



DECRETO Nº 048/2020, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

“Dispõe sobre medidas sanitárias e administrativas obrigatórias para prevenção, controle e contenção do novo Coronavírus (Covid-19), fixa protocolo de boas práticas para prevenção, controle e contenção do novo Coronavírus (Covid-19) no âmbito do município de Campo Maior-PI e dá outras providências”.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPO MAIOR, ESTADO DO PIAUÍ**, usando das atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica Municipal, bem como legislação pertinente:

**CONSIDERANDO** que a Constituição Federal, em seu art. 6º, elenca a saúde como direito social fundamental, garantido mediante a implementação de políticas públicas que, dentre outros objetivos, visem à redução do risco de doença, conforme preceitua o art. 196 da Carta Magna;

**CONSIDERANDO** o que dispõe a Lei 13.979/2020, que elenca medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus;

**CONSIDERANDO** que a Prefeitura Municipal de Campo Maior/PI publicou os Decretos nº 29/2020, 30/2020 e 37/2020, estabelecendo medidas preventivas quanto ao funcionamento das repartições públicas municipais e estabelecimentos privados até 18 de abril de 2020;

**CONSIDERANDO** que as medidas já impostas devem ser periodicamente reavaliadas, a fim de se aperfeiçoarem à realidade local, visando trazer o menor prejuízo possível ao bem comum;

**CONSIDERANDO** que compete aos municípios estabelecer normas de conduta para os estabelecimentos e eventos privados que estejam em seu domínio territorial, conforme entendimento do Supremo Tribunal Federal;

### **DECRETA:**

**Art. 1º** - Permanece proibido até deliberação ulterior o banho e a aglomeração de pessoas em açudes, reservatórios d'água públicos e piscinas localizados no município de Campo Maior/PI, recomendando-se, ainda, a mesma proibição àqueles que pertencem à esfera privada.

**Art. 2º** - Permanece suspensa a abertura de academias, clubes, casas de festa, serestas, alvoradas, circos, casas de espetáculos, parques de vaquejadas, áreas de lazer e prática desportiva, bem como bares, restaurantes e lanchonetes localizados no município de Campo Maior-PI até deliberação ulterior, sendo permitido, aos estabelecimentos em que for cabível, o funcionamento em sistema de atendimento de entrega domiciliar/delivery.

**Art. 3º** - Os demais estabelecimentos privados localizados no município de Campo Maior-PI poderão funcionar em horário normal, a partir de 09 de junho de 2020, desde que seus representantes legais tomem as medidas necessárias de prevenção à contaminação do coronavírus estabelecidas pelo Ministério da Saúde, disponibilizando ao público meio de higienização das mãos, evitando-se aglomerações e respeitando as seguintes regras:



- I - Uso obrigatório de máscaras por funcionários e clientes;
- II - Disponibilização de frascos de álcool gel (70%) nas entradas e saídas do estabelecimento;
- III - Higienização frequente de objetos de toque, como maquininha de cartões e telefone;
- IV - Proibição de prova dos produtos, quando inevitável deve-se higienizá-los após a prova;
- V - Limpeza dos sistemas de ar condicionado;
- VI - Circulação de ar com pelo menos uma janela ou porta aberta;
- VII - Proteção para separar funcionários e clientes nos guichês;
- VIII - Funcionários do grupo de risco não podem trabalhar com o público;
- IX - Permitir entrada de apenas 1/3 da capacidade do estabelecimento;
- X - Não realizar eventos promocionais que possam causar aglomerações de pessoas.
- XI - Garantia do distanciamento social, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes e entre estes e os trabalhadores do estabelecimento.

§ 1º - É permitido o funcionamento de quiosques e bancas no município de Campo Maior-PI, desde que seja realizada apenas a venda de produtos, ficando proibido o respectivo consumo nestes locais, a fim de se evitar aglomeração, devendo seus representantes legais tomarem as medidas necessárias de prevenção à contaminação do coronavírus estabelecidas pelo Ministério da Saúde, disponibilizando ao público meios de higienização das mãos e respeitando a distância mínima de 1,5 (um e meio) metros entre os clientes e entre as bancas.

§ 2º - Fica proibido o consumo de bebidas alcóolicas na área interna de todos os estabelecimentos comerciais do município de Campo Maior-PI.

§ 3º - Fica proibido, no prazo estabelecido no caput deste artigo, a realização de qualquer tipo de show/música ao vivo nos estabelecimento privados localizados no município de Campo Maior.

