PREFEITURA DE BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

DECRETO Nº 086, DE 11 DE AGOSTO DE 2020.

EMENTA: Dispõe sobre a flexibilização para retomada de atividades econômicas no Município de Buíque, durante a Pandemia decorrente da COVID-19, em face do Plano de Retomada iniciado pelo Governo do Estado de Pernambuco, através do Decreto Estadual nº 49.055, de 31 de maio de 2020, isto no que for aplicável a esta municipalidade, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BUÍQUE, Estado de Pernambuco, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e

CONSIDERANDO que a Organização Mundial da Saúde – OMS classificou, em 11 de março de 2020, que o COVID-19, nova doença causada pelo novo *coronavírus* (denominado SARS – CoV-2), é uma pandemia;

CONSIDERANDO a altíssima capacidade de contágio por cada pessoa doente com o COVID-19 na transmissão desse vírus;

CONSIDERANDO o teor da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do *coronavírus* responsável pelo surto de 2019, e do Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020;

CONSIDERANDO o disposto em diversos atos administrativos restritivos do Poder Executivo Municipal, que estabeleceram restrições a diversas atividades em observância aos Decretos expedidos pelo Governo do Estado de Pernambuco, ressalvadas algumas situações peculiares do Município de Buíque;

CONSIDERANDO que o Governo do Estado de Pernambuco deu início à flexibilização para retomada das atividades econômicas no respetivo Estado, durante a Pandemia decorrente da COVID-19, em face do Plano de Retomada iniciado pelo Governo Estadual, através do Decreto nº 49.055, de 31 de maio de 2020;

CONSIDERANDO que a retomada do funcionamento das atividades econômicas suspensas durante o enfrentamento à pandemia será realizada de forma setorial e gradual, considerando-se os riscos à saúde e a relevância socioeconômica de cada atividade, conforme Plano de Convivência com a Covid-19, aprovado pelo Governo do Estado;

CONSIDERANDO que compete ao Poder Executivo Municipal seguir as diretrizes do Poder Executivo Estadual, no que for aplicável e viável para esta municipalidade, uma vez

atendida às peculiaridades econômicas locais, bem como continuar combatendo a disseminação e o avanço da Pandemia no Município, com medidas seguras para retomada da atividade econômica deste ente da federação;

CONSIDERANDO que continuará se fazendo o combate ao avanço e disseminação do Coronavírus no âmbito desta municipalidade, pelo que as medidas iniciais de retomada das atividades econômicas poderão ser revistas, caso ocorra aumento considerável de casos e de mortes no Município de Buíque/PE;

CONSIDERANDO as disposições do Decreto nº 49.055, de 31 de maio de 2020, editado pelo Governo do Estado de Pernambuco;

CONSIDERANDO que o município de Buíque se encontra enquadrado na Geres VI (Arcoverde), conforme a classificação das Geres na matriz de risco do Plano de Convivência do Governo do Estado de Pernambuco e que em 10 de agosto de 2020, a Geres em comento avançou para a Etapa 6;

CONSIDERANDO que esta municipalidade buscará adequar, no que for aplicável e mais seguro para a população buiquense, as diretrizes das datas de retomada da atividade econômica, em consonância com as previsões do Governo do Estado de Pernambuco:

DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 062, de 15 de junho de 2020, passa a vigorar com a seguinte alteração:

> "Art. 1º Fica determinada a retomada gradual das seguintes atividades econômicas durante o período da Pandemia, no âmbito desta municipalidade, uma vez tomadas as medidas de segurança, por cada setor econômico, recomendadas pela Vigilância Sanitária e normas gerais de saúde aplicáveis neste momento de calamidade em saúde pública:
>
> V– das academias de ginástica e similares, devendo seguir criteriosamente o Protocolo de Retomada do Governo do Estado de Pernambuco, anexo I;
>
> VI – dos serviços de alimentação, tais como bares, restaurantes e lanchonetes, com horário de funcionamento das 08h00 às 22h00, com tolerância máxima de atividade de 30 minutos, obedecendo o percentual máximo de 50% da capacidade, bem como atendendo a todas as exigências de segurança e prevenção, conforme Protocolo Setorial do Governo do Estado de Pernambuco, anexo II;

