



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE CONDE

Nº 1.765

Conde, 06 de agosto de 2020

criado pela Lei 156/95.

### ATOS DO PODER EXECUTIVO

#### GABINETE DA PREFEITA

DECRETO 0268/2020

CONDE, 06 DE AGOSTO DE 2020.

Dispõe sobre a adoção, no âmbito do Município de Conde/PB, de medidas temporárias e emergenciais de prevenção de contágio pela COVID-19 (Novo Coronavírus), bem como sobre recomendações e determinações ao setor privado municipal.

**A PREFEITA MUNICIPAL DE CONDE**, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o artigo 60 da Lei Orgânica do Município, e

**Considerando** o Estado de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), decretado pelo Ministério da Saúde por meio da Portaria nº 188, de 03 de janeiro de 2020, em virtude da disseminação global da Infecção Humana pelo Coronavírus (COVID-19), nos termos do Decreto federal nº 7.616, de 17 de novembro de 2011;

**Considerando** a declaração da condição de transmissão pandêmica sustentada da infecção humana pelo Coronavírus, anunciada pela Organização Mundial de Saúde em 11 de março de 2020;

**Considerando** o estado de emergência e de calamidade pública declarados nos Decretos Municipais nº 227/2020 e 232/2020, respectivamente;

**Considerando** o Decreto Municipal nº 265/2020 que introduziu a flexibilização de setores da economia municipal;

**Considerando** que o número de casos no Município de Conde/PB, conforme Relatório anexo a este decreto, continuam a crescer, mas com apontamento de uma desaceleração na transmissibilidade;

**Considerando** que o Município de Conde/PB não possui hospital para o tratamento da COVID-19;

**Considerando** o Decreto Estadual nº. 40.304/2020;

**DECRETA**

#### DO SETOR HOTELEIRO

**Art. 1º** As atividades do setor hoteleiro do Município de Conde/PB poderão ser restabelecidas, desde que atendido o protocolo sanitário anexo a este decreto (ANEXO I).

#### DOS ESTABELECIMENTOS DOS SEGMENTOS DE RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E QUIOSQUES

**Art. 2º** As atividades do setor de restaurantes, bares, lanchonetes e quiosques poderão ser restabelecidas, desde que atendido o protocolo sanitário anexo a este decreto (ANEXO II).

#### DO DESCUMPRIMENTO DOS PROTOCOLOS SANITÁRIOS

**Art. 3º** O descumprimento dos protocolos sanitários instituídos por este decreto importará na responsabilização dos responsáveis pelo estabelecimento, nos termos do art. 13 do decreto municipal nº. 265/2020 e demais legislações específicas.

#### PRAZO DE VIGÊNCIA DO DECRETO

**Art. 4º** O presente decreto tem vigência a partir da data de sua publicação.

*lealeee*  
MÁRCIA DE FIGUEIREDO LUCENA LIRA  
Prefeita

#### ANEXO I PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O FUNCIONAMENTO DO SETOR HOTELEIRO

**Art. 1º** Este Protocolo abrange as medidas preventivas para o controle sanitário da infecção pela Covid-19 durante o funcionamento do setor hoteleiro no município de Conde.

**Art. 2º** O setor hoteleiro funcionará observando as seguintes determinações:

I - As pessoas em contato com o hóspede devem usar máscaras, luvas e viseira transparente;

II - Os hóspedes devem usar suas máscaras quando em proximidade com outras pessoas, em espaços coletivos dos hotéis e pousadas;

III - Mesmo de máscara, os hóspedes devem manter distância de mais de 1,5 metro de outra pessoa;

IV - Recomenda-se realizar aferição da temperatura dos hóspedes, restringindo o acesso ao ambientes do hotel ou pousada, caso esteja acima de 37,8°C, priorizando a aferição à distância. Caso não seja possível utilizar medidores de temperatura sem contato, a higienização do termômetro com álcool 70% deve ser realizada a cada uso;

V - Atendimento preferencial a idosos, gestantes e portadores de necessidades especiais, para que permaneçam o menor tempo possível expostos ao contágio;

VI - A chave permanecerá com o hóspede durante toda a estadia e só será devolvida no *checkout*;

