

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
DECRETO N.º 782, DE 02 DE OUTUBRO DE 2020.

**DECRETO N.º 782, de 02 de outubro DE 2020.**

*“Regulamenta as atividades de Turismo de Morretes - Morretes Destino, pelo período de 14 (quatorze) dias, iniciando-se no dia 02 de outubro de 2020, de forma controlada, responsável e segura e aponta as exigências e protocolos de segurança sanitária e dá outras providências”.*

**CONSIDERANDO-SE** a comunhão de esforços entre a Administração Pública de Morretes; a *Associação Morretes Convention & Visitors Bureau*, outras representatividades vinculadas ao turismo e demais empresários; bem como, as recomendações do Ministério Público do Estado do Paraná;

**CONSIDERANDO-SE** a falta de previsão do término das transmissões comunitárias do Coronavírus COVID-19 e respectivo controle da pandemia; bem como o longo tempo de paralisação das atividades ligadas ao turismo de Morretes;

**CONSIDERANDO-SE** a imprescindibilidade de possibilitar aos empresários vinculados ao turismo de Morretes a retomada, mesmo que parcial, das atividades econômicas para a garantia da subsistência própria, dos colaboradores e respectivos familiares;

**CONSIDERANDO-SE** as providências do Programa MORRETES DESTINO CERTO visando à abertura do turismo de forma controlada, responsável e segura.

O Prefeito Municipal de Morretes – Estado do Paraná, Senhor **OSMAIR COSTA COELHO**, no uso de suas atribuições legais, especialmente no disposto no art. 69, IV da Lei Orgânica do Município, **DECRETA**:

**TÍTULO I**  
**PARTE GERAL**

**Art. 1º.** Autoriza a reabertura do Turismo de Morretes – Morretes Destino Certo *pelo período de 14 (quatorze) dias iniciando-se no dia 02 de outubro de 2020*, desde que realizado de forma controlada, responsável e segura diante do cumprimento de todas as exigências dos protocolos de segurança sanitária contidas neste Decreto, quando poderão trabalhar as seguintes atividades e serviços relacionados ao turismo em Morretes:

**I** – Restaurantes;

**II** – Pousadas;

**III** – Hotéis;

**IV** – Parques Privados;

**V** - Quiosques e estabelecimentos situados ao longo de Rodovias;

**VI** – Acampamentos turísticos (campings);

**VII** – Casas de Aluguel para turistas;

**VIII** – Feiras Livres;

**IX** – Atividades à beira dos Rios;

**X** – Lojas e Agências de Atendimento ao Turista;

**XI** – Trem e Vans de Turismo;

**XII** – Veículos Off Roads e Riquixás;

**XIII** – Guias de Turismo.

**XIV** – Parques aquáticos e atividades realizadas em piscinas.

**Parágrafo único.** O funcionamento das atividades previstas neste artigo é facultativo e está condicionado ao atendimento das exigências gerais e específicas para cada um das atividades ou serviços, sendo obrigatório o cumprimento de todas as obrigações relacionadas neste Decreto.

**Art. 2º.** Os estabelecimentos de serviços e atividades ligadas ao Turismo de Morretes, descritos no art. 1º deste Decreto, estão autorizados a funcionar, desde que seus responsáveis tenham ciência das normas e protocolos sanitários constantes neste Decreto, se comprometendo e se responsabilizando, pelo cumprimento delas.

**§ 1º.** Os Termos de Responsabilidade Sanitária para a Reabertura do Turismo em Morretes, que foram assinados na vigência do Decreto Municipal n.º 745 de 19 de agosto de 2020, continuam válidos, todavia, mantêm-se a obrigatoriedade da assinatura do mencionado Termo de Responsabilidade caso não tenham feito e queiram atender aos turistas nas datas mencionadas no art. 1º deste Decreto.

**§ 2º.** Os interessados na assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária para a Reabertura do Turismo em Morretes deverão procurar a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Turismo, na sede da Prefeitura Municipal no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

**Art. 3º.** Fica RECOMENDADO:

I – Que os turistas que realizem reserva/cadastramento prévio no site [WWW.MORRETESDESTINOCERTO.COM.BR](http://WWW.MORRETESDESTINOCERTO.COM.BR) acessando diretamente ou por meio de redirecionamento através do site [WWW.MORRETES.PR.GOV.BR](http://WWW.MORRETES.PR.GOV.BR) e

II – Que os estabelecimentos vinculados às atividades previstas neste Decreto realizem o controle dos turistas utilizando-se o QR CODE vinculado ao cadastramento mencionado no inciso I deste artigo.

**Art. 4º.** No período mencionado no art. 1º deste Decreto, fica autorizada a entrada e saída de VANS E ÔNIBUS transportando turistas À MORRETES, desde que atendam às seguintes exigências:

**I** - Disponibilize aos passageiros álcool etílico 70% nas formas disponíveis (gel ou líquido ou spray ou outros);

**II** – Garanta que, durante todo o percurso de retorno, haja a lotação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do veículo, respeitando-se que haja uma poltrona livre entre os passageiros;

**III** - Garanta que todas as pessoas, condutor e passageiros, utilizem máscaras conforme normatizado na parte geral deste Decreto.

