



DECRETO Nº 138/2020

SÚMULA: Estabelece protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades turísticas em Sapopema durante o enfrentamento da Pandemia – COVID 19, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SAPOPEMA – ESTADO DO PARANÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO os termos do art. 196, da Constituição da República Federativa do Brasil que estabelece que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência em saúde pública de importância mundial decorrente do novo coronavírus, SARS-CoV-2, causador da COVID-19;

CONSIDERANDO o disposto nos Decretos Federais nos 10.282, de 20 de março de 2020 e 10.288, de 22 de março de 2020, que regulamentaram a Lei Federal nº 13.979/2020;

CONSIDERANDO as medidas adotadas pelo Governo do Estado do Paraná por meio dos Decretos Estaduais nos 4.230, de 16 de março de 2020, 4.317, de 21 de março de 2020, 4.318, de 22 de março de 2020 e 4.323, de 24 de março de 2020, 4.388, de 30 de março de 2020 e 4.482, de 13 de abril de 2020;

CONSIDERANDO a Lei Orgânica do Município de Sapopema que estabelece no âmbito da Política de Saúde Pública, as atribuições de planejar, organizar, gerir, controlar e avaliar as ações e os serviços de vigilância sanitária do município;



CONSIDERANDO Decretos emitidos por este Município que flexibilizaram a abertura do comércio local;

CONSIDERANDO que já foram diagnosticados casos de COVID-19 em nosso município;

CONSIDERANDO que o momento atual é complexo, carecendo de um esforço conjunto entre Poder Público e iniciativa privada na gestão e adoção das medidas necessárias que a situação demanda, bem como o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos de contaminação e disseminação da COVID-19 e agravos à saúde pública;

CONSIDERANDO que o turismo é uma das atividades mais impactadas pela pandemia, tanto em Sapopema, como no Brasil e em todo o mundo;

CONSIDERANDO que para a retomada das atividades turísticas no município faz-se necessário a adoção de protocolos rígidos de segurança sanitária nas diversas áreas, desde os atrativos turísticos, passando pelos meios de hospedagem, agências de turismo, transporte turístico, serviço de condução turística e guia de turismo e serviços de alimentação e buffet, dentre outros serviços turísticos;

CONSIDERANDO que o retorno ocorrerá de forma gradual, conforme as normas sanitárias, planejamento de cada estabelecimento, aumento de demanda e monitoramento evolução da pandemia,

RESOLVE:

Capítulo I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, com escalonamento de datas, conforme reavaliações periódicas dos indicadores de progressão ou regressão da COVID-19,



mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e nas demais normas vigentes e para as seguintes atividades turísticas no âmbito do Município:

- I - meios de hospedagem;
- II - atrativos turísticos;
- III - transporte turístico;
- IV - agências de viagens e operadoras;
- V - gastronomia;
- VI - Serviços de condução turística e de guias turísticos

Capítulo II

DO FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS

AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Art. 2º Poderão ser retomadas, com capacidade de atendimento em 50%, as seguintes atividades dos meios de hospedagem, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e nas demais normas vigentes a partir de 16 de julho de 2020.

Parágrafo único. Entende-se por meios de hospedagem para o município de Sapopema, os estabelecimentos denominados como, hotéis, hostels, pousadas, campings e similares.

Seção I

Do Funcionamento dos Serviços de Recepção e Áreas Comuns e de Circulação nos Meios de Hospedagem

Art. 3º As atividades de recepção, áreas comuns e circulação, nos meios de hospedagem, deverão cumprir as seguintes normas:

- I - uso de máscara obrigatório para colaboradores, proprietários e hóspedes;
- II - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas e banheiros) e demais pontos estratégicos;
- III - manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível.



IV - intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras e sofás.

V - Caso algum hóspede relate estar com temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o Teleatendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

VI - caso o check-in ou o atendimento provoque em filas, solicitar que os turistas mantenham pelo menos de 2 metros de distância entre eles.

VII - no check-in, a chave de abertura das portas dos alojamentos, chalés, quartos de hotel e afins, deve ser desinfetada ao ser recebida e antes de ser reutilizada.

VIII - no check-out, recomenda-se que o hóspede deposite a chave em local específico.

IX - as máquinas de débito e crédito devem ser desinfetadas após cada uso, para proteger a máquina, a mesma pode ser envolvida em filme plástico.

XI - as canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas após cada uso.

X - manter o distanciamento mínimo de 2 metros entre os sofás, mesas, cadeiras e outros nos espaços comuns do empreendimento.

XI - evitar o compartilhamento de sofás que não permitam o distanciamento de 2 metros entre turistas de famílias ou grupos diferentes;

XII - remover jornais, revistas e livros existentes em área comum para evitar a transmissão indireta.

Seção II

Da Responsabilidade Empresarial nas atividades

Relacionadas aos Meios de Hospedagem

Art. 4º Os estabelecimentos empresariais que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores.



II - orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

III - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente ao Tele-Atendimento no número (43) 99931-4767 de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número (43) 3548-1377.

IV - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

Seção III

Da atuação dos Colaboradores nas Atividades

Relacionadas aos Meios de Hospedagem

Art. 5º Os colaboradores que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão adotar as seguintes normas específicas:

I - uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público.

II - lavar constantemente mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70%:

a) ao chegar e ao sair ao trabalho;

b) antes e depois de usar o banheiro;

c) após coçar ou assoar nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear dinheiro;

d) antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

e) após manusear quaisquer resíduos.

f) ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro.

g) O uso de luva não impede a contaminação de superfícies e objetos, sendo um método de proteção apenas ao usuário. Mesmo que trabalhadores e/ou proprietários utilizem luvas, deverão seguir as normas acima.

III - manter distanciamento social de no mínimo 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

IV - o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não poderá ser compartilhado com outro colaborador.



Seção IV

Das atividades Relacionadas a Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagem

Art. 6º As atividades relacionadas a alimentos e bebidas disponíveis nos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas:

I - uso de máscara obrigatório para clientes e garçons.

II - disponibilizar álcool gel 70% na entrada e balcões.

III - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.

IV - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia.

V - diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas.

VI - os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.

VII - higienizar, com sanitizante adequado, objetos e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição.

VIII - reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos.

IX – recomenda-se que o serviço de alimentos e bebidas sejam servidos à la carte ou através de prato feito, diretamente na mesa ou no quarto, inclusive nos cafés da manhã.

X - para casos de serviços de buffet, adotar os seguintes procedimentos:

a) solicitar ao cliente que higienize as mãos antes de se servir;

b) orientar que o cliente se sirva com máscara;

c) oferecer talheres embalados individualmente (ou talheres descartáveis embalados individualmente) e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

d) reforçar o distanciamento de 2 metros entre as pessoas em filas.

XI - obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento.



XI - os serviços de delivery são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que eles higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte pelo menos uma vez por dia.

XVII - as lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente.

XVIII - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

XIX - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar máscaras.

Parágrafo único. Entende-se por sanitizante adequado o álcool em gel 70%, água sanitária na concentração de 0,1% (diluir 50 ml de água sanitária em 1 litro de água), água e sabão, sabonete ou detergente.

Seção V

Das atividades de Limpeza e Arrumação dos Quartos nos Meios de Hospedagem

Art. 7º Para a execução de limpeza e arrumação dos quartos nos meios de hospedagem no Município, deverão ser observadas as seguintes normas:

I - manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação;

II - durante o processo de limpeza e higienização é obrigatório o uso de EPIs adequados, tais como avental impermeável, máscaras de proteção, luvas de borracha, óculos ou protetor facial.

III - proceder a limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/edredons, e edredons) a cada troca de hóspede ou que pelo menos, as peças de difícil desinfecção e lavagem, fique em descanso de pelo menos 72 horas entre um hóspede e outro. Este tempo é estimado como suficiente para que o vírus da COVID-19 morra (seja inativado).

IV - a preparação dos apartamentos deve ser feita em duas etapas, com a correta higienização das mãos entre cada etapa e sempre que necessário:

a) Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção, utilizando touca, avental



impermeável, máscara, luva, óculos ou protetor facial.

b) Etapa limpa: recolocação do enxoval. Antes do início desta etapa, o colaborador deve retirar a luva e o avental utilizados na etapa anterior, devendo os mesmos serem higienizados e desinfetados entre as limpezas de apartamentos ou quartos.

V - os travesseiros e colchões devem ter capas de proteção e estas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede.

VI - para aqueles que não possuírem capas de proteção para colchões e travesseiros, recomenda-se o rodízio de apartamentos, com a remoção do enxoval para higienização e o bloqueio das unidades por 72 (setenta e duas) horas.

VII - utilizar somente desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies (à base de cloro, álcoois e sabão) regularizados junto à ANVISA (não adquirir produtos caseiros ou produzidos em fundos de quintal).

VIII - de preferência, oferecer pacote de frigobar no check in para não necessitar de acesso diário do repositório ao ambiente.

IX - cobertores devem ser ofertados em embalagens higienizáveis ou substituídos junto com o enxoval, a cada troca de hóspede.

X - os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos/quartos devem ser plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede.

Capítulo III

Do Funcionamento dos Atrativos Turísticos

Art. 8. A partir de **16 de julho de 2020** poderão ser reabertos os atrativos turísticos do Município de Sapopema, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e demais normas vigentes e as seguintes normas:

I - obrigatoriedade do uso de máscara de proteção descartável ou de pano para colaboradores e turistas. A máscara deverá ser trocada se estiver molhada ao entrar no transporte ou acessar outro atrativo, local de alimentação ou meios de hospedagem.

