

Decretos



DECRETO N.º 2.097, DE 09 DE MARÇO DE 2021

“Dispõe sobre o Protocolo de Boas Práticas no âmbito do Município de Palmeira dos Índios/AL, e dá outras recomendações.”

O Excelentíssimo Senhor Prefeito do Município de Palmeira dos Índios, Estado de Alagoas, JÚLIO CEZAR DA SILVA, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo inciso III e XIX, do artigo nº 66, da Lei Orgânica do Município de Palmeira dos Índios/AL,

CONSIDERANDO o preocupante cenário epidemiológico global quanto à incidência da nova variante P1 da COVID-19 e a necessidade de medidas preventivas e terapêuticas como forma eficaz de controle desta patologia;

CONSIDERANDO que o êxito na prevenção e controle da variante P1 da COVID-19 depende do envolvimento dos serviços de saúde e da sociedade em geral.

CONSIDERANDO que Decreto Estadual nº 70.145, de 22 de junho de 2020, instituiu o Plano de Distanciamento Social Controlado no âmbito do Estado de Alagoas, que determinou que o Distanciamento Social Controlado será realizado em 5 (cinco) fases, classificadas pelas cores vermelha, laranja, amarela, azul e verde;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 73.518, de 07 de março de 2021, que classifica o Município de Palmeira dos Índios/AL na fase vermelha;

CONSIDERANDO que a Portaria Conjunta GC/SEDETUR/SEFAZ/SESAU N.º 5, de 04 de março de 2021, dispõe sobre o Protocolo Sanitário de Distanciamento Social Controlado;

CONSIDERANDO a necessidade de manutenção e estabilização dos dados epidemiológicos no Município; e

CONSIDERANDO que o êxito na prevenção e controle do Novo Coronavírus depende do envolvimento dos serviços de saúde e da sociedade em geral.

TÍTULO I

Do Âmbito da Administração Pública

DECRETA:

Art. 1º - Fica estabelecido que nas Secretarias Municipais e Autarquias, que se dedicam ao exercício das atividades administrativas, funcionarão ininterruptamente no horário das 8h às 14 horas (horário corrido).

§ 1º - O horário descrito no “caput” deste artigo não se aplica as secretarias que prestam serviços essenciais e de interesse público, que continuarão com seu horário normal de funcionamento, ou seja, atendendo os dois horários de segunda a sexta de preferência mediante agendamento.

§ 2º - Consideram-se serviços essenciais: Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Assistência, Inclusão e Desenvolvimento Social; Secretaria Municipal da Fazenda; Secretaria Municipal de Gestão Pública e Patrimônio; Secretaria Municipal de Serviços Públicos e Convívio Urbano; Secretaria Municipal de Proteção e Defesa Civil; Superintendência Municipal de Transporte e Trânsito; Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Agrário; Procuradoria Geral do Município; e Controladoria Geral do Município.



Art. 2º - Os servidores públicos municipais que se enquadram em grupo de risco passarão a trabalhar remotamente por prazo indeterminado, devendo apresentar atestado médico ao chefe imediato de sua pasta, de preferência por e-mail.

I – Pertence ao grupo de risco os servidores com 60 anos ou mais, gestantes e lactantes, os de qualquer idade que tenham comorbidades, como cardiopatia, diabetes, pneumopatia, doença renal, imunodepressão, obesidade, asma e puérperas, e com suspeita ou confirmação de diagnóstico de infecção pela COVID-19 atestada por prescrição médica;

II - Os servidores públicos municipais inseridos no grupo de risco deverão exercer suas atividades estabelecidas pelos chefes imediatos, com indicação de prazos de execução e acompanhamento de entrega.

TÍTULO II

Do Funcionamento da Feira Livre

Art. 3º - Fica suspensa a feira livre do bairro São Cristóvão, habitualmente funcionando às sextas-feiras, a partir desta data e por prazo indeterminado.

