

DECRETO Nº 20.891, DE 9 DE JANEIRO DE 2021.

Estabelece protocolos sanitários gerais e setorizados de funcionamento de atividades para prevenção e enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo Coronavírus (COVID-19), no Município de Porto Alegre.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 94, inciso II da Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam estabelecidos os protocolos sanitários de funcionamento de atividades destinados a prevenir e a enfrentar a evolução da epidemia do novo Coronavírus (COVID-19), respeitando o equilíbrio entre a promoção da saúde pública e a preservação das atividades econômicas, do emprego e da renda, definidos em protocolos gerais e específicos conforme o setor ou grupos de setores econômicos.

CAPÍTULO I DOS PROTOCOLOS SANITÁRIOS GERAIS

Art. 2º São protocolos sanitários gerais, de adoção obrigatória por todos, para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia de COVID-19, dentre outros:

I – exigir e utilizar máscara de proteção facial para ingresso e permanência em ambiente coletivo fechado ou aberto, público ou privado, destinado à permanência ou circulação de pessoas, incluindo vias públicas, veículos de transporte, elevadores, salas de aula, repartições públicas ou privadas, lojas etc.;

II – observar a etiqueta respiratória, cobrindo a boca com o antebraço ou usando lenço descartável ao tossir ou espirrar e descartar o lenço utilizado em uma lixeira fechada, cuja tampa tenha abertura por pedal, imediatamente após o uso;

III – manter o distanciamento interpessoal mínimo de 2 (dois) metros, mesmo mediante utilização de máscara de proteção facial;

IV – priorizar, quando possível, a modalidade de trabalho remoto para todos os trabalhadores que assim possam realizar suas atribuições, sem prejuízo às atividades;

V – priorizar, quando possível, a modalidade de atendimento remoto para todos os clientes e usuários que assim possam obter os serviços desejados;

VI – para aquelas atividades que não sejam possíveis de serem desempenhadas remotamente, fica recomendado adotar regimes de escala, revezamento, alteração de jornadas e/ou flexibilização de horários de entrada, saída, almoço ou intervalos, respeitando o teto de ocupação dos ambientes, que está definido no Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI) do estabelecimento;

V – realizar reuniões de trabalho, preferentemente, em ambiente virtual, e, se uma reunião presencial for fundamental, realizar em ambiente ventilado, com o menor número de pessoas, com distanciamento mínimo de 2 (dois) metros e uso de máscara pelos participantes, suspendendo reuniões presenciais em salas que não permitam o distanciamento mínimo;

VI – priorizar a permanência dos trabalhadores com 60 (sessenta) anos ou mais ou que apresentem condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da COVID-19 na residência em teletrabalho ou trabalho remoto ou, ainda, em atividade ou local que reduza o contato com outros trabalhadores e o público, quando possível;

VII – para os trabalhadores do grupo de risco, não sendo possível a permanência na residência ou trabalho remoto, deve ser priorizado trabalho em local arejado e higienizado a cada turno de trabalho, observadas as demais medidas previstas neste Decreto;

VIII – indicar o número máximo permitido de pessoas presentes, considerando os clientes e trabalhadores simultaneamente, no interior de um estabelecimento, conforme as Normas de Prevenção e Proteção contra Incêndio, observado o distanciamento interpessoal mínimo;

IX – higienizar, no início das atividades e durante o período de funcionamento, no mínimo a cada 2 (duas) horas, as superfícies de toque com álcool 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção (como terminais de autoatendimento, corrimão de escadas e de acessos, maçanetas, interruptores, botões de elevadores, telefones, alça de carrinhos ou cestinhas de supermercado etc.) ou outro desinfetante de superfícies com registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), à base de hipoclorito de sódio (água sanitária), biguanida polimérica, quaternário de amônio, peróxido de hidrogênio, ácido peracético ou glucoprotamina;

X – higienizar as máquinas para pagamento com cartão com álcool na concentração 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar após cada uso, bem como alças de carrinhos ou cestinhos de supermercados e similares;

XI – higienizar pisos, paredes, forro de banheiro, refeitórios, vestiários, e similares, no mínimo a cada turno e a cada dia, nos transportes coletivos, preferencialmente com álcool na concentração 70% (setenta por cento), hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária) ou outro desinfetante indicado para este fim;

XII – higienizar mesas, cadeiras, teclados, mouses e telefones a cada turno e a cada troca de usuário, com álcool na concentração 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

XIII – dispor de lixeira com tampa e com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo) e recolher e descartar os resíduos a cada 2 (duas) horas, com segurança;

