

## ANEXO I

### PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

#### PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 001/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DA  
CONSTRUÇÃO CIVIL: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO  
SARS-CoV-2 (COVID-19)

#### SETOR:

Indústria Construção Civil.

#### ATIVIDADES:

Construção Civil : abrange a construção de edifícios, obras de infraestrutura, atividades de demolição e preparação do terreno, perfurações e sondagens, instalações elétricas e hidráulicas, obras de acabamento, montagem de estruturas temporárias, administração de obras, entre outras atividades referentes à construção.

#### PROTOCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque e Ocupacional frente à Pandemia.

Para complementar a segurança sanitária necessária, siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas à Cadeia da Construção Civil e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornamos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Sinalização (marcação no piso ou cone ou fita de isolamento suspensa, entre outras) na entrada da obra e em pontos estratégicos para manter as pessoas distanciadas;
2. Disponibilizar lavatório/pia com água e sabão ou sabonete líquido, e/ou álcool a 70% na entrada, no refeitório, nos vestiários e nos alojamentos;
3. Restringir a entrada e circulação de pessoas que não trabalham no canteiro de obras e, se necessário, diminuir seu tempo de permanência;
4. Redefinição no uso dos elevadores para evitar aglomeração;
5. Higienização dos canteiros (ver Protocolo Geral);
6. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados de trabalho, evitando aglomerações nos canteiros de obras;

7. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

8. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboado de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

9. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (self service) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

10. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

11. Os alojamentos de trabalhadores devem ser higienizados diariamente com água e sabão; disponibilizar lavatórios na entrada dos alojamentos, com água e sabão ou sabonete líquido e álcool a 70%; dispor de ambiente com ventilação natural; manter distanciamento mínimo de 2 metros entre cada cama; recomenda-se o uso de colchão coberto por material impermeável para realizar a desinfecção com álcool a 70% após uso por cada trabalhador; lençóis e toalhas devem ser de uso individual, devendo ser lavadas com água e sabão quando apresentar característica de sujidade visível, evitando agitar as roupas sujas na hora da troca das roupas de cama, devido ao risco de promover partículas em suspensão e a contaminação do trabalhador; intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permanecer com a tampa do sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

12. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo e grande circulação de pessoas (copas, banheiros, alojamentos, vestiário, entrada dos canteiros de obras, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m.

13. Evitar o compartilhamento de objetos de uso pessoal, equipamentos, maquinários e ferramentas como canetas, telefone celular, carrinho de mão, tratores, caminhões, medidores de nível, prumo, trenas, espátulas, lixadeiras, rolos, entre outros. Caso haja a necessidade de compartilhamento desses materiais os mesmos deverão ser desinfetados antes da sua utilização por outro trabalhador;

14. Higienizar constantemente com sanitizante (contendo cloro ativo, solução de hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, quaternário de amônia, etc.), todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual, antes e durante a execução dos trabalhos; assim como grandes superfícies observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) quando do seu manuseio;

15. No caso de escritórios de administração de obras, as reuniões devem ser de preferência virtuais. Se presenciais, reunir no máximo 5 (cinco) pessoas utilizando máscaras, fazendo a correta higienização das mãos (lavar com água e sabão, uso de álcool a 70% com fricção de 20 a 40 segundos) e mantendo o distanciamento de no mínimo 2 m. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório, realizá-lo de forma individual;

16. Realizar as reuniões para orientações e treinamentos com as equipes dos Canteiros de Obras ao ar livre, neste caso, com no máximo 10 pessoas, de modo a evitar aglomerações e confinamento em locais fechados e sem circulação de ar;

17. Para serviços de montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas, fornecimento de equipamentos para transporte e elevação de cargas, os equipamentos e estruturas devem ser desinfetados. Utilizar produtos com potencial para desinfecção de superfícies, que incluem aqueles à base de cloro, álcoois, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro. Recomendações sobre alternativas de produtos saneantes para a desinfecção de superfície durante a pandemia da COVID-19 encontram-se na Nota Técnica Nota Técnica Nº 26/2020 / SEI / COSAN / GHCOS / DIRE3 / ANVISA, link:

[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI\\_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489)

18. Os serviços de perfuração e construção de poços e obras de construção de alvenaria devem seguir todas as regras recomendadas aos outros serviços da construção civil;

19. Intensificar a higienização de veículos e equipamentos, a qual deve ser feita com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato, seguindo as recomendações do fabricante;

20. Para as empresas/es tabelamento n to s que fornecem transporte para os trabalhadores, devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- Disponibilizar proteção de acrílico ou acetado para isolamento individual do motorista;
- Realizar a ocupação do veículo alternando o assento (caldeiras/poltronas) entre as pessoas;
- A higienização de veículos e equipamentos deve ser feita, no mínimo, a cada turno, com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- Devem ser higienizados volante, manoplas do c mbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados pelo menos duas vezes ao dia;
- As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;
- Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos.

21. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPIs de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde, quando cabíveis;

22. O Comércio Atacadista da Construção Civil, deve seguir as medidas abaixo relacionadas:

- Dar preferência às vendas on-line através de mostruários e catálogos eletrônicos;
- Orientar aos representantes, quando houver, para realizar as vendas, orçamentos e pedidos via e-mail, videoconferência e aplicativos que a empresa disponibilizar;
- O atendimento presencial a clientes deve ser previamente agendado;
- Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada do depósito de mercadorias, no acesso às c maras frias e em locais de grande fluxo de trabalhadores que são responsáveis pelo reabastecimento e funcionamento interno do comércio atacadista;
- Controlar o acesso às instalações, desde a entrada, com marcações no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;
- Disponibilizar lavatório/pia com água, sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70%, na área externa e interna da empresa/estabelecimento, para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;
- Afixar material com as orientações e disponibilizar em locais visíveis, como balcões de atendimento (quando houver), portas de acesso à empresa/estabelecimento e de banheiros sanitários;
- Orientar aos clientes a evitar aglomerações e longa permanência na empresa/estabelecimento, mantendo distância de no mínimo 2 metros de outras pessoas;
- Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle da jornada de trabalho adotado na distribuidora. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, higienizando os equipamentos com álcool a 70% após cada uso. Orientar os trabalhadores a fazer a correta higienização das mãos antes e após bater o ponto;
- Evitar contato físico, os trabalhadores devem manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;

- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas e adoção de home office para as pessoas do grupo de risco até o seu retorno às atividades presenciais, que ocorrerá de forma gradual;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras e manter distância de 2 metros entre os presentes e só reunir grupos de no máximo 5 a 10 pessoas, a depender do tamanho da sala de reunião;
- Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre trabalhadores e realizar a limpeza e higienização regular;
- Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes. Proceder à higienização das esteiras, quando houver;
- Instalação de barreiras de proteção física (vidro, acrílico ou acetato) nos caixas a fim de reduzir o contato com o cliente;
- Se o estabelecimento dispuser de balcões para atendimento deve fazer uso de fita de isolamento suspensa nas frentes dos balcões, restringindo o acesso às pequenas áreas para evitar o contato entre o funcionário e o cliente;
- Higienizar a cada turno ou quando observar a presença de sujeira, os balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 0,1 a 0,5%;
- Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. Quando necessitar usar condicionador de ar, o mesmo deve ser ligado deixando janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar-condicionado;
- Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;
- Os produtos, quando possível, devem estar envolvidos com plástico e deve ser realizada a higienização com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, conforme recomendações do fabricante;
- Todas as empresas distribuidoras ao ato da emissão da Nota Fiscal dos produtos devem sempre incluir lote, validade e fabricação do referido produto permitindo, assim, a rastreabilidade em toda a cadeia produtiva;
- No transporte e entrega de produtos ao consumidor, os funcionários devem ter à disposição álcool a 70% para higienização de mãos e superfícies;
- Eliminar bebedouros de bico injetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos de uso individual, desde que constantemente higienizados);
- Adotar horários alternativos para a rotina dos trabalhadores e organizar escalas para que evitem aglomerações, por exemplo, no refeitório ou local de descanso dos trabalhadores;
- Organizar o funcionamento dos refeitórios (quando houver) de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;
- Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;
- No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;
- Quando houver elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado trabalhador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários, incluindo na parte interna de cada elevador dispensadores de álcool a 70% para higienização das mãos.
- Dar preferência às vendas on line nas modalidades de entrega por delivery (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas, Drive Thru, entre outros;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Deve ser disponibilizado dispensador de álcool a 70% dentro do elevador;
- Afixar material com as orientações e disponibilizar em locais visíveis aos clientes, como balcões de atendimento, caixas, portas de acesso ao estabelecimento e de banheiros sanitários;
- Evitar aglomerações e longa permanência nos estabelecimentos, mantendo distância de no mínimo 2 metros de outras pessoas;
- Disponibilizar lavatório/pia na entrada e nas portas de acesso do serviço com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha, e/ou álcool a 70% para correta higienização das mãos;
- Evitar contato físico com clientes e outros funcionários;
- Reforçar a higienização e desinfecção das superfícies, ambiente, equipamentos e instrumentos na área de atendimento, incluindo carrinhos e as cestas para compras, que devem ser lavados diariamente. Desinfetar os cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso por cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, fazendo uso do produto conforme indicações do fabricante. Prezar pela segurança do trabalhador executor da operação, treinando-os e fornecendo os EPIs adequados;
- Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (copas, refeitórios, entrada do depósito, terminal de carga e descarga, corredores de mercadorias, setores de compra e venda de produtos, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 metros;
- Instalação de barreiras nos caixas a fim de reduzir o contato com o cliente;
- Se o estabelecimento dispuser de balcões para atendimento deve fazer uso de fita de isolamento suspensa nas frentes dos balcões, restringindo o acesso às pequenas áreas para evitar o contato entre o funcionário e o cliente;
- Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 2 metros entre os clientes;
- Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizado em embalagens de plástico ou papel individualizadas;
- Higienizar a cada turno ou quando observar a presença de sujeira, os balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%;
- Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre trabalhadores e realizar a limpeza e higienização regular;
- Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes;
- Produtos como colchões e cama box deve estar envolvidos com plástico e deve ser realizada a higienização com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, conforme recomendações do fabricante;
- Recomenda-se a redução da exposição de produtos em vitrine sempre que possível. Quando houver produtos em exposição, os mesmos devem ser higienizados frequentemente;
- O proprietário/responsável pela empresa/estabelecimento deve orientar e recomendar aos clientes a diminuir a manipulação dos produtos a serem adquiridos, a evitar experimentar roupas e calçados antes das compras e a não se sentar nos móveis em exposição, pois estes podem ser fontes de contaminação;
- Adote horários alternativos para a rotina dos trabalhadores e organize escalas para que evitem aglomerações, por exemplo, no refeitório ou cantina;
- No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos), recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador.

24. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19, denominado como PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUI, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

25. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19, denominado como PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19, no site PRO PIAUI, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

23. O Comércio Varejista da Construção Civil deve seguir as medidas abaixo relacionadas: