



PORTARIA-SMS Nº 07/2020 (*)(**)

(*) Texto consolidado. Atualizado com a errata de 10/06/2020 e com as Portarias-SMS nºs 08/2020, 10/2020, 11/2020, 12/2020, 14/2020, 15/2020, 16/2020 e 17/2020.

(**) Este texto é meramente informativo e não substitui a publicação oficial.

“EDITA NORMAS TÉCNICAS PARA AS ATIVIDADES AUTORIZADAS A FUNCIONAR DURANTE O ESTADO DE CALAMIDADE EM SAÚDE PÚBLICA CAUSADO PELO NOVO CORONAVÍRUS.”

A Secretária Municipal de Saúde, no uso de suas atribuições legais, e;

Considerando 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, na forma do art. 196 da Constituição da República;

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

Considerando o disposto na Lei federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas de enfrentamento em âmbito nacional do novo coronavírus, responsável pelo surto de 2019;

Considerando o disposto no Decreto estadual nº 4593-R, de 13 de março de 2020, que dispõe sobre o estado de emergência em saúde pública no Estado do Espírito Santo e estabelece medidas sanitárias e administrativas para a prevenção, controle e



contenção de riscos, danos e agravos decorrentes do surto de coronavírus (Covid-19) e dá outras providências, e nos demais Decretos editados pelo Estado do Espírito Santo que dispuseram sobre as medidas de combate à pandemia;

Considerando os Decretos n°s 22, de 17 de março de 2020, 23, de 21 de março de 2020, 26, de 30 de março de 2020, 27, de 06 de abril de 2020, 31, de 15 de abril de 2020, e 33, de 22 de abril de 2020, que decretam situação de emergência de saúde pública no âmbito do Município de Iúna e dispõem sobre as medidas de enfrentamento do novo coronavírus (Covid-19);

Considerando a edição do Decreto n° 48, de 25 de maio de 2020, que, além de decretar calamidade em saúde pública e dispor sobre outras matérias, determina a edição de Normas Técnicas higiênico-sanitárias a serem observadas pelos responsáveis pelas atividades autorizadas a funcionar durante a vigência do estado de calamidade em saúde pública causado pela infecção humana pelo novo coronavírus (Covid-19);

Considerando o poder regulamentar conferido à Secretaria Municipal de Saúde pela Lei n° 1594, de 1997 – Código de Vigilância Sanitária;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as Normas Técnicas para as atividades autorizadas a funcionar durante o período de estado de calamidade em saúde pública decorrente da pandemia de importância internacional causada pelo novo coronavírus (Covid-19).

Art. 2º As atividades em funcionamento serão regidas por Normas Técnicas, organizadas em regras gerais e específicas de acordo com o ramo de atividade, conforme estabelecido no Anexo Único desta Portaria.

§ 1º Para as atividades que não tiverem Norma Técnica específica própria da Secretaria Municipal de Saúde, editada para o período de vigência da decretação do estado de calamidade em saúde pública causado pelo novo coronavírus, o responsável pela atividade deverá cumprir o disposto na Norma Técnica “A” – Regras Gerais, prevista no



Anexo Único desta Portaria, e nos protocolos específicos editados pela Secretaria de Estado da Saúde e Decretos estaduais.

§ 2º O disposto no § 1º também se aplica nos casos de edição de protocolo editado pela Secretaria de Estado de Saúde mais restritivo à atividade do que aquele disposto nas Normas Técnicas locais, enquanto não for editado o respectivo ato pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 3º As Normas Técnicas veiculadas por esta Portaria poderão ser alteradas e revogadas, assim como poderão ser editadas outras, sempre por Portaria da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 4º É obrigatório o cumprimento do disposto nas Normas Técnicas.

§ 1º Excepcionam-se do *caput* as medidas apresentadas a título de recomendação, o que é especificado no texto da Norma Técnica.

§ 2º Por determinação e a critério das autoridades sanitárias municipais, de acordo com os achados da fiscalização e o grau de risco de transmissão do novo coronavírus, poderá ser conferido caráter obrigatório às disposições referidas no § 1º para o caso concreto, sem prejuízo da imposição de outras medidas que se façam necessárias.

Art. 5º A não observância das Normas Técnicas e das determinações das autoridades sanitárias levará à aplicação das penalidades previstas na legislação e, em caso de resistência a seu cumprimento, o fato será encaminhamento à Procuradoria-Geral do Município e/ou ao Ministério Público para adoção das providências cabíveis.

Art. 6º Esta Portaria e suas Normas Técnicas passam a vigorar desde sua publicação até enquanto durar a decretação do estado de calamidade em saúde pública decorrente da pandemia do novo coronavírus no âmbito do Município de Iúna.

Parágrafo único. A posterior revogação desta Portaria ou de suas Normas Técnicas não retira o caráter ilícito das infrações a seus termos praticadas durante seu período de vigência.

Gabinete da Secretária Municipal de Saúde, Iúna-ES, 09 de junho de 2020.

VANESSA LEOCÁDIO ADAMI
Secretária Municipal de Saúde



Publicado no saguão da
Prefeitura Municipal de
Iúna em 09 de junho de
2020, às 17h00.

Faguiner Martins Salvador
Chefe de Gabinete



ANEXO ÚNICO (Portaria-SMS nº 07/2020)

NORMAS TÉCNICAS DE COMBATE À PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)

NORMA TÉCNICA “A” – REGRAS GERAIS

a.1) Horário de funcionamento, de atendimento ao público e interno:

a.1.1) horário de atendimento ao público:

~~a.1.1.1) dias úteis: das 10h00 às 17h00;~~

~~a.1.1.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~a.1.1.1) dias úteis: das 12h00 às 18h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~a.1.1.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)

~~a.1.1.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~a.1.1.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

a.1.1.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~a.1.1.2) sábados: das 08h00 às 12h00;~~

~~a.1.1.2) sábados: fechado;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

a.1.1.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

a.1.1.3) domingos e feriados: fechado;

~~a.1.1.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery.~~



~~a.1.1.4) fora dos horários estabelecidos, poderá haver atendimento ao cliente por serviço de delivery desde que previsto na respectiva Norma Técnica em que contemplada a atividade. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

a.1.1.4) fora dos horários estabelecidos, poderá haver atendimento por serviço de delivery e retirada direta pelo cliente no estabelecimento, desde que previsto na respectiva Norma Técnica em que contemplada a atividade; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)

a.2) Asseio e vestuário para trabalhadores:

a.2.1) Os trabalhadores, no exercício de suas atividades laborais, devem estar paramentados com, no mínimo, máscara, camisa ou jaleco, sapatos fechados e com o mínimo de adornos;

a.2.2) Caso seja possível, proceder com a troca de roupas entre a entrada e saída, fazendo com que não haja o risco de contaminação cruzada;

a.2.3) Para os fins deste regulamento, o termo “trabalhador” compreende os empregados, funcionários, terceirizados, estagiários, voluntários, colaboradores em geral e toda e qualquer pessoa que, independentemente da natureza do vínculo, atue junto ao estabelecimento ou à atividade, inclusive na condição de administrador ou dono do empreendimento.

a.3) Equipamentos de proteção individual – EPI:

a.3.1) O estabelecimento é responsável por fornecer os EPIs e orientar o trabalhador sobre seu uso adequado;

a.3.2) A obrigatoriedade do uso de máscara por trabalhadores seguirá o disposto em Decreto municipal;

a.3.3) Além de máscara, o trabalhador deverá utilizar protetor “face shield” quando o atendimento for realizado com distância do cliente inferior a 1,5m (um metro e meio) e não houver barreira de proteção acrílica.

a.3.4) Não se recomenda o uso de luvas para atendimento ao público; deve se realizar a higienização frequente das mãos com água e sabonete líquido ou álcool a 70% (setenta por cento).

a.4) Orientações a serem adotadas pelos trabalhadores e clientes:



a.4.1) Orientar trabalhadores e clientes quanto à correta forma de realizar a higiene das mãos e a evitar de tocar o rosto (especialmente as mucosas dos olhos, nariz e boca) sem as devidas precauções;

a.4.2) Respeitar a etiqueta respiratória (proteger a boca ao tossir e espirrar, evitando contato de gotículas salivares com as mãos, usando preferencialmente o cotovelo como barreira ou lenço descartável);

a.4.3) Evitar cumprimentos com contato físico, como apertos de mãos, abraços e beijos;

a.4.4) Evitar diálogos desnecessários entre clientes e trabalhadores;

a.4.5) Orientar os clientes a não tocar nos produtos expostos em prateleira, que deverá pedir ao trabalhador que lhe entregue;

a.4.6) Afixar cartazes de orientação aos trabalhadores e clientes sobre as medidas a serem adotadas para evitar a disseminação do novo coronavírus.

a.5) Lotação do estabelecimento e medidas de distanciamento físico:

a.5.1) Limitar a lotação do estabelecimento a 01 (um) cliente para cada 10m² da área útil do estabelecimento destinada ao atendimento;

a.5.2) Zelar pela preservação de distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas, inclusive na formação de filas para acesso a balcões de atendimento e caixas, fazendo-se marcações no chão se necessário;

a.5.3) Para o consumo no local deve-se garantir a distância entre mesas e cadeiras a serem ocupadas; as mesas devem estar organizadas a 02 (dois) metros uma das outras, somente com duas cadeiras, e dispostas em lados e direções opostas.

a.5.3.1) Fica ressalvado do disposto no item a.5.3 a situação de membros de uma mesma família, que poderão compartilhar a mesma mesa, ainda que com mais de duas pessoas.

a.5.4) Estações de trabalho estáticas, como mesas, cadeiras, guichês dentre outros, devem ser dispostos de modo a observar-se o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre os trabalhadores.

a.6) Controle de ingresso de pessoas:

a.6.1) Os atendimentos devem ser organizados de forma a evitar aglomeração de pessoas, a serem preferencialmente agendados;