Art. 4º - Ficam remanejadas as feiras livres, habitualmente funcionando às quartas-feiras e sábado, do Centro da cidade, para às terças-feiras e às sextas-feiras, por prazo indeterminado.

I – Fica mantida a feira livre do dia 10 de março no mesmo local, passando a vigorar o *caput* a partir da 00:00h do dia 11 de março.

II – Fica proibida a participação dos feirantes advindos de outros Municípios e Estados;

II – Fica estabelecido o espaçamento entre as bancas da feira livre, respeitando a distância mínima de 2m entre as mesmas, podendo, inclusive, utilizar outros logradouros para atender o distanciamento exigido;

III – Fica suspensa a realização da feira de gado no Distrito de Canafistula de Frei Damião, conforme Memorando n.º 07/2021 da Presidência da ADEAL; e

IV – As Secretarias Municipais de Agricultura e Fazenda ficarão responsáveis pela implementação e fiscalização das medidas, podendo se valer do auxílio da Guarda Municipal, Vigilância Sanitária e Polícia Militar.

TÍTULO III

Das Medidas Temporárias de Prevenção em âmbito Municipal

Art. 5º - Ficam suspensos, no período de 08 a 16 de março de 2021, a realização de shows ou eventos de qualquer natureza, seja de iniciativa pública ou privada, independentemente do número de pessoas, conforme Decreto Estadual n.º 73.518/2021.

Art. 6º - O funcionamento dos bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, pizzarias e congêneres deverá ser por serviço de entrega, inclusive por aplicativo, e na modalidade “Pegue e Leve”, sendo vedado o consumo local, conforme Decreto Estadual n.º 73.518/2021.

Art. 7º - Os estabelecimentos comerciais, abrangidos pelo Decreto Estadual n.º 73.518/2021, deverão seguir todas as exigências do protocolo sanitário de distanciamento social controlado, conforme Portaria Conjunta GC/SEDETUR/SEFAZ/SESAU N.º 5, de 04 de março de 2021, do Anexo Único, e funcionarão das 08h às 17h, exclusivamente de segunda a sexta, ficando vedado o funcionamento aos sábados e domingos, bem como observando o seguinte:



I - Uso de máscaras: Uso obrigatório de máscaras para todos os prestadores de serviços, visitantes, usuários e clientes.

II - Utilização de álcool gel: Disponibilizar ininterruptamente álcool gel 70% (setenta por cento) em locais fixos de fácil visualização e acesso.

III - Limpeza dos sapatos: Dispor de pano de chão umedecido com uma solução de água sanitária (10 ml para 5L de água), na entrada do estabelecimento.

IV - Distância segura: Manter ao menos 1,5m (um metro e meio) de distância entre as pessoas.

V - Ajustar layout: Distanciamento mínimo de 2m entre as estações de trabalho.

VI - Sinalização: As filas em estabelecimentos deverão possuir marcadores de piso (adesivos) respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre clientes.

VII - Aumento na frequência de limpeza: Limpeza e desinfecção de ambientes, mobiliário e maquinário a cada 2h (duas horas).

VIII - Higienizar maquinas e telefones: Envolver os equipamentos em papel filme e higienizar a cada uso.

IX - Barreiras de contato: Permanece o anteparo de proteção aos caixas, embaladores e demais funcionários que mantenham contato com o público externo.

X - Higienização de corrimãos e banheiros: Os corrimãos e banheiros deverão ser higienizados periodicamente, a cada 1 (uma) hora, devendo ser instalado avisos para desestimular o uso dos corrimãos, bem como próximos aos mesmos deverão ter dispenser com álcool gel para uso em geral.

XI - Instrução aos funcionários: Recomenda-se manter cabelos presos e não utilizem nenhum tipo de joias, bijuterias, relógios ou adereços, para assegurar a correta higiene das mãos.

