



DECRETO Nº 325/2020

DISPÕE SOBRE AS NORMAS DE DISTANCIAMENTO SOCIAL, HIGIENE E CONTROLE DURANTE O PERÍODO DE FINAL DE ANO NOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS, RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, CAFETERIAS E SIMILARES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

AVELINO MENEGOLLA, Prefeito do Município de Xanxerê, no uso das atribuições de seu cargo, em conformidade com o artigo 69, incisos III e V, da Lei Orgânica Municipal, e demais legislações aplicáveis à espécie, e,

Considerando o Decreto Legislativo nº 18.332/2020, de 20 de março de 2020, que declara estado de calamidade pública em Santa Catarina, para fins do disposto no artigo 65 da Lei complementar nº 101 e 2000;

Considerando o Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020, do Governador do Estado de Santa Catarina que declara estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 – doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, e estabelece outras providências;

Considerando o Decreto nº 630, de 1º de junho de 2020, do Governador do Estado de Santa Catarina, que altera o Decreto nº 562, de 2020, que declara estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRARE nº 1.5.1.1.0 – doença infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, e estabelece outras providências;

Considerando a proximidade com as datas comemorativas de final de ano e, conseqüentemente, o aumento no fluxo de pessoas nos mercados, restaurantes e similares, e a necessidade de regulamentar e adequar as atividades a fim de evitar maior contaminação pela COVID-19;

Considerando que o Município de Xanxerê se encontra em situação de risco Gravíssimo de contaminação no mapa de monitoramento da COVID-19;

Considerando a Nota Técnica Conjunta Nº 020/2020 – DIVS/SUV/SES/SC, de 24 de março de 2020 do Governo do Estado de Santa Catarina que disciplina informações sobre medidas de prevenção da



infecção humana pelo novo coronavírus dirigidas aos mercados e entrega de alimentos;

DECRETA:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas de funcionamento de mercados e supermercados, durante o período de final de ano, a fim de prevenir a disseminação da COVID-19, reforçando aquelas já existentes por força da Portaria 256 de 21 de abril de 2020 da Secretária de Estado da Saúde:

I – os estabelecimentos constantes do art. 1º deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5m (um metro e meio) entre cada cliente que estiver no local, especialmente nas filas formadas nos caixas, onde o distanciamento deve estar devidamente sinalizado com fitas no chão, devendo um funcionário do estabelecimento disciplinar a fila de espera;

II – somente poderão acessar o estabelecimento os clientes que estejam utilizando corretamente a máscara de proteção;

III – deverá ser disponibilizado álcool em gel 70º INPI em todas as entradas do estabelecimento e solicitado aos clientes a desinfecção das mãos com álcool 70º INPI;

IV – torna-se obrigatória a aferição da temperatura com termômetro digital à distância segura de todos os colaboradores e clientes que forem ingressar no ambiente, informando que há impedimento de acesso daqueles que forem identificados com quadro febril (acima de 37,5º C), orientando a procurar uma Unidade de Saúde;

V – todos os atendentes e funcionários deverão utilizar máscaras de proteção e/ou viseira de proteção (*Face Shields*), sendo ao mesmo recomendado: falar somente o necessário com clientes; adotar a etiqueta ao espirrar ou tossir, cobrindo o rosto com o braço e sair do ambiente para realizar a higienização completa de mãos, antebraços, face e etc;

VI – nos banheiros deverá ser disponibilizado além de sabonete, água corrente e papel toalha para correta higienização das mãos, além de soluções preparadas com álcool em gel a 70º INPI para reforçar a desinfecção;



VII - os pagamentos deverão, preferencialmente, serem realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), obedecendo a distância do funcionário do caixa ou entregador e cliente, evitando o contato direto:

- a) as máquinas de pagamento com cartão deverão ser envolvidas com filme plástico e higienizadas com álcool 70° INPI a cada uso;
- b) caso o pagamento seja feito em dinheiro, dispensar a atenção necessária para não haver contado entre as pessoas, bem como, seja orientado, tanto funcionário como cliente, para higienização imediata das mãos;
- c) deverá ser disponibilizado álcool 70° INPI em todos os balcões de pagamento para higienização das mãos, tanto de cliente como de funcionários;