II - Caso algum turista relatar febre ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o Teleatendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das

Prefeitura Municipal de Sapopema

PIONEIRO DO URÂNIO NO BRASIL SUL

CNPJ – 76.167.733/0001-87



Av. Manoel Ribas, 818 – CEP: 84.290-000

Fone/Fax: (43) 3548-1383 - Sapopema - PR

www.sapopema.pr.gov.br

13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

III - estimular a venda online de ingressos/diária para evitar aglomerações.

IV - se houver fila para aquisição de ingresso/diária ou embarque em sistema de transporte, manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

V - intensificar a desinfecção de lixeiras, maçanetas, torneiras e banheiros (pias e vasos), além de outros objetos de uso coletivo.

VI - os veículos de transporte deverão priorizar a ventilação natural.

VII - higienizar as mãos dos passageiros ao entrar e sair dos veículos de transporte.

VIII - os atrativos que possuem lanchonetes e restaurantes, devem cumprir o disposto no capítulo Gastronomia.

IX - compete à administração dos atrativos levar em consideração o disposto no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

§ 1º Os Atrativos turísticos denominados de Pico Agudo e Salto das Orquídeas deverão trabalhar com agendamento prévio e limite de 60 turistas ou visitante, sendo divididos em 30 visitantes no período da manhã e 30 turistas no período da tarde. Turistas espontâneos que chegarem a esses locais deverão ser dispensados ou encaminhados para outros atrativos.

§ 2º Os demais atrativos deverão receber no máximo 30 visitantes, sendo divididos em 15 no período da manhã e 15 no período da tarde e será por ordem de chegada ou agendamento de grupos.

§ 3º Terá preferência de visita dos atrativos os turistas que estiverem hospedados em Sapopema. Seja em hotel, hostel, chalés, pousada, campings e congêneres. Cabe aos meios de hospedagem fazer o agendamento de seus turistas nos atrativos que eles pretendem visitar e desmarcar casos desistam do passeio.

Capítulo IV

Dos Condutores e Guias de Turismo

Art. 09. A partir de **16 de julho de 2020** os Condutores e Guias de Turismo poderão comercializar seus pacotes a atuar profissionalmente no Município de Sapopema, mediante



cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto, demais normas vigentes e as seguintes normas:

I - obrigatoriedade do uso de máscara de proteção descartável ou de pano para ambos, condutores e turistas. A máscara deverá ser trocada se estiver molhada ao entrar no transporte, acessar outro atrativo, local de alimentação ou meios de hospedagem.

II - manter distanciamento mínimo de 2 metros entre os turistas a todo momento, seja em trilhas ou nos atrativos.

III - Caso algum turista relatar febre ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o Tele-Atendimento no número (43) 99931-4767 de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número (43) 3548-1377.

IV – dar preferência a venda online de ingressos/diárias para evitar aglomerações e o manuseio de dinheiro.

V - manter a higienização das mãos com álcool 70%

VI - se houver fila para aquisição de ingresso/diária ou embarque em sistema de transporte, manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

VII - os condutores devem trabalhar exclusivamente com grupos familiares, ou grupo de pessoas que chegaram em um mesmo meio de transporte.

VIII - terminantemente proibida a união de dois ou mais grupos de origens distintas nos serviços de guiamento.

Capítulo IV

Do Funcionamento do Transporte Turístico

Art. 09. Para a retomada do funcionamento dos serviços de transportes turísticos no Município, a partir de 16 de julho de 2020, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

I - uso obrigatório de máscara descartável ou de pano para motorista e passageiros.

II - disponibilizar álcool gel 70% para ser usado na entrada e saída dos veículos.

III - priorizar, nos veículos a ventilação natural, por meio de janelas abertas, para garantir a circulação do ar.



IV - em veículos com ar condicionado, é obrigatória a limpeza e a troca de filtros de ar, antes do início das operações, e usar aparelho sempre no modo de circulação de ar externo (jamais interno).

V - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

Capítulo V

Do Funcionamento do Setor de Gastronomia

Art. 10. Para o funcionamento dos setores de gastronomia no município, deverão ser cumpridas as seguintes normas:

I - uso de máscara obrigatório para clientes e colaboradores (inclusive garçons).

II - disponibilizar álcool gel 70% na entrada.

III - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.

IV - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia.

V - manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas. Os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.

VI - higienizar, com sanitizante adequados, objetos (inclusive cardápios) e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição.

VII - reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos.

VIII - o serviço de alimentos e bebidas deve ser servido à la carte/prato feito, diretamente na mesa.

IX - recomenda-se a plastificação do cardápio/menu, para que possa ser higienizável a cada novo atendimento.

X - em caso de serviços à la carte, disponibilizar talheres embalados junto ao prato e recolhê-los assim que a refeição for finalizada.

XI - para casos de serviços de buffet tipo *self service* o visitante deve manter a distância de 2 metros; deve-se substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao buffet.

Prefeitura Municipal de Sapopema

PIONEIRO DO URÂNIO NO BRASIL SUL

CNPJ – 76.167.733/0001-87



Av. Manoel Ribas, 818 – CEP: 84.290-000
Fone/Fax: (43) 3548-1383 - Sapopema - PR

www.sapopema.pr.gov.br

XII - os serviços de delivery são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que eles higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte pelo menos uma vez por dia.

