



# Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Belo Campo

1

Sexta-feira • 9 de Outubro de 2020 • Ano • Nº 776

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

## Prefeitura Municipal de Belo Campo publica:

- **Decreto n.º 77/2020, de 10 de setembro de 2020-** Estabelece restrições complementares ao Decreto nº 21/2020 de 21 de março de 2020 como medidas temporárias de prevenção ao contágio e enfrentamento da propagação decorrente do novo Coronavírus (COVID-19).

## **Imprensa Oficial**



Gestão transparente.  
Os atos do gestor são publicados  
no Diário Oficial próprio do município.

**autonomia**  
**Modernidade**  
**Transparência**

Gestor - José Henrique Silva Tigre / Secretário - Governo / Editor - Ass. de Comunicação  
Belo Campo - BA

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: IC4LJJQLHQM9Q0DBHRQVW

## Decretos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

**DECRETO n.º 77/2020, de 10 de setembro de 2020.**

Estabelece restrições complementares ao Decreto nº 21/2020 de 21 de março de 2020 como medidas temporárias de prevenção ao contágio e enfrentamento da propagação decorrente do novo Coronavírus (COVID-19).

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BELO CAMPO, BAHIA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro 2020, e demais disposições legais vigentes,

**CONSIDERANDO** que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196 da Constituição Federal;

**CONSIDERANDO** o avanço do COVID-19 (Coronavírus) no país e no mundo e a sua classificação como Pandemia através protocolos expedidos pela Organização Mundial de Saúde – OMS, pelo Ministério da saúde e pela Secretaria Estadual de Saúde;

**CONSIDERANDO** o disposto na Portaria n. 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde;

**CONSIDERANDO** a necessidade da adoção de medidas imediatas objetivando a contenção da propagação do vírus em resposta à emergência de saúde pública prevista no art. 3º da Lei Federal n. 13.979, de 06 de fevereiro de 2020;

**CONSIDERANDO** que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença,

**CONSIDERANDO** o Decreto Estadual de n.º 19.931 DE 19 DE AGOSTO DE 2020, que altera o Decreto nº 19.586, de 27 de março de 2020 que trata das medidas adotadas pelo Governo do Estado da Bahia, em decorrência da crise epidemiológica da COVID-19.

DECRETA:

Art. 1º - Este Decreto disciplina o protocolo para reabertura de bares, restaurantes, lanchonetes, e padarias, bem como a realização de cultos religiosos, reuniões de classe e realização de atividades esportivas em grupo, dentro do Plano de Transição Gradual para o Novo Normal e será constantemente monitorado, atualizado e aperfeiçoado com base em

---

Praça Napoleão Ferraz, 02 – Fone: (77) 3437-2939 - CEP 45.160-000 - Belo Campo – BA.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

evidências científicas e em análises estratégicas das informações pelos integrantes do Comitê de Contingenciamento, designado para propor medidas para o seu aperfeiçoamento.

Art. 2º O cronograma de retomada gradual dos bares, restaurantes, lanchonetes e padarias, considerando as orientações para prevenção e reorganização dos ambientes de modo a torná-los mais seguros quanto ao risco de contágio da COVID-19 será o seguinte:

- I. Será permitida a reabertura de restaurantes, bares, lanchonetes e padarias, considerando as orientações preconizadas pela Vigilância Sanitária Municipal, respeitando o seguinte:
  - a. mesas organizadas com distanciamento de 2(dois) metros entre elas, com no máximo 04 (quatro) ocupantes do mesmo grupo, não sendo permitido mesas compartilhadas com estranhos;
  - b. no espaço interno, a taxa de ocupação deve ter o limite de 50%, respeitando sempre o distanciamento interpessoal de 2(DOIS) metros;
  - c. não é permitido movimentação de mesas devendo ser mantido o layout inicial que garante o distanciamento mínimo de 2 metros;
  - d. fica vedada a utilização de sistema self-service, buffet ou similar;
  - e. fica vedada a música ao vivo;
  - f. fica vedada a utilização de balcões compartilhados.
- II. Nessa etapa de reabertura do comércio deverá ser seguido o Protocolo para reabertura de bares, restaurantes, lanchonetes e padarias, constantes do Anexo I.

Art. 3º O cronograma de retomada da realização de cultos religiosos, eventos, reuniões em associações e de entidades de classe, considerando as orientações para prevenção e reorganização dos ambientes de modo a torná-los mais seguros quanto ao risco de contágio da COVID-19, deverá seguir o Protocolo para reabertura constante no Anexo II.