VIII - solicitar que profissionais da saúde evitem adentrar no estabelecimento com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, orientar para que deixem em local específico para este fim, evitando o contato deste material outros indivíduos;

IX - fica vedada a oferta de produtos para degustação no local;

X - deve ser intensificada a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

XI - todos os funcionários e clientes devem ser orientados para a higienização das mãos, utilização de máscaras de proteção, não cumprimentar pessoas com abraços, beijos, apertos de mãos ou qualquer contato físico, bem como, orientar para que seja evitado o contato das mãos com os olhos, boca, nariz ou qualquer outra mucosa;

XII - fica limitada a entrada de pessoas em mercados e supermercados em 50% (cinquenta por cento) da capacidade de lotação, devendo o estabelecimento providenciar o controle do público e do acesso;

XIII - deverá ser permitido o ingresso de apenas uma pessoa por família sob a orientação de realizar as compras com a maior brevidade possível, permanecendo no local apenas pelo tempo necessário;

XIV - deverá ser informado e orientado aos clientes a necessidade de evitar tossir, conversar, espirrar e tocar superfícies e produtos, a não ser aqueles que efetivamente irão adquirir;

XV - carrinhos e cestas de compras deverão ser higienizados a cada uso com álcool 70° INPI ou solução equivalente;



Parágrafo único: Os mercados e supermercados deverão ampliar seu horário de funcionamento no período de 21 a 31 de dezembro de 2020 até às 22 horas.

Art. 2º Ficam estabelecidas as normas de funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, confeitarias, pizzarias e similares, tanto em sistemas à *la carte*, rodízios e *buffets*, durante o período de festas de final de ano, reforçando aquelas já existentes por força da Portaria 256 de 21 de abril de 2020 da Secretária de Estado da Saúde:

Parágrafo único: Os estabelecimentos previstos no *caput* têm autorização para permanecerem abertos no horário previsto no alvará de funcionamento de acordo com a atividade, com atendimento ao público e acesso ao ambiente interno, cumprindo as seguintes orientações:

I – deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5m (um metro e meio) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local;

II – os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes;

III – somente poderão acessar o estabelecimento clientes que estejam utilizando corretamente a máscara;

IV – o estabelecimento deverá fornecer e solicitar aos clientes, quando adentrarem no estabelecimento, a desinfecção das mãos com álcool 70º INPI;

V – torna-se obrigatória a aferição da temperatura com termômetro digital à distância segura de todos os colaboradores e clientes que forem ingressar no ambiente, informando que há impedimento de acesso daqueles que forem identificados com quadro febril (acima de 37,5º C), orientando a procurar uma Unidade de Saúde;

VI – em locais de *self-service*, ou qualquer outro onde venha a se formar fila de espera, fica obrigatória a sinalização e o monitoramento de distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre cada indivíduo, devendo um funcionário do estabelecimento disciplinar a fila de espera;

VII – as mesas para alimentação devem ter capacidade máxima para 4 (quatro) pessoas, não sendo permitido acoplar mesas para obter capacidade maior, além de respeitar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre cada mesa;



VIII – os clientes devem ser orientados da necessidade de permanecerem sentados, circulando apenas quando necessário para servir, utilizar o banheiro ou realizar pagamento.

IX – o estabelecimento deve designar funcionário para cuidadosa higienização das mesas e cadeiras após cada uso e troca de clientes;

X – para a correta higienização das mãos, deverá ser disponibilizado álcool em gel 70° INPI na entrada do estabelecimento, bem como em locais em que seja necessário o toque do cliente em objetos de uso comum;

XI – nos *buffets* ou outros locais com autoatendimento, devem ser disponibilizadas luvas descartáveis de uso obrigatório pelos clientes e funcionários;

XII – os cardápios, quando possível, deverão ser substituídos por meio digital (*menu board*, cardápio digital com *QR code*), não sendo possível, deverão ser utilizados cardápios que possam ser higienizados, a exemplo de material plastificado;