**IV** – Exigências específicas contidas na parte especial deste Decreto.

**Art. 5º.** Os responsáveis pelos serviços ou atividades descritas nos incisos I a XIII do art. 1º deste Decreto, que optarem por funcionar, ficarão obrigados a tomarem no mínimo, além das

exigências específicas de cada estabelecimento, as seguintes obrigações:

**I** - Disponibilizar uma pessoa com a função específica de garantir as medidas e providências descritas nos incisos deste artigo;

**II** - Reforçar com frequência as medidas de higienização de superfície, nos móveis, nos utensílios e nos equipamentos, dentre outros, utilizados para o desenvolvimento do serviço ou da atividade;

**III** – Disponibilizar, em local sinalizado, álcool gel 70% (setenta por cento) para os usuários, garantindo que haja, a higienização das mãos dos clientes antes deles entrarem no local de desenvolvimento da atividade ou serviço;

**IV** – Garantir a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas que se encontrem no interior, na entrada e nas áreas comuns dos locais de desenvolvimento dos serviços ou das atividades, disponibilizando um colaborador específico para a garantia dessa exigência;

**V** – Manter ventilados os ambientes de desenvolvimento dos serviços ou atividades;

**VI** – Garantir que todos os colaboradores para a realização do serviço ou atividade, funcionários ou não funcionários, utilizem máscaras no interior do local de realização do serviço ou atividade;

**VII** – Disponibilizar, gratuitamente, sabonete e papel toalha descartável nos lavatórios de higienização de mãos;

**VIII** – Garantir o uso obrigatório de máscaras por parte dos clientes, empregados e todos os presentes no estabelecimento;

**IX** - Realizar, no caso das pousadas, dos hotéis, das casas de aluguel para turistas e dos acampamentos turísticos (campings), a aferição, a cada 24 horas, da temperatura corporal de todos os clientes acionando o Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) caso apresentem temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça e falta de ar, dentre outros.

**X** – Assinar o Termo de Responsabilidade Sanitária e cumprir as obrigações nele contidas sob pena de responsabilização, inclusive com a cassação de Alvará de Funcionamento e Interdição do estabelecimento;

**XI** – Respeitar o percentual estipulado do limite máximo de capacidade total de pessoas no estabelecimento ou local da atividade ou serviço, mantendo-se a distância mínima, de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas que se encontrem no interior, na entrada e nos espaços comuns dos locais de desenvolvimento dos serviços ou das atividades, além do cumprimento das demais medidas impostas.

**XII** – Garantir que seus empregados, colaboradores e pessoas direta ou indiretamente vinculadas à atividade, lavem constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70% ao chegar e ao sair ao trabalho;

**a)** antes e depois de usar o banheiro;

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

**c)** antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

**d)** após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**XIII** - Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro

colaborador;

**XIV** - Garantir a higienização constante dos uniformes da equipe;

**§ 1º.** Mantem-se o uso obrigatório de máscaras no Município de Morretes, caseiras ou industrializadas, visando a evitar a transmissão do Novo Coronavírus (COVID – 19) sendo que todas as pessoas devem tomar os seguintes cuidados e providências:

**I** – A utilização é individual, não devendo ser compartilhada, EM HIPÓTESE ALGUMA, entre familiares, amigos e outros;

**II** – Coloque a máscara com cuidado para cobrir a boca e nariz e amarre com segurança para minimizar os espaços entre o rosto e a máscara;

**III** - Enquanto estiver utilizando a máscara, evite tocá-la para ajustá-la ou coçar o rosto, principalmente, se as mãos não estiverem sido higienizadas anteriormente;

**V** - Ao chegar em casa, lave as mãos com água e sabão, secando-as bem, antes de retirar a máscara;

**VI** - Remova a máscara pegando pelo laço ou nó da parte traseira, evitando tocar na parte da frente;

**VII** - Faça a imersão da máscara em recipiente com água potável e água sanitária (2,0 a 2,5%) por 30 minutos, sendo que a proporção de diluição a ser utilizada é de 1 parte de água sanitária para 50 partes de água, ou o volume equivalente a 1 colher de água sanitária para meio litro de água potável. Por exemplo: 10 ml de água sanitária para 500 ml de água potável. Após o tempo de imersão, realizar o enxágue em água corrente e lavar com água e sabão;

**VIII** - Após lavar a máscara, a pessoa deve higienizar as mãos com água e sabão;

**IX** - A máscara deve estar totalmente seca para sua reutilização.

**X** - Após secagem da máscara, utilize o ferro quente e acondicione em saco plástico;

**XI** - Trocar a máscara sempre que apresentar sujidades ou umidade;

**XII** - Descartar a máscara sempre que apresentar sinais de deterioração ou funcionalidade comprometida.

**XIII** - Ao sinal de desgaste da máscara, esta deve ser inutilizada e nova máscara deve ser feita.

**§ 2º.** Na utilização de máscaras industrializadas descartáveis devem ser tomados os cuidados e as providências previstas nos incisos I, II, III, IV, V além daquelas informadas pelo respectivo fabricante.

**§ 3º.** Os responsáveis pelo serviço ou atividade vinculada ao turismo de Morretes, ficarão obrigados a disponibilizar uma pessoa com a função específica de garantir as medidas e providências descritas neste Decreto.

**Art. 6º.** Os responsáveis pelos serviços ou atividades ligadas ao turismo de Morretes, deverão respeitar a quantidade de clientes conforme o percentual de lotação máxima de cada atividade previsto na parte especial deste Decreto.

**Art. 7º.** Torna-se obrigatório o atendimento às seguintes exigências em relação aos CASOS DE SUSPEITA DE CONTAMINAÇÃO:

**I** - Ao identificar clientes com sintomas de gripe, resfriado ou síndrome respiratória, encaminhar para o atendimento no Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19);

**II** - Realizar o auto monitoramento diário para avaliação da febre com registro do valor e hora da medição, verificação de tosse ou dificuldade em respirar, podendo utilizar-se do aplicativo covid pr no combate ao Novo Coronavírus (COVID-19).

**III** - Ao identificar colaboradores com sintomas de gripe, resfriado ou síndrome respiratória, encaminhar para o atendimento no Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) situado no Anexo ao Hospital Dr. Alcídio Bortolin, localizado à Rua Santos Dumont nº 91 – Centro - Morretes/PR.

**Parágrafo único.** Além das exigências previstas neste artigo, torna-se obrigatório o cumprimento de outras exigências específicas previstas na parte especial deste Decreto.

