



# Município de Paulo Ramos

# DIÁRIO OFICIAL



Poder Executivo

EDIÇÃO 387 ANO VII PAULO RAMOS DIARIO OFICIAL MUNICIPAL, TERÇA – FEIRA 30 DE JUNHO DE 2020 PAG 01/01

## SUMÁRIO

### EXECUTIVO

DECRETO 29/2020.....Págs. 01

### DECRETO Nº 29 DE 30 DE JUNHO DE 2020

Dispõe sobre a flexibilização das atividades econômicas no Município com estabelecimento de medidas sanitárias e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PAULO RAMOS, Estado do Maranhão no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 59, da Lei Orgânica do Município:

**CONSIDERANDO** que é competência do Chefe do Poder Executivo, dentro do princípio do interesse público, e com base no art. 59, IV, da Lei Orgânica do Município, expedir decretos para regulamentar as leis, com vistas a resguardar e promover o bem-estar da coletividade;

**CONSIDERANDO** a Declaração de Calamidade em Saúde Pública de importância internacional pela Organização Mundial da Saúde - OMS, em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** o que consta da Lei Federal nº 13.979, de 06.02.2020, que dispõem sobre as medidas de enfrentamento da Calamidade pública de saúde pública decorrente do novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** que o Ministério da Saúde, por meio da Portaria nº 188, de 03.02.2020, por conta da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), declarou estado de Calamidade em Saúde Pública de Importância Nacional - ESPIN;

**CONSIDERANDO** que a Câmara dos Deputados, em 18 de março de 2020, e o Senado Federal, em 20 de março de 2020, reconheceram a existência de Calamidade Pública para os fins do artigo 65, da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000;

**CONSIDERANDO** ainda, que o Ministério da Saúde, por conta da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), editou a Portaria nº 356, de 11.03.2020, dispondo sobre a

regulamentação e operacionalização do disposto na Lei Federal nº 13.979/2020;

**CONSIDERANDO** o Decreto Estadual nº 35.672, de 16.03.2020, que dispôs, no âmbito do Estado do Maranhão, sobre as medidas de calamidade pública em saúde pública de importância internacional;

**CONSIDERANDO** a necessidade de avaliação diária dos casos de infecção por COVID-19 e do perfil da população atingida, visando à definição de medidas proporcionais ao objetivo de prevenção;

**CONSIDERANDO** a variação dos números de casos de COVID-19 observada nas últimas semanas, o que permite a adoção de políticas voltadas a realidade local;

**CONSIDERANDO** ser o objetivo do Governo Municipal que a crise sanitária seja superada o mais rapidamente possível, havendo restabelecimento, com segurança, de todas as atividades.

**CONSIDERANDO** que segundo os boletins diários de casos da COVID-19 em Paulo Ramos – MA, o número de casos recuperados é maior que o número de casos suspeitos;

**CONSIDERANDO** que segundo os boletins diários de casos da COVID-19 em Paulo Ramos – MA, o número de casos descartados é maior que o número de casos confirmados;

**CONSIDERANDO** que há leitos de UTI'S e leitos clínicos disponíveis no Hospital Regional Dr. Rubens Jorge em Lago da Pedra.

**CONSIDERANDO** que há leitos clínicos disponíveis no Hospital Municipal de Paulo Ramos –MA;

**CONSIDERANDO** que o Código Penal estabelece como crimes desobedecer à ordem legal de servidor público (art. 3301), bem como expor a vida e a saúde de outrem a perigo (artigos 131 e 1322), dar causa a epidemia, mediante a propagação de germes patogênicos (art. 2673) e descumprir medida sanitária (art. 2684), com penas que podem chegar a até 15 anos de prisão<sup>1</sup>;

### DECRETA:

**Art. 1º** - Fica permitido o funcionamento em horário normal das atividades de serviços essenciais e não essenciais, condicionadas à observância das medidas sanitárias estabelecidas neste decreto.

