



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

EMENTA: ALTERA O DECRETO Nº 59/2020 DE 11 DE JULHO DE 2020 QUE 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 Gravata.

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

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 49.250 de 31 de Julho de 2020 que trata da alteração do Decreto nº 49.055 de 31 de maio de 2020;

CONSIDERANDO a necessidade de sistematizar as ações no âmbito Municipal;

DECRETA:

Art. 1º Fica autorizado o funcionamento das atividades constantes no Anexo I, nos termos a seguir:

I – As atividades descritas nos itens 1, 2 e 3 do anexo I, a partir do dia 03 de agosto de 2020.

II – A atividade descrita no item 4 do anexo I, a partir do dia 08 de agosto de 2020.

III – A atividade descrita no item 5 do anexo I, a partir do dia 10 de agosto de 2020.

Art. 2º As atividades e estabelecimentos autorizados a funcionar a partir da autorização deste Decreto deverão seguir novos protocolos, conforme indicado nos anexos.

Parágrafo único Os protocolos constantes neste Decreto não exaurem todas as



PREFEITURA MUNICIPAL
GRAVATÁ
AGORA É CRESCIMENTO

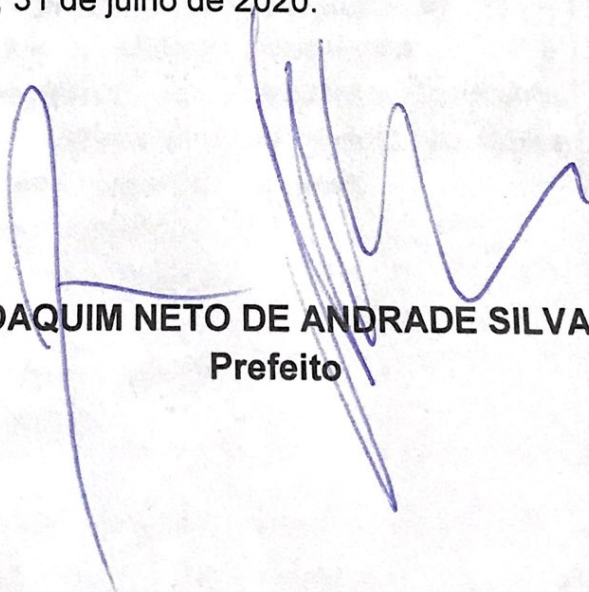
DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

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. 3º 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, nos termos da Lei Estadual nº 16.918/2020 e regulamentação por meio do Decreto nº 49.252 de 31 de julho de 2020.

Art. 4º Este Decreto entrará vigor a partir do dia 03 de agosto de 2020, revogando as disposições em contrário. Especificamente o Art. 2º e Art. 3º do Decreto Municipal n. 16/2020;

Palácio Joaquim Didier, 31 de julho de 2020.



JOAQUIM NETO DE ANDRADE SILVA
Prefeito



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

Anexo I – Relação de Atividades Acrescidas ao Anexo I do Decreto nº 59/2020.

Serviços Autorizados a funcionar			
Item	Estabelecimento/Atividade	Nº Protocolo / Demais normativas	Horário de Funcionamento
01	Serviços prestados em escritório, exceto aqueles associados a atividades expressamente vedadas. (Com até 50% da força de trabalho presencial)	Protocolo Nº 09 – Serviços de escritório. Contante no anexo X do Decreto Municipal nº 59 de 11 de julho de 2020.	Horário normal de funcionamento.
02	Academias de ginástica e similares. Inclusive a prática de atividades esportivas em modalidades individuais, exceto lutas, em espaços públicos como parques, clubes sociais, e outros estabelecimentos cujo funcionamento não esteja expressamente vedado.	Protocolo Nº 11 – Academias e similares. Constante no anexo II, deste decreto.	Horário normal de funcionamento.
03	Restaurantes, lanchonetes, bares e similares. (Com até 50% da força de trabalho presencial)	Protocolo Nº 12 – Serviços de alimentação para restaurantes, lanchonetes, bares e similares. Constante no anexo III, deste decreto.	Até 20h00, após esse horário poderá realizar comercialização em formato delivery.
04	Mercados públicos geridos	Protocolo Nº 01 –	Horário normal de



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

	pelo Município de Gravatá.	Comum às actividades autorizadas a funcionar. Constante no anexo II do Decreto nº 59 de 11 de julho de 2020.	funcionamento.
05	Centros de artesanato, museus, parques e demais equipamentos culturais geridos pelo Município de Gravatá	Protocolo Nº 01 – Comum às actividades autorizadas a funcionar. Constante no anexo II do Decreto nº 59 de 11 de julho de 2020.	Horário normal de funcionamento.