XIV – exigir de clientes, usuários ou trabalhadores higienização das mãos com álcool na concentração 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar ao acessarem e ao saírem do estabelecimento;

XV – disponibilizar *kit* completo de higiene nos banheiros (álcool na concentração 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado);

XVI – afixar em local visível cartazes informativos sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de máscara e necessidade de distanciamento entre as pessoas;

XVII – afixar cartazes, em locais visíveis, com teto de ocupação (de acordo com a bandeira aplicável) permitido na entrada do espaço e em locais estratégicos, de fácil visualização, para monitoramento contínuo;

XVIII – disponibilizar álcool na concentração 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar para o público e os trabalhadores no estabelecimento, em locais estratégicos e de fácil acesso (entrada, saída, corredores, elevadores, mesas, etc.);

XIX – respeitar o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou caixas ou no lado externo do estabelecimento, sinalizando no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa;

XX – utilizar, se necessário, senhas ou outro sistema eficaz para evitar filas ou aglomeração de pessoas, não usando senhas impressas reutilizáveis que não possam ser higienizadas após cada uso;

XXI – ampliar o espaço entre atendimentos agendados, para preservar o distanciamento entre pessoas e ter tempo de realizar a higienização do ambiente ou instrumentos de contato, quando aplicável;

XXII – realizar atendimento, preferentemente, de maneira individualizada, restringindo, sempre que possível, a presença de acompanhantes;

XXIII – orientar os trabalhadores que informem a empresa em qualquer uma das seguintes situações: apresentarem sintomas, conforme Anexo I deste Decreto, apresentarem

resultados positivos para a COVID-19, residirem com uma pessoa com resultado positivo recente para a COVID-19;

XXIV – realizar a busca ativa na empresa, com o objetivo de identificar e afastar precocemente aqueles trabalhadores com sintomas da COVID-19, sendo recomendada a instituição de triagem autodeclarada, que deverá ser preenchida pelo trabalhador, em planilhas no formato digital ou física, imediatamente no início da jornada de trabalho, sendo conferida diariamente pela sua chefia imediata, conforme Anexo I deste Decreto;

XXV – ao identificar sinais e sintomas declarados pelo trabalhador, é de responsabilidade da chefia imediata as providências de contingenciamento como o afastamento imediato do trabalhador, a comunicação às demais instâncias de administração de pessoal da empresa, o encaminhamento do trabalhador para atendimento médico de referência da empresa, nas unidades básicas de saúde ou nas unidades de pronto atendimento, e revisão da aplicação dos protocolos sanitários no ambiente de trabalho, devendo, na identificação de tais casos, ser garantido o afastamento para isolamento domiciliar por 10 (dez) dias, a contar do início dos sintomas, ou conforme determinação médica, os trabalhadores que:

a) testarem positivos para COVID-19 por meio dos exames de RT-PCR, TR-LAMP, TR-Antígeno ou TR-Anticorpo IgM;

b) tenham tido contato em ambiente de trabalho ou residam com caso confirmado de COVID-19; e

c) apresentarem sintomas de síndrome gripal;

XXVI – encaminhar os contatantes de trabalho assintomáticos para avaliação e possível testagem. Considera-se contato de trabalho as pessoas que trabalham no mesmo local (ambiente ou sala) e que apresentaram contato persistente (mais de 1 hora de duração) com caso confirmado de COVID-19 por RT-PCR, TR-LAMP, teste de antígeno ou sorológico com IgM+, tendo o contato ocorrido no período de transmissão, ou seja, 2 (dois) dias antes até 10 (dez) dias após o início dos sintomas;

XXVII – manter, na empresa, registro atualizado do acompanhamento de todos os trabalhadores afastados por doença COVID-19. Este registro deve conter, no mínimo, as informações listadas no modelo de planilha do Anexo II deste Decreto;

XXVIII – notificar imediatamente a Vigilância em Saúde do Município quando houver 2 (dois) ou mais trabalhadores do local de trabalho diagnosticados com COVID-19 pelos exames supracitados em período inferior a 14 (quatorze) dias entre os 2 (dois) casos, considerando a data de início de sintomas de cada um, sendo que, em Porto Alegre, a comunicação deve ser realizada através dos telefones (51) 3289-2471, (51) 3289-2472 ou pelo *e-mail* epidemia@sms.prefpoa.com.br, encaminhando a planilha do Anexo II deste Decreto;

XXIX – encaminhar também à vigilância, no momento da notificação, o nome e o CPF dos contatos de trabalho do trabalhador que positivou para COVID-19, conforme modelo de planilha do Anexo II deste Decreto;

