

## PLANO DE RETOMADA DO TURISMO PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA VISIT PANTANAL

### VISÃO GERAL

Este documento visa desenvolver protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades do turismo na cidade de Miranda/MS, com a **reabertura gradual e segura** dos meios de hospedagem, atrativos, espaços de eventos, gastronomia, transporte turístico, agências de viagens e demais serviços.

### OBJETIVOS

Apresentar um cenário com **plano estratégico e cronogramas** bem definidos para o retorno das atividades turísticas de Miranda, **com base em estudos técnicos**, protocolos de **segurança sanitária** para o seu funcionamento, bem como condicionantes de monitoramento da evolução da pandemia.

### BREVE CONTEXTO

Em decorrência da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), declarada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), em 11 de março de 2020, e também das determinações sobre o estado de calamidade pública decretado pelos governos federal, estadual Municipal, e diante da necessidade do isolamento social e das restrição a viagens, o turismo se viu obrigado a suspender temporariamente suas atividades, o que gerou, além de uma grave ameaça à saúde pública dos colaboradores, turistas e da população em geral, uma queda brutal da economia, o que pode inviabilizar o futuro das empresas e dos empregos.

O presente documento estabelece os protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades turísticas no Município Miranda/MS no enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional decorrente da Pandemia do Novo Coronavírus – COVID-19, e dá outras providências.

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

**Art. 1º** Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, com escalonamento de datas, conforme Plano de Retomada do Turismo anexo, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Protocolo e nas demais normas vigentes e, ainda, a assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, as seguintes atividades turísticas no âmbito do Município:

- I - meios de hospedagem;
- II - atrativos turísticos;
- III - transporte turístico;
- IV - agências de viagens e operadoras;
- V - gastronomia;
- VI - organização de eventos.

## CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

**Art. 2º** Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, as seguintes atividades dos meios de hospedagem, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste documento e nas demais normas vigentes, e ainda à assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, no âmbito do Município de Miranda:

I - a partir de **15 de junho de 2020**: para viajantes de negócios, motivos particulares e para turismo de lazer.

**Parágrafo único.** Entende-se por meios de hospedagem, os estabelecimentos denominados resorts, hotéis, hostels, motéis, pousadas, albergues e similares.

### Seção I Do Funcionamento dos Serviços de Recepção, Áreas Comuns e Circulação nos meios de hospedagem

**Art. 3º** As atividades de recepção, áreas comuns e circulação, nos meios de hospedagem, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

I - uso de máscara obrigatório para colaboradores e hóspedes;

II - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, saídas de elevador e banheiros) e demais pontos estratégicos; disponibilizar cartazes informativos incentivando a lavagem de mãos.

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.

VI - medir a temperatura de todos os hóspedes no ato do *check-in* e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso apresentar 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, falta de ar) acionar o Plantão Coronavírus.

VII - priorizar o *check-in* eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros, a partir do balcão e entre os clientes;

VIII - no *check-in*, o cartão-chave/chave deve ser desinfetado ao ser recebido e antes de ser reutilizado.

IX - no *check-out*, recomenda-se que o hóspede deposite o cartão-chave/chave em local específico.

X - as máquinas de débito e crédito devem estar fixas ou envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

XI - as canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas a cada uso.

XII - manter o distanciamento mínimo de 2 metros entre os sofás, mesas, cadeiras e espreguiçadeiras dos espaços comuns do empreendimento.

XIII - evitar o compartilhamento de sofás;

XIV - remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta.

XV – realizar a desinfecção de malas com produtos adequados.

## **Seção II**

### **Da Responsabilidade Empresarial nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem**

**Art. 4º** Os estabelecimentos empresariais que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores.

II - fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.

III - orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

IV - estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.

V - oportunizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas.

VI - garantir o distanciamento de 2 metros entre as mesas e a segurança alimentar dos colaboradores no refeitório.

VII - realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid-19 e/ou sintomas respiratórios.

VIII - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