3º Ficam designados os conselheiros acima listados para fins de execução do previsto na Lei Municipal nº 002 /2021 de 30 de março de 2021.

Art. 4º O presente Decreto passa a vigorar a partir da data de sua publicação revogando as disposições em contrário.

Mateiros – TO, 31 de março de 2021.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito Municipal



**JOÃO MARTINS NETO**  
PREFEITO MUNICIPAL

#### DECRETO MUNICIPAL Nº. 078/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.

“Nomeia a Sra. Suiane Silva de Sousa, para exercer o cargo em comissão de Assessor (a) Especial II, Nível NDEE-2, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MATEIROS – ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais e constitucionais e em conformidade com a Lei orgânica do Município de Mateiros, estado do Tocantins, através da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

DECRETA:

Art. 1º - Nomeia a Sra. Suiane Silva de Sousa, para exercer o cargo em comissão de Assessor (a) Especial II, Nível NDEE-2 lotada no âmbito da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, do Município de Mateiros, Estado do Tocantins.

Art. 2º - Este Decreto vigorará a partir da data de assinatura e revoga as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, ao 01 dia do mês de abril do ano de dois mil e vinte e um.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito Municipal

**Mariene Tavares de Sousa Martins**  
Secretaria Interina de Educação e Cultura

**DECRETO MUNICIPAL Nº. 079/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.**

“Nomeia o Sr. Thomas Henrique do Amaral, para exercer o cargo em comissão de Diretor de Infraestrutura Nível NDE-6, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MATEIROS – ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais e constitucionais e em conformidade com a Lei orgânica do Município de Mateiros, estado do Tocantins, através da Secretaria Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras.

DECRETA:

Art. 1º - Nomeia o Sr Thomas Henrique do Amaral, para exercer o cargo em comissão de Diretor de Infraestrutura, Nível NDE-6, lotado na Secretaria Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras, do Município de Mateiros, Estado do Tocantins.

Art. 2º - Este Decreto vigorará a partir da data de sua publicação e revoga as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, ao 01 dia do mês de abril do ano de dois mil e vinte e um.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito Municipal

**Avany dos Santos Alecrim**  
Secretário Municipal e Administração, Infraestrutura e Obras

**DECRETO MUNICIPAL Nº. 080/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.**

“Nomeia a Sra. Marijane Ribeiro da Silva, para exercer o cargo em comissão de Assessor (a) Especial I, Nível NDE-1, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MATEIROS – ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais e constitucionais e em conformidade com a Lei orgânica do Município de Mateiros, através da Secretaria Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras.

DECRETA:

Art. 1º - Nomeia a Sra. Marijane Ribeiro da Silva, para exercer o cargo em comissão de Assessor (a) Especial I, Nível NDE-1, lotada Secretaria Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras do Município de Mateiros, Estado do Tocantins.

Art. 2º - Este Decreto vigorará a partir da data de assinatura e revoga as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, ao 01 dia do mês de abril do ano de dois mil e vinte e um.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito Municipal

**Avany dos Santos Alecrim**  
Secretário Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras

**DECRETO MUNICIPAL Nº. 081/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021.**

“Nomeia a Sra. Arlene Ribeiro de Jesus, para exercer o cargo em comissão de Coordenador (a) de Vigilância Epidemiológica e Saúde do Trabalho Nível NDE-4, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MATEIROS – ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais e constitucionais e em conformidade com a Lei orgânica do Município de Mateiros, Estado do Tocantins, através da Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento.

DECRETA:

Art. 1º - Nomeia a Sra. Arlene Ribeiro de Jesus, para exercer o cargo em comissão de Coordenador(a) de Vigilância Epidemiológica e Saúde do Trabalho Nível NDE-4, lotado na Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento, do Município de Mateiros, Estado do Tocantins.

