



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

EMENTA: SISTEMATIZA AS REGRAS RELATIVAS ÀS MEDIDAS TEMPORÁRIAS PARA ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DE IMPORTÂNCIA INTERNACIONAL DECORRENTE DO NOVO CORONAVÍRUS, CONFORME PREVISTO NA LEI FEDERAL Nº 13.979, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2020.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE GRAVATÁ, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 59, inciso "V", da Lei Orgânica do Município de Gravatá.

CONSIDERANDO o enquadramento do Município de Gravatá, no âmbito do plano de convivência de do Governo do Estado de Pernambuco;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 49.194, de 10 de julho 2020;

CONSIDERANDO a necessidade de sistematizar as ações no âmbito Municipal,;

DECRETA:

Art. 1º. A partir de 14 de julho de 2020, ficará autorizado o funcionamento das atividades constantes no Anexo I, deste Decreto.

§ 1º – Os estabelecimentos e atividades que trata o caput do art. 1º, voltarão a ter o seu horário de funcionamento normal.

§ 2º - Os horários e dias das feiras livres de alimentos permanecerão nas sextas e sábados das 05:00hs até às 17:00hs, e nos domingos das 05:00hs até às 12:00hs.

§ 3º - Os estabelecimentos autorizados a funcionar deverão observar a limitação de 01 cliente para cada 20m² do estabelecimento.

Art. 2º.- Fica autorizado o uso das áreas comuns de privês e condomínios, observando-se as medidas higiênico sanitárias, evitando-se aglomerações, respeitando-se o máximo legal de 10 (dez) pessoas.

Art. 3º As atividades e estabelecimentos autorizados a funcionar a partir da autorização deste Decreto deverão seguir protocolos constantes nos Anexos II a XI



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

autoridades sanitarista, de acordo com a indicação constante no Anexo I.

Parágrafo único - Os protocolos constantes neste Decreto não exaurem todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, uma vez que deverão atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis, conselhos profissionais e as circunstâncias fáticas de cada estabelecimento e atividade evitando aglomerações.

Art. 4º Os estabelecimentos indicados no Anexo I, deverão observar e fiscalizar o cumprimento da utilização adequada de máscaras faciais protetoras, por parte de seus clientes e colaboradores.

Art. 5º O descumprimento de medidas sanitárias acarretará à adoção de penalidades administrativas e criminais previstas no Código Penal Brasileiro.

I - Em notificação formal, elaborada pela Vigilância Sanitária do Município de Gravatá/PE, serão adotadas as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Interdição do estabelecimento, provisória ou definitiva, conforme o caso;
- d) Suspensão do alvará de funcionamento do estabelecimento;
- e) Cassação do alvará de funcionamento do estabelecimento.

Art. 6º. Este Decreto entra vigor a partir do dia 14 de julho de 2020, revogando as disposições em contrário especialmente o Anexo I do Decreto nº 25/2020 de 07 de abril de 2020 e suas alterações posteriores, Art. 5º, o item 1 do inciso III do Art. 6º, Art. 7º e 8º do Decreto 27 de 14 de abril de 2020.

Palácio Joaquim Didier, 14 de julho de 2020.


JOAQUIM NETO DE ANDRADE SILVA
Prefeito



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

Anexo I – Relação de Atividades autorizadas a funcionar

Serviços Autorizados a funcionar mediante os Protocolos em anexo		
Item	Estabelecimento/Atividade	Nº Protocolo / Demais normativas
01	Serviços públicos municipais	Protocolo nº 01
02	Supermercados, mercados e mercadinhos	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
03	Padarias	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
04	Lojas de conveniência	Protocolo nº 01 Protocolo nº 04 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
05	Feiras livres (De Horti-fruti)	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
06	Lojas de defensivos e insumos agrícolas	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
07	Casas de ração animal	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

