DECRETO Nº 2.656, DE 20 DE ABRIL DE 2020.

Dispõe sobre a alteração das medidas temporárias de limitação das atividades econômicas no âmbito do Município de São João, estabelecidas pelos Decretos n° 2.631, de 18 de março de 2020, 2.633, de 20 de março de 2020, 2.640, de 29 de março de 2020, 2.646, de 7 de abril de 2020 (republicado pelo Decreto n° 2.655, de 16 de abril de 2020) e 2.651, de 13 de abril de 2020, necessárias para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus – COVID-19.

O PREFEITO MUNICIPAL, no uso das suas atribuições legais pelo inciso I, do art. 61, da Lei Orgânica do Município de São João, e

I - Considerando o Parecer do Comitê de Enfrentamento ao Novo Coronavírus – COVID-19 de 17 de abril de 2020;

II - Considerando a Deliberação n° 014, de 17 de abril de 2020, da Secretaria Municipal de Saúde;

X– Considerando os Requerimentos das empresas que atuam no ramo de restaurantes, protocoladas sob n° 286 e 287/2020, que apresentaram Plano de Ação que serviu de parâmetros para a decisão de flexibilização,

DECRETA:

Art. 1º Ficam alteradas, a partir de 22 de abril de 2020, as medidas restritivas na forma dos Anexos I – Parecer do Comitê de Enfrentamento do Novo Coronavírus e II – Deliberação n° 014, de 17 de abril de 2020 – Restaurantes, Pizzarias e Lanchonetes com

fornecimento de Refeições e afins, acrescentando ainda as restrições para o funcionamentos de Bares e estabelecimentos congêneres.

Parágrafo único. As medidas adotadas nos instrumentos mencionados no caput e não disciplinadas e/ou alteradas neste Decreto permanecem em vigor.

Art. 2° Este Decreto entra em vigor na data de sua assinatura, com prazo de vigência limitado ao disposto nos §§ 2º e 3º do art. 1º e no art. 8º da Lei federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020.

Gabinete do Prefeito Municipal de São João, em 20 de abril de 2020.

ALTAIR JOSÉ GASPARETTO

DELIBERAÇÃO N° 014, DE 17 DE ABRIL DE 2020 – SMS DE SÃO JOÃO

RESTAURANTES, PIZZARIAS, LANCHONETES COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO E AFINS, BARES E CONGÊNERES

Horário de Funcionamento das 8:00 horas às 22:00 horas – Restaurantes e afins

Horário de Funcionamento das 8:00 horas às 18:00 horas – Bares e afins

A Secretaria Municipal de Saúde, no uso de suas atribuições legais e como forma de publicizar as recomendações dos Serviços de Saúde em relação aos procedimentos adotados no enfrentamento da Pandemia de Importância Internacional pelo Novo Coronavírus – COVID-19 e,

Considerando a deliberação do Comitê de Enfrentamento do Novo Coronavírus – COVID-19, expresso no Parecer de 17 de abril de 2020;

Considerando o teor dos Decretos editados desde o início do enfrentamento a nível municipal;

Considerando que as razões expostas no parecer do Comité de Enfrentamento representam a situação atual local da pandemia e que a qualquer momento poderão ser adotadas novas recomendações e ações mais ou menos restritivas;

RESOLVE,

Art. 1° Determinar aos Estabelecimentos que produzam, preparem e comercializem refeições, tais como restaurantes, pizzarias, lanchonetes e afins, bares e congêneres, que observem as determinações constantes deste ato, assumindo compromisso expresso de plena observância, na forma de decreto a ser editado, sob pena de aplicação das penalidades já previstas em atos próprios, que vão da advertência até a cassação da licença de instalação e funcionamento, cientes de que a eventual aplicação de penalidade até a presente data, continua válida e sendo considerada para a gradação de aplicação de novas penas.

Art. 2° Deverão ser observados de forma obrigatória as seguintes medidas:

