

**LEIS E DECRETOS****DECRETO Nº 19.093, DE 10 DE JULHO DE 2020**

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os setores agropecuário, Indústria de Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens e Indústria de Extrativismo, autoriza o funcionamento dos estabelecimentos ou atividades que atenderem simultaneamente às condições do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ, no uso das suas atribuições conferidas pelo inciso XIII, do art.102, da Constituição Estadual, tendo em vista a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e a Lei nº 7.378 de 11 de maio de 2020, e

CONSIDERANDO o que dispõe o art.12 do Decreto nº 18.984, de 20 de maio de 2020, instituindo o Grupo de Trabalho coordenado pela Secretaria de Estado do Planejamento, com o objetivo de apresentar protocolos voltados para o retorno das atividades sociais e econômicas no âmbito estadual;

CONSIDERANDO o Pacto Pela Retomada Organizada no Piauí Covid-19 – PRO PIAUÍ, instituído pelo Decreto nº 19.014 de 08 de junho de 2020, estabelecendo o planejamento para a flexibilização das medidas de isolamento social e retorno gradual, segmentado e regionalizado das atividades econômicas e sociais com base em parâmetros epidemiológicos, sanitários e econômicos;

CONSIDERANDO o Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional Frente à Pandemia, aprovado pelo Decreto nº 19.040, de 19 de junho de 2020;

CONSIDERANDO os protocolos específicos para os setores da agricultura e pecuária, da indústria de fabricação de alimentos e bebidas, transporte de cargas e fabricação de embalagens e da indústria extrativista, elaborados conjuntamente pela Secretaria de Estado da Saúde do Piauí/Superintendência de Atenção Primária à Saúde e Municípios/Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual/Fundação Municipal de Saúde de Teresina/Gerência de Vigilância Sanitária, aprovados pelo Comitê de Operações Emergenciais – COE – e pelo o Comitê Técnico de Monitoramento do Pacto Pela Retomada Organizada no Piauí Covid-19 – Comitê PRO PIAUÍ;

CONSIDERANDO o Calendário de Retomada das Atividades Econômicas e Sociais aprovado pelo Decreto nº 19.085, de 07 de julho de 2020,

DECRETA:

Art. 1º Ficam aprovados, na forma dos Anexos I, II e III deste Decreto, os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os setores indicados a seguir:

I – Protocolo Específico para o Setor Agropecuário (Anexo I): envolve cultivo de produtos agrícolas e a criação de espécies animais, como a Agricultura e Pecuária;

II – Protocolo Específico para o Setor da Indústria de Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens (Anexo II): fabricação de alimentos e bebidas, transporte de cargas e fabricação de embalagens;

III – Protocolo Específico para o Setor da Indústria Extrativista (Anexo III): extração de matéria prima.

Art. 2º Os Protocolos Específicos, aprovados por este Decreto, complementam o Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional Frente à Pandemia, aprovado pelo Decreto nº 19.040, de 19 de junho de 2020, em relação ao segmento a que se referem, em conformidade com a estratégia de segmentação adotada pelo Pacto Pela Retomada Organizada no Piauí Covid-19 – PRO PIAUÍ, instituído pelo Decreto nº 19.014 de 08 de junho de 2020.

Art. 3º Ficam autorizados a funcionar, a partir do dia 13 de julho de 2020, os estabelecimentos ou atividades que atenderem simultaneamente às condições do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento, aprovados na forma dos Anexos I, II e III deste Decreto.

§ 1º Para iniciar o funcionamento, é obrigatória a apresentação do Plano de Segurança Sanitária e Contenção da Covid-19, na modalidade simplificada ou ampliada conforme a dimensão do estabelecimento.

§ 2º A apresentação se dará em meio virtual através da inserção do Plano de Segurança no site PRO PIAUÍ, link propiaui.pi.gov.br.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 10 de julho de 2020.