XIII - as lixeiras devem ser providas de tampa e pedal e higienizadas diariamente.

XV - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

XVI - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente, além de utilizar máscaras.

XVII - não oferecer produtos para degustação;

XVIII - não disponibilizar garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa;

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

XX - caso o estabelecimento possua espaço para criança, o mesmo deve permanecer fechado.

XXI - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

Parágrafo único. Entende-se por sanitizante adequado o álcool em gel 70%, água sanitária na concentração de 0,1% (diluir 50 ml de água sanitária em 1 litro de água), água e sabão, sabonete ou detergente.

Capítulo VI

Das Responsabilidades Empresariais Gerais

Art. 11. Para efeitos de fiscalização, os responsáveis por todos estabelecimentos de que trata este Decreto deverão dispor de cópia assinada, digital ou impressa, do Termo de Responsabilidade Sanitária que será disponibilizada na secretaria de Turismo de Sapopema, enviado por meio digital ou ainda entregue em mãos.

Art. 12. Os estabelecimentos que não aderirem ao Termo de Responsabilidade Sanitária estarão sujeitos a aplicação de multa de Um Mil Reais (R\$ 1.000,00) por dia de funcionamento, independente de prévia notificação, suspensão ou cassação de alvará e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.



Art. 13. Os estabelecimentos de que trata este Decreto deverão:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores.

II - fornecer máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.

III - orientar aos colaboradores e clientes para adoção das medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

IV - estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.

V - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente ao Teleatendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

VI - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

VII - desativar secadores de mãos em banheiros e lavabos;

VIII - manter portas de entradas abertas para melhor circulação do ar, sempre que possível;

IX - se necessário, nos sanitários, controlar o acesso de pessoas;

Capítulo VI

Do Selo Sapopema Livre do COVID

Art. 14. As empresas que exercem atividades turísticas elencadas no art. 1º deste Decreto, após entregarem o Termo de Responsabilidade Sanitária assinado, obterão o selo Sapopema Livre do COVID, devendo cumprir, obrigatoriamente, todas as condutas sanitárias já especificadas.

§ 1º Fica encarregada a Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente, bem como a equipe de fiscais de Sapopema de verificar o cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, com vistas a atender exigências do selo Sapopema Livre do COVID.



Capítulo VII

Das Disposições Gerais

Art. 15. Para que se garanta a plena eficácia das disposições constantes nas medidas de prevenção, controle e fiscalização relacionados ao enfrentamento da COVID-19, além da aplicação das penalidades cabíveis pelos órgãos de fiscalização, o Município poderá valer-se da força policial para salvaguardar a sua plena execução.

Art. 16. A reavaliação das medidas contidas neste Decreto, será efetuada com base em estudo técnico científico elaborados pelo Centro de Operações em Emergências em Saúde Pública de Sapopema (Criado pelo decreto 42/2020) para Enfrentamento a COVID-19, que terão como pressupostos os seguintes indicadores:

I - as taxas de ocupação dos leitos destinados a COVID-19 na 18ª Regional de Saúde

II – Coeficiente de incidência por milhão de habitantes

III - a taxa de mortalidade provocada pela COVID-19

§ 1º A taxa de incidência, é calculada, dividindo-se o número de casos confirmados em Sapopema e na 18ª Regional de Saúde, pela população, multiplicada por 1.000.000/habitantes, comparada a taxa de incidência nacional, que será analisada da seguinte forma:

I - se o indicador local for maior que 50% da média nacional, o Município adotará a ampliação de medidas restritivas até o bloqueio total;

II - se o indicador local for superior a média nacional em até 50%, o Município será orientado a ampliar as medidas restritivas;

III - o indicador local estando abaixo ou igual a média nacional, manter-se-á as atuais medidas;

IV - quando o indicador local atingir 50% abaixo da média nacional, possibilitará o estudo para o reescalonamento das medidas restritivas, buscando permitir maior liberalidade das atividades.

§ 2º A taxa de mortalidade da COVID-19, é representada pelo número de indivíduos que morrem em decorrência da doença, dividido pelo número total de infectados, se for superior a 4,5% e a depender das faixas etárias acometidas, da estrutura assistencial do município e do próprio comportamento do vírus, implicará na revisão imediata das medidas em curso.

Art. 17. Este decreto poderá ser alterado ou suspenso a qualquer momento de acordo com os indicadores pandêmicos citados ou por força de decreto estadual.

Prefeitura Municipal de Sapopema

PIONEIRO DO URÂNIO NO BRASIL SUL

CNPJ – 76.167.733/0001-87



Av. Manoel Ribas, 818 – CEP: 84.290-000

Fone/Fax: (43) 3548-1383 - Sapopema - PR

www.sapopema.pr.gov.br

Art. 18. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação e terá vigência enquanto perdurar a situação de emergência pelo COVID-19.

