

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

### DECRETO Nº 3.736

**SÚMULA:** Altera e prorroga as medidas e ações de prevenção no Município de Palmas/PR, e na administração pública municipal, em decorrência da pandemia decorrente do CORONAVÍRUS (Covid-19) e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Palmas, Estado do Paraná, Dr. Kosmos Panayotis Nicolaou, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica;

CONSIDERANDO a declaração de PANDEMIA do CORONAVÍRUS (COVID-19) pela OMS – Organização Mundial de Saúde;

CONSIDERANDO que a C.G.O pode a todo momento, em necessidade, emitir parecer sobre a necessidade de novos ATOS Normativos pelo Executivo, ajustando atividades e regulamentos, bem como da delimitação conforme Boletim Epidemiológico do Centro de Operações de Emergência do Ministério da Saúde nº 7;

CONSIDERANDO as atividades de monitoramento do quadro de saúde diário, aliados à análise dos fatores climáticos, e que haja coerente ato na execução do DSA – Distanciamento Social Ampliado, ficando restringido somente a aglomeração, conforme entendimento do Ministério da Saúde, tendo-o como base científica primária;

CONSIDERANDO que a cada Boletim Epidemiológico poderá ser reavaliada a situação, podendo ser restabelecidas as medidas iniciais adotadas no Decreto Municipal, nº 3.647, de 03 de abril de 2020, inclusive, deixando-as mais rigorosas;

CONSIDERANDO o Boletim Epidemiológico nº 89, emitido no dia 23/10/2020, que traz um panorama de 203 (duzentos e três) pacientes testados positivos com o COVID-19, sendo que destes 188 (cento e oitenta e oito) estão recuperados e 12 (doze) em isolamento domiciliar, com casos bem pontuados e identificados, havendo monitoramento de todos eles pela Secretaria Municipal de Saúde de Palmas;

CONSIDERANDO a necessidade de uma análise permanente dos dados epidemiológicos e da sua reavaliação e revalidação junto e alinhado aos órgãos de Saúde do âmbito Estadual e Nacional do cenário epidemiológico causado pela COVID-19, averiguando a capacidade de resposta da rede de atenção à saúde, dos aspectos socioeconômicos e culturais dos territórios, e da pertinência ou não da adoção de determinadas medidas; e

CONSIDERANDO a importância de coordenação administrativa e das áreas de Atenção Primária a Saúde, Vigilância em Saúde e Atenção a Saúde na Média e Alta

Complexidade ambulatorial e hospitalar no âmbito de saúde pública e a capacidade de alastramento do referido vírus nas regiões limítrofes, o que demanda ações conjugadas e unificadas;

CONSIDERANDO a necessidade de avaliar ponto a ponto das restrições já realizadas, devendo-se REGULAMENTAR as atividades, sendo estas todas fiscalizadas pelos órgãos competentes;

CONSIDERANDO que poderá ser autorizado o retorno das atividades em determinados ramos considerados não essenciais, caso o Município de Palmas/PR se encontre nas classificações laranja, amarela, verde ou azul, classificação instituído pelo Ministério da Saúde, desde que respeitado o procedimento, condições e diretrizes estabelecidos neste decreto e normativas vigentes pela Vigilância Sanitária/ANVISA;

## **DECRETAR**

**Art. 1º** – Prorroga o Decreto Municipal nº 3.647, de 03 de abril de 2020, com suas alterações promovidas pelos Decretos Municipais nº 3.648, de 07 de abril de 2020; 3.649, de 13 de abril de 2020; 3.654, de 17 de abril de 2020; 3.657, de 24 de abril de 2020; 3.663, de 08 de maio de 2020; 3.664, de 15 de maio de 2020; 3.683, de 26 de junho de 2020; 3.695, de 10 de julho de 2020; 3.698, de 24 de julho de 2020; Decreto Municipal nº 3.710, de 14 de agosto de 2020; Decreto Municipal nº 3.711, de 21 de agosto de 2020; Decreto Municipal nº 3.718, de 18 de setembro de 2020; Decreto Municipal nº 3.725, de 02 de outubro de 2020; e, Decreto Municipal nº 3.731, de 16 de outubro de 2020.