**Art. 8º.** O descumprimento às exigências constantes neste Decreto acarretará aos responsáveis, a aplicação cumulativa ou individualmente, das seguintes sanções:

**I** – Advertência;

**II** - Multa de R\$ 100,00 (cem reais) até 5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais);

**III** – Prisão em flagrante nos termos do artigo 301 do Código de Processo Penal pela prática de perigo para a vida ou saúde de outrem (art. 132 do Código Penal); infração de medida sanitária preventiva (art. 268 do Código Penal) e crime de desobediência (art. 330 do Código Penal) e condução dos infratores, por parte da Polícia Militar, para a lavratura do Termo Circunstanciado;

**IV** – Medidas administrativas de cassação de alvará e imediata interdição do estabelecimento, dentre outras.

## **TÍTULO II PARTE ESPECIAL**

### **CAPÍTULO I DOS RESTAURANTES**

**Art. 9.** Os RESTAURANTES poderão funcionar no período das 09h00min às 23h00min, desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** – Atendam, ao mesmo tempo, no máximo até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total de clientes do respectivo estabelecimento, considerando-se a distância mínima conforme previsto na parte geral deste Decreto;

**Art. 10.** Cumpram as seguintes exigências específicas:

**I** – As máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso e as canetas usadas pelos recepcionistas, caixas e garçons devem ser desinfetadas a cada uso;

**II** - Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;

**III** - Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;

**IV** - Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas de 2.0 m (dois metros) e entre cadeiras de 1,5 m (um metro e meio), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;

**V** - Manter o distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio) entre os sofás, mesas e cadeiras;

**VI** - Remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta.

**VII** - Obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;

**VIII** - Higienizar comandas e cartões de consumo a cada uso;

**IX** - Em caso de serviços à la carte, disponibilizar talheres embalados junto ao prato e recolhê-los assim que a refeição for finalizada;

**X** - Os serviços de *delivery* são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que os mesmos higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte a cada entrega;

**XI** - As lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente;

**XII** - Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie;

**XIII** - Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

**XIV** - Para casos de serviços de *buffet*, adotar os seguintes procedimentos:

- a)** solicitar ao cliente que higienize as mãos antes de se servir;
- b)** orientar que o cliente se sirva com máscara;
- c)** oferecer talheres embalados individualmente (ou talheres descartáveis embalados individualmente) e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- d)** reforçar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas em filas.

**Parágrafo único.** Fica recomendado que nos restaurantes com serviços de buffet:

**I** – Sejam instaladas placas confeccionadas com material transparente para servir de anteparo para separar os clientes dos locais de alimentação;

**II** – Seja disponibilizado um colaborador com a função específica de servir aos clientes conforme a escolha destes;

**III** – Evitar que o próprio cliente sirva-se;

**IV** – Tomar outras medidas que evitem a contaminação dos clientes e colaboradores.

**Art. 11.** Cumprir as seguintes exigências em relação à ATUAÇÃO DE SEUS COLABORADORES:

**I** – Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, pelos clientes e colaboradores;

**II** - Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70% ao chegar e ao sair ao trabalho;

- a)** antes e depois de usar o banheiro;
- b)** após coçar ou assoar o nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear

dinheiro;

**c)** antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

**d)** após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**III** – Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro colaborador;

**IV** – Garantir a higienização constante dos uniformes da equipe;

**V** - Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com procedimentos com padrões de segurança e qualidade;

**VI** - Disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores;

**VII** - Fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;

**VIII** - Garantir o afastamento dos colaboradores com síndrome gripal e encaminhar os casos imediatamente ao Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) situado no Anexo ao Hospital Dr. Alcídio Bortolin, localizado à Rua Santos Dumont nº 91 – Centro - Morretes/PR.

## **CAPÍTULO II DAS POUSADAS E DOS HOTÉIS**

**Art. 12.** As POUSADAS serão classificadas da seguinte forma e deverão respeitar os seguintes percentuais de lotação:

**I** – Pousadas compostas por unidades HABITACIONAIS Isoladas em Prédios Distantes entre Si que poderão atender até 75% (setenta e cinco por cento) da capacidade total do empreendimento.

**II** - Pousadas E HOTÉIS compostas por unidades HabitaCIONAIS Geminadas no Mesmo Prédio que poderão atender até 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do empreendimento.

**Parágrafo único.** Garantir que todos os clientes utilizem máscaras, conforme disposto na parte geral deste Decreto, quando estiverem fora dos respectivos quartos, salvo quando estiverem se alimentando nos lugares destinados a este fim.

**Art. 13.** As POUSADAS compostas por unidades habitacionais isoladas em prédios distantes entre si e aquelas compostas por unidades habitacionais geminadas, bem como, os HOTÉIS, deverão cumprir, além das responsabilidades previstas na parte geral deste Decreto, as seguintes normas gerais e específicas:

**I** – Contratar os serviços por meio da internet ou telefone, garantindo que o cliente/usuário tenha comprovante de reserva no respectivo estabelecimento, para que esse possa acessar as barreiras organizadas pela Secretaria Municipal de Saúde para chegar ao estabelecimento;

**II** - Disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores;

**III** - Fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;

**IV**- Estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes;

**V** - Oportunizar trabalho remoto aos colaboradores em grupos de risco, como idosos acima de 60 (sessenta) anos ou portadores de doenças crônicas;

**VI** - Realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid- 19 e/ou sintomas respiratórios;

**VII** - Garantir o afastamento dos colaboradores com síndrome gripal e encaminhar os casos imediatamente ao Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) situado no Anexo ao Hospital Dr. Alcídio Bortolin, localizado à Rua Santos Dumont nº 91 – Centro - Morretes/PR.

