

Kelly Evelyn Lenz de Souza - matrícula 962.112-1-02;  
Andressa Buch - matrícula 627.812-4-01;  
Luci Mara Vargas Terterola - matrícula 603.139-0-01.  
Art. 3º Esta Portaria passa a vigorar a partir da data de sua publicação.

**ANDRÉ MOTTA RIBEIRO**

Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 760934

**PORTARIA nº. 898 - 25/08/2021.**

**O SUPERINTENDENTE DE GESTÃO ADMINISTRATIVA**, no uso de suas atribuições legais, conforme delegação de competência estabelecida nos termos da Portaria nº. 291/2020 e conforme processo SES 114798/2021, resolve **REMOVER** a servidora **ELISANGELA SILVEIRA DE SOUSA HOFFMANN**, matrícula nº. 0309792-7-01, ocupante do cargo de Analista Técnico em Gestão e Promoção de Saúde, na competência de Agente de Serviços Gerais, lotada no Centro de Pesquisas Oncológicas - CEPON, nível GEPRO-SES-04/J, para atuar no Instituto de Cardiologia - ICA, a contar de 01/09/2021.  
**LUCIANO JORGE KONESCKI**  
Superintendente de Gestão Administrativa

Cod. Mat.: 761162

**PORTARIA nº. 896 - 25/08/2021.**

**O SUPERINTENDENTE DE GESTÃO ADMINISTRATIVA**, no uso de suas atribuições legais, conforme delegação de competência estabelecida nos termos da Portaria nº. 291/2020 e conforme processo SES 107048/2021, resolve **REMOVER** a servidora **ANDREA DE ARAUJO MARTINS MELLO**, matrícula nº. 0377617-4-01, ocupante do cargo de Analista Técnico em Gestão e Promoção de Saúde, na competência de Enfermeiro, nível GEPRO-SES-16/J, para atuar na Gerência de Articulação das Redes de Atenção à Saúde - GEARS, a contar de 26/07/2021.

**LUCIANO JORGE KONESCKI**

Superintendente de Gestão Administrativa

Cod. Mat.: 761192

**PORTARIA SES nº 899 de 25 de agosto de 2021**

Estabelece medidas para a realização de eventos corporativos na modalidade de Congressos, Palestras, Seminários e afins, no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana por SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES) a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 3º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;

CONSIDERANDO o avanço da vacinação contra a COVID-19 em Santa Catarina;

CONSIDERANDO o alerta emitido pela Organização Mundial de Saúde frente à disseminação da Variante de Preocupação (VOC, em inglês) Delta do Coronavírus (classificação de linhagem PAN-GO B.1.6.17.2), que vem causando um aumento exponencial de casos de Covid-19 no mundo, apresentando risco de saturação do sistema de saúde;

CONSIDERANDO que a SES/SC confirmou no dia 19 de agosto de 2021 a transmissão comunitária da variante Delta no Estado;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Regulamentar a realização de forma gradual e monitorada dos eventos corporativos na modalidade de Congressos, Palestras, Seminários e afins no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID-19 nas Regiões de Saúde.

**Parágrafo único.** Os eventos terão o acesso controlado, sejam em espaços públicos ou privados, fechados ou abertos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes.

**Art. 2º** A realização desta modalidade de evento fica condicionada ao limite de ocupação da capacidade de público do espaço do evento, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID-19 nas regiões de saúde:

**§ 1º** Fica estabelecido que durante a pandemia da Covid-19 os eventos corporativos devem funcionar com um número máximo

de Participantes Sentados (PS) permitidos, conforme o nível potencial de risco regionalizado, sendo utilizado um Espaço Total do Salão (ES) com uma área mínima em m<sup>2</sup> a ser calculada pela multiplicação entre Total de Participantes Sentados (PS) e o Fator de Distanciamento (FD) equivalente ao nível potencial de risco regionalizado, ou seja: ES = PS x FD.

I. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Gravíssimo para COVID-19 (representado pela cor vermelha):

a) Fica permitida a realização de eventos corporativos com a participação de no máximo 100 (cem) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = PS x FD.