Art. 2º - Este Decreto vigorará a partir da data de assinatura e revoga as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, ao 01 dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e um.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito Municipal

**Sinvaldo dos Santos Moraes**  
Secretário Municipal de Saúde e Saneamento

**DECRETO MUNICIPAL Nº. 082/2021, DE 06 DE ABRIL DE 2021.**

“Exonera o Sr. Osmar Pereira Cardoso, do cargo em comissão de Diretor de Transporte Nível NDE-6, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MATEIROS – ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais e constitucionais e em conformidade com a Lei orgânica do Município de Mateiros, estado do Tocantins.

DECRETA:

Art. 1º - Exonera a pedido o Sr. Osmar Pereira Cardoso, do cargo em comissão de Diretor de Transporte, Nível NDE-6, lotado na Diretoria de Transporte da Secretaria Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras, do Município de Mateiros, Estado do Tocantins.

Art. 2º - Este Decreto vigorará a partir da data de sua publicação e revoga as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, aos 06 dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e um.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito Municipal

**AVANY DOS SANTOS ALECRIM**  
Secretário Municipal de Administração, Infraestrutura e Obras

**DECRETO MUNICIPAL Nº. 083/2021, DE 12 DE ABRIL DE 2021.**

“Reestabelece e atualiza o protocolo sanitário no âmbito do Município de Mateiros e dá outras providências”.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MATEIROS/TO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal;

Considerando a necessidade de unificar as medidas existentes e estabelecer novas medidas de prevenção a combate ao Coronavírus (COVID-19), resolve:

**DECRETAR:**

Art. 1º. Fica reestabelecido o Protocolo Municipal Sanitário para enfrentamento à COVID-19, no âmbito do Município de Mateiros.

Art. 2º. As regras sanitárias estabelecidas por este Protocolo são de cumprimento obrigatório por parte de todos os municípios de Mateiros, tais como agências de viagens, hotéis, pousadas, hostels, restaurantes, bares, sorveterias, lanchonetes, quiosques, distribuidoras de bebidas, mercados, casas de eventos, boates, padarias, exploradores de atrativos naturais, guias e condutores turísticos, e visitantes em geral.

§1º. Fica estabelecido o horário das 5:00 horas às 24:00 horas para o funcionamento dos estabelecimentos referidos no caput deste artigo.

§2º. Os estabelecimentos que descumprirem as medidas poderão sofrer embargo e interdição, além da cassação do alvará de funcionamento, bem como as sanções e multas previstas na legislação.

§3º. As pessoas físicas serão penalizadas com advertência escrita e se reincidir com a sanção de multa conforme estabelecido no parágrafo único do art. 4º.

Art. 3º. Deverão ser observadas, para o cumprimento deste Decreto, as disposições estabelecidas pela Lei nº 174, de 4 de junho de 2019, publicada no Diário Oficial do Município nº 188, de 4 de junho de 2019, e pelo Decreto nº 131, de 16 de setembro de 2019, publicado no Diário Oficial do Município nº 211, de 18 de setembro de 2019.

Art. 4º. Ficam liberadas as reuniões particulares, com a presença de até 30 (trinta) pessoas, mediante a adoção das medidas de distanciamento e higiene pessoal, dentre as quais o uso obrigatório de máscara em todos os ambientes, públicos e privados, a manutenção do distanciamento social mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, a disponibilização de álcool gel 70% (setenta por cento) para todos os presentes, a manutenção de janelas e portas abertas, de modo a arejar o ambiente, e promover todos os cuidados sanitários recomendados pela Secretaria Municipal de Saúde, a fim de evitar a contaminação de Covid-19.

Parágrafo único. O anfitrião que descumprir a determinação do caput incorrerá em multa de 100 (cem) a 1.000 (mil) UFM's (Unidade Fiscal do Município), a ser aplicada em dobro, em caso de reincidência.