GOVERNADOR DO ESTADO

SECRETÁRIO DE GOVERNO

SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO

SECRETÁRIO DE SAÚDE

SECRETÁRIO DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO



DECRETO Nº 19.093, DE 10 DE JULHO DE 2020

ANEXO I

PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

PROTOKOLO ESPECÍFICO Nº 022/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DO SETOR DA AGRICULTURA E PECUÁRIA: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Agropecuário.

ATIVIDADES:

Setor Agropecuário: envolve cultivo de produtos agrícolas e a criação de espécies animais, como a Agricultura e Pecuária.

PROTOKOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o *Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia*.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

PROTOKOLO ESPECÍFICO PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DA AGROPECUÁRIA:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor **Agropecuário e afins** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Evitar deslocamentos desnecessários para os centros urbanos;
2. Disponibilizar lavatório/pia com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70% em locais estratégicos (entrada, refeitório, banheiro e alojamento, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
3. Orientar todos os trabalhadores que chegando no ambiente de trabalho, antes de iniciarem suas atividades laborais, encaminhem-se ao vestuário para trocar a roupa de casa pela roupa de trabalho, que pode ser fardamento, uniforme ou uma roupa privativa (destinada somente ao trabalho). Realize essa troca evitando aglomeração de pessoas dentro do vestuário;
4. Não tocar as mãos em boca, olhos e nariz;
5. Os trabalhadores devem fazer uso obrigatório de máscaras;
6. Caso o trabalhador apresente algum sintoma gripal (como febre, dor de garganta, tosse, dor de cabeça, diarreia e falta de ar) deve ser afastado imediatamente;
7. Os trabalhadores devem manter uma distância segura de 2 metros e evitar contatos físicos desnecessários, evitando inclusive se cumprimentar com abraços, beijos e apertos de mão;
8. Adotar escalas de trabalho para reduzir a quantidade de trabalhadores simultâneos nas frentes de trabalho, de forma a garantir maior distanciamento entre eles;
9. Contato com fornecedores e técnicos deve ocorrer, preferencialmente, à distância por meios eletrônicos;
10. Quando necessário realizar reuniões e treinamentos com os trabalhadores ao ar livre, com no máximo 10 pessoas, de modo a evitar aglomerações e confinamento em locais fechados e sem circulação de ar;

11. No caso de escritórios de administração da fazenda, as reuniões devem ser virtuais (áudios e vídeos) de preferência. Se presenciais, reunir de 5 (cinco) a 10 (dez) pessoas utilizando máscaras, mantendo o distanciamento de 2 metros, fazendo a correta higienização das mãos (lavar com água e sabão, uso de álcool a 70% com fricção de 20 a 40 segundos);

12. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório, realizá-lo de forma individual;

13. Higienização das áreas administrativas e áreas comuns da fazenda (ver Protocolo Geral);

14. Em situações que seja imprescindível o traslado de trabalhadores, fazer a desinfecção dos veículos com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, na entrada da propriedade e recomendar aos condutores para procederem com os protocolos de higiene recomendados;

15. Caminhoneiros e outros prestadores de serviços devem permanecer no interior dos veículos durante a entrega ou carregamento de mercadorias, fazendo uso de máscaras e portando álcool a 70%;

16. No caso de coleta de produtos ou entrega de insumos, tomar todos os cuidados, mantendo a distância mínima de 2 metros das pessoas;

17. Ofereça um local para que o visitante lave as mãos com água e sabão. Mantenha o acesso do visitante somente nas áreas realmente necessárias, como pátios, galpões, tanques de resfriamento do leite, depósitos, etc. Avaliar se esses visitantes (ou pessoas próximas) estão com algum sintoma respiratório, se sim, avaliar a necessidade da sua entrada. Limpe e desinfete todas essas áreas após a saída do visitante;

18. Caso faça o deslocamento em máquinas agrícolas, oriente o seu uso de maneira individual e sempre que haja a troca de trabalhadores é preciso realizar a desinfecção do veículo com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, aguardando a secagem para utilizá-lo. Atenção especial aos locais de manuseio constante, como volantes, câmbio, maçanetas, chaves de partida, alças de setas e botões no painel de controle;