08	Farmácias e estabelecimentos de venda de produtos médico-hospitalares	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
09	Lojas de produtos de higiene e limpeza	Protocolo nº 01
10	Postos de gasolina	Protocolo nº 01
11	Depósitos de gás e demais combustíveis;	Protocolo nº 01
12	Lojas de material de construção e prevenção de incêndio	Protocolo nº 01
13	Serviços de abastecimento de água, gás e demais combustíveis, saneamento, coleta de lixo, energia, telecomunicações e internet	Protocolo nº 01
14	Clínicas e os hospitais veterinários e assistência a animais	Protocolo nº 01 Protocolo nº 03 Decreto nº 23 de 23 de março de 2020
15	Lavanderias	Protocolo nº 01
16	Bancos e serviços financeiros, inclusive lotéricas	Protocolo nº 01 Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020
17	Serviços funerários	Protocolo nº 01 Decreto nº 23 de 23 de março de 2020
18	Hotéis e pousadas, incluídos os restaurantes e afins, localizados em suas	Protocolo nº 01 Protocolo nº 04



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

	dependências, com atendimento restrito aos hóspedes	Decreto n. 27 de 14 de abril de 2020, art. 6º, II.
19	Serviços de manutenção predial e prevenção de incêndio	Protocolo nº 01
20	Serviços de transporte, armazenamento de mercadorias e centrais de distribuição, para assegurar a regular atividade dos estabelecimentos cujo funcionamento não esteja suspenso	Protocolo nº 01
21	Estabelecimentos industriais e logísticos, bem como os serviços de transporte, armazenamento e distribuição de seus insumos, equipamentos e produtos	Protocolo nº 01 Protocolo nº 10
22	Oficinas de manutenção e conserto de máquinas e equipamentos para indústrias e atividades essenciais, veículos leves e pesados e, em relação a estes, a comercialização e serviços associados de peças e pneumáticos	Protocolo nº 01
23	Construção civil, escritórios de engenharia, arquitetura e urbanismo	Protocolo nº 01 Protocolo nº 02
24	Serviços de advocacia	Protocolo nº 01 Protocolo nº 09
25	Restaurantes para atendimento exclusivo a caminhoneiros, sem aglomeração	Protocolo nº 01 Protocolo nº 04
26	Lojas de material de informática	Protocolo nº 01



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

27	Serviço de assistência técnica de eletrodomésticos e equipamentos de informática	Protocolo nº 01
28	Preparação, gravação e transmissão de aulas pela internet ou por TV aberta, e o planejamento de atividades pedagógicas, em estabelecimentos de ensino	Protocolo nº 01
29	Processamento de dados ligados a serviços essenciais	Protocolo nº 01
30	Serviços de auxílio, cuidado e atenção a idosos, pessoas com deficiência e/ou dificuldade de locomoção e do grupo de risco, realizados em domicílio ou em instituições destinadas a esse fim	Protocolo nº 01 Protocolo nº 03
31	Serviços de segurança, limpeza, vigilância, portaria e zeladoria em estabelecimentos públicos e privados, condomínios, entidades associativas e similares	Protocolo nº 01
32	Serviços de entrega em domicílio de qualquer mercadoria ou produto	Protocolo nº 01 Protocolo nº 04
33	Imprensa	Protocolo nº 01
34	Estabelecimentos de aviamentos e de tecidos, exclusivamente para o fornecimento dos insumos necessários à fabricação de máscaras e outros Equipamentos de Proteção Individual - EPI's relacionados ao enfrentamento do	Protocolo nº 01



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

	coronavírus	
35	restaurantes, lanchonetes e similares em geral, exclusivamente como ponto de coleta e entrega em domicílio	Protocolo nº 01 Protocolo nº 04
36	serviços de assistência social e atendimento à população em estado de vulnerabilidade	Protocolo nº 01 Protocolo nº 03
37	Atividades de preparação, gravação e transmissão de missas, cultos e demais celebrações religiosas pela internet ou por outros meios de comunicação, realizadas em igrejas, templos ou outros locais apropriados	Protocolo nº 01
38	Estabelecimentos voltados ao comércio atacadista	Protocolo nº 01 Protocolo nº 05
39	Serviços de contabilidade;	Protocolo nº 01 Protocolo nº 09
40	Estabelecimentos voltados ao comércio varejista	Protocolo nº 01 Protocolo nº 06
41	Salão de beleza, barbearia, cabeleireiros e similares.	Protocolo nº 01 Protocolo nº 07
42	Prestação de serviços de estacionamento.	Protocolo nº 01
43	Estabelecimentos de venda, serviços e vistorias de automóveis e motocicletas.	Protocolo nº 01