- a.6.1.1) Quando do agendamento, deve-se indagar o cliente sobre sinais ou sintomas de síndrome gripal; se houver, o atendimento não poderá ser realizado;
- a.6.1.2) Os agendamentos podem ser feitos por telefone ou por outra ferramenta tecnológica;
- a.6.1.3) Nos casos em que for admitida a retirada direta pelo cliente, o atendimento deverá ser feito na área externa do estabelecimento, preferencialmente precedido de contato prévio, por telefone ou outra ferramenta tecnológica, a fim de reduzir o tempo de espera pelo cliente e evitar aglomerações; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 10, de 39 de junho de 2020\)](#)
- a.6.1.4) Nos casos do item a.6.1.3, o estabelecimento poderá realizar atendimento pelo sistema drive-thru, desde que, a critério da autoridade administrativa ou da fiscalização, não haja prejuízo para a fluidez da via pública; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 10, de 39 de junho de 2020\)](#)
- a.6.2) Além do disposto no item a.6.1, o responsável pelo estabelecimento deve zelar pela não ocorrência de aglomeração para ingresso, inclusive devendo organizar filas externas (observada distância mínima de 1,5m), distribuir senhas ou orientar para retorno posterior;
- a.6.2.1) Constatando a resistência de clientes em cumprir com as diretrizes de distanciamento para ingresso em seu estabelecimento, o responsável deverá, obrigatoriamente, contatar de imediato as autoridades sanitárias municipais ou policiais, incorrendo nas sanções administrativas em caso de omissão;
- a.6.2.2) Para os fins do item a.6.2.1, a comunicação à autoridade policial pode ser feita pelo telefone 190 e às autoridades sanitárias municipais pelo telefone (28) 99944-9774;
- a.6.3) Independentemente da atitude que venha a ser tomada pelo cliente, o responsável pelo estabelecimento é obrigado a comunicar o órgão de Vigilância Epidemiológica sobre o paciente sugestivo de Covid-19; a comunicação pode ser feita via telefone: 28 99952 3666 e/ou e-mail: saude@iuna.es.gov.br;
- a.6.4) Quando do agendamento ou por ocasião do ingresso no estabelecimento, gestantes, lactantes, recém-nascidos, pessoas acima de 60 anos e pessoas com doenças integrantes do grupo de risco de contágio de Covid-19 devem ser orientados a não irem ao estabelecimento e a enviar outra pessoa em seu favor.

a.7) Disposições sobre higiene:

- a.7.1) Ao ingressar no estabelecimento, clientes e trabalhadores devem ser orientados a higienizar as mãos com álcool gel 70° ou com água e sabão;



a.7.2) O estabelecimento deve manter permanentemente à disposição de clientes e trabalhadores álcool 70° ou lavabo provido de água corrente, sabão líquido e papel toalha para desinfecção das mãos;

a.7.3) Realizar a limpeza adequada de todos os ambientes do estabelecimento, ampliando significativamente as rotinas de higienização, principalmente locais e itens como caixa, balcões, máquinas de cartão, banheiros, pias, assentos, corrimãos e demais superfícies de contato frequente por clientes ou trabalhadores;

a.7.3.1) Executar a desinfecção, várias vezes ao dia, com hipoclorito de sódio 1,0% (um por cento) a 2,5% ou álcool a 70% em superfície e objetos como carrinhos e cestas de compra, balcões, bancadas, balanças, maçaneta, corrimões, interruptores, máquina de cartões, entre outros itens tocados com frequência;

a.7.3.2) A depender das características do estabelecimento ou da atividade, a autoridade sanitária poderá determinar frequência mínima de higienização e elaboração de registro de rotina de limpeza, a ser exibido à fiscalização sempre que solicitado;

a.7.4) Determinar a seus trabalhadores e orientar seus clientes a higienizar objetos pessoais que são frequentemente manuseados ou tocados, como chaves, celulares, óculos, canetas e outros;

a.7.5) Evitar compartilhar objetos de uso pessoal e de trabalho como ferramentas, itens de escritório, fones de ouvido, canetas dentre outros; caso o compartilhamento seja inevitável, os itens deverão ser higienizados.

a.8) Encaminhamento de trabalhador à Unidade de Saúde:

a.8.1) O estabelecimento é obrigado a afastar IMEDIATAMENTE, pelo prazo mínimo de 14 (quatorze) dias (ou de acordo com determinação médica específica), o trabalhador que apresentar sinais ou sintomas compatíveis com a contaminação por Covid-19 (tosse, coriza, febre, falta de ar);

a.8.2) O afastamento determinado no item a.8.1 deve obrigatoriamente comunicado à Unidade de Saúde mais próxima via: telefones (28) 99952-3666 e (28) 3545-4751; e-mail: saude@iuna.es.gov.br.

a.9) Entrega ou atendimento domiciliar:

a.9.1) Realizar limpeza de produtos a serem entregues;

a.9.2) Se possível, evitar de ingressar no local da entrega;



a.9.3) Se houver necessidade de ingressar no imóvel do cliente, ao adentrar no local, o trabalhador deverá estar utilizando todos os cuidados necessários (realizar a higienização dos sapatos, utilizando água sanitária prévia e corretamente diluída), além de utilizar máscaras, luvas nitrílicas e realizar a desinfecção do local em que tocar, a cada entrega.

~~NORMA TÉCNICA “B” – MATERIAL DE CONSTRUÇÃO; MATERIAL ELÉTRICO, FERRAMENTAS E PRODUTOS PARA CONSTRUÇÃO CIVIL, VIDRAÇARIA, SERRALHERIA E PEÇAS AUTOMOTIVAS E SIMILARES~~

NORMA TÉCNICA “B” - MATERIAL DE CONSTRUÇÃO; MATERIAL ELÉTRICO, FERRAMENTAS E PRODUTOS PARA CONSTRUÇÃO CIVIL, VIDRAÇARIA E PEÇAS AUTOMOTIVAS E SIMILARES (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

b.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

b.2) O horário de funcionamento com atendimento ao público será:

~~b.2.1) das 07h00 às 16h00 em dias úteis;~~

b.2.1) em dias úteis, das 10h00 às 16h00, e apenas nos dias ímpares do mês; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~b.2.1) em dias úteis, das 08h00 às 14h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~b.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

b.2.1) dias úteis: das 08h00 às 14h00; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

b.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~b.2.2) das 07h00 às 12h00 aos sábados;~~

~~b.2.2) sábados: fechado;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020)



~~b.2.2) sábados: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~b.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

b.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

b.2.3) domingos e feriados: fechado;

~~b.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery;~~

b.2.4) em dias úteis, fora do horário de atendimento do item b.2.1, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, assim como fica admitido o serviço de delivery; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

b.3) Materiais e maquinários específicos devem seguir as regras de higienização e boas práticas conforme estabelecido na Norma Técnica “A”;

b.4) Realizar limpeza de produtos a serem entregues, bem como de todo material utilizado para a manutenção do serviço.

NORMA TÉCNICA “C” - CASAS AGROPECUÁRIAS e COMÉRCIO DE ALIMENTOS IN NATURA NAS ATIVIDADES: atacado, supermercado, mercearia, açougue, hortifrúti, distribuidora de doces e gêneros alimentícios, grãos naturais e congêneres

c.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

c.2) O horário de funcionamento com atendimento ao público será:

~~e.2.1) das 07h00 às 18h00 19h00 em dias úteis e aos sábados;~~ (Texto retificado pela errada de 10/06/2020)

~~e.2.1) das 07h00 às 19h00 em dias úteis;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~e.2.1) das 07h00 às 18h00 em dias úteis;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)



~~e.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.1) dias úteis: das 07h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

c.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.2.2) domingos e feriados: fechado.~~

~~e.2.2) sábados, domingos e feriados: fechado.~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~e.2.2) das 07h00 às 18h00 aos sábados;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~e.2.2) sábados: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.2) sábados: das 07h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

c.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.2.3) das 07h00 às 12h00 no domingo;~~ (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~e.2.3) domingos: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.3) domingos: das 07h00 às 12h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

c.2.3) domingos: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.2.4) feriados: fechado.~~ (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~e.2.4) feriados: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.4) feriados: fechado;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)



c.2.4) feriados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

c.3) Terminantemente proibido o consumo de qualquer alimento ou bebida no interior do estabelecimento;

c.4) Em todos os caixas deve estar disponível álcool gel 70% e borrifador contendo água sanitária ou solução de cloro devidamente diluído, para desinfecção das máquinas de cartões, superfície dos caixas e balcões, entre um atendimento e outro;

c.5) Orientar para que venham, no máximo, duas pessoas por família para as compras, não sendo estas crianças, pessoa apresentando sintomas gripais nem do grupo de risco, como idosos, lactante e gestante e, de preferência, com uma lista prévia dos itens a serem adquiridos de forma a reduzir o tempo de permanência no estabelecimento.

c.6) Os colaboradores da limpeza, açougueiros e qualquer pessoa que manipule alimento “in natura”, devem estar com o seguinte paramento: gorro, óculos de proteção, avental ou jalecos, calçados fechados, vestes de manga longa e calça comprida;

c.7) Disponibilizar um funcionário para higienizar os carrinhos e cestas a cada 3 (três) horas;

NORMA TÉCNICA “D” - PIZZARIA, SORVETERIA, AÇAITERIA, LOJA DE CONVENIÊNCIA E CONGÊNERES.

d.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

~~d.2) O atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery.~~

d.2) Durante o horário definido no item d.6, além do serviço de entrega em domicílio (delivery), o atendimento poderá ser feito mediante retirada pelo próprio cliente na área exterior do estabelecimento, devendo o responsável adotar as medidas necessárias para evitar aglomerações. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

d.2.1) Fora dos horários estabelecidos no item d.6, somente será permitido o atendimento por delivery. (Inserido pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~d.3) Fica suspenso a consumação no local,~~

~~d.3) Fica suspenso o consumo de bebidas alcoólicas no local;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)



~~d.3) Fica suspensa a consumação no local; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

d.3) Fica suspenso o consumo de bebidas alcóolicas no local; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

d.4) Para o atendimento delivery, minimizar o contato com o morador, a fim de proteger ambos, mantendo no veículo álcool gel 70% ou água e sabão para higienização das mãos antes e após a realização da entrega;

d.5) Determinar a utilização pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximos aos alimentos, do uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI adequado.

~~d.6) Horário de funcionamento: (Texto retificado pela errada de 10/06/2020)~~

~~d.6) O funcionamento ocorrerá apenas internamente com a presença de funcionários e o atendimento aos clientes será feito exclusivamente pelo serviço de delivery. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~d.6) O funcionamento ocorrerá apenas internamente com a presença de funcionários e o atendimento será feito exclusivamente pelo serviço de delivery e retirada, apenas, pelo próprio cliente na área externa do estabelecimento, devendo o responsável pela atividade adotar as medidas necessárias para evitar aglomerações; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)~~

~~d.6) Horário de funcionamento: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~d.6) O funcionamento ocorrerá apenas internamente com a presença de funcionários e o atendimento será feito exclusivamente pelo serviço de delivery e retirada, apenas, pelo próprio cliente na área externa do estabelecimento, devendo o responsável pela atividade adotar as medidas necessárias para evitar aglomerações, assim como respeitar os seguintes horários: (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

d.6) Horário de funcionamento: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

d.6.1) das 14h00 às 21h00, em dias úteis; (Texto retificado pela errada de 10/06/2020)

d.6.1) dias úteis: sem restrição de horário; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)



~~d.6.1) dias úteis: das 07h00 às 21h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~d.6.1) dias úteis: sem restrição de horário; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~d.6.1) dias úteis: das 07h00 às 21h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)~~

~~d.6.2) das 14h00 às 22h00, aos sábados; (Texto retificado pela errada de 10/06/2020)~~

~~d.6.2) sábados: sem restrição de horário; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~d.6.2) sábados: das 07h00 às 22h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~d.6.2) sábados: sem restrição de horário; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~d.6.2) sábados: das 07h00 às 22h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)~~

~~d.6.3) fechado aos domingos; (Texto retificado pela errada de 10/06/2020)~~

~~d.6.3) domingos: sem restrição de horário; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~d.6.3) domingos: das 13h00 às 22h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~d.6.3) domingos: sem restrição de horário; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~d.6.3) domingos: das 13h00 às 22h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)~~

~~d.7) Nos casos em que for disponibilizado pelo estabelecimento o atendimento mediante retirada pelo cliente, os pedidos devem ser feitos, anteriormente, por telefone ou outra ferramenta tecnológica, proibida a realização de pedido presencial junto ao estabelecimento. (Inserido pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)~~

~~d.7) Como condição para atendimento com consumação no estabelecimento, devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~



~~d.7) Nos casos em que for disponibilizado pelo estabelecimento o atendimento mediante retirada pelo cliente, os pedidos devem ser feitos, anteriormente, por telefone ou outra ferramenta tecnológica, proibida a realização de pedido presencial junto ao estabelecimento. (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

d.7) Como condição para atendimento com consumação no estabelecimento, devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~d.7.1) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020) (Revogado pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~d.7.2) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020) (Revogado pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~d.7.3) Intensificar a rotina de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação etc. (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020) (Revogado pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

d.7.4) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

d.7.5) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

d.7.6) Intensificar a rotina de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação etc. (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~NORMA TÉCNICA “E” – PADARIA, LANCHONETE, PASTELARIA, CAFÉS E CONGÊNERES.~~

NORMA TÉCNICA “E” - LANCHONETE, PASTELARIA E CONGÊNERES (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

e.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.



e.2) O horário de funcionamento liberado com atendimento ao público será:

~~e.2.1) das 5h00 às 21h00 em dias úteis;~~

~~e.2.1) dias úteis: das 08h00 às 18h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~e.2.1) dias úteis: das 07h00 às 21h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.1) dias úteis: das 07h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

e.2.1) dias úteis: das 07h00 às 21h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.2.2) das 5h00 às 22h00 aos sábados;~~

~~e.2.2) sábados: fechado;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~e.2.2) sábados: das 08h00 às 18h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~e.2.2) sábados: das 07h00 às 22h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.2) sábados: das 07h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

e.2.2) sábados: das 07h00 às 22h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.2.3.) domingos e feriados: fechado;~~

~~e.2.3) domingos: 13h00 às 22h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~e.2.3) domingos e feriados: fechado;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

e.2.3) domingos: 13h00 às 22h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)



~~e.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery.~~

e.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, sendo o atendimento realizado por serviço de delivery e retirada no local pelo cliente. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)

~~e.3) Para o atendimento de consumação no local, devem ser tomadas medidas de segurança, tais como:~~

~~e.3.1) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;~~

~~e.3.2) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração;~~

~~e.3) Fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no interior do estabelecimento, devendo-se adotar as seguintes providências: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020)~~

~~e.3) Como condição para atendimento com consumação no estabelecimento, devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~e.3) Fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no interior do estabelecimento, devendo-se adotar as seguintes providências: (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~e.3) Como condição para atendimento com consumação no estabelecimento, devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)~~

~~e.3.1) Isolamento com fitas de sinalização a área destinada à alimentação ou a retirada de mesas e cadeiras; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020)~~

~~e.3.1) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~e.3.1) Isolamento com fitas de sinalização a área destinada à alimentação ou a retirada de mesas e cadeiras; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~



e.3.1) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.3.2) Durante o horário permitido de funcionamento, e independentemente do serviço de delivery, será admitido o atendimento para retirada de alimentos diretamente pelos clientes; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020)~~

~~e.3.2) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~e.3.2) Durante o horário permitido de funcionamento, e independentemente do serviço de delivery, será admitido o atendimento para retirada de alimentos diretamente pelos clientes; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

e.3.2) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~e.3.3) Intensificar a rotina de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação, etc.~~

e.3.3) Intensificar a rotina de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação etc. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

e.4) Para o atendimento delivery, minimizar o contato com o morador, a fim de proteger ambos, mantendo no veículo álcool gel 70% ou água e sabão para higienização das mãos antes e após a realização da entrega;

e.5) Determinar a utilização pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximos aos alimentos, do uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI adequado.

e.6) É terminantemente proibido o consumo de bebida alcoólica no local.

NORMA TÉCNICA “F” – RESTAURANTES E SIMILARES

f.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

f.2) O horário de funcionamento liberado com atendimento ao público será:



~~f.2.1) das 10h00 às 16h00.~~

f.2.1) dias úteis: das 10h às 16h; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

f.2.1) dias úteis: das 10h00 às 18h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)

f.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~f.2.1) dias úteis: das 10h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

f.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~f.2.2) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery.~~

~~f.2.2) sábados: fechado;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~f.2.2) sábados: das 10h00 às 16h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 21 de julho de 2020)

~~f.2.2) sábados: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~f.2.2) sábados: das 10h00 às 16h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

f.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~f.2.3) domingos e feriados: fechado;~~ (Inserido pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

f.2.3) domingos e feriados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~f.2.3) domingos e feriados: fechado;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)



f.2.3) domingos e feriados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto 2020)

f.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno, somente com a presença de trabalhadores, com atendimento realizado apenas pelo serviço de delivery ou mediante retirada pelo próprio cliente na área exterior do estabelecimento, devendo o responsável adotar as medidas necessárias para evitar aglomerações. (Inserido pela Portaria-SMS nº 10, de 39 de junho de 2020)

f.3) O estabelecimento não poderá autorizar a entrada/permanência que exceda a capacidade de lotação definida, conforme as regras;

f.4) Manipuladores de alimentos devem fazer uso de sabão líquido inodoro para higienização das mãos, sendo feita frequentemente, além da utilização de máscaras;

f.5) O serviço de *self-service* deve ser restrito a somente uma pessoa servir-se por vez, sendo de responsabilidade do estabelecimento gerenciar o fluxo de maneira a não haver fila no interior do estabelecimento, orientando os clientes a permanecerem em suas respectivas mesas aguardando a vez para servir-se. Antes de se servir, o cliente deve executar, novamente, a limpeza de mãos com álcool 70%, obrigatoriamente;

f.6) Promoção da limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição e áreas de circulação, entre uma ocupação e outra;

f.7) Os funcionários que manipulam alimentos in natura e/ou estejam trabalhando na cozinha devem estar com o seguinte paramento: gorro, óculos de proteção, avental ou jalecos, calçados fechados, vestes de manga longa e calça comprida;

~~**NORMA TÉCNICA “G” – LOJAS DE CALÇADOS, CONFECÇÕES, PERFUMARIA, COSMÉTICOS, ACESSÓRIOS, ARTESANATO, DECORAÇÃO, BRINQUEDOS, PAPELARIA, UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS, ARMARINHO, CELULARES, ELETRÔNICOS, MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS, RELOJOARIAS E ÓTICAS**~~

NORMA TÉCNICA “G” - LOJAS DE CALÇADOS, CONFECÇÕES, PERFUMARIA, COSMÉTICOS, ACESSÓRIOS, ARTESANATO, DECORAÇÃO, BRINQUEDOS, PAPELARIA, UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS, ARMARINHO, CELULARES, ELETRÔNICOS, MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS E RELOJOARIAS (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

g.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

g.2) O horário de funcionamento com atendimento ao público será:



~~g.2.1) das 10h00 às 17h00 em dias úteis.~~

~~g.2.1) em dias úteis, das 10h00 às 16h00, e apenas nos dias pares do mês. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)~~

~~g.2.1) em dias úteis, das 12h00 às 18h00, e apenas nos dias pares do mês; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~g.2.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020)~~

~~g.2.1) dias úteis: sem restrição. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~g.2.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00. (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~g.2.1) dias úteis: sem restrição. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)~~

~~g.2.2) das 08h00 às 12h00 aos sábados.~~

~~g.2.2) sábados: fechado; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020)~~

~~g.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~g.2.2) sábados: fechado; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

~~g.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)~~

~~g.2.3.) domingos e feriados: fechado.~~

~~g.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery.~~

~~g.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno apenas com a presença de funcionários, admitindo-se o atendimento a clientes exclusivamente pelo serviço de delivery; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~g.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno apenas com a presença de funcionários, admitindo-se o atendimento por serviço de delivery e~~



retirada pelo cliente junto ao estabelecimento; ([Redação conferida pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020](#))

g.3) Está proibida a disponibilização para clientes de mostruários de prova de produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros);

g.4) Exigir que os clientes, antes de manusear roupas ou produtos de mostruários, higienizem as mãos com álcool-gel 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

g.5) Para evitar que pessoas do grupo de risco frequentem as lojas, sugere-se criação de canais de atendimento via contato telefônico e online;

g.6) Fora do horário estabelecido para o funcionamento, os estabelecimentos podem funcionar sem atendimento ao público, apenas com serviço de entregas, não sendo permitido, porém, clientes no interior da loja.