**Art. 2º** É responsabilidade das empresas:

I - fornecer máscaras, ainda que de tecido, para todos os funcionários, em até 5 (cinco) dias, a contar da publicação desse decreto;

II - controlar a lotação:

a) de 1 (uma) pessoa a cada 3 (três) metros quadrados do estabelecimento, considerando o número de funcionários e clientes;

b) organizar filas com distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas, por meio de marcação no solo ou uso de balizadores, interna e externamente, se necessário;

c) controlar o acesso de entrada;

d) controlar o acesso de apenas 1 (um) representante por família (mercados, supermercados e farmácias);

e) manter a quantidade máxima de 5 (cinco) pessoas por guichê/caixa em funcionamento (mercados, supermercados e farmácias);

f) manter a higienização interna e externa dos estabelecimentos com limpeza permanente;

Disponibilizar, na entrada do estabelecimento, locais para a lavagem adequada das mãos (lavatórios): pia com água corrente, sabão ou sabonete líquido, papel toalha suficientes e seu suporte e lixeiras).

g) A empresa deverá exigir que os clientes e trabalhadores ao entrarem e saírem do estabelecimento higienizem suas mãos

V – adotar, sempre que possível, aplicativos para entregas a domicílio (delivery).

VI - priorização para trabalho remoto para atividades administrativas, quando possível;

VII- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado afim de evitar que se formem aglomerações.

VIII - Ressalta-se que filas que ocorram dentro ou fora do estabelecimento são de responsabilidade da Empresa, devendo ser evitadas. Caso necessário a empresa deverá utilizar senhas ou outros sistemas semelhantes para organizar o atendimento.

IX- Caso haja formação de filas deverá ser adotada a distância mínima entre os clientes de 2 (dois) metros, a empresa deverá sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa.

**Parágrafo único:** O descumprimento destas medidas caracteriza a prática de infrações administrativas, previstas no art. 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime

previsto no art. 268 do Código Penal, cabendo apuração e a aplicação das sanções previstas, na forma da Lei.

**Art. 3º** - Fica permitido o funcionamento de restaurantes, lanchonetes e bares, observando todas as regras gerais dispostas no art. 2º e as seguintes, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19:

I - Nos ambientes de circulação interna deverá ser sinalizada a distância de 2 (dois) metros que um cliente deverá manter do outro.

II - É obrigatório que todos os clientes façam uso de proteção facial, recomendando-se uso de máscara descartável, ou de Tecido não tecido (TNT) ou ainda de algodão, sendo seu uso individual e observando atentamente para a sua correta utilização, troca e/ou higienização. Ressalta-se que a utilização de máscara pelos clientes deverá ser exigida pela empresa, ficando esta responsável pelo cumprimento deste protocolo. Ficando permitida a retirada das máscaras caso o cliente for se alimentar no local e no momento da refeição.

III - É obrigatório que todos os trabalhadores que realizem manipulação de alimentos e/ou atendimento ao público utilizem EPI's conforme segue: luva nitrílica, óculos, avental e máscara cirúrgica. A utilização deste devem seguir as recomendações de boas práticas e normas sanitárias aplicáveis, com a substituições dos mesmos sempre que se fizer necessário. É responsabilidade da empresa fornecer os referidos EPI's a todos seus trabalhadores em quantidades que atendam suas rotinas de trabalho por cada turno.

IV - O estabelecimento deverá fornecer saco plástico higienizado para que o cliente acondicione sua máscara de maneira segura durante e no momento da refeição.

V Proibir o acesso de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

VI - Alteração no layout do espaço interno de maneira que as mesas sejam dispostas com distância de 2 (dois) metros entre os clientes.

VII - As mesas deverão ser ocupadas no máximo por até 04 (quatro) pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa). Após o uso, a mesas devem ser higienizadas para ficarem disponíveis a outros clientes.

VIII Adotar o atendimento em mesa ou fornecimento de marmita e pratos individuais devidamente embalados.

IX - Determinar trabalhadores específicos para servirem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros e a utilização de EPI's de que trata o inciso III.

X - Fica proibido o auto serviço de pães e similares. Caberá a um trabalhador específico servir e embalar o produto solicitado.

XI - Intensificar a observância e atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04).

XII - Fica proibida a disponibilização de alimentos e bebidas para degustação.

XIII - Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual.

XIV - Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.

XV - Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro.

XVI - Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);

XVII - Disponibilizar uma plataforma de pedidos e entregas delivery.