VII - O álcool 70% deverá estar disponível em locais estratégicos, como porta de entrada, lobby da recepção, balcão da recepção, em frente aos elevadores dos andares de apartamentos, banheiros das áreas sociais, restaurante, acompanhados de informativos sobre a maneira indicada de higienizar as mãos e o uso correto de máscaras de proteção;

VIII - Fixar cartazes alertando sobre os riscos da contaminação com o novo coronavírus, além de informações orientando funcionários e hóspedes para que sigam as orientações de higiene social, a exemplo de cobrir o rosto quando tossirem, a higiene respiratória conforme divulgado pelas autoridades de saúde. Sempre reforçando para que os hóspedes evitem aglomerações;



**IX** – Orientar que todos os funcionários higienizem as mãos com água e sabão ou álcool 70% após a finalização de cada compra/atendimento, assim como os postos de atendimento, bancadas e mobiliário;

**X** - No momento do pagamento, caso o cliente for pagar com o cartão de crédito ou de débito, o estabelecimento deverá utilizar plástico filme para embalar a maquineta para facilitar a higienização com álcool 70%, e solicitar que o próprio cliente manuseie o cartão;

**XI** - A capacidade disponível da pousada ou hotel não poderá ser superior a 70% da sua capacidade máxima, sendo importante que essa ocupação seja pensada de acordo com as condições prediais do estabelecimento e as recomendações das autoridades sanitárias de saúde para evitar a disseminação do novo coronavírus;

**XII** – Deve ser recomendado que os apartamentos sejam mantidos abertos com ventilação natural, sempre que possível;

**XIII** - Para evitar a possibilidade de contaminação do apartamento pela entrada e saída de funcionários dos hotéis e pousadas, a troca de roupa de cama será efetuada uma vez por semana, enquanto ele estiver ocupado, respeitados casos excepcionais;

**XIV** – O serviço de *room service* será realizado na porta do apartamento, chalé ou similar, estando o funcionário impedido de entrar nele;

**XV** - Caso seja utilizado o espaço de refeição, as mesas devem garantir a distância mínima de 1,5 m, bem como deve-se garantir a esterilização antes e após cada uso, bem como deve-se evitar utilizar toalhas de tecido ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca após cada utilização;

**XVI** - Eliminar, temporariamente, os serviços de autoatendimento (*self service*), o qual poderá ser substituído por:

a) trabalhadores disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo uso de equipamentos de proteção individual apropriados (luvas e máscaras, no mínimo), devendo haver barreira física de proteção em vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente, e de fácil higienização entre o balcão expositor de alimentos e o cliente, garantindo a distância de um metro, com marcação no piso, entre o balcão expositor e o cliente, sendo obrigatório o uso de máscara pelo cliente;

b) sistema *a la carte*, consistente em servir as refeições diretamente nas mesas ou diretamente nos quartos, apartamentos, chalés e congêneres.

**XVII** - Não montar *mise en place* de mesa, para evitar contaminações cruzadas, o que inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;

**XVIII** - Se o restaurante for aberto para não hóspedes, limitar o acesso ao restaurante do hotel, se possível, dividindo o ambiente entre hóspede e visitante;

**XIX** - Pratos, talheres, copos e outros utensílios usados na alimentação serão lavados e esterilizados;

**XX** - Fica proibido o uso das áreas sociais das unidades, tais como boliche, salas de jogos, salões de eventos, de convivência e TV, academia, salões de eventos, de conveniência, sauna, dentre outros, durante a pandemia, à exceção das piscinas;

**XXI** - Fica permitido o uso das piscinas, desde que haja agendamento prévio deste uso para evitar aglomerações, respeitando o distanciamento das mesas e cadeiras, o distanciamento social ao seu redor e dentro delas;

**XXII** - As áreas para brincadeiras de crianças, como brinquedotecas, playgrounds e outros, devem permanecer fechadas durante a reabertura das atividades, podendo ser incentivadas atividades ao ar livre, desde que respeitada a distância mínima recomendada;

**XXIII** - Devem ser retirados, temporariamente, revistas e livros do lobby da recepção, para evitar contaminações indiretas, assim como, objetos de decoração;