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

44	serviços essenciais à saúde, como médicos, clínicas, hospitais, laboratórios e demais estabelecimentos relacionados à prestação de serviços na área de saúde: Tais como óticas.	Protocolo nº 01 Protocolo nº 03
45	As celebrações religiosas em igrejas, templos e similares no Estado de Pernambuco	Protocolo nº 01 Protocolo nº 08
46	Restaurantes, Lanchonetes e similares localizados em Terminal Rodoviário, desde que destinados exclusivamente ao atendimento de passageiros.	Protocolo nº 01 Protocolo nº 04

Anexo II – Protocolo Nº 01 Comum às atividades autorizadas a funcionar

- **As atividades autorizadas a funcionar, constates no anexo I, deverão observar e tomar todas as providências ao cumprimento das seguintes ações:**
 1. Manter pelo menos 1,5 metro de distância entre colaboradores, clientes e indivíduos em geral;
 2. Escalonar intervalo de horário de refeição, de modo a evitar aglomeração;
 3. Evitar o compartilhamento de utensílios de uso pessoal, equipamentos e ferramentas de trabalho como canetas, telefone celular, trenas, espátulas, entre outros;
 4. Organizar a equipe em grupos ou equipes de trabalho para facilitar a interação reduzida entre os grupos. A organização de funcionários em pequenas equipes ou grupos de trabalho ajudará a minimizar a interrupção da força de trabalho no caso de um funcionário apresentar sintomas de COVID-19;
 5. Evitar contatos muito próximos, como apertos de mãos, beijos e abraços;
 6. Demarcar no chão o espaço nas filas, de modo a garantir a distância mínima de um metro e meio entre os clientes;
 7. Instituir uma barreira física de proteção entre cliente e atendente. Quando



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

- não for possível, demarcar no chão o espaçamento entre o cliente e o balcão, de modo a manter uma distância mínima entre cliente e atendente;
8. Apenas permitir a entrada no estabelecimento de pessoas utilizando máscaras, sejam trabalhadores, clientes ou colaboradores;
 9. Garantir que os funcionários façam lavagem frequente das mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70%, e sempre a realizem ao entrar e sair das instalações da empresa;
 10. O uso de álcool gel para limpeza das mãos é obrigatório aos clientes ao entrar e sair do estabelecimento;
 11. Disponibilizar, para uso dos trabalhadores, colaboradores e clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartável ou disponibilizar álcool 70%, em pontos estratégicos de fácil acesso;
 12. Promover uma boa higiene respiratória (encorajar as pessoas cobrirem espirros, tosse usando o cotovelo) e o cuidado de evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;
 13. Fornecer máscaras faciais, mesmo que artesanais, para todos os trabalhadores e colaboradores.
 14. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, teclados, maçanetas, botões, etc.), pelo menos 3x ao dia;
 15. Reforçar a limpeza dos banheiros, instalações, áreas e superfícies comuns, antes, durante e após o expediente;
 16. Higienizar grandes superfícies com sanitizante, contendo cloro ativo, solução de hipoclorito a 1%, sal de amônio quaternário ou produtos similares de mesmo efeito higienizador, observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) quando do seu manuseio;
 17. Caso haja a necessidade de compartilhamento de materiais de trabalho, deve ser realizada a higienização antes da sua utilização por outro trabalhador;
 18. Não permitir que se beba diretamente de fontes de água. Usar recipientes individuais ou copos descartáveis;
 19. Não permitir o compartilhamento de copos, garrafas ou talheres;
 20. Privilegiar a ventilação natural nos locais de trabalho. No caso de aparelho de ar condicionado, verificar a higienização periódica e a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas
 21. Sempre que possível, manter em trabalho remoto os profissionais enquadrados nos grupos de risco, como idosos, diabéticos, hipertensos,



