**DECRETO Nº 050/2020, DE 22 DE ABRIL DE 2020.**

Dispõe a aplicabilidade automática dos Decretos e Regulamentos editados pelo Governo do Estado de Santa Catarina, com vistas a estabelecer medidas de enfrentamento e contenção do contágio da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), que autoriza a realização e disciplina medidas para o funcionamento de determinadas atividades e dá outras providências.

**NILDO MELMESTET, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BRAÇO DO TROMBUDO**,no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e, ainda,

*CONSIDERANDO a necessidade de complementação das ações fixadas por meio do Decreto Municipal n. 025/2020, que implementava ações, no âmbito do Munícipio de Braço do Trombudo, para dar cumprimento ao disposto nos Decretos n. 525, de 24 de março de 2020;*

*CONSIDERANDO, que no dia 21 de abril de 2020, o SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DE SANTA CATARINA editou a portaria n° 258, por meio da qual autorizou a realização e disciplinou medidas para o funcionamento de determinadas atividades;*

*CONSIDERANDO a necessidade de adoção de medidas para preservar e assegurar a manutenção da saúde e da segurança à população que precisa deixar, mesmo que momentaneamente, o isolamento social para desenvolver atividades essenciais ou adquirir bens de primeira necessidade;*

**DECRETA:**

**Art.1º** Terão vigência automática, no âmbito do Município de Braço do Trombudo, os Decretos emitidos pelo Governo do Estado de Santa Catarina, bem como as regulamentações da Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina, contendo medidas para o enfrentamento da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), independentemente de ato administrativo municipal.

Parágrafo único. A cláusula de vigência automática não se aplica nas hipóteses em que a autoridade municipal, por ato normativo próprio, entender que devam ser adotadas medidas mais restritivas de contenção e de enfrentamento à pandemia em âmbito local.

**Art. 2º FICAM AUTORIZADOS A FUNCIONAR OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, BARES, CAFETERIAS, PIZZARIAS, LANCHONETES, CONFEITARIAS E AFINS), A PARTIR DE 22 DE ABRIL DE 2020.**

**Art. 3º** Os serviços de alimentação têm autorização para permanecerem abertos e com atendimento ao público, com acesso e uso do ambiente interno, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19, cumprindo as seguintes orientações:

I. Fica determinado que os estabelecimentos constantes do Art. 2º deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) 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 os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;

IV. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do buffet (autosserviço), álcool 70% para os clientes;

V. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

VI. Os restaurantes que dispõem os alimentos em *buffet* para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis. Os clientes higienizarão as mãos com o álcool gel, calçarão as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas; deve ser mantido no início da fila de acesso ao *buffet* um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta descrita;

VII. Os equipamentos de *buffet* devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;

VIII. Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

IX. Não oferecer produtos para degustação;

X. Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

XI. Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do *buffet*, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

XII. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);

XIII. Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

XIV. Disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;

XV. Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

XVI. Não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

XVII. Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros entre os clientes;

XVIII. A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme;

XIX. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

**Art. 4º** Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes:

I. Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;

II. Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos);

III. Quando se dirigir ao *buffet* o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se;

IV. Manter distância mínima de 1,5 metros entre os demais clientes na fila de *buffet,* na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;

V. Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

**Art. 5º** Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 2°:

I. Os trabalhadores devem usar máscaras durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário;

II. Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos;

III. Seguir a etiqueta da tosse, que orienta que ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

IV. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros), sendo que todos deverão usar máscaras;

V. Disponibilizar álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

VI. Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;

VII. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

VIII. Realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade, bem como a desinfecção com álcool 70% de maçanetas, corrimãos e interruptores;

IX. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

X. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

XI. Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

XII. Adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;

XIII. Na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação.

**Art. 6º FICAM AUTORIZADAS, A PARTIR DE 22 DE ABRIL DE 2020, A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES DOS ESTABELECIMENTOS QUE OFERECEM SERVIÇOS RELACIONADOS À PRÁTICA REGULAR DE EXERCÍCIOS FÍSICOS COMO ACADEMIAS DE GINÁSTICA, MUSCULAÇÃO, CROSSFIT, FUNCIONAIS, ESTÚDIOS, DANÇAS, ESCOLAS DE NATAÇÃO, HIDROGINÁSTICA, HIDROTERAPIA, ACADEMIAS DE LUTAS E ÁREAS AFINS.**

Parágrafo único: O número de clientes dentro do estabelecimento deve ser de, no máximo, 30% de sua capacidade.