**Art. 14.** Cumprir as seguintes exigências em relação à ATUAÇÃO DE SEUS COLABORADORES:

**I** – Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público;

**II** - Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70% ao chegar e ao sair ao trabalho;

**a)** antes e depois de usar o banheiro;

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

**c)** antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

**d)** após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**III** - manter distanciamento social de no mínimo 1,5m (um metro e meio) em relação aos demais colaboradores e clientes;

**IV** – Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro colaborador;

**V** – Garantir a higienização constante dos uniformes da equipe;

**VI** – Garantir que mensageiros e manobristas higienizem as mãos antes e depois de carregar malas e bagagens, cabendo:

**a)** ao mensageiro desinfetar a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre com álcool gel 70%;

**b)** ao manobrista, aconselha-se higienizar o volante, botões, maçaneta, sensor/chave de ignição, tanto antes de dirigir o veículo como na entrega ao cliente.

**Art. 15.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE RECEPÇÃO, ÁREAS COMUNS e CIRCULAÇÃO:

**I** – Perguntar sobre sintomas respiratórios / COVID 19 quando da confirmação da reserva na recepção, devendo proceder ao seu cancelamento em caso de confirmação desses sintomas, realizando o imediato encaminhamento ao Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) situado no Anexo ao Hospital Dr. Alcídio Bortolin, localizado à Rua Santos Dumont nº 91 – Centro - Morretes/PR;

**II** - Uso obrigatório de máscara para colaboradores e hóspedes;



**III** - Disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns como: recepção, balcões, mesas, saídas de elevadores, banheiros e demais pontos estratégicos;

**IV** - Manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível;

**V** - Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;

**VI** - Intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, interfones, botões dos elevadores, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras;

**VII** - Realizar a aferição, a cada 24 horas, da temperatura corporal de todos os clientes acionando o Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) caso apresentem temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça e falta de ar, dentre outros.

**VIII** - priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 1,5 (um metro e meio), a partir do balcão e entre os clientes;

**IX** - No *check-in*, o cartão-chave ou chaves comuns devem ser desinfetados ao ser recebido e antes de ser reutilizado;

**X** - No *check-out*, recomenda-se que o hóspede deposite o cartão-chave ou a chave comum em local específico;

**XI** - As máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

**XII** - As canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas a cada uso;

**XIII** - Manter o distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio) entre os sofás, mesas, cadeiras e espreguiçadeiras dos espaços comuns do empreendimento;

**XIV** - Evitar o compartilhamento de sofás;

**XV**- Remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta.

**Art. 16.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO e BEBIDAS:

**I** - Uso obrigatório de máscara para clientes e garçons;

**II** - Disponibilizar álcool gel 70% na entrada e balcões;

**III** - Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;

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

**V** - Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas de 2.0 m (dois metros) e entre cadeiras de 1,5 m (um metro e meio), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;

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

**VII** - O funcionamento de bar é permitido exclusivamente para hóspedes;

**VIII** - Higienizar, com sanitizante adequado, objetos e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição;

**IX** - Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com procedimentos com padrões de segurança e qualidade;

**X** - Recomenda-se que seja priorizado o serviço de alimentos e bebidas servido à la carte, diretamente na mesa ou no quarto;

**XI** - O *room service* deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos. O garçom não deve acessar a unidade habitacional;

**XII** - Obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;

**XIII** - Em caso de serviços à la carte, disponibilizar talheres embalados junto ao prato e recolhê-los assim que a refeição for finalizada;

**XIV** - Os serviços de *delivery* são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que os mesmos higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte a cada entrega;

**XV** - O serviço de café da manhã pode ser realizado à la carte ou oferecido em *room service* ou seguir as mesmas recomendações dos serviços de buffet;

**XVI** - As lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente;

**XVII** - Higienizar comandas e cartões de consumo a cada uso;

**XVIII** - Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie;

**XIX** - Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

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

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

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

**b)** orientar que o cliente se sirva com máscara;

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

**d)** reforçar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas em filas.

**Art. 17.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE LIMPEZA e ARRUMAÇÃO DOS QUARTOS:

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

**II** - Durante o processo de limpeza e higienização é obrigatório o uso de EPI's adequados, tais como avental impermeável, máscaras de proteção, luvas de borracha, óculos ou protetor facial pelas camareiras;

**III** - Proceder à limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros e edredons) a cada troca de hóspede;

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

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

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

**V** - Os travesseiros e colchões devem ter capas de proteção e as mesmas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede;

**VI** - Para aqueles que não possuem capas de proteção para colchões e travesseiros, recomenda-se o rodízio de apartamentos, com a remoção do enxoval para higienização e o bloqueio das unidades por 96 (noventa e seis) horas;

**VII** - Utilizar somente desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies (à base de cloro, álcoois, alguns fenóis, quaternário de amônio ou peróxido) regularizados junto à ANVISA;

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

**IX** - Cobertores devem ser ofertados em embalagens higienizáveis ou substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede;

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

**XI** - A oferta de brindes a exemplo de bloco de notas e canetas, deve ser disponibilizada em embalagens higienizáveis.

**Art. 18.** Cumprir, exceto hotéis, as seguintes exigências em relação ao funcionamento das ATIVIDADES REALIZADAS NAS ÁREAS DE LAZER:

**I** - Priorizar as atividades de recreação ao ar livre, respeitadas as premissas de distanciamento social (1,5 metros);

**II** - Fica proibida a utilização de piscinas em espaços abertos ou fechadas;

**III** - Academias de ginástica dos meios de hospedagem poderão operar com agendamento de horário com 30% (trinta por cento) da sua capacidade de público, respeitando espaçamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre os equipamentos e garantindo que cada um dos usuários, faça a higienização antes e depois da utilização.

**IV** - Ficam proibidos de funcionar as Brinquedotecas, os playgrounds e os espaços kids por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020 de 05 de maio de 2020.