XVIII - Possibilitar a retirada de produtos no local, através de sistema de drive-thru ou outro ponto no estabelecimento devidamente preparado.

XIX - No que se refere às entregas (delivery), o transporte das refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado assim que acondicionado em equipamento de conservação e observando a temperatura para que não haja comprometimento da qualidade higiênico-sanitária do produto.

XX - Ainda no que se refere às entregas (delivery), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens duplas (para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem), lacradas e de material adequado ao contato com alimentos.

XXI - Disponibilizar e orientar o cliente ao pagamento on-line no momento do pedido, para evitar contato com as maquininhas de cartão no momento da entrega. Se for utilizar maquininha, optar pela função de aproximação do cartão. Se inserir a senha direta na maquininha for a única saída, ela deve estar embalada em material plástico de modo que facilite a higienização com Álcool 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar.

XXII - Evitar aglomerações nas áreas de espera. O distanciamento entre mesas e cadeiras também deve ser adotado neste local, quando aplicável, bem como os cuidados na formação de filas e até mesmo verificação de espaços alternativos destinados à espera dos clientes, evitando a espera em pé.

XXIII - O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a

manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

XXIV - Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

XXV - Capacitar trabalhadores sobre prevenção de contágio do novo coronavírus antes de voltarem a exercer suas atividades de atendimento ao público e preparação e manipulação de alimentos.

XXVI - Promover capacitação adequada e atualizada dos trabalhadores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia.

XXVII - As ações de capacitação promovidas aos trabalhadores deverão ter comprovação e registro documental, principalmente quanto às medidas e procedimentos de trabalhos relacionados à prevenção da Covid-19.

XXVIII - O recebimento de mercadorias na área de produção deve ser realizado de forma organizada para não haver contaminação. Materiais de trabalho, hortifrúteis e embalagens de produtos e etc., devem ser higienizados antes de serem estocados.

XXIX - Os resíduos provenientes dos cuidados e medidas de prevenção contra o novo coronavírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC\\_222\\_2018.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410)).

XXX - Lavar com água e sabão os utensílios de serviço (espátulas, pegadores, conchas, etc.) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente.

XXXI- Caso o estabelecimento possua espaços exclusivos para crianças (espaços Kids), os mesmos deverão permanecer fechados.

XXXII- Os trabalhadores deverão ficar atentos para evitar tocar olhos, nariz e boca durante a manipulação de alimentos e nos atendimentos do caixa.

XXXIII- Os trabalhadores deverão manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.

XXXIV- Assim como os EPIs, a utilização de toucas também deverá ser obrigatória para todas as atividades que envolvam preparação de alimentos.

XXXV- Utilizar pagamento contactless sempre que possível. Em caso do uso de máquinas para pagamento, higienizar a mesma com álcool 70% (setenta por cento) após cada uso. Em se optar pelo pagamento em dinheiro, estimular o consumidor e o trabalhador do estabelecimento a lavar imediatamente as mãos com água e sabão líquido e secar.

XXXVI- Determinar que as pessoas de grupos de maior risco, ou as que apresentarem quadro sintomático de gripe de qualquer natureza, principalmente os sintomas indicadores de Covid-19, se restrinjam à participação de reuniões no formato virtual, não estando presentes nos locais físicos.

XXXVII- Para definição do grupo de maior risco, consideram-se pessoas que possuam:

a. Idade igual ou superior a 60 anos; b. Pneumopatias graves ou descompensadas (em uso de oxigênio domiciliar; asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC); c. Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias); d. Imunodepressão; e. Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); f. Diabetes mellitus; g. Obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40); h. Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down); i. Gestação; j. Outras, conforme definição da Secretaria de Estado de Saúde do Maranhão. 1.42 Consideram-se, quanto ao item 1.40, os seguintes sintomas de síndrome gripal: a. Sensação febril ou febre; b. Tosse; c. Dispneia; d. Mialgia; e. Sintomas respiratórios superiores; f. Fadiga; g. Ausência de olfato e paladar; h. Mais raramente, sintomas gastrointestinais

XXXVIII- O estabelecimento deverá limitar o ingresso de pessoas, a fim de que a lotação não ultrapasse 50% (cinquenta por cento) de sua habitual capacidade física, devendo, para tanto, reduzir a quantidade de cadeiras ou bancos existentes, para a metade ou realizar marcações nos assentos ou no solo, de forma a orientar o distanciamento, assim como evitar a permanência de pessoas de pé.

