

#### DECRETO N°. 20.650 DE 4 DE SETEMBRO DE 2020.

Dispõe sobre novas medidas de distanciamento social controlado, visando à prevenção e o enfrentamento à pandemia da COVID-19, em regime de cooperação com o Estado do Pará.

# O PREFEITO MUNICIPAL DE ANANINDEUA, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a competência que lhe é outorgada pelo inciso X do art. 70 da Lei Orgânica do Município de Ananindeua - LOMA, para dispor sobre a estruturação, organização e funcionamento da administração municipal;

Considerando que também incumbe ao Chefe do Poder Executivo expedir atos próprios da atividade administrativa, a teor do inciso VIII do art. 70 da LOMA;

Considerando as disposições do Decreto nº 20.431, de 18 de março de 2020, que declarou emergência no âmbito do Município de Ananindeua, estabelecendo medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, a fim de refrear a disseminação da COVID-19, evitando danos e agravos à saúde pública e mantendo a regular prestação dos serviços públicos essenciais no período da pandemia declarada pela Organização Mundial de Saúde – OMS;

Considerando a decisão do Supremo Tribunal Federal – STF, proferida em 24 de março de 2020, nos autos da Medida Cautelar na Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 6.341 – Distrito Federal, da lavra do Ministro Relator Marco Aurélio;

Considerando a competência concorrente normativa e administrativa municipal, por se tratar de questão de saúde pública voltada ao coletivo, objetivando a proteção de todos os cidadãos, indistintamente;

Considerando a necessidade de adequar as medidas de distanciamento social controlado previstas no Decreto nº 20.532, de 25 de maio de 2020,



conforme plano de retomada econômica, em regime de cooperação com o Estado do Pará, visando o enfrentamento à pandemia da COVID-19, no âmbito do Município de Ananindeua,

#### **DECRETA:**

- Art. 1° Os estabelecimentos que desempenhem serviço ou atividade essencial, conforme Anexo I do Decreto n° 20.532, de 25 de maio de 2020, bem como os estabelecimentos que desenvolvam atividades não essenciais expressamente autorizadas a funcionar são obrigados a observar os horários do Anexo I e todas as regras de higiene e proteção previstas nos protocolos gerais e específicos, aplicáveis cumulativamente, constantes dos Anexos II, II, IV e V.
- §1° As atividades e serviços que não sejam definidas como essenciais e que não estejam expressamente autorizadas permanecerão suspensas.
- §2° As feiras regulares no âmbito do Município de Ananindeua serão monitoradas diariamente pela Vigilância Sanitária e pela Guarda Municipal e deverão respeitar as regras deste Decreto, naquilo que for compatível, para que sejam evitadas aglomerações durante a utilização dos serviços disponíveis, sob pena de interdição temporária do local.
- §3° Fica recomendado que nos estabelecimentos que possuam caixas ou estações de pagamento, elas sejam ocupadas de maneira intercalada, a fim de respeitar o distanciamento mínimo.
- §4° Em havendo formação de filas externas nos bancos, deverão imediatamente ser distribuídas senhas para atendimentos em horários determinados, com dispersão da aglomeração e proteção dos grupos de risco, sob pena de interdição do estabelecimento, multa e responsabilização cabível.
- §5° As campanhas de vacinação promovidas por instituições públicas, privadas ou entidades sem fins lucrativos poderão ocorrer normalmente, garantidas as regras de afastamento e prevenção estabelecidas pelo Ministério da Saúde.



- Art. 2° Ficam autorizados a funcionar, além daquelas atividades já autorizadas em outros decretos, os bares, desde que respeitados o Protocolo constante nos Anexo I.
- Art. 3° Permanecem inalteradas e em plena vigência as demais disposições dos Decretos nº 96.340, de 25 de maio de 2020.
- Art. 4° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

ANANINDEUA, PA 04 DE SETEMBRO DE 2020.

#### MANOEL CARLOS ANTUNES

Prefeito Municipal de Ananindeua

#### ANEXO I

#### PROTOCOLOCO ESPECÍFICO PARA O FUNCIONAMENTO DE BARES

Fica estabelecido o horário de funcionamento para os estabelecimentos integrantes da atividade econômica de Bares: de segunda à quinta das 20h à 00h e de sexta à domingos e vésperas de feriados das 17h à 01h;

Não realizar shows, com bandas, permitindo-se, no máximo, a apresentação de 02 (dois) músicos para apresentação de música ao vivo e/ou música eletrônica com 01 (um) DJ, sem que o volume exceda os níveis estabelecidos na legislação;



Para o funcionamento deverão os estabelecimentos de Bares realizar controle de temperatura de pessoas, mantendo a lotação máxima à 40% da capacidade do espaço, contemplando somente pessoas sentadas;