**Art. 19.** Cumprir as seguintes exigências em relação às atividades nas áreas naturais, como cachoeiras, trilhas, mirantes e outros, existentes nos meios de hospedagem:

**I** - Garantir a capacidade de 30% (trinta por cento) das áreas naturais previstas nesse parágrafo sexto;

**II** - Uso obrigatório de máscara;

**III** - O condutor turístico ou guia deve disponibilizar álcool gel durante as atividades nas áreas naturais;

**IV** - Realizar a aferição, a cada 24 horas, da temperatura corporal de todos os clientes acionando o Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) caso apresentem temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas

gripais como, por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça e falta de ar, dentre outros, encaminhando os casos imediatamente ao Plantão no Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) situado no Anexo ao Hospital Dr. Alcídio Bortolin, localizado à Rua Santos Dumont nº 91 – Centro - Morretes/PR.

### **CAPÍTULO III DOS PARQUES PRIVADOS**

**Art. 20.** Os PARQUES PRIVADOS poderão funcionar no período das 09h00min às 18h00min, desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** - Atendam, ao mesmo tempo, no máximo até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total de clientes do respectivo estabelecimento, considerando-se a distância mínima conforme previsto na parte geral deste Decreto;

**Art. 21.** Cumprir as seguintes exigências em relação à ATUAÇÃO DE SEUS COLABORADORES:

**I** – Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público;

**II** - Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70% ao chegar e ao sair ao trabalho;

**a)** antes e depois de usar o banheiro;

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

**c)** antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

**d)** após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**III** - manter distanciamento social de no mínimo 1,5m (um metro e meio) em relação aos demais colaboradores e clientes;

**IV** – Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro colaborador;

**V** – Garantir a higienização constante dos uniformes da equipe;

**Art. 22.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE RECEPÇÃO, ÁREAS COMUNS e CIRCULAÇÃO:

**I** – Perguntar sobre sintomas respiratórios / COVID 19 quando da confirmação da reserva na recepção, devendo proceder ao seu cancelamento em caso de confirmação desses sintomas, realizando o imediato encaminhamento ao Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) situado no Anexo ao Hospital Dr. Alcídio Bortolin, localizado à Rua Santos Dumont nº 91 – Centro - Morretes/PR;

**II** - Uso de máscara obrigatório para colaboradores e hóspedes;

**III** - Disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns como: recepção, balcões, mesas, saídas de elevadores, banheiros e

demais pontos estratégicos;

**IV** - Manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível;

**V** - Intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, interfones, botões dos elevadores, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras;

**VI** - Realizar triagem e organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 1,5 (um metro e meio), a partir do balcão e entre os clientes;

**VII** - As máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

**VIII** - As canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas a cada uso;

**IX** - Manter o distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio) entre os sofás, mesas, cadeiras e espreguiçadeiras dos espaços comuns do empreendimento;

**X** - Evitar o compartilhamento de sofás;

**XI** - Remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta.

**XII** - Ficam proibidos de funcionar as Brinquedotecas, os playgrounds e os espaços kids por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020 de 05 de maio de 2020.

**Art. 23.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO e BEBIDAS:

**I** - Uso de máscara obrigatório para clientes e garçons;

**II** - Disponibilizar álcool gel 70% na entrada e balcões;

**III** - Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;

**IV** - Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas de 2.0 m (dois metros) e entre cadeiras de 1,5 m (um metro e meio), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;

**V** - Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;

**VI** - Higienizar, com sanitizante adequado, objetos e superfícies comuns, como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição;

**VII** - Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com procedimentos com padrões de segurança e qualidade;

**VIII** - Obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;

**IX** - As lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente;

**X** - Higienizar comandas e cartões de consumo a cada uso;

**XI** - Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie;

**XII** - Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

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

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

- a) solicitar ao cliente que higienize as mãos antes de se servir;
- b) orientar que o cliente se sirva com máscara;
- c) oferecer talheres embalados individualmente (ou talheres descartáveis embalados individualmente) e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- d) reforçar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas em filas.

**Parágrafo único.** Fica recomendado que nos restaurantes com serviços de buffet:

- I – Sejam instaladas placas confeccionadas com material transparente para servir de anteparo para separar os clientes dos locais de alimentação;
- II – Seja disponibilizado um colaborador com a função específica de servir aos clientes conforme a escolha destes;
- III – Evitar que o próprio cliente sirva-se;
- IV – Tomar outras medidas que evitem a contaminação dos clientes e colaboradores.

**Art. 24.** Cumprir as seguintes exigências em relação às atividades nas áreas naturais, como cachoeiras, trilhas, mirantes e outros, existentes nos meios de hospedagem:

- I – Garantir a capacidade de 30% (trinta por cento) das áreas naturais previstas nesse parágrafo sexto;
- II - Uso de máscara obrigatório;
- III - O condutor turístico ou guia deve disponibilizar álcool gel durante as atividades nas áreas naturais;

**Art. 25.** As atividades realizadas em piscinas em condomínios, clubes e associações ficam permitidas, condicionadas à indicação do responsável pelo cumprimento das normas, além do cumprimento das regras gerais e as seguintes:

- I – controle de acesso e controle de pessoal:
  - a) 30% (trinta por cento) da capacidade máxima permitida;
  - b) distanciamento mínimo de 1,50 (um metro e meio) entre as cadeiras de sol;
  - c) indivíduos com comorbidades serão orientados a não utilizar a piscina em horários recreativos.
- II – higienização e segurança
  - a) utilização obrigatória de álcool em gel antes do acesso a área da piscina;
  - b) utilização obrigatória de toalha individual para higiene pessoal;
  - c) higienização das cadeiras de sol após o uso;
  - d) utilização de máscara durante o deslocamento nas áreas de uso comum.
- III – conscientização e controle comportamental
  - a) presença de um moderador para conscientizar, orientar e fazer cumprir as regras estabelecidas;
  - b) alocação de avisos sobre procedimentos de segurança em locais visíveis.
- IV – Os estabelecimentos que dispuserem de piscinas, garantir que as mesmas utilizem sistema adequado de filtragem, incluindo a garantia do nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. O monitoramento deverá ser realizado a cada 4 horas.

