



# | ATIVIDADES DO COMÉRCIO E SERVIÇOS |

ORIENTAÇÕES PARA PADRONIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**

SECRETARIA DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO  
SECRETARIA DE SAÚDE

**ANEXO I – VERSÃO-III**

**01/05/2020**



#	ESTABELECEMENTOS	MEDIDA	PARÂMETRO
1	<p>De Assistência a Saúde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consultórios: Médicos, Odontológicos, Fisioterapia, Psicologia, Nutricionista, etc.</li> <li>2. Farmácias e Drogarias,</li> <li>3. Laboratórios de Análises Clínicas,</li> <li>4. Distribuidoras Médico-hospitalares,</li> </ol> <p>Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	Controle de entrada de clientes por agendamento.	<p>Estabelecer agenda para atendimento por hora marcada com intervalo de 15 minutos entre os atendimentos a serem realizados. Realizar a desinfecção da sala de espera no intervalo previsto.</p> <p>É vetada a promoção de aglomeração de pessoas na área de espera do estabelecimento.</p> <p>Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p>
2	<p>De Venda de Alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mercados,</li> <li>2. Açougues,</li> <li>3. Padarias,</li> <li>4. Mercearias,</li> <li>5. Conveniências,</li> <li>6. Distribuidoras de Alimentos e Bebidas</li> </ol> <p>Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	Controle de entrada de clientes por senha.	<p>Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a aglomeração de pessoas.</p> <p>Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p> <p>É vetado o consumo de bebidas e comidas no local.</p>
3	De Alimentação:	Controle de entrada de clientes por senha.	Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restaurantes,</li> <li>2. Lanchonete,</li> <li>3. Sorveterias,</li> </ol> <p>Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	<p>Atendimento até às 22 horas.</p> <p>As condições de atendimento por meio de Buffet estão suspensas de modo geral.</p>	<p>aglomeração de pessoas.</p> <p>Possibilidade de atendimento no local, regrada ao processo do ambiente possuir estrutura física que possibilite tamanho físico e que permaneça estar arejado, devendo haver áreas distintas para o consumo do alimento separado, demarcado e delimitado, com a do pagamento.</p> <p>Deve haver distância mínima entre as mesas de 2 mtrs, e 1.5mtrs entre as pessoas.</p> <p>Fica vetado o uso de mesas e cadeiras nas calçadas tendo as que estiverem em espaço privado obedecerem ao regrado neste documento.</p> <p>Podendo o proprietário, caso encontre um mecanismo para serviço de buffet que proporcione proteção física ao usuário e ao funcionário do estabelecimento, deve o mesmo requerer junto a Vigilância Sanitária, que através de vistoria e a análise da viabilidade na existência do mecanismo desde que seja o mesmo eficaz, emitir parecer técnico nesta reavaliação da sua atividade.</p>
4	Indústrias, Construtoras e Obras,	Elaboração do Plano de Contingencia para COVID-19;	
5	<p>De distribuição:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Encomendas,</li> </ol>	Controle de entrada de clientes por senha.	Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a

	<p>2. Cargas, 3. Água, 4. Gás,  Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	<p>Elaboração do Plano de Contingência para COVID-19</p>	<p>aglomeração de pessoas.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p>
<p>6</p>	<p>Postos de Abastecimento de Combustíveis com área de conveniência.</p>	<p>O abastecimento deve ser realizado sem o condutor desembarcar do veículo, somente sendo feito o desembarque para o pagamento.</p>	<p>Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a aglomeração de pessoas.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.  É vetado o consumo de bebidas e comidas no local.</p>
<p>7</p>	<p>Funerárias,</p>	<p>Controle de entrada de clientes por senha.  Elaboração do Plano de Contingência.</p>	<p>Observar todas as atividades eminentes com os óbitos com os EPI's além do atendimento das normas preconizadas pela Nota Técnica 04/2020 da ANVISA e 19/2020 – SESA caso suspeito de contaminação pelo COVID19.</p>
<p>8</p>	<p>Lotéricas,</p>	<p>Controle de entrada de clientes por senha.</p>	<p>Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a aglomeração de pessoas.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os</p>

			espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.
9	Clínicas Veterinárias,	Controle de entrada de clientes por agendamento.	<p>Estabelecer agenda para atendimento por hora marcada com intervalo de 15 minutos entre os atendimentos a serem realizados. Realizar a desinfecção da sala de espera no intervalo previsto.</p> <p>É vetada a promoção de aglomeração de pessoas na área de espera do estabelecimento.</p> <p>Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p>
10	Serviços de Telecomunicações, Internet e Call Center,	Controle de entrada de clientes por agendamento.	<p>Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a aglomeração de pessoas.</p> <p>Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p>
11	Órgãos de Imprensa,	Elaboração do Plano de Contingencia para COVID-19;	Atendimento somente em regime de plantão e com agendamento.
12	Segurança e Vigilância,	Elaboração do Plano de	Atendimento somente em regime de plantão e com