VII - os serviços de locomoção de passageiros através de mototáxi no âmbito da municipalidade, realizando todo o protocolo de limpeza dos capacetes a cada troca de passageiros, bem como obedecendo todas as medidas de segurança necessárias voltadas à contenção da curva de disseminação da COVID-19;

Art. 2º O descumprimento do disposto neste Decreto, poderá acarretar a suspensão da medida de reabertura da atividade econômica em relação ao infrator, além da possibilidade de tipificação da conduta como delituosa, nos termos previstos nos arts. 268 e 330 do Código Penal Brasileiro, se a infração não constituir crime mais grave, sem prejuízo de aplicação subsidiária das penalidades previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e no Regulamento do Código Sanitário Estadual, com a redação dada pelo Decreto nº 20.786, de 10 de agosto de 1998, ou instrumento legal que venha a cominar sanção mais específica, além da responsabilidade civil e/ou penal cabíveis.

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

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de Buíque, em 11 de agosto de 2020.

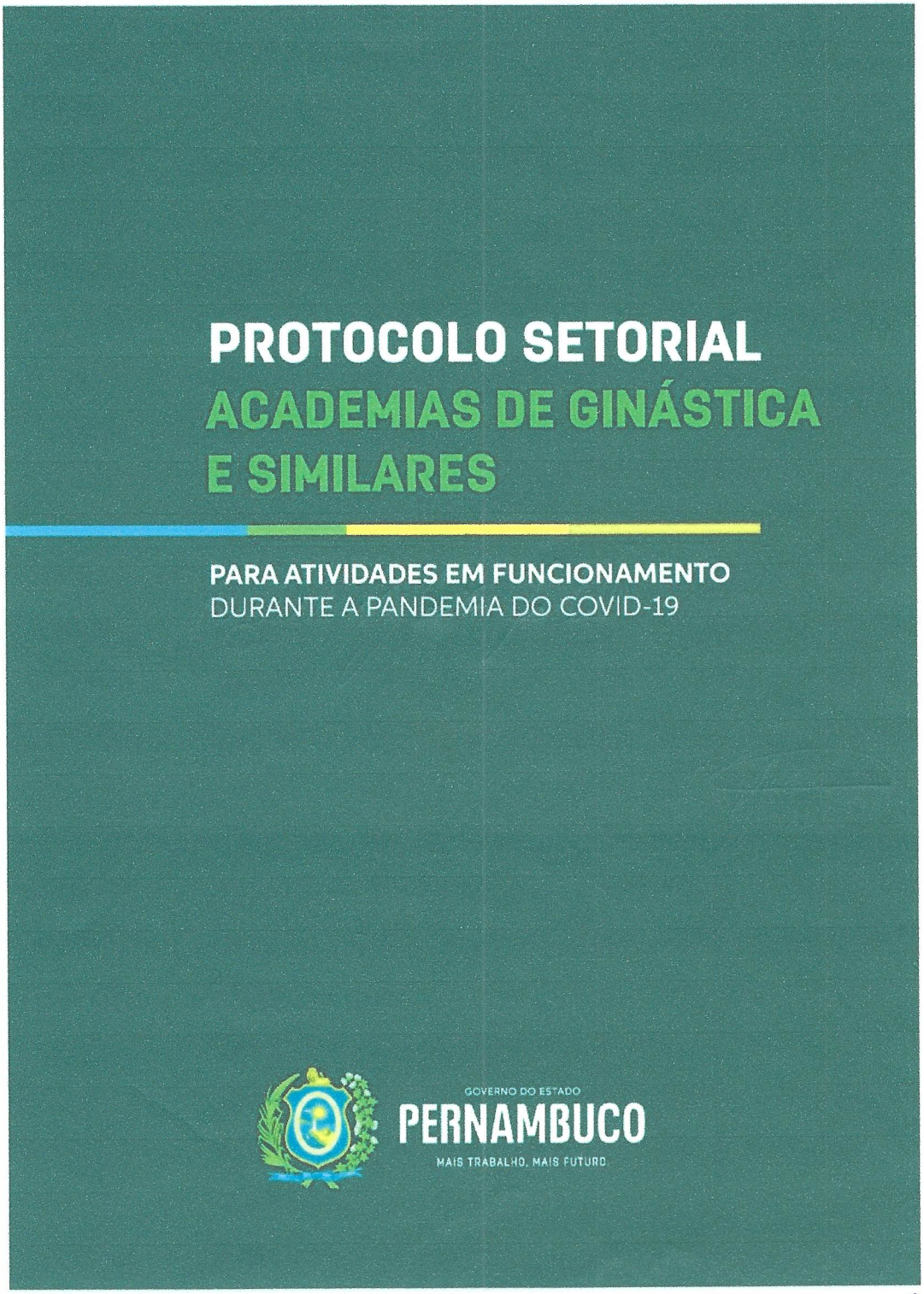
ARQUIMEDES GUEDES VALENÇA
PREFEITO

Publicado em 11/08/2020

PREFEITURA DE BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

ANEXO I

PROTOCOLO SETORIAL – ACADEMIAS DE GINÁSTICA E SIMILARES CONFORME ORIENTAÇÃO DO GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO.



PREFEITURA DE
BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

PROTOCOLO SETORIAL
ACADEMIAS DE GINÁSTICA E SIMILARES

Este documento visa estabelecer uma série de recomendações para a aplicação de medidas preventivas devido à pandemia da COVID-19 ao segmento de academias de ginástica e similares. Contém orientações específicas para o setor, que deve ainda respeitar o Protocolo Geral do estado de Pernambuco para todas as atividades em funcionamento e também o Protocolo de Esportes.

Este protocolo não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis assim como orientações de conselhos profissionais.

PROTOCOLO SETORIAL
ACADEMIAS DE GINÁSTICA E SIMILARES

FASE 1 – RETORNO COM A CAPACIDADE REDUZIDA

Os estabelecimentos estão autorizados a funcionar, obedecendo à ocupação simultânea de 1 (um) aluno a cada 10m² (áreas de treino, piscina e vestiário). A prática das modalidades esportivas, dentro do ambiente das academias, deverá seguir as orientações contidas nos protocolos emitidos pelas autoridades competentes.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

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. **Cada aluno deve ficar a 1,5 metro de distância do outro;**

