



| 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-V

14/05/2020



#	ESTABELECEMENTOS	MEDIDA	PARÂMETRO
1	<p>De Assistência a Saúde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Consultórios: Médicos, Odontológicos, Fisioterapia, Psicologia, Nutricionista, etc. 2. Farmácias e Drogarias, 3. Laboratórios de Análises Clínicas, 4. Distribuidoras Médico-hospitalares, <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"> 1. Mercados, 2. Açougues, 3. Mercearias, 4. Conveniências, 5. Distribuidoras de Alimentos e Bebidas <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"> 1. Restaurantes, 2. Lanchonete, 3. Sorveterias, 4. Padarias, <p>Outros que se enquadrem na classificação geral.</p>	<p>Atendimento até às 23 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 em Geral,	Elaboração do Plano de Contingencia para COVID-19;	
5	<p>De distribuição:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Encomendas, 	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	Empresas de Limpeza e 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 Vigente.
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,

	<p>2. Serviços Postais, 3. De Segurança,</p> <p>Obedecendo-se ainda as normativas institucionais de cada órgão.</p>		<p>dentro e fora do estabelecimento não possibilitando a aglomeração de pessoas na entrada da unidade.</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>
18	Lojas de Materiais de Construção e congêneres.	Controle de entrada de clientes.	<p>Sem aglomeração de pessoas na entrada, e com distâncias sinalizadas nos caixas e na porta de entrada para a organização das filas.</p> <p>Distancia entre as pessoas nas filas devem respeitar à distância de 1,5 mtrs.</p>
19	Serviços de Hospedagem em geral.	<p>Limitar a hospedagem em quarto single com banheiro individual.</p> <p>Ampliar horário das refeições e espaçamento entre as mesas.</p>	<p>Manter no máximo em cada quarto a quantia de 1 pessoa, exceto quando de necessidade da presença por responsável legal (idoso, criança e casal).</p> <p>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.</p>
20	Lavanderias e congêneres.	Controle de entrada de clientes no estabelecimento na quantia compatível com o número de equipamentos (máquinas de lavagem de roupas).	<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</p>

			estabelecimento.
21	<p>De atividade de uso geral:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Borracharia, 2. Oficinas Mecânicas, 3. Auto Elétricas, 4. Chapeação, 5. Lava Car, 6. Bicicletárias, 7. Serviço de Guincho, 8. Serviços gerais de auto som, 9. Auto Peças, 10. Esquadria Metálica, <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 m² 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>
22	<p>De atividades administrativas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Advogados, 2. Contadores, 3. Cartórios, <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>

23	Feira Livre – Somente a comercialização de gêneros alimentícios essenciais à população, especialmente os de origem hortifrutigranjeiros.	Estabelecer fluxo de atendimento.	Manter o fluxo de atendimento no local evitando aglomeração 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 Contingencia para COVID-19;	RDC 06 de 30 de janeiro de 2012 .
25	Medicina e Segurança do Trabalho	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>
26	Clínicas estéticas, Salão de Beleza.	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>

27	Academias de Ginastica, Musculação, Natação e afins.	Controle de entrada de clientes na quantia compatível com a o número de Professores.	<p>Estabelecer agenda para atendimento por hora com intervalo 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 m² 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 a 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.