19. Não conceder caronas nos veículos e em cabines de colheitadeiras, tratores e caminhões;

20. Higienizar constantemente com sanitizante (contendo cloro ativo, solução de hipoclorito a 1%, quaternário de amônia, etc.) todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual antes e durante a execução dos trabalhos; assim como grandes superfícies observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) quando do seu manuseio;

21. As luvas devem ser lavadas a cada dia com água e sabão e deixadas de molho em solução de água misturada a hipoclorito de sódio. Atenção! O uso de luvas durante o manuseio das ferramentas, não reduz seu potencial de contaminação, uma vez que o contato das luvas contaminadas com boca, olhos e nariz pode resultar no contágio;

22. A aquisição de insumos deve ser feita por uma única pessoa (gestor/trabalhador) e seguindo as medidas de higiene, borrifar álcool a 70% ou solução de água sanitária diluída em água nas mercadorias;

23. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos trabalhadores durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

24. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito 1% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

25. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (*self service*) no refeitório, receber pratos feitos ou quentinhas;

26. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

27. No momento da refeição, caso o trabalhador necessite tossir ou espirrar deve utilizar a etiqueta da tosse: apoiar rosto no antebraço e não levar as mãos para boca, nariz e olhos. Caso esteja com sintomas gripais deve-se seguir a recomendação do Item 6 deste protocolo;

28. Os alojamentos de trabalhadores devem ser higienizados diariamente com água e sabão; disponibilizar lavatórios na entrada dos alojamentos com água e sabão ou sabonete líquido e álcool a 70%; dispor de ambiente com ventilação natural (portas e/ou janelas abertas); manter distanciamento mínimo de 2 metros entre cada cama; recomenda-se o uso de colchão coberto por material impermeável para realizar a desinfecção com álcool a 70% após uso por cada trabalhador; lençóis e toalhas devem ser de uso individual, devendo ser lavadas com água e sabão quando apresentar característica de sujeira visível, evitando agitar as roupas sujas na hora da troca das roupas de cama, devido ao risco de promover partículas em suspensão, contaminando o trabalhador;

29. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

30. Os veículos para transporte de trabalhadores devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente. Os pontos de maior contato dos usuários no veículo (volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas) devem ser higienizados com frequência. As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança. Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos;

31. Aos trabalhadores que retornam diariamente as suas residências, recomenda-se tomar banho e deixar roupas e sapatos ao ar livre e proceder lavagem deles com água e sabão;

32. Reforçar a não reutilização das embalagens vazias de agrotóxicos, que devem sofrer a triplice lavagem, serem entregues ao centro coletor e recolhidas à indústria para a destinação final. Pois a exposição aos agrotóxicos pode causar diversos males à saúde, dentre eles o comprometimento das vias respiratórias, o que tornaria o trabalhador mais vulnerável à COVID-19;

33. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

34. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

DECRETO Nº 19.093, DE 10 DE JULHO DE 2020

ANEXO II

PACTO DE RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

PROTOKOLO ESPECÍFICO Nº 029/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DO SETOR DE INDÚSTRIA DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, TRANSPORTE DE CARGAS E FABRICAÇÃO DE EMBALAGENS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-COV-2 (COVID-19)

SETOR:

Indústria de Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens.

ATIVIDADES:

Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens.

PROTOKOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

PROTOKOLO ESPECÍFICO PARA INDÚSTRIA DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, TRANSPORTE DE CARGAS E FABRICAÇÃO DE EMBALAGENS:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Indústria de Fabricação de Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Controlar o acesso às instalações da indústria, desde a entrada, com marcação/sinalização no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;
2. Organizar o estacionamento de forma a evitar o cruzamento e aglomeração de pessoas no momento da entrada e saída dos veículos;
3. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores produtivos e em locais de grande circulação de pessoas ou mercadorias;
4. Revisar arranjo físico (layout) e métodos das atividades, ajustando-as para atender às necessidades sociais de isolamento. Nos ambientes em que não for possível o distanciamento mínimo de 2 metros deve-se obrigatoriamente colocar barreiras físicas entre os trabalhadores (de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho);
5. Disponibilizar lavatórios/pia com água e sabão líquido, assim como papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70%, dentro e fora do setor produtivo, em locais estratégicos (como entrada, refeitório, setores de produção/manipulação e vestuário, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
6. Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. Quando necessitar usar condicionador de ar, o mesmo deve ser ligado deixando janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar condicionado.



Alternativamente ao uso de aparelho de ar condicionado, devem ser utilizados ventiladores e umidificadores;

7. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

8. Utilizar informativos visuais (cartazes, pôster, áudio-imagem, etc.) na entrada dos serviços, a fim de fornecer aos trabalhadores e clientes as instruções sobre as formas de contaminação e de prevenção da COVID-19;

9. Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle de jornada adotado na indústria. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, higienizando os equipamentos com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio 0,1 a 0,5% após cada uso. Orientar os trabalhadores a fazer a correta higienização das mãos antes e após bater o ponto;

10. Reavaliar o acesso à indústria por meio de catracas com leitor digital. Se não for possível a suspensão desse controle, a indústria deverá disponibilizar ao lado álcool a 70% para higiene das mãos;

11. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras (vidro, acrílico e acetato) de proteção física ou uso do protetor facial (face shield) para caixas e afins;

12. Recomendar aos fornecedores o envio de mostruário, orçamentos e notas fiscais por meio *on-line*;

13. Quando houver necessidade de atendimento presencial de fornecedores e clientes, deve ser previamente agendado;

14. Reduzir o tempo de permanência de fornecedores e clientes no interior da fábrica, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

15. Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (usuários e servidores/trabalhadores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);

16. Manter o distanciamento mínimo de 2 metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou Caixas, dispor de sinalização (marcação no piso ou fita de isolamento suspensa, entre outras). No lado externo, caso tenha fila, sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa, providenciando proteção para sol e chuva.

I - HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

17. A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção. Recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência;

18. A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente. Recomenda-se reforçar os procedimentos de higienização com desinfetante a base de cloro ou álcool a 70% de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos, torneiras, aparelhos de telefone fixo, mesas, cadeiras, canetas, pranchetas, teclados de computadores, mouse, tablets, carimbos, rádios transmissores, equipamentos de trabalho, ferramentas, maquinários em geral e todas as superfícies metálicas;

19. Higienizar os banheiros, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade. Os sanitários devem ser lavados e desinfetados com hipoclorito de sódio a 1% ou água sanitária a 2,5% após cada uso. Orientar aos trabalhadores e clientes que ao dar descarga deve-se permanecer com a tampa do vaso sanitário fechada;

20. Intensificar a higienização e desinfecção dos ambientes, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes, como copas, refeitórios, vestuários, entradas dos setores produtivos, áreas de atividades fabris, corredores de mercadorias, terminal de carga e descarga de matéria-prima.

II - HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

21. Além do cuidado com a higienização das mãos deve-se orientar os funcionários, principalmente, os que trabalham na área de manipulação de alimentos quanto à higiene pessoal e das roupas e calçados;

22. Orientar quanto ao uso correto dos equipamentos de proteção individual utilizados;

23. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente;

24. A legislação determina que todos os elementos de vestuário e de proteção sejam trocados diariamente e estejam limpos, devendo ser frequentemente lavados, a menos que sejam descartáveis. É relevante que os trabalhadores usem gorro para proteção do cabelo. Deve-se restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção;

25. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

26. Também deve-se reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., além da recomendação do não uso de unhas grandes e com esmalte. Caso o colaborador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;

27. Os celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação do COVID-19;

28. Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas;

29. Caso sejam utilizados equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras e óculos, a empresa deve assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Além disso, recomenda-se que os colaboradores sejam devidamente treinados para o seu correto uso, de forma que esses equipamentos não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive de COVID-19.

30. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;

31. Estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados nos intervalos para descanso e horários de repouso.

III - CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO

32. A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens;

33. Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário;

34. No ato de emissão da Nota Fiscal da venda dos produtos deve-se sempre incluir lote, validade e fabricação do referido produto, permitindo assim a rastreabilidade em toda a cadeia produtiva;

35. Nos processos de recebimento, guarda, estoque e entrega/envio de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes/caixas/maquinário. Observar data de fabricação e validade no armazenamento dos produtos;

36. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

37. Na área de produção de produtos é necessário criar fluxos que otimizem as operações de manuseio e preparo que assegurem medidas de prevenção a transmissão da COVID-19, os trabalhadores devem ter à disposição lavatório/pias com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70% para higienização de mãos em pontos estratégicos do ambiente para facilitar que os mesmos executem a lavagem das mãos;

38. Estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados nos intervalos para descanso e horários de repouso;

39. O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos;

40. Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos trabalhadores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio. As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas

juntos aos trabalhadores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA também publicou um documento com orientações para as cadeias produtivas, que pode ser útil para consulta em complementação a esse documento de recomendações da Anvisa:

- <http://www.agricultura.gov.br/noticias/mapa-alertapara-cuidados-com-a-prevencao-docoronavirus-no-campo>
- <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus>

IV - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO/REFEITÓRIO

41. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores. Providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos trabalhadores durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

42. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

43. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (*self-service*) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

44. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco de papel ou plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

45. Isolar bebedouros de bico ejetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos individualizados, desde que constantemente higienizados). Bebedouros são locais de alta concentração de pessoas, em que o vírus pode ficar alojado e depois se disseminar. Orientar/incentivar a todos os trabalhadores a trazerem suas garrafas de água de casa (se possível).

V - TRANSPORTE PARA OS FUNCIONÁRIOS

46. Para as indústrias que fornecem transporte para os funcionários devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- Disponibilizar proteção de acrílico ou acetado para isolamento individual do motorista;
- Realizar a demarcação no piso e nas cadeiras/poltronas estabelecendo distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- A higienização de veículos e equipamentos deve ser feita, no mínimo, a cada turno, com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- Devem ser higienizados volante, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados pelo menos duas vezes ao dia;
- As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança.

VI – RECOMENDAÇÕES AOS TRABALHADORES

47. Em relação aos trabalhadores recomenda-se:

- Quarentena (isolamento domiciliar de 7 dias), aos primeiros sinais ou sintomas de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar, podendo esse prazo ser estendido com avaliação médica. Sobre Isolamento Domiciliar consultar Recomendação Técnica Nº 002/2020 da SESAPI/DIVISA, acesso no link:

http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/534/RECOMENDACAO-002-ISOLAMENTO-DOMICILIAR.pdf

- Realizar treinamento com os trabalhadores e dirigentes para revisar os novos requisitos e diretrizes antes do retorno às atividades e periodicamente para reforçar as medidas de prevenção a transmissão da COVID-19;
- Priorizar o afastamento ou trabalho remoto, quando possível, para trabalhadores pertencentes ao grupo de risco;
- Priorizar trabalho remoto para os setores administrativos;
- Adotar medidas internas, especialmente aquelas relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão da COVID-19 no ambiente de trabalho.

VII - PLANOS DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19

48. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

49. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

1. Idade igual ou superior a 60 anos; cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabetes mellitus, conforme juízo clínico; doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; gestação e puerpério; pessoas com deficiências e cognitivas físicas; estados de imunocomprometimento devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; doenças neurológicas de acordo com o Ministério da Saúde.



