

lação. Para utilização da via pública, os estabelecimentos deverão buscar autorização com os órgãos municipais competentes, tendo o cuidado de manter as regras de ocupação máxima de pessoas por mesa, distanciamento interpessoal e separação entre as mesas. IX. Os estabelecimentos devem realizar o controle de acesso dos clientes, com lista de presença. Os organizadores deverão manter a lista de contato dos clientes (nome, documento de identificação, e-mail e telefone) enquanto durar a situação de emergência e prestar apoio, fornecendo as informações ao órgão sanitário quando solicitado para investigação de casos, rastreamento e monitoramento de contatos que possam estar relacionados aos frequentadores deste estabelecimento.

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

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

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

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

XIV. Os ambientes internos devem ter boa ventilação natural ou mecânica indireta, mantendo-se portas e janelas abertas, visando garantir uma maior renovação do ar.

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

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

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

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

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

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

XXI. As máquinas de pagamento por cartão devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme.

XXII. Evitar aglomeração nos caixas, organizando o distanciamento de 1,5 (um metro e meio) entre as pessoas.

XXIII. Não utilizar fichas ou ingressos retornáveis, em nenhum dos setores; utilizar somente fichas descartáveis.

XXIV. Fica proibido realizar atividades promocionais que possam causar aglomerações, tipo ingresso liberado ou promoção de bebidas.

XXV. Estabelecer fluxo único para entrada de clientes do estabelecimento.

XXVI. Quando possível, a saída dos clientes do estabelecimento deve ser realizada por local diferente da entrada.

XXVII. Uso obrigatório de máscaras de proteção individual por todos os clientes durante todo o período de permanência no estabelecimento, sendo permitida a retirada das máscaras quando forem ingerir alimentos e bebidas, o que deve ocorrer apenas quando estiverem sentados na mesa.

**Art. 4º** Medidas a serem executadas quanto aos serviços de alimentação:

I. A distribuição de alimentos e bebidas deve ser feita, preferencialmente, em porções individuais que serão entregues aos clientes pelos garçons, devidamente paramentados com máscara do tipo PFF2 ou N95, estando proibido o convidado de praticar o autosserviço. II. Os talheres devem ser embalados individualmente, e os pratos, copos e demais utensílios devem ser mantidos protegidos. Temperos, molhos, condimentos e similares só devem ser disponibilizados de forma individualizada, em sachês.

III. A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo de Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação

de Alimentos, conforme RDC Nº216/2014-ANVISA.

IV. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.

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

I. Os trabalhadores/prestadores de serviço deverão utilizar máscaras do tipo PFF2 ou N95 durante todo o período do evento para a realização de suas atividades, seguindo as orientações do fabricante bem como as substituindo quando necessário, além de utilizarem protetores faciais (face shield) quando necessário.

II. Todos os trabalhadores/prestadores de serviço devem ser treinados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os convidados/participantes do evento sobre as medidas sanitárias de prevenção contra a Covid-19.

III. Caso a atividade necessite ser executada por mais de um trabalhador ao mesmo tempo, deve ser mantida a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio), entre eles.

IV. Deverá ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores.

V. Manter ventilados todos os postos de trabalho.

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

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

VIII. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez).

IX. Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de raio de 1,5 metros (um metro e meio).

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

XI. Deverão ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, além de orientar a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores/prestadores de serviço assim que as vacinas estiverem disponíveis para seu grupo etário.

XII. Os trabalhadores que apresentem sintomas de infecção pelo Coronavírus devem ser orientados a buscar orientações médicas bem como os suspeitos ou confirmados devem ser afastados conforme orientações do Manual de Orientações da COVID-19 (vírus SARS COV-2) de Santa Catarina de 23.10.2020 ou outro que o substitua.

**Art. 6º** Quanto às atividades de música ao vivo em serviços de alimentação:

I. Deverá ser garantido um distanciamento mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palco/artista(s) e os convidados.

II. Quando não for possível manter o distanciamento mínimo de 2,0 m (quatro metros) entre o palco/artista(s) e os convidados, deverá ser instalada barreira física de material transparente, liso, resistente ao processo de limpeza e desinfecção, com anteparos frontais e laterais dispostos em frente de todo o palco, com altura superior a 50 centímetros acima da cabeça do(s) artista(s).

III. O uso de máscara do tipo PFF2 ou N95 com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os artistas que não estiverem em apresentação vocal, bem como para todos os integrantes da equipe de produção.

IV. Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização.

V. Não deverá ser permitida qualquer atividade interativa que possa resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os clientes.