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

- gestantes e lactantes, imunocomprometidos, e os que têm insuficiência cardíaca, renal ou respiratória crônica comprovadas;
22. Informar aos colaboradores os sintomas da COVID-19 e que em caso de qualquer sintoma, a recomendação é que o trabalhador permaneça em casa e não compareça ao local de trabalho;
23. Instituir mecanismo e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar se estiverem com sintomas de gripe ou similares ao da COVID-19 ou se teve contato com pessoa diagnosticada com COVID-19;
24. Afastar da frequência presencial no local de trabalho por até 14 dias, os casos acima;

Anexo III – Protocolo Nº 02 - Construção civil

1. Manter distância segura entre os trabalhadores, de 1,5 m, utilizando máscara, óculos e/ou protetor facial;
2. Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores sempre que a atividade permitir;
3. Restringir a entrada e circulação de pessoas que não trabalham no canteiro de obras e, quando necessária a entrada, restringir seu tempo de permanência;
4. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações nos canteiros de obras;
5. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber e usar máscaras, durante o atendimento, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde, e demais EPI definidos para os riscos;
6. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
7. Evitar aglomerações nos intervalos. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
8. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores (por exemplo: andaimes, carpintaria, elevadores de guindastes) deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
9. Quando a empresa for responsável pelo transporte dos funcionários, ainda que fretado, deve garantir que esse seja feito com assepsia prévia e sem excesso de passageiros, estando sua capacidade limitada à quantidade de assentos do veículo, sendo programados de forma a não permitir uma grande



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

- aglomeração de trabalhadores na partida e na chegada
10. Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão sempre que cada trabalhador entrar ou sair do canteiro de obras, assim como em intervalos regulares durante o expediente. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;
 11. Disponibilizar meios para higienização das mãos em local de acesso após a entrada do trabalhador e em diversos pontos do canteiro como áreas de vivência e escritórios de obra;
 12. Caso qualquer colaborador externo precise acessar a obra, a essas pessoas deve ser proporcionada a higienização das mãos, com água e sabão ou sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70% logo após o ponto de entrada;
 13. Observar as precauções quanto ao uso do álcool 70%, tendo em vista que é material inflamável;
 14. Higienizar constantemente com sanitizante, contendo cloro ativo, solução de hipoclorito a 1%, sal de amônio quaternário ou similares, todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual, antes e durante a execução dos trabalhos;
 15. Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior de qualquer veículo utilizado pelos trabalhadores;
 16. Deixar ferramentas higienizadas para o dia seguinte;
 17. Todos os resíduos e EPI's descartáveis devem ser descartados com segurança, em locais indicados na obra;
 18. Os operadores que executam os trabalhos de limpeza e higienização devem estar equipados com equipamentos de proteção individual, como máscaras e luvas;
 19. O protocolo deve incluir a medição de temperatura e o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso da obra;
 20. Realizar orientação sobre o risco do coronavírus (covid -19), sobre as medidas de prevenção de contágio, assim como os protocolos da empresa para os colaboradores que apresentarem os sintomas da doença;
 21. Adoção de política especial de prevenção e higiene do trabalho, com ações mais rígidas e frequentes sob a fiscalização da CIPA e do SESMT da empresa, visando a mitigar os efeitos do coronavírus;
 22. As entregas de equipamentos e materiais devem ser planejadas e gerenciadas de perto para evitar o risco transmissão COVID-19;