Art. 5º. Ficam estabelecidas as seguintes medidas básicas de precaução, de caráter obrigatório no âmbito do Município de Mateiros, a serem adotadas por todas as empresas e prestadores de serviços do trade turístico:

I. Todos os estabelecimentos devem implantar os seguintes protocolos a serem seguidos por empreendedores, operadores, prestadores de serviços, guias, clientes, turistas e colaboradores em geral:

a. Higieneização correta das mãos: todas as pessoas que trabalham com turismo devem lavar as mãos com frequência com água e sabão, durante pelo menos 20 (vinte) segundos ou usar desinfetante de mãos que contenha pelo álcool 70% (setenta por cento), cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas;

b. Uso obrigatório de máscaras faciais: todos os empreendedores, operadores, guias, clientes, turistas, colaboradores e prestadores de serviço devem usar máscaras de acordo com as exigências para espaços públicos e privados contidas nas normas vigentes, assim como as recomendações da NOTA INFORMATIVA Nº 03/2020 – CGGAP/DES/MS do Ministério da Saúde;

c. Etiqueta respiratória: todas as pessoas, ao tossir, espirrar ou assoar, devem amparar com o antebraço ou usar lenço de papel, o qual deve ser imediatamente descartado em local apropriado, higienizando as mãos em seguida, bem como evitar tocar nos olhos, nariz e boca;

d. Conduta social: todas as pessoas devem manter o distanciamento social de no mínimo 1,5 (um e meio) metros, bem como alterar a frequência e a forma de contato entre os trabalhadores e com os clientes, evitando o contato físico, tais como apertos de mão, beijos, abraços, postos de trabalho compartilhados, reuniões presenciais e compartilhamento de comida, utensílios, copos, pratos, talheres, guardanapos e toalhas.

**II. Recomendações gerais:**

a. Compreender e adotar os processos e medidas de limpeza, higienização e desinfecção como processos de rotina na prevenção de contaminação pelo Coronavírus;

b. A limpeza é a atividade que remove sujeiras visíveis (exemplo varrer e tirar o pó), já a higienização/desinfecção é um processo físico/químico capaz de eliminar a maioria dos organismos invisíveis (vírus, bactérias, etc), causadores de doenças, através da aplicação de produto sanitizante, permitindo a ação no tempo adequado;

c. Adoção e observância das normas e critérios que garantam a prevenção e o eficiente processo de contenção da contaminação pelo novo Coronavírus, de caráter obrigatório para todos envolvidos no atendimento a turistas;

d. A limpeza e a higienização são processos distintos e complementares, sendo que um não ocorre sem o outro, e devem ser adotados em todas as atividades turísticas, desde lavagem e desinfecção das mãos até as superfícies, materiais e tecidos;

e. Aquisição de produtos registrados no Ministério da Saúde (ANVISA);

f. Orientação e monitoramento do descarte correto das máscaras usadas;

g. Uso de água sanitária com concentração de 2 (dois) a 2,5% (dois e meio por cento), e cujo princípio ativo seja o hipoclorito de sódio;

h. Na falta de álcool líquido 70% (setenta por cento) para borrifar e realizar a higienização de superfícies, pode ser usada solução clorada, multiuso com cloro ou com álcool;

i. A solução clorada é preparada a partir da mistura de 1 (uma) colher de sopa (+/- 10 ml) de hipoclorito de sódio a 2,5% (dois e meio por cento) em 1 (um) litro de água;

j. Nunca estocar solução clorada, preparando sempre a medida exata que for usar;

k. Armazene o hipoclorito de sódio em sua embalagem original, lugares escuros, bem ventilados e de temperaturas amenas para que não haja diminuição do teor ativo;

l. O hipoclorito de sódio pode ser altamente corrosivo para alguns metais (alumínios, cobre, bronze, aço inoxidável e cromo) e mármore, causando danos com a exposição prolongada;

m. Como o álcool líquido 70% (setenta por cento) evapora rapidamente, sua eficácia aumenta quando utilizado em três borrifadas com intervalo de 10 (dez) segundo entre elas;

n. Utilização de produtos saneantes com dupla função (limpeza e desinfecção), cuja base seja quaternário de amônio ou peróxido de hidrogênio, seguindo corretamente as instruções do fabricante para diluir e utilizar;

o. Para todos os tipos de saneantes a diluição e o tempo de ação são decisivos para garantir a desinfecção;

p. A equipe deve receber treinamento adicional na preparação, manuseio, aplicação e armazenamento desses produtos, bem como de cuidados com os EPI's.