#### **CAPÍTULO IV DOS QUIOSQUES E DOS ESTABELECIMENTOS SITUADOS AO LONGO DE RODOVIAS**

**Art. 26.** Os QUIOSQUES poderão funcionar no período das 08h00min às 18h00min e os demais ESTABELECIMENTOS SITUADOS AO LONGO DE RODOVIAS poderão funcionar nos mesmos dias das 08h00min às 23h00min, desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** – Com exceção dos quiosques, atendam, ao mesmo tempo, no máximo até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total de clientes do respectivo estabelecimento, considerando-se a distância mínima conforme previsto na parte geral deste Decreto;

**III** - Garantam que os clientes fiquem a uma distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre os usuários, colaboradores e seus clientes durante o atendimento por meio da instalação de barreira física, na frente e ao fundo das barracas, com fita ou qualquer outro aparato;

**§ 1º.** Garantir as seguintes obrigações:

**I** – As máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso e as canetas usadas pelos recepcionistas, caixas e garçons devem ser desinfetadas a cada uso;

**III** - Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;

**IV** - Obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;

**V** - Higienizar comandas e cartões de consumo a cada uso;

**VI** - As lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente;

**VII** - Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie;

**VIII** - Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

**IX** - Para casos de serviços de buffet, adotar os seguintes procedimentos:

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

**b)** orientar que o cliente se sirva com máscara;

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

**d)** reforçar o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas em filas.

**§ 2º.** Cumprir as seguintes exigências em relação à ATUAÇÃO DE SEUS COLABORADORES:

**I** – Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, pelos clientes e colaboradores;

**II** - Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70% ao chegar e ao sair ao trabalho;

**a)** antes e depois de usar o banheiro;

**b)** após coçar ou assoar o nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear

dinheiro;

**c)** antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

**d)** após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**III** – Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro colaborador;

**IV** – Garantir a higienização constante dos uniformes da equipe;

**V** - Reforçar boas práticas quando do cozimento e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com procedimentos com padrões de segurança e qualidade;

**VI** - Disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores;

**VII** - Fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;

**VIII** - Garantir o afastamento dos colaboradores com síndrome gripal e encaminhar os casos imediatamente ao Plantão do Combate ao Coronavírus (COVID-19);

## **CAPÍTULO V DOS ACAMPAMENTOS TURÍSTICOS (CAMPINGS)**

**Art. 27.** Os ACAMPAMENTOS TURÍSTICOS (CAMPINGS) poderão funcionar desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** – Atendam, ao mesmo tempo, no máximo até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total de clientes no espaço disponível para instalação das barracas ou motor homes acampamentos devendo respeitar a distância mínima de 2,0 (um e meio) metros entre as unidades;

**§ 1º.** Cumprir as seguintes exigências em relação à ATUAÇÃO DE SEUS COLABORADORES:

**I** – Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público;

**II** - Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70% ao chegar e ao sair ao trabalho;

**a)** antes e depois de usar o banheiro;

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

**c)** antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

**d)** após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**III** - Instalar barreiras físicas, como telas transparentes e fitas de segurança, para proporcionar uma separação adequada entre clientes e funcionários no balcão de atendimento;



**IV** – Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro colaborador;

**V** – Garantir a higienização constante dos uniformes da equipe;

**§ 2º.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE RECEPÇÃO, ÁREAS COMUNS e CIRCULAÇÃO:

**I** – Perguntar sobre sintomas respiratórios / COVID 19 quando da confirmação da reserva na recepção, devendo proceder ao seu cancelamento em caso de confirmação desses sintomas, realizando o imediato encaminhamento ao Plantão do Combate ao Coronavírus (COVID-19);

**II** - Uso de máscara obrigatório para colaboradores e hóspedes;

**III** - Disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns como: recepção, balcões, mesas, saídas de elevadores, banheiros e demais pontos estratégicos;

**IV** – Realizar a aferição, a cada 24 horas, da temperatura corporal de todos os clientes acionando o Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) caso apresentem temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça e falta de ar, dentre outros.

**V** - As máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

**VI** - As canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas a cada uso;

**§ 3º.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos BANHEIROS:

**I** - Assegurar o distanciamento de segurança entre as cabines com chuveiro, mictórios, entre outros;

**II** - Estabelecer um sistema de entrada a fim de evitar aglomeração;

**III** - Fornecer álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) na porta de acesso;

**IV** - Promover a ventilação e desinfecção frequente de toda a instalação, especialmente torneiras, portas, banheiros, controles de chuveiro, entre outros.

**V**- Nas áreas comuns, assegurar o distanciamento mínimo de 2,0 m (dois metros) entre as pessoas;

## **CAPÍTULO VI DAS CASAS DE ALUGUEL PARA TURISTAS**

**Art. 28.** As CASAS DE ALUGUEL poderão funcionar desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** - Locação, exclusivamente, para pessoas componentes do mesmo grupo familiar, com até 08 (oito) pessoas, incluindo crianças;

**III** - Realizar a aferição, a cada 24 horas, da temperatura corporal de todos os clientes acionando o Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19) caso apresentem temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça e falta de ar, dentre outros.