		Contingencia para COVID-19;	agendamento.
13	Coleta de Lixo,	Elaboração do Plano de Contingencia para COVID-19;	Atendimento somente em regime de plantão e com agendamento.
14	Agropecuárias e lojas de Ração ou Nutrição Animal,	Controle de entrada de clientes por senha.	Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a aglomeração de pessoas.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.
15	Igrejas e Atividades Religiosas,	Execução de atividades de distanciamento e limitação de espaço físico.	Observar o contido no Decreto Municipal 3657/2020.
16	Transporte de Táxi,	Controle da quantia de clientes.	Limitar no máximo de 1 passageiro a ser transportado por janela; as mesmas devem estarem abertas por todo o trajeto.  O taxista deve realizar a limpeza e a desinfecção do veículo na parte interna a cada transporte tendo a disposição dos transportados álcool gel para uso.
17	De utilidade geral:  1. Instituições Financeiras,	Controle de entrada de clientes.	Realizar a organização e a orientação na área externa e interna da unidade com a demarcação do espaço físico a se manter em condições o controle da fila para o atendimento do cliente,

	2. Serviços Postais,		dentro e fora do estabelecimento não possibilitando a aglomeração de pessoas na entrada da unidade.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.
18	Lojas de Materiais de Construção	Controle de entrada de clientes.	Sem aglomeração de pessoas na entrada, e com distâncias sinalizadas nos caixas e na porta de entrada para a organização das filas.  Distancia entre as pessoas nas filas devem respeitar à distância de 1,5 mtrs.
19	Serviços de Hospedagem	Limitar a hospedagem em quarto single com banheiro individual.  Ampliar horário das refeições e espaçamento entre as mesas.	Manter no máximo em cada quarto a quantia de 1 pessoa, exceto quando de necessidade da presença por responsável legal (idoso, criança e casal).  Estabelecer nas áreas de alimentação a posição entre as mesas as quais devem estar no mínimo uma da outra na distância de no mínimo 2 mtrs.
20	Lavanderia	Controle de entrada de clientes no estabelecimento na quantia compatível com o número de equipamentos (máquinas de lavagem de roupas).	Utilizar-se de controle de entrada de clientes, não excedendo a capacidade total do estabelecimento evitando-se assim a aglomeração de pessoas.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do

			estabelecimento.
<b>21</b>	<p>De atividade de uso geral:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borracharia,</li> <li>2. Oficinas Mecânicas,</li> <li>3. Auto Elétricas,</li> <li>4. Chapeação,</li> <li>5. Lava Car,</li> <li>6. Bicicletárias,</li> <li>7. Serviço de Guincho,</li> <li>8. Serviços gerais de auto som,</li> <li>9. Auto Peças,</li> <li>10. Esquadria Metálica,</li> </ol> <p>Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	<p>Controle de entrada de clientes na quantia compatível com a o número de atendentes.</p>	<p>Manter a quantia de 1 (uma) pessoa (clientes e colaboradores) para cada 15 m<sup>2</sup> de área de livre circulação.</p> <p>Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p>
<b>22</b>	<p>De atividades administrativas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Advogados,</li> <li>2. Contadores,</li> <li>3. Cartórios,</li> </ol> <p>Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	<p>Controle de entrada de clientes por agendamento.</p>	<p>Estabelecer agenda para atendimento por hora marcada com intervalo de 15 minutos entre os atendimentos a serem realizados. Realizar a desinfecção da sala de espera no intervalo previsto.</p> <p>É vetada a promoção de aglomeração de pessoas na área de espera do estabelecimento. Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.</p>
<b>23</b>	<p>Feira Livre – Somente a comercialização de</p>	<p>Estabelecer fluxo de</p>	<p>Manter o fluxo de atendimento no local evitando aglomeração</p>

