

DECRETO Nº. 20.536/2020, DE 05 DE JUNHO 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. 1º Os estabelecimentos que desempenhem serviço ou atividade essencial, conforme Anexo I do Decreto nº 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.

§1º As atividades e serviços que não sejam definidas como essenciais e que não estejam expressamente autorizadas permanecerão suspensas.

§2º 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.

§3º 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.

§4º 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.

§5º 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. 2º. Continuam suspensas, por prazo indeterminado, as seguintes atividades:

I – clínicas de estética;

II – academias de ginástica;

III – bares, restaurantes, lanchonetes, casas noturnas e estabelecimentos similares;

IV – atividades imobiliárias;

V – agências de viagem e turismo; e,

VI – praias, igarapés, balneários, clubes e estabelecimentos similares.
Parágrafo único.

Art. 3º. Fica permitido:

I – o acesso de empregados e fornecedores aos estabelecimentos, observadas as regras de prevenção e higiene previstas nos protocolos estabelecidos nos Anexos deste Decreto;

II – o serviço de entrega em domicílio (delivery) de produtos e serviços, sem restrição de horário;

III – o serviço de lanche de rua, desde que seja embalado no próprio local e vendido na modalidade de retirada para consumo domiciliar, sendo permitido uso dos sistemas pegue e leve (take away) e no carro (drive thru), sem aglomerações na hora da entrega.

Art. 4º Ficam autorizadas a funcionar as seguintes atividades não essenciais, respeitados os horários e protocolos definidos nos Anexos:

I – concessionárias, vedada a prática de ações promocionais presenciais;

II – atividades realizadas em escritórios;

III – comércio de rua;

IV – atividades de construção civil que não estejam previstas no Anexo I;

V – cultos, missas e eventos religiosos presenciais com público de até 15% (quinze por cento) da capacidade do local, limitado ao total de 200 (duzentas) pessoas;

VI – shoppings centers; e

VII – salões de beleza e barbearias.

§1º As demais atividades religiosas devem ser realizadas de modo remoto, reconhecida sua essencialidade quando voltadas ao desempenho de ações de assistência social e atendimento à população em estado de vulnerabilidade.

§2º Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares, localizados dentro de shoppings permanecerão fechados para atendimento ao público, sendo-lhes permitido desempenhar suas atividades na forma de delivery.

Art. 5º Permanecem inalteradas e em plena vigência as demais disposições dos Decretos nº 96.340, de 25 de maio de 2020.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

ANANINDEUA, PA 05 DE JUNHO DE 2020.

MANOEL CARLOS ANTUNES
Prefeito Municipal de Ananindeua

ANEXO I

ATIVIDADES HORÁRIOS	ABERTURA	FECHAMENTO
BANCÁRIAS E CASA LOTÉRICAS	07h00	19h00
ALIMENTAÇÃO - PRODUÇÃO E DELIVERY	24 horas	
COMÉRCIO DE GÁS GLP E LAVANDERIAS	10h00	19h00
COMERCIO DE LOJAS DE RUA	09h00	16h00
COMÉRCIO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO	08h00	18h00
COMÉRCIO DE VEÍCULOS, OFICINAS E AUTO PEÇAS	09h00	17h00
COMÉRCIO POR ATACADO	09h00	17h00
SALÕES DE BELEZA E BARBEARIAS	09h00	20h00
CONSTRUÇÃO CIVIL	07h00	17h00
DEPÓSITOS E DISTRIBUIDORAS	06h00	16h00
EMPREGADAS DOMÉSTICAS	24 horas	
FARMÁCIAS E DROGARIAS	24 horas	
FEIRAS, AVIÁRIOS, AÇOUGUES, PEIXARIAS E HORTIFRUTS	06h00	16h00
HIPERMERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCADOS E MERCEARIAS	24 horas	
IGREJA / TEMPLOS	24 horas	

RELIGIOSOS		
INDÚSTRIA	07h00	17h00
INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	10h00	19h00
LOJAS DE CONVENIÊNCIAS SEM CONSUMO NO SALÃO OU NO POSTO EM QUE SE LOCALIZA	24 horas	
PADARIAS E CONFEITARIAS SEM CONSUMO NO SALÃO	06h00	20h00
PET SHOPS, LOJAS DE PRODUTOS PARA ANIMAIS, MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E COMÉRCIO DE INSUMOS AGRÍCOLAS CONSIDERADOS ESSENCIAIS	09h00	17h00
POSTOS DE COMBUSTÍVEIS	24 horas	
SERVIÇOS PARA EDIFÍCIOS E ATIVIDADES PAISAGÍSTICAS	09h00	17h00
SHOPPING CENTER	12h00	20h00

•

ANEXO II

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO – SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, MINIMERCADOS E MERCIARIAS.