§ 4º - O Mercado Público de Campo Maior-PI poderá funcionar, nas mesmas condições estabelecidas no caput deste artigo, sendo, no entanto, permitida a presença de pessoas na sua área interna, incluídas os funcionários.

§ 5º - Os estabelecimentos cuja prestação de serviço somente ocorre através de atendimento individual (a exemplo de salões de beleza, clínicas e consultórios) deverão priorizar a metodologia de agendamento de horários, orientando seus clientes a comparecerem tão somente no horário agendado, a fim de se evitar aglomeração, sempre respeitando os limites estabelecidos no caput deste artigo e respectivos incisos.

**Art. 4º** - Permanece suspensa a realização de missas, cultos e outras cerimônias religiosas com a presença dos fieis em número superior a 30 pessoas, orientando as igrejas a realizarem suas celebrações com transmissão através das redes sociais, e com a presença de uma equipe de celebração mínima, evitando em qualquer a presença de pessoas sem máscaras.

**Parágrafo Único** – Os templos poderão ser abertos para visita e oração pessoal dos fieis, sendo permitida a presença de até 30 (trinta) pessoas em seu interior, respeitada a distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas que estiverem em seu interior, o uso de máscaras, devendo ainda ser disponibilizado meios para higienização das mãos.

**Art. 5º** - A desobediência a este decreto acarretará na sanção de multa de 1 (um) a 5 (cinco) UFR por evento e até perda do Alvará, conforme estabelece o Código de Posturas Municipal, bem como configurará crime de desobediência, nos termos do que dispõe o Código Penal Brasileiro.

**Art. 6º** - Fica recomendada a toda à população do município de Campo Maior-PI que evite qualquer forma de aglomeração de pessoas, só devendo o deslocamento de suas casas acontecer, mediante uso de máscara, em situação de necessidade e pelo menor tempo possível, evitando-se contaminação.



**ESTADO DO PIAUÍ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MAIOR**  
**GABINETE DO PREFEITO**



**Art. 7º** - Fica autorizado o funcionamento de pequenos estabelecimentos, tais como: lojas de conveniência, mercado de pequeno porte, açougue, aviário, padaria, lanchonete, hortifrúti e demais estabelecimentos congêneres que se destinam à venda de alimentos, bebidas, materiais de limpeza e higiene pessoal, vedada a permanência continuada e a aglomeração de pessoas nesses locais.

**Art. 8º** - Fica autorizado o funcionamento de todos os serviços de saúde, tais como: hospitais, clínicas, laboratório e estabelecimentos similares, ainda que esses funcionem no interior de shopping centers, centros comerciais e estabelecimentos congêneres.

**Art. 9º** - Fica autorizado o funcionamento de forma plena e irrestrita de supermercados, mercados e demais estabelecimentos comerciais que possuam em seu CNAE os serviços de varejo e comercialização de produtos alimentícios.

**Art. 10º** – Faz integrante deste Decreto as orientações constantes no anexo I.

**Art.11** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

**PALÁCIO DAS CARNAÚBAS**, Gabinete do Prefeito Municipal de Campo Maior-PI, 08 de junho de 2020.

  
**JOSE DE RIBAMAR CARVALHO**  
*Prefeito Municipal de Campo Maior/PI*



## ANEXO I

### ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS À TODOS OS ESTABELECIMENTOS PARA COMBATER A DISSEMINAÇÃO DO CORONAVÍRUS – COVID-19.