XII - Cada Estabelecimento: deverá ter na entrada um colaborador orientando, para uso obrigatório antes de adentrar ao estabelecimento comercial, a higienização as mãos com água e sabão ou álcool em gel 70% e portando medidor de temperatura. Quem vier apresentar a temperatura maior ou igual a 37,3 graus (febrícula) deverá ser imediatamente encaminhado a uma Unidade Básica de Saúde.

Art. 8º - Recomenda-se as escolas privadas, no âmbito deste Município, que adotem medidas de prevenção do artigo anterior, no que couber, e a utilização do método do ensino híbrido, por prazo indeterminado; bem como deverão informar a Secretaria Municipal de Saúde a existência de casos positivos da Covid-19.

Art. 9º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palmeira dos Índios/AL, de 09 de março de 2021

JÚLIO CEZAR DA SILVA
Prefeito

CINARA MARIA DA SILVA BARBOSA
Secretária Municipal de Gestão Pública e Patrimônio

Portarias

Portaria Conjunta GC/SEDETUR/SEFAZ/SESAU Nº 5 DE 04/03/2021

Publicado no DOE - AL em 4 mar 2021

Dispõe sobre o Protocolo Sanitário de Distanciamento Social Controlado.

Os Secretários de Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, no uso das atribuições que lhes conferem o art. 114, II, da Constituição Estadual e:

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional, bem como a Declaração de Pandemia pela Organização Mundial de Saúde - OMS, em decorrência da infecção humana pelo novo COVID-19 (Coronavírus);

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante Políticas Sociais e Econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos, e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196 da Constituição Federal;

Considerando a Portaria nº 188, de 03 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional - ESPIN, em decorrência da infecção humana pelo COVID-19 (Coronavírus), especialmente a obrigação de articulação dos gestores do Sistema Único de Saúde - SUS como competência do Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública - COEnCoV;

Considerando a proliferação de casos suspeitos, casos confirmados e óbitos no Estado de Alagoas, no Nordeste e no Brasil, o que culmina com a necessidade de redução da circulação de pessoas e ações mais restritivas no sentido de barrar o avanço da disseminação da doença, preservando a saúde da população alagoana, especialmente das pessoas mais vulneráveis pela contaminação;

Considerando que há um impacto da pandemia na economia, o Poder Executivo vem adotando providências, de forma responsável e comprometida, para auxiliar o setor produtivo do estado, ao mesmo tempo em que colabora a manter os postos de trabalho e salvar vidas;

Considerando que as medidas que autorizam o funcionamento dos estabelecimentos comerciais levam em consideração o número de casos, o potencial de circulação de pessoas e que essas medidas podem ser reduzidas em fases; e

Considerando as disposições no Decreto Estadual nº 69.527, de 17 de março de 2020, nos Decretos Estaduais nº 69.529, de 19 de março de 2020, 69.530, de 19 de março de 2020, no Decreto Estadual nº 69.541 de 20 de março de 2020, no Decreto Estadual nº 69.577, de 28 de março de 2020, no Decreto Estadual nº 69.624, de 6 de abril de 2020, no Decreto Estadual nº 69.722, de 4 de maio de 2020, no Decreto Estadual nº 69.844, de 19 de maio de 2020, e no Decreto Estadual nº 69.935, de 31 de maio de 2020, e no Decreto Estadual nº 70.066, de 09 de junho de 2020.

Resolvem:

Art. 1º Estabelecer Protocolo Sanitário através da presente Portaria Conjunta, seguindo as informações e orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS, e da Organização Internacional do Trabalho OIT, para prevenção do COVID-19, na reabertura gradual do setor produtivo no Estado de Alagoas, seguindo as seguintes recomendações gerais, juntamente com as recomendações sanitárias do Decreto Estadual nº 70.066 e seguintes, sendo válido para todos os setores econômicos:

I - Uso de máscaras - Uso obrigatório de máscaras para todos os prestadores de serviços, visitantes, usuários e clientes;