XXX – estabelecer grupos fixos de trabalhadores entre as diferentes áreas da fábrica, a fim de evitar o risco de transmissão disseminada do vírus na instituição/empresa e facilitar o contato dos órgãos de saúde competentes com o grupo pontualmente exposto;

XXXI – instruir os trabalhadores sobre a etiqueta respiratória, de higiene e de prevenção, incentivando a lavagem das mãos a cada 2 (duas) horas, com água e sabonete líquido, por no mínimo 20 segundos, bem como orientando para não cumprimentar pessoas com apertos de mão, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

XXXII – disponibilizar álcool na concentração 70% (setenta por cento) para higiene de mãos em vários pontos do estabelecimento e principalmente ao lado do ponto biométrico;

XXXIII – fica recomendada a operação dos sistemas de climatização de ar, inclusive os veiculares, com filtros e dutos limpos e com janelas ou portas abertas, ou qualquer outro sistema de renovação de ar eficiente, de forma a auxiliar o arejamento natural em ambientes fechados;

XXXIV – a operação dos sistemas de climatização de ar realizada com equipamentos do tipo *split*, em que não há captação de ar exterior, deverá ocorrer com ao menos uma janela aberta e com o filtro de ar da unidade evaporadora limpo, sendo garantida a periodicidade semanal para sua limpeza;

XXXV – não utilizar materiais ou dispositivos eletrônicos (como telefones) compartilhados sem higienizá-los antes;

XXXVI – o empregador deve fornecer e orientar a correta higienização, utilização e descarte dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), através da adoção de rotinas de instrução permanente dos trabalhadores;

XXXVII – caso a atividade não possua protocolo específico de EPIs, o empregador deverá fornecer máscaras descartáveis em quantidades suficientes e/ou tecido de algodão para cada trabalhador, que ficará responsável por sua correta utilização, troca e higienização, sendo que, sendo a máscara de tecido, o trabalhador deve trocar a máscara a cada 3 (três) horas, ou antes, caso esteja úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;

XXXVIII – proibir a reutilização de uniformes e/ou EPIs (capacetes, calçados de segurança, entre outros) quando tais vestimentas/equipamentos apresentarem sujidades aparentes;

XXXIX – recomendar aos trabalhadores que não retornem às suas casas com o uniforme utilizado durante a prestação do serviço;

XL – reorganizar as posições das mesas e das estações de trabalho para atender a distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas, sendo que, caso a mudança de posição das mesas ou estações de trabalho não seja possível, reforçar o uso de EPIs e utilizar barreiras físicas entre as pessoas, fabricada em material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de posto, priorizando sempre a ventilação natural cruzada nos ambientes de trabalho;

XLI – evitar aglomerações durante o registro do ponto, adotando maior tempo de tolerância para a sua marcação, se possível;

XLII – prover demarcações no solo, próximo ao ponto, a fim de garantir o adequado distanciamento durante a espera do registro;

XLIII – afixar cartazes sinalizando a lotação do número de pessoas nos elevadores, salas de lanche, salas de descanso ou convivência, refeitório, vestiário, espaço para registro de ponto eletrônico, entre outros ambientes comuns, observado o distanciamento interpessoal;

XLIV – vedar a realização, de forma presencial, de confraternizações de aniversário ou outras em ambiente de trabalho;

XLV – restringir a entrada de entregadores, realizando a retirada e pagamento dos produtos na entrada do prédio, sempre que possível;

XLVI – nos refeitórios:

a) realizar escalas de uso do refeitório, evitando aglomerações e garantindo o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as mesas;

b) dispor de álcool 70% (setenta por cento) líquido e toalha de papel ou pano descartável no local, para a higienização de mesas, bancos e cadeiras antes do uso;

c) evitar sistemas de autosserviço de bufê em refeitórios, utilizando porções individualizadas ou disponibilizando funcionário(s) específico(s) para servir todos os pratos;

d) evitar conversar próximo ao buffet e manter a distância de 2 (dois) metros na fila;

e) demarcar o chão com fitas a fim de orientar o posicionamento adequado das cadeiras ou bancos durante o uso;

f) orientar os trabalhadores a se sentarem da forma mais distante possível nos ambientes (por exemplo, em *zig zag*) e manter o distanciamento, diminuindo, se necessário, diminuir o número de assentos;

g) dar preferência à utilização de talheres e copos descartáveis e, na impossibilidade, utilizar talheres higienizados e individualizados (de forma que a parte que entra em contato com a boca esteja protegida por plástico). Se não descartáveis, orientar a guarda de copos, pratos e talheres após a sua higienização, não os deixando expostos para secarem ou serem compartilhados;

h) eliminar bebedouros verticais ou de jato inclinado e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos de uso individual, desde que constantemente higienizados);

i) orientar os trabalhadores a acondicionar adequadamente a máscara ao removê-la;

j) orientar para que não seja estimulado o diálogo, durante o período da alimentação/refeições;

h) manter a ventilação natural;

XLVII – nos sanitários e vestiários:

a) higienizar os banheiros, preferencialmente após cada utilização, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, contemplando os pisos, paredes e compartimentos sanitários, preferencialmente com água sanitária, bem como com peróxido de hidrogênio ou ácido peracético;

b) adotar planilha de controle afixada no banheiro, para a verificação de limpeza frequente, a ser preenchida pela equipe de higienização;

c) dispor de ventilação natural ou sistema de exaustão;

d) dispor de sabonete líquido e toalhas de papel descartável e não reciclado junto a pia, sendo vedadas toalhas de tecido;

e) colocar o rolo de papel higiênico em *dispenser*, dentro de cada compartimento sanitário;

f) em mictórios com calha coletiva, isolar parte do mictório com fitas, a fim de prover o distanciamento adequado durante o uso;

g) lixeiras para acondicionamento de material orgânico devem possuir tampa e serem acionados por pedal (dispor de uma lixeira em cada compartimento sanitário e de uma lixeira próxima ao local de lavagem de mãos), não utilizando lixeiras cujo contato com a tampa seja manual;

h) evitar a aglomeração de trabalhadores na entrada, na saída e durante a utilização do vestiário, adotando procedimento de monitoramento do fluxo de ingresso nos vestiários e

orientando os trabalhadores para manter a distância de 2 (dois) metros entre si durante a sua utilização;

i) pertences pessoais como roupas, calçados e toalhas, assim como equipamentos de proteção individual (EPI) não devem ser guardados nos banheiros, fora de armários individuais;

j) se existir chuveiro, esse deve dispor de suporte para sabonete e toalha e, após o uso, o trabalhador deve recolher o seu material de higiene, evitando deixá-lo exposto no banheiro;

XLVIII – no transporte de trabalhadores fornecido pela empresa:

a) instituir o uso obrigatório de máscara desde o embarque e durante todo o período de deslocamento;

b) orientar os trabalhadores no sentido de evitar aglomeração no embarque e no desembarque do veículo de transporte, implantando medidas que garantam distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre trabalhadores;

c) realizar o espaçamento dos mesmos dentro do veículo de transporte;

d) dar preferência para veículos com menor número de pessoas;

e) manter a ventilação natural dentro dos veículos e, quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;

f) higienizar regularmente os assentos e as demais superfícies do veículo frequentemente tocadas pelos trabalhadores, preferencialmente com álcool líquido 70% (setenta por cento);

g) os motoristas devem higienizar frequentemente as mãos e o seu posto de trabalho, inclusive o volante e superfícies mais frequentemente tocadas;

XLIX – estabelecer horários, procedimentos ou setores exclusivos de atendimento que garantam fluxo ágil para que pessoas com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos e aquelas de grupos de risco permaneçam o mínimo tempo possível no estabelecimento;

L – recomendar a verificação da temperatura corpórea a todos que entrar no estabelecimento, impedindo que estiver com temperatura superior ou igual a 37,8°C;

LI – cooperar com a divulgação dos protocolos sanitários de higienização, de distanciamento interpessoal, de utilização de máscaras e de combate a aglomerações.

CAPÍTULO II DOS PROTOCOLOS SANITÁRIOS SETORIZADOS

Art. 3º Os protocolos sanitários setorizados de funcionamento de atividades são de aplicação cumulativa com aqueles definidos neste Decreto como protocolos sanitários gerais, para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia de COVID-19.

Seção I Dos Protocolos Sanitários para o Setor de Alimentação

Art. 4º São protocolos sanitários setorizados de funcionamento de atividades a serem cumpridos pelos estabelecimentos com serviço de alimentação (restaurantes, bares, lanchonetes e similares, supermercados e mercados em geral):

I – proibir a oferta de produtos para degustação;

II – embalar individualmente os talheres para uso pelos clientes (de forma que a parte que entra em contato com a boca esteja protegida ao fundo da embalagem);

III – organizar a disposição de mesas de modo a assegurar distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre elas, evitando que ocorra aglomeração e diminuindo o cruzamento entre os clientes e os trabalhadores;

IV – realizar a marcação do piso desde a entrada do estabelecimento, balcão expositor, espaço de pagamento e demais áreas que se façam necessárias, a fim de manter o distanciamento mínimo entre os clientes;

V – manter fechados os espaços destinados à espera de clientes, descanso e bar, a fim de evitar aglomeração;

VI – evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca a cada utilização;

VII – quando proibido o autosserviço em *buffet* (conforme bandeiras), poderá ser substituído o sistema de autoatendimento por outro sistema eficaz com funcionários disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo o uso constante de máscara e higienização frequente das mãos, devendo haver, alternativamente:

a) barreira física de proteção em vidro, acrílico ou outro material de fácil higienização entre o balcão expositor de alimentos e o cliente, ou;

b) distância de 1 (um) metro, com marcação no piso, entre o balcão expositor e o cliente, sendo obrigatório o uso de máscara pelo cliente.