**XXIV** - Fazer cumprir todas as regras esculpidas nos decretos municipais já publicados, principalmente, com relação ao fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos, sem prejuízo às leis trabalhistas sobre o tema. Caso a atividade não possua protocolo específico, deverá ser fornecido, no mínimo, máscara;

**XXV** – Todos os novos procedimentos dos serviços com medidas de prevenção do novo coronavírus devem estar descritos em POP's – Procedimento Operacional Padrão, os quais devem ser repassados aos trabalhadores por meio de treinamentos, a fim de facilitar a comunicação da nova forma correta de trabalho e minimizar erros;

**XXVI** - Deve ser realizada a higienização dos sanitários das áreas sociais, balcão da recepção e elevadores com frequência, intensidade e, com atenção redobrada, em locais de contato, como boteiras, maçanetas e corrimãos; **XXIII** - Os talheres, utilizados nos refeitórios, devem ser entregues, junto com o prato, pelo auxiliar ou copeira ou embalados individualmente;

**XXVII** – A arrumação (limpeza) de apartamento ocupado deve ser efetuada, exclusivamente, com a ausência do hóspede. Se o hóspede estiver no hotel, poderá aguardar no *lobby* da recepção, respeitando o distanciamento social e com uso de máscara;

**XXVIII** - Nos apartamentos, as superfícies frequentemente tocadas, como maçanetas, interruptores, controles remotos, telefones e bancadas de trabalho, devem ser higienizados com solução indicada para desinfecção, a cada limpeza;

**XXIX** - Após o *check-out* e a limpeza diária dos apartamentos, estes devem permanecer com as janelas abertas para garantir tempo de ventilação natural de, no mínimo, duas horas;

**XXX** - Caso o uso de aparelho de ar condicionado seja necessário, os componentes do sistema de climatização, como bandejas, serpentinas, umificadores, ventiladores e dutos devem ser mantidos limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

**XXXI** - Sempre que possível, realizar aferição da temperatura dos funcionários, restringindo o acesso ao ambientes de trabalho caso esteja acima de 37,8°C, priorizando a aferição à distância. Caso não seja possível utilizar medidores de temperatura sem contato, a higienização do termômetro com álcool 70° deve ser realizada a cada uso;

**XXXII** - Garantir o imediato afastamento dos funcionários sintomáticos de síndrome gripal, até a realização de exame específicos, seguindo os protocolos das autoridades sanitárias ou pelo período mínimo de 14 dias, bem como de todos aqueles que tenham tido contato com o trabalhador suspeito no raio de 1,5 metro, ainda que assintomáticos, consideradas as atividades produtivas, refeitórios, pausas, vestiários, etc., até a não confirmação da contaminação;

**XXXIII** - Impedir o retorno de funcionários quando ainda sintomáticos, de modo que aquele com resultado positivo seja mantido em isolamento domiciliar por, pelo menos, 14 dias, podendo retornar às atividades após esse período desde que esteja assintomático por, no mínimo, 72 horas, tendo sido a condição avaliada pelo médico. O funcionário com resultado negativo poderá retornar às atividades laborais desde que assintomático por, no mínimo 72 horas, tendo sido a condição avaliada pelo médico.

**XXXIV** - Priorizar lixeiras com dispositivos automáticos que evitem o contato direto das mãos com sua superfície (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático), devendo ser feito frequente limpeza e higienização das lixeiras e o descarte do lixo, ressaltando a obrigação de lixo específico para descarte de objetos contaminantes (EPI, luvas, máscaras, etc.);

**XXXV** - Hóspedes devem ser orientados para que não entrem nos elevadores quando este já esteja ocupado por outras pessoas, devendo sempre usar máscara para o deslocamento dentro do hotel ou pousada;

**XXXVI** – Os cardápios devem ser plastificados e esterilizados após seu uso.

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

Conde, 06 de agosto de 2020.

  
RENATA MARTINS DOMINGOS

Secretária de Saúde de Conde



## ANEXO II

## PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DOS SEGMENTOS DE RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E QUIOSQUES

**Art. 1º.** Este Protocolo abrange as medidas preventivas para o controle sanitário da infecção pela Covid-19 durante o funcionamento dos estabelecimentos dos segmentos de restaurantes, bares, lanchonetes e quiosques, no município de Conde.