g.7) O cliente ou funcionário, ao adentrar no estabelecimento, deve ter à disposição álcool 70% ou lavabo provido de água corrente, sabão líquido e papel toalha para desinfecção das mãos;

g.9) No interior do estabelecimento deverá ter cartazes de orientação sobre o tempo máximo de permanência, não devendo ultrapassar 20 minutos, assim como acerca do distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas. Os funcionários deverão reforçar as orientações durante todo o atendimento;

g.10) Especificamente para as óticas, no caso de vendas de óculos e relógios, deve-se limpar o objeto antes e após a prova com álcool 70% ou produto indicado pelo fabricante;

NORMA TÉCNICA “H” – ACADEMIAS DE ESPORTE, CONSULTÓRIOS DE FISIOTERAPIA, PILATES CLÍNICO E SIMILARES

h.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

h.2) O horário de funcionamento será por agendamento entre 06h e 22h, não sendo permitido o funcionamento aos domingos e feriados.

h.3) No ato do agendamento o recepcionista deve indagar o cliente sobre os sinais e sintomas de síndrome gripal, caso haja, o atendimento não deverá ser agendado;

h.4) fica vedada em qualquer tipo de academia a prática de esporte de contato e/ou esportes que obrigatoriamente demandem compartilhamento de materiais ou equipamentos tais como: lutas, vôlei, basquete e futebol.



h.5) O funcionamento deverá ser realizado exclusivamente com atendimento em horários agendados, garantindo o controle do número máximo de frequentadores concomitantes, e autorizadas apenas a prática de atividades não aeróbicas, restritas a treinos de baixo impacto, garantindo sempre o espaçamento mínimo de 4,0m (quatro metros) entre aparelhos/usuários e os seguintes limites de lotação:

h.5.1) Estabelecimento com área menor de 30m² (trinta metros quadrados) máximo de 1 (um) aluno por horário de agendamento;

h.5.2) Estabelecimentos com área igual ou superior a 30m² trinta metros quadrados) e menor que 45m² (quarenta e cinco metros quadrados): máximo de 2 (dois) alunos por horário de agendamento.

h.5.3) Estabelecimentos com área igual ou superior a 45m² (quarenta e cinco metros quadrados) e menor que 60m² (sessenta metros quadrados): máximo de 3 (três) alunos por horário de agendamento;

h.5.4) Estabelecimentos com área igual ou superior a 60m² (sessenta metros quadrados) e menor que 75m² (setenta e cinco metros quadrados): máximo de 4 (quatro) alunos por horário de agendamento; e

h.5.5) Estabelecimentos com área igual ou superior a 75m² (setenta e cinco metros quadrados): máximo de 5 (cinco) alunos por horário de agendamento.

h.6) Os parâmetros aqui estabelecidos aplicam-se igualmente às atividades realizadas em áreas abertas.

h.7) Para atender a proporção por metro quadrado e o distanciamento entre aparelhos, o estabelecimento poderá isolar a utilização de parte dos equipamentos disponíveis.

h.8) Deverá ser afixado, em cada ambiente e estabelecimento, em local de destaque, cartaz informativo do número máximo de usuários concomitantes, conforme parâmetros estabelecidos nesta Norma Técnica.

h.9) Não será permitido o atendimento de pessoas que se enquadrem nos parâmetros de Grupo de Risco, de pessoas com sintomas de síndromes gripais ou que tiveram contato com pacientes suspeitos ou confirmados com COVID -19.

h.10) Deve ser estabelecido um intervalo mínimo de 15 (quinze) minutos entre o início e o término de cada agendamento de atendimento para evitar concentração de fluxos de entrada e saída no estabelecimento.

h.11) Deve ser restringida a permanência do usuário no estabelecimento fora do horário específico agendado para o atendimento.



h.12) Fica vedada a permanência de acompanhantes no interior do estabelecimento durante o horário de atendimento.

h.13) Fica vedado o comércio de quaisquer produtos nos estabelecimentos abrangidos por esta Norma Técnica.

h.14) O agendamento para atendimento deverá ser precedido de manifestação de aceite pelo usuário/aluno das regras de funcionamento.

h.15) São procedimentos obrigatórios preventivos a serem adotados pelos estabelecimentos e profissionais:

h.15.1) Retirada de tapetes e utilização, se possível, de pano embebido em solução de hipoclorito de sódio ou substância alternativa no acesso ao estabelecimento para redução da contaminação de área de piso;

h.15.2) Realização de limpeza e higienização conforme as recomendações sanitárias, das áreas coletivas do estabelecimento (pisos, portas, maçanetas, interruptores, balcões, escadas, corrimãos, armários e equipamentos), no mínimo, antes do início e a cada três horas de funcionamento;

h.15.3) Disponibilizar aos usuários álcool e/ou álcool gel 70% (setenta por cento) e toalhas de papel para a higienização obrigatória de aparelhos/equipamentos, faixas e/ou colchonetes, antes e após a sua utilização;

h.15.4) Disponibilizar lixeiras com acionamento de pedal, em pontos diversificados, para descarte de papel toalha utilizado na higienização dos equipamentos;

h.15.5) Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, respeitado as medidas de distanciamento estabelecidas nesta Norma Técnica;

h.15.6) Disponibilizar bebedouros de torneira e copos descartáveis, vedado o uso de bebedouros de pressão;

h.16) São procedimentos obrigatórios preventivos a serem adotados pelos clientes:

h.16.1) Uso obrigatório de máscara facial;

h. 16.2) Priorizar, quando possível, a utilização de calçado sobressalente para troca no acesso à academia;

h.16.3) Uso obrigatório de toalha individual, copos e congêneres;

h.16.4) Realizar com frequência a higienização das mãos;



h.16.5) Realizar a limpeza e higienização dos aparelhos/equipamentos com álcool e/ou álcool gel 70% (setenta por cento) e toalhas de papel, antes e após o uso;

h.17) Em situações de fisioterapia respiratória, deverá ser adotado o uso de máscara N95 ou PFF2 pelo profissional;

h.18) Os estabelecimentos devem trabalhar com barreiras na entrada ou com portas fechadas com aviso de atendimento interno.

**NORMA TÉCNICA “I” - CONSULTÓRIOS, CLÍNICAS E SIMILARES EM:
medicina, fonoaudiologia, oftalmologia, nutrição, psicologia, acupuntura, serviço de
exames de imagens, laboratórios Análises Clínicas, Pet Shop e congêneres**

i.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

i.2) O horário funcionamento será realizado exclusivamente com atendimento em horários agendados, não sendo permitido o funcionamento aos domingos e feriados, exceto, em caso de urgência de saúde.

i.3) As consultas e atendimentos devem ser agendadas previamente e devem ter intervalo mínimo para que a higienização dos locais possa ser realizada;

i.4) No ato do agendamento o recepcionista deve indagar o cliente sobre os sinais e sintomas de síndrome gripal, caso haja, o atendimento não deverá ser agendado;

i.5) Orientar o paciente a chegar no consultório apenas com 5 (cinco) minutos de antecedência para evitar aglomerações na sala de espera;

i.6) Respeitar a distância de 1,5 metro entre paciente e profissional, mesmo que esteja usando EPI;

i.6.1) Excepciona-se do disposto no item i.6 a prática dos procedimentos essenciais ao diagnóstico e ao tratamento.

i.7) Acompanhantes não poderão estar no consultório, sem o consentimento prévio do médico.

i.8) Limitar o acesso ao estabelecimento, garantindo a distância entre pessoas de no mínimo 1,5m (um metro e meio), permitindo apenas um paciente por atendimento, sendo permitido acompanhante em caso de necessidade;

i.9) Os estabelecimentos devem trabalhar com barreiras na entrada ou com portas fechadas com aviso de atendimento interno;



i.10) Em caso de grupos de risco, os atendimentos devem ser agendados e realizados de forma individual, exclusivamente;

i.11) Profissionais nos serviços de saúde devem fazer uso de máscaras cirúrgicas e N° 5/PFF25, pacientes e acompanhantes, quando permitido, podem fazer uso de máscaras de tecidos conforme preconizado pelo Ministério da Saúde.

i.14) No caso de o paciente apresentar sintomas respiratórios informar ao Serviço de Saúde do município, via: telefones (28) 99952-3666 e (28) 3545-4751; e-mail: saude@iuna.es.gov.br para que sejam tomadas as providências conforme Nota Técnica n° 04/2020 - GVIMS/GGTES/ANVISA.

NORMA TÉCNICA “J” – CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS

j.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

j.2) O horário de funcionamento será por agendamento, não sendo permitido o funcionamento aos domingos e feriados, exceto, em caso de urgência.

j.3) Seguir a normativa do CRO/Anvisa n° 04/2020 com data de 31 de março de 2020 quanto à biossegurança e atendimento aos pacientes;

j.4) As consultas devem ser agendadas previamente e devem ter intervalo mínimo para que a higienização dos locais possa ser realizada;

j.5) Orientar o paciente a chegar no consultório apenas com 5 (cinco) minutos de antecedência para evitar aglomerações na sala de espera;

j.6) No ato do agendamento o recepcionista deve indagar o cliente sobre os sinais e sintomas de síndrome gripal; caso haja, o atendimento não deverá ser agendado;

j.7) Utilizar máscara cirúrgica e N° 5/PFF2 (Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 356, de 23 de março de 2020), PROTETOR (MÁSCARA) FACIAL ACRÍLICO INCOLOR CA 11442, óculos de proteção e avental cirúrgico descartáveis ou esterilizáveis devem ser trocados a cada consulta;

j.8) A autoclave deve estar com a manutenção em dia e os testes biológicos efetuados;

j.9) Os profissionais devem disponibilizar no mínimo 3 (três) altas rotações esterilizáveis e realizar a autoclavagem delas a cada atendimento;

j.10) Cirurgias eletivas devem ser postergadas;



j.11) Pacientes e acompanhantes podem fazer uso de máscaras de tecidos conforme, preconizado pelo Ministério da Saúde.

j.12) Após cada atendimento higienizar cadeiras, mesas, equipamentos, computadores, paredes e pisos com água sanitária diluída a 10% (dez por cento). Para cada litro de água diluir 100 (cem) ml de água sanitária, após passar solução alcoólica 70%.

j.13) No caso de o paciente apresentar sintomas respiratórios informar ao Serviço de Saúde do município, via: telefones (28) 99952-3666 e (28) 3545-4751; e-mail: saude@iuna.es.gov.br para que sejam tomadas as providências conforme Nota Técnica nº 04/2020 - GVIMS/GGTES/ANVISA.