Seção II

Dos Protocolos Sanitários para o Setor de Comércio

Art. 5º São protocolos sanitários a serem cumpridos pelos shoppings, comércio de veículos, comércio atacadista (itens essenciais e não essenciais), comércio varejista - não essencial (rua), comércio varejista - não essencial (centro comercial e shopping), comércio varejista - itens essenciais (rua), comércio varejista - itens essenciais (centro comercial e shopping), comércio varejista de produtos alimentícios (mercados, açougues, fruteiras, padarias e similares), comércio de combustíveis para veículos automotores:

I – afixar cartaz na entrada do estabelecimento, assim como em locais estratégicos, para fácil visualização e monitoramento contínuo, informando o número máximo de pessoas permitido, conforme determinação da cor da bandeira, para evitar aglomerações, em especial corredores e praça de alimentação;

II – implementar fluxos de movimentação de sentido único nas entradas e saídas dos estabelecimentos, definindo portões exclusivos para entrada e saída, respeitando o distanciamento mínimo entre pessoas;

III – delimitar a capacidade máxima de pessoas nos elevadores e estabelecer o distanciamento nas escadas rolantes de uma pessoa a cada 3 (três) degraus, fixando cartazes informativos, devendo ser desestimulado o uso de elevadores, por meio de cartazes afixados em locais visíveis, que contenham orientações mínimas, recomendando a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento;

IV – ajustar, em sendo possível, a mensagem eletrônica das cancelas de entrada de estacionamento do shopping sobre a importância da prevenção ao contágio pelo COVID19;

V – vedar serviço de empréstimo de carrinhos para crianças;

VI – estabelecer horários ou setores exclusivos de atendimento que garantam fluxo ágil para que pessoas com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos e aquelas de grupos de risco permaneçam o mínimo tempo possível no estabelecimento;

VII – proibir os estabelecimentos de cosméticos de disponibilizarem mostruário para prova de produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros) pelos clientes;

VIII – exigir que os clientes, antes de manusear roupas ou produtos de mostruários, higienizem as mãos com álcool na concentração 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

IX – avaliar os riscos e, decidindo pela abertura dos provadores de roupas, adotar as seguintes providências:

a) higienizar os provadores com álcool 70% (setenta por cento) ou outro desinfetante indicado para este fim após cada uso e, caso dotado de cortina, realizar a higienização com vapor e aguardar secagem para novo uso;

b) realizar o controle de acesso aos provadores, a fim de evitar aglomerações e assegurar o distanciamento mínimo entre as pessoas e o tempo necessário à higienização;

c) disponibilizar álcool na concentração 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar para higienização das mãos ao ingressar e sair dos provadores;

d) higienizar as roupas após a prova ou a devolução pelo cliente, nos casos de retirada do estabelecimento para provar em casa, através de meio eficaz, como a utilização de passadeira a vapor, dispositivo de higienização ultravioleta ou assegurar período mínimo de aeração de 48 (quarenta e oito) a 72 (setenta e duas) horas;

e) colocar cartazes nos provadores orientando acerca da necessidade de permanência do uso da máscara, higienização das mãos e distanciamento entre as pessoas;

f) orientar os clientes a higienizar as mãos antes e depois da prova de calçados e, após, mantê-los em local arejado, sem devolver imediatamente à caixa;

g) priorizar, sempre que possível, pagamento por meio de aplicativos ou no sistema de aproximação.