Art. 4º O cronograma de retomada da realização de atividades físicas em grupo, considerando as orientações para prevenção e reorganização dos ambientes de modo a torná-los mais seguros quanto ao risco de contágio da COVID-19, deverá seguir o Protocolo para reabertura constante no Anexo III.

Art. 5º A desobediência aos comandos previstos neste Decreto sujeitará o estabelecimento infrator à aplicação das seguintes penas, sem prejuízo de demais sanções civis e administrativas: advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição, suspensão de venda e/ou de fabricação, cancelamento do registro, interdição parcial ou total, cancelamento de autorização para funcionamento, cancelamento do alvará de licenciamento e multa, conforme previsão no Código Sanitário Municipal.

Art. 6º As medidas previstas no presente Decreto poderão ser prorrogadas, de acordo com a evolução da pandemia e das orientações das autoridades de saúde, podendo inclusive ser revistas,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

a qualquer momento, as autorizações para funcionamento de estabelecimentos e realização de atividade, caso haja piora dos indicadores atinentes à pandemia em Belo Campo.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas os dispositivos em contrário.

Belo Campo – Bahia, 10 de setembro de 2020.

**JOSÉ HENRIQUE SILVA TIGRE**  
Prefeito Municipal

---

Praça Napoleão Ferraz, 02 – Fone: (77) 3437-2939 - CEP 45.160-000 - Belo Campo – BA.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

**ANEXOS**

**ANEXO I - ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS AOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS.**

**ORIENTAÇÕES GERAIS:**

**1. ORIENTAÇÕES PARA OS ESTABELECIMENTOS COMO RESTAURANTES, BARES, PIZZARIAS, LANCHONETES, PADARIAS/CONFEITARIAS E AFINS:**

1.1 Os estabelecimentos como restaurantes, bares, pizzarias, lanchonetes, padarias/confeitarias e afins deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local, bem como deve organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre os clientes;

1.2 Os locais para refeição de funcionários, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

1.3 Deve-se minimizar a proximidade e o contato com funcionários, como garçons, com os clientes, sendo assim não é recomendado o serviço do tipo “rodízio”;

1.4 Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes e devem ser higienizados a cada uso;

1.5 Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;

1.6 Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;

1.7 Os talheres de uso dos clientes devem ser embalados individualmente, bem como manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

1.8 Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispenses protegidos ou embalados individualmente;

1.9 Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro;

1.10 Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados devem ser higienizados entre um atendimento e outro);

1.11 Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

1.12 Não oferecer produtos para degustação;

1.13 Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores, os locais de descanso e os postos de trabalho;

1.14 Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabão líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;

1.15 Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;

1.16 Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal, com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA;

1.17 Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

1.18 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

- 1.19 Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- 1.20 Não é permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;
- 1.21 Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal;
- 1.22 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- 1.23 A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme para facilitar a higienização.

**2 ORIENTAÇÕES AOS CLIENTES:**

- 2.1 Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;
- 2.2 Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (pôr no mínimo 30 segundos);
- 2.3 Dê preferência para as compras por tele entrega ou drive thru. Para casos de compras através de retirada do alimento no estabelecimento, o cliente deve realizar previamente o pedido por contato por telefone, aplicativos, etc., preferencialmente, a fim de realizar a retirada do alimento com mais rapidez e agilidade;
- 2.4 Orienta-se que os clientes deverão permanecer apenas o tempo necessário para o consumo nos estabelecimentos;
- 2.5 Evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- 2.6 Evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca enquanto estiver se servindo;
- 2.7 Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;
- 2.8 Manter distância mínima de 1,5 metros entre os demais clientes na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento.
- 2.9 Disponibilizar somente uma pessoa por família para a realização das compras ou retirada de alimentos, evitando a presença de idosos;
- 3.0 Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;

**3 OUTRAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO:**

- 3.1 Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaléia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;
- 3.2 Ao chegar ao local de trabalho devem:
  - 3.2.1.1 Ficar sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1%;
  - 3.2.1.2 Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;
  - 3.2.1.3 Obrigatório o uso de máscaras para todos os colaboradores;
- 3.3 Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- 3.4 Os funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais possivelmente contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário, devem higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel, ou lavar as mãos com água e sabão;
- 3.5 Os funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, devem utilizar touca;
- 3.6 Deixar à disposição no ambiente de trabalho álcool em gel 70% que deverá ser usado frequentemente;
- 3.7 Durante a manipulação dos alimentos é vetado: cantar, assobiar, tossir, espirrar, mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.
- 3.8 Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: tossir,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

3.9 Ao receber mercadorias proceder à higienização das embalagens e produtos com água e sabão ou álcool 70% e retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