Âmbito: Clientes, Colaboradores e Funcionários de Supermercados, Hipermercados, Comércio Atacadista de Produtos Alimentícios, Minimercados e Mercarias.

- Recomendar a realização de medição da temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento;

Importante: é considerado febre temperaturas acima de 37,6°. A medição deverá ser realizada com termômetro a laser de testa;

- As pessoas a partir de 60 (sessenta) anos, aqueles que façam uso de medicamentos imunossupressores, ou que sejam comprovadamente do grupo de Risco para a COVID-19, deverão priorizar o isolamento social, ficando autorizadas a frequentar estes estabelecimentos, preferencialmente em horários de menor fluxo de consumidores;
- Recomendar a realização de testagem para Covid-19 aos funcionários e colaboradores. A coleta de material deverá ser em local apropriado e exclusivo para a testagem, com espaço para anamnese do paciente por um profissional da saúde legalmente habilitado. Caso o estabelecimento opte para a realização do exame nas dependências da empresa o mesmo deverá obter Autorização da Vigilância Sanitária Municipal;
- Permanecerão fechados restaurantes, lanchonete, similares e buffet de alimentação, e permitido delivery e retirada no local sendo vedado o consumo de alimentos nos estabelecimentos;
- Fica proibido a realização de eventos e/ou promoções que gerem aglomerações;
- Fica proibido o uso de carrinhos de bebê fornecidos pelo estabelecimento;
- Fica proibido a provação dos produtos colocados a venda no estabelecimento;
- Realizar o controle de entrada de pessoas nos sanitários;
- Disponibilizar Álcool em gel nas entradas do estabelecimento, nas saídas das escadas, escadas rolantes, elevadores e sanitários;
- Limitar o uso do estacionamento a 50% de sua capacidade, ficando proibida a oferta de serviços de manobrista;
- É proibido a entrada de mais de 1 pessoa por veículo, fica excluído o passageiro de taxi e aplicativo, que poderá entrar acompanhado do motorista, e além de um acompanhante para pessoas do grupo de risco;
- Departamentos, lojas, anexos, áreas contíguas ou similares que sejam às estruturas de supermercados as regras de prevenção e higiene previstas nestes protocolos;

- Viabilizar a saída automática do ticket de estacionamento nas cancelas, evitando o contato com botões. Quando não possível, instalar dispensador de álcool em gel nas cancelas;
- Estabelecer mensagens eletrônicas nas cancelas e no interior do estabelecimento sobre a importância do cuidado e atenção as medidas de saúde para combater a Covid-19, bem como, cartazes e banner com informações sobre os procedimentos implantados.
- Priorizar pagamento com cartões de crédito ou débito, de preferência utilizando a tecnologia de aproximação ou que o cliente insira o próprio cartão;
- Trocar as luvas descartáveis ao término de cada procedimento, ficando vedado o uso na manipulação de alimentos após manusear dinheiro, esvaziar caixas e limpar balcões.
 - **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 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 profissional responsável pelo recolhimento do lixo, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza.
 - ***NO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO (AR CONDICIONADO)***
- Manter a renovação de ar exigida pela legislação e realizar a troca dos filtros de ar, sempre quando atingir o tempo limite de uso, limpar os filtros dos equipamentos de ar condicionados pelo menos uma vez a cada quinze dias.
- É fundamental que o estabelecimento cumpra todas as etapas do Plano de Manutenção, Operação e Controle do Sistema de Climatização (Lei Federal 13.586/2018).

ANEXO III

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO – SHOPPING CENTER

- O horário de funcionamento do Shopping Centers será de 12 a 20 h
- Recomendar a realização de medição da temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento;
- Importante: é considerado febre temperaturas acima de 37,6°. A medição deverá ser realizada com termômetro a laser de testa;
- Recomendar a realização de testagem para Covid-19 aos funcionários e colaboradores. A coleta de material deverá ser em local apropriado e exclusivo para a testagem, com espaço para anamnese do paciente por um profissional da saúde legalmente habilitado. Caso o estabelecimento opte para a realização do exame nas dependências da empresa o mesmo deverá obter Autorização da Vigilância Sanitária Municipal.
- Manter fechadas as áreas de entretenimento e recreação, como brinquedoteca, jogos eletrônicos, playgrounds, cinemas, teatros e congêneres;
- Permanecerão fechadas as praças de alimentação, autorizando-se exclusivamente os serviços de entrega em domicílio ou retirada do produto, sendo vedado o consumo no local e serviço de bufett;
- Fica proibido a realização de eventos e/ou promoções que gerem aglomerações;
- Fica proibido o uso de carrinhos de bebê fornecidos pelo shopping;
- Fica proibido a provação dos produtos colocados a venda no estabelecimento;
- Realizar o controle de entrada de pessoas nos sanitários;
- Disponibilizar Álcool em gel nas entradas do estabelecimento, nas saídas das escadas, escadas rolantes, elevadores e sanitários;
- Limitar o uso do estacionamento a 50% de sua capacidade;
- Viabilizar a saída automática do ticket de estacionamento nas cancelas, evitando o contado com botões. Quando não possível, instalar dispensador de álcool em gel nas cancelas;
- Estabelecer mensagens eletrônicas nas cancelas e no interior do estabelecimento sobre a importância do cuidado e atenção as medidas de saúde para combater a Covid-19, bem como, cartazes e banner com informações sobre os procedimentos implantados.
- Priorizar pagamento com cartões de crédito ou débito, de preferência utilizando a tecnologia de aproximação ou que o cliente insira o próprio cartão.