3. **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;**

4. **Estabelecer a distância mínima de 2 metros entre os aparelhos de musculação (máquinas),** adotando as medidas necessárias para esta finalidade;

5. **Disponibilizar gráfico com a frequência diária por horário,** a fim de que os alunos e personal trainers possam escolher o período com o menor fluxo de pessoas;

16. **Orientar, para que durante a atividade física, as pessoas possam direcionar e manter a respiração no sentido oposto aos demais praticantes.**

HIGIENE

1. **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);

2. **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;

3. **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;

4. **Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre**, para que alunos, profissionais ou colaboradores higienizem os equipamentos (colchonetes, halteres e máquinas);

5. **Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (EPIS)** para profissionais, colaboradores e terceirizados;

6. **Uso obrigatório de máscara pelos alunos ou visitantes** nas dependências da academia, **inclusive quando em atividade;**

7. **No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente com álcool a 70% ao lado da catraca.** Além disso, o aluno deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital;

8. **Garantir que, antes de entrar na academia,** os alunos, profissionais, colaboradores e terceirizados façam higienização dos pés ou calçados através de solução apropriada;

9. **Não permitir que se beba diretamente das fontes de água.** Usar recipientes individuais ou copos reutilizáveis, não sendo permitido o seu compartilhamento;

10. **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;

11. **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;

12. **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. Deve ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (como alguns tipos de colchões, entre outros);

13. **Orientações para piscina:**

    13.1. **Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool a 70%** para que os alunos usem antes de tocar na escada ou nas bordas;

    13.2. **Higienizar os pés antes de entrar na área da piscina;**

    13.3. **Os alunos deverão tomar uma ducha antes de entrar na piscina;**

    13.4. **Disponibilizar, na área da piscina,** espaço específico para que cada aluno possa colocar seus objetos pessoais separadamente;

    13.5. **Após o término de cada aula,** higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina;

    13.6. **Garantir a qualidade da água nas piscinas** com os procedimentos adequados.