**Art. 2º** - Altera o Anexo II, do Decreto Municipal nº 3.698, de 24 de julho de 2020, que estabelece normas para a reabertura e o funcionamento de lanchonetes, restaurantes e similares, localizados no Município de Palmas, dispondo sobre o procedimento, condições e diretrizes para a gradual retomada de atividades, em conformidade com as diretrizes do Governo Estadual e Federal no que dispõe sobre o combate controle à pandemia pelo Coronavírus.

**Art. 3º** - Este decreto entra em vigor na data de 24 de outubro de 2020, pelo prazo de 07 (sete) dias, podendo ser alterado ou revogado A QUALQUER MOMENTO, por necessidade do interesse público.

## **REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.**

Prefeitura Municipal de Palmas, PR, em 23 de outubro de 2020.

Dr. Kosmos Panayotis Nicolaou  
Prefeito Municipal

## ANEXO II

Estabelece normas para a reabertura e o funcionamento de lanchonetes, restaurantes e similares, localizados no Município de Palmas, dispondo sobre o procedimento, condições e diretrizes para a gradual retomada de atividades, em conformidade com as diretrizes do Governo Estadual e Federal no que dispõe sobre o combate controle à pandemia pelo Coronavírus.

### **PROTOCOLO DE REABERTURA/FUNIONAMENTO**

#### **SETOR: LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES**

Art 1. Todos os estabelecimentos aqui considerados deverão como premissa, apresentarem Plano de Contingência para o COVID19, à Vigilância Sanitária além da obediência deste Protocolo de Reabertura.

#### **I. Retorno às atividades**

- a. Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um intenso processo de desinfecção prévia, especialmente as cozinhas, os banheiros e as áreas de acesso público, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;
- b. Funcionários pertencentes ao grupo de risco, por terem idade acima de 60 anos ou outras comorbidades, deverão trabalhar em regime de tele trabalho, ou, assumindo o risco de retomar as atividades presencialmente, deverão receber especial atenção e cuidados das equipes médicas.

#### **II. Educação e Conscientização**

- a. Proceder a um treinamento, antes do retorno das atividades, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;

- b. Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;
- c. Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte;
- d. Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento.

### III. Rotina de Testagem

- a. Todos os que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19;
- b. Todos os trabalhadores que tiverem tido contato pessoal ou convivido no mesmo ambiente com os suspeitos de portarem COVID-19 serão considerados, da mesma forma, suspeitos, devendo ser monitorados com a mesma diligência, ainda que não apresentem sintomas;
- c. Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes inclusive, se necessário, a suspensão temporária das atividades.

### IV. Distanciamento Social

- a. Dar preferência a vendas online, remotas ou outros mecanismos de atendimento não presencial de clientes;
- b. Priorizar o atendimento presencial mediante reservas previamente realizadas;
- c. Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 30% de sua capacidade máxima,
- d. Fica vedado o atendimento a clientes que estejam realizando consumação nas calçadas;
- e. Manter uma disposição temporária com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro;

- f. Está vedada a concentração de grupos com mais de 4 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;
- g. Apenas é admitida a consumação de clientes, no interior dos estabelecimentos, se estiverem sentados;
- h. Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;
- i. Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos buffets de autosserviço, balcões de atendimento, caixas de pagamento, e sanitários, orientando os clientes e funcionários a posicionarem-se a 2 metros de distância um do outro;
- j. Se necessário para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório;
- k. Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores, se houver, a 40% de sua capacidade;
- l. Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;
- m. Caso formem-se filas do lado de fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;
- n. Procedimentos para entrada dos clientes:
  - Após a chegada do cliente, um membro da equipe, após a triagem rápida, deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados;
  - Nesse momento, todas os clientes devem ser orientados a respeito das regras deste protocolo;
- o. Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares;
- p. Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;