**Art. 29.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao funcionamento dos SERVIÇOS DE RECEPÇÃO, ÁREAS COMUNS e CIRCULAÇÃO:

**I** – Perguntar sobre sintomas respiratórios/COVID 19 quando da confirmação da reserva na recepção, devendo proceder ao seu cancelamento em caso de confirmação desses sintomas, realizando o imediato encaminhamento ao Plantão do Combate ao Novo Coronavírus (COVID-19);

**II** - Uso de máscara obrigatório para colaboradores e hóspedes;

**III** - Manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível;

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

**V** - Intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, interfonos, botões dos elevadores, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras.

## **CAPÍTULO VII DAS FEIRAS LIVRES**

**Art. 30.** As FEIRAS LIVRES poderão funcionar no período das 09h00min às 18h00min, desde que:

**I** – Garantam o distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre os feirantes, colaboradores e seus clientes durante o atendimento por meio da instalação de barreira física, na frente e ao fundo das barracas, com fita ou qualquer outro aparato;

**II** - Garantam a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre as todas as pessoas que se encontrarem no entorno das barracas, com exceção do mesmo núcleo familiar.

**III** – Proibido o atendimento de seus clientes pelas laterais das barracas;

**IV** - Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie sendo que as máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

**V** – Não disponibilize cadeiras e/ou mesas ou similares próximas às respectivas barracas, evitando-se a permanência dos clientes no entorno delas.

**§ 1º.** Cumprir as seguintes exigências em relação à ATUAÇÃO DE SEUS COLABORADORES:

**I** – Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, pelos clientes e colaboradores;

**II** – Lavar, no caso de barracas de alimentação, constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool 70% nos seguintes casos:

a) ao chegar e ao sair ao trabalho;

b) antes e depois de usar o banheiro;

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

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

e) após manusear quaisquer resíduos; e ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou

superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

**III** – Garantir que o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não seja compartilhado com outro colaborador.

§ 2º. Considerando-se a Pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19) torna-se facultativa a adesão ao funcionamento das Barracas nos dias previstos no art. 1º desde Decreto, não incidindo o disposto no art. 18, inciso I da Lei Municipal n.º 512 de 21.01.2017.

## **CAPÍTULO VIII DAS ATIVIDADES À BEIRA DOS RIOS**

**Art. 31.** Está proibido o acesso aos rios de Morretes, salvo nos seguintes rios e localidades:

**I** – Rio Mãe Catira na localidade Curva do Félix;

**II** - Rio Nhundiaquara na Ponte de Ferro no Porto de Cima;

**III** - Rio Nhundiaquara na Ponte de Ferro da Prainha próximo ao Restaurante Madalozo;

**IV** - Rio Marumbi no Recanto Cascatinha;

**V** - Rio Nhundiaquara no Recanto Nova Itália na localidade do Bairro Central.

**Art. 32.** A realização das atividades à beira dos rios prevista no artigo anterior, poderão funcionar no período das 08h00min às 18h00min.

§ 1º. A utilização dos Rios mencionados neste artigo somente será possível se atendidas as seguintes exigências:

**I** - Os estabelecimentos diretamente vinculados à exploração destes lugares assinem termo de responsabilidade sanitária;

**II** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**III** – Atendam, ao mesmo tempo, no máximo até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima total de pessoas no espaço do Rio e do Estabelecimento devendo respeitar a distância de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas.

**IV** – Garantir que os clientes fiquem a uma distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre eles e os colaboradores durante o atendimento por meio da instalação de barreira com fita ou qualquer outro aparato;

**V** - Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie sendo que as máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

**Art. 33.** Fica autorizado o passeio de botes, a prática de bóia-cross ou similares no Rio Nhundiaquara, nos dias e horários previstos neste artigo, desde que:

**I** – Cada passeio de botes deverá realizado apenas com pessoas do mesmo núcleo familiar;

**II** – Seja garantida a higienização/desinfecção da embarcação, dos remos e de todos os Equipamentos de Proteção Individual utilizados no desenvolvimento da atividade;

**III** – Garanta, no caso da prática de bóia-cross, caiaque e outros esportes náuticos, que:

**a)** Durante todo o percurso do transporte terrestre para a realização da atividade, haja a lotação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do veículo, de forma que haja uma poltrona livre entre os passageiros;

**b)** Durante todo o percurso terrestre para a realização da atividade seja disponibilizado álcool 70% aos passageiros e que o veículo utilizado seja higienizado antes de cada viagem;

**IV** – Todos os passageiros e o condutor dos veículos utilizem máscaras durante o percurso terrestre.

## **CAPÍTULO IX DAS LOJAS COM PRODUTOS PARA ATENDIMENTO AOS TURISTAS E AS AGÊNCIAS DE TURISMO**

**Art. 34.** As LOJAS E AGÊNCIAS DE ATENDIMENTO AO TURISTA poderão funcionar nos seguintes períodos, dias e condições:

§ 1º. As Agências de Turismo poderão funcionar desde atendidas as exigências e protocolos de saúde, nos seguintes dias e horários:

**I** - De SEGUNDA-FEIRA à QUINTA-FEIRA no mesmo horário e com o cumprimento das exigências e protocolos das atividades não essenciais no Município de Morretes;

**II** – As SEXTA-FEIRAS, aos SÁBADOS e aos DOMINGOS das 08h00min às 18h00min.

§ 2º. As LOJAS DE ATENDIMENTO AO TURISTA poderão funcionar no período das 08h00min às 18h00min.

