

DECRETO Nº 998/2020

Altera a redação, acrescenta e revoga dispositivos ao Decreto nº 912, de 15 de abril de 2020 (alterado pelos Decretos nº 919, de 1º de maio de 2020; nº 922 de 4 de maio de 2020; nº 936 de 1º de junho de 2020; nº 957, de 29 de junho de 2020, nº 986, de 14 de agosto de 2020; e nº 987, de 14 de agosto de 2020), com base no Instrumento para Apoio à Tomada de Decisão na Resposta à Pandemia da Covid-19 na esfera local, de 8 de julho de 2020, da 6ª Regional de Saúde, considerando peculiaridades locais.

O Prefeito do Município de São Mateus do Sul, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º Todas as alterações implementadas por este Decreto referem-se ao Decreto nº 912, de 15 de abril de 2020 (alterado pelos Decretos nº 919, de 1º de maio de 2020; nº 922 de 4 de maio de 2020; nº 936 de 1º de junho de 2020; nº 957, de 29 de junho de 2020, nº 986, de 14 de agosto de 2020; e nº 987, de 14 de agosto de 2020).

Parágrafo único. As medidas ora implementadas são localizadas, específicas e temporárias, podendo ser flexibilizadas ou ampliadas, conforme critérios epidemiológicos e utilizando ferramentas fundamentadas na realidade local, buscando estabelecer direta relação entre o isolamento social e a capacidade de saúde instalada na região, nos termos do art. 20 e parágrafo único c/c art. 24, § 2º do Decreto nº 912, de 15 de abril de 2020.

Art. 2º A ementa passa a ter a seguinte redação:

Estabelece a Consolidação das Normas de enfrentamento à pandemia e prevenção à transmissão comunitária do novo Coronavírus que causa a doença Covid-19, e estabelece medidas complementares, com base no Boletim Epidemiológico nº 8 da Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, de 9 de abril de 2020; na Nota Técnica nº 1 DIR/6ª Regional de Saúde, de 14 de abril de 2020, reeditada em 30 de abril de 2020; e no Instrumento para Apoio à Tomada de Decisão na Resposta à Pandemia da Covid-19 na esfera local, de 8 de julho de 2020, da 6ª Regional de Saúde, considerando peculiaridades locais.

Art. 3º O § 1º do art. 1º passa a ter a seguinte redação:

Art. 1º

§ 1º As medidas estabelecidas neste decreto objetivam a proteção da coletividade e consistem num conjunto de indicadores para avaliação das ameaças e vulnerabilidades do sistema de saúde no âmbito local, relacionadas à capacidade de atendimento e ao cenário epidemiológico, por meio de classificação e avaliação de risco.

.....

Art. 4º O Art. 6-A passa a ter a seguinte redação:

Art. 6-A As disposições tratadas neste Decreto são complementares às diretrizes do Ministério da Saúde e aos atos normativos expedidos pelo Governo do Estado a respeito das medidas adotadas para combate e prevenção à pandemia, em especial o Instrumento para Apoio à Tomada de Decisão na Resposta à Pandemia da Covid-19 na esfera local, de 8 de julho de 2020, da 6ª Regional de Saúde, considerando as peculiaridades locais, devendo ser interpretados em prol do interesse público e da saúde coletiva, prevalecendo as limitações e vedações estabelecidas em âmbito local, na forma do art. 30, inciso I, da Constituição Federal.

Art. 5º O § 4º do art. 9º passa a ter a seguinte redação:

Art. 9º

.....

§ 4º A medida de isolamento terá prazo de duração de dez dias, podendo, conforme resultado laboratorial que comprove o risco de transmissão, ser prorrogado por maior prazo, conforme orientação médica.

Art. 6º As alíneas “a”; “b” acrescida dos números 1 e 2; e “c; do inciso I do art. 13, passam a ter a seguinte redação:

Art. 13

I -

a) se apresentar sintomas comuns à Covid-19 ou à síndrome gripal (art. 11), deverá ser submetido a diagnóstico laboratorial por meio de amostra de orofaringe e nasofaringe (RT-PCR), sob responsabilidade do contratante, e colocado em isolamento pelo período de dez dias antes do início das atividades laborais;

b) se não apresentar sintomas:

1) se submetido a diagnóstico laboratorial por meio de amostra de orofaringe e nasofaringe (RT-PCR), sob responsabilidade do contratante, com resultado negativo, não haverá necessidade de permanecer em isolamento;

2) se submetido ao teste rápido para diagnosticar a Covid-19, sob responsabilidade do contratante, deverá ser colocado em isolamento pelo período de sete dias antes do início das atividades laborais.

c) se não for submetido ao teste rápido, independentemente da manifestação de sintomas, deverá ser colocado em isolamento pelo período de dez dias antes do início das atividades laborais.

Art. 7º O art. 23, inciso I, alíneas “a”, “b”, “c”, “d”, “e” e “f”, II a XXX; sendo o inciso XIV com as alíneas “a” a “h”, passam a ter a seguinte redação:

Art. 23.

I - limitar o ingresso e permanência no estabelecimento em relação ao metro quadrado por área construída efetivamente utilizada para a atividade, não incluindo áreas de depósito e outras que não tenham acesso ao consumidor, sucessivamente:

- a)** até duzentos e cinquenta metros quadrados, no máximo seis clientes;
- b)** superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, no máximo dez clientes;
- c)** superior a quinhentos metros quadrados, no máximo vinte clientes;
- d)** superior a um mil metros quadrados, no máximo quarenta clientes;
- e)** superior a um mil e quinhentos metros quadrados, no máximo sessenta clientes;
- f)** superior a três mil metros quadrados, no máximo cem clientes.

II - assegurar que seja guardada uma distância mínima de um metro e meio entre os consumidores, inclusive em filas externas ao estabelecimento, devendo demarcar o posicionamento com fitas, giz, cones dentre outros materiais e disponibilizar um funcionário para tanto;

III - controlar a entrada conforme lotação máxima permitida, disponibilizando um funcionário para tanto;

IV - organizar o fluxo de entrada e saída de pessoas no estabelecimento, de forma a evitar o contato físico entre as pessoas, com acesso único para a entrada e outro para a saída, ou organizar quanto possuir um único acesso, permitindo a entrada de apenas uma pessoa por família;

V - adotar políticas para reduzir o número de clientes que adentram o estabelecimento de forma simultânea, observados os limites fixados, como forma de controle da aglomeração de pessoas;

VI - manter os adesivos (sinalizadores) ou demarcar com fitas a distância mínima de um metro e meio dos balcões de atendimento e dos caixas de pagamento;

VII – afixar cartaz em local visível e de fácil com informações acerca da lotação máxima permitida e da distância mínima de dois metros a ser guardada nas filas;

VIII - afixar, em local visível aos consumidores e usuários dos serviços, informações sanitárias (cartazes, avisos sonoros grados etc.) sobre a obrigatoriedade e correto uso de máscaras, higienização e demais cuidados para a prevenção da Covid-19, disponível na internet no link www.coronavirus.pr.gov.br/campanha;

IX - disponibilizar máscaras a todos os funcionários, que deverão, obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho, devendo orientar o seu uso correto;

X - exigir e orientar os pacientes e usuários ao uso de máscaras para adentrar no estabelecimento;

XI – suspender a degustação de alimentos e bebidas no interior do estabelecimento;

XII – utilização de produtos saneantes registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária, observando-se as recomendações previstas na Nota Técnica nº 26/2020 SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA (concentração, diluição, método de aplicação, tempo de contato etc.);

XIII - higienizar, após cada uso, ou, no mínimo, a cada três horas, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque (cadeiras, maçanetas, portas, inclusive de elevadores, trinco das portas de acesso de pessoas, bancadas, esteiras, carrinhos de compras, balanças, teclados, corrimão, apoios em geral e objetos afins), preferencialmente com álcool gel 70% ou hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária), ou outro desinfetante indicado para este fim, observado o procedimento operacional padrão definido pelas autoridades sanitárias;

XIV - higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada três horas, durante o período de funcionamento, as instalações sanitárias, com água sanitária, peróxido de hidrogênio, ácido peracético ou outro desinfetante indicado para este fim e seguindo o procedimento operacional padrão definido pelas autoridades sanitárias;

XV - realizar a limpeza rápida dos equipamentos de pagamento eletrônico (máquinas de cartão de crédito e débito), após cada utilização, com álcool líquido 70%, biguanida polimérica, peróxido de hidrogênio, ácido peracético ou outro desinfetante indicado para este fim e seguindo o procedimento operacional padrão definido pelas autoridades sanitárias;

XVI - eliminar bebedouros de jato inclinado disponibilizados a trabalhadores e ao público em geral, facultando-se o fornecimento de garrafas térmicas individuais aos empregados, ou copos de dispensação individual e cuidados para não encostar o copo ou garrafa na saída da torneira;

XVII - manter álcool gel 70% em todos os caixas, orientando a utilização após cada atendimento;

XVIII - realizar a higienização com álcool 70% em todo e qualquer item utilizado pelos consumidores no interior do estabelecimento, a cada utilização, tais como carrinhos, cestos, cabides etc.;

XIX - manter à disposição, na entrada do estabelecimento, junto a cada operador de caixa e em lugares estratégicos, álcool gel 70%, para utilização dos clientes e funcionários do local;

XX - manter disponível *kit* completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, contendo sabonete líquido, álcool gel 70% e toalhas de papel não reciclado;

XXI - manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter janelas externas abertas ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

XXII - implantar pausas que garantam que os trabalhadores realizem a lavagem completa das mãos, mediante lavagem com água corrente e sabão, durante a jornada de trabalho;

XXIII - fornecer, aos profissionais responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados aos riscos e em perfeito estado de conservação, segundo as normas estabelecidas pelas autoridades sanitárias, compreendendo, no mínimo, no que couber:

a) óculos de proteção ou protetor facial;

b) máscara;

c) avental;

d) luvas de borracha com cano longo;

e) toucas;

f) botas impermeáveis com cano longo;

- g)** gorro, para procedimentos que geram aerossóis;
- h)** garantir a higienização frequente das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, antes e depois do atendimento a clientes ou do processo de limpeza;
- XXIV** - orientar os trabalhadores para cobrirem a boca e o nariz com o braço ou com um lenço descartável quando tossirem ou espirrarem;
- XXV** - em estabelecimentos que comercializam frutas e verduras em gôndolas, deverá ser assegurado local para que os clientes realizem higienização das mãos;
- XXVI** - proibir a utilização, pelos trabalhadores, de equipamentos dos colegas de trabalho, como fones de ouvido, aparelhos de telefone, mesas etc.;
- XXVII** - manter ambientes arejados e ventilados de forma natural e em caso de uso de ar-condicionado mantê-los limpos, higienizados e revisados com laudos frequentes;
- XXVIII** - manter os banheiros limpos e higienizados, equipados com pias, sabonete líquido, papel toalha em recipientes próprios e lixeiras acionadas por pedal;
- XXIX** - os teclados de máquinas de cartões de crédito e de computadores, corrimões e puxadores de portas deverão ser esterilizados após o uso de cada cliente;
- XXX** - evitar contatos corporais com os clientes em geral, como abraço, beijo, aperto de mão;

§ 1º

.....

Parágrafo único. Fica acrescido os incisos XXXI a XXXVII ao art. 23, com a seguinte redação:

Art. 23

.....

XXX -

XXXI - nas portas de entrada, deverá ser instalado recipiente com hipoclorito a fim de permitir a higienização dos calçados antes de entrarem no estabelecimento;

XXXII – nas recepções de material liso, deverá ser instalado anteparo de material liso, impermeável e transparente, de fácil higienização;

XXXIII - as atividades relacionadas a qualquer tipo de transporte de passageiros, deverão disponibilizar álcool gel 70% para os passageiros, bem como manter os assentos, maçanetas e demais acessórios higienizados sempre após cada uso;

XXXIV - todos os estabelecimentos empresariais, industriais e congêneres, deverão promover a instalação de recipientes com álcool gel 70% nas portas de entrada e saída, bem como manter o ambiente bem arejado, sem prejuízo de normas e procedimentos internos definidos;

XXXV - empresas com serviço especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) e CIPA, devem criar comitês – Planos de Contingência da Instituição alinhados a esta recomendação, Boletins informativos, avaliar todo fluxo para garantir maior segurança.

XXXVI - prestar orientações para atendimento aos que cheguem apresentando Síndrome Gripal ou Sintomas Respiratórios.

Art. 8º A denominação da subseção X, Seção III, Capítulo II, passa a ter a seguinte redação:

Art. 30

.....

Subseção X

Das medidas específicas para restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, serviços de alimentação localizados no interior de empresas e outros estabelecimentos

§ 1º O art. 31, *caput*, inciso I, acrescido das alíneas “a” a “c”; inciso II, acrescido das alíneas “a” a “c”, sendo esta última alínea com números de 1 a 5; inciso III; e inciso IV; passam a ter a seguinte redação:

Subseção X

.....

Art. 31 Os restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, pubs, serviços de alimentação localizados no interior de empresas e outros estabelecimentos, além das regras gerais previstas no art. 23 deste Decreto (tais como: disponibilizar máscaras a todos os funcionários, exigir e orientar os clientes ao uso de máscaras e observar maior rigor com cuidados higiênicos e medidas para evitar aglomerações), deverão observar as seguintes regras específicas:

I - atuar, preferencialmente, nos sistemas:

a) *delivery*: entrega em domicílio;

b) *drive thru*: entrega nos veículos; ou

c) *take away*: entrega no balcão.