- q. Evitar contato físico entre profissionais e clientes;
- r. Estabelecimentos que operem mediante sistema de entrega de alimentos também devem obedecer ao princípio de contato mínimo entre as pessoas, inclusive, quando possível, com a vedação do cliente no estabelecimento, entregando-se diretamente ao cliente o produto adquirido;
- s. Estabelecimentos que adotem o sistema de autosserviço (self-service) e demais serviços de alimentação poderão operar:
  - Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
  - Estabelecimentos que adotem o sistema de pedidos para consumo em seu interior deverão garantir que os garçons estarão devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos.
  - Ou tomadas as devidas tratativas com uso de luvas individuais plásticas, respeitando os devidos distanciamentos e fluxos em específico a serem liberados pela vigilância sanitária;
- t. Fica permitida, nos estabelecimentos que possuem referida autorização, a utilização de música ao vivo, até no máximo às 00h00min, de forma que os músicos deverão estar posicionados a uma distância segura dos clientes e colaboradores (pelo menos 6 m<sup>2</sup>), não podendo com estes exceder a capacidade máxima de ocupação permitida.

## V. Higiene

- a. Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes, colaboradores e fornecedores;
- b. Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;
- c. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis, deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia;

- d. No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;
- e. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- f. Garantir a obrigatoriedade do uso de viseiras de acrílico pelos funcionários, quando determinado por este protocolo, fornecendo-lhes o material de proteção;
- g. Orientar, ostensivamente, funcionários e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo;
- h. É desejável a lavagem de mãos com água e sabão ou álcool gel 70% sempre que possível, e obrigatória:
  - Antes de contato com alimentos, ainda que crus, ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo;
  - Durante e depois o preparo dos alimentos;
  - Após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de clientes ou funcionários, como maquininhas de cartão, dinheiro, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;
- i. Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos.
- j. O produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, locais de realização de pagamento, nas mesas dos clientes e quando da utilização de máquinas de atendimento do sistema bancário;
- k. É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;
- l. Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.);
- m. Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;
- n. Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta:

- Seu manuseio e disponibilização aos clientes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que haja higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;
  - Devem ser oferecidos aos clientes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;
  - o. Os cardápios deverão ser disponibilizados, preferencialmente, por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;
  - p. Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;
  - q. Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;
  - r. Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);
  - s. Orientar colaboradores e clientes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie.
- VI. Sanitização de ambientes**
- a. Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;
  - b. Retirar do estabelecimento tapetes e objetos que dificultem a limpeza, optar por uma decoração minimalista;
  - c. Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada;
  - d. Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, resta vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;
  - e. Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;

- f. Em caso de ambientes climatizados, garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendação da legislação vigente e atentando-se aos seguintes aspectos:
- Todo ambiente que dispuser de ventilação artificial só poderá ser utilizado se seus ductos e equipamentos forem regularmente limpos e esterilizados com os produtos recomendados, a fim de evitar-se a propagação do vírus;
  - A frequência de limpeza das tubulações de ventilação artificial deverá ser registrada e disponibilizada em caso de fiscalização da autoridade sanitária;
  - Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, como máquinas de cartão, maçanetas, corrimãos, entre outros, para que seja realizada uma rotina de desinfecção;
  - Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
  - Intensificar a higienização dos sanitários de uso de colaboradores e clientes;
- g. Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja, considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e/ou Ministério da Saúde - MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);
- h. Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de gelo, entre outras.
- i. Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.

## VII. **Orientação aos clientes**

- a. Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;
- b. Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada,
- c. Na mesma placa deverão ser informados os dias e horários de atendimento ao público.

## VIII. **Orientação aos colaboradores**

- a. Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;
- b. Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;
- c. Vacinar ou orientar que seus funcionários vacinem-se para gripe (influenza e H1N1);
- d. Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;
- e. Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho:
  - Não realizar o trajeto de uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho;
  - Trocar a máscara utilizada no deslocamento;
  - Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento;
  - Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;
- f. Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados.

## IX. **Redução do expediente**

- a. Deverão ser estabelecidas as jornadas de trabalho compatíveis com os horários reduzidos de funcionamento, caso necessária a adaptação conforme momento epidemiológico, com o fim de evitar concentração de colaboradores no estabelecimento;
- b. Serão estabelecidos novos turnos em que as refeições são servidas aos colaboradores, de modo a diminuir o número de pessoas reunidas simultaneamente.

## X. **Protocolo de fiscalização e monitoramento do próprio setor (autotutela)**

- a. A entidade representativa do setor deverá informar a todos os seus representados sobre os protocolos a serem seguidos e apoiar a sua implementação;
- b. Manter comunicação contínua com seus associados, clientes e frequentadores, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.

Cod344095