**Art. 2º.** Os estabelecimentos de segmentos restaurantes, bares, lanchonetes e quiosques no município de Conde funcionarão observando as seguintes determinações:

**I** - Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;

**II** - Sempre que possível, manter espaços abertos, como janelas e portas, mesmo que o ar condicionado esteja em funcionamento;

**III** - Funcionar com limitação de 50% (cinquenta) por cento da capacidade;

**IV** - Respeitar o distanciamento de 1,5m entre as mesas;

**V** - Priorizar o pagamento da conta na própria mesa, evitando filas de caixas, sempre que possível. Caso não seja possível, realizar marcações de piso para distanciamento de clientes em filas;

**VI** - Evitar aglomerações de pessoas em salas ou filas de espera, realizando marcações de assentos e pisos, a fim de cumprir o distanciamento social;

**VII** - Orientar que todos os funcionários higienizem as mãos com água e sabão ou álcool 70% após a finalização de cada atendimento, assim como os postos de atendimento, bancadas e mobiliário;

**VIII** - No momento do pagamento, caso o cliente for pagar com o cartão de crédito ou de débito, o estabelecimento deverá utilizar plástico filme para embalar a maquineta para facilitar a higienização com álcool 70%, e solicitar que o próprio cliente manuseie o cartão;

**IX** - As mesas devem garantir a distância mínima de 1,5 m e ser garantida a esterilização antes e após cada uso. Evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca após cada utilização;

**X** - Está vedado, neste momento, o funcionamento de serviço de rodízio;

**XI** - Eliminar, temporariamente, os serviços de autoatendimento (*self service*), o qual poderá ser substituído por:

- a) trabalhadores disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo uso de equipamentos de proteção individual apropriados (luvas e máscaras, no mínimo), devendo haver barreira física de proteção em vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente, e de fácil higienização entre o balcão expositor de alimentos e o cliente, garantindo a distância de um metro, com marcação no piso, entre o balcão expositor e o cliente, sendo obrigatório o uso de máscara pelo cliente;
- b) sistema *a la carte*, consistente em servir as refeições diretamente nas mesas ou diretamente nos quartos, apartamentos, chalés e congêneres.

**XII** - Não montar *mise en place* de mesa, para evitar contaminações cruzadas, o que inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos. Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempo que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual. Disponibilizar temperos e condimentos em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

**XIII** - Pratos, talheres, copos e outros utensílios usados na alimentação serão lavados e esterilizados;

**XIV** - Neste momento, não funcionar com playgrounds, espaços de diversão, jogos, música ao vivo ou shows;

**XV** - Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, café e balcões) do estabelecimento, bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

**XVI** - Disponibilizar, de forma ininterrupta, em todos os ambientes do estabelecimento álcool em gel 70% ou outros sanitizantes que tenham

combate efetivo comprovado contra o novo coronavírus, para uso dos funcionários e clientes;

**XVII** - Todos os funcionários devem usar máscara, que deve ser de uso individual e não deve ser compartilhada, bem como ser usada durante todo o período de trabalho. A máscara deve ser feita nas medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso, devendo-se lavar as mãos antes de sua colocação e após sua retirada;

**XVIII** - As medidas de higiene, a limpeza das máscaras não profissionais em tecido e a eliminação periódica das descartáveis (a cada 4 horas) são ações importantes de combate à transmissão da infecção;

**XIX** - Se possível, os funcionários devem vestir uniformes, ou roupa de trabalho, ou equipamentos de proteção individual somente no local de trabalho, os quais não devem ser compartilhados;

**XX** - Os funcionários devem manter as unhas curtas, sem esmaltes, e não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, pulseiras e relógio;

**XXI** - Mesmo de máscara, os funcionários e os clientes devem manter distância de mais de 1,5 metro de outra pessoa;

**XXII** - Todos os novos procedimentos dos serviços com medidas de prevenção do novo coronavírus devem estar descritos em POP's – Procedimento Operacional Padrão, os quais devem ser repassados aos trabalhadores por meio de treinamentos, a fim de facilitar a comunicação da nova forma correta de trabalho e minimizar erros;