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

Anexo IV – Protocolo Nº 03 – Rede Assistencial de Saúde e Assistência Social

1. Manter pelo menos 1,5 metro de distância entre profissionais de saúde, colaboradores, pacientes e acompanhantes;
2. Escalonar intervalo de horário de atendimento de modo a evitar aglomeração, permitindo o agendamento de até dois pacientes por hora.
3. Instituir uma barreira física de proteção entre os pacientes e atendentes. Quando não for possível, demarcar no chão o espaçamento, de modo a manter uma distância mínima entre paciente e atendente.
4. Apenas permitir a entrada no estabelecimento de pessoas utilizando máscaras, sejam pacientes, acompanhantes, profissionais de saúde e colaboradores;
5. Garantir que os profissionais de saúde, cliente e colaboradores façam lavagem frequente das mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70%, e sempre a realizem ao entrar e sair das instalações da unidade;
6. Para as empresas com mais de 20 funcionários, além da sintomatologia, deve ser realizada diariamente a medição de temperatura dos trabalhadores;
7. Fornecer Equipamento de Proteção Individual (EPI) para todos os profissionais de saúde e outros trabalhadores de acordo com o setor de atuação, grau de complexidade e atividade desenvolvida na unidade;
8. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, teclados, maçanetas, botões, etc.), pelo menos 3x ao dia;



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

Anexo V – Protocolo Nº 04 Alimentos

1. Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
2. Facilitar a entrada e saída de clientes ampliando, se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
3. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas.
4. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
5. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
6. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança
7. Evitar aglomerações nos intervalos. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
8. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
9. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
10. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
11. É recomendado aos guichês de atendimento ao público nos pontos de coleta ter anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas;
12. As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente
13. Todos os funcionários, clientes e prestadores de serviço deverão estar utilizando máscaras;
14. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas;
15. Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

- entrada e de atendimento, álcool 70%;
16. Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;
 17. Organizar os cardápios de forma a serem plastificados ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;
 18. É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta, além de itens como palitos de dente e adoçantes, priorizar o formato de sachês individuais;
 19. Limpar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente.
 20. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
 21. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
 22. O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;
 23. Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos do COVID-19, deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, assim como da área de alimento, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico;
 24. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível.
 25. As mesas e mobílias não podem ser forradas com material de tecido ou similar;
 26. A separação mínima entre cadeiras deve ser de 1,0m ou entre mesas de 2,0m.
 27. Privilegiar a ventilação normal do ambiente, caso o ambiente seja climatizado, realizar a manutenção dos filtros diariamente.



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

Anexo VI – Protocolo Nº 05 ATACADISTA

1. Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos públicos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
2. O uso de elevadores deverá ser desestimulado, devendo ser recomendado a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento e quando necessário, com apenas uma pessoa ou família por vez;
3. Em caso de haver bancos ou cadeiras à disposição dos clientes demarcar a distância correta entre as pessoas;
4. Em caso de venda de produto alimentício, não poderá haver qualquer tipo de consumo no local;
5. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
6. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
7. Evitar aglomerações nos intervalos, estabelecendo capacidade máxima em áreas comuns e distribuindo os intervalos entre diferentes setores;
8. Trabalho que requer proximidade entre colaboradores deve ser minimizado.
9. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
10. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
11. As mercadorias para coleta devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço
12. Apenas vender mercadorias sem a possibilidade de provar ou consumir alimentos e refeições ou testar acessórios, bijuterias ou produtos de beleza e cosméticos no local; 2. Funcionários, colaboradores e clientes deverão sempre fazer uso de máscara dentro do estabelecimento
13. Apenas vender mercadorias sem a possibilidade de provar ou consumir alimentos e refeições ou testar acessórios, bijuterias ou produtos de beleza e cosméticos no local;
14. Funcionários, colaboradores e clientes deverão sempre fazer uso de máscara dentro do estabelecimento;
15. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

16. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
17. Deve ser realizada diariamente no início do expediente, o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores;
18. Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos do COVID-19, deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, assim como da área de alimento, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

Anexo VII – Protocolo Nº 06 Estabelecimentos voltados ao comércio varejista

1. Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos públicos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
2. O uso de elevadores deverá ser desestimulado, devendo ser recomendado a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento e quando necessário, com apenas uma pessoa ou família por vez;
3. Em caso de haver bancos ou cadeiras à disposição dos clientes demarcar a distância correta entre as pessoas;
4. Em caso de venda de produto alimentício, não poderá haver qualquer tipo de consumo no local;
5. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
6. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
7. Evitar aglomerações nos intervalos, estabelecendo capacidade máxima em áreas comuns e distribuindo os intervalos entre diferentes setores;
8. Trabalho que requer proximidade entre colaboradores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
9. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
10. As mercadorias para coleta e entrega por serviço de motoboy devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço.
11. Apenas vender mercadorias sem a possibilidade de provar ou consumir alimentos e refeições ou testar acessórios, bijuterias ou produtos de beleza e cosméticos no local;



