



Seção 1

Poder Executivo

Antônio Waldez Góes da Silva
Governador

Jaime Domingues Nunes
Vice-Governador

Secretarias Extraordinárias

Secretaria E. em Brasília: Lilia Suely Amoras Collares de Souza
Secretaria E. dos Povos Indígenas: Eclêmilda Macial Silva
Secretaria E. de Pol. para a Juven.: Pedro Lourenço da Costa Neto
Secretaria E. de Políticas para Mulheres: Renata Apóstolo Santana
Secretaria E. de Políticas para os Povos Afrodescendentes: Aluizo da S. de Carvalho

Órgãos Estratégicos de Execução

Gabinete do Governador: Marcelo Ignácio da Roza
Gabinete de Segurança Institucional: Ten. Cel. QOPMC Cláudio Braga Barbosa
Controladoria Geral: Joel Nogueira Rodrigues
Procuradoria Geral: Narsen de Sá Galeno
Polícia Militar: Cel. QOPMC José Paulo Matias dos Santos
Polícia Civil: Antonio Uberlândio Azevedo Gomes
Corpo de Bombeiros: Cel. BM. Wagner Coelho Pereira
Polícia Técnico-Científica: Salatiel Guimarães

Seção 2

Secretarias de Estado

Administração: Suelem Amoras Távora Furtado
Desenvolvimento Rural: José Renato Ribeiro
Cultura: Evandro Costa Milhomen
Comunicação: Gilberto Ubaiara Rodrigues
Ciência e Tecnologia: Rafael Pontes Lima
Desporto e Lazer: José Rudney Cunha Nunes
Educação: Maria Goreth da Silva e Sousa
Fazenda: Josenildo Santos Abrantes
Infraestrutura: Alcir Figueira Matos
Meio Ambiente: Robério Aleixo Anselmo Nobre
Planejamento: Eduardo Corrêa Tavares
Desenvolvimento das Cidades: Antônio Pinheiro Teles Júnior
Saúde: João Bittencourt da Silva
Segurança: CEL PM RR José Carlos Corrêa de Souza
Transporte: Benedito Arisvaldo Souza Conceição
Trabalho e Empreendedorismo: Karla Marcella Fernandes Chesca
Turismo: Rosa Janaína de Lacerda Marcelino Abdon
Mobilização Social: Alba Nize Colares Caldas

Autarquias Estaduais e Órgãos Vinculados

Agência Amapá: Tânia Maria do Socorro Barroso Miranda Sousa
SIAC-Super Fácil: Luzia Brito Grunho
EAP: Jorielson Brito Nascimento
IAPEN: Lucivaldo Monteiro da Costa
DETRAN: Inácio Monteiro Maciel
DIAGRO: Alvaro Renato Cavalcante da Silva
HEMOAP: Ruimarisa Pena Martins
IEPA: Jorge Elson Silva de Souza
IPEM: Neiva Lucia da Costa Nunes
JUCAP: Gilberto Laurinho
PROCON: Eliton Chaves Franco
PRODAP: José Lutiano Costa da Silva
RDM: Roberto Coelho do Nascimento
RURAP: Hugo Tibiriçá Paranhos Cunha
UEAP: Kátia Paulino do Santos
ARSAP: Gabriela Taís Bristo da Silva
CREAP: Amaury Barros Silva
Amapá Terras: Julhiano Cesar Avelar
SVS: Dorinaldo Barbosa Malafaia

Empresa Pública

AFAP: Francisco de Assis Souza Costa

Serviço Social Autonomo

AMPREV: Rubens Belnimeque de Souza

Fundações Estaduais

FAPEAP: Mary de Fátima Guedes dos Santos
FCRIA: Andreza Melo de Lima

Sociedades de Economia Mista

CAESA: Valdinei Santana Amanajás
CEA: Rodolfo Fernandes da Silva Torres
GASAP: Anízio dos Santos Freitas

Seção 3

Prefeituras, Órgãos Municipais e Particulares

MP: Ivana Lúcia Franco Cei
ALAP: Kaká Barbosa
TJAP: João Guilherme Lages
DPE-AP: Diogo Brito Grunho
TCE: Michel Houat Harb.