	gêneros alimentícios essenciais à população, especialmente os de origem hortifrutigranjeiros.	atendimento.	da população, proibindo o uso de mesas e cadeiras e o consumo de qualquer produto no local ou nas imediações da Feira-Livre.
24	Lavanderia Hospitalar e Industrial	Elaboração do Plano de Contingência para COVID-19;	RDC 06 de 30 de janeiro de 2012 .
25	Medicina e Segurança do Trabalho	Controle de entrada de clientes por agendamento.	Estabelecer agenda para atendimento por hora marcada com intervalo de 15 minutos entre os atendimentos a serem realizados. Realizar a desinfecção da sala de espera no intervalo previsto.  É vetada a promoção de aglomeração de pessoas na área de espera do estabelecimento.
26	Clínicas estéticas, Salão de Beleza.	Controle de entrada de clientes por agendamento.	Estabelecer agenda para atendimento por hora marcada com intervalo de 15 minutos entre os atendimentos a serem realizados. Realizar a desinfecção da sala de espera no intervalo previsto.  É vetada a promoção de aglomeração de pessoas na área de espera do estabelecimento.  Caso haja formação de filas para o atendimento deve se respeitar à distância mínima de 1,5 mtrs entre as pessoas e os espaços marcados e delimitados na área interna e externa do estabelecimento.
27	Academias de Ginastica, Musculação, Natação e	Controle de entrada de	Estabelecer agenda para atendimento por hora com intervalo

	afins.	clientes na quantia compatível com a o número de Professores.	<p>mínimo de 15 minutos com a quantia de 4 (quatro) pessoas por aula, evitando a aglomeração de pessoas.</p> <p>Ficam vetadas as atividades a serem realizadas em grupo.</p> <p>Obs: As atividades aonde haja o tratamento por Hipoclorito de Sódio, como em piscinas, saunas e congêneres devem buscar orientação e avaliação da atividade junto a Vigilância Sanitária.</p>
28	Estabelecimentos de atividade livre (Escolas de Música, Idiomas, Coaching, Personal Trainer, etc) e de EAD (escritórios) compatíveis com o serviço de atendimento individual.	Controle de entrada de clientes por agendamento.	<p>Estabelecer agenda para atendimento por hora marcada com intervalo de 15 minutos entre os atendimentos a serem realizados. Realizar a desinfecção da sala de espera no intervalo previsto.</p> <p>É vetada a promoção de aglomeração de pessoas na área de espera do estabelecimento.</p> <p>Ficam vetadas as atividades a serem realizadas em grupo.</p>

## FUNCIONAMENTO DO COMÉRCIO

### PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS AOS ESTABELECIMENTOS

- I. - Controle do fluxo de pessoas conforme o decreto em vigor.
- II. - Não utilização de mão de obra de idosos (acima de 60 anos) e grupos de risco.
- III. - Disponibilização de locais e produtos como álcool gel, água e sabão para higienização frequente dos trabalhadores.
- IV. - Conscientização dos colaboradores sobre condutas de prevenção ao contágio e combate ao vírus no ambiente de trabalho, público e doméstico.
- V. - Regulação do uso de espaços comuns para refeições, descanso ou outros, evitando aglomerações.
- VI. - Exigência aos funcionários que adotem as medidas de higiene e prevenção à contaminação.
- VII. - Manutenção dos ambientes ventilados e limpeza do ar-condicionado.
- VIII. - Manutenção da higienização dos locais de uso comum, especialmente banheiros, com lixeiras que dispensem o toque das mãos.
- IX. - Exigência de que os funcionários evitem o contato corporal (aperto de mão, beijo, abraço).
- X. - Organização e diluição do fluxo de pessoas na entrada e saída da indústria, para evitar contato físico.
- XI. - Preferência pela compra da matéria-prima via internet, telefone, delivery ou meio não presencial.
- XII. - Proibição do compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados.
- XIII. - Orientação quanto às medidas a serem adotadas durante o transporte público.
- XIV. - Adoção das medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato entre trabalhadores e o público externo.
- XV. - Determinação para a utilização individual dos elevadores (se houver).
- XVI. - Distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando a concentração de pessoas num único período.
- XVII. - Desinfecção das superfícies das mesas após cada refeição.
- XVIII. - Determinar ao funcionário com sintomas da doença que procure uma Unidade Básica de Saúde imediatamente, orientando-o a se isolar das demais pessoas.
- XIX. - Disponibilização de máscaras quando o espaçamento entre funcionários for menor que o recomendado.
- XX. - Incentivar aos usuários a venda por meio eletrônico, telefone, delivery e drive thru.
- XXI. - Incentivar o conhecimento dos produtos disponíveis antes que o cliente adentre ao estabelecimento.
- XXII. - Controlar o acesso das pessoas respeitando o máximo de quatro a cada 100 m<sup>2</sup> ou o máximo de uma pessoa por vez em lojas pequenas.
- XXIII. - Organizar filas (se houver) orientando clientes a manterem distância mínima de dois metros entre si.