ES = 100 x 2,0 = 200 metros quadrados de área mínima a ser ocupada;

II. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Grave para COVID-19 (representado pela cor laranja):

a) Fica permitida a realização de eventos corporativos com a participação de no máximo 200 (duzentos) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES):

ES = PS x FD

ES = 200 x 1,8 = 360 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

III. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Alto para COVID-19 (representado pela cor amarela):

a) Fica permitida a realização desta modalidade de eventos corporativos com a participação de no máximo 300 (trezentos) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES):

ES = PS x FD ES = 300 x 1,5 = 450 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

IV. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Moderado para COVID-19 (representado pela cor azul):

a) Fica permitida a realização desta modalidade de eventos corporativos com a ocupação de até 500 (quinhentos) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = PS x FD.

ES = 500 x 1,5 = 750 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

**§ 2º** Para os eventos corporativos com mais de 500 participantes, deverá ser obedecido o disposto na portaria SES nº 681 de 28 de junho de 2021 ou outra que a substitua.

**§ 3º** Os estabelecimentos que possuem Espaço Total do Salão (ES) menor do que a área mínima a ser ocupada segundo cada nível de risco deverá calcular a ocupação máxima de Participantes Sentados (PS) utilizando o Fator de Distanciamento (FD) utilizando a seguinte fórmula: PS = ES/FD. Exemplo: estabelecimento com 120 m<sup>2</sup> de Espaço Total do Salão: 120/2,0 = 60 Clientes Sentados (ocupação máxima simultânea).

**Art. 3º** Os eventos corporativos devem funcionar com as seguintes regras, cabendo ao organizador o cumprimento do disposto a seguir:

I. Limite da ocupação conforme a Avaliação do Risco Potencial para Covid-19 nas regiões de saúde, disposto no Art. 2º e incisos aplicados aos participantes, excetuando-se os prestadores de serviços.

II. Os espaços devem permitir o controle de acesso dos participantes, trabalhadores e fornecedores com lista de presença. Os organizadores deverão manter a lista de contato dos participantes (nome, documento de identificação, e-mail e telefone) enquanto durar a situação de emergência e prestar apoio, fornecendo as informações ao órgão sanitário quando solicitado para investigação de casos, rastreamento e monitoramento de contatos que possam estar relacionados ao evento, bem como estimular o credenciamento antecipado pela internet e priorizar o check-in em totens de autoatendimento ou por leitor de código de barras ou QR Code.

III. Uso obrigatório de máscaras de proteção individual por todos os participantes e prestadores de serviço, durante todo o período de realização do evento, sendo permitida aos participantes a retirada das máscaras somente quando forem ingerir alimentos e bebidas, que deve ocorrer apenas quando estiverem sentados.

IV. Disponibilizar dispenser com álcool a 70% ou preparações antissépticas de efeito similar na entrada, em cada uma das mesas e em pontos estratégicos para higienização das mãos.

V. Caso algum participante ou prestador de serviço apresente sintomas gripais como, por exemplo: dor de cabeça, dor de garganta, coriza, congestão nasal, tosse, falta de ar ou febre, não deve ser permitida sua participação no evento, devendo orientá-lo a procurar um serviço de saúde mais próximo de sua residência.

VI. Na recepção providenciar marcação no piso com distanciamento interpessoal de 1,5 m (um metro e meio).

VII. Manter um distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e

meio) entre as cadeiras.

VIII. Os organizadores deverão priorizar a identificação dos assentos destinados aos convidados, mantendo seu uso, evitando o rodízio destes assentos bem como garantir que não exista a movimentação de mesas e cadeiras durante o evento.

IX. É obrigatória a fixação, em locais visíveis próximos às entradas, de cartazes e informes sobre o uso obrigatório da máscara, cumprimento do distanciamento interpessoal e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento, conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19.

X. Próximo a todos os lavatórios devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel.

XI. Eventos ao ar livre devem criar um sistema que permita atender as regras de distanciamento interpessoal de 1,5 m (um metro e meio).

XII. Os ambientes internos deverão ser mantidos com ventilação natural com portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo. Para aumentar a eficácia da ventilação natural os estabelecimentos podem utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para um canto desocupado do ambiente.

XIII. Nos estabelecimentos que possuem sistema de climatização, este deverá estar contemplado no Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados, a fim de minimizar os riscos potenciais à saúde das pessoas que ocupam esses espaços, conforme determina a Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

XIV. Realizar procedimentos que garantam a limpeza contínua dos espaços, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e a frequente desinfecção com álcool a 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção, de superfícies expostas como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pisos, entre outros.