Gabinete do Governador

DECRETO Nº 1615 DE 02 DE MAIO DE 2020

Regulamenta a Lei Estadual nº 2.501, de 30 abril de 2020, que instituiu o pagamento do auxílio emergencial em favor dos agentes públicos que atuam diretamente no combate ao novo Coronavírus (Covid 19) no território do Estado do Amapá, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ, usando das atribuições que lhe são previstas pelo inciso VIII, do art. 119, da Constituição do Estado do Amapá, c/c a Lei Estadual nº 2.501, de 30 de abril de 2020,

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto regulamenta o pagamento de auxílio financeiro emergencial, em favor dos profissionais em atendimento de saúde que desempenharem suas funções diretamente no combate à pandemia do COVID-19, conforme previsto na Lei Estadual nº 2.501, de 30 de abril de 2020, apenas para os cargos constantes no anexo único deste Decreto.

Parágrafo único. Para efeitos do disposto no caput, entende-se como atendimento de saúde diretamente no combate à pandemia do COVID-19 o desempenho de profissionais que atuarem especificamente nas unidades e centros de atendimento identificados em portaria da Secretaria de Estado da Saúde - SESA.

Art. 2º O auxílio emergencial possui natureza indenizatória e temporária, não refletindo na composição de outras verbas remuneratórias, tais como terço de férias e gratificação natalina, tendo por finalidade prestar auxílio financeiro ao profissional em atendimento de saúde que desempenhar suas funções na forma regulamentada neste Decreto.

Art. 3º A Secretaria de Estado da Saúde - SESA adotará

todas as medidas necessárias ao controle e fiscalização do cumprimento do presente Decreto regulamentador, podendo para tanto editar portarias e demais atos com esta finalidade.

Art. 4º O presente Decreto possui caráter temporário e vigorará enquanto perdurar a situação de calamidade pública ocasionada pela crise da pandemia do COVID-19.

Art. 5º O profissional de saúde que desempenhar suas funções diretamente no combate à pandemia do COVID-19, fará jus ao pagamento do auxílio emergencial por escala de 12 horas atuando na unidade de saúde, cujos valores corresponderão ao cargo do agente, conforme tabela constante do Anexo Único deste Decreto.

§ 1º Os profissionais em atendimento de saúde que desempenharem suas funções diretamente no combate à pandemia do COVID-19, convocados através da chamada pública, receberão exclusivamente o valor referente ao auxílio emergencial para escalas de 12 horas, conforme anexo único deste Decreto.

§ 2º O referido auxílio emergencial é inacumulável com os plantões médicos e hospitalares (presencial) pagos atualmente aos profissionais da saúde.

§ 3º Para pagamento do auxílio emergencial, a Secretaria de Estado da Administração criará rubrica específica no sistema de folha de pagamento.

Art. 6º O presente Decreto é emitido após prévia aprovação do Conselho Estadual de Gestão Fiscal – CEGF, que acompanhará a abertura dos créditos extraordinários, conforme legislação vigente.

§ 1º A abertura de crédito extraordinário será realizada mensalmente, a partir das informações prestadas pela Secretaria de Estado de Saúde – SESA, que deverá encaminhar demonstrativo da demanda para a Secretaria de Estado de Planejamento até o dia 1º do mês subsequente, para preparação do respectivo decreto.