**Art. 35.** As LOJAS E AGÊNCIAS DE ATENDIMENTO AO TURISTA poderão funcionar desde que cumpram as seguintes exigências:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** - Atendam, ao mesmo tempo, até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima do total de clientes no espaço estabelecimento devendo respeitar a distância mínima de 1,5 (um e meio) metros entre as pessoas;

**III** - Uso obrigatório de máscaras, conforme disciplinado na parte geral deste Decreto.

## **CAPÍTULO X DOS VEÍCULOS OFF-ROAD E RIQUIXÁ**

**Art. 36.** Os VEÍCULOS *OFF ROAD*'S e RIQUIXÁ'S poderão funcionar no período das 08h00min às 18h00min, desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** – Assegurem que, durante todo o percurso, haja a lotação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do veículo, garantindo-se a existência de uma poltrona livre entre os passageiros, exceto para os membros de mesmo núcleo familiar;

**III** – Assinem e Termo de Responsabilidade Sanitária e cumpram com as obrigações nele contidas.

**IV** – Disponibilizem aos passageiros o álcool etílico 70% nas formas disponíveis (gel ou líquido ou spray ou outros);

**V** - Garantam que o condutor e os passageiros utilizem máscaras, conforme normatizado na parte geral deste Decreto.

**VI** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo.

## **CAPÍTULO XI DO TREM E DAS VANS DE TURISMO**

**Art. 37.** O TREM DE TURISTAS poderá funcionar no período das 09h00min às 18h00min, desde que:

**I** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo;

**II** – Transportem, ao mesmo tempo, no máximo até o percentual de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do Trem de Turistas, considerando-se a distância mínima entre pessoas e a quantidade diária de turistas, conforme previsto na parte geral deste Decreto;

**III** – Garantam durante todo o percurso o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre passageiros, exceto para membros do mesmo núcleo familiar;

**IV** – Realizem, no momento da entrada no trem a aferição da temperatura corporal de todos os passageiros e colaboradores que acompanharão aqueles, não autorizando o embarque daqueles que apresentem temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça e falta de ar, dentre outros.

**V** – Assinem o Termo de Responsabilidade Sanitária e cumprir as obrigações nele contidas sob pena de responsabilização, inclusive com a proibição de transporte ferroviário de turistas à Morretes;

**VI** – Realizem a higienização dos vagões de turistas antes do Embarque na Estação Ferroviária em Curitiba.

**§ 1º.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao DESEMBARQUE e EMBARQUE DO TREM EM MORRETES:

**I** – Garantir que não haja aglomeração de pessoas, organizando o desembarque/embarque com filas, criando condições de todas as pessoas possam manter o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) umas das outras;

**II** – Disponibilizar álcool 70% para a higienização dos passageiros quando do embarque;

**III** - A garantir que o condutor e os passageiros utilizem máscaras, conforme normatizado na parte geral deste Decreto.

**IV** - Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo.

**§ 2º.** Cumprir as seguintes exigências em relação ao EMBARQUE EM MORRETES EM TÁXIS E VANS DE TURISMO visando a garantir que, nos casos de locação com contratação de motorista executivo, este se obrigue:

**a)** A disponibilizar aos passageiros turistas o álcool etílico 70% nas formas disponíveis (gel ou líquido ou spray ou outros);

**b)** A garantir que, durante todo o percurso, haja a lotação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do

veículo, respeitando-se que haja uma poltrona livre entre os passageiros;

**c)** A garantir que o condutor e os passageiros utilizem máscaras, conforme normatizado na parte geral deste Decreto.

**d)** Atendam às exigências da parte geral deste Decreto e as normas específicas previstas neste capítulo.

**Art. 38.** No período mencionado na parte geral deste Decreto, fica autorizada a entrada e saída de VANS transportando turistas desde que:

**I** – Haja a disponibilização de álcool etílico 70% nas formas disponíveis (gel ou líquido ou spray ou outros) aos passageiros;

**II** - Seja garantido que, durante todo o percurso de retorno, os passageiros mantenham distância de outros passageiros, deixando um assento livre entre si;

**III** - Seja garantido que todas as pessoas, condutor e passageiros, utilizem máscaras conforme normatizado na parte geral deste Decreto.

**IV** – tenham no interior dos veículos a cópia da LFE - Lista de Fretamento Eventual declarada perante o DER – Departamento de Estrada de Rodagem, assinada pelo condutor com a respectiva identificação;

## **CAPÍTULO XII DOS GUIAS DE TURISMO**

**Art. 39.** Os GUIAS E TURISMO poderão funcionar no período das 08h00min às 18h00min, desde que:

**I** – Evitem saudações com contato físico, incluindo o aperto de mãos, com outros guias de turismo, outros profissionais, turistas e visitantes;

**II** – Respeitem a distância mínima de 1,5 metros;

**III** - Se o profissional apresentar **qualquersinal ou sintoma de Covid-19**, ainda que com caráter leve, deve abster-se de prestar os serviços;

**IV** - Usar sempre máscaras e orientar aos clientes a fazer o mesmo, conforme regulamentado na parte geral deste Decreto;

**V** - Desinfetar frequentemente os objetos de uso pessoal como: óculos, telefones celulares, microfones, etc;

**VI** - Evitar compartilhar equipamentos de trabalho (como rádios, walkie talkies etc.) com outros guias. No caso de necessidade de compartilhamento ou alternância de uso de equipamentos, o mesmo deverá ser higienizado antes do próximo uso;

**VII** - O guia de turismo deverá informar a seus clientes as medidas de prevenção e higiênicas aplicáveis, bem como as restrições, limitações e/ou modificações no serviço necessárias à prevenção de contágio;

**VIII** - Elaborar passeios, preferencialmente, em sentido único para evitar cruzamento de grupos, sempre que possível, coordenando o trajeto com outros guias;

## **TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 40.** As medidas previstas neste Decreto poderão ser reavaliadas a qualquer momento, de acordo com as informações e orientações das autoridades sanitárias em decorrência de necessidade de nova regulamentação.

**Art. 41.** Este decreto entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal n.º 770, de 18 de setembro de 2020.

Paço Municipal Nhundiaquara, Morretes em 02 de outubro de 2020.

**OSMAIR COSTA COELHO**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**Publicado por:**  
Maria Fernanda Ribeiro Valenga  
**Código Identificador:**FF468E01