II - Utilização de álcool gel - Disponibilizar ininterruptamente álcool gel 70%(setenta por cento) em locais fixos de fácil visualização e acesso;

III - Limpeza dos sapatos -Dispor de pano de chão umedecido com uma solução de água sanitária (10 ml para 5L de água), na entrada do estabelecimento;

IV - Distância segura - Manter ao menos 1,5m (um metro e meio) de distância entre as pessoas;

V - Ajustar layout - Distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as estações de trabalho, medida válida para todos os segmentos;

VI - Sinalização - As mesas em estabelecimentos deverão possuir marcadores de piso (adesivos) respeitando a distância mínima de 2,0m (dois metros) entre clientes;

VII - Aumento na frequência de limpeza - Limpeza e desinfecção de ambientes, mobiliário e maquinário a cada 2 (duas) horas;

VIII - Higienizar maquinetas e telefones - Envolver os equipamentos em papel filme e higienizar a cada uso;

IX - Renovar o ar do ambiente - Fazer a troca de filtros de ar, no mínimo, 1 (uma) vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas do aparelho. Se usar ar condicionado convencional, higienizar o filtro diariamente. Ou, caso não haja ar condicionado, implantar o sistema de ventilação cruzada (abertura de portas e janelas);

X - Barreiras de contato - Permanece o anteparo de proteção aos caixas, embaladores e demais funcionários que mantenham contato com o público externo;

XI - Reuniões - Proibição de reuniões presenciais com mais de 20 (vinte) pessoas, priorizar as reuniões por videoconferência;

XII - Higienização de corrimãos e banheiros - Os corrimãos de escadas e banheiros deverão ser higienizados periodicamente, a cada 1 (uma) hora. Além disso, será necessário instalar avisos para desestimular o uso dos corrimãos e instalar dispenser com álcool gel próximo a estes;

XIII - Controle do fluxo de pessoas - Inclusão de placa sinalizadora com a capacidade máxima permitida, em número de pessoas, do estabelecimento, de acordo com o alvará de funcionamento dos bombeiros;

XIV - Drive thru e "Pegue e Leve" - Oferecer o serviço drive thru e "pegue e leve", no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro ou na porta do estabelecimento;

XV - Instrução dos funcionários - Para que mantenham cabelos presos e não utilizem nenhum tipo de joias, bijuterias, relógios ou adereços, para assegurar a correta higiene das mãos;

XVI - Troca de uniformes e roupas - Instruir os funcionários para que não retornem para casa ou se dirijam ao trabalho vestindo o uniforme, se houver, e sempre troquem de roupa ao começar e ao terminar o trabalho;

XVII - Prioridade de métodos eletrônicos de pagamento - Nos estabelecimentos e transportes coletivos.

Art. 2º Estabelece também dentro do Protocolo Sanitário as seguintes recomendações específicas para cada setor:

I - SALÃO DE BELEZA E BARBEARIA

- a) Atendimento exclusivamente mediante agendamento, com intervalo de 30 (trinta) minutos;
- b) Quadro de funcionários reduzido em 50% (cinquenta por cento);
- c) Layout de trabalho ajustado com distanciamento de 2m (dois metros) entre as estações de trabalho; e
- d) É obrigatória a higienização da estação de trabalho a cada troca de cliente.

II - SUPERMERCADO E HOME CENTER

- a) Monitorar a saúde dos empregados, visitantes e clientes, através de aferição da temperatura dos mesmos, preferencialmente por termômetro de aproximação, devendo o trabalhador que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus (febrícula) ser afastado imediatamente do trabalho ou, no caso do cliente, ser impedido de ingressar no estabelecimento;
- b) Oferecer o serviço de drive thru, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro, sem circulação pela loja; e
- c) Reduzir em 50% (cinquenta por cento) as vagas de estacionamentos nas faixas da orla, lojas, supermercados e estabelecimentos congêneres, que devem ser utilizadas de forma intercalada.