4.0 Ao término do expediente devem:

4.0.1 Ficar sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1%;

4.0.2 Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;

**4 DA PREPARAÇÃO DO AMBIENTE E OPERAÇÃO:**

4.1 Disponibilizar preferencialmente serviço à La carte;

4.2 Alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos com filme plástico.

4.3 Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes porcionados em recipientes adequados e de fácil higiene;

4.4 Disponibilizar pia para lavagem de mãos pelos clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento por pedal;

4.5 O distanciamento nas filas deverá ser de 1,5 m entre pessoas, com marcação no piso;

4.6 Imprimir cartaz com as orientações sanitárias e disponibilizar em local visível, perto do início da fila de serviço;

4.7 Evitar falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se;

4.8 Reforçar os procedimentos de higiene na cozinha;

4.9 Higienizar mesas e cadeiras a cada saída do cliente (o uso de forros descartáveis não substitui a higienização de mesas);

4.10 Higienizar frequentemente banheiros, maçanetas, superfícies e balcões;

4.11 Manter a distância de dois metros entre as mesas do restaurante;

4.12 A lotação máxima por mesa será de 2 pessoas, com as cadeiras posicionadas em diagonal, no caso de pessoas da mesma família, até 4 pessoas por mesa;

4.13 O cliente poderá ficar no estabelecimento por um período máximo de 1 hora para serviços à *La carte*;

**ANEXO II - PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE IGREJAS**

1. Sejam cumpridas com rigor todas as orientações advindas das autoridades sanitárias.

2. As celebrações poderão ser realizadas obedecendo ao limite máximo de 30% da capacidade normal de cada igreja. Assim, deve-se controlar o fluxo de entrada de pessoas, e se formarem filas, deve ser respeitado o distanciamento social (distância mínima de 1,5 metros entre cada duas pessoas).

3. Os voluntários e/ou funcionários que forem realizar o controle do fluxo de pessoas devem utilizar máscara de tecido de dupla camada ou TNT (tecido não tecido), ou tecido 100% algodão, que não devem ser utilizadas por um período superior a 4 (quatro) horas ininterruptas, devendo após esse período ou sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente ou danificada, serem higienizadas ou substituídas.

4. Recomenda-se a celebração de um número maior de celebrações ao longo do dia, a fim de evitar aglomerações.

5. Realizar a higienização completa do local, antes e após cada utilização.

6. Manter local com oferta permanente de produtos para higienização das mãos, com água, sabão, toalhas de papel e, se possível, álcool em gel a 70%.

7. Se possível, realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do templo ou salão, mediante utilização de termômetro infravermelho. Aqueles que não se encontrarem com a temperatura corporal dentro da normalidade (igual ou superior a 37,8°C), ou seja, que apresentarem estado febril deverão ter a entrada recusada.

8. Manter o lugar totalmente arejado, com todas as janelas e portas abertas (evitar a utilização do ar-condicionado).

9. Fixar cartazes informativos e educativos para prevenção da disseminação do novo Coronavírus (COVID-19) em lugares facilmente visíveis ao público.

10. Os líderes religiosos devem orientar os fiéis pertencentes aos grupos de risco a ficarem em casa, em isolamento social, e informá-los que não será permitida a presença de pessoas que se enquadrem nos grupos de maior risco ao COVID-19, enquadrados nas seguintes condicionantes:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