DECRETO Nº 19.093, DE 10 DE JULHO DE 2020

ANEXO III

PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA – PRO PIAUÍ

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 034/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DA INDÚSTRIA EXTRATIVISTA: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Indústria Extrativista.

ATIVIDADES:

Indústria de Extrativismo: extração de matéria-prima

PROTOCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o *Protocolo Geral de Recomendações Higiénico-Sanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia*.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas, abaixo relacionadas.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DA INDÚSTRIA EXTRATIVISTA:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Indústria Extrativista** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Aumentar a frequência de higienização das mãos com água e sabão e, alternativamente, com álcool a 70%;
2. Disponibilizar lavatórios/pias com água e sabão ou sabonete líquido, e/ou álcool a 70% em pontos estratégicos de maior fluxo de pessoas, visando estimular a correta higienização das mãos;
3. Usar a máscara de proteção, conforme DECRETO Nº 18.947, de 22 de Abril de 2020 que dispõe sobre o uso obrigatório de máscara de proteção facial, como medida adicional necessária ao enfrentamento da COVID-19;
4. Não tocar os olhos, boca ou nariz, caso seja necessário, higienizar as mãos antes com álcool a 70% friccionando por 20 a 40 segundos;
5. Oriente os trabalhadores sobre a importância de manter uma distância segura de no mínimo 2 metros dos demais e evitar contatos físicos desnecessários, evitando inclusive se cumprimentar com abraços, beijos e apertos de mão;
6. Adote, se possível, escalas de trabalho para reduzir a quantidade de trabalhadores simultâneos nas frentes de trabalho, de forma a garantir maior distância entre eles, observando a distância mínima de 2 metros entre os trabalhadores;
7. Nesse período, escolha conversar com fornecedores e técnicos apenas à distância, lembre-se que quanto menor o trânsito de pessoas, melhor;
8. Quando necessário realizar reuniões para orientações e treinamentos com os trabalhadores ao ar livre, neste caso, com no máximo 10 pessoas, de modo a evitar aglomerações e confinamento em locais fechados e sem circulação de ar;
9. No caso de escritórios de administração, quando houver, as reuniões devem ser de preferência virtuais. Se presenciais, reunir no máximo 5 (cinco) pessoas utilizando máscaras, fazendo a correta higienização das mãos (lavar com água e sabão, uso de álcool a 70% com

fricção de 20 a 40 segundos) e mantendo o distanciamento de no mínimo 2,0 metros. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório, realizá-lo de forma individual;

10. Higienização das áreas de acampamentos e administrativas, quando houver (ver Protocolo Geral);

11. Caminhoneiros e outros prestadores de serviços devem permanecer no interior dos veículos durante a entrega ou carregamento de materiais, fazendo uso das máscaras;

12. Os caminhões para transporte de matéria-prima devem ser conduzidos somente pelo motorista, sem caronas e sempre que haja a troca de trabalhador é preciso proceder a higienização e descontaminação, realizar a desinfecção do veículo com hipoclorito de sódio a 0,5%, aguardando a secagem para utilizá-lo. A desinfecção do veículo é importante mesmo que só você o utilize. Atenção especial aos locais de manuseio constante, fazendo uso de álcool a 70% para desinfecção de superfícies internas, como volantes, câmbio, maçanetas, chaves de partida, alças de setas e botões no painel de controle. Vê Recomendação Técnica Nº 017/2020/DIVISA:

http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/558/COVID_19_PI_RT_017.2020_Desinfec%C3%A7%C3%A3o_de_Ambientes_e_Alimentos.pdf

13. Realizar a desinfecção ainda nos pontos com maior fonte de contaminação, fazendo uso do álcool a 70%, que são o volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas, entre outros;

14. As ferramentas ou equipamentos específicos da atividade de extração, devem ser higienizados com álcool 70% ou com hipoclorito de sódio a 0,5%, antes e depois de seu uso. Atenção: o uso de luvas durante o manuseio das ferramentas, não reduz seu potencial de contaminação, uma vez que o contato das luvas contaminadas com boca, olhos e nariz pode resultar com contágio da pessoa;