~~NORMA TÉCNICA “K” – ATIVIDADES INDUSTRIAIS~~

NORMA TÉCNICA “K” – ATIVIDADES INDUSTRIAIS E SERRALHERIAS

(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

k.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

k.2) O horário de funcionamento com atendimento ao público será:

~~k.2.1) das 07h00 às 18h00 em dias úteis.~~

~~k.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~k.2.1) dias úteis: das 07h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

~~k.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~k.2.2) das 07h00 às 12h00 aos sábados.~~

~~k.2.2) sábados: fechado.~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~k.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

k.2.3.) domingos e feriados: fechado.



k.3) São de cumprimento obrigatório por estabelecimentos industriais, para fins de prevenção à epidemia causada pelo covid-19 (novo coronavírus), as seguintes medidas:

k.3.1) Manter louças e talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada, nos refeitórios industriais;

k.3.2) Diminuir o número de mesas ou as estações de trabalho ocupadas no estabelecimento de forma a aumentar a separação entre elas, diminuindo o número de pessoas no local e garantindo o distanciamento interpessoal de, no mínimo, 2 (dois) metros;

k.3.3) Adotar sistemas de escalas, de revezamento de turnos e de alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de seus funcionários.

NORMA TÉCNICA “L” - CATADORES ORGANIZADOS EM ASSOCIAÇÕES OU COOPERATIVAS DE MATERIAIS RECICLÁVEIS E REUTILIZÁVEIS

1.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

1.2) O horário de funcionamento com atendimento ao público será:

~~1.2.1) das 07h00 às 16h00 em dias úteis.~~

~~1.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~1.2.1) dias úteis: das 07h00 às 16h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

1.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~1.2.2) das 07h00 às 12h00 aos sábados.~~

~~1.2.2) sábados: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~1.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

1.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)



1.2.3.) domingos e feriados: fechado.

1.3) Fornecer orientações para prevenir a transmissão do novo Coronavírus, bem como diminuir a exposição de catadores organizados em associações ou cooperativas de materiais recicláveis e reutilizáveis ao vírus causador da COVID-19. As orientações técnicas aqui apresentadas não excluem a observância e atendimento às normas específicas publicadas pelo Governo do Estado, em face da COVID-19.

1.4) Ao chegarem ao trabalho os catadores devem:

1.4.1) Estar utilizando máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);

1.4.2) Higienizar as mãos ao adentrarem no serviço. A higienização deve ser feita com água e sabão líquido ou, na impossibilidade, utilizar álcool em gel a 70%;

1.4.3) Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, com álcool a 70%, antes de guardá-los em espaços de uso comum.

1.4.4) Realizar a troca de uniforme ou de roupas específicas separadas para a realização das atividades;

1.4.4) Levar para o trabalho somente pertences pessoais indispensáveis à realização das atividades.

1.5) A diretoria da associação deve:

1.5.1) Distribuir álcool a 70% e sabão líquido para a higienização das mãos e acessórios em pontos estratégicos e de fácil acesso a todos os trabalhadores;

1.5.2) Orientar e providenciar treinamentos sobre o uso correto dos equipamentos de proteção;

1.5.3) Adotar medidas para evitar aglomerações nos postos de trabalho adotando escalas de trabalho, reprogramando turnos e jornadas das equipes, se necessário;

1.5.4) Proibir a entrada de estranhos ou de familiares que não possuam vínculo de trabalho com a organização (associação/cooperativa);

1.5.5) Afastar das atividades os catadores em grupos de risco (portadores de doenças vasculares (insuficiência cardíaca descompensada, cardiopatia, hipertensão arterial grave, doenças cerebrovasculares) ou respiratórias crônicas (Doença pulmonar Obstrutiva Crônica -DPOC, fibrose cística, asma, tuberculose ativa), imunossuprimidos (por doença ou medicação, portadores de doenças cromossômicas, diabetes insulino dependente, cirrose hepática), obesidade mórbida (índice de Massa Corporal maior ou igual a 40) gestantes, lactantes, idosos (a partir de 60 anos), ou



outras situações à critério médico identificadas durante a determinação de isolamento social;

1.6) Durante as atividades os catadores devem:

1.6.1) Realizar a limpeza adequada e frequente das mãos com sabão líquido e água ou, na impossibilidade, utilizar álcool em gel a 70%, principalmente a cada contato direto com outra pessoa, material ou superfície ou após a retirada das luvas;

1.6.2) Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos. Ao tocar, higienizar imediatamente as mãos com água e sabão ou álcool em gel à 70%;

1.6.3) Cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar. Preferencialmente utilize um lenço descartável (descarte-o imediatamente após o uso) ou, na impossibilidade, espirre sobre um dos braços flexionando o cotovelo de forma a cobrir nariz e boca. Se estiver utilizando a máscara ao espirrar, a mesma deve ser descartada quando molhada.

1.6.4) Manter distanciamento de no mínimo 1,5 metros entre as pessoas;

1.6.5) Higienizar objetos pessoais que permanecem em contatos com mãos ou superfícies como caneta, óculos, celular;

1.6.6) Caso a organização (associação/cooperativa) possua veículo próprio, desinfetar as cabines dos veículos antes e após o uso. Utilizar álcool a 70%, Hipoclorito de Sódio a 0,5% (diluir 250 ml de água sanitária em 1 litro de água) ou outros desinfetantes recomendados pelos órgãos de saúde;

1.7) Os catadores deverão utilizar no exercício de trabalho:

1.7.1) Calça comprida e resistente;

1.7.2) Calçado fechado;

1.7.3) Avental de plástico quando trabalharem em ambientes úmidos e molhados;

1.7.4) Luvas longas de material resistente (de acordo com os procedimentos a serem realizados, por exemplo, luvas do tipo Kevlar com revestimento nitrílico externo, que são mais resistentes do que as luvas de PVC), impermeáveis, com antiderrapante nas palmas das mãos.

NORMA TÉCNICA “M” – SERVIÇOS FUNERÁRIOS

m.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.



~~m.2) Sem restrição de horário.~~

m.2) Os velórios terão duração máxima de três horas. (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020)

m.3) Ficam estabelecidas as seguintes regras para a realização de funerais no território do Município de Iúna:

m.4) Fica vedada a realização de velórios:

m.4.1) nas capelas mortuárias administradas pelo Município;

m.4.2) em igrejas;

m.4.3) em residências;

m.4.4) em prédios ou estabelecimentos comunitários, ressalvada autorização específica concedida pela autoridade sanitária municipal

m.4.4.1) Os velórios poderão ser realizados no Ginásio Municipal de Esportes e, nos Distritos, nas quadras de esporte;

m.5) Serão admitidas concomitantemente até 20 pessoas no interior do Ginásio Municipal de Esportes e nas quadras dos distritos; nos demais locais esse volume será limitado pela autoridade sanitária municipal, devendo-se, em todo caso, respeitando o limite de 2,0 metros de distanciamento por pessoa;

m.6) Recomenda-se às pessoas que:

m.6.1) Sigam as medidas de higiene das mãos e de etiqueta respiratória, em todas as circunstâncias;

m.6.2) Evitem ao máximo apertos de mão e outros tipos de contato físico entre os participantes do funeral;

m.6.3) Recomenda-se que as pessoas dos grupos mais vulneráveis (crianças, idosos, grávidas e pessoas com imunossupressão ou com doença crônica), não participem nos funerais; bem como, pessoas com sintomas de gripe (febre, tosse, coriza, e/ou sintomas respiratórios), que, se forem, deverão permanecer isoladas dos demais;

m.6.4) O caixão deverá ser mantido fechado durante o funeral, para evitar contato físico com o corpo;

m.6.5) Devem ser disponibilizados pelo serviço funeral, água, sabonete líquido, papel toalha e álcool gel a 70% para higienização das mãos nos locais de funeral.