III - LOJAS E ESTABELECIMENTOS DE RUA

- a) Uso de provadores proibidos.

IV - MEIOS DE HOSPEDAGEM

- a) Realizar o check-in e check-out por aplicativo preferencialmente;
- b) Hóspede deve receber informações sobre novos protocolos de saúde e informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos, etc.), bem como se possui plano de saúde, de forma a ampliar os cuidados e segurança durante sua estadia;
- c) Higienizar as bagagens antes que o cliente entre no estabelecimento, evitando contaminação;
- d) Profissionais designados para a realização da retirada ou troca da roupa de cama deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável antes de entrar nas habitações;
- e) Realizar a manutenção e limpeza de aparelhos de ar condicionado e filtros constantemente;
- f) O garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto;
- g) Reforçar a limpeza e a higienização de superfícies, objetos e equipamentos de contato frequente como botões de máquinas, computadores, teclados, mouses, telefones, elevadores, torneiras, corrimãos, maçanetas e puxadores;
- h) Aumentar a frequência de limpeza e higienização de sanitários, vestiários e ambientes em geral;
- i) Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros;

j) Na recepção, no check-in, o cartão-chave deve ser efetivamente desinfetado ao ser recebido, e antes de ser reutilizado. No check-out, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim, que o hóspede deposite em local específico como uma caixa depósito;

k) Proibido o compartilhamento de canetas na recepção, canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos devem ser de uso individual e não devem ser compartilhadas com os clientes;

l) Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de higiene respiratória durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar

m) Conforme política de cada estabelecimento, oferecer pacote de frigobar no check-in para evitar reposição e o acesso diário de colaboradores aos quartos;

n) Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies antes da entrada de novo hóspede, com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador;

o) Afastamento de espreguiçadeira em espaços de piscina: A equipe de atendimento de serviço de piscina deverá orientar os hóspedes para que evitem aglomerações e as espreguiçadeiras devem ser afastadas uma das outras obedecendo a distância de 2m (dois metros);

p) Intensificar a limpeza nas academias, parques, e áreas de lazer entre outros ambientes de acesso comum dos hóspedes; e

q) Delimitar o número de pessoas dentro das lojas, cafeterias, restaurantes, espaço de lazer e outros disponibilizados dentro dos hotéis.

V - IGREJAS, TEMPLOS E DEMAIS INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS

a) Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local;

b) 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 mínimo de 1,5m (um metro e meio) umas das outras, desde que não pertençam ao mesmo grupo social ou familiar;

c) Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados; e

d) Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.

VI - CONSTRUÇÃO CIVIL

a) Priorizar, quando possível, a execução das etapas de obras que possam ser feitas em locais abertos com livre circulação de ar;

b) Sempre que possível, aplicar rodízio aos grupos de trabalhadores em jornada de trabalho diferenciada, com início de expediente às 7h, às 8h e às 9h, sendo igualmente diferenciado os horários de saída e do intervalo interjornada;

c) Não permitir que as pessoas que se enquadrem no grupo de risco permaneçam em atividades nas obras;

d) Utilizar o sistema de home office, quando aplicável ao cargo;

- e) Controlar o uso de vestiários e banheiros, obedecendo o distanciamento social seguro;
- f) Priorizar as refeições por quentinhas individuais ao invés do self-service;
- g) Isolar as áreas de lazer que contém equipamentos de uso coletivo, disponibilizando um espaço aberto para descanso;
- h) Evitar que mais de um trabalhador utilize o elevador ou garantir que entre uma pessoa e outra permaneça o espaçamento de 1m (um metro);
- i) Fornecer equipamentos de proteção individuais e coletivos específicos para combater a disseminação do vírus; e
- j) Substituir o sistema de pontos por toque biométrico por outro sistema que evite o toque no objeto/máquina por grupos de pessoas de forma seguida e frequente, ou fornecer álcool em gel próximo ao relógio de ponto para assepsia do aparelho a cada uso.