I - Restaurantes e afins, com fornecimento de refeição com Buffet ao meio dia:

a - funcionamento dos estabelecimentos que servem refeições (almoço), com acesso ao público somente das 11:00 horas até as 14:00 horas, para serviço de Buffet;

b - nos demais horários, compreendidos entre as 8:00 horas e 22:00 horas, será permitido apenas os serviços de delivery, drive thru e retirada em balcão, sem consumo no local de produção;

c - a ocupação simultânea do estabelecimento não deverá exceder a 50% do número disponível de acesso, devendo esta capacidade, estar divulgada de forma clara e visível na porta de entrada, para facilitar a fiscalização;

d - Somente poderá ficar aberta com acesso ao interior do estabelecimento, uma porta, sendo que nela deverá ser realizado o controle de acesso, por funcionário/colaborador da empresa, com fornecimento obrigatório de álcool em gel a 70° INPM e para controle da fila a ser formada na parte externa com distanciamento de 1,5 m, não havendo necessidade de fornecimento de luvas para os clientes;

e - manter distanciamento entre as mesas de forma intercalada, sendo uma ocupada e outra desocupada, com no máximo dois clientes por mesa, exceto situações em que os ocupantes seja do mesmo grupo familiar;

f uso obrigatório de máscara para todos os clientes, sob responsabilidade da empresa, permitida a retirada somente quando estiver fazendo a refeição;

g - disponibilizar pia com sabonete líquido e papel toalha não reciclado para todos os clientes fazer a lavagem das mãos antes de servir-se junto ao Buffet, podendo o mesmo ser junto aos sanitários;

h - Disponibilizar, garantir e exigir o uso do álcool em gel para todos os clientes e colaboradores em todos os setores do restaurante;

i - acondicionar os talheres em embalagens individuais;

j - permitir o acesso individual a área de Buffet, sendo permitido servir-se um por vez, até o momento de saída do mesmo após a pesagem da refeição, independentemente de serem do mesmo grupo familiar, sendo obrigatório também, sob responsabilidade da empresa o uso correto da máscara de proteção facial, cobrindo boca e nariz;

k - é obrigatório a higienização constante de mesas e balcões, principalmente entre um e outro usuário, com álcool 70°;

l - é obrigatório a higienização de pisos e banheiros com solução de hipoclorito na proporção de 50 ml de agia sanitária, na concentração entre 2% a 2,5%, para cada litro de água;

m - é obrigatório o uso constante de máscara e gorro, por todos os colaboradores;

n - marcação visível no piso, na parte externa, para formação da fila, com distância de 1,5 metros;

o - manter o ambiente ventilado;

p - exigir dos colaboradores a desinfecção constante das mãos e de seus equipamentos de uso compartilhado, tais como computadores, calculadoras, máquinas de cartão, canetas, etc.;

q - se disponibilizado sanitário de uso coletivo, este deverá possuir, toalhas de papel, sabonete líquido, cesto para o lixo com tampa com acionamento por pedal, além da limpeza e

desinfecção contínua do ambiente. Na impossibilidade de manter tais regras o sanitário deverá ser interditado para o uso.

II - Bares e afins:

a - funcionamento limitado entre as 8:00 horas e 18:00 horas;

b - ocupação máxima de 4 pessoas, incluído proprietários e colaboradores;

c - proibido o acesso de pessoas com mais de 60 anos de idade;

d - proibido a realização de jogos, tais como baralho, sinuca, bocha e outros;

e - uso obrigatório de máscaras pelos colaboradores;

f - disponibilizar e garantir a higienização das mãos com álcool em gel 70° INPM ao adentrar no estabelecimento;

g - higienização de balcões e mesas com álcool líquido 70° e para pisos e sanitários com solução de hipoclorito na proporção de 50 ml de agia sanitária, na concentração entre 2% a 2,5%, para cada litro de água;

h - manter distanciamento de 2 metros entre as mesas;

i - manter o ambiente ventilado;

j - exigir dos colaboradores a desinfecção constante das mãos e de seus equipamentos de uso compartilhado, tais como computadores, calculadoras, máquinas de cartão, canetas, etc.;

k - se disponibilizado sanitário de uso coletivo, este deverá possuir, toalhas de papel, sabonete líquido, cesto para o lixo com tampa com acionamento por pedal, além da limpeza e desinfecção contínua do ambiente. Na impossibilidade de manter tais regras o sanitário deverá ser interditado para o uso.

Art. 3° Recomenda-se na eventual edição de novo decreto de regulamentação do comércio, que seja exigido do responsável por cada entidade comercial, de serviços ou industrial que tenha intenção de abrir seu estabelecimento, a assinatura de termo de responsabilidade onde, dentre outras coisas, deverá ficar claro que deverá observar todas as regras impostas, de forma compulsória e de que não abrirá seu comércio se não tiver condições técnicas de cumpri-las, sob pena de aplicação de penalidades na forma do instrumento autorizador e também da possibilidade de responsabilização criminal.

Art. 4° Esta deliberação entra em vigor na data de publicação do decreto de flexibilização das atividades econômicas e comerciais, não surtindo efeito se não editado ou revogado.

Gabinete da Secretária Municipal de Saúde em 17 de abril de 2020.