- m.6.6) Recomenda-se a instalação de barreiras ou limitadores para evitar tocar no caixão.
- m.7) Assim que encerrado o velório, o ambiente será imediatamente higienizado pelo serviço funerário privado, se houver, com produtos desinfetantes, como cloro, álcool ou similar;
- m.8) Fica vedado o transporte de visitantes e parentes do local do velório para o cemitério com veículos de transporte coletivo como ônibus e vans;
- m.9) Fica recomendado aos visitantes e parentes *de cujus* que mantenham distância entre si e se abstenham de contatos físicos durante o funeral;
- m.10) Fica proibido velórios e funerais de pacientes confirmados/suspeitos da COVID-19. Após lacrada, a urna não deverá ser aberta.
- m.11) Orientações pós-óbito de pessoas com infecção suspeita ou confirmada pelo novo coronavírus (SARG-Cov-2):
- m.11.1) Os procedimentos pós-óbito devem ser realizados ainda no quarto de isolamento na unidade de atendimento, com porta fechada e pelo menor número possível de profissionais (todos com EPI);
 - m.11.2) Todos os profissionais que tiverem contato com o cadáver, devem usar: gorro, óculos de proteção ou protetor facial, máscara cirúrgica, avental impermeável e luvas. Se for necessário realizar procedimentos que geram aerossol como extubação, usar N95, PFF2, ou equivalente;
 - m.11.3) Descartar imediatamente os resíduos perfuro cortantes em recipientes rígidos, à prova de perfuração e vazamento, e com o símbolo de resíduos infectante.
 - m.11.4) Acondicionar o corpo em 2 sacos impermeáveis à prova de vazamento e selado;
 - m.11.5) Desinfetar a superfície externa do saco (pode-se utilizar álcool a 70%, solução clorada [0,5% a 1%] ou outro saneante desinfetante regularizado junto a ANVISA;
 - m.11.6) Identificar adequadamente o cadáver;
 - m.11.7) Identificar o saco externo de transporte com informação relativa a risco biológico; no contexto da COVID-19: agente biológico classe de risco 3;
 - m.11.8) A maca de transporte de cadáveres deve ser utilizada apenas para esse fim e ser de fácil limpeza e desinfecção;
- m.12) Orientações aos Serviços póstumos:



m.12.1) Todos os profissionais que atuam no transporte, guarda do corpo e colocação do corpo no caixão, também devem adotar as medidas de precaução, que devem ser mantidas até o fechamento do caixão;

m.12.2) É importante que os envolvidos no manuseio do corpo, equipe da funerária e os responsáveis pelo funeral sejam informados sobre o risco biológico classe de risco 3, para que medidas apropriadas possam ser tomadas para se proteger contra a infecção;

m.12.3) O manuseio do corpo deve ser o menor possível. Os profissionais envolvidos no transporte do corpo devem equipar-se com luvas, avental impermeável e máscara cirúrgica;

m.12.4) O corpo não deve ser embalsamado;

m.12.5) Deve-se realizar a limpeza externa do caixão com álcool líquido a 70% antes de levá-lo para ao velório.

m.12.6) Remover adequadamente o EPI após transportar o corpo e higienizar as mãos com água e sabão imediatamente após remover o EPI.

m.13) Orientar as pessoas a não tocar no caixão, corpo ou em qualquer objeto presente no velório;

m.14) Não disponibilizar lista de presença e ramos de ervas para abençoar o corpo;

m.15) Evitar contato físico de qualquer espécie entre os presentes, como abraços e apertos de mãos;

m.16) Sepultamentos devem ter apenas familiares, evitando aglomerações, que devem seguir as normas de distanciamento e de etiqueta respiratória. Atendendo à atual situação epidemiológica, os funerais deverão decorrer com o menor número possível de pessoas, preferencialmente apenas os familiares mais próximos, para diminuir a probabilidade de contágio e como medida para controlar os casos de COVID-19.

NORMA TÉCNICA “N” – TRANSPORTE DE PESSOAS

n.1) Ficam estabelecidas, para fins de prevenção à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus), as seguintes medidas, de cumprimento obrigatório por operadores do sistema de mobilidade, concessionários e permissionários do transporte coletivo e seletivo por lotação, bem como a todos os responsáveis por veículos do transporte coletivo e individual, público e privado, de passageiros, quando permitido o seu funcionamento:



- n.2) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica, assim como respeitar as exigências mínimas para funcionamento da atividade previstas no art. 5º do Decreto nº 48, de 25 de maio de 2020.
- n.3) Limitar a lotação do veículo em metade da capacidade total de passageiros sentados, garantindo a distância entre os mesmos de no mínimo 2 metros (dois), evitando aglomerações. Quanto menor o veículo, menor também será a quantidade de passageiros;
- n.4) Realizar a limpeza adequada de todas as superfícies internas de contato dos veículos (bancos e apoios, corrimão, janelas, sinalizadores de parada, painéis dos veículos, entre outros), antes de iniciar o trajeto;
- n.5) Orientar os funcionários e passageiros para evitarem diálogos desnecessários;
- n.6) Manter, durante a circulação, as janelas e alçapões de teto abertos para manter o ambiente arejado, sempre que possível;
- n.7) Orientar os passageiros e funcionários a higienizarem as mãos antes de adentrarem ao veículo;
- n.8) Os veículos devem transitar com as janelas abertas;
- n.9) Funcionários deverão estar paramentados de no mínimo máscara, sempre de mangas longas, sapatos fechados e com o mínimo de adornos; os homens devem estar com a barba feita e mulheres com cabelos presos;
- n.10) A empresa é responsável em capacitar e orientar os funcionários sobre a obrigatoriedade dos usos dos EPI'S, lavagem correta das mãos, dentre outros;
- n.11) Registrar limpeza em formulário específico, e manter arquivos em pasta no veículo;
- n.12) Manter fixado, em local visível aos clientes e funcionários, de informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção do COVID-19 (novo Coronavírus);
- n.13) Instruir seus empregados acerca da obrigatoriedade da adoção de cuidados pessoais, sobretudo da lavagem das mãos ao fim de cada viagem realizada, da utilização de produtos assépticos durante a viagem.

NORMA TÉCNICA “O” – DISTRIBUIDORAS DE GÁS E ÁGUA

- o.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.
- o.2) O horário de funcionamento com atendimento ao público será:



~~o.2.1) das 07h00 às 18h00 em dias úteis.~~

~~o.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~o.2.1) dias úteis: das 07h00 às 18h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

o.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~o.2.2) das 07h00 às 12h00 aos sábados.~~

~~o.2.2) sábados: fechado.~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020)

~~o.2.2) das 07h00 às 12h00 aos sábados;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~o.2.2) sábados: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~o.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

o.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

o.2.3.) domingos e feriados: fechado.

~~o.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno somente com a presença de funcionários, podendo ser realizado o serviço de delivery.~~

o.2.4) fora dos horários de atendimento, poderá haver expediente interno apenas com a presença de funcionários, admitindo-se o atendimento a clientes exclusivamente pelo serviço de delivery; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

o.3) Atendimento preferencialmente via contato telefônico e entrega domiciliar;

o.4) O estabelecimento não poderá autorizar a entrada/permanência de mais que 01 (um) cliente por vez;

o.5) No entorno do estabelecimento não deve haver aglomerações ou quaisquer ajuntamentos de pessoas, garantindo o espaçamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;



o.6) O estabelecimento deve possuir, álcool 70%, e borrifador com água sanitária ou solução de hipoclorito para higienização de botijões e vasilhames de água a serem entregues e os que voltam vazios;

o.7) O entregador do botijão de gás e vasilhames de água deverá orientar o cliente a realizar a desinfecção do botijão de gás e dos vasilhames de água novamente em casa, antes de utilizá-lo;

**NORMA TÉCNICA “P” - SERVIÇOS ESTÉTICOS E DE BELEZA: BABEIRO
BARBEIRO, CABELEIREIRO, DEPILAÇÃO, ESTETICISTA, MANICURE,
PEDICURA, PEDOLOGIA, SALÃO DE BELEZA, TATUADOR, MICRO
PIGMENTAÇÃO DE SOBRANCELHAS, MAQUIADORA, MAQUIAGEM
DEFINITIVA, MASSAGEM E MASSOTERAPIA E COLOCAÇÃO DE PIERCING**

(Texto retificado pela errada de 10/06/2020)

p.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

~~p.2) Atender um cliente por horário, devendo ser estabelecido um período de tempo necessário entre um cliente e outro, para efetuar a desinfecção dos equipamentos utilizados;~~

p.2) Atender um cliente por horário, devendo ser estabelecido um período de tempo entre um cliente e outro para realizar a necessária desinfecção dos equipamentos utilizados, vedada a permanência de clientes no interior do estabelecimento aguardando atendimento. *(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)*

p.3) Objetos que podem ser substituídos por descartáveis, devem ter a substituição priorizada, sendo que tais instrumentos de trabalho devem ser descartados corretamente após seu uso e trocados, obrigatoriamente, a cada cliente;

p.4) A cada atendimento proceder a desinfecção de cadeiras, balcões e quaisquer superfícies ou objetos e ferramentas utilizadas durante o atendimento;

p.5) Deverá ocorrer a esterilização de materiais cortantes conforme a Lei nº 12.592, de 18 de janeiro de 2012, que dispõe sobre o exercício das atividades de cabeleireiros, barbeiros, manicures e afins;

p.6) Manter janelas abertas para livre circulação do ar ambiente, sendo proibido o uso de ar condicionado;

p.7) Durante o atendimento, o profissional deve fazer uso de paramentação completa, ou seja, óculos protetor, máscara, avental impermeável/jalecos, sapatos fechados.



p.8) Os estabelecimentos devem trabalhar com barreiras na entrada ou com portas fechadas com aviso de atendimento interno.

p.9) Proibido degustação dentro do estabelecimento;

p.9.1) Consideram-se degustação a oferta ou a venda de bebidas e comidas em geral.

p.10) Horário de funcionamento: [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

~~p.10.1) dias úteis: das 10h00 às 17h00;~~ [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

~~p.10.1) dias úteis: mediante horário agendado, sem limitação de horário;~~ [\(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 10, de 30 de junho de 2020\)](#)

p.10.1) dias úteis: sem restrição de horário, mediante agendamento, observado o disposto no item p.2; [\(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020\)](#)

~~p.10.2) sábados: fechado;~~ [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

p.10.2) sábados: sem restrição de horário, mediante agendamento, observado o disposto no item p.2; [\(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020\)](#)

p.10.3) domingos: fechado. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

NORMA TÉCNICA “Q” – POSTOS DE COMBUSTÍVEIS

q.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

q.2) Horário de funcionamento normal, de acordo com cada posto de combustível.

q.3) Limitação da entrada de clientes no estabelecimento para que não haja aglomerações e para que seja possível manter a distância mínima de segurança, perfazendo o total de 01 (um) cliente por cada 10m² (dez metros quadrados) da área do estabelecimento;

q.4) Orientar os clientes e colaboradores para evitarem diálogos desnecessários;

q.5) Disponibilizar local adequado para higienização frequente das mãos, dos colaboradores e clientes, que contenham dispensadores providos de sabão líquido e papel toalha ou álcool 70%;

q.6) As filas de carros são permitidas, porém os clientes deverão permanecer no veículo ou retornar em outro horário, evitando o diálogo desnecessário com outras pessoas durante a espera;



q.7) Funcionários deverão estar paramentados com, no mínimo, máscara, camisas ou jalecos, sempre de mangas longas, sapatos fechados;

q.8) Orientar colaboradores e clientes a higienizarem as chaves dos carros, alavanca da bomba de abastecimento, mangueira e acionador de calibração de pneus, entre outros, antes e após cada uso;

q.9) Bancos, longarinas e demais móveis para assento dos clientes devem ser retirados do local.