XXXIX- Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários.

XL - Os restaurantes, lanchonetes, bares e similares localizados em galerias e shopping centers, inclusive praças de alimentação, somente poderão comercializar seus respectivos produtos por meio de serviços de entrega "delivery", ou de retirada no próprio estabelecimento drive thru e take away, sendo vedada a disponibilização de áreas para o consumo no próprio local, até nova deliberação dos órgãos sanitários.

XLI- Todas as diretrizes acima determinadas deverão também atender ao disposto na LEINº 13.146, DE 6 DE JULHO DE 2015, Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania; e, garantindo a acessibilidade, sendo esta a possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida (disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm)).

**Parágrafo único:** Os bares poderão funcionar até às 22:00h, apenas com som ambiente, sendo vedado uso de paredes e música ao vivo.

**Art. 4º** - Fica permitido o serviço de self service, assim como rodízio, que deverá, além das medidas gerais vigentes e as constantes deste Decreto, atender aos seguintes critérios específicos para o funcionamento, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19:

I - Reforçar a higienização de todos os pratos, copos, talheres, pegadores e outros. Toda a louça e utensílios utilizados devem ser lavados e higienizados em máquina de lavar louças com enxágue a 84°C. Na impossibilidade de usar lavagem mecânica, lavar com sabão e higienizar com álcool 70% ou oferecer utensílios descartáveis;

II - Desinfetar todos os utensílios e equipamentos que entrarão em contato direto com os alimentos;

III- Os estabelecimentos que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual, devidamente higienizados e embalados individualmente;

IV- O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar máscara, luvas descartáveis e trocá-las regularmente;

V - Tenha colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. Como opção, o estabelecimento pode disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam;

VI - Cardápios, quando existentes, devem ser cobertos com filme plástico e desinfetados com álcool 70% líquido a cada troca de cliente;

VII - Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais, superior e frontal para evitar a contaminação;

VIII - Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual;

IX - Proteínas e guarnições devem ser servidas por funcionários, em balcões aquecidos. Criar protetores de acrílico entre o pessoal de serviço e os serviços;

X - Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados;

XI - Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverá ser operada por funcionário, sem manipulação dos clientes;

XII - Balcões centrais com atendimento em ambos os lados, não devem ser utilizados, quando existentes, devem ser usados somente em um dos lados. Utilizar o outro lado para pratos servidos.

XIII - Colocar tapetes nas entradas e saídas dos estabelecimentos embebidos com sanitizante adequado à desinfecção de calçados.

**Art. 5º** - Fica proibido a abertura de atividade não essenciais com aglomeração de pessoas tais como galerias, casas noturnas, e centros esportivos em geral.

**Art. 6º** - Fica permitido a partir de 01.07.2020 o funcionamento das academias, observadas as medidas sanitárias previstas neste decreto, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19:

I- Uso de áreas de 02 (dois) metros quadrados por pessoas;

II- Manter distância mínima entre alunos e professores;

III – Manter ocupação máxima de 30% da capacidade do ambiente;

IV – Evitar o compartilhamento de aparelhos e objetos;

V – Higienização obrigatória de cada aparelho após o uso.

VI- Uso obrigatório de máscaras de proteção individual para todas as pessoas;

**Art. 7º**- Fica determinado o retorno a partir de 01.07.2020:

I - Das atividades dos órgãos e entidades vinculadas ao Poder Executivo.

**§1º:** o horário de funcionamento das secretarias municipais, das divisões municipais e da procuradoria jurídica municipal será de 08:00h às 12:00h até 30.08.2020.