XV. Permitir somente o uso de sofás, mesas, cadeiras com superfícies higienizáveis nas áreas comuns como lounge e salas de espera, bem como evitar o seu compartilhamento, reduzindo os assentos para a capacidade de 30% do local, mantendo-se o distanciamento de 2,0 metros.

XVI. As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, devem ser higienizadas frequentemente durante o período de realização do evento.

XVII. Prover papel toalha, sabonete líquido e álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar nos banheiros e lavabos.

XVIII. Controlar o acesso de pessoas aos sanitários com aviso de capacidade máxima de usuários.

XIX. Proibir o uso de bebedouros de água com jato inclinado nos espaços comuns dos eventos. Quando existentes devem ser inativados ou adaptados para uso com copo descartável.

XX. Manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso.

XXI. Estacionamentos controlados devem ter alternativas de acessos e saídas com comandos sem o contato das mãos, tanto para colaboradores quanto para fornecedores e convidados.

XXII. A compra de ingressos/inscrições deve ser prioritariamente online, evitando filas e aglomerações.

XXIII. Os balcões de credenciamento e caixas devem providenciar barreiras físicas e oferecer aos trabalhadores máscara do tipo PFF2 ou N95 e quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

XXIV. As máquinas de pagamento por cartão devem ser desinfetadas com álcool 70% ou preparações sanitizantes de efeito similar após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme.

XXV. A entrada dos participantes deve ser realizada por ordem de fila e de lugar com prioridade no sentido do lugar mais afastado da entrada, evitando o cruzamento entre as pessoas. Recomenda-se sinalizar o local de espera de cada lugar na área anterior à entrada, bem como disponibilizar a organização desta marcação previamente aos usuários de forma a evitar aglomerações na busca de informação.

XXVI. A saída dos participantes deve ser realizada de preferência por local diferente da entrada, no sentido do lugar mais próximo da saída com prioridade de saída, evitando o cruzamento entre as pessoas.

XXVII. Caso os eventos desta modalidade possuam paralelamente a atividade de feira, o organizador deve seguir as regras específicas da Portaria para os eventos na modalidade de Feiras e Exposições.

XXVIII. O serviço de coffee break deve ser servido em kits individuais (lunch in box).

XXIX. É proibida a disponibilização de garrafas térmicas, colheres para café e chá ou outros utensílios em balcões, sendo estes itens disponibilizados de forma individual.

XXX. Quando possível organizar os corredores com fluxo de tráfego unidirecional para coordenar o acesso dos convidados a salões e pavilhões, mantendo o distanciamento interpessoal.

XXXI. Não realizar atividades promocionais que possam causar aglomerações.

XXXII. Proporcionar assistência médica (posto médico fixo ou

ambulâncias), conforme a capacidade de participantes especificada em regras estaduais e municipais.

**Art. 4º** A distribuição de alimentos e bebidas deve ser feita, preferencialmente, em porções individuais que serão entregues aos participantes pelos garçons, devidamente paramentados com máscara, estando proibido o convidado de praticar o autosserviço.

**Parágrafo único.** Os alimentos podem ser servidos em bandejas ou dispostos em ilhas, porém sempre por um trabalhador paramentado e treinado para este fim.

**Art. 5º** Medidas a serem executadas quanto aos trabalhadores/prestadores de serviço:

- I. Os trabalhadores/prestadores de serviço deverão utilizar máscaras do tipo PFF2 ou N95 durante todo o período do evento para a realização de suas atividades, seguindo as orientações do fabricante bem como as substituindo quando necessário, além de utilizarem protetores faciais (face shield) quando necessário.
- II. Todos os trabalhadores/prestadores de serviço devem ser treinados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os convidados/participantes do evento sobre as medidas sanitárias de prevenção contra a Covid-19.
- III. Caso a atividade necessite ser executada por mais de um trabalhador ao mesmo tempo, deve ser mantida a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre eles.
- IV. Deverá ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores.
- V. Manter ventilados todos os postos de trabalho.
- VI. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme.
- 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 e interruptores.
- VIII. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez).
- IX. 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 raio de 1,5 metros (um metro e meio).
- X. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70%.
- XI. Deverão ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, além de orientar a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores/prestadores de serviço assim que as vacinas estiverem disponíveis para seu grupo etário.
- XII. Os trabalhadores que apresentem sintomas de infecção pelo Coronavírus devem ser orientados a buscar orientações médicas bem como os suspeitos ou confirmados devem ser afastados conforme orientações do Manual de Orientações da COVID-19 (vírus SARS COV-2) de Santa Catarina de 23.10.2020 ou outro que substitua.