II - limitar o ingresso e permanência no estabelecimento a cinquenta por cento da capacidade de lotação do espaço, sendo permitido atender nas seguintes modalidades:

a) *à la carte*, prato executivo/prato feito: as louças, talheres e utensílios devem ser colocados à mesa somente na hora de servir, evitando que permaneçam expostos; ou

b) serviço “tipo rotisseria”: o equipamento de exposição das opções de alimentos e os utensílios (louças, talheres e bandejas) devem ficar isolados do cliente (fechado com material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar) ou mantidos a uma distância de, pelo menos, um metro e meio, com acesso exclusivo ao funcionário que faz a montagem dos pratos, conforme solicitação do cliente;

c) na hipótese de adoção do sistema de *buffet (self-service)*, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

1) além da utilização obrigatória de máscaras, todos os clientes deverão fazer uso de luvas descartáveis fornecidas pelo estabelecimento, no começo da fila, antes do toque nas bandejas e/ou pratos;

2) os talheres precisam ser protegidos por embalagens individuais;

3) controle do acesso ao *buffet*, devendo ser observada a distância mínima de um metro e meio em filas;

4) os estabelecimentos também devem priorizar sachês individuais para temperos como sal e pimenta, além de palitos de dente e adoçantes;

5) os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares.

III - fornecer álcool gel 70% em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (na entrada do estabelecimento, nos caixas, balcões de atendimento, mesas e outros locais); e disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;

IV - manter todos os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;

.....

§ 2º O art. 31 fica acrescido dos incisos V a XX, sendo este último da alíneas “a” a “d”, com a seguinte redação:

Art. 31

.....

IV

V – não é permitido *dispenser* de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinheiras, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado;

VI - os cardápios, quando disponibilizados para uso dos clientes, devem ser constituídos de material plástico ou em estruturas acrílicas e a higienização com álcool gel 70% deve ser intensificada;

VII - manter as mesas dispostas de forma a manter distância de dois metros entre os clientes, orientando-os a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);

VIII - aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies da rotisseria e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

IX - realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;

X - os responsáveis pelo estabelecimento devem dar orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal, com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

XI - os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de crédito/débito;

XII - as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização destes;

XIII - todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.

XIV - ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos,

caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

XV - o funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;

XVI - os responsáveis pelo estabelecimento devem assegurar que pessoas externas (como entregadores etc.) não adentrem no local de manipulação dos alimentos;

XVII - os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos; os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários; também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;

XVIII - adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos;

XIX - Os manipuladores diretos de alimentos deverão adotar as seguintes medidas adicionais:

a) realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro;

b) secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, e, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70%;

c) não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades;

d) não devem manipular alimentos se estiverem doentes.

Art. 9º O inciso I do art. 34 passa a ter a seguinte redação:

Art. 34

I - limitar o ingresso e permanência no estabelecimento em cinquenta por cento da capacidade de lotação do espaço, assegurando o distanciamento de pelo menos um metro e meio entre as pessoas;

II -

Art. 10 O art. 42, *caput*, passa a ter a seguinte redação:

Art. 42 Ficam suspensas, por prazo indeterminado, o funcionamento de casas de eventos e congêneres; salões de festas, playground, áreas comuns, saunas e congêneres.

Subseção XIX

.....

Art. 11 O inciso I do art. 55-A passa a ter a seguinte redação:

Art. 55-A

I - lotação máxima de **cinquenta** por cento da capacidade do local;

.....

Art. 12 Fica acrescida na Seção III do Capítulo II, a subseção XXII com a seguinte denominação:

Subseção XXIII

Das medidas específicas para a prática de esportes

Parágrafo único. Fica acrescentado o art. 55-D e respectivos incisos de I a VI, com a seguinte redação:

Subseção XXIII

Das medidas específicas para a prática de esportes

Art. 55-D Fica autorizada a prática de esportes coletivos em locais abertos e com ampla circulação de ar, desde que atendidas as seguintes restrições:

I - não será permitida a presença de torcida ou familiares no espaço, sendo permitida apenas a presença dos atletas inscritos para o jogo;

II - os clubes/quadras deverão aferir a temperatura corporal dos inscritos no jogo, para que possam iniciar a partida;

III - cada atleta deverá levar seu próprio material;

IV - não será permitido empréstimo de uniforme/coletes;

V - ao final dos jogos, ambas as equipes deverão se retirar do local, não sendo permitidas confraternizações;

VI - não serão permitidos a abertura de vestiários para banho, sendo permitida apenas o uso dos sanitários;

Art. 13 O § 1º do art. 60 passa a ter a seguinte redação:

Art. 60

.....

§ 1º Os servidores que apresentarem quaisquer dos sintomas da Covid-19, salvo recomendação médica em contrário, poderão realizar o teletrabalho no período de isolamento de dez dias.

.....

Art. 14 A seção V do Capítulo III para a ter a seguinte redação:

Art. 77

.....

Seção V

Parte final

Art. 77-A

Art. 15 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando os art. 31-A; alíneas “a” e “b” do inciso I e parágrafo único, do art. 34; incisos I a VI do 42; e art. 50, *caput*, § 1º, *caput*, incisos I e II; e parágrafo único (renumerando para § 2º).

São Mateus do Sul, 1º de setembro de 2020.

Luiz Adyr Gonçalves Pereira
Prefeito Municipal