**§2º:** Será estabelecido um dia para atendimento presencial ao público, conforme determinação dos dirigentes, devendo o atendimento ser previamente agendado se possível, para melhor controle de atendimento presencial, a fim de se evitar aglomerações;

**Art. 8º.** Sem prejuízo das medidas já elencadas, todos os órgãos da Administração Direta e Indireta deverão adotar as seguintes providências:

I - adiar as reuniões, sessões e audiências que possam ser postergadas, ou realizá-las, caso possível, por meio remoto;

II - fixação, pelo período estabelecido no decreto, de condições mais restritas de acesso aos prédios municipais, observadas as peculiaridades dos serviços prestados, limitando o ingresso às pessoas indispensáveis à execução e fruição dos serviços, e pelo tempo estritamente necessário;

III - impedir a aglomeração de pessoas no interior dos prédios municipais;

**Art 9º** – Continuarão com funcionamento normal os seguintes serviços essenciais:

Todos os serviços da Secretaria da Saúde,

Limpeza Pública,

Guarda Municipal e Defesa Civil.

**Art. 10º** - Fica mantido o período de suspensão até 31 de julho de 2020:

I - Das aulas da Rede Pública Municipal de Ensino;

**Art. 11º**- Os titulares dos órgãos da Administração Direta e Indireta, no âmbito de sua competência, poderão expedir normas complementares, relativamente à execução deste Decreto.

**Art. 12º**- O desatendimento ou a tentativa de burla às medidas estabelecidas neste Decreto caracterizará infração à legislação municipal e sujeitará o infrator às penalidades e sanções aplicáveis e, no que couber, cassação de licença de funcionamento e interdição temporária.

**Parágrafo único:** O cidadão pauloramense também é responsável pelo cumprimento e pela fiscalização das normas deste Decreto, devendo sempre comunicar irregularidades às autoridades competentes para que sejam tomadas as providências pertinentes.

**Art. 13º**- De maneira geral, fica vedada a realização de quaisquer eventos ou atividades coletivas não essenciais, em que ocorra a aglomeração de pessoas, sem que seja possível manter a distância mínima necessária para evitar a contaminação pelo novo coronavírus, conforme orientação do Ministério da Saúde.

**Art. 14º**- Fica vedada até 31 de julho a realização das feiras livres, que acontecem semanalmente nos dias de quarta-feira na praça do mercado.

**Art. 15º**-. Permanece suspensa a realização de todos os eventos públicos ou particulares, de qualquer natureza, bem como a concessão de licenças ou alvarás, eventos esportivos de qualquer porte.

**Art.16º** - Fica permitido a partir de 01.07.2020 a realização de missas e cultos, observadas as medidas sanitárias estabelecidas neste Decreto, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19:

I- Atendimento de apenas 30% da capacidade de assentos;

II-Observar o respeito ao distanciamento mínimo de 02 (dois) metros entre pessoas;

III- Uso obrigatório de máscaras de proteção individual para todas as pessoas;

IV – Não pode haver aglomeração em períodos que antecedem ou sucedem as celebrações, mesmo nas áreas externas aos templos.

**Art. 17º**- Fica suspenso até 31 de julho de 2020 o funcionamento do mercado municipal nos dias de domingo;

**Art. 18º** Fica a Secretaria Municipal de Saúde autorizada a editar os atos normativos complementares necessários à execução deste Decreto.

**Art. 19º** - Ficam mantidas as demais determinações estabelecidas no Decreto nº 25/2020, por tempo indeterminado, que não estão em



contrário a este Decreto, como forma de evitar a transmissão comunitária da COVID-19 e proporcionar o achatamento da curva de proliferação do vírus no Município de Paulo Ramos-MA.

**Art. 20º-** As medidas previstas neste Decreto poderão ser reavaliadas a qualquer momento, acrescentando-se outras, a depender da fase epidemiológica do contágio e da evolução dos casos no Município.

**Art. 21º-** Este Decreto entra em vigor na data de 30 de junho de 2020, produzindo seus efeitos na data de 01 de julho de 2020.

**Art. 22º-** Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Paulo Ramos (MA), em 30 de junho de 2020.

---

Deusimar Serra Silva

Prefeito Municipal



**Estado do Maranhão**

Diário Oficial do Município Poder Executivo

Rua 07 DE SETEMBRO  
Paulo Ramos - MA

SITE

[www.pauloramos.ma.gov.br](http://www.pauloramos.ma.gov.br)

**DEUSIMAR SERRA SILVA**

Prefeito Municipal