VII - SHOPPING CENTER, GALERIAS, CENTROS COMERCIAIS E SIMILARES

- a) Não promover evento de reabertura do shopping, eventos não estão permitidos;
- b) Reduzir em 50% (cinquenta por cento) as vagas de estacionamento nas faixas de orla, lojas, supermercados e estabelecimentos congêneres, que devem ser utilizadas de forma intercalada;
- c) Proibido uso de provador;
- d) Suspender o serviço de valet para evitar o contato direto de pessoas;
- e) Instalar sistema de controle de fluxo de pessoas para garantir a capacidade máxima permitida;
- f) Monitorar a saúde dos empregados, visitantes e clientes, através de aferição da temperatura dos mesmos, preferencialmente por termômetro de aproximação, devendo o trabalhador que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus (febrícula) ser afastado imediatamente do trabalho ou, no caso do cliente, ser impedido de ingressar no estabelecimento;
- g) Desativação e isolamento das áreas destinadas às crianças;
- h) Desativação dos cinemas;
- i) Oferecer o serviço drive thru, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro, sem circulação pelo shopping center;
- j) Alterar o formato self-service (serviço reverso), montagem dos pratos será feita pelo funcionário, que utilizará máscara, touca, luvas e avental para que os clientes não entrem em contato com os utensílios, devendo ainda instalar salvadores para buffet;
- k) Higienização da praça de alimentação, cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes;
- l) Evitar o uso de bandejas, substituir as bandejas por embalagem descartável de viagem. Caso não seja possível, recomenda-se a higienização adequada das bandejas a cada utilização; e
- m) Adequação de cardápios, é necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável.

VIII - BARES E RESTAURANTES

- a) Clientes devem permanecer sentados, não permitir que os clientes fiquem em pé durante sua consumação;
- b) Oferecer o serviço de delivery, bem como o "Pegue e Leve";
- c) Higienização frequente, cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes;
- d) Trabalhar com agendamentos (se possível), considerar um modelo de negócio baseado em reservas de mesas/assentos para evitar aglomerações no local;
- e) Área específica para recebimento de mercadoria, as cozinhas devem ter área de doca e recebimento de mercadorias separadas das áreas de preparação e manipulação dos alimentos;
- f) EPI Alternativo, é recomendado o uso de protetor facial em poliuretano, como alternativa para proteção do colaborador e dos alimentos, durante a manipulação. Sendo necessária a avaliação do tipo de máscara, conforme atividade e operação de cada negócio;
- g) Adequação de cardápios, é necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável;
- h) Liberação de calçadas pela Prefeitura, a fim de colaborar com o distanciamento social;
- i) Estabelecer o distanciamento para o pessoal da cozinha e, se possível, as equipes serão divididas em turnos;
- j) Dispor de no máximo 06 (seis) cadeiras por mesa;
- k) Dispor do tempero em sachês individuais;
- l) Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 2m (dois metros) entre as mesas, indicada também com sinalização no chão;
- m) Sobre o serviço de Buffet e Self-service, distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão estabelecendo a distância;
- n) Disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila do buffet, antes de pegar os pratos para que os clientes possam se servir, e/ou possibilidade de colocar colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. (em caso do buffet, não ser central e nem de canto de parede);
- o) Os alimentos expostos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento frontal e lateral;
- p) As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso; e
- q) Os Buffets e Self-services também devem oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos.

IX - CAFETERIAS E LANCHONETES DE POSTOS DE COMBUSTÍVEIS

- a) Início de funcionamento de 50% (cinquenta por cento) da capacidade. Mesas com distância de 2m (dois metros) uma das outras. Dispor de no máximo 04 (quatro) cadeiras a cada mesa;

- b) Adotar escalas de revezamento entre os funcionários nos espaços comuns; e
- c) Usar apenas utensílios descartáveis para a comercialização de alimentos.

X - RECEPTIVOS E TRANSPORTADORAS TURÍSTICAS

- a) Atendimento preferencialmente on-line ou por telefone, evitando contato com os clientes na sede administrativa;
- b) Proporcionar circulação do ar natural, recomenda-se deixar as janelas dos veículos abertas;
- c) Recomenda-se o atendimento exclusivo, individual ou de grupos, para evitar contato entre pessoas de origens distintas em meios de transporte coletivo;
- d) Higienização de bagagens antes de colocar no transporte, evitando contaminação; e
- e) Organizar-se para fiscalização e monitoramento, que ocorrerá por meio de órgãos competentes nos estabelecimentos, bem como através de blitz em pontos estratégicos.

XI - ACADEMIAS, CLUBES E CENTROS DE GINÁSTICA

- a) Limitar a quantidade de clientes que entram na academia, permitindo a ocupação simultânea de 1 (um) cliente a cada 6,25 m² (seis vírgula vinte e cinco metros quadrados) nas áreas de treino e vestiário;
- b) Delimitar distância mínima de 2m (dois metros) entre usuários nas áreas de peso livre e no uso da piscina;
- c) Utilizar apenas 50% (cinquenta por cento) dos aparelhos de cárdio, estabelecendo alternância entre os equipamentos em uso, fazer o mesmo com os armários;
- d) Restringir o tempo máximo de permanência dos alunos na academia durante os horários de pico e recomendar que evitem esses horários;
- e) Proibidas as atividades em grupos em ambientes fechados e climatizados, tais como, aulas de bicicleta e dança;
- f) Fechar cada área de 2 (duas) a 3 (três) vezes ao dia por, pelo menos 30 (trinta) minutos, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes durante o horário de funcionamento da academia;
- g) Impedir a entrada de pessoas com temperatura corporal maior que 37,33°C
- h) Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
- i) Garantir que as piscinas convencionais utilizem sistemas químicos adequados de higienização e tratamento das águas;
- j) Distanciamento seguro nas piscinas, orientar aos clientes quanto a ocupação de cada piscina, que deve respeitar o distanciamento social mínimo indicado de 2m (dois metros) entre as pessoas; e
- k) Garantir nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. Devendo o monitoramento ser realizado a cada 4h (quatro horas).

XII - CINEMA, TEATRO E MUSEU

- a) Controlar ocupação em filas e lugares alternados;
- b) Higienização das salas a cada sessão; e
- c) Aquisição de bilhetes preferencialmente pela internet, evitando as filas.

XIII - TRANSPORTE INTERMUNICIPAL

- a) Fica proibido o uso de ar condicionado no interior dos veículos, devendo ser utilizada a ventilação natural por meio de janelas e demais dispositivos de circulação de ar; e
- b) Higienizar, a cada viagem, as superfícies e pontos comuns ao toque.

Art. 3º Tanto as recomendações gerais e as específicas acima discorridas deverão ser seguidas por todo e qualquer estabelecimento no qual teve, ou que venha a ter, sua liberação de funcionamento por algum dos decretos mencionados e futuros.

Art. 4º A não realização do que estabelece essa Portaria através do Protocolo Sanitário, implicará nas sanções estabelecidas nos Decretos Estaduais mencionados, e/ou futuros.

Art. 5º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação; perdendo sua vigência através de outra que a revogue.

Maceió, 4 de março de 2021.

FÁBIO LUIZ ARAÚJO LOPES DE FARIAS

SECRETÁRIO-CHEFE DO GABINETE CIVIL

RAFAEL DE GÓES BRITO

SECRETÁRIO DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO

GEORGE ANDRÉ PALERMO SANTORO

SECRETÁRIO DE ESTADO DA FAZENDA

CLÁUDIO ALEXANDRE AYRES DA COSTA

SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE

JOSÉ ROBERTO SANTOS WANDERLEY

GERENTE DE DOCUMENTAÇÃO E PUBLICAÇÃO DE ATOS
GOVERNAMENTAIS