Seção III

Dos Protocolos Sanitários para Clubes, Academias, Escolas de Natação e Condomínio

Art. 6º São protocolos sanitários a serem cumpridos pelos clubes, academias, escolas de natação e condomínios e outros serviços:

I – manter e exigir o distanciamento social e a higiene pessoal em piscinas de uso coletivo;

II – exigir de todos os usuários e funcionários o uso de máscara de proteção facial em todas as atividades nas áreas de circulação, salvo nas atividades aquáticas no interior da piscina;

III – garantir a qualidade do tratamento com vistas à balneabilidade de acordo da legislação municipal e estadual vigente com registro e fixação em local visível dos parâmetros físico-químicos para os usuários;

IV – garantir o distanciamento de 10m² (dez metros quadrados) por usuário (ou, quando houver, outro distanciamento mínimo previsto para a respectiva bandeira do Decreto Estadual de Distanciamento Controlado, observada a cogestão regional), com fixação em local visível da capacidade máxima de cada local;

V – garantir 4 (quatro) metros de distanciamento entre os assentos, cadeiras ou espreguiçadeiras (ou, quando houver, outro distanciamento mínimo previsto para a respectiva bandeira do Decreto Estadual de Distanciamento Controlado, observada a cogestão regional);

VI – nas piscinas cobertas priorizar apenas para a prática de esportes, garantindo ventilação natural;

VII – recomendar aos usuários que evitem horários de maior circulação;

VIII – prever horários especiais para idosos e grupos de risco;

IX – nas academias, deve-se utilizar os equipamentos individualmente, garantindo a higienização após cada uso, assim como o fácil acesso dos clientes à solução higienizante e/ou álcool 70% (setenta por cento) em todos os ambientes e o distanciamento mínimo de 10m² (dez metros quadrados) entre os equipamentos;

X – garantir, para os banhos, a ventilação natural e o distanciamento mínimo de 10m² (dez metros quadrados) entre as pessoas (ou, quando houver, outro distanciamento mínimo previsto para a respectiva bandeira do Decreto Estadual de Distanciamento Controlado, observada a cogestão regional);

XI – garantir, para as saunas, o distanciamento mínimo de 10m² (dez metros quadrados) entre as pessoas (ou, quando houver, outro distanciamento mínimo previsto para a respectiva bandeira do Decreto Estadual de Distanciamento Controlado, observada a cogestão regional);

Seção IV

Dos Protocolos Sanitários para os Eventos e Feiras Livres

Art. 7º São protocolos sanitários a serem cumpridos nos eventos e feiras livres:

I – implantar processo de comunicação intensivo sobre as normas para realização de eventos dentro do protocolo de segurança estabelecido, devendo os profissionais envolvidos ser treinados de forma continuada, conhecer e executar os protocolos de segurança, medidas preventivas e formas de contágio;

II – dispor de colaboradores específicos, com a finalidade exclusiva de monitorar o atendimento e o respeito aos protocolos pelos expositores, participantes, visitantes, entre outros, especialmente a vedação à aglomeração e o uso correto de máscara;

III – realizar inscrição, credenciamento ou vendas exclusivamente no modo digital ou eletrônico;

IV – coletar dados de identificação mínimos, que permitam rastreamento de todos os indivíduos envolvidos no evento, tais como visitantes e colaboradores, respeitando a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais;

V – disponibilizar número ou formulário para comunicação de indivíduos com diagnóstico confirmado da COVID-19 nos sete dias após o término do evento;

VI – informar ao consumidor a possibilidade de realização de contato dos órgãos de vigilância, posterior ao evento, no caso de identificação de casos confirmados ou suspeitos;

VII – manter registros, nomes, identificador único ou secundário, formas de contato dos participantes, expositores ou colaboradores por pelo menos trinta dias após o término do evento;

VIII – adotar sistema de *check-in* eletrônico ou, na impossibilidade, adotar *check-in* presencial com agendamento por faixas de horário;

IX – realizar conferência de ingressos através de leitores óticos, código de barras *QR code*, conferência visual ou qualquer outra estratégia que dispense o contato manual;

X – organizar e orientar o fluxo de pessoas para entrada e saída com sentido único, de forma escalonada (senha, horário, fileira de assentos, assentos, entre outros), com intervalo de tempo suficiente para dispersão dos participante;

XI – orientar, preferencialmente nas saídas, que os indivíduos mais próximos à saída devem ser os primeiros a se retirar do recinto, de forma ordenada e conduzida por profissional específico, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas;

XII – demarcar locais de espera no chão e fluxo de sentido único nas paredes e no piso;

XIII – disponibilizar alternativa de marcação antecipada de assentos;

XIV – manter pontos de descontaminação nas entradas dos eventos, tais como: álcool a 70% 70% (setenta por cento) nas formas disponíveis (líquida, gel, *spray*, espuma ou lenços umedecidos), lenços descartáveis para limpeza de bolsas, cesto de descarte, entrega de crachás higienizados;

XV – bloquear os assentos que não serão utilizados, com o propósito de manter o distanciamento, conforme a bandeira;

XVI – utilizar o maior número possível de entradas/saídas, para garantir maior distanciamento e evitar aglomerações;