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

12. Funcionários, colaboradores e clientes deverão sempre fazer uso de máscara dentro do estabelecimento;
13. As mercadorias devolvidas ou trocadas deverão ser corretamente higienizadas e quando não possível, permanecer guardadas e lacradas em embalagens individuais, com a data e horário de lacre sinalizada, podendo ser exposta ou vendida novamente apenas após o período de 4 dias corridos;
14. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.), de hora em hora;
15. Higienizar carrinhos e cestas após o uso por cada cliente;
16. Produtos alimentícios em displays abertos de autoatendimento devem ser colocados em embalagens de plástico / celofane ou papel. Para os casos de produtos expostos soltos, como de panificação, eles devem ser colocados em vitrines de acrílico e em sacos, utilizando pinças para funcionários fazerem a retirada para o cliente;
17. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
18. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
19. Deve ser realizada diariamente no início do expediente, o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores;
20. Para as empresas com mais de 20 funcionários, além da sintomatologia, deve ser realizada diariamente a medição de temperatura dos trabalhadores;
21. Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos do COVID-19, deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, assim como da área de alimento, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

19. Deve ser realizada diariamente no início do expediente, o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores;
20. As empresas deverão realizar treinamento específico para todos os funcionários e colaboradores, com intuito de informar as melhores técnicas a serem empregadas para evitar o contágio;
21. Os trabalhadores não devem deixar o local de trabalho com os equipamentos de proteção individual;
22. Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos do COVID-19, deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

Anexo IX – Protocolo Nº 08 As celebrações religiosas em igrejas

1. O uso da máscara é obrigatório durante todo o período que estiverem fora de suas residências, mantendo seu uso durante as celebrações;
2. Os templos devem disponibilizar acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido e toalhas descartáveis;
3. Os templos devem disponibilizar álcool 70% em todos os acessos;
4. Grupos de risco (idosos maiores de 60 anos, gestantes e pessoas com morbidades) devem permanecer em casa e acompanhar as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet, entre outros recursos;
5. Crianças menores de 10 anos devem permanecer em casa, mesmo que existam espaços destinados à recreação, como espaço kids, brinquedotecas e similares, uma vez que esses devem permanecer fechados;
6. Nas congregações que celebram a ceia, com partilha de pão e vinho, ou celebração de comunhão, os líderes religiosos e o público devem higienizar as mãos antes de realizar a partilha. As pessoas devem respeitar o distanciamento aconselhado, e a comunhão será dada nas mãos, com a devida reverência;
7. O método de ofertório deve ser revisto de forma a não haver contato físico entre as pessoas
8. Fica proibido o compartilhamento de materiais como bíblia, revista, rosário, jornais, entre outros. O uso desses deve ser individual
9. Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.
10. Após as celebrações, o local deve ser rigorosamente desinfetado principalmente, os mais tocados, como os bancos, maçanetas de portas, microfones entre outros.



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

Anexo VIII – Protocolo Nº 07 Salão de beleza, barbearia, cabeleireiros e similares.

