

ANEXO I do Decreto Nº 2.051/2020-PMM

O HORÁRIO E MODO DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS ECONÔMICOS OBEDECERÃO A TABELA ABAIXO:

PRESENCIAL

Segmento	Modalidade de atendimento	Dia e horário de funcionamento
Açougues.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Atacadistas.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Batedeiras de açaí.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Borracharias.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Cartórios.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 8:00h às 18:00h
Chaveiros e carimbos.	PRESENCIAL	24h por dia
Clínicas médicas e laboratórios.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 6:00h às 18:00h
Comércio de autopeças, acessórios, pneus, baterias e afins.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 8:00h às 18:00h
Consultórios odontológicos.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 8:00h às 18:00h
Crustáceos.	PRESENCIAL	Segunda a domingo de 6:00h às 18:00h
Demais gêneros alimentícios.	PRESENCIAL	Segunda a domingo de 6:00h às 18:00h
Distribuidoras.	PRESENCIAL	Segunda a domingo de 6:00h às 19:00h
Farmácias, drogarias e manipulação e similares.	PRESENCIAL	24h por dia
Feiras fechadas.	PRESENCIAL	Segunda a domingo de 6:00h às 18:00h
Feiras livres.	PRESENCIAL	Segunda a domingo de 6:00h às 18:00h
Floricultura e jardinagem.	PRESENCIAL	Segunda a sábado de 8:00h às 14:00h
Funerárias.	PRESENCIAL	24h por dia
Hortifrutigranjeiros.	PRESENCIAL	Segunda a domingo de 6:00h às 19:00h
Hotéis.	PRESENCIAL	24h por dia
Igrejas, templos religiosos e similares.	PRESENCIAL	24h por dia
Indústrias de base, extrativista, bens de capital, intermediárias, de bens de consumo e de ponta.	PRESENCIAL	Segunda a sábado de 7:00h às 18:00

Lavagem de veículos.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Lojas de Conveniência.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 9:00h às 18:00h
Mariscos.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 18:00h
Material de construção, elétricos, hidráulicos, estâncias de madeiras e similares.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 8:00h às 18:00h
Minibox.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Motéis.	PRESENCIAL	24h por dia
Óticas.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 8:00h às 18:00h
Panificadoras.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Peixarias.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Peixes.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 18:00h
Postos de combustível.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Proteção de bagagem: serviço de embalagem e seguro para bagagens.	PRESENCIAL	24h por dia
Revendedora de água.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Revendedora de Gás.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Seguradoras de Planos de Saúde.	PRESENCIAL	24h por dia
Seguradoras, bancos, instituições financeiras e lotéricas.	PRESENCIAL	Segunda a sexta-feira, de 6:00 às 18:00h
Supermercados.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h
Transportadoras.	PRESENCIAL	24h por dia
Venda de frios.	PRESENCIAL	Segunda a domingo, de 6:00h às 19:00h

Segmento	Modalidade de atendimento	Dia e horário de funcionamento
✿Armarinhos, tecidos e aviamentos.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Atividades de intermediação e agenciamento de serviços e negócios em geral.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 8:00h às 18:00h
	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Banca de revistas.	PRESENCIAL	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
SEstacionamento situado em aeroportos.	PRESENCIAL	24h por dia



♣ Lanchonete e similares situadas em sala de embarque do aeroporto.	PRESENCIAL	24h por dia
Loja de Perfumarias, cosméticos, higiene,	PRESENCIAL	Segunda a sábado,
beleza e similares.	PRESENCIAL	de 9:00h às 17:00h
	DDECENCIAL	Segunda a sábado,
Marmoraria e afins.	PRESENCIAL	de 8:00h às 18:00h
	PRESENCIAL	Segunda a sábado,
Pet Shop.		de 8:00h às 16:00h
	PRESENCIAL	Segunda a sábado,
Plásticos, descartáveis e afins.		de 9:00h às 17:00h
♣ Ração animal e insumos agropecuários. PRESENCIAL	PRECENCIAL	Segunda a sábado,
	de 9:00h às 17:00h	
Serviço de táxi situado em aeroportos.	PRESENCIAL	24h por dia
	PRESENCIAL	Segunda a sábado,
🗘 Vidraçaria e afins.		de 8:00h às 18:00h

AGENDAMENTO

Segmento	Modalidade de atendimento	Dia e horário de funcionamento
Agências de viagens, turismo e afins.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Clínicas de estética.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Clínicas de podologia.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Concessionárias e revendas de veículos.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Conselhos de classe profissional.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Empresas de decoração e design.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Escritório e prestadores de serviços.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Escritórios compartilhados (coworking).	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Escritórios e Conselhos de profissionais liberais (arquitetos, administradores, serviços contábeis, contadores e contabilistas, advogados, engenheiros e representantes).	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Imobiliárias e corretoras.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Lavanderia.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Locadoras de veículos.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h