**III. Protocolos específicos para hospedagem:**

a. Para o saguão (Hall) e recepção:

1. Instalar pia na entrada da recepção com dispensador de sabão, toalha de papel, álcool em gel, lixeira com pedal, ou, alternativamente, instalar um suporte com álcool 70% (setenta por cento) para uso de clientes e colaboradores;

2. Proceder a troca de sofás e estofados dos locais de utilização pelos clientes, bem como, higienização e desinfecção permanente de decorações, utilização de sofás totalmente impermeáveis, troca de tapetes após a permanência de cada hóspede no apartamento ou quarto;

3. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, superfícies e equipamentos a cada 6 (seis) horas, ou após o uso ou fluxo intenso;

4. Adotar uso obrigatório de máscaras tanto por atendentes como por clientes (turistas);

5. Demarcar o distanciamento no balcão de atendimento, com o mínimo de 1,5 (um e meio) metros;

6. Retirar os serviços de maletreiro, sendo a bagagem levada ao apartamento pelo hóspede;

7. Priorizar atendimento remoto (online) de check-in, check out e pagamento;

b. Apartamentos:

1. Isolar os apartamentos por turnos, por no mínimo 2 (duas) horas após a higienização e desinfecção, para consolidar o tempo de sanitização (agir dos produtos) e renovação do ar, reabrindo tão somente completar o ciclo completo para novo uso;

2. Manter a arrumação dos quartos por funcionário da pousada de forma individual garantindo a higienização seguindo todos os protocolos de segurança;

3. Intensificar o protocolo de higienização e desinfecção de todas as superfícies passíveis de toque pelo usuário;

4. Quando em uso por dias consecutivos, higienizar e desinfetar os apartamentos a cada 2 (dois) dias;

5. Retirar secador de cabelos dos apartamentos;

6. Higienizar o filtro do ar condicionado a cada check-out borrifando solução de água clorada.

c. Áreas comuns e de lazer:

1. Interditar play ground, salas de jogos, academias, salas de reuniões e eventos, evitando aglomerações;

2. Intensificar a higienização de todo ambiente de uso cruzado e intenso seja por colaboradores ou por hóspedes;

3. Liberar piscinas com pré-reserva respeitando 30% (trinta por cento) da capacidade, intensificando a higienização inclusive da mobília e ducha e orientando os clientes a manterem-se em distanciamento social e usando máscara quando fora da água;

4. A cloração das piscinas deve obedecer a quantidade de cloro mínima recomendada de 4 (quatro) gramas para cada 1.000 (mil) litros de água. Após a homogeneização e verificação, se o índice de cloro estiver abaixo de 1 (um) ppm, será necessário realizar outra aplicação. Caso o cloro esteja dentro dos parâmetros indicados (entre 1 e 3 ppm de cloro, PH entre 7,2 e 7,4 e alcalinidade entre 80 e 120 ppm), a piscina estará devidamente tratada.

d. Café da manhã:

1. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros entre as mesas;

2. Garantir que as mesas sejam ocupadas por pessoas do mesmo grupo familiar;

3. Manter as mesas sem toalha de tecido e promover a higienização e desinfecção após cada uso;

4. Fornecer açúcar, sal, temperos, guardanapos e outros itens de uso individual, embalados individualmente;

5. Fornecer talheres embalados individualmente;

6. Higienizar e desinfetar cadeiras e mesas após cada uso;

7. Garçons e demais atendentes devem adotar o uso constante de máscara e distanciamento social mínimo de 1,5 (um e meio) metros;

8. Disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) em todas as mesas;

9. Priorizar ambientes abertos e ventilados para renovação do ar;

10. Higienizar e desinfetar o ar condicionado e ventiladores de teto diariamente, quando utilizados;

11. Manter o buffet, mas dispor um funcionário de touca, máscara, luvas descartáveis, uniformizado de acordo com a normativa da Anvisa RDC 116, para orientar os hóspedes, sobre a higienização das mãos, uso de máscara e o distanciamento social de mínimo 1,5 (um e meio) metros.

e. Procedimentos com as luvas:

1. Toda camareira/ASG deverá ter 2 (duas) luvas de borracha de cores diferentes, em que cada uma deve ser guardada em recipiente separado. Uma

será usada durante a atividade em “área suja” (banheiros, vestiários, sala de resíduos, rouparia suja) e a outra durante as atividades em “área limpa” (unidade habitacional, corredores, salas administrativas, áreas sociais);

2. As luvas devem ser higienizadas, com o mesmo processo de higienização de mãos, antes de serem retiradas das mãos e guardadas no recipiente;

3. Sempre higienizar as mãos com álcool gel 70% (setenta por cento), antes de calçar as luvas;

4. Deve-se treinar as equipes de limpeza sobre o uso de EPI, inclusive a higiene das mãos imediatamente após a remoção do EPI e quando o trabalho de limpeza e desinfecção estiver concluído.

IV. Protocolos específicos para serviços de alimentação:

a. Saguão e hall de entrada:

1. Instalar pia na entrada da recepção com dispensador de sabão, toalha de papel, álcool em gel, lixeira com pedal, ou, alternativamente, instalar um suporte com álcool 70% (setenta por cento) para uso de clientes e colaboradores;

2. Proceder à troca de sofás estofados dos locais de utilização pelos clientes, bem como, higienização e desinfecção permanente de decorações, de sofás totalmente impermeáveis, troca de tapetes após a permanência de cada hospede;

3. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, superfícies e equipamentos a cada 6 (seis) horas, ou após o uso ou fluxo intenso;

4. Adotar uso obrigatório de máscaras por atendentes, sabendo-se que para se alimentar, os clientes deverão retirar suas máscaras, recolocando-as após o consumo de bebidas e alimentos;

5. Quando o pagamento for feito no balcão, deve-se demarcar o distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros, com a utilização de viseira de acrílico como barreira salivar;

6. Priorizar encaminhamento (online) de cardápios e pagamentos.

b. Salão de atendimento:

1. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros entre as mesas;

2. Garantir que as mesas sejam ocupadas por pessoas do mesmo grupo;

3. Manter as mesas sem toalha de tecido e promover a higienização e desinfecção entre o uso;

4. Fornecer açúcar, sal, temperos, guardanapos e outros itens de uso individual, embalados individualmente;

5. Fornecer talheres embalados individualmente;

6. Higienizar e desinfetar cadeiras e mesas após cada uso;

7. Garçons e demais atendentes devem adotar o uso constante de máscara e distanciamento social mínimo de 1,5 (um e meio) metros;

8. Disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) em pontos de fácil acesso para o cliente;

9. Priorizar ambientes abertos e ventilados para renovação do ar;

10. Higienizar e desinfetar o ar condicionado e ventiladores de teto diariamente, quando utilizados;

11. Manter o buffet, mas dispor um funcionário de touca, máscara, luvas descartáveis, uniformizado de acordo com a normativa da Anvisa RDC 116, para orientar os hóspedes, sobre a higienização das mãos, uso de máscara e o distanciamento social de mínimo 1,5 (um e meio) metros.