1. Disponibilizar um distanciamento de 1,5 metro entre as bancadas de atendimento;
2. Receber clientes apenas com hora marcada, deixando um intervalo suficiente para desinfecção dos locais e materiais utilizados, entre um atendimento e outro;
3. É vedado a realização de espera interna, devendo-se receber apenas clientes em atendimento e funcionários;
4. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
5. Evitar aglomerações nos intervalos, estabelecendo capacidade máxima em áreas comuns e distribuindo os intervalos entre os funcionários;
6. Sinalizar a distância mínima entre o cliente e o balcão, de modo a manter o distanciamento mínimo dos profissionais da recepção;
7. Funcionários, colaboradores e clientes deverão sempre fazer uso de máscara dentro do estabelecimento, exceto para a realização de procedimentos na face ou corte de cabelo;
8. É recomendável que os profissionais cujo trabalho demanda proximidade e contato físico com o cliente ou com outros trabalhadores façam uso de viseiras de proteção (faceshields) e luvas, sempre que possível;
9. Higienizar e desinfetar equipamentos, utensílios e acessórios (pentas, escovas, dentre outros) a cada atendimento ao cliente, bem como qualquer outra superfície de contato, como cadeiras e lavatórios;
10. A higienização de cada estação de trabalho deve ser realizada sempre que houver troca de colaborador em sua utilização;
11. Não deve haver toalhas ou capas de corte compartilhadas entre clientes;
12. Os funcionários devem, sempre que possível, evitar o compartilhamento de ferramentas;
13. Quando o material não puder ser de utilização única (escovas, tesouras, pentas, limas e blocos polidores de unhas, etc.) deve-se proceder à sua lavagem ou desinfecção com álcool 70% ou similar após cada utilização;
14. O material de manicura cortante e as tesouras de corte deve ser autoclavado;
15. Se a descontaminação do material não for possível, deverá optar-se por soluções descartáveis (uso único);
16. Em caso de venda de mercadorias nesses estabelecimentos, não deverá haver a possibilidade de testar ou provar produtos no local;
17. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
18. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

11. A limpeza e desinfecção dos sanitários devem ser intensificadas
12. Os dispensadores de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca com o ponto de saída da água devem ser bloqueados.
13. Todos os ambientes devem ser mantidos preferencialmente abertos, arejados e ventilados, de forma natural.
14. As celebrações serão limitadas, no que se refere ao número de participantes, a 30% da sua capacidade de acomodação, podendo chegar, no máximo, a 50 pessoas. Nos templos com capacidade de acomodação maior ou igual a 1.000 pessoas, as celebrações devem ser realizadas com, no máximo, 300 participantes. Dentre os participantes estão o celebrante, os apoiadores, os colaboradores e o público em geral;
15. A distância mínima de segurança entre os participantes deve ser de 1,5m, excetuando-se os participantes do mesmo grupo familiar que residam juntos;
16. O intervalo entre as celebrações deve ser de, no mínimo, 3 horas, tanto para evitar aglomeração, quanto para garantir uma efetiva limpeza/desinfecção do ambiente;
17. Preferencialmente, devem ser disponibilizados cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local;
18. Bancos de uso coletivo devem ser reorganizados e demarcados de forma a garantir que as pessoas se acomodem nos locais indicados e mantenham o afastamento recomendado;
19. Deve ser realizado o controle do fluxo de entrada e saída de pessoas, e na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas;
20. Sempre que possível, as portas de entrada devem ser distintas das de saída, havendo sinalização de sentido único, de modo a evitar que as pessoas se cruzem;
21. Antes, durante e depois da realização das celebrações religiosas, devem ser evitadas práticas de aproximação entre as pessoas e outras formas de contato físico, como dar as mãos, beijos, abraços, apertos de mãos, entre outros
22. Cartazes com orientações a respeito das medidas de prevenção e controle da COVID- 19, bem como das regras para o funcionamento dos templos religiosos devem ser fixados em pontos estratégicos e visíveis às pessoas, devendo haver, também, compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