Manutenção de aparelho de climatização.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Manutenção de eletroeletrônicos.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Revenda, manutenção e limpeza de piscinas.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Salão de beleza, barbearias, esmalterias, cuidados pessoais e estúdio de tatuagem.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 10:00h às 20:00h
Serviços de publicidade e afins.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Serviços odontológicos.	AGENDAMENTO	Segunda a sábado, de 8:00h às 16:00h
Serviços Sociais Autônomos (somente atividades de consultoria, orientação, assistência técnica e administrativas).	AGENDAMENTO	Segunda a sexta-feira, de 8:00h às 18:00h

DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO

Segmento	Modalidade de atendimento	Dia e horário de funcionamento
Atividade de comercialização de móveis e eletrodomésticos.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Bares e similares; docerias, lanchonetes, hamburguerias, fast food e similares; restaurantes de qualquer natureza; sorveterias; pizzarias e churrascarias.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a domingo de 7:00h às 23:00h
Bijuterias e acessórios.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Calçados e acessórios.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Camelô (empreendedor popular com local fixo).	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Comércio varejista de materiais e equipamentos para escritório.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Distribuidora de cimento.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h
Estabelecimentos comerciais situados em Shoppings Centers, galerias comerciais e similares.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a domingo, de 10:00h às 23:00h
Galerias Comerciais e similares.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	Segunda a sábado, de 9:00h às 17:00h



Informática, eletrônicos e telefonia.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Joalherias e afins.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Joan Ierias e annis.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Loja de bombons e enfeites.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Loja de bombono e emenos.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Loja de brinquedos.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Loja de bririquedos.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Loja de variedades.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Loja do Variodados.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Lojas de artigos esportivos e afins.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Lojas de artigos esportivos e anns.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Lojas de Departamento ou Magazines.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Lojas de Departamento ou Magazinos.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Lojas de vestuário, acessórios e afins.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
Lojas de Vestadilo, decessorios e dimio.	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Papelaria e livraria.	DELIVERY, DRIVE	Segunda a sábado,
	THRU E EXPRESSO	de 9:00h às 17:00h
Estabelecimentos comerciais situados em aeroportos.	DELIVERY, DRIVE THRU E EXPRESSO	24h por dia



ANEXO II do Decreto Nº 2.0512020-PMM

SÃO MEDIDAS ESPECÍFICAS DE OBSERVÂNCIA OBRIGATÓRIA PARA PREVENÇÃO AO CONTÁGIO E CONTENÇÃO DA PROPAGAÇÃO DE INFECÇÃO VIRAL RELATIVA AO CORONAVÍRUS (COVID-19), E NECESSÁRIAS PARA QUE OS ESTABELECIMENTOS PERMANEÇAM EM FUNCIONAMENTO:

1. DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

- 1.1 Os estabelecimentos que comercializem refeições, deverão comercializar por meio do sistema de entrega em domicílio (delivery) e de venda pelo sistema em que o atendimento, pagamento e entrega é realizado com o cliente em seu veículo (drive thru) e de retirada no local mediante prévia encomenda (expresso).
- 1.2 Nos casos de atendimento previstos no item anterior, os estabelecimentos deverão organizar seus serviços de atendimento e entrega, de forma a evitar a aglomeração de quaisquer pessoas no local, sejam empregados, entregadores ou clientes, inclusive na via pública.
- 1.3 Os estabelecimentos deverão fornecer a todos os empregados, contratados e prestadores de serviços envolvidos nas atividades, máscaras de proteção e álcool em gel 70%, inclusive no ato da entrega.
- **1.4** Disponibilizar espaço seguro para a retirada das mercadorias, de modo que haja o mínimo contato direto possível entre pessoas;
- **1.5** Disponibilizar água potável aos profissionais de entrega, para sua hidratação, conforme recomendam os protocolos de saúde;

2. DOS PRESTADORES DE SERVIÇOS, DOS SALÕES DE BELEZA, CLÍNICAS DE ESTÉTICA, DE PODOLOGIA, ESTÚDIO DE TATUAGEM E OUTRAS ATIVIDADES DE TRATAMENTO DE BELEZA

- 2.1 Os estabelecimentos de prestação de serviços, bem como os profissionais liberais e autônomos, deverão observar as seguintes medidas além das medidas previstas no presente Decreto:
- **2.1.1** Adoção do sistema remoto de trabalho (*home office*), exceto em caso de absoluta impossibilidade;
- **2.1.2** Proibição de entrada de clientes que não estejam utilizando máscaras de proteção durante todo o atendimento, protegendo boca e nariz;
- **2.1.3** Atendimento individualizado, mediante prévio agendamento e rigoroso controle de horário, informando antecipadamente o cliente, eventual atraso;
- 2.1.4 Não será permitido o atendimento simultâneo de um cliente por mais de um profissional, a fim de manter o distanciamento mínimo necessário.