- Disponibilizar aos clientes álcool 70% em gel para desinfecção das mãos nas portas de entrada, caixas de pagamentos, banheiros e pias de lavagem de mãos com a devida identificação, e em demais locais que sejam estratégicos e de fácil acesso no estabelecimento.
- Adotar medidas para que os clientes tenham o mínimo contato com os balcões de self-service e produtos das gôndolas, destinando funcionários especificamente para atendê-los nestas atividades, ou solicitando aos clientes que façam a desinfecção das mãos com álcool 70% em gel, assim que adentrarem no estabelecimento.
- Implementar comunicação visual através de cartazes, displays, placas e afins em locais estratégicos, sobre as recomendações do Ministério da Saúde quanto à limpeza e desinfecção das mãos, principalmente nas entradas, banheiros, pias e locais próximos aos objetos de uso coletivo tais como: cestas e recipientes plásticos para apanhar produtos, pegadores de alimentos, balcões de self-service, dentre outros.
- Os colaboradores devem realizar frequentemente a limpeza das mãos com água e sabonete líquido e\ou desinfetá-las com álcool 70% sempre que possível, principalmente ao tocar superfícies e objetos de uso coletivo, interromper ou trocar de atividade, ou permanecer na mesma atividade por longo período de tempo.
- Ao espirrar ou tossir, cobrir o nariz e a boca com o braço (nunca com as mãos) ou com papel toalha e descartá-lo imediatamente.
- Evitar tocar e coçar olhos, boca e nariz com as mãos.
- Evitar o contato próximo entre colaboradores e clientes (aperto de mãos, beijos e abraços).
- Evitar compartilhar comida ou objetos de uso pessoal tais como: copos, talheres, óculos e celulares.
- Utilizar o uniforme apenas nas áreas internas do seu local de trabalho, evitando a circulação com ele nas ruas, principalmente no caso de profissionais de saúde.
- Realizar a cada turno e sempre que possível à limpeza e desinfecção com álcool 70% ou demais desinfetantes aprovados pela ANVISA, de todas as superfícies e objetos de uso coletivo, tais como: mesas, bancadas, encostos de cadeiras, maçanetas, corrimãos, interruptores de luz, descargas sanitárias, cestas plásticas, máquinas de cartão de crédito, telefones fixos, teclados, mouses, leitores de códigos de barras, caixas eletrônicos, dentre outros.
- Suspender a utilização de aparelhos com identificação biométrica, tais como catracas e ponto eletrônico.
- Manter todas as pias de higienização de mãos com seus dispensadores completos, abastecidos com água, sabonete líquido e papel toalha descartável e lixeira de acionamento por pedal em bom funcionamento.
- Aumentar a frequência de remoção do lixo;
- Manter boa circulação e renovação de ar mantendo portas e janelas abertas.



- Manter em dia a manutenção e a limpeza dos aparelhos climatizadores, principalmente onde não há aberturas de janelas que permitam a ventilação e circulação natural do ar.
- Em bebedouros, interditar o jato inclinado de aproximação bucal e manter em funcionamento apenas o jato de abastecimento de copos e garrafas, disponibilizando copos descartáveis e/ou incentivando aos clientes a utilização de recipientes individuais, preferencialmente identificados.
- Adotar medidas que evitem a formação de filas de espera e/ou de pagamento.
- Realizar atividades e atendimentos preferencialmente em áreas que possuam ventilação natural.
- Incentivar e oferecer facilidades para que os clientes utilizem os serviços de delivery ou home care.
- Quando possível, favorecer o método de trabalho home office.
- As empresas de transporte coletivo municipal e intermunicipal, tais como: ônibus, micro-ônibus, vans e afins devem realizar a cada viagem a higienização das cadeiras, encostos de cabeça, barras de apoio e corrimão.
- Os serviços de saúde, especialmente clínicas e consultórios médicos devem agendar as consultas de modo a evitar aglomeração de pessoas na sala de espera.
- As cadeiras dos locais de espera que possuem alta rotatividade de pessoas tais como: rodoviárias, agências bancárias, salas de espera de clínicas médicas e odontológicas, dentre outros, devem realizar a higienização das cadeiras e encostos de braços no mínimo a cada turno ou manter disponível em local estratégico e identificado, dispensers de álcool 70% em gel e papel toalha para desinfecção pelos clientes e manter lixeira de pedal em bom estado de funcionamento para o descarte.
- Colaboradores que apresentarem quaisquer sintomas de infecção devem ser afastados de suas atividades, se manter isolados em suas residências e procurar os canais de informação da Secretaria Municipal de Saúde para orientações e devido monitoramento;

### **ORIENTAÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO**

Além das recomendações mencionadas acima, os serviços de alimentação tais como: restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, supermercados, mercearias, varejões, sorveterias, dentre outros, devem especificamente:

- Evitar oferecer o serviço de self service, se possível.
- Disponibilizar aos clientes álcool 70% em gel nos balcões de self-service e nas mesas de consumação, além dos demais locais estratégicos como: portas de entrada, caixas de pagamentos, banheiros, pias de lavagem de mãos, dentre outros.
- Retirar objetos de uso coletivo das mesas, tais como: cardápios, saleiros, sachês, galheteiros, dentre outros ou fazer a desinfecção com álcool 70% entre um cliente e outro.
- Os manipuladores devem redobrar a atenção quanto a não falar, tossir, cantar ou assobiar sobre os alimentos.
- Evitar jogos americanos, forros de tecidos ou quaisquer utensílios que demandem maiores cuidados de higienização nas mesas de consumação.
- Não deixar pratos, talheres e copos sobre a mesa, disponibilizando estes para os clientes apenas quando forem ser utilizados.