ESTADO DO AMAPÁ NÚCLEO DE IMPRENSA OFICIAL

Mauriane Pacheco Cardoso
Gerente de Núcleo de Imprensa Oficial

Vinicius Luiz Bastos de Carvalho
Chefe de Unidade de Produção
Editoração e Revisão

Raimundo Nazaré T. Ferreira
Chefe de Unidade de Administração

Membro da ABIO - Associação Brasileira
de Imprensas Oficiais

ACOMPANHE AS PUBLICAÇÕES ATRAVÉS DO PORTAL:

<https://diofe.portal.ap.gov.br/>

Contato:
Email: diofe@sead.ap.gov.br

Horários De Atendimento
DAS 08:00 às 12:00 horas
DAS 14:00 às 18 horas

Sede: Rua:Paraná, 311
Bairro Santa Rita Macapá-AP
CEP: 68901-260



PREÇOS DE PUBLICAÇÕES

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Centímetro Composto em Lauda Padrão | R\$ 5,50 |
| Página Exclusiva | R\$ 430,00 |
| Proclama de Casamento | R\$ 50,00 |

Ao NIO reserva-se o direito de recusar a publicação de matérias apresentadas em desacordo com suas normas.

§ 2º Caberá aos profissionais do Quadro que já atuam especificamente nas unidades e centros de atendimento de combate à COVID-19, que receberam pela sua atuação valores equivalentes ao plantão regular no mês de abril, receber apenas a diferença em relação ao valor do auxílio emergencial, tendo em vista a inacumulatividade prevista no art. 5º, §2º deste Decreto.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, com efeito a contar de 1º de abril de 2020.

ANTÔNIO WALDEZ GÓES DA SILVA
Governador

ANEXO ÚNICO TABELA DE VALOR POR ESCALA

| Carga horária da Escala | CARGO/FUNÇÃO | Valor (R\$) |
|-------------------------|---|--------------|
| 12H | MÉDICO | R\$ 2.000,00 |
| 12H | ENFERMEIRO | R\$ 600,00 |
| 12H | FISIOTERAPEUTA | R\$ 600,00 |
| 12H | PSICÓLOGO | R\$ 600,00 |
| 12H | ASSISTENTE SOCIAL | R\$ 600,00 |
| 12H | FARMACÊUTICO | R\$ 600,00 |
| 12H | BIOMÉDICO | R\$ 600,00 |
| 12H | TECNÓLOGO | R\$ 600,00 |
| 12H | CONDUTOR DE VEÍCULO URGÊNCIA/EMERGÊNCIA | R\$ 400,00 |
| 12H | TÉCNICO EM LABORATORIO | R\$ 400,00 |
| 12H | TÉCNICO EM ENFERMAGEM | R\$ 400,00 |
| 12H | TÉCNICO EM RADIOLOGIA | R\$ 400,00 |

*Republicado por haver saído com incorreções no DOE nº 7157, de 02/05/2020.

HASH: 2020-0503-0003-1894

DECRETO Nº 1616 DE 03 DE MAIO DE 2020

Altera o Decreto Estadual nº 1.497, de 03 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 1.539, de 18 de abril de 2020, em razão da continuidade ao combate do Covid-19, em todo o território do Estado do Amapá, na forma como especifica.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso II, do art. 11 e inciso VIII, do art. 119, da Constituição do Estado do Amapá, c/c o inciso II, do art. 23 e inciso VII, do art. 24, da Constituição Federal de 1988,

DECRETA:

Art. 1º O artigo 1º, do Decreto Estadual nº 1.497, de 03 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 1.539,

de 18 de abril de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 1º** Ficam suspensas, a contar da data de 04 de maio de 2020, até a data de 18 de maio de 2020, em todo o território do Estado do Amapá, as atividades e eventos nos estabelecimentos e locais que indica: (...)”