- 2.1.5 N\u00e3o ser\u00e3o permitidos o consumo de alimentos ou bebidas pelos clientes e n\u00e3o dever\u00e3o ser disponibilizados jornais, revistas e similares;
- 2.1.6 Prévio agendamento observando intervalo de, no mínimo, 10 (dez) minutos entre um cliente e outro;
- 2.1.7 Higienização das mãos, das superfícies de toque e da estação de trabalho, sempre quando do início e ao final de cada atendimento, preferencialmente com álcool líquido 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
- **2.1.8** Disponibilização de álcool em gel 70% aos clientes, em todos os atendimentos, bem como na entrada no estabelecimento;
- **2.1.9** Proibição de acompanhante durante quaisquer atendimentos, salvo os casos resguardados por lei;
- 2.1.10 Evitar qualquer tipo de aglomeração, principalmente na sala de espera, respeitando o limite de apenas 1 (um) cliente em espera para cada profissional, bem como o limite de acesso simultâneo a qualquer espaço, de, no máximo, 1 (uma) pessoa para cada 4 (quatro) metros quadrados de área;
- **2.1.11** No tocante aos profissionais de saúde, estrito cumprimento das diretrizes publicadas pelos respectivos conselhos de classe, para enfrentamento da pandemia.

3. DAS INDÚSTRIAS

- **3.1** Os estabelecimentos industriais deverão adotar ainda, obrigatoriamente, as seguintes medidas:
 - 3.1.1 Retorno apenas dos profissionais ligados à atividade principal da empresa;
- **3.1.2** Utilização de termômetro capaz de fazer a leitura instantânea por aproximação, sem contato físico, na portaria de entrada do estabelecimento, impedindo o acesso de todo aquele que apresentar temperatura maior que 37,8° C;
- **3.1.3** Adoção do sistema remoto de trabalho (home office), preferencialmente, para os profissionais da área administrativa da empresa;
- **3.1.4** Suspensão das viagens de empregados e contratados a quaisquer localidades que representem maior risco de infecção pela COVID-19;
- **3.1.5** Utilização obrigatória do uso de máscaras, durante todo o turno de trabalho, sem prejuízo ao uso de EPIs obrigatórios para a função;
- **3.1.6** Garantia do espaçamento mínimo entre as pessoas, na área de produção, de, no mínimo, de 1,5 (um virgula cinco) metros, ainda que para isso seja necessária a adoção de turnos de trabalho adicionais e alternados;
- 3.1.7 Disponibilização de estações com álcool em gel 70%, em locais de fácil acesso aos contratados;
- 3.1.8 Fornecimento de refeição individualizada no refeitório, evitando a formação de filas e aglomerações, limitando, de qualquer forma, a utilização simultânea de, no máximo, 50% da



capacidade total do local, considerando ainda o distanciamento mínimo de 1 (um) funcionário a cada 4 (quatro) metros quadrados;

- **3.1.9** Limpeza e higienização de todas as cadeiras e mesas do refeitório, antes e depois da utilização;
- **3.1.10** Proibição de utilização de toalhas de qualquer material nas mesas do refeitório, ainda que individuais e/ou descartáveis;
- **3.1.11** Proibição de compartilhamento de pratos, talheres, copos e outros utensílios pessoais similares entre os contratados;
- 3.1.12 Ficam dispensados da obrigatoriedade instituída no item 3.1.5, aqueles trabalhadores que estiverem obrigados a utilizar outro tipo de máscara em razão da função que exerce, em decorrência de determinação legal, enquanto estiver fazendo uso desta última;
- **3.1.13** Em caso de impossibilidade legal de utilização de álcool em gel, fica o estabelecimento obrigado a disponibilizar aos contratados, pia/lavatório com água e sabonete líquido e toalhas descartáveis de papel não reciclável.

4. DOS SHOPPING CENTERS, GALERIAS COMERCIAIS E SIMILARES

- **4.1** As galerias comerciais, lojas e similares, situadas dentro de shopping centers, somente devem adotar métodos de operação para atendimento por *delivery*, *drive thru* e expresso, permitida a entrada no interior dos estabelecimentos citados apenas a funcionários e colaboradores.
- **4.2** O atendimento expresso deve ser realizado no estacionamento dos shoppings centers, não sendo permitida a entrada de clientes na área de atendimento das galerias comerciais, lojas e similares, situadas dentro de shopping centers.
- **4.3** Sem prejuízo das medidas já determinadas neste decreto, os shoppings centers, galerias comerciais e similares, obrigam-se a:
- **4.3.1** Exigir, para ingresso às dependências do shopping, a utilização de máscara facial pelos funcionários, lojistas e colaboradores, que deverá ser usada em tempo integral, protegendo boca e nariz:
- **4.3.2** Aferir a temperatura de funcionários, colaboradores e lojistas, no acesso ao shopping, galerias comerciais e similares, com uso de termômetro digital infravermelho, impedindo o acesso daqueles com temperatura aferida que seja igual ou superior a 37,8º graus, devendo ser orientada a buscar atendimento em um serviço de saúde para investigação diagnóstica;
- **4.3.3** Assegurar o respeito de distanciamento mínimo de 1,5 (um virgula cinco) metros nas filas, sinalizando no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa;
- 4.3.4 Implementar, quando possível, fluxos de movimentação de sentido único nas entradas e saídas, definindo portões exclusivos para entrada e saída, respeitando o distanciamento mínimo entre pessoas;
- **4.3.5** Reduzir o número de vagas de estacionamento a 50% da capacidade instalada, realizando sistema de vagas alternadas;