Anexo X – Protocolo Nº 09 – Serviços de escritório

1. Buscar manter o distanciamento de 1,5 m entre as estações de trabalho;
2. O distanciamento social se aplica a todas as partes de uma empresa, não apenas ao local onde as pessoas passam a maior parte do tempo, mas também às entradas e saídas, salas de descanso, cantinas e ambientes semelhantes;
3. Escalonar o horário de chegada e partida para reduzir a aglomeração dentro e fora do local de trabalho.
4. Avaliar o uso de telas ou barreiras para separar as pessoas umas das outras, assim como proteger a equipe em recepções e no contato com clientes;
5. Sempre que possível, introduzir fluxo unidirecional nos pontos de entrada e saída, usando marcações;
6. Reduzir a ocupação máxima de elevadores, fornecendo álcool 70% para as mãos para a operação de elevadores e incentivando o uso de escadas sempre que possível
7. Priorizar ferramentas de trabalho remotas para evitar reuniões presenciais.
8. Para reuniões presenciais, priorizar o número mínimo possível de participantes, mantendo o distanciamento e evitando o compartilhamento de objetos;
9. Reduzir intervalos para evitar aglomeração em salas de descanso ou cantinas;
10. Aumentar a frequência de lavagem das mãos e limpeza de superfícies, em todos os locais de trabalho, como maçanetas, teclados, mesas, cadeiras, telefones fixos, prateleiras etc., inclusive equipamentos compartilhados;
11. Fornecer instalações para lavagem das mãos ou álcool 70% sempre que possível, nos pontos de entrada e saída, salas de reuniões e demais áreas da empresa;
12. Priorizar a ventilação natural e quando não possível, realizar periodicamente a higienização dos aparelhos de ar condicionado;
13. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
14. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
15. O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;
16. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;

Anexo XI – Protocolo Nº 10– Industria

1. Manter distância segura entre os trabalhadores, de 1,5 m, sempre que possível, utilizando máscara, óculos e/ou protetor facial;
2. Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores sempre que a atividade permitir;
3. Restringir a entrada e circulação de pessoas que não trabalham na indústria e, quando necessária a entrada, restringir seu tempo de permanência;
4. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
5. O número de pessoas que acessam simultaneamente os vestiários e banheiros deverá ser limitado;
6. Para as reuniões de início de turno, devem ser afixadas as instruções/informações/indicadores no painel de UET ou TV, mantendo a distância mínima de 1,5 metro;
7. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
8. Evitar aglomerações nos intervalos.
9. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns.
10. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
11. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado.
12. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
13. Os trabalhadores devem permanecer de máscaras, além dos EPIs padrão, fornecidas pela indústria, durante todo o expediente, devendo retirá-las apenas para realizar as refeições ou beber água;
14. Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão sempre que cada trabalhador entrar ou sair da indústria, assim como em intervalos regulares durante o expediente. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;
15. Disponibilizar meios para higienização das mãos em local de acesso após a entrada do trabalhador e em diversos pontos, como áreas de convivência;
16. Caso qualquer colaborador externo precise acessar a indústria, a essas pessoas deve ser proporcionada a higienização das mãos, com água e sabão ou sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70% logo após o ponto de entrada;



DECRETO Nº 059, DE 11 DE JULHO DE 2020.

17. Observar as precauções quanto ao uso do álcool 70%, tendo em vista que é material inflamável;
18. Higienizar constantemente com sanitizante, contendo cloro ativo, solução de hipoclorito a 1%, sal de amônio quaternário ou similares, todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual, antes e durante a execução dos trabalhos;
19. Quando a empresa for responsável pelo transporte dos funcionários, ainda que fretado, deve garantir que esse seja feito com assepsia prévia e sem excesso de passageiros, estando sua capacidade limitada à quantidade de assentos do veículo, sendo programados de forma a não permitir uma grande aglomeração de trabalhadores na partida e na chegada;
20. O protocolo deve incluir a medição de temperatura e o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso da indústria;
21. As entregas de equipamentos e materiais devem ser planejadas gerenciadas de perto para evitar o risco transmissão COVID-19;
22. Orientar os trabalhadores quanto às ações de higiene necessárias quando da utilização do transporte público
23. Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior de qualquer veículo utilizado pelos trabalhadores;
24. Deixar ferramentas higienizadas para o dia seguinte;
25. Todos os resíduos e EPI's descartáveis devem ser descartados com segurança, em locais indicados;
26. Os operadores que executam os trabalhos de limpeza e higienização devem estar equipados com equipamentos de proteção individual, como máscaras e luvas;
27. Os trabalhadores que utilizam transporte fretado devem manter-se de máscara durante todo o percurso dentro do veículo;
28. Os profissionais que necessitam entrar em residências para a execução dos trabalhos, além de máscaras, devem fazer uso de luvas descartáveis.