**Art. 6º** Quanto às atividades de palestras nestes eventos:

- I. Deverá ser garantido um distanciamento interpessoal mínimo de 1,5 metros (um metro e meio) entre o palestrante e os participantes.
- II. O uso de máscara cirúrgica ou do tipo PFF2 ou N95 com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os palestrantes.
- III. Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização.
- IV. É proibida qualquer atividade interativa que possam resultar em contato ou aproximação do(s) palestrantes com os participantes.
- V. O organizador deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os participantes.
- VI. Imediatamente, antes do início de cada apresentação, inclusive após os intervalos, o palestrante deverá obrigatoriamente informar os participantes quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, na proibição de aglomerações e no risco compartilhamento de objetos.
- VII. Quando não estiverem ocorrendo apresentações os organizadores poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal entre os participantes.

**Art. 7º** É de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, compartilhada com Vigilância Sanitária Regional, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar todos os eventos e competições esportivas, estabelecimentos e locais públicos com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

**Art. 8º** O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

**Art. 9º** Esta Portaria entra em vigor a partir do dia 30 de agosto de 2021, cessando efeitos da Portaria SES nº 454 de 30 de abril de 2021.

**ANDRÉ MOTTA RIBEIRO**  
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 761494

PORTARIA SES nº 900 de 25 de agosto de 2021

Estabelece medidas para o funcionamento dos serviços de alimentação, cafeterias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias, sorveterias, lojas de conveniências, restaurantes, pizzarias, churrascarias, cantinas, bares e afins, no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019; CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana por SARS-CoV-2 (COVID-19); CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo SARS-CoV-2 (COVID-19); CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES) a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 3º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021; CONSIDERANDO o avanço da vacinação contra a COVID-19 em Santa Catarina; CONSIDERANDO o alerta emitido pela Organização Mundial da Saúde frente a disseminação da Variante de Preocupação (VOC, em inglês) Delta do Coronavírus (classificação de linhagem PANGO B.1.6.17.2), que vem causando um aumento exponencial de casos de Covid-19 no mundo, apresentando risco de saturação do sistema de saúde; CONSIDERANDO que a SES/SC confirmou no dia 19 de agosto de 2021 a transmissão comunitária da variante Delta no Estado;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Ficam estabelecidas as medidas para o funcionamento dos serviços de alimentação, cafeterias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias, sorveterias, lojas de conveniências, restaurantes, pizzarias, churrascarias, cantinas, bares e afins.

**Art. 2º** Os serviços de alimentação têm autorização para permanecer abertos, com atendimento ao público, com acesso e uso de ambiente interno e externo, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19, devendo ser observada a capacidade máxima de ocupação simultânea e regramentos específicos, conforme a Avaliação de Risco Potencial Regionalizado para Covid-19:

**§ 1º** Em todos os níveis de risco, o acesso à pista de dança deverá permanecer fechado ou ocupado por mesas com distância mínima equivalente ao nível potencial de risco regionalizado.

**§ 2º** Fica estabelecido que os estabelecimentos citados no Art. 1º devem funcionar com uma ocupação máxima simultânea de Clientes Sentados (CS) a ser calculada pela razão entre o Espaço Total no Salão (ES) em m<sup>2</sup> em relação ao Fator de Distanciamento (FD) equivalente ao nível potencial de risco regionalizado, ou seja: CS = ES/FD.