XIII – todos os garçons, atendentes e funcionários deverão utilizar máscaras de proteção e/ou viseira de proteção (*Face Shields*), sendo recomendado: falar somente o necessário com clientes; adotar a etiqueta ao espirrar ou tossir, cobrindo o rosto com o braço e sair do ambiente para realizar a higienização completa de mãos, antebraços, face e etc;

XIV – os estabelecimentos deverão disponibilizar aos clientes sacos plásticos ou outros recipientes onde serão depositadas as máscaras, que devem ser retiradas apenas durante o consumo e logo após recolocadas;

XV – a retirada das máscaras por parte dos clientes somente fica autorizada pelo período máximo necessário para realizar o consumo, devendo ser imediatamente recolocada após o término ou para servir-se, ir ao banheiro, pagar e etc, ficando sob responsabilidade do estabelecimento designar funcionário para orientar os clientes quanto aos procedimentos de uso de máscara e higienização das mãos;

XVI – informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como aparelho celular);

XVII – devem ser disponibilizados aos clientes talheres higienizados e mantidos em embalagens individuais, acompanhados de no mínimo 02 (dois) guardanapos descartáveis;



XVIII – nos banheiros deverá ser disponibilizado além de sabonete, água corrente e papel toalha para correta higienização das mãos, além de soluções preparadas com álcool em gel a 70° INPI para reforçar a desinfecção;

XIX – os pagamentos deverão, preferencialmente, se realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), obedecendo a distância do funcionário do caixa ou entregador e cliente, evitando o contato direto:

- a) as máquinas de pagamento com cartão deverão ser envolvidas com filme plástico e higienizadas com álcool 70° INPI a cada uso;
- b) caso o pagamento seja feito em dinheiro, dispensar a atenção necessária para não haver contado entre as pessoas, bem como, seja orientado, tanto funcionário como cliente, para higienização imediata das mãos;

XX – nos serviços de entrega, é recomendado ao estabelecimento que realize o porcionamento dos alimentos em embalagens individualizadas, embaladas com plástico filme, devidamente identificados e com data de validade, para retirada segura do cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação;

XXI – os temperos, molhos e condimentos deverão ser oferecidos em forma de sachês individuais, selados e identificados;

XXII – em sistemas de rodízios, deverão ser seguidas todas as normas de distanciamento dos indivíduos no interior do estabelecimento e das mesas e cadeiras dispostas, devendo, sempre, respeitar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) de raio entre as mesas. O funcionário que fará a entrega deve estar devidamente paramentado, manter o distanciamento necessário e permanecer o menor tempo possível para realizar a entrega dos alimentos;

XXIII – solicitar que profissionais da saúde evitem adentrar no estabelecimento com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, orientar para que deixem em local específico para este fim, evitando o contato deste material com outros indivíduos;

XXIV – deve ser intensificada a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

XXV – todos os funcionários e clientes devem ser orientados para a higienização das mãos, utilização de máscaras de proteção, não cumprimentar pessoas com abraços, beijos, apertos de mãos ou qualquer



contato físico, bem como, orientar para que seja evitado o contato das mãos com os olhos, boca, nariz ou qualquer outra mucosa;

XXVI – os clientes devem ser orientados da necessidade de permanecerem sentados, circulando apenas quando necessário para servir, utilizar o banheiro ou realizar pagamento.

Art. 3º As reuniões familiares realizadas em domicílio deverão limitar-se a 15 (quinze) pessoas com a adoção de cuidados necessários à prevenção da disseminação do vírus.

Art. 4º O descumprimento do disposto neste Decreto será de responsabilidade dos proprietários dos estabelecimentos e/ou organizadores dos eventos e constituirá infração sanitária nos termos da Lei Estadual n. 6.320/1983 e Lei Municipal nº 2.008/1993.

Art. 5º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Xanxerê/SC, 21 de dezembro de 2020.



AVELINO MENEGOLLA
Prefeito Municipal