Art. 2º Os estabelecimentos e atividades que estão autorizados a realizar suas atividades pelo Decreto Estadual nº 1.497, de 03 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 1.539, de 18 de abril de 2020, além de cumprir as determinações previstas nos mesmos, deverão obedecer às recomendações das autoridades sanitárias, sendo obrigatório ainda o cumprimento dos procedimentos de segurança previstos no Anexo único deste Decreto, sob pena de aplicação das penalidades previstas na legislação em vigor.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

ANTÔNIO WALDEZ GÓES DA SILVA
Governador

ANEXO ÚNICO

PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS À DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) QUE DEVEM SER ADOTADOS PELOS SUPERMERCADOS, ATACADOS, VAREJOS, ATACAREJOS, MERCEARIAS, MINIBOXES E SMILARES:

1.1 ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNA

1.1.1 Disponibilizar insumos (lavatórios ou dispensadores com álcool gel 70%) para higienização das mãos na entrada do estabelecimento e em outros pontos estratégicos, como corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários, e, ainda, próximo à área de manipulação de alimentos, para os funcionários;

1.1.2 Orientar funcionários a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, de usarem banheiro, de tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;

1.1.3 É obrigatório o estabelecimento disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como: máscaras, luvas, para os funcionários, bem como orientar os modos de uso e realizar a troca, conforme a necessidade.

1.1.4 É obrigatório o uso dos EPIs pelos funcionários durante toda a jornada de trabalho;

1.1.5 Orientar os funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente,

além de realizar frequente desinfecção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros, mas, principalmente máquinas de pagamento, carrinhos e cestinhas;

1.1.6 Não usar panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos;

1.1.7 Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;

1.1.8 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, sem contato manual;

1.1.9 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

1.1.10 Orientar funcionários a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

1.1.11 No refeitório dos funcionários, manter distanciamento entre as mesas e cadeiras, atendendo distância de 2 metros;

1.1.12 Aumentar o intervalo de tempo de funcionamento do refeitório para reduzir o número de pessoas no mesmo horário para fazer refeição;

1.1.13 Manter refeitório com troca de circulação de ar;

1.1.14 Evitar aglomerações de colaboradores no intervalo de descanso;

1.1.15 Afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde;

1.1.16 Para higienização das superfícies e prevenção do coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:

- Álcool 70% (líquido ou gel);
- Água e sabão;
- Hipoclorito de Sódio 0,1 a 0,5% (água sanitária diluída).

1.1.17 Dica de diluição: Para obter o hipoclorito de sódio 0,5%, pode-se misturar 01 litro de água sanitária (hipoclorito de sódio 2%) com 03 litros de água potável. Essa mistura renderá 04 litros de hipoclorito de sódio 0,5% e poderá auxiliar na limpeza de superfícies resistentes. Atenção: o hipoclorito de sódio tem potencial corrosivo para algumas superfícies e irritante para a pele e mucosas, por isso deve ser usado com cautela e manipulado com

utilização de luvas.

1.1.18 Colocar em teletrabalho as gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções compatíveis com essa modalidade de trabalho;

1.1.19 Designar funcionário em cada setor/corredor do estabelecimento para controlar pessoas que entram e que saem, evitando aglomerações;

1.1.20 A máquina para pagamento com cartão pode ser envolvida com plástico filme para facilitar a higienização, devendo ser desinfetada com álcool gel 70% após cada uso;

1.1.21 Aumentar a circulação periódica de ar por meio de abertura de portas e/ou janelas;

1.1.22 As frutas, verduras e frios fracionados (picadas, cortadas ao meio, fatiadas) só poderão ser comercializadas na existência de local adequado e com adoção de boas práticas de manipulação;

1.1.23 Não oferecer e/ou disponibilizar produtos e alimentos para degustação.

1.2 ORIENTAÇÕES PARA NÃO AGLOMERAÇÕES NAS FILAS E NO INTERIOR DOS ESTABELECIMENTOS:

1.2.1 Evitar filas próximas das prateleiras, evitando, assim, a proximidade das pessoas que estão na fila com as que estão circulando em busca de produtos;

1.2.2 Fazer demarcação de 1,5 a 2 metros de distanciamento entre um cliente e outro em todas as filas;

1.2.3 Designar funcionário para limitar o acesso a um quantitativo máximo de pessoas que possam ficar dentro do estabelecimento ao mesmo tempo, atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 2 metros entre elas;

1.2.4. As filas externas são de responsabilidade dos estabelecimentos, que deverão disponibilizar funcionário exclusivo para manter a organização e atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 2 metros entre elas.