**XXIII** - Caso o uso de aparelho de ar condicionado seja necessário, os componentes do sistema de climatização, como bandejas, serpentinas, umificadores, ventiladores e dutos devem ser mantidos limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

**XXIV** - Fixar cartazes alertando sobre os riscos da contaminação com o novo coronavírus, além de informações orientando colaboradores e clientes para que sigam as orientações de higiene social, a exemplo de cobrir o rosto quando tossirem, mesmo estando de máscaras, conforme divulgado pelas autoridades de saúde;

**XXV** - Fazer cumprir todas as regras estabelecidas nos decretos municipais já publicados, principalmente, com relação ao fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos, sem prejuízo às leis trabalhistas sobre o tema;

**XXVI** - Sempre que possível, realizar aferição da temperatura dos funcionários, restringindo o acesso ao ambientes de trabalho caso esteja acima de 37,8°C, priorizando a aferição à distância. Caso não seja possível utilizar medidores de temperatura sem contato, a higienização do termômetro com álcool 70º deve ser realizada a cada uso;

**XXVII** - Garantir o imediato afastamento dos funcionários sintomáticos de síndrome gripal, até a realização de exame específicos, seguindo os protocolos das autoridades sanitárias ou pelo período mínimo de 14 dias, bem como de todos aqueles que tenham tido contato com o trabalhador suspeito no raio de 1,5 metro, ainda que assintomáticos, consideradas as atividades produtivas, refeitórios, pausas, vestiários, etc., até a não confirmação da contaminação;

**XXVIII** - Impedir o retorno de funcionários quando ainda sintomáticos, de modo que o colaborador com resultado positivo seja mantido em isolamento domiciliar por, pelo menos, 14 dias, podendo retornar às atividades após esse período desde que esteja assintomático por, no mínimo, 72 horas, tendo sido a condição avaliada pelo médico. O funcionário com resultado negativo poderá retornar às atividades laborais desde que assintomático por, no mínimo 72 horas, tendo sido a condição avaliada pelo médico;

**XXIX** - Priorizar lixeiras com dispositivos automáticos, que evitem o contato direto das mãos com sua superfície (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático), devendo ser feita frequentemente sua limpeza e higienização, bem como o descarte do lixo, ressaltando a obrigação de lixo específico para descarte de objetos contaminantes (EPI, luvas, máscaras, etc.);

**XXX** - Receber fornecedores e ou distribuidores em local específico, de preferência em local e horário separados do atendimento ao seu público;

**XXXI** - Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores;



**XXXII** - Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilizar luvas ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos;

**XXXIII** - Utilizar a máscara nos locais de recebimento de materiais e produtos e exigir isso também dos fornecedores;

**XXXIV** - No caso de entrega feita fora do estabelecimento (*delivery*), quando for realizá-la, deixar o pedido conforme solicitado pelo seu cliente, verificando as mensagens de orientação das plataformas de aplicativos, como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”;

**XXXV** - No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários. As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.

**XXXVI** - Manter a higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas;

**XXXVII** - Garantir, sempre que possível, fluxo independente e autônomo de entrada e de saídas de clientes no local em que se encontra o estabelecimento comercial, como forma de evitar a aglomeração de pessoas;

**XXXVIII** - Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;

**XXXIX** - Evitar aglomerações nos intervalos, especialmente em vestiários, refeitórios e ambientes de descanso, estabelecendo capacidade máxima em áreas comuns e distribuindo os intervalos entre diferentes setores;

**XL** - Remover e/ou lacrar possíveis bebedouros de jato ou pressão com utilização direta do mesmo (sem o uso de copos ou afins);

**XLI** - Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (Ex: menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);

**XLII** - Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04)

**XLIII** - Funcionar de acordo com os seguintes horários, possibilitando 2 horas de intervalo para limpeza e assepsia de todo o ambiente para início de novo serviço:

- a) Para serviços de café da manhã, das 6h às 10h;
- b) Para serviços de almoço, das 12h às 16h;
- c) Para serviços de jantar, das 18h às 22h;

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

Conde, 06 de agosto de 2020.

  
RENATA MARTINS DOMINGOS  
Secretária de Saúde de Conde