Sapopema, 15 de julho de 2020.

GIMERSON DE JESUS
SUBTIL:68944012920

Assinado de forma digital
por GIMERSON DE JESUS
SUBTIL:68944012920
Dados: 2020.07.23 11:08:29
-03'00'

GIMERSON DE JESUS SUBTIL

Prefeito Municipal

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SAPOPEMA

ADMINISTRAÇÃO GERAL
DECRETO Nº 138/2020

DECRETO Nº 138/2020

SÚMULA: Estabelece protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades turísticas em Sapopema durante o enfrentamento da Pandemia – COVID 19, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SAPOPEMA – ESTADO DO PARANÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO os termos do art. 196, da Constituição da República Federativa do Brasil que estabelece que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência em saúde pública de importância mundial decorrente do novo coronavírus, SARS-CoV-2, causador da COVID-19;

CONSIDERANDO o disposto nos Decretos Federais nos 10.282, de 20 de março de 2020 e 10.288, de 22 de março de 2020, que regulamentaram a Lei Federal nº 13.979/2020;

CONSIDERANDO as medidas adotadas pelo Governo do Estado do Paraná por meio dos Decretos Estaduais nos 4.230, de 16 de março de 2020, 4.317, de 21 de março de 2020, 4.318, de 22 de março de 2020 e 4.323, de 24 de março de 2020, 4.388, de 30 de março de 2020 e 4.482, de 13 de abril de 2020;

CONSIDERANDO a Lei Orgânica do Município de Sapopema que estabelece no âmbito da Política de Saúde Pública, as atribuições de planejar, organizar, gerir, controlar e avaliar as ações e os serviços de vigilância sanitária do município;

CONSIDERANDO Decretos emitidos por este Município que flexibilizaram a abertura do comércio local;

CONSIDERANDO que já foram diagnosticados casos de COVID-19 em nosso município;

CONSIDERANDO que o momento atual é complexo, carecendo de um esforço conjunto entre Poder Público e iniciativa privada na gestão e adoção das medidas necessárias que a situação demanda, bem como o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos de contaminação e disseminação da COVID-19 e agravos à saúde pública;

CONSIDERANDO que o turismo é uma das atividades mais impactadas pela pandemia, tanto em Sapopema, como no Brasil e em todo o mundo;

CONSIDERANDO que para a retomada das atividades turísticas no município faz-se necessário a adoção de protocolos rígidos de segurança sanitária nas diversas áreas, desde os atrativos turísticos, passando pelos meios de hospedagem, agências de turismo, transporte turístico, serviço

de condução turística e guia de turismo e serviços de alimentação e buffet, dentre outros serviços turísticos;

CONSIDERANDO que o retorno ocorrerá de forma gradual, conforme as normas sanitárias, planejamento de cada estabelecimento, aumento de demanda e monitoramento evolução da pandemia,

RESOLVE:

Capítulo I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, com escalonamento de datas, conforme reavaliações periódicas dos indicadores de progressão ou regressão da COVID-19, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e nas demais normas vigentes e para as seguintes atividades turísticas no âmbito do Município:

- I - meios de hospedagem;
- II - atrativos turísticos;
- III - transporte turístico;
- IV - agências de viagens e operadoras;
- V - gastronomia;
- VI - Serviços de condução turística e de guias turísticos

Capítulo II DO FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Art. 2º Poderão ser retomadas, com capacidade de atendimento em 50%, as seguintes atividades dos meios de hospedagem, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e nas demais normas vigentes a partir de 16 de julho de 2020.

Parágrafo único. Entende-se por meios de hospedagem para o município de Sapopema, os estabelecimentos denominados como, hotéis, hostels, pousadas, campings e similares.

Seção I Do Funcionamento dos Serviços de Recepção e Áreas Comuns e de Circulação nos Meios de Hospedagem

Art. 3º As atividades de recepção, áreas comuns e circulação, nos meios de hospedagem, deverão cumprir as seguintes normas:

- I - uso de máscara obrigatório para colaboradores, proprietários e hóspedes;
- II - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas e banheiros) e demais pontos estratégicos;
- III - manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível.
- IV - intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras e sofás.
- V - Caso algum hóspede relate estar com temperatura corporal maior ou igual a 37,8º ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o Teleanendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.
- VI - caso o check-in ou o atendimento provoque em filas, solicitar que os turistas mantenham pelo menos de 2 metros de distância entre eles.
- VII - no check-in, a chave de abertura das portas dos alojamentos, chalés, quartos de hotel e afins, deve ser desinfetada ao ser recebida e antes de ser reutilizada.

VIII - no check-out, recomenda-se que o hóspede deposite a chave em local específico.

IX - as máquinas de débito e crédito devem ser desinfetadas após cada uso, para proteger a máquina, a mesma pode ser envolvida em filme plástico.

XI - as canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas após cada uso.

X - manter o distanciamento mínimo de 2 metros entre os sofás, mesas, cadeiras e outros nos espaços comuns do empreendimento.

XI - evitar o compartilhamento de sofás que não permitam o distanciamento de 2 metros entre turistas de famílias ou grupos diferentes;

XII - remover jornais, revistas e livros existentes em área comum para evitar a transmissão indireta.

Seção II

Da Responsabilidade Empresarial nas atividades Relacionadas aos Meios de Hospedagem

Art. 4º Os estabelecimentos empresariais que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores.

II - orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

III - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente ao Tele-Atendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

IV - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

Seção III

Da atuação dos Colaboradores nas Atividades Relacionadas aos Meios de Hospedagem

Art. 5º Os colaboradores que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão adotar as seguintes normas específicas:

I - uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público.

II - lavar constantemente mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70%:

- a) ao chegar e ao sair ao trabalho;
- b) antes e depois de usar o banheiro;
- c) após coçar ou assoar nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear dinheiro;
- d) antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;
- e) após manusear quaisquer resíduos.

f) ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro.

g) O uso de luva não impede a contaminação de superfícies e objetos, sendo um método de proteção apenas ao usuário. Mesmo que trabalhadores e/ou proprietários utilizem luvas, deverão seguir as normas acima.

III - manter distanciamento social de no mínimo 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

IV - o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não poderá ser compartilhado com outro colaborador.

Seção IV

Das atividades Relacionadas a Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagem

Art. 6º As atividades relacionadas a alimentos e bebidas disponíveis nos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas:

- I - uso de máscara obrigatório para clientes e garçons.
- II - disponibilizar álcool gel 70% na entrada e balcões.
- III - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.
- IV - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia.
- V - diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas.
- VI - os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.
- VII - higienizar, com sanitizante adequado, objetos e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição.
- VIII - reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos.
- IX - recomenda-se que o serviço de alimentos e bebidas sejam servidos à la carte ou através de prato feito, diretamente na mesa ou no quarto, inclusive nos cafés da manhã.
- X - para casos de serviços de buffet, adotar os seguintes procedimentos:
 - a) solicitar ao cliente que higienize as mãos antes de se servir;
 - b) orientar que o cliente se sirva com máscara;
 - c) oferecer talheres embalados individualmente (ou talheres descartáveis embalados individualmente) e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
 - d) reforçar o distanciamento de 2 metros entre as pessoas em filas.
- XI - obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento.
- XI - os serviços de delivery são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que eles higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte pelo menos uma vez por dia.
- XVII - as lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente.
- XVIII - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- XIX - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar máscaras.

Parágrafo único. Entende-se por sanitizante adequado o álcool em gel 70%, água sanitária na concentração de 0,1% (diluir 50 ml de água sanitária em 1 litro de água), água e sabão, sabonete ou detergente.

Seção V **Das atividades de Limpeza e Arrumação dos Quartos nos Meios de Hospedagem**

Art. 7º Para a execução de limpeza e arrumação dos quartos nos meios de hospedagem no Município, deverão ser observadas as seguintes normas:

- I - manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação;

II - durante o processo de limpeza e higienização é obrigatório o uso de EPIs adequados, tais como avental impermeável, máscaras de proteção, luvas de borracha, óculos ou protetor facial.

III - proceder a limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons, e edredons) a cada troca de hóspede ou que pelo menos, as peças de difícil desinfecção e lavagem, fique em descanso de pelo menos 72 horas entre um hóspede e outro.

Este tempo é estimado como suficiente para que o vírus da COVID-19 morra (seja inativado).

IV - a preparação dos apartamentos deve ser feita em duas etapas, com a correta higienização das mãos entre cada etapa e sempre que necessário:

a) Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção, utilizando touca, avental impermeável, máscara, luva, óculos ou protetor facial.

b) Etapa limpa: reposição do enxoval. Antes do início desta etapa, o colaborador deve retirar a luva e o avental utilizados na etapa anterior, devendo os mesmos serem higienizados e desinfetados entre as limpezas de apartamentos ou quartos.

V - os travesseiros e colchões devem ter capas de proteção e estas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede.

VI - para aqueles que não possuem capas de proteção para colchões e travesseiros, recomenda-se o rodízio de apartamentos, com a remoção do enxoval para higienização e o bloqueio das unidades por 72 (setenta e duas) horas.

VII - utilizar somente desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies (à base de cloro, álcoois e sabão) regularizados junto à ANVISA (não adquirir produtos caseiros ou produzidos em fundos de quintal).

VIII - de preferência, oferecer pacote de frigobar no check in para não necessitar de acesso diário do repositório ao ambiente.

IX - cobertores devem ser ofertados em embalagens higienizáveis ou substituídos junto com o enxoval, a cada troca de hóspede.

X - os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos/quartos devem ser plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede.

Capítulo III

Do Funcionamento dos Atrativos Turísticos

Art. 8. A partir de **16 de julho de 2020** poderão ser reabertos os atrativos turísticos do Município de Sapopema, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e demais normas vigentes e as seguintes normas:

I - obrigatoriedade do uso de máscara de proteção descartável ou de pano para colaboradores e turistas. A máscara deverá ser trocada se estiver molhada ao entrar no transporte ou acessar outro atrativo, local de alimentação ou meios de hospedagem.

II - Caso algum turista relatar febre ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o Teletendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta-feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

III - estimular a venda online de ingressos/diária para evitar aglomerações.

IV - se houver fila para aquisição de ingresso/diária ou embarque em sistema de transporte, manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

V - intensificar a desinfecção de lixeiras, maçanetas, torneiras e banheiros (pias e vasos), além de outros objetos de uso coletivo.

VI - os veículos de transporte deverão priorizar a ventilação natural.

VII - higienizar as mãos dos passageiros ao entrar e sair dos veículos de transporte.

VIII - os atrativos que possuem lanchonetes e restaurantes, devem cumprir o disposto no capítulo Gastronomia.

IX - compete à administração dos atrativos levar em consideração o disposto no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

§1º Os Atrativos turísticos denominados de Pico Agudo e Salto das Orquídeas deverão trabalhar com agendamento prévio e limite de 60 turistas ou visitante, sendo divididos em 30 visitantes no período da manhã e 30 turistas no período da tarde. Turistas espontâneos que chegarem a esses locais deverão ser dispensados ou encaminhados para outros atrativos.

§2º Os demais atrativos deverão receber no máximo 30 visitantes, sendo divididos em 15 no período da manhã e 15 no período da tarde e será por ordem de chegada ou agendamento de grupos.

§3º Terá preferência de visita dos atrativos os turistas que estiverem hospedados em Sapopema. Seja em hotel, hostel, chalés, pousada, campings e congêneres. Cabe aos meios de hospedagem fazer o agendamento de seus turistas nos atrativos que eles pretendem visitar e desmarcar casos desistam do passeio.

Capítulo IV

Dos Condutores e Guias de Turismo

Art. 09. A partir de **16 de julho de 2020** os Condutores e Guias de Turismo poderão comercializar seus pacotes a atuar profissionalmente no Município de Sapopema, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto, demais normas vigentes e as seguintes normas:

I - obrigatoriedade do uso de máscara de proteção descartável ou de pano para ambos, condutores e turistas. A máscara deverá ser trocada se estiver molhada ao entrar no transporte, acessar outro atrativo, local de alimentação ou meios de hospedagem.

II - manter distanciamento mínimo de 2 metros entre os turistas a todo momento, seja em trilhas ou nos atrativos.

III - Caso algum turista relatar febre ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o Tele-Atendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta-feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

IV - dar preferência a venda online de ingressos/diárias para evitar aglomerações e o manuseio de dinheiro.

V - manter a higienização das mãos com álcool 70%

VI - se houver fila para aquisição de ingresso/diária ou embarque em sistema de transporte, manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

VII - os condutores devem trabalhar exclusivamente com grupos familiares, ou grupo de pessoas que chegaram em um mesmo meio de transporte.

VIII - terminantemente proibida a união de dois ou mais grupos de origens distintas nos serviços de guiamento.

Capítulo IV

Do Funcionamento do Transporte Turístico

Art. 09. Para a retomada do funcionamento dos serviços de transportes turísticos no Município, a partir de 16 de julho de 2020, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

I - uso obrigatório de máscara descartável ou de pano para motorista e passageiros.

II - disponibilizar álcool gel 70% para ser usado na entrada e saída dos veículos.

III - priorizar, nos veículos a ventilação natural, por meio de janelas abertas, para garantir a circulação do ar.

IV - em veículos com ar condicionado, é obrigatória a limpeza e a troca de filtros de ar, antes do início das operações, e usar aparelho sempre no modo de circulação de ar externo (jamais interno).

V - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

Capítulo V

Do Funcionamento do Setor de Gastronomia

Art. 10. Para o funcionamento dos setores de gastronomia no município, deverão ser cumpridas as seguintes normas:

I - uso de máscara obrigatório para clientes e colaboradores (inclusive garçons).

II - disponibilizar álcool gel 70% na entrada.

III - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.

IV - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia.

V - manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas. Os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.

VI - higienizar, com sanitizante adequados, objetos (inclusive cardápios) e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição.

VII - reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos.

VIII - o serviço de alimentos e bebidas deve ser servido à la carte/prato feito, diretamente na mesa.

IX - recomenda-se a plastificação do cardápio/menu, para que possa ser higienizável a cada novo atendimento.

X - em caso de serviços à la carte, disponibilizar talheres embalados junto ao prato e recolhê-los assim que a refeição for finalizada.

XI - para casos de serviços de buffet tipo *self service* visitante deve manter a distância de 2 metros; deve-se substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao buffet.

XII - os serviços de delivery são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que eles higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte pelo menos uma vez por dia.

XIII - as lixeiras devem ser providas de tampa e pedal e higienizadas diariamente.