**Art. 7º** Os estabelecimentos autorizados a realizar suas atividades devem limitar e ordenar o seu público, bem como organizar as atividades, atendendo no mínimo as seguintes condições:

I. Na entrada do estabelecimento, deve ser disponibilizado dispensador com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para higienização das mãos;

II. Devem ser desativados no estabelecimento todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento. Um colaborador, na recepção, deve anotar o horário de entrada e saída de cada cliente;

III. É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os funcionários e alunos durante a permanência no estabelecimento, como também manter o distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros) entre as pessoas;

IV. Todas as pessoas devem manter os cabelos presos durante a permanência no local;

V. É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;

VI. Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada praticante levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;

VII. Durante o horário de funcionamento do estabelecimento, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno);

VIII. O tempo de permanência de cada usuário no local deve ser de, no máximo, 60 minutos, permitindo que mais pessoas possam se beneficiar da prática de atividade física, respeitado o limite de 30% da lotação;

IX. O estabelecimento deve organizar grupos de usuários para cada horário. Este grupo deve iniciar e finalizar as atividades no mesmo espaço de tempo;

X. Deve haver um intervalo de tempo de, no mínimo, 15 (quinze) minutos entre a saída de um grupo e a entrada de outro, de forma a evitar o cruzamento entre os usuários e permitir a limpeza do piso do estabelecimento;

XI. Todos os ambientes devem permanecer limpos com o máximo de ventilação natural possível e, para os estabelecimentos que possuam exclusivamente ar condicionado, os mesmos devem fazer a limpeza dos filtros diariamente;

XII. Guarda volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta chaves que deve ser higienizado após cada uso;

XIII. Devem ser disponibilizados cartazes com as regras de funcionamento autorizadas e as restrições sanitárias adotadas, em local visível e de fácil acesso;

XIV. Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;

XV. Para as atividades físico desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;

XVI. Os clientes do grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de gripe e resfriado não podem frequentar as atividades durante o período da pandemia;

XVII. Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada;

XVIII. O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos, para higienização das mãos;

XIX. Alunos e funcionários devem realizar a higienização de mãos com álcool 70% na entrada e na saída do estabelecimento, sempre que utilizar os equipamentos e durante a realização das atividades;

XX. Os equipamentos devem, após cada uso, ser higienizados com álcool 70% ou outras substâncias degermantes, em conformidade com as orientações dos fabricantes dos equipamentos, tanto para o tipo de degermante quanto para os pontos possíveis de higienização;

XXI. Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 1,5 metros de distância entre elas;

XXII. Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados devem ser evitados, neste momento;

XXIII. É permitida a utilização de plástico filme nos aparelhos ou equipamentos que disponham de comandos eletro/eletrônicos, em conformidade com a compatibilidade dos materiais (informado pelos fabricantes do aparelho ou do equipamento). Caso seja utilizado plástico filme nestes aparelhos ou equipamentos, o mesmo deve ser substituído no mínimo uma vez ao dia e higienizado com álcool 70% a cada uso;

XXIV. Caso sejam utilizadas barras, alteres, bancos, colchonetes ou outros acessórios, os mesmos devem ser individualizados e higienizados antes e/ou depois do uso (a sistemática deverá ser definida pelo estabelecimento), com álcool 70%, ou outras substâncias degermantes, em conformidade com a compatibilidade dos materiais e com as orientações dos fabricantes dos mesmos;

XXV. É responsabilidade do estabelecimento fornecer álcool 70% ou outras substâncias degermantes, bem como orientar os usuários quanto à sua utilização;

XXVI. O estabelecimento deve recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas;

XXVII. Não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;

XXVIII. Os banheiros devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

**Art. 8º** Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 6°:

I. Os trabalhadores devem usar máscaras enquanto permanecerem nos ambientes de uso coletivo;

II. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com as roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

III. Os locais para refeição, quando presentes, devem ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Devem organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

IV. Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

V. Em caso de algum dos trabalhadores (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentar sintomas de contaminação pelo COVID-19, buscar orientação médica, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação**.**

**Art. 9º** **FICA AUTORIZADO, A PARTIR DE 22 DE ABRIL DE 2020, A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADE EXERCIDA POR EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS.**

Art. 10º O funcionamento da empresa está condicionado ao cumprimento das seguintes obrigações:

I) Utilizar máscara durante todo o funcionamento do estabelecimento, para trabalhadores e clientes, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão, quando o serviço não exigir o uso de máscara específica para o exercício da função;

II) Colocar cartazes informativos dos cuidados nos seus ambientes sobre: higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;

III) Fica estabelecida a limitação de entrada de pessoas em estabelecimentos que atendam o público em 50% (cinquenta por cento) da capacidade dos mesmos, podendo estes estabelecerem regras mais restritivas;

IV) Para as atividades que não exijam EPIs específicos, caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo, manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

V) Disponibilizar álcool 70%, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

VI) Manter ventilados todos os postos de trabalho;

VII) Realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade, bem como a desinfecção com álcool 70% de maçanetas, corrimãos, interruptores e automóveis utilizados na prestação do serviço;

VIII) Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

IX) Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

X) Deverá adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

XI) A modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, deverá ser priorizada sempre que possível;

XII) Se algum dos trabalhadores (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentarem sintomas de contaminação pelo COVID-19, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias deverão ser imediatamente informadas desta situação.

**Art. 11** Este Decreto não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas;

**Art. 12** O descumprimento das medidas sanitárias previstas neste Decreto implicará na imposição das penalidades previstas na legislação sanitária municipal e estadual.

**Art. 13** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, 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.

Braço do Trombudo, 22 de abril de 2020.

**Nildo Melmestet**

Prefeito Municipal