- I – Os que possuem doenças cardiovasculares ou pulmonares;
  - II – Os que possuem imunodeficiência de qualquer espécie;
  - III – Os transplantados;
  - IV – As gestantes de alto risco.
11. Deve-se orientar os fiéis a utilizarem máscara, de tecido de dupla camada ou TNT (tecido não tecido), ou algodão 100%.
  12. Os bebedouros, independente do modelo, devem permanecer lacrados.
  13. Antes e depois da distribuição da Ceia, os celebrantes devem higienizar as mãos com álcool em gel ou álcool 70°.
  14. Antes, durante e depois das celebrações, sejam evitados apertos de mãos, abraços, orações de mãos dadas e outras formas de contato físico.
  15. Os fiéis sejam orientados a receberem a Ceia nas mãos.
  16. Recomenda-se que mantenham a transmissão das celebrações pelas redes sociais.
  17. Durante as confissões ou atendimento dos líderes religiosos aos fiéis, recomenda-se que ambos, estejam usando máscaras, mantenham o distanciamento de no mínimo 1,5m e o mesmo seja realizado em local ventilado e arejado.
  18. Para a União dos Enfermos, deve-se redobrar os cuidados de assepsia, higiene, uso de máscara por ambas as partes, luvas (se necessário). Caso a pessoa esteja em estado grave ou com risco de geração de aerossol o Padre deverá ter acompanhamento da equipe de saúde para tal, onde através de avaliação, será definido se a aproximação poderá acontecer.
  19. Quanto ao Batismo, segue-se as orientações da celebração e público reduzido.
  20. Em caso de celebrações de Matrimônio, recomenda-se que durante as entradas de padrinhos, alianças e outras, sejam respeitadas as normas de distanciamento de um casal para outro, o uso de máscara por parte de todos, incluindo os nubentes é obrigatório. O número de convidados deverá respeitar os 30% da capacidade total da nave da Igreja ou templo e a entrada deverá ser controlada por alguém responsável designado pela igreja ou família do casal. Os nubentes, deverão se responsabilizar pelo cumprimento das determinações das autoridades sanitárias, evitando tudo o que possa favorecer a transmissão do vírus, incluindo cumprimentos na porta do tempo.
  21. As Exéquias poderão continuar sendo celebradas, recomenda-se, porém, que estejam presentes apenas os familiares mais próximos, que o celebrante faça uso do álcool em gel imediatamente antes e depois do exercício de seu ofício, e que sejam seguidas as orientações de cada Pax ou outra entidade funerária.
  22. Os encontros de grupos religiosos poderão ocorrer apenas com pessoas que não sejam do grupo de risco já elencado acima, as reuniões poderão acontecer com no máximo 30% da capacidade da sala, ou ao ar livre. Deverá ser ofertado álcool em gel aos membros, respeitado o distanciamento, uso de máscaras por todos, e evitando compartilhamento de objetos ou abraços.
  23. Deverá ser disponibilizado na entrada das portas, pano com cloro para higienização dos sapatos.

**ANEXO III - PROTOCOLO DE SEGURANÇA PARA TREINOS ESPORTIVOS**

1. No caso de sintomas (tosse, febre, cefaléias, dores no corpo, dispnéia, fraqueza generalizada, perda do olfato ou paladar, sintomas gastrointestinais, etc.) ou de pessoas que quem viva com eles, os jogadores deverão comunicar imediatamente ao responsável e deverão se manter afastados do treino;
2. Os Jogadores deverão ser avaliados previamente antes do treino, com medição de temperatura (termômetro digital de infravermelho), antes de ser liberado para atividade de treino, sendo que apresentando febre igual ou acima de 37,8°C ou qualquer suspeita ou sintoma sugestivos do ponto acima, o jogador deverá ser afastado do treino até apresentar melhora e comunicado a Vigilância Sanitária para notificação e monitoramento;
3. Os jogadores devem vir já equipados de casa, com as suas chuteiras e uniformes, levando posteriormente este material para higienização após cada jogo;
4. Cada jogador deverá ter seu uniforme, não podendo em hipótese alguma ser compartilhado ou emprestado;
5. Cada jogador trará sua garrafa de água com identificação, ficando expressamente proibida a troca ou compartilhamento da mesma ou de outros objetos pessoais;
6. **Os jogadores deverão usar máscara ao entrar e sair do campo ou quadra, sendo permitida a retirada da mesma apenas durante o treino;**
7. Não será permitido público durante os treinos, ficando sobre responsabilidade de cada time a dispersão





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO CAMPO**  
Praça Napoleão Ferraz, 02, Centro – BELO CAMPO – BAHIA  
CNPJ: 14.237.333/0001-43

dos torcedores;

8. O número máximo de jogadores no campo será de 22 pessoas e na quadra de 10;
9. Durante o aquecimento deverá ser respeitado o distanciamento entre os membros e no decorrer do treino evitar abraços, apertos de mão ou contato direto;
10. Não será permitido que o time do próximo horário permaneça no local, enquanto aguarda ou o time anterior assista ao treino seguinte, para que não haja aglomeração;
11. Fica proibida a venda de alimentos no local do treino, bem como compartilhamento de lanches ou bebidas entre os jogadores;
12. Não será permitida a promoção de jogos ou torneios;
13. Serão permitidos apenas jogadores oficiais, com nome passado previamente através de lista para o diretor de esportes, de forma que qualquer outra pessoa que se junte ao grupo será de expressa responsabilidade do time, caso haja algum contratempo em relação à Covid-19;
14. Não será permitida a participação de jogadores de outras cidades.

---

Praça Napoleão Ferraz, 02 – Fone: (77) 3437-2939 - CEP 45.160-000 - Belo Campo – BA.