12. Limpar e desinfetar o piso a cada 3 (três) horas ou menos, conforme fluxo;

13. No preparo de drinks o barmã deve usar luvas descartáveis.

c. Higienização dos utensílios:

1. Retirar o excesso de sujeiras com o seguinte ritual:

1.1 Lavar em água corrente com detergente e bucha (não usar palha

de aço);

- 1.2 Enxaguar em água corrente, de preferência quente;
- 1.3 Imersão em solução clorada por no mínimo 20 (vinte) minutos;
- 1.4 Enxaguar com água corrente para retirar o excesso da solução clorada;
- 1.5 Deixar secar ao ar livre;
- 1.6 Guardar em ambiente limpo, seco e fechado;

2. Higienizar os pratos com álcool 70% (setenta por cento), antes da utilização pelos clientes;

3. Os copos devem ser higienizados e guardados em ambiente fechado e/ou coberto, recomendada a substituição por copos descartáveis;

4. A higienização dos equipamentos e utensílios de cozinha (tais como liquidificador, batedeira, moedor de carnes e outros) deve seguir as recomendações dos fabricantes, pois a utilização da solução clorada pode danificá-los;

5. Cobrir todos os equipamentos com plástico transparente.

d. Cozinha:

1. O funcionário ao higienizar as mãos com água e sabão deve utilizar toalha de papel, álcool em gel e lixeira com pedal;

2. Realizar a higienização e desinfecção de pisos, superfícies e equipamentos a cada 6 (seis) horas ou após o uso ou fluxo intenso, não se esquecendo de superfícies tocadas constantemente por colaboradores tais como maçanetas, interruptores, portas de armários e outros;

3. Usar obrigatoriamente a máscara facial;

4. Colocar uniforme somente quando chegar ao ambiente de trabalho;

5. Intensificar a limpeza e organização de geladeiras, freezers, pias, balcões e todos os locais tocados por colaboradores;

6. Desinfetar o piso a cada 3 (três) horas ou menos, conforme fluxo.

e. Áreas comuns e de lazer:

1. Interditar play ground, redários, e intensificar a higienização dos ambientes de circulação cruzada, e fluxo de passagem e permanência de pessoas (atenção às áreas de descanso).

f. Banheiros:

1. Higienizar e desinfetar a cada 3 (três) horas ou conforme fluxo, incluindo coleta do lixo, intensificando o alcance do procedimento às maçanetas, pias, torneiras, interruptores, e todos as outras superfícies tocadas por clientes;

2. Disponibilizar dispersor com sabão líquido e álcool 70% (setenta por cento);

3. Disponibilizar dispersor com papel toalha não reciclado (evite o jato de ar quente);

4. As lixeiras devem possuir tampas e serem acionadas por pedal (RDC 216/2004).

V. Protocolos específicos para agenciamento receptivo e transporte de turistas:

a. Agência física:

1. Instalar pia na entrada com dispersor de sabão, toalha de papel, álcool em gel, lixeira com pedal, ou, alternativamente, instalar um suporte com álcool 70% (setenta por cento) para uso de clientes e colaboradores;

2. Proceder à troca de sofás estofados dos locais de utilização pelos clientes, bem como, higienização e desinfecção permanente de decorações, de sofás totalmente impermeáveis, troca de tapetes após a permanência de cada cliente;

3. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, superfícies e equipamentos a cada 6 (seis) horas, ou após o uso ou fluxo intenso;

4. Adotar uso obrigatório de máscaras por atendentes e clientes.

b. Para todo agenciamento:

1. Manter parcerias com empresas e prestadores de serviços que apresentarem seus protocolos individuais de operações – mediante acordo formal dos processos;

2. Pactuar entre empresa e cliente um termo de conhecimento de risco de contaminação mesmo diante de todos os protocolos de prevenção adotados;

3. Guias e condutores – buscar atualizar quanto a treinamento de primeiros socorros e garantir dentro do veículo o kit de primeiros socorros para procedimentos preventivos durante a expedição.

c. Transporte (incluindo o transporte de apoio as atividades como boia cross e rafting):

1. Manter a lotação completa do veículo e dispor ao turista um termo de conhecimento de risco de contaminação mesmo diante de todos os protocolos de prevenção adotados;