15. As áreas destinadas ao beneficiamento da matéria-prima devem seguir as mesmas orientações sobre limpeza e desinfecção, assim como as orientações gerais para os trabalhadores;

16. Afastar imediatamente os funcionários que apresentem sintomas gripais como febre, dor de garganta, tosse, dor de cabeça, diarreia e falta de ar;

17. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2,0 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

18. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboado de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

19. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (self service) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

20. No momento da refeição (as máscaras devem ser acondicionadas pelos trabalhadores em sacos individuais de papel ou plástico e após o término da refeição deve-se proceder a higienização de mãos e boca com água e sabão líquido, secar com papel toalha e colocar uma nova máscara, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada trabalhador);

21. Caso a empresa possua alojamentos de trabalhadores, devem ser higienizados diariamente com água e sabão; disponibilizar lavatórios na entrada dos alojamentos, com água e sabão ou sabonete líquido e álcool a 70%; dispor de ambiente com ventilação natural; manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre cada cama; recomenda-se o uso de colchão coberto por material impermeável para realizar a desinfecção com álcool a 70% após uso por cada trabalhador; lençóis e toalhas devem ser uso individual, devendo ser lavadas com água e sabão quando apresentar característica de sujidade visível, evitando agitar as roupas sujas na hora da troca das roupas de cama, devido ao risco de promover partículas em suspensão e a contaminação do trabalhador; intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

22. Os veículos para transporte de trabalhadores devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos

usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados duas vezes ao dia, a cada turno de atividade;

23. As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;

24. Respeitar a distância de no mínimo 2 metros entre os trabalhadores no interior do transporte;

25. Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos;

26. Os trabalhadores que retornam diariamente as suas residências, recomenda-se tomar banho e deixar roupas e sapatos ao ar livre e proceder lavagem das mesmas com água e sabão;

27. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

28. A empresa/estabelecimento que possui 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.



DECRETO Nº 19.094, DE 10 DE JULHO DE 2020

Altera a redação do Decreto nº 18.902, de 23 de março de 2020, para incluir os serviços de alimentação por meio de drive thru entre as atividades essenciais.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ, no uso das suas atribuições conferidas pelo inciso XIII, do art.102, da Constituição Estadual, tendo em vista a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e a Lei nº 7.378 de 11 de maio de 2020, e

CONSIDERANDO que o Decreto nº 18.902, de 23 de março de 2020, especificou as atividades consideradas essenciais, podendo incluir entre tais atividades os serviços de alimentação preparada para atendimento por meio de **drive thru**,

DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 18.902, de 23 de março de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º
§ 1º

.....
VIII – serviços de alimentação preparada exclusivamente para sistema de entrega ou **drive thru**;
.....” (NR).

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 10 de Julho de 2020.

GOVERNADOR DO ESTADO
SECRETÁRIO DE GOVERNO
SECRETÁRIO DE SAÚDE

DISPOSIÇÃO DE SERVIDOR DECRETO DE 10 DE JULHO DE 2020

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, art. 102, da Constituição Estadual,

RESOLVE de conformidade com o disposto no Art. 100, da Lei Complementar nº 13, de 03 de janeiro de 1994, na redação dada pela Lei nº 6.290, de 19 de dezembro de 2012, combinado com o Decreto nº 15.085, de 18 de fevereiro de 2013, e alterações posteriores, colocar servidor **OBERDAN RODRIGUES DA SILVA**, Auxiliar de Serviços de Vigilância, Matrícula nº 205123-X, pertencente ao quadro de pessoal da Secretaria de Educação - **SEDUC** à disposição da Secretaria de Governo- **SEGOV**, a partir de **30 de junho de 2020, por prazo indeterminado, nos termos do Decreto nº 18.109, de 07 de fevereiro de 2019, com ônus para o órgão requisitante.**

Of. 149