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

Anexo II – Protocolo Nº 11 Academias e Similares

- **As atividades autorizadas a funcionar, constates no anexo I, deverão observar e tomar todas as providências ao cumprimento das seguintes ações:**
 1. Limitar a quantidade de alunos que entram na academia, obedecendo à ocupação simultânea de 1 (um) aluno a cada 10 metros quadrados (áreas de treino, piscina e vestiário);
 2. Delimitar com fita o espaço em que cada aluno deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas.
 3. Cada aluno deve ficar a 1,5 metro de distância do outro;
 4. Utilizar apenas 50% dos aparelhos de cardio, ou seja, deixar o espaçamento de um equipamento sem uso para o outro ou garantir o distanciamento mínimo de 2 metros entre eles. Fazer o mesmo com os armários e objetos pessoais;
 5. Estabelecer a distância mínima de 2 metros entre os aparelhos de musculação (máquinas), adotando as medidas necessárias para esta finalidade;
 6. Orientar, para que durante a atividade física, as pessoas possam direcionar e manter a respiração no sentido oposto aos demais praticantes.
 7. Disponibilizar recipientes com álcool a 70% para higienização das mãos dos alunos, profissionais e colaboradores em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, salas de coletivas, piscina, vestiários, kids room, entre outros);
 8. Para a limpeza de superfícies e objetos, a Anvisa autoriza a substituição do álcool a 70% por hipoclorito de sódio a 0,5%, alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 2-3,9%, iodopovidona 1%, peróxido de hidrogênio 0,5%, ácido peracético 0,5%, quaternários de amônio como cloreto de benzalcônio 0,05%, compostos fenólicos e desinfetantes de uso geral com ação contra vírus. Também é possível diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária em 1 litro de água ou 1 copo (200 ml) de alvejante em 1 litro de água;
 9. Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia, por pelo menos 30 minutos, para a limpeza geral e desinfecção dos ambientes;
 10. Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, para que alunos, profissionais ou



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

- colaboradores higienizem os equipamentos (colchonetes, halteres e máquinas);
11. Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (EPIS) para profissionais, colaboradores e terceirizados;
12. Uso obrigatório de máscara pelos alunos ou visitantes nas dependências da academia, inclusive quando em atividade;
13. Garantir que, antes de entrar na academia, os alunos, profissionais, colaboradores e terceirizados façam higienização dos pés ou calçados através de solução apropriada;
14. Não permitir que se beba diretamente das fontes de água.
15. Usar recipientes individuais ou copos reutilizáveis, não sendo permitido o seu compartilhamento;
16. Privilegiar e incentivar a ventilação natural no interior da academia. No caso de ambientes climatizados, verificar a higienização periódica dos aparelhos e a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas de acordo com a legislação;
17. Comunicar para os alunos trazerem as suas próprias toalhas para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo aluno em um recipiente com tampa e acionamento por pedal;
18. Os equipamentos pessoais que absorvem o suor, como tapete de ioga ou colchonetes, não devem ser de uso comum. Os alunos devem trazer seus próprios equipamentos, se necessário, para o treinamento.
19. Deve ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (como alguns tipos de colchões, entre outros);
20. Orientações para piscina:
 - a. Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool a 70% para que os alunos usem antes de tocar na escada ou nas bordas;
 - b. Higienizar os pés antes de entrar na área da piscina;
 - c. Os alunos deverão tomar uma ducha antes de entrar na piscina;
 - d. Disponibilizar, na área da piscina, espaço específico para que cada aluno possa colocar seus objetos pessoais separadamente;
 - e. Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina;
 - f. Garantir a qualidade da água nas piscinas com os procedimentos adequados.



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

- 21.** Criar mecanismos que possibilitem evidenciar sinais e sintomas clínicos para COVID-19, febre, gripe/resfriado, tosse, dor de cabeça, entre outros;
- 22.** Caso haja confirmação de alunos, profissionais e colaboradores com suspeita ou diagnosticado de COVID-19, estes serão afastados e deve ser realizada a busca ativa das pessoas que tiveram contato com o indivíduo e comunicá-los para que adotem as medidas necessárias;
- 23.** Expor aos alunos, profissionais e colaboradores todos os manuais de orientação que possam ajudar a combater a contaminação da COVID-19.
- 24.** Reforçar os protocolos de limpeza para conter o vírus de acordo com a operação de cada academia;



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

Anexo III – Protocolo Nº 12 serviços de alimentação para restaurantes, lanchonetes, bares e similares

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 entrada e de atendimento, álcool 70%;



DECRETO Nº 60, DE 31 DE JULHO DE 2020.

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 1,0 m ou entre mesas de 2,0 m.
27. Privilegiar a ventilação normal do ambiente, caso ambiente seja climatizados, realizar a manutenção dos filtros diariamente.
28. Fica proibido o auto-serviço nos estabelecimento que comercializam alimentação (self-service).
29. Fica proibido a exposição ao público de produtos alimentícios prontos e utensílios (talhares, guardanapos, copos, etc.) sem a devida protecção.