XV - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

XVI - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente, além de utilizar máscaras.

XVII - não oferecer produtos para degustação;

XVIII - não disponibilizar garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa;

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

XX - caso o estabelecimento possua espaço para criança, o mesmo deve permanecer fechado.

XXI - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

Parágrafo único. Entende-se por sanitizante adequado o álcool em gel 70%, água sanitária na concentração de 0,1% (diluir 50 ml de água sanitária em 1 litro de água), água e sabão, sabonete ou detergente.

Capítulo VI

Das Responsabilidades Empresariais Gerais

Art. 11. Para efeitos de fiscalização, os responsáveis por todos estabelecimentos de que trata este Decreto deverão dispor de cópia assinada, digital ou impressa, do Termo de Responsabilidade Sanitária que será disponibilizada na secretaria de Turismo de Sapopema, enviado por meio digital ou ainda entregue em mãos.

Art. 12. Os estabelecimentos que não aderirem ao Termo de Responsabilidade Sanitária estarão sujeitos a aplicação de multa de Um Mil Reais (R\$ 1.000,00) por dia de funcionamento, independente de prévia notificação, suspensão ou cassação de alvará e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

Art. 13. Os estabelecimentos de que trata este Decreto deverão:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores.

II - fornecer máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.

III - orientar aos colaboradores e clientes para adoção das medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

IV - estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.

V - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente ao Teletendimento no número **(43) 99931-4767** de segunda à sexta-feira e das 8 às 11:30h e das 13 às 17h. Nos finais de semana e no período noturno ligar para o Hospital Municipal de Sapopema no número **(43) 3548-1377**.

VI - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

VII - desativar secadores de mãos em banheiros e lavabos;

VIII - manter portas de entradas abertas para melhor circulação do ar, sempre que possível;

IX - se necessário, nos sanitários, controlar o acesso de pessoas;

Capítulo VI

Do Selo Sapopema Livre do COVID

Art. 14. As empresas que exercem atividades turísticas elencadas no art. 1º deste Decreto, após entregarem o Termo de Responsabilidade Sanitária assinado, obterão o selo Sapopema Livre do COVID, devendo cumprir, obrigatoriamente, todas as condutas sanitárias já especificadas. §1º Fica encarregada a Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente, bem como a equipe de fiscais de Sapopema de verificar o cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, com vistas a atender exigências do selo Sapopema Livre do COVID.

Capítulo VII

Das Disposições Gerais

Art. 15. Para que se garanta a plena eficácia das disposições constantes nas medidas de prevenção, controle e fiscalização relacionados ao enfrentamento da COVID-19, além da aplicação das penalidades cabíveis pelos órgãos de fiscalização, o Município poderá valer-se da força policial para salvaguardar a sua plena execução.

Art. 16. A reavaliação das medidas contidas neste Decreto, será efetuada com base em estudo técnico científico elaborados pelo Centro de Operações em Emergências em Saúde Pública de Sapopema (Criado pelo decreto 42/2020) para Enfrentamento a

COVID-19, que terão como pressupostos os seguintes indicadores:

I - as taxas de ocupação dos leitos destinados a COVID-19 na 18ª Regional de Saúde

II – Coeficiente de incidência por milhão de habitantes

III - a taxa de mortalidade provocada pela COVID-19

§1º A taxa de incidência, é calculada, dividindo-se o número de casos confirmados em Sapopema e na 18ª Regional de Saúde, pela população, multiplicada por 1.000.000/habitantes, comparada a taxa de incidência nacional, que será analisada da seguinte forma:

I - se o indicador local for maior que 50% da média nacional, o Município adotará a ampliação de medidas restritivas até o bloqueio total;

II - se o indicador local for superior a média nacional em até 50%, o Município será orientado a ampliar as medidas restritivas;

III - o indicador local estando abaixo ou igual a média nacional, manter-se-á as atuais medidas;

IV - quando o indicador local atingir 50% abaixo da média nacional, possibilitará o estudo para o reescalonamento das medidas restritivas, buscando permitir maior liberalidade das atividades.

§2º A taxa de mortalidade da COVID-19, é representada pelo número de indivíduos que morrem em decorrência da doença, dividido pelo número total de infectados, se for superior a 4,5% e a depender das faixas etárias acometidas, da estrutura assistencial do município e do próprio comportamento do vírus, implicará na revisão imediata das medidas em curso.

Art. 17. Este decreto poderá ser alterado ou suspenso a qualquer momento de acordo com os indicadores pandêmicos citados ou por força de decreto estadual.

Art. 18. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação e terá vigência enquanto perdurar a situação de emergência pelo COVID-19.

Sapopema, 15 de julho de 2020.

GIMERSON DE JESUS SUBTIL

Prefeito Municipal

Publicado por:

Franciele Flor Delfino de Oliveira

Código Identificador:F952502C

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 16/07/2020. Edição 2053

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<http://www.diariomunicipal.com.br/amp/>