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

NO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO (AR CONDICIONADO)

- Antes de reabrir o estabelecimento, deverá ser realizada a limpeza e manutenção de todo o sistema de climatização (aparelhos de ar condicionados, dutos, torres de resfriação e etc.). Será obrigatória a apresentação à autoridade sanitária do município comprovante de realização dos serviços por empresa/profissional qualificado;
- Manter a renovação de ar exigida pela legislação e realizar a troca dos filtros de ar, sempre quando atingir o tempo limite de uso, limpar os filtros dos equipamentos de ar condicionados pelo menos uma vez a cada quinze dias.
- É fundamental que o estabelecimento cumpra todas as etapas do Plano de Manutenção, Operação e Controle do Sistema de Climatização (Lei Federal 13.586/2018).

ANEXO IV

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO

SALÃO DE BELEZA E BARBEARIAS

Âmbito: Clientes, Funcionários e Colaboradores de salão de beleza e barbearias.

- Viabilizar a marcação de horário pré-agendado para cada cliente por meio de telefone, aplicativo de mensagem ou da melhor forma de

comunicação por tecnologia da informação, evitando qualquer aglomeração entre os clientes;

- Os horários devem ser marcados com tempo mínimo 30 minutos entre um atendimento e outro para a total higienização de cadeiras, sofás e superfícies que possam ter feito parte do atendimento do cliente;
- Ao ser confirmado o horário do cliente,
- RECOMENDA-SE certificar-se se o cliente: viajou nos últimos 14 dias. Teve contato com pessoas que viajaram. Teve contato com pessoas que apresentaram sintomas ou foram confirmadas com COVID-19. Está com sintomas de gripe ou mal-estar. Teve febre nos últimos dias. Se a resposta for sim para qualquer uma das perguntas, reagendar para quinze dias após a data de confirmação do horário inicial, justificando aumento de risco de circulação de COVID-19;
- Restrição à entrada de acompanhantes, exceto em casos de idosos, grávidas, crianças, deficientes e incapazes;
- Uso obrigatório de avental descartável em cada procedimento realizado;
- É proibido o fornecimento e/ou comercialização de alimentos e bebidas, bem como o consumo dos mesmos pelos clientes no estabelecimento;
- É proibido espaços de lazer para crianças e compartilhamento de revistas e jornais;
- Ter um local próprio para a lavagem de materiais;
- Efetuar cuidadosamente a desinfecção a cada uso dos utensílios (pentes, escovas, tesouras etc) em solução clorada, respeitando o tempo de ação do produto (pelo menos 20 minutos de imersão na solução clorada);
- Uso de autoclave para esterilização de equipamentos metálicos perfuro-cortante (alicates de cutículas, navalhas, dentre outros)
- Lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar o corte;
- Utilizar toalhas limpas para cada cliente, ficando vedada a reutilização antes do processo de lavagem após cada uso;
- Fazer a higienização dos frascos de esmalte do expositor após a manipulação pelo cliente;

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

NO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO (AR CONDICIONADO)

- Antes de reabrir o estabelecimento, deverá ser realizada a limpeza e manutenção de todo o sistema de climatização (aparelhos de ar condicionados, dutos, torres de resfriamento e etc.). Será obrigatória a apresentação à autoridade sanitária do município comprovante de realização dos serviços por empresa/profissional qualificado;
- Manter a renovação de ar exigida pela legislação e realizar a troca dos filtros de ar, sempre quando atingir o tempo limite de uso, limpar os filtros dos equipamentos de ar condicionados pelo menos uma vez a cada quinze dias.
- É fundamental que o estabelecimento cumpra todas as etapas do Plano de Manutenção, Operação e Controle do Sistema de Climatização (Lei Federal 13.586/2018).