Deise M. R. Gasparetto
DEISE MARA ROSSI GASPARETTO

DEISE M. R. GASPARETTO
Secretária Municipal de Saúde
Port. nº 6[illegible] de 01/02/2017

PARECER DO COMITÊ DE ENFRENTAMENTO AO NOVO CORONAVÍRUS (COVID 19)

De acordo com a nota técnica Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, bem como o Boletim Epidemiológico07 do Ministério da Saúde publicados em 06 de Abril de 2020, os quais tem o objetivo de orientar respectivamente os serviços de fornecimento e manipulação de alimentos e as autoridades de saúde no que diz respeito as medidas restritivas para o controle da doença.

Estes documentos destacam a importância da higiene das mãos e dos ambientes de trabalho, equipamentos e utensílios, avaliação da saúde do trabalhador, conduta pessoal, distanciamento físico, além do controle de matéria-prima e transporte de produtos.

Considerando o Plano detalhado apresentado pelos proprietários de restaurantes do Município de São João de como será o fluxo de atendimento aos clientes, as medidas de prevenção a transmissão do Coronavirus, e levando em conta os condicionantes econômicos do município, este comitê tem parecer favorável a abertura dos restaurantes mediante a adoção e cumprimento das medidas abaixo descritas:

- O funcionamento deste estabelecimento deverá ser limitado das 11:00 as 14:00 para o serviço de *buffet*, sendo que no período noturno será permitido o serviço de delivery até as 22:00;
- Funcionário controlando o fluxo de entrada de pessoas, bem como disponibilizando e garantindo a higienização das mãos com álcool 70° e o distanciamento de pelo menos 1,5 metro na fila de espera em lado externo, sem necessidade de fornecimento de luvas para os clientes;
- A capacidade de ocupação não poderá exceder 50%;
- Manter distanciamento entre as mesas de forma intercalada, sendo uma ocupada, outra desocupada.
- Limitar 2 pessoas por mesa, caso estes não sejam da mesma família;
- Só poderão adentrar ao restaurante clientes que estiverem fazendo uso de máscara, a qual só poderá ser retirada na mesa enquanto estiver fazendo refeição;

- Disponibilizar pia com sabonete líquido e papel toalha para os clientes fazer lavagem das mãos antes de servir no b*uffet* (podendo ser no sanitário do estabelecimento)
- Disponibilizar e garantir o uso de álcool em gel para todos os clientes antes de se servir no *buffet*;
- Os talheres deverão estar acondicionados em embalagem individual;
- Os clientes, usando máscara servir-se-ão no *buffet*, um por vez, sendo que o subsequente somente ingressara na área do buffet quando o cliente anterior deixar o espaço na balança constante no final do *buffet;*
- Obrigatório a higienização das mesas com álcool líquido 70° após a desocupação da mesa por cada cliente;
- Higienização de bancadas com alcool liquido 70° e para pisos e sanitários utilizar uma solução de hipoclorito na proporção de 50ml de agua sanitária (na concentração entre 2% a 2,5%) para cada litro de água;
- Deverá ser obrigatório o uso de máscara e gorro pelos colaboradores;
- Disponibilização de álcool gel 70° para os colaboradores, em todos os setores do restaurante;

Este comitê também tem parecer favorável a abertura de bares mediante a adoção de cumprimento das medidas abaixo relacionadas:

- O funcionamento deverá ser limitado das 08:00 as 18:00;
- Será permitido a ocupação de no máximo 4 pessoas, incluindo proprietário e/ou colaboradores;
- Vedada a entrada de pessoas acima de 60 anos de idade;
- Não será permitido quaisquer tipos de jogos (baralho, sinuca, bocha);
- Deverá ser obrigatório o uso de máscara pelos colaboradores;
- Disponibilizar e garantir a higienização das mãos com álcool gel 70° ao adentrar ao estabelecimento;
- Higienização de balcões e mesas com alcool liquido 70° e para pisos e sanitários utilizar uma solução de hipoclorito na proporção de 50ml de agua sanitária (na concentração entre 2% a 2,5%) para cada litro de água;
- Manter distanciamento entre as mesas.

São João, 17 de abril de 2020

Deise M. R. Gasparetto
Geandra M Aragão
Ivan Carlos Carpenedo
Izabella Luiza Padilha
Leandro Richeski
Liliane Martins Zanini
Luiz Eduardo Bernardi
Mony Robson Zuchi
Regiane Marcia Dierings
Rosane Rieger
Rudileia Pedrolo Carvalho
Simona Fabricia Scholz