- **4.3.6** Desestimular o uso de elevadores, por meio de cartazes afixados em locais visíveis, que contenham orientações mínimas, recomendando a utilização apenas para pessoas com deficiência, gestantes, com criança de colo ou outras limitações para deslocamento;
 - 4.3.7 Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações;
 - 4.3.8 Proibir oferta de produtos para degustação;
- **4.3.9** Adotar sistemas de escalas, de revezamento de turnos e de alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- **4.3.10** Orientar funcionários, colaboradores e usuários acerca da necessidade de higienização periódica das mãos, etiqueta respiratória e distanciamento mínimo;
- **4.3.11** Realizar busca ativa, diária, em todos os turnos de trabalho, em colaboradores e funcionários com sintomas de síndrome gripal;
- **4.3.12** Afixar em local visível ao público e aos colaboradores e funcionários cartazes informativos com orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de máscara, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes no mínimo quatro vezes ao dia;
- **4.3.13** Ajustar, em sendo possível, a mensagem eletrônica das cancelas de entrada de estacionamento do shopping sobre a importância da prevenção ao contágio pela COVID-19;
- **4.3.14** Disponibilizar em todas as portas de acesso e saída do shopping e em locais estratégicos e de fácil acesso (corredores, elevadores, mesas, entre outros) nos estabelecimentos, álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar para higienização das mãos para uso pelos funcionários, lojistas e colaboradores;
- **4.3.15** Higienizar periodicamente, durante o período de funcionamento, e sempre no início das atividades, as superfícies de toque, com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
- **4.3.16** Dispor de kit completo nos banheiros (álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo);
- **4.3.17** Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores;
- 4.3.18 Manter abertas as janelas, aberturas e portas de acesso ao shopping, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso, contribuindo para a renovação de ar;
 - 4.3.19 Desativar todos os bebedouros;
- **4.3.20** Proibir a prova de vestimentas em geral, acessórios, bijuterias, calçados, artigos de perfumarias, cosméticos e similares;
- **4.3.21** Todos os produtos adquiridos pelos clientes, quando possível, devem ser higienizados previamente à entrega ao consumidor;



- **4.3.22** As máquinas para pagamento com cartão devem estar envoltas em papel filme e devem ser higienizadas com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar após cada uso e, sempre que possível, priorizar pagamentos por aplicativos ou aproximação;
- **4.3.23** Priorizar a modalidade de trabalho remoto (teletrabalho) a todos os trabalhadores que assim possam realizar suas atribuições sem prejuízo às atividades e, para os trabalhadores que pertençam ao grupo de risco ou, não sendo possível, assegurar que suas atividades sejam realizadas em ambiente com menor exposição de risco de contaminação;
- **4.3.24** Orientar os colaboradores a informar ao estabelecimento caso venham a ter sintomas de síndrome gripal e/ou resultados positivos para a COVID-19. No caso de síndrome gripal, orientar que procurem assistência médica para investigação diagnóstica;
- 4.3.25 Garantir o imediato afastamento para isolamento domiciliar de, no mínimo, 14 (quatorze) dias, a contar do início dos sintomas, dos colaboradores que: testarem positivo para COVID-19; tenham tido contato ou residam com caso confirmado de COVID-19; apresentarem sintomas de síndrome gripal;
 - 4.3.26 Manter registro atualizado dos afastamentos dos funcionários.

5. DOS MOTÉIS

- **5.1.** Os motéis deverão limitar a quantidade de pessoas a no máximo 2 (duas) por ambiente:
- **5.2.** Não permitir aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento, recepção e outras áreas, adotando medidas de controle de acesso na entrada;
- **5.3.** Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes/hóspedes, funcionários e colaboradores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e caixas);
- **5.4.** Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como: elevadores, escadarias, corrimões, banheiros, maçanetas, entre outros;
- **5.5.** Dispor de kit completo nos banheiros (álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido), toalhas de papel e lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo);
- **5.6.** Todos os produtos devem ser servidos nas bandejas, quando levados aos apartamentos, devendo as bandejas serem entregues à porta da unidade habitacional, proibindo o acesso do colaborador à mesma;
- **5.7.** Todos os itens, produtos, louças, talheres devem ser entregues devidamente protegidos com filme pack;
- **5.8.** Afixar em local visível aos clientes, colaboradores e funcionários cartazes informativos com orientações sobre as medidas higiênicas sanitárias adotadas no recinto de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária, bem como número do telefone para possíveis denúncias, em caso do não cumprimento;



- **5.9.** Todos os colaboradores devem estar protegidos em tempo integral de luvas e máscaras;
- **5.10.** Realizar a troca de lençóis e fronhas, bem como a higienização dos colchões e espelhos com solução de água sanitária;
- **5.11.** Instalação de tapete sanitizante pedilúvio e/ou toalha umidificada nas entradas dos ambientes com solução de hipoclorito de sódio a 2%.