- Aumentar os espaçamentos das mesas em torno de 1,5 a 2 m nos locais de consumação, reduzindo o número de mesas disponíveis, caso necessário.
- Ao retirar os utensílios das mesas, os colaboradores devem realizar a higienização das mãos em seguida.
- Antes de receber mercadorias e de preparar e armazenar os produtos para entrega os colaboradores devem realizar a higienização das mãos.
- Os entregadores à domicílio devem realizar a lavagem e/ou desinfecção das mãos antes de tocar nos produtos no ato da entrega ao cliente.
- Os recipientes de armazenagem das motos como caixas plásticas e caixas térmicas, bem como o interior dos veículos destinados ao transporte de alimentos, devem ser frequentemente lavados e desinfetados com álcool 70%.
- É indicado a utilização de luvas para o recolhimento de lixos.
- Não fazer uso de luvas, apenas higienização frequente das mãos.
- O uso de máscaras não é recomendado para manipuladores de alimentos.

(As máscaras devem ser utilizadas por pessoas com sintomas de infecção, como tosse ou dificuldade para respirar e pelos profissionais de saúde que prestam atendimentos aos pacientes com sintomas respiratórios.)

### **RECOMENDAÇÕES AOS CLIENTES**

- Considere suas mãos sempre contaminadas evitando levá-las ao rosto e realizando a higienização sempre que possível.
- Solicite nos estabelecimentos álcool 70% em gel para higienização das mãos, principalmente nas portas de entrada, caixas de pagamento, balcões de self-service, pias e banheiros.
- Utilizar álcool 70% em gel assim que adentrar nos estabelecimentos e se possível, solicitar ao atendente que apanhe os produtos, principalmente em balcões de self-service.
- Em virtude da ausência temporária do álcool 70% em gel no estabelecimento, recomendamos se possível, andar sempre com um frasco de álcool gel nas bolsas/ bolsos até que a situação se normalize.
- Informe e/ou solicite ao estabelecimento o reabastecimento dos dispensadores de sabonete líquido e papel toalha quando estiverem vazios;
- Informe e/ou solicite ao estabelecimento o conserto ou a substituição das lixeiras de pedal que estiverem estragadas.
- Observe e dê preferência aos estabelecimentos que adotem e mantenham boas práticas de limpeza e higiene de instalações e preparos de alimentos.
- Lavar e/ou desinfetar as mãos sempre que possível, principalmente após ir ao banheiro e antes das refeições.
- Caso toque em torneiras e maçanetas após a lavagem das mãos, realizar a desinfecção das mãos com álcool 70% em gel e deixar secar naturalmente.
- Utilizar papel toalha para tocar em descargas sanitárias, pias e maçanetas, descartando-o em seguida.
- Manter distância nas filas e áreas de circulação a partir de 1m, sempre que possível.
- Quando possível, dar preferência pela circulação, utilização e permanência em áreas abertas e com ventilação natural.



**ESTADO DO PIAUÍ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MAIOR**  
**GABINETE DO PREFEITO**



- Sempre que possível, optar pela utilização do serviço de delivery.
- Faça suas compras de modo a sair o mínimo possível de sua residência e evite os horários de pico.
- Em caso de consultas ou atendimentos agendados, seja pontual e evite antecipações e atrasos não permanecendo no local por tempo desnecessário.
- Realizar a desinfecção das mãos com álcool 70% em gel após de utilizar máquinas de cartão de crédito e caixas eletrônicos.
- Quando possível, opte pela utilização de cartões de crédito e/ou débito, evitando pagar e receber em notas e moedas.
- Higienize suas mãos após tocar em dinheiro.
- Higienize bem os alimentos ao chegar em casa (principalmente os crus), bem como embalagens que permitam o processo de lavagem e desinfecção.
- No caso de embalagens que não permitam a higienização tais como: sacos e sacolas e papel, caixas de papelão, dentre outros, transfira o conteúdo para recipientes próprios e descarte-as em seguida.
- Higienize no mínimo diariamente todas as torneiras, maçanetas, puxadores, interruptores de luz e chaves de casa e de veículos.
- Mantenha seu corpo, casa e quintal sempre limpos.
- Evite visitas à idosos e qualquer pessoa que esteja com baixa imunidade.

  
**JOSE DE RIBAMAR CARVALHO**  
*Prefeito Municipal de Campo Maior/PI*