



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

DECRETO Nº. 20.609/2020, DE 05 DE AGOSTO 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,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

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. É permitido oferecer aos frequentadores de restaurantes, lanchonetes, casas de chá, padarias e similares, apresentação musical ao vivo ou mecânica, obedecendo-se a legislação própria, especialmente no que concerne aos níveis de decibéis, e ao Anexo I deste Decreto.

§ 1º. O estabelecimento poderá optar pela apresentação de música mecânica, desde que não gere aglomerações e nem ultrapasse os limites dos decibéis permitidos em lei.

§ 2º. As apresentações serão limitadas ao trabalho de no máximo 02 (dois) músicos no palco e um profissional de apoio técnico, devendo ser respeitado o distanciamento entre os artista de no mínimo 02 (dois) metros, e com o uso de apenas um instrumento musical.

Art. 2º. Fica permitida a atividade das casas e salões de recepções, observado o protocolo previstos no Anexo II deste Decreto.

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

ANANINDEUA, PA 05 DE AGOSTO DE 2020.

MANOEL CARLOS ANTUNES
Prefeito Municipal de Ananindeua



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO

***RESTAURANTES, LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, PADARIAS E
SIMILARES***

1 - NORMAS GERAIS E DE DISTANCIAMENTO SOCIAL

Colaboradores do grupo de risco devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de *home-office* ou teletrabalho;

Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de *home-office*, e/ou readaptados a serviços que não tenham contato com o público, obedecendo rigorosamente as regras de distanciamento social e etiquetas de higiene;

Qualquer cliente, trabalhador ou colaborador que apresente sintomas de síndrome gripal (febre aferida ou referida + tosse ou dificuldade respiratória ou dor de garganta) deverá ser afastado imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sintomas, até a completa recuperação.

Designar trabalhadores devidamente equipados com máscaras e/ou luvas e/ou *face shield* quando necessário, para organização da entrada (evitando sempre aglomeração), orientações aos clientes/colaboradores, oferta de álcool 70% ou em gel na entrada, ou orientação de seu uso frequente, oferta de totens com álcool 70% ou em gel ou em dispensadores, fiscalização frequente do uso da máscara e aferição de temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento (considerando-se febre temperatura acima de 37,8°).

Não será permitido a exposição de bebidas, venda em baldes, promoções, *happy hour*, propaganda prévia das apresentações musicais, bem assim de qualquer anúncio que venha a favorecer a aglomeração de pessoas

Não serão permitidas danças, aproximação de pessoas fora das mesas e próxima aos palco e/ou espaço apropriado para as apresentações;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

Continua terminantemente vedado a venda de bebidas alcoólicas;

A lotação do ambiente não poderá exceder a 40° da capacidade do espaço, que deverá contemplar apenas pessoas sentadas;

Fazer ajustes no layout do salão de forma a manter a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as mesas, limitadas ao número de 4 cadeiras, ocupadas preferencialmente pelo mesmo grupo familiar;

O balcão será reservado somente para apoio, não devendo nele ser consumido nenhum produto;

Providenciar o distanciamento de 1,5m no balcão da lanchonete, padaria, casas de chá e similares, colocando à disposição dos clientes alimentos prontos, devidamente embalados e protegidos para o consumo;

Restringir, o máximo possível, os serviços de atendimento à mesa do cliente;

Manter a distância mínima de 1,5m entre as pessoas, nas filas de acesso a elevador, escadas, balcões, caixa eletrônico, guichê de pagamento e outros;

Não permitir o trânsito de pessoas nas áreas comuns (espaços entre as mesas) sem o uso de máscara de proteção;

Organizar pessoas em filas na parte externa do estabelecimento, para que não haja aglomeração. Recomenda-se a fixação de indicadores visuais que possibilitem a organização dessas filas com distanciamento mínimo de 1,5 m;

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

Ficam proibidos shows de danças ou qualquer outro que destoe das normas deste Decreto;

Continuam proibida o exercício da atividade econômica de bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas alcólicas, com ou sem entretenimento;

Constatada violações a este Decreto, o estabelecimento será fechado com a lavratura do respectivo auto.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

O horário estabelecido de funcionamento para os estabelecimentos integrantes do seguimento será:

Restaurantes: 11 às 23 horas

Lanchonetes, casas de chás, padarias e similares: 6 às 20 horas.