Avenida Jonas Camelo de Almeida, nº 17, Centro. Buíque - PE - CEP: 56520-000 – CNPJ: 10.105.963/0001-03

MONITORAMENTO E COMUNICAÇÃO

1. **Criar mecanismos que possibilitem evidenciar sinais e sintomas clínicos para COVID-19,** febre, gripe/resfriado, tosse, dor de cabeça, entre outros;

2. **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;

3. **Expor aos alunos, profissionais e colaboradores todos os manuais de orientação** que possam ajudar a combater a contaminação da COVID-19. Reforçar os protocolos de limpeza para conter o vírus de acordo com a operação de cada academia;

PREFEITURA DE
BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

PARA CONFERIR MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

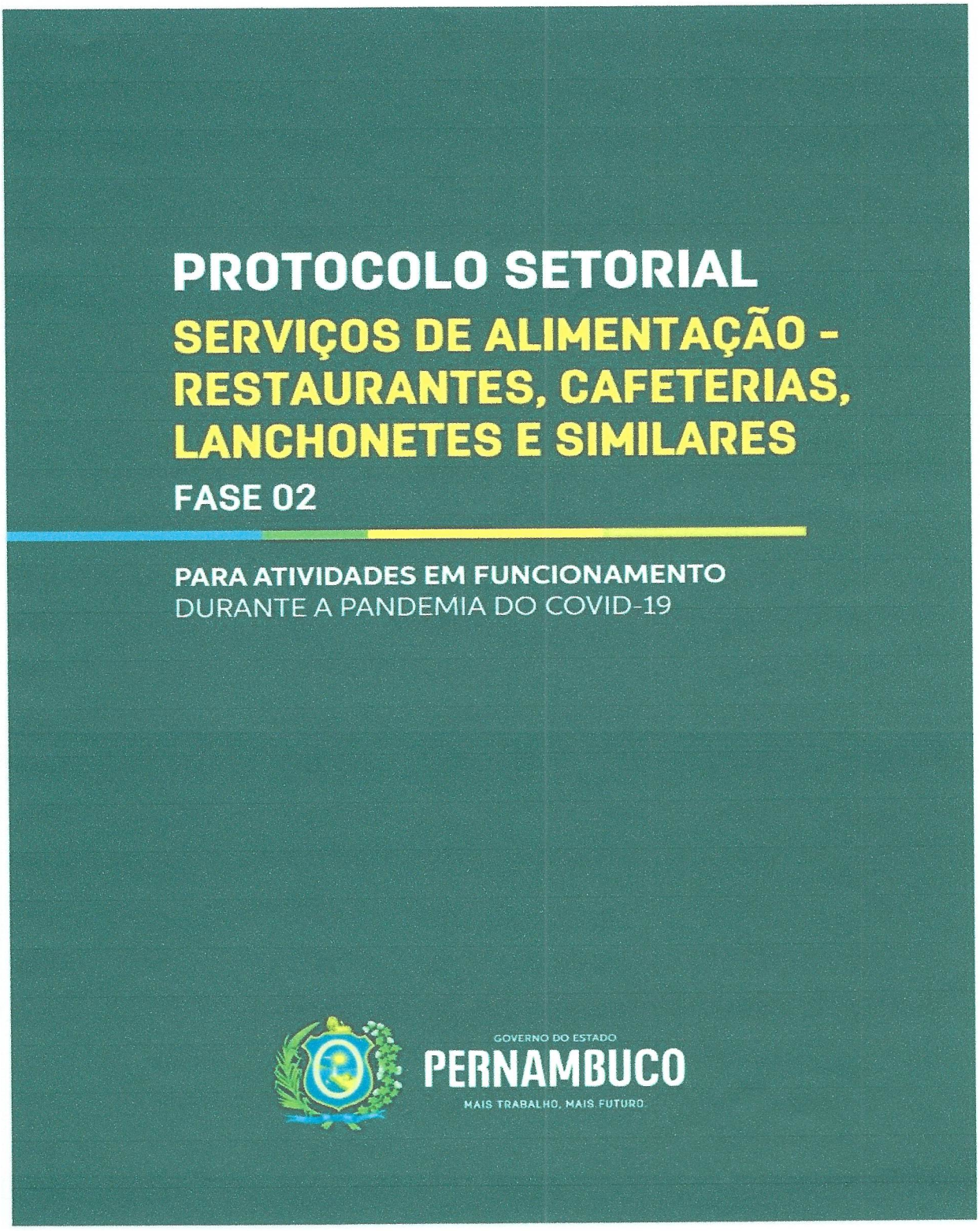
www.pecontracoronavirus.pe.gov.br

PREFEITURA DE
BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

PREFEITURA DE BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

ANEXO II

PROTOCOLO SETORIAL – SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES - CONFORME ORIENTAÇÃO DO GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO.