Deverão ajustar o layout do salão de forma a manter distância mínima de 02 (dois) metros entre as mesas, limitadas ao número de 04 (quatro) cadeiras, ocupadas preferencialmente pelo mesmo grupo familiar;

Fica vedado o atendimento de clientes no balcão do estabelecimento, o qual servirá apenas de apoio para servir as mesas, não devendo haver consumo por clientes no mesmo;

Fazer demarcação de distanciamento de 1,5 mentos no balcão do Bar a fim de evitar a aproximação e aglomeração no mesmo, bem como o consumo de produtos;

Restringir os serviços de atendimento às mesas dos clientes;

Manter a distância mínima de 1,5 metro (um metro e meio) entre pessoas, nas filas de acesso aos caixas e banheiros;

Não permitir pessoas transitando nas áreas comuns (fora das mesas) sem o uso de máscaras de proteção;

Não permitir a aglomeração de pessoas na parte externa do estabelecimento, recomenda-se a fixação de indicadores visuais que indiquem e comuniquem tal proibição;

Priorizar pagamento com cartões de crédito ou débito, de preferência utilizando a tecnologia de aproximação ou que o cliente insira o próprio cartão.

HIGIENE PESSOAL PARA CLIENTES, COLABORADORES E FORNECEDORES



Incentivar uma boa higiene respiratória (etiqueta respiratória: deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;

Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, acesso fácil a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis não recicláveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, na indisponibilidade de pias manter frascos com álcool 70% gel para uso de funcionários e clientes, inclusive nas mesas;

O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização das mãos;

Evitar erros de manipulação e contaminação cruzada na hora de vestir luvas e máscaras, porém a higienização das mãos e a etiqueta respiratória sem a higienização das mãos pode prejudicar a eficácia na redução do risco de transmissão;

Os colaboradores devem ser orientados a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante o atendimento aos clientes, durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas ou qualquer outra atividade;

Incentivar a lavagem constantes das mãos ou higienização com álcool a 70%;

## SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

Manter todos os ambientes ventilados:

Reforçar o serviço de limpeza e higienização no estabelecimento, com frequência mínima a cada 02 (duas) horas nas mesas, maçanetas, banheiros, pisos e paredes, sendo que o trabalhador da higienização deverá utilizar EPIs (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos. Obs.: recomenda- se guardar os EPIs em armários com compartimento duplo ou armário separado dos pertences pessoais;



Disponibilizar álcool em gel a 70% na entrada do estabelecimento e orientar os clientes para a sua utilização;

Ao fim de cada troca de cliente realizar a desinfecção dos mobiliários e equipamentos utilizados no atendimento, friccionando por 20 segundos com pano seco e limpo embebido com álcool 70% ou outro desinfetante apropriado para o uso;

Manter os pratos e talheres higienizados e devidamente embalados individualmente de forma a evitar a contaminação;

Proibir o uso de bebedouros de uso comum.

## **COMUNICAÇÃO**

Fica proibida a realização de propaganda de quaisquer eventos que gerem aglomerações;

Fica vedado o uso de buffet self service, sendo autorizado somente a comercialização de pratos e tira-gostos a La Carte;

#### **MONITORAMENTO**

Realizar orientações para clientes, funcionários e colaboradores sobre as ações de controle e prevenção da COVID-19 a fim de sensibilizá-los sobre a importância do cumprimento dessas ações;

É de inteira responsabilidade do estabelecimento o rigoroso cumprimento das medidas de segurança no controle da COVID-19;

Os proprietários dos estabelecimentos comerciais que estiverem autorizados a utilizar calçadas ficarão responsáveis pela limpeza da área em que são colocadas suas mesas e cadeiras;

Estabelecer no interior do estabelecimento informativos sobre a importância do cuidado e atenção as medidas de saúde para combater a Covid-19, bem como, os procedimentos implantados.

## DESTINAÇÃO ADEQUADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Para o descarte de luvas e máscaras descartáveis, é preciso usar sacos duplos, fechados com lacre ou nó, com até 2/3 (dois terços) de sua capacidade;



É importante armazenar de forma adequada todo lixo produzido no estabelecimento e removê-lo adequadamente;

O lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;

O trabalhador responsável pelo recolhimento do lixo do estabelecimento, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza.

### NO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO (AR CONDICIONADO)

O Estabelecimento deve cumprir todas as etapas do Plano de Manutenção, Operação e Controle do Sistema de Climatização (Lei Federal 13.586/2018).

Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) dos equipamentos de ar condicionado de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.

Manter a renovação de ar exigida das áreas comuns;

Realizar a manutenção periódica dos aparelhos de ar condicionados de uso comum, limpar os filtros dos equipamentos pelo menos uma vez a cada quinze dias;

Preferencialmente, tentar manter o estabelecimento com circulação natural de ar.