1.3 ORIENTAÇÕES GERAIS AOS CLIENTES:

1.3.1 Entrar no estabelecimento apenas uma pessoa da família ou do grupo para realização das compras necessárias a todos;

1.3.2 Preferir a realização de compra remota, com entregas em domicílio ou sistema passe e pegue;

1.3.3 Ao entrar no mercado, realizar a higienização das mãos, utilizando o lavatório, preferencialmente, ou álcool em gel 70%;

1.3.4 Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;

1.3.5 Não consumir alimentos dentro dos estabelecimentos e nem durante as compras;

1.3.6 Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;

2. AOS ESTABELECIMENTOS QUE ENTREGAM ALIMENTOS (DELIVERY)

2.1 AO ENTREGADOR:

2.1.1 Manter higiene pessoal: roupa limpa, tomar banho com frequência, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), sem barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte, usar sapato fechado;

2.1.2 A cada entrega, higienizar o guidão ou volante do veículo, a maçaneta da porta (carro) e painel do veículo, utilizando solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água= 1 litro) ou álcool a 70%, com auxílio de papel toalha;

2.1.3 Higienizar o compartimento acoplado nas motos, onde são transportados os alimentos, sempre que for necessário com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água= 1 litro) e flanela descartável;

2.1.4 Após entrega do pedido, higienizar as mãos com álcool em gel a 70%; 2.1.5. Atenção com a etiqueta respiratória: ao espirrar ou tossir, usar a curvatura interna do cotovelo ou lenços descartáveis;

2.1.6. Se apresentar gripe ou resfriado, afastar o entregador das atividades;

2.1.7 Ao chegar da entrega, lavar as mãos com água e sabão seguindo as recomendações do Ministério da Saúde;

2.1.8 Falar somente o necessário;

2.1.9 Manter distância do cliente na hora da entrega;

2.1.10 Colocar filme plástico no teclado da máquina de passar cartão e higienizar com álcool em gel após o uso do cliente;

2.1.11 Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da distribuição e o local onde será entregue;

2.1.12 Carro deve estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos e devem ser higienizados com solução clorada ou álcool em gel frequentemente;

2.1.13 O interior do carro, onde ficam as caixas térmicas com alimentos, deve ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo três vezes ao dia) com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro);

2.1.14 O cliente deve receber o produto/alimento em embalagem fechada para que possa higienizar com solução clorada ou álcool em gel antes de abrir.

2.2 AO ESTABELECIMENTO:

2.2.1 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, acionada sem contato manual;

2.2.2 Realizar higienização periódica de corrimão de escada, pisos, maçanetas, telefones, teclados e outras superfícies de contato com hipoclorito de sódio ou álcool a 70%;

2.2.3 Estimular e orientar os funcionários à lavagem regular e completa das mãos com água e sabão, disponibilizando todos os insumos necessários;

2.2.4 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

2.2.5 Aumentar a circulação de ar por meio de abertura de portas e janelas;

2.2.6 Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação;

2.2.7 Manter a distância de 1,5 a 2 metros entre os funcionários;

2.2.8 Diariamente certificar que os seus funcionários estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e, principalmente, febre. Qualquer sintoma suspeito deve motivar o afastamento do colaborador, até ser descartada a suspeita de que esteja contaminado com Coronavírus ou, se confirmada a contaminação, até que tenha alta médica;

2.2.9 Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas;

2.2.10 Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente;

2.2.11 Etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido.

HASH: 2020-0503-0003-1893