2. Adotar uso obrigatório de máscaras por motoristas e/ou guias, instrutores e clientes;

3. Promover a constante higienização das mãos com água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento);

4. Higienizar e desinfetar totalmente o veículo, antes de cada dia de uso complementando com o mesmo procedimento nas superfícies tocadas pelos passageiros, a cada desembarque e novo embarque;

5. Priorizar o vidro aberto;

6. Higienizar e desinfetar o filtro do ar condicionado borrifando água clorada.

VI. Protocolos específicos para atrativos em áreas naturais:

a. Trilhas de caminhadas:

1. Permitido a visitação somente com a presença de guia de turismo ou condutor ambiental;

2. Operar com no máximo 10 (dez) pessoas por grupo;

3. Promover o distanciamento social mínimo de 1,5 (um e meio) metros, desde o momento do briefing durante a caminhada e nos pontos de paradas para explanações, fotos e descanso;

4. Adotar uso obrigatório de máscaras por condutores, guias e turistas.

5. Higienizar e desinfetar corrimões, cabos e outras estruturas passíveis ao toque das mãos, antes de cada uso;

6. Disponibilizar todo equipamento individual tais como perneiras, higienizados e desinfetados, em embalagens plásticas individuais e vedadas.

b. Cicloturismo:

1. Só é permitida a operação com a presença de guia de turismo ou condutor ambiental;

2. Operar com no máximo 10 (dez) pessoas por grupo;

3. As atividades devem ser realizadas em pequenos grupos, seguindo as orientações de distanciamento estabelecido para essas atividades, mantenha distância mínima lateral de 2 (dois) metros e distância mínima de 20 (vinte) metros entre os ciclistas que estiverem na frente e atrás, seguindo as orientações técnicas recomendadas internacionalmente;

4. Promover o distanciamento social mínimo de 1,5 (um e meio) metros, no momento do briefing e nos pontos de paradas para explanações, fotos e descanso;

5. Adotar uso obrigatório de máscaras por condutores, guias e turistas durante as paradas, exceto durante a atividade em que o ciclista estiver em deslocamento, que deverão recolocá-las logo após o término da atividade;

6. Higienizar e desinfetar todos os equipamentos de uso individual, bicicletas, e durante a trilha corrimões, cabos e outras estruturas passíveis ao toque das mãos, antes de cada uso;

7. Não compartilhar garrafas, objetos pessoais, objetos de segurança e alimentação;

8. Disponibilizar todo equipamento individual tais como mochila, capacetes, lanternas, perneiras, higienizados e desinfetados, em embalagens plásticas individuais e vedadas;

9. Promover a constante higienização das mãos com água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento), antes de entrar e depois da atividade.

c. Cachoeiras, praias de água doce, fervedouros (banhos recreativos):

1. Permitido a visitação somente com a presença de guia de turismo ou condutor ambiental;
2. Controlar o acesso de número de pessoas que garantam distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros, recalculando a carga operacional das áreas de banho se necessário;
3. Garantir o mesmo distanciamento social nos ambientes de espera para uso das áreas de banho;
4. Adotar uso obrigatório de máscaras por condutores, guias, turistas e colaboradores, exceto nos momentos de banhos recreativos;
5. Promover a constante higienização das mãos com água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento), antes de entrar e ao sair da água;
6. Fornecer equipamentos individuais quando necessários tais como coletes salva vidas, higienizados e desinfetados, em embalagens plásticas individuais e vedadas.

d. Boia Cross – stand up – caiaques:

1. Controlar o acesso de número de pessoas que garantam distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metros, recalculando a carga operacional se necessário;
2. Adotar uso obrigatório de máscaras por condutores, guias, turistas e colaboradores, exceto nos momentos de atividades aquáticas;
3. Promover a constante higienização das mãos com água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento), antes de entrar e ao sair da água;
4. Fornecer equipamentos individuais quando necessários tais como coletes salva vidas, higienizados e desinfetados, em embalagens plásticas individuais e vedadas;
5. Boias, caiaques, pranchas, remos e outros equipamentos maiores, serem higienizados e desinfetados antes das atividades, transportados com esmero e posicionado sobre superfícies sanitizadas, em tempo anterior ao uso (não necessitando embalar em recipientes plásticos vedados).