VI. O estabelecimento não deverá permitir espaço para dança durante as apresentações musicais, bem como deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os clientes, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou ao local da apresentação.

VII. Imediatamente antes do início de cada apresentação musical, inclusive após os intervalos, o artista deverá obrigatoriamente informar os clientes quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, no risco de aglomerações e no compartilhamento de objetos.

VIII. Não é permitida a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos.

IX. Quando não estiverem ocorrendo apresentações artísticas, os estabelecimentos poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal entre os clientes e os colaboradores.

X. Deverá ser estabelecido um horário diferenciado para montagem e desmontagem dos equipamentos.

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

**Parágrafo único.** Estabelecimentos que realizarem práticas compatíveis com atividades de outros estabelecimentos que estejam suspensos conforme Avaliação da Matriz de Risco Potencial serão infracionados e interditados até o julgamento do Processo Administrativo Sanitário com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

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

**Art. 9º** Esta Portaria não revoga as demais normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas.

**Art. 10** Esta Portaria entra em vigor a partir do dia 30 de agosto de 2021, cessando efeitos da Portaria SES nº 576 de 29 de junho de 2021.

[Republicada por incorreção]

**ANDRÉ MOTTA RIBEIRO**

Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 761779

**Secretaria de Estado as Saúde de Santa Catarina-SES/SC**  
**Escola de Saúde Pública de Santa Catarina**  
**Núcleo de Residências em Saúde**  
**Extrato dos COAPES 2021**

**A Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina-SES/SC** torna pública a assinatura dos Termos do Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino/Saúde – **COAPES**, realizados entre a Secretaria de Estado da Saúde e as Secretarias Municipais de Saúde de Balneário Camboriú, Acurra, Indaial e Xanxerê, com duração de 05 (cinco) anos a partir da data das assinaturas. As diretrizes do COAPES foram estabelecidas e publicadas pelos Ministérios da Saúde e da Educação por meio da Portaria Interministerial 1.127 de 06 de agosto de 2015, com objetivo de qualificar a integração entre ensino, serviço e educação permanente em saúde.

Florianópolis, 27 de agosto de 2021.

**André Motta Ribeiro**

Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 761232

**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE: APLICAÇÃO DE SANÇÃO.** Decisão: O Secretário de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto nos autos do processo **SES 167378/2020** e em consonância com o art. 87 da Lei 8.666/93 e art. 108 do Decreto Estadual 2.617/09, **RESOLVE** aplicar à empresa **INVERTER COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS ESPECIAIS EIRELI** – CNPJ Nº 17.074.272/0001- 39 a penalidade de **ADVERTÊNCIA** por descumprimento de cláusula do Pregão Eletrônico Edital nº 1630/2020.

Cod. Mat.: 761234

A Secretaria de Estado da Saúde/Fundo Estadual de Saúde, torna público o que segue:

**EXTRATO DE TERMO DE CONVÊNIO nº 2021TR001046.**

**CONCEDENTE:** O Estado de Santa Catarina, através da Secretaria de Estado da Saúde – SES, gestora do Fundo Estadual de Saúde – FES. **CONVENIENTE:** Hospital Nossa Senhora das Graças, com sede no município de Bom Retiro. **OBJETO:** Auxiliar no custeio e manutenção dos serviços de saúde com a finalidade de auxiliar no enfrentamento ao Covid-19 e ao mesmo tempo oferecer 20 leitos de retaguarda COVID-19 aos usuários do Sistema Único de Saúde e aumentar o percentual de atendimento aos usuários do SUS em 92%. **VALOR DOS RECURSOS:** Total de R\$ 420.000,00 (quatrocentos e vinte mil reais), por parte do CONCEDENTE, em 03 (três) parcelas. **DOS RECURSOS:** As despesas serão realizadas na seguinte classificação orçamentária: 48000 – 48091 – 480091 – 10 – 302 – 0430 – 0220 – 011328 – 3 – 33 – 50 – 41, Programa Transferência: 2021010394, Fonte dos Recursos: 0223, Natureza da Despesa: 33504102, conforme Nota de Empenho nº 2021NE027729, de 20/08/2021, constante no processo SCC 14183/2021. **PRazo de Vigência:** Este Convênio terá início de vigência a partir da data de 19 de março de 2021 e fim de vigência em 31 de dezembro de 2021. **DATA:** Florianópolis, 20 de agosto de 2021. **SIGNATÁRIO:** André Motta Ribeiro, pela SES e Paulo Manoel Schlichting, pelo Hospital. Lz/scc

Cod. Mat.: 761331