XVII – auferir a temperatura no momento do acesso ao evento (febre >37,8°C, segundo a OMS) e solicitar informação de febre autorreferida, proibindo, em tais casos, o acesso dos consumidores identificados ao evento e orientando-os a buscar o serviço de saúde;

XVIII – implementar corredores alargados e, preferencialmente, de sentido único, para coordenar os fluxos de entrada, circulação e de saída de ambientes, salões, pavilhões e nos próprios estandes, respeitando o distanciamento interpessoal mínimo;

XIX – equipar, quando essencial, os espaços nas áreas de entrada dos eventos, com guarda-volumes do tipo autosserviço, que deverão ser higienizados a cada uso, com álcool na concentração 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

XX – organizar estandes, mesas de trabalho, assentos e/ou cadeiras, mudando a disposição do mobiliário ou alternando assentos fixos e demarcando lugares que precisarão ficar vazios para respeitar o distanciamento mínimo interpessoal obrigatório, tanto lateralmente como entre diferentes fileiras, se houver;

XXI – estabelecer e respeitar o número máximo de pessoas por ambiente ou estande, observando o distanciamento mínimo interpessoal obrigatório, conforme a área livre disponível;

XXII – vedar atividades promocionais em estandes que possam causar aglomerações;

XXIII – vedar o uso de bancos compartilhados e dispor, alternativamente, de espaços de descanso com cadeiras ou bancos, respeitando o distanciamento interpessoal mínimo;

XXIV – disponibilizar locais específicos e bem sinalizados para descarte exclusivo de máscaras, com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis;

XXV – primar por ambientes e estandes abertos e ventilados (exceto depósito);

XXVI – promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;

XXVII – priorizar atividades que possam ser realizadas ao ar livre;

XXVIII - ofertar bebidas e alimentos somente em espaço de praça de alimentação, restaurante ou lanchonete que deverão seguir protocolos específicos;

XXIX – controlar a aglomeração em filas para acesso a locais de alimentação como praça de alimentação, restaurante e lanchonete;

XXX – eliminar bebedouros verticais ou de jato inclinado e disponibilizar alternativas junto à praça de alimentação, restaurante e lanchonete;

XXXI – vedar *coffee-break*, com alimentação permitida somente em caso de existência de praça de alimentação, com distanciamento e respeitando as regras específicas do ramo da alimentação;

XXXII – vedar a oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes, com exceção para amostras lacradas, que deverão ser higienizadas no ato da entrega aos clientes e não poderão ser consumidas no local;

XXXIII – exigir que colaboradores e visitantes higienizem as mãos com álcool na concentração 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar ao acessarem e ao saírem dos ambientes;

XXXIV – assegurar intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes, superfícies e equipamentos utilizados;

XXXV – disponibilizar microfone previamente higienizado, ensacado, a cada novo palestrante/interlocutor;

XXXVI – higienizar púlpito e mesas de cerimônia a cada troca de palestrante/interlocutor;

XXXVII – higienizar assentos, mesas e apoios a cada troca de público da plateia.

XXXVIII – evitar a troca direta de objetos entre os usuários, tais como microfones, fones de ouvidos e qualquer outro, e, caso se faça necessária a troca, os objetos só deverão passar de um usuário para outro após a sua devida higienização;

XXXIX – vedar a distribuição de materiais promocionais impressos, dando preferência aos digitais, com fácil acesso (via QR Code e outros);

XL – realizar a aferição de temperatura corporal, sem contato físico, dos trabalhadores, participantes e clientes, na entrada, impedindo quem estiver com temperatura superior ou igual a 37,8°C ou com sintomas gripais como, por exemplo, tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, orientado a procurar uma unidade de assistência à saúde do município;

§ 1º Todos os eventos, independentemente do número de pessoas (trabalhadores e público) devem ser licenciados através do Escritório de Eventos (EE) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do Município (SMDE). A comunicação com Escritório de Eventos poderá ser realizada pelo endereço de e-mail escritoriodeeventos@portoalegre.rs.gov.br.

§ 2º Todos os eventos deverão adotar a íntegra do *check-list* de atendimento dos protocolos, mantendo documentação comprobatória e todos os registros por, no mínimo, 30 (trinta) dias, após o término do evento, para possível conferência das equipes de saúde ou sanitárias.