e. Rafting:

1. Controlar o acesso de número de pessoas que garantam o maior distanciamento entre os participantes, recalculando a carga operacional do bote, considerando o equilíbrio de acordo com o nível de corredeira;
2. Colocar os passageiros que fazem parte da mesma 'cápsula de segurança' no mesmo bote, sabendo-se serem membros da mesma família ou grupos de pré-convívio, favorecendo nesse sentido, aproximação e operação mais segura, mesmo sem diminuir a retirada de pessoas do bote;
3. Adotar uso obrigatório de máscaras por condutores, guias, turistas e colaboradores, exceto nos momentos de atividades aquáticas;
4. Utilizar um filme de pvc adaptado ao capacete do guia pode ser uma alternativa para os guias de rafting;
5. Promover a constante higienização das mãos com água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento), antes de entrar e ao sair da água;
6. Fornecer equipamentos individuais quando necessários tais como coletes salva vidas, higienizados e desinfetados, em embalagens plásticas individuais e vedadas;
7. Botes e remos e outros equipamentos maiores, serem higienizados e desinfetados antes das atividades, transportados com esmero e posicionado sobre superfícies sanitizadas, em tempo anterior ao uso (não necessitando embalar em recipientes plásticos vedados).

VII. Protocolos para lojas de artesanatos, souvenir e comércio de apoio ao turista:

1. Instalar pia na entrada com dispensor de sabão, toalha de papel, álcool em gel, lixeira com pedal, ou, alternativamente, instalar um suporte com álcool 70% (setenta por cento) para uso de clientes e colaboradores;
2. Proceder à troca de sofás estofados dos locais de utilização pelos clientes, bem como, higienização e desinfecção permanente de decorações, de sofás totalmente impermeáveis, troca de tapetes após a permanência de cada cliente;
3. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, superfícies e

equipamentos a cada 6 (seis) horas, ou após o uso ou fluxo intenso;

4. Adotar uso obrigatório de máscaras por atendentes, sabendo-se que para se alimentar, os clientes retirarão suas respectivas máscaras, as reposicionando tão logo encerre o consumo de bebidas e alimentos;
5. Colocar adesivos no chão indicando a distância social entre os clientes e o balcão de pagamento e embrulhos de mercadorias (mínimo de 1,5 metros);
6. Setorizar as prateleiras de produtos e sinalizar para que os clientes se desloquem menos para encontrar o produto desejado;
7. Interdite os provadores, caso venda produto como camiseta, biquíni, saída de banho, impedindo a prova;
8. Bijuterias, bijóias e similares também não devem ser provados, nem mesmo os arcos de cabeça;
9. Diminua o número de peças expostas de cada modelo para facilitar a higienização;
10. Evite excesso de peças dependuradas pelas paredes e teto da loja;
11. Mantenha o local bem arejado, renovando constantemente o ar;
12. Higienize ao final do expediente, o filtro de ar condicionado borrifando solução clorada (medida complementar as Normas da ABNT).

Art. 5º. Permanecem vigendo as regras de distanciamento e higienização, em especial, o uso de máscaras, bom como as penalidades estabelecidas nos Decretos anteriores, caso não sejam expressamente revogados.

Art. 6º. Fica revogado o parágrafo único do art. 2º, o parágrafo único do art. 3º, ambos do Decreto Municipal nº 166/2020, de 02 de outubro de 2020, publicado no Diário Oficial do Município nº 341, de 02 de outubro de 2020.

Art. 7º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de Mateiros (TO), aos 12 dias do mês de abril de 2021.

**JOÃO MARTINS NETO**  
Prefeito de Mateiros