NORMA TÉCNICA “R” – SERVIÇOS DE HOSPEDAGENS

r.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

r.2) HORÁRIO de Funcionamento: integral.

r.3) Realizar reservas preferencialmente por canais informatizados, assim como check-in e pagamentos online;

r.4) O estabelecimento deve informar no ato da reserva todas as regras sanitárias de funcionamento;

r.5) Manter lotação em no máximo 50% da capacidade total, evitar de alugar o mesmo quarto seguido;

r.6) Retirar qualquer gênero alimentício para consumo dos hóspedes nas áreas comuns dos locais de hospedagem (exceto em horários determinados como: café da manhã e almoço em locais adequados);

r.7) Recomenda-se que o café da manhã e jantar seja servido separadamente nos quartos. Quando realizar o check-in o hospede escolhe suas opções de café da manhã para ser servido no quarto.

r.8) Utilizar preferencialmente copos e talheres descartáveis;

r.9) Esterilização da chave, assim que for entregue na recepção.

r.10) Fica proibido o funcionamento das áreas sociais e recreativas;

r.11) Realizar a higienização de todas as superfícies e objetos dos cômodos com álcool 70% ou água sanitária diluída, garantindo a substituição de todas as rouparias a cada troca de hóspedes e sempre que se fizer necessário;

r.12) Garantir o tempo mínimo de 02 (duas) horas entre o check-out e check-in para assegurar a higienização dos cômodos dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;



r.13) Retirar todos os objetos de decorações que não sejam estritamente necessários, a fim de facilitar a higienização do estabelecimento;

r.14) Deve ser garantido o mínimo de 01 (um) banheiro por quarto;

r.15) Somente poderá ter reserva de hospedagem para quarto individual ou casal, podendo ser incluído crianças, se for o caso;

r.16) Café e almoço só serão permitidos através de atendimento individual na mesa, mantendo o distanciamento de no mínimo 02 (dois) metros entre as mesas e somente com duas cadeiras dispostas em direção e lados opostos;

r.16.1) Fica ressalvada do disposto no item r.16 a situação de membros de uma mesma família, que poderão compartilhar a mesma mesa, ainda que com mais de duas pessoas.

NORMA TÉCNICA “S” – COLHEITA DO CAFÉ

s.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

s.2) Contratar, preferencialmente, mão de obra local;

~~s.3) As pessoas que vierem de outros municípios para residir e/ou trabalhar no Município de Iúna, deverão ser encaminhadas às unidades de saúde de referência para realização de triagem para identificar as pessoas com sintomas virais.~~

s.3) As pessoas que vierem de outros municípios para residir em Iúna-ES por ocasião da colheita do café deverão ser encaminhadas às unidades de saúde de referência para realização de triagem de eventuais casos de contaminação por Covid-19. [\(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

s.3.1) Os trabalhadores só poderão iniciar suas atividades após atestado médico.

s.4) Fazer orientações gerais aos funcionários, periodicamente, reforçando cuidados com higiene pessoal, sobre quais sintomas devem ficar em alerta, falando na necessidade de ficarem em casa quando terminarem o expediente e evitarem locais aglomerados na cidade;

s.5) No campo, deve ser disponibilizado água limpa e sabão e/ou álcool 70% para higienização de mãos e partes expostas sempre que necessário;

s.6) O pagamento deve ser feito de maneira escalonada ao longo da semana ou do dia, evitando filas e aglomerações;

s.7) Não devem ser compartilhadas garrafas de água, copos, talheres e outros objetos de uso pessoal;



s.8) Caso sejam identificados trabalhadores com sintomas de gripe (febre, tosse, coriza, e/ou sintomas respiratórios), devem ser isolados por 14 dias, no mínimo, ou conforme orientação médica;

s.9) Recomenda-se a não contratação de trabalhadores inseridos no grupo de risco para o novo coronavírus, neste período de enfrentamento à pandemia;

s.10) Os refeitórios, escritórios, estoques, armazéns, alojamentos devem ser colocados em locais abertos e arejados, com adequado espaçamento entre as mesas e cadeiras;

s.10.1) As camas do alojamento devem ter espaçamento de 1 metro de distância mínima entre elas.

s.11) TRABALHOS NA COLHEITA:

s.11.1) Manter distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores durante a colheita no campo;

s.11.2) Não compartilhar as ferramentas e equipamentos de colheita. (peneiras, lonas, sacarias);

s.11.3) Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras;

s.11.4) Colher os frutos de café somente no ponto ideal de maturação. Dessa forma será otimizada a necessidade de contratações nesse período de pandemia;

s.11.5) Utilizar, quando possível, a colheita semimecanizada;

s.12) O banheiro dos trabalhadores deve ser instalado em um ambiente bem ventilado, higienizado diariamente e com disponibilidade de água e sabão para higienização das mãos e partes expostas;

s.13) Devem ser higienizadas máquinas e equipamentos de colheita quando forem realizadas trocas de operadores.

s.14) Os veículos de transporte e trabalho (ônibus, caminhões, vans) devem ser higienizados diariamente com água e sabão. Se possível, também usar água sanitária na limpeza;

s.15) Durante o transporte dos trabalhadores todos devem fazer uso de máscaras;

s.16) Não permitir o embarque pessoas com sintomas síndrome gripal,

s.17) Veículos devem circular com as janelas abertas;

s.18) Limitar a lotação do veículo em metade da capacidade total de passageiros sentados, evitando aglomerações. Quanto menor o veículo, menor também será a quantidade de passageiros.



NORMA TÉCNICA “T” – INSTITUIÇÕES E TEMPLOS RELIGIOSOS

t.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica.

t.2) Evitar aglomerações e zelar para que seja mantida a distância mínima de segurança de 2,0m (dois metros) entre as pessoas no local de realização da prática religiosa. Essas estratégias devem incluir:

t.2.1) O estabelecimento deverá determinar a capacidade máxima do local de realização das atividades, garantindo a distância mínima de segurança 2,0m (dois metros) entre as pessoas no local da atividade, e afixar cartaz com o seguinte dizer nos locais de acesso às dependências do estabelecimento, em destaque: “Este estabelecimento possui capacidade máxima para ... pessoas, de forma a garantir a distância mínima de segurança 2,0m (dois metros) entre as pessoas”.

t.2.2) Deverá ser feita adequação da disposição de cadeiras e bancos, com utilização de faixas ou outras marcações, para assegurar a distância mínima de 2,0m (dois metros) entre as pessoas.

t.2.3) Adoção de medidas adicionais para organizar e garantir que não ocorram aglomerações na área externa do estabelecimento.

t.2.4) limitar a quantidade de pessoas no estabelecimento à 30% (trinta por cento) de sua capacidade. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 12, de 21 de julho de 2020\)](#)

t.3) Disponibilização de preparações alcoólicas a 70% (setenta por cento) na entrada dos estabelecimentos e em locais estratégicos para higienização das mãos;

t.4) Disponibilização dos recursos necessários para a lavagem adequada das mãos: pia com água corrente, sabonete líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal.

t.5) Adoção de medidas que impeçam o acesso de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial;

t.6) Orientação dos participantes a não frequentarem as atividades religiosas caso apresentem algum sintoma de síndrome gripal;

t.7) Adoção de medidas ~~que impeçam~~ para sugerir a restrição ao acesso ao estabelecimento de pessoas pertencentes ao grupo de risco, tais como portadores de doenças crônicas e com idade superior a 60 (sessenta) anos e crianças. [\(Texto retificado pela errata de 10/06/2020\)](#)



t.8) Orientação e adoção de medidas para que não haja contato físico entre as pessoas, como abraços, beijos e apertos de mãos, e incentivo à adoção das demais etiquetas de higiene pessoal.

t.9) Disponibilização em locais visíveis de cartazes, panfletos ou outras formas de comunicação sobre as medidas de prevenção destinadas a evitar a disseminação da doença, tais como:

t.9.1) Lavar as mãos frequentemente por 40 a 60 segundos, com água e sabão ou higienizar com preparações alcoólicas a 70%;

t.9.2) Cobrir a boca ou o nariz com a parte interna do cotovelo ao tossir ou espirrar ou utilizar lenços descartáveis, que devem ser imediatamente descartados e as mãos higienizadas;

t.9.3) Evitar o toque de olhos, nariz e boca;

t.9.4) Não compartilhar objetos de uso pessoal;

t.9.5) Evitar contato próximo com pessoas que apresentem sintomas de gripes ou resfriados;

t.9.6) Evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico;

t.9.7) Evitar aglomeração de pessoas e evitar contato próximo;

t.9.8) O uso obrigatório de máscaras de tecido ou hospitalares ao sair de casa e durante toda a celebração.

t.10) Recomenda-se não compartilhar objetos; quando inevitável o compartilhamento de equipamentos, como microfones, telefones, fones, teclados, mouse e outros, o item deverá ser higienizado a cada utilização por pessoas diferentes.

t.11) Manutenção dos ambientes arejados, com portas e janelas abertas, quando não for possível verificar a possibilidade de adequação física do local ou de realização da atividade religiosa em outro local.

t.12) Fornecimento de copos descartáveis para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros.

t.13) Durante o período de pandemia do COVID-19, deve ser evitado celebrações como batismos, casamentos e afins;

t.14) Não deve haver serviço de copa, com produção ou distribuição de cafés, chás ou qualquer tipo de alimentação.

t.15) Mesmo em caso de determinação de suspensão da realização de missas, cultos ou de quaisquer reuniões físicas para fins religiosos, será admitida a celebração on-line por meio de



ferramentas tecnológicas, desde que observadas as seguintes restrições mínimas: [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

t.15.1) Dentre os celebrantes, deverá ser respeitado o distanciamento mínimo de dois (2) metros; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

t.15.2) A quantidade máxima de celebrantes não pode ser maior do que oito (8) pessoas; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

t.15.3) Se no ambiente físico em que estiver sendo realizada a celebração houver mais de uma pessoa, é obrigatório o uso de máscaras; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

t.15.4) Fica proibida a presença de fiéis na parte externa da igreja ou templo; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