Seção V

Dos Protocolos Sanitários para Cinemas e Teatros

Art. 8º São protocolos sanitários a serem cumpridos pelos cinemas e teatros:

I – realizar a aferição de temperatura corporal, sem contato físico, dos trabalhadores, participantes e clientes, nos cinemas e teatros com acesso direto à rua (dispensada a verificação para os estabelecimentos localizados em galerias e shoppings que realizam esta verificação prévia);

II – impedir a entrada de pessoa apresente temperatura corporal igual ou superior a 37,8°C ou sintomas gripais como, por exemplo, tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, orientado a procurar uma unidade de assistência à saúde do município;

III – entrada das pessoas deve ser individual e espaçada, de forma a garantir o distanciamento e evitar a concentração de pessoas no interior destes estabelecimentos e na fila de acesso, exceto quando coabitam;

IV – manter as portas de acesso abertas, sempre que possível, para permitir a passagem de pessoas, evitando o seu manuseio manual;

V – reduzir ou eliminar os pontos de estrangulamento de passagem;

VI – organizar as áreas de espera e de atendimento de modo a evitar a formação de filas;

VII – equipar os postos de atendimento com barreiras de proteção, como unifilas ou similares, respeitando o distanciamento interpessoal;

VIII – proibir a disponibilização e a entrega de folhetos ou outros objetos não essenciais. Se necessário, deve recorrer-se a cartazes, guias ou outros elementos disponibilizados por via digital;

IX – eliminar pontos de concentração dos frequentadores como equipamentos interativos;

X – dar preferência à compra antecipada de ingressos por meio eletrônico;

XI – organizar a entrada dos espectadores na sala preferencialmente por ordem de fila e de lugar, iniciando no sentido do lugar mais afastado da entrada, evitando o cruzamento entre espectadores;

XII – organizar a saída dos espectadores da sala preferencialmente por local diferente da entrada, iniciando no sentido do lugar mais próximo da saída, evitando o cruzamento entre espectadores;

XIII – permitir a ocupação das poltronas sequenciais por pessoas que coabitam;

XIV – providenciar bloqueio de duas poltronas laterais de cada lado das poltronas ocupadas ou distanciamento interpessoal;

XV – nas salas VIPs dos cinemas, bloquear o uso de uma poltrona para cada lado e priorizar a ocupação de lugares desencontrados da fila anterior com a seguinte;

XVI – nos teatros:

a) as áreas internas (camarins, coxias, e cabines) devem ser ocupadas apenas por artistas e técnicos, respeitando o distanciamento mínimo interpessoal, não sendo permitida a circulação de público, convidados, familiares, entre outros;

b) nas salas de espetáculos ou similares com palco, as duas primeiras filas junto ao palco não devem ser ocupadas ou, em alternativa, deve ser garantida a distância de pelo menos 2 (dois) metros entre a boca de cena e a primeira fila ocupada;

c) os camarotes podem ser ocupados por coabitantes quando tenham 6 (seis) ou menos lugares;

d) os camarotes com lotação superior a 6 (seis) lugares devem ser ocupados, garantindo as regras aplicáveis no inc. II deste artigo;

e) a galeria só pode ser utilizada com lugares sentados.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 9º Setores e itens não especificados neste Decreto deverão seguir os protocolos e a legislação estaduais, bem como os protocolos sanitários gerais estabelecidos neste Decreto.

Art.10. O descumprimento das determinações deste Decreto constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 11. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 9 de janeiro de 2021.

Sebastião de Araújo Melo,
Prefeito de Porto Alegre.

Registre-se e publique-se.

Roberto Silva da Rocha,
Procurador-Geral do Município.

ANEXO I
MODELO DE AUTODECLARAÇÃO DE SINTOMAS

O trabalhador deve preencher no início do turno a autodeclaração, informando a data e respondendo sim (S) ou não (N) para a presença dos sintomas descritos. A autodeclaração deve ser analisada diariamente pela chefia imediata do trabalhador.

Nome da instituição/empresa:

Nome do trabalhador:

Data (dd/mm)							
Febre							
Tosse							
Dor de garganta							
Dificuldade de respirar							
Dor de cabeça							
Dor no corpo							
Cansaço ou Fadiga							
Alteração de olfato ou paladar							
Diarréia							
Rubrica Trabalhador							
Visto supervisor							

ANEXO II
MODELO DE ACOMPANHAMENTO DOS TRABALHADORES
AFASTADOS POR COVID-19

Nome da instituição/empresa: _____ N° trabalhadores do grupo/setor/núcleo exposto: _____

Endereço do local de trabalho do grupo exposto: _____ Telefone do local de trabalho do grupo exposto: _____

Nome do responsável pelo envio da planilha para a Vigilância em Saúde do Município: _____

Nome	Idade	CPF	Profissão	Setor	Endereço Residencial/ Telefone	Data de Início de Sintomas	Sintomas	Tipo de Exame (PCR/Sorológico)	Data Exame/ Laboratorio	Resultado