- I. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Gravíssimo para COVID-19 (representado pela cor vermelha):
  - a) Fica permitida a ocupação simultânea de Clientes Sentados (CS) para consumo e atendimento equivalente a razão do Espaço Total do Salão (ES) em relação ao Fator de Distanciamento (FD) = 2,0, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.
- II. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Grave para COVID-19 (representado pela cor laranja):
  - a) Fica permitida a ocupação simultânea de Clientes Sentados (CS) para consumo e atendimento equivalente a razão do Espaço Total do Salão (ES) em relação ao Fator de Distanciamento (FD) = 1,8, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.
- III. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Alto para COVID-19 (representado pela cor amarela):

a) Fica permitida a ocupação simultânea de Clientes Sentados (CS) para consumo e atendimento equivalente a razão do Espaço Total do Salão (ES) em relação ao Fator de Distanciamento (FD) = 1,5, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.

IV. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Moderado para COVID-19 (representado pela cor azul):

a) Fica permitida a ocupação integral dos estabelecimentos sentados para consumo e atendimento, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas.

**§ 3º** Para todos os níveis de risco, os serviços de alimentação deverão respeitar o limite máximo de ocupação simultânea de 500 (quinhentos) clientes, respeitadas as regras de distanciamento pessoal e separação entre mesas conforme o nível de risco. Para funcionamento com mais de 500 (quinhentos) clientes, deverá ser obedecido o disposto na portaria SES nº 681 de 28.06.2021 ou outra que a substitua.

**Art. 3º** Os serviços de alimentação devem cumprir as seguintes determinações:

I - Fica determinado que os estabelecimentos constantes do Art. 1º devem providenciar que seja mantido o distanciamento mínimo entre as mesas, conforme o Fator de Distanciamento descrito no Art. 2º, com no máximo 4 (quatro) clientes por mesa nos níveis gravíssimo e grave, e até 6 (seis) clientes por mesa nos níveis alto e moderado:

- a) Para as pessoas que comprovadamente coabitam na mesma residência (mesmo núcleo familiar), poderá ser considerado o limite máximo de até 6 (seis) clientes por mesa nos níveis gravíssimo e grave, e até 8 (oito) clientes por mesa nos níveis alto e moderado, mantendo o Fator de Distanciamento descrito no Art.2º;
- b) Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em observância ao distanciamento mínimo estabelecido;
- c) É permitido o consumo em balcões, desde que os clientes estejam sentados em bancos com distanciamento de pelo menos 1,5 m (um metro e meio) entre eles, e que o local seja imediatamente higienizado após o uso.

II. Só é permitido o consumo nas mesas e balcões, tanto na parte interna como na externa dos estabelecimentos, com os clientes sentados.

III. Somente é permitida a entrada e circulação de pessoas no estabelecimento utilizando máscara de proteção facial de forma adequada cobrindo nariz e boca.

IV. Os estabelecimentos devem obrigatoriamente informar aos clientes, no momento da chegada, sobre as regras de funcionamento da casa, incluindo o uso obrigatório de máscaras, distanciamento social e higiene respiratória, bem como informar claramente quais são as restrições vigentes conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19.

V.É obrigatória a fixação, em locais visíveis próximos às entradas, de cartazes e informes sobre o uso obrigatório da máscara, cumprimento do distanciamento interpessoal e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento, conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19.

VI. Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel.

VII. Os estabelecimentos devem exercer controle sobre a capacidade do estabelecimento e das filas, evitando internalizar a espera de clientes. Preferencialmente devem trabalhar com reservas antecipadas.

VIII. Quando possível, deve-se priorizar a disposição de clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação. Para utilização da via os estabelecimentos deverão buscar autorização com os órgãos municipais competentes, mantendo o distanciamento interpessoal, o limite de ocupação e a separação entre as mesas no ambiente externo utilizando o Fator de Distanciamento de 1,5 em todos os níveis de risco da Matriz de Avaliação do Risco Potencial Regional para Covid-19.

IX. Os ambientes internos deverão ser mantidos com ventilação natural, com portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo. Para aumentar a eficácia da ventilação natural, os estabelecimentos podem utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para um canto desocupado do ambiente;

X. Nos estabelecimentos que possuem sistema de climatização, este deverá estar contemplado no Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC), garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados, a fim de minimizar os riscos potenciais à saúde das pessoas que ocupam esses espaços, conforme determina a Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

XI. Os locais disponíveis para assento obrigatoriamente devem estar sinalizados de forma a proporcionar fácil identificação por parte dos clientes.

XII. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do Buffet (autosserviço), álcool a 70% para os clientes.

XIII. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os