- XXIV. - Disponibilizar aos usuários, na entrada e nos caixas, álcool 70%, álcool gel ou similar e recomendar higienização das mãos antes de entrar e após o empacotamento e pagamento.
- XXV. - Disponibilizar aos funcionários álcool 70%, álcool gel ou similar, exigindo-lhes a higienização das mãos com frequência, antes de cada atendimento.
- XXVI. - Suspender o serviço de empacotamento, quando possível, orientando o usuário a desenvolvê-lo.
- XXVII. - Não divulgar promoções que gerem o aumento exagerado da busca pelo estabelecimento.
- XXVIII. - Exigir que apenas uma pessoa da família adentre ao estabelecimento para as compras e evitar o acesso de crianças.
- XXIX. - Propiciar o mínimo de dois metros entre os colaboradores, implantar rodízio para diminuir o fluxo no mesmo horário ou exigir o uso de máscaras se não for possível o distanciamento.
- XXX. - Exigir higienização frequente dos equipamentos e objetos usados durante o trabalho, em especial as bancadas e máquinas de cartão.
- XXXI. - Evitar que o funcionário do caixa exerça outras atividades dentro do estabelecimento.
- XXXII. - Não utilizar de mão-de-obra de pessoas acima dos 60 anos e demais grupos de risco.
- XXXIII. - Disponibilizar locais e produtos como álcool gel, água e sabão para higienização frequente dos colaboradores.
- XXXIV. - Conscientizar sobre as condutas de prevenção ao contágio e combate ao vírus no ambiente de trabalho, público e doméstico.
- XXXV. - Regular o uso dos espaços comuns para refeições, descanso ou outros para evitar aglomeração; não sendo possível, orientar que utilizem máscaras e equipamentos de prevenção individual.
- XXXVI. - Exigir medidas de higiene e outras de prevenção à contaminação.
- XXXVII. - Manter os ambientes ventilados e a limpeza do ar-condicionado.
- XXXVIII. - Manter higienizados locais de uso comum, como banheiros, com lixeiras que dispensem o toque das mãos para utilização.
- XXXIX. - Exigir que funcionários evitem o contato corporal entre eles e com os clientes.
  - XL. - Diluir o fluxo de pessoas na entrada e saída para evitar o contato físico.
  - XLI. - Preferir a venda via internet, telefone, delivery ou outro meio não presencial.
  - XLII. - Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados.
  - XLIII. - Distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando aglomerações num único período.
  - XLIV. - Desinfetar superfícies das mesas após cada refeição.
  - XLV. - Orientar os funcionários quanto ao uso do transporte público, para a prevenção do contágio.
  - XLVI. - Reduzir a intensidade e a duração do contato entre trabalhadores e o público externo.
  - XLVII. - Determinar a utilização individual dos elevadores, quando houver.

- XLVIII. - Higienizar carrinhos de mercadorias com frequência, especialmente os puxadores.
- XLIX. - Determinar ao funcionário com sintomas da doença que procure uma Unidade Básica de Saúde do seu Bairro imediatamente, orientando-o a se isolar das demais pessoas.

#### **CONDUTAS RECOMENDADAS AS ATIVIDADES AOS ESTABELECIMENTOS**

- I. - Trabalho remoto para todas as funções em que for possível.
- II. - Implantação de horas de trabalho escalonadas para reduzir aglomeração no transporte público.
- III. - Evitar viagens de trabalho aéreas ou rodoviárias intermunicipais e interestaduais em coletivos.
- IV. - Restringir ou proibir atendimento de idosos e pessoas com Comorbidades em locais com risco maior de infecção.
- V. - Seguir orientações da Vigilância em Saúde para atividades de risco.
- VI. - Evitar mão de obra dos que convivem imprescindivelmente com pessoas a partir de 60 anos, portadoras de doenças crônicas e/ou cardiovasculares, diabéticos, hipertensos e com imunidade ou saúde debilitada.