PREFEITURA DE
BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

PROTOCOLO SETORIAL

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES

Este documento visa estabelecer uma série de recomendações para a aplicação de medidas preventivas devido à pandemia da COVID-19 ao segmento de alimentação – restaurantes, lanchonetes, cafeterias e similares. Contém orientações específicas para o setor, que deve ainda respeitar o Protocolo Geral do estado de Pernambuco para todas as atividades em funcionamento.

Este protocolo não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis assim como orientações de conselhos profissionais.

PROTOCOLO SETORIAL
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES

FASE 2 (A PARTIR DA ES) – ATENDIMENTO PRESENCIAL COM 50% DA CAPACIDADE

Os estabelecimentos estão autorizados a funcionar oferecendo sistema de vendas com entrega por aplicativos de delivery ou retirada da mercadoria por coleta, além disso, podem também funcionar com atendimento presencial, limitado a 50% do total da capacidade de clientes autorizada pelo atestado de regularidade do bombeiro e distanciamento entre as mesas. O atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no máximo até 20h.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

1. **Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos** tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;

2. **Quando o estabelecimento possuir música ambiente,** deverá respeitar a limitação de 35db;

3. **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;

4. **Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes.** Para tanto, considerar a distância de 1,5 metro entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas. No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5 metro caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas.

5. **Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas** de forma que obedeça a distância mínima de

2,5 metros, a contar entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;

6. As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;

7. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;

8. Se houver fila na área externa ao estabelecimento, orientar os clientes de forma a evitar aglomeração, mantendo o distanciamento de 1,5 metro;

9. Apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão. Não poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam em pé fora das mesas;

10. É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;

11. A utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo poder público municipal;

12. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;

13. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;

14. Evitar reuniões presencias com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;

15. Evitar aglomerações nos intervalos. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;

16. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;

17. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

18. 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;

Avenida Jonas Camelo de Almeida, nº 17, Centro. Buíque - PE - CEP: 56520-000 – CNPJ: 10.105.963/0001-03

19. **É recomendado aos guichês de atendimento ao público** nos pontos de coleta ter anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas;

20. **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.

HIGIENE

1. **Todos os funcionários e prestadores de serviço deverão utilizar máscaras;**

2. **Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento,** exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;

3. **Quando necessário deslocamento dos clientes** para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, **deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;**

4. **Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas** (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;

5. **Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%;**

6. **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;

7. **Organizar os cardápios de forma a serem plastificados** ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;

8. **É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta,** além de itens como palitos de dente e adoçantes, **priorizar o formato de sachês individuais;**

Avenida Jonas Camelo de Almeida, nº 17, Centro. Buíque - PE - CEP: 56520-000 – CNPJ: 10.105.963/0001-03

9. **Em caso de existência de bufê no restaurante,** os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral, podendo funcionar na modalidade de serviço por um funcionário do estabelecimento ou autosserviço (self-service). **Na modalidade autosserviço (self-service), os estabelecimentos devem disponibilizar luvas** de plástico descartáveis no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ou pratos para que os clientes possam se servir. Ainda, devem os talheres ser disponibilizados em embalagens individuais;

10. **Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente.** Desinfetar com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel.

COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

1. **Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis** para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;

2. **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;

3. **O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;**

4. **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;

5. **Orientar os trabalhadores que apresentarem sintomas gripais, e os seus contatos domiciliares,** a acessarem o aplicativo "Atende em Casa" (www.atendeemcasa.pe.gov.br). Durante o acesso, serão orientados sobre como proceder com os cuidados, inclusive sobre a necessidade de procurar um serviço de saúde.

Avenida Jonas Camelo de Almeida, nº 17, Centro. Buíque - PE - CEP: 56520-000 – CNPJ: 10.105.963/0001-03

PREFEITURA DE
BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

PARA CONFERIR MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pecontracoronavirus.pe.gov.br

PREFEITURA DE
BUÍQUE
Nas mãos de quem faz.

GOVERNO DO ESTADO
PERNAMBUCO
MAIS TRABALHO, MAIS FUTURO