6. DO PROTOCOLO ODONTOLÓGICO

- **6.1** Utilização de anamnese preliminar (teleorientação) para consultas eletivas e, sendo o caso, agendamento do paciente;
- **6.2** Atendimento individualizado, mediante prévio agendamento e rigoroso controle de horário, informando antecipadamente o cliente, eventual atraso;
- **6.3** Não será permitido o atendimento simultâneo de um cliente por mais de um profissional, a fim de manter o distanciamento mínimo necessário;
- **6.4** Não serão permitidos o consumo de alimentos ou bebidas pelos clientes e não deverão ser disponibilizados jornais, revistas e similares;
- **6.5** O intervalo entre os atendimentos com aerossol deverá ser de pelo menos 40 (quarenta) minutos, com abertura de janelas ou similar para aumentar a circulação de ar;
- **6.6** Instalação de tapete sanitizante pedilúvio e/ou toalha umidificada nas entradas da clínica com solução de hipoclorito de sódio a 2% ou outra solução para higienização e desinfecção de calçados;
- **6.7** Prover dispensadores com preparações alcoólicas (gel ou líquida com concentração de 70%) na entrada para uso dos pacientes na higienização, bem como disponibilizar lixeira com tampa acionada por pedal ou outro meio que evite contato manual para sua abertura;
- **6.8** Disponibilizar sacola plástica para guardar os pertences do paciente, ou móvel específico para este fim desde que higienizável, orientando previamente que o paciente evite trazer objetos pessoais sem necessidade;
- **6.9** Restringir compartilhamento de itens e objetos como celulares, canetas, lapiseiras, entre outros:
- **6.10** Evitar qualquer tipo de aglomeração, principalmente na sala de espera, respeitando o limite de apenas 1 (um) cliente em espera para cada profissional, bem como o limite de acesso simultâneo a qualquer espaço, de, no máximo, 1 (uma) pessoa para cada 4 (quatro) metros quadrados de área;
- **6.11** Ampliar a frequência de limpeza de piso, interruptores de luz, corrimão, balcões, maçanetas, superfícies e banheiros com álcool 70% ou solução sanitizante;
- **6.12** Toda a equipe deve se auto monitorar quanto à temperatura, incluindo dentistas, ASB/TSBs, recepcionistas, equipe de limpezà manobristas, porteiros, seguranças;



6.13 A equipe deve utilizar máscara cirúrgica tripla camada ou PFF2, ou N95 com tripla proteção trocada a cada turno de trabalho.

7. DAS ATIVIDADES FÍSICAS E DE BEM ESTAR EM ESPAÇOS ABERTOS

- **7.1** Estão permitidas atividades físicas e de bem-estar ao ar livre, nos espaços públicos, de forma individual e em grupo de, no máximo, 15 (quinze) pessoas, seguindo os protocolos abaixo:
 - 7.1.1 Todos os praticantes devem utilizar máscaras;
- **7.1.2** Devem ser mantidos, pelo menos, 2 (dois) metros de distância entre um praticante e outro;
- **7.1.3** Os praticantes devem usar sempre um calçado indicado e adequado para cada modalidade desenvolvida e, após o uso, fazer a devida higienização;
- **7.1.4** É de responsabilidade de cada praticante levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;
- 7.1.5 O tempo de permanência de cada pessoa no local da prática deve ser de, no máximo, 60 (sessenta) minutos, permitindo que mais pessoas possam se beneficiar da prática de atividade física, sem aglomeração;
- **7.1.6** Os grupos organizados de práticas de atividades como assessorias e similares devem estar devidamente identificadas nos espaços de atividades e deverão ter a supervisão de um profissional de educação física, credenciado junto ao Conselho Regional de Educação Física do Amapá (CREF 18 PA/AP), competindo a este a fiscalização da atividade profissional;
 - 7.1.7 Permitido o atendimento em domicílio, desde que individual;
- **7.1.8** As entidades organizadoras das atividades físicas deve disponibilizar álcool gel e álcool 70% para uso coletivo e para limpeza dos materiais utilizados nas atividades e assepsia sempre que necessário:
- **7.1.9** Cada participante é responsável pelo seu material de uso pessoal: álcool gel, toalhas, hidratação e máscaras;
 - 7.1.10 Recomenda-se o uso de material sintético que possa ser higienizado;
- **7.1.11** Limpar com frequência as mãos com álcool em gel ou liquido 70%, principalmente a cada intervalo de atividade:
- **7.1.12** Demarcação dos pontos de posicionamento dos participantes das atividades em grupo, observando 2 (dois) metros de distância entre os mesmos, utilizando cones, *half* cones, fitas e outros;
- **7.1.13** Limpeza dos equipamentos e materiais de uso comum, como colchonetes, cones, pula corda, barras e outros a cada sessão de treinamento;
- **7.1.14** Para a prática de paraquedismo, além de adequado uso de equipamentos de proteção individual, deve-se usar a roupa do próprio aluno de salto duplo no lugar dos macacões com as devidas autorizações dos órgãos competentes das regridas atividades. Para alunos em instrução, os



macacões devem ser entregues limpos e recolhidos para nova lavagem no final das atividades, sempre com critério de utilização individual e por dia de uso;

7.1.15 Para a prática de atividades aquáticas como *stand up paddle*, *kitesurf*, além de adequado uso de equipamento de proteção individual, não sendo permitido o compartilhamento dos equipamentos, sem a devida limpeza e desinfecção.