2 – HIGIENE PESSOAL DE CLIENTES, COLABORADORES E FORNECEDORES

Incentivar 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;

Colocar à disposição de 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% ou em gel para uso de funcionários e clientes;

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% ou em gel;

Disponibilizar frascos com álcool 70% ou em gel para uso individual em cada mesa de atendimento ao público. Orientar para que seja realizada a



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

fricção das mãos com o álcool 70% a cada atendimento/manipulação de documentos.

3 - SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

Manter todos os ambientes ventilados;

Reforçar o serviço de limpeza e higienização no estabelecimento, com frequência mínima a cada 2 h 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.

4 - COMUNICAÇÃO

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

Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deverá permanecer fechado.

5 - 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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

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

Restringir aos clientes a permanência máxima de 2 (duas) horas nos serviços de alimentação;

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

6 - 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.

7 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO II
PROTOCOLO ESPECIFICO
CASAS E SALÕES DE RECEPÇÕES

1 - NORMAS GERAIS E DISTANCIAMENTO SOCIAL

Utilizar no máximo 60% da capacidade do espaço destinado aos eventos, seja em ambientes fechados ou em áreas abertas;

Controlar com termômetros o ingresso de pessoas nos locais da realização dos eventos, impedindo o acesso de quem apresentar sintomas de febre;

É obrigatório o uso de máscara por todas as pessoas participantes dos eventos, convidados, profissionais, prestadores de serviços e outros;

É obrigatório o uso de equipamento de proteção individual por todos os profissionais e colaboradores em geral, que trabalhem na preparação dos nos eventos (decoradores, serviços gerais, arrumadores etc.);

Colaboradores do grupo de risco devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de *home-office* ou teletrabalho;

Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de *home-office*, e/ou readaptados a serviços que não tenham contato com o público, obedecendo rigorosamente às regras de distanciamento social e etiquetas de higiene;

Qualquer trabalhador ou colaborador que apresente sintomas de síndrome grupal (febre aferida ou referida + tosse ou dificuldade respiratória ou dor de garganta) deverá ser afastado imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sintomas, até a completa recuperação.

Designar trabalhadores devidamente equipados com máscaras e/ou luvas e/ou *face shield* quando necessário, para organização da entrada (evitando sempre aglomeração), orientações aos clientes/colaboradores, oferta de álcool 70% ou em gel na entrada, ou orientação de seu uso frequente, oferta de totens com álcool 70% ou em gel ou em dispensadores, fiscalização



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

frequente do uso da máscara e aferição de temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento (considerando-se febre temperatura acima de 37,8°).

Não serão permitidas danças, aproximação de pessoas fora das mesas e junto aos palco e/ou espaço apropriado para as apresentações, quando houver, que se resumirá ao máximo de 02 músicos e 01 profissional de apoio técnico, devendo ser observado entre os artistas o distanciamento mínimo de 02 m, com um instrumento musical;

É vedado servir bebidas alcóolicas;

Fazer ajustes no *layout* do salão de forma a manter a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as mesas, limitadas ao número de 4 cadeiras, ocupadas preferencialmente pelo mesmo grupo familiar;

O balcão será reservado somente para apoio, não devendo nele ser consumido nenhum produto;

Restringir, o máximo possível, os serviços de atendimento à mesa do cliente;

Manter a distância mínima de 1.5 m entre as pessoas, nas filas de acesso a elevador, escadas, balcões e outros;

Não permitir o trânsito de pessoas nas áreas comuns (espaços entre as mesas) sem o uso de máscara de proteção;

Ficam proibidos shows de danças ou qualquer outro que destoe das normas deste Decreto;

Constatada violações a este Decreto, o estabelecimento será fechado com a lavratura do respectivo auto.

O horário estabelecido de funcionamento para estes estabelecimentos será: 17 às 1 hora.

2 – HIGIENE PESSOAL DE CLIENTES, COLABORADORES E FORNECEDORES



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

Incentivar 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;

Colocar à disposição de todos, 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% ou em gel para uso geral;

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% ou em gel;

Disponibilizar frascos com álcool 70% ou em gel para uso individual em cada mesa. Orientar para que seja realizada a fricção das mãos com o álcool 70 % sempre que necessário.

3 - SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

Manter todos os ambientes ventilados;

Reforçar o serviço de limpeza e higienização no estabelecimento, com frequência mínima a cada 2h 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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

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.

4 - COMUNICAÇÃO

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

5 - MONITORAMENTO

Realizar orientações 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;

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

6 - 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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
GABINETE DO PREFEITO**

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

7 - 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.

Ananindeua, PA 5 de agosto de 2020