NORMA TÉCNICA “U” – FARMÁCIAS E DROGARIAS [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

u.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica “A”, naquilo que não contrariar o disposto nesta Norma Técnica; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

u.2) Horário de funcionamento: sem restrição. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 08, de 22 de junho de 2020\)](#)

NORMA TÉCNICA “V” – PADARIAS, CAFÉS E CONGÊNERES [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020\)](#)

v.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica ‘A’, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020\)](#)

v.2) O horário de atendimento: [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020\)](#)

~~v.2.1) dias úteis: das 05h00 às 18h00;~~ [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020\)](#)

~~v.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ [\(Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020\)](#)

~~v.2.1) dias úteis: das 05h00 às 18h00;~~ [\(Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020\)](#)



v.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~v.2.2) sábados: das 05h00 às 18h00; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~v.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~v.2.2) sábados: das 05h00 às 12h00; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

v.2.2) sábados: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

v.2.3) domingos: das 06h00 às 12h00; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

v.2.4) fora dos horários de atendimento não poderá haver serviço de delivery nem retirada no local. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~v.3) Fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no interior do estabelecimento, devendo-se adotar as seguintes providências: (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~v.3) Como condição para atendimento com consumação no estabelecimento, devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~v.3) Fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no interior do estabelecimento, devendo-se adotar as seguintes providências: (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

v.3) Como condição para atendimento com consumação no estabelecimento, devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança: (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~v.3.1) Isolamento com fitas de sinalização da área destinada à alimentação ou a retirada de mesas e cadeiras; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~v.3.1) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~v.3.1) Isolamento com fitas de sinalização da área destinada à alimentação ou a retirada de mesas e cadeiras; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~



v.3.1) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~v.3.2) Durante o horário permitido de funcionamento, e independentemente do serviço de delivery, será admitido o atendimento para a retirada de alimentos diretamente pelos clientes; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)~~

~~v.3.2) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

~~v.3.2) Durante o horário permitido de funcionamento, e independentemente do serviço de delivery, será admitido o atendimento para a retirada de alimentos diretamente pelos clientes; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)~~

v.3.2) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

v.3.3) Intensificar a rotina de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação etc. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

v.4) Determinar a utilização pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximas aos alimentos, do uso de Equipamento de Proteção Individual – EPI adequado. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

v.5) É terminantemente proibido o consumo de bebida alcoólica no estabelecimento. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

NORMA TÉCNICA “W” – ÓTICAS (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.1) Observar o cumprimento de todos os requisitos da Norma Técnica ‘A’, naquilo que não conflitar com o disposto nesta Norma Técnica. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.2) O horário de atendimento: (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)



w.2.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

w.2.1) dias úteis: das 10h00 às 16h00; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

w.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

w.2.2) sábados: fechado; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

w.2.2) sábados: fechado; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

w.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

w.2.3) domingos e feriados: fechado; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.2.4) fora dos horários de atendimento, não poderá haver expediente interno e não poderá ser realizado o serviço de delivery. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.3) Exigir que os clientes, antes de manusear os produtos de mostruário, higienizem as mãos com álcool-gel 70° ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.4) Para evitar que pessoas do grupo de risco frequentem as lojas, sugere-se a criação de canais de atendimento via contato telefônico e on-line. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.5) O cliente ou funcionário, ao adentrar no estabelecimento, deve ter à disposição álcool 70° ou lavabo provido de água corrente, sabão líquido e papel toalha para desinfecção das mãos; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.6) No interior do estabelecimento deverá haver cartazes de orientação sobre o tempo máximo de permanência, não devendo ultrapassar 30 (trinta) minutos, assim como sobre o



distanciamento de pessoas. Os funcionários deverão reforçar as orientações durante todo o atendimento; (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

w.7) Deve-se limpar o objeto antes e após a prova pelo cliente com álcool 70° ou produto indicado pelo fabricante. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

NORMA TÉCNICA “X” – FINANCEIRAS E SINDICATOS (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

x.1) Observar a Norma Técnica ‘A’ naquilo que não contrariar o disposto nesta Norma Técnica. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

x.2) Horário de funcionamento: (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~x.2.1) dias úteis: das 08h00 às 14h00;~~ (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~x.2.1) dias úteis: sem restrição;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~x.2.1) dias úteis: das 08h00 às 14h00;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

x.2.1) dias úteis: sem restrição; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~x.2.2) sábados: fechado;~~ (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

~~x.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00;~~ (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~x.2.2) sábados: fechado;~~ (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

x.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Redação conferida pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

x.2.3) domingos e feriados: fechado. (Inserido pela Portaria-SMS nº 11, de 10 de julho de 2020)

NORMA TÉCNICA “Y” – FEIRA LIVRE DO PRODUTOR RURAL (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)



y.1) Observar a Norma Técnica ‘A’ naquilo que não contrariar o disposto nesta Norma Técnica; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

y.2) Horário de funcionamento: (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

y.2.1) às sextas-feiras, das 13h30 às 18h00; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

y.2.2) caso a sexta-feira coincida com dia de feriado, a feira será realizada no dia anterior, quinta-feira; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

y.3) Os feirantes deverão atender as recomendações da vigilância sanitária no que tange à prevenção do contágio do novo coronavírus; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

y.4) Os feirantes que possuem idade superior a 60 (sessenta) anos, forem gestantes, hipertensos ou diabéticos e as demais pessoas incluídas no grupo de risco ficam proibidos de participar presencialmente da feira, ficando autorizados a permitir que pessoas sob sua responsabilidade exponham seus produtos; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

~~y.5) Será obrigatório o uso de máscaras e luvas pelos feirantes, bem como a disponibilização de álcool em gel 70%; (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)~~

y.5) Os feirantes deverão usar máscara e disponibilizar álcool gel 70%; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

y.6) As barracas deverão ser posicionadas com espaçamento mínimo de 2 (dois) metros de distanciamento. (Inserido pela Portaria-SMS nº 14, de 27 de julho de 2020)

y.7) Os clientes que não estiverem usando máscara não poderão ser atendidos. (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

NORMA TÉCNICA “Z” – OFICINAS DE REPARAÇÃO DE VEÍCULOS AUTOMOTORES, BICICLETAS E BARRACHARIAS (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.1) Observar a Norma Técnica “A” naquilo que não contrariar o disposto nesta Norma Técnica; (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.2) Horário de funcionamento: (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)



z.2.1) dias úteis: das 07h00 às 18h00; (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.2.2) sábados: das 07h00 às 12h00; (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.2.3) domingos e feriados: fechado; (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.3) São de cumprimento obrigatório as seguintes medidas: (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.3.1) Manter louças e talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada nos refeitórios; (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

z.3.2) Adotar sistemas de escala, de revezamento de turnos e de alterações de jornadas para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de seus funcionários. (Inserido pela Portaria-SMS nº 15, de 04 de agosto de 2020)

NORMA TÉCNICA “AA” – BARES (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

aa.1) Observar a Norma Técnica “A”, naquilo que não contrariar o disposto nesta Norma Técnica. (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

aa.2) Horário de funcionamento: (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

~~aa.2.1) Sem restrição, respeitando o já previsto pelo Município para situações de normalidade;~~ (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

aa.2.1) todos os dias das 09:h00 às 22:h00; (Redação dada pela Portaria-SMS nº 17, de 15 de agosto de 2020)

aa.2.2) O funcionamento só será permitido quando o município estiver no Risco Baixo. (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)

aa.3) São de cumprimento obrigatório, as seguintes medidas: (Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020)



- aa.3.1) Manter louças e talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.2) Aumentar a frequência de higienização (com álcool) das superfícies de contato compartilhado, como balcões, mesas, maçanetas, suporte de guardanapos e canudos, cardápios, cadeiras, talheres etc.; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.3) Disponibilizar a todos os clientes e funcionários o acesso fácil a pias providas de água corrente, sabão líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal; na indisponibilidade de pias, manter frascos com preparação alcoólica a 70% para uso de funcionários e clientes; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.4) Limpar as mesas e balcões com álcool 70% para garantir que a superfície seja realmente desinfetada, o que deve ser feito entre uma ocupação e outra; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.5) Intensificar a limpeza das áreas de passagem, como pisos, com água, sabão e solução de água sanitária ou produto próprio para limpeza e desinfecção; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.6) Providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.7) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa e peças de decoração; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.3.8) Higienizar adequadamente os cardápios após o manuseio por cada cliente; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.4) O estabelecimento não poderá autorizar a entrada ou permanência de clientes que exceda 60% da capacidade total de lotação; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)
- aa.5) Só poderão entrar no estabelecimento os clientes e funcionários que estiverem usando corretamente máscaras faciais, sendo permitida a retirada no momento da refeição, vestindo-a novamente após o término. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)



aa.6) Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local, devem manter as mesas dispostas de forma a haver distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as mesas, orientando os clientes a sentar na mesma mesa apenas com pessoas de convívio próximo, limitado, em todo caso, quatro pessoas por mesa; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)

aa.7) Manipuladores de alimentos devem fazer uso de sabão líquido inodoro para higienização das mãos, sendo feita frequentemente, além da utilização de máscaras; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)

aa.8) Higienizar com mais frequência o espaço onde são preparados os alimentos; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)

aa.9) Os funcionários que trabalham na cozinha devem estar com o seguinte paramento: máscara, gorro, óculos de proteção, avental ou jalecos, calçados fechados, vestes de manga longa e calça comprida; [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)

aa.10) Os atendentes/garçons, deverão manter distância de 1,5 metros de distância dos consumidores. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)

aa.11) Não será permitido nas dependências dos bares música ao vivo, disponibilização de playgrounds, espaços de diversão, jogos e/ou qualquer outra atividade que atraia aglomerações. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)

aa.12) Afixar cartazes de orientação aos clientes sobre as medidas que devem ser adotadas durante as compras e serviços, para evitar a disseminação do vírus. [\(Inserido pela Portaria-SMS nº 16, de 11 de agosto de 2020\)](#)