8. TRANSPORTE DE PASSAGEIROS E DE TRANSPORTE DE MERCADORIAS, POR PLATAFORMAS DIGITAIS

- 8.1 Os profissionais de transporte de mercadorias e de transporte de passageiros devem adotar as seguintes medidas de prevenção do contágio pelo coronavírus no exercício de suas atividades profissionais:
- **8.1.1** Durante o transporte de passageiros, estimular que as viagens sejam feitas, quando possível, permitindo-se a circulação de ar externo, evitando-se, quando não houver outros comprometimentos, fechar as janelas dos veículos;
- **8.1.2** Durante a entrega das mercadorias, estimular a ausência de contato físico e direto com quem as receberá, restringindo acesso às portarias ou portas de entrada do endereço final, de modo que os profissionais da entrega não adentrem as dependências comuns desses locais, tais como elevadores, escadas, halls de entrada, e outros;
- **8.1.3** É obrigatório o uso de máscara por motoristas e passageiros, e cumprimento das demais regras previstas na legislação em vigor;
- **8.1.4** Higienização das mãos, das superfícies de toque, sempre quando do início e ao final de cada atendimento, preferencialmente com álcool líquido 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
 - 8.1.5 Disponibilização de álcool em gel 70% aos clientes.

9. DAS FUNERÁRIAS

- 9.1 As funerárias funcionarão da seguinte forma:
- 9.1.1 Com até 10 (dez) pessoas no velório com duração de até 3h, quando for morte natural.
 - 9.1.2 Sem velório e caixão lacrado ou cremação, nos casos de morte por coronavírus.



ANEXO III do Decreto Nº 2.051/2020-PMM

PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS À DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) QUE DEVEM SER ADOTADOS PELOS SUPERMERCADOS, ATACADOS, VAREJOS, ATACAREJOS, MERCEARIAS, MINIBOXES E SIMILARES:

1.1 ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNAS

- **1.1.1** Disponibilizar insumos (lavatórios ou dispensadores com álcool gel 70%) para higienização das mãos na entrada do estabelecimento e em outros pontos estratégicos, como corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários, e, ainda, próximo à área de manipulação de alimentos, para os funcionários;
- **1.1.2** Orientar funcionários a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, de usarem banheiro, de tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, disponibilizando todos os insumos necessários;
- **1.1.3** Obrigatório o estabelecimento disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como: máscaras, luvas, para os funcionários, bem como orientar os modos de uso e realizar a troca, conforme a necessidade;
 - 1.1.4 Obrigatório o uso dos EPIs pelos funcionários durante toda a jornada de trabalho;
- 1.1.5 Orientar os funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente, além de realizar frequente desinfecção com álcool 70%, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimões, Interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, dentre outros, mas, principalmente máquinas de pagamento, carrinhos e cestinhas;
- 1.1.6 Não usar panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos;
- **1.1.7** Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;
- 1.1.8 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, sem contato manual;
- **1.1.9** Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;
- **1.1.10** Orientar funcionários a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- **1.1.11** No refeitório dos funcionários, manter distanciamento entre as mesas e cadeiras, atendendo distância de 1,5 (um vírgula cinco) metros;
- 1.1.12 Aumentar o intervalo de tempo de funcionamento do refeitório para reduzir o número de pessoas no mesmo horário para fazer refeição:



- 1.1.13 Manter refeitório com troca de circulação de ar;
- 1.1.14 Evitar aglomerações de colaboradores no intervalo de descanso:
- 1.1.15 Afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde;
- **1.1.16** Para higienização das superfícies e prevenção do coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:
 - Álcool 70% (liquido ou gel);
 - Água e sabão:
 - Hipoclorito de Sódio 0,1 a 0,5% (água sanitária diluída).
- **1.1.17** Estabelecer regime de teletrabalho as gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas;
- **1.1.18** Designar funcionário em cada setor/corredor do supermercado para controlar pessoas que entram e que saem, evitando aglomerações;
- **1.1.19** A máquina para pagamento com cartão deve ser envolvida com plástico filme para facilitar a higienização, devendo ser desinfetada com álcool gel 70% após cada uso;
 - 1.1.20 Aumentar a circulação periódica de ar por meio de abertura de portas e/ou janelas;
 - 1.1.21 Não oferecer e/ou disponibilizar produtos e alimentos para degustação.

1.2 ORIENTAÇÕES PARA NÃO AGLOMERAÇÕES NAS FILAS E NO INTERIOR DOS ESTABELECIMENTOS:

- **1.2.1** Evitar filas próximas das prateleiras, evitando, assim, a proximidade das pessoas que estão na fila com as que estão circulando em busca de produtos;
- **1.2.2** Fazer demarcação de 1,5 (um vírgula cinco) metros de distanciamento entre um cliente e outro em todas as filas:
- **1.2.3** Designar funcionário para limitar o acesso a um quantitativo máximo de pessoas que possam ficar dentro do supermercado ao mesmo tempo, atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 1,5 (um vírgula cinco) metros entre elas;
- **1.2.4** As filas externas são de responsabilidade dos estabelecimentos, que deverão disponibilizar funcionário exclusivo para manter a organização e atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 1,5 (um vírgula cinco) metros entre elas.

1.3 ORIENTAÇÕES GERAIS AOS CLIENTES:

1.3.1 Entrar no estabelecimento apenas uma pessoa da família ou do grupo para realização das compras necessárias a todos, proibida a entrada de menores de 12 (doze) anos;



- **1.3.2** Preferir a realização de compra remota, com entregas em domicílio ou sistema passe e pegue;
- **1.3.3** Ao entrar no mercado, realizar a higienização das mãos, utilizando o lavatório, preferencialmente, ou álcool em gel 70%;
- **1.3.4** Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;
 - 1.3.5 Não consumir alimentos dentro dos supermercados e nem durante as compras;
- **1.3.6** Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

2. AOS ESTABELECIMENTOS QUE ENTREGAM ALIMENTOS (DELIVERY)

2.1 AO ENTREGADOR:

- 2.1.1 Manter higiene pessoal: roupa limpa, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), sem barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte, usar sapato fechado;
- **2.1.2** A cada entrega, higienizar o guidão ou volante do veículo, a maçaneta da porta (carro) e painel do veículo, utilizando solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de águas = 1 litro) ou álcool a 70%, com auxilio de papel toalha;
- **2.1.3** Higienizar o compartimento acoplado nas motos, onde são transportados os alimentos, sempre que for necessário com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de águas = 1 litro) e flanela descartável;
 - 2.1.4 Após entrega do pedido, higienizar as mãos com álcool em gel a 70%;
- **2.1.5** Atenção com a etiqueta respiratória: ao espirrar ou tossir, usar a curvatura interna do cotovelo ou lenços descartáveis;
 - 2.1.6 Se apresentar gripe ou resfriado, afastar o entregador das atividades;
- 2.1.7 Ao chegar da entrega, lavar as mãos com água e sabão seguindo as recomendações do Ministério da Saúde;
 - 2.1.8 Falar somente o necessário;
 - 2.1.9 Manter distância do cliente na hora da entrega;
- 2.1.10 Colocar filme plástico no teclado da máquina de passar cartão e higienizar com álcool em gel após o uso do cliente;
- **2.1.11** Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da distribuição e o local onde será entregue;
- 2.1.12 Carro deve estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos e devem ser higienizados com solúção clorada ou álcool em gel frequentemente;



- **2.1.13** O interior do carro, onde ficam as caixas térmicas com alimentos, deve ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo três vezes ao dia) com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro);
- **2.1.14** O cliente deve receber o produto/alimento em embalagem fechada para que possa higienizar com solução clorada ou álcool em gel antes de abrir.

2.2 AO ESTABELECIMENTO:

- 2.2.1 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, acionada sem contato manual;
- 2.2.2 Realizar higienização periódica de corrimão de escada, pisos, maçanetas, telefones, teclados e outras superfícies de contato com hipoclorito de sódio ou álcool a 70%;
- **2.2.3** Estimular e orientar os funcionários à lavagem regular e completa das mãos com água e sabão, disponibilizando todos os insumos necessários;
- **2.2.4** Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;
 - 2.2.5 Aumentar a circulação de ar por meio de abertura de portas e janelas;
- **2.2.6** Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação;
 - 2.2.7 Manter a distância de 1,5 (um vírgula cinco) metros entre os funcionários;
- 2.2.8 Diariamente certificar que os seus funcionários estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e, principalmente, febre. Qualquer sintoma suspeito deve motivar o afastamento do colaborador, até ser descartada a suspeita de que esteja contaminado com coronavírus ou, se confirmada a contaminação, até que tenha alta médica;
 - 2.2.9 Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas;
 - 2.2.10 Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente;
- 2.2.11 Etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido.



ANEXO IV do Decreto Nº 2.051/2020-PMM

PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS À DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) QUE DEVEM SER ADOTADOS NAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS FECHADAS E DEMAIS ESPAÇOS CONGÊNERES NO MUNICÍPIO DE MACAPÁ:

1. ORIENTAÇÕES GERAIS:

- 1.1 Ficam estabelecidas as seguintes regras de comportamento, orientação e administração, em feiras livres, feiras fechadas e demais espaços destinados a venda de gêneros alimentícios diversos.
- 1.2 Entende-se por Feira Fechada ambientes onde os vendedores têm suas localizações fixas e tipos de serviços estabelecidos em um ordenamento segmentado, local fechado com horários de funcionamento e controle das obrigações fiscais, funcionando diariamente como mercados municipais.
- 1.3 Entende-se por Feira Livre aquela que acontece em locais abertos e em dias distintos, como encontros semanais ou em datas pré-estabelecidas, agregando comércio de produtos diversos de origens agrícolas artesanais comunitárias dentre outros a qualquer expositor.

2. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DAS FEIRAS

- 2.1 As feiras funcionarão no horário de 06 às 18hs da seguinte forma:
- **2.1.1** As feiras fechadas funcionarão diariamente, em forma de revezamento, com 50% de ocupação dos boxes, havendo controle de acesso de feirantes, bem como de usuários da feira, podendo ser comercializados somente produtos de primeira necessidade, tais como:
 - 2.1.1.1 Hortifrútis;
 - 2.1.1.2 Peixe:
 - 2.1.1.3 Mariscos;
 - 2.1.1.4 Crustáceos;
 - 2.1.1.5 Demais Gêneros Alimentícios.
- 2.2 As Feiras Livres funcionarão diariamente, em forma de revezamento, com a liberação de 30% dos feirantes, devendo haver escalonamento dos boxes, tendas, com autorização para abrir diariamente, com espaçamento entre boxes, tendas, nunca inferior a 2 (dois) metros, sendo o ideal e recomendável para cada boxe ocupado o espaçamento de dois boxes livres.

3. ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNAS:

3.1 As Feiras funcionarão obedecendo as sequintes diretrizes complementares:



- **3.1.1** Cada local de feira livre ou fechada e demais estabelecimentos conforme elencado no art. 4º e art. 5º deste Decreto, deve obrigatoriamente, ter a sua disposição e a disposição de usuários, itens para assepsia das mãos, tais quais: álcool em gel ou líquido, em porcentagem alcoólica 70% e pia para lavagem das mãos com sabão, de preferência líquido;
- 3.1.2 O feirante deve optar por não ter contato direto das mãos com os alimentos, usar instrumentos diversos para o manuseio dos alimentos a serem comercializados. Não sendo possível o manuseio dos alimentos com instrumentos, tais quais espátulas e demais, utilizar-se de luvas descartáveis facilmente encontradas no mercado local e de baixíssimo custo, fazendo a troca com frequência, com recomendação no mínimo a cada hora. Em última hipótese, não sendo possível atender as recomendações retro elencadas, que se utilize da frequente assepsia das mãos com álcool em gel ou líquido, na dosagem alcoólica de 70%, ou a lavagem completa das mãos e punhos, com água e sabão, ambas medidas de prevenção a serem executadas, com frequência de no mínimo a cada 30 minutos, independente do manuseio de alimentos e demais, bem como atender rigorosamente as demais orientações que seguem;
- **3.1.3** Implantação de fita de isolamento que impeça o consumidor a se aproximar a menos de 01 (um) metro dos produtos expostos, de forma que apenas o feirante possa manusear os produtos;
- **3.1.4** Além das medidas acima descritas, fazer o uso de máscaras por todos os feirantes é medida imperativa e necessária, nos termos do Decreto Municipal nº 1.880/2020, sejam elas máscaras de pano ou descartáveis, para sua própria segurança e dos demais clientes compradores, com a troca contínua com tempo máximo de duas horas para cada máscara. O uso de máscaras de pano ou descartáveis também é medida necessária a todos aqueles que frequentem tais estabelecimentos de feiras livres e/ou cobertas:
- **3.1.5** Os feirantes deverão adotar condições de higiene e asseio, bem como realizar a limpeza e higienização das bancas, utensílios e produtos comercializados, com frequência, inclusive ao montar e desmontar as barracas no início e fim das feiras;
- **3.1.6** O distanciamento social nestes espaços também é de extrema primazia para a segurança dos feirantes e da população em geral, manter distância mínima de 1,5 metros entre os consumidores, e atender a 1(um) consumidor por vez. Para que estas medidas sejam efetivas, os próprios feirantes, devem afixar no chão ou de outra forma mais conveniente aos mesmos, informativos de distanciamento que devem ser seguidos à risca, com fiscalização in loco pelo poder público, ficando proibida a aglomeração de pessoas nos arredores das barracas;
- 3.1.7 A higienização dos meios de transporte de alimento e demais produtos de feira, bem como, boxes, bancas, e das superfícies de manipulação de alimentos, deve ser frequente, utilizando-se de produtos certificados pela Anvisa, tais quais, detergentes e desinfetantes, próprios para os fins, como água sanitária, desengordurantes, detergentes em geral, nos termos da recomendação do fabricante no rótulo de cada produto;
- **3.1.8** O lixo deve ser coletado com frequência e mantido distante da área de manuseio e comercialização de alimentos.
- **3.1.9** É medida imperativa o afastamento de suas atividades de feirantes que estejam no grupo de risco ou que convivam com pessoas do grupo de risco, tais quais, maiores de 60 anos, que possuam doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica, e também:



- 3.1.10 Os trabalhadores que apresentarem sintomas respiratórios (tosse, febre, coriza, dor de garganta e falta de ar), independente de pertencerem ao grupo de risco, devem ser afastados de suas atividades, bem como permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias no mínimo, assim como toda sua família e pessoas de próxima convivência diária. Devendo procurar o serviço de saúde em casos de evolução dos sintomas.
- **3.1.11** As medidas de segurança sanitária ora descritas, destinadas a evitar a aglomeração de pessoas e a propagação da COVID-19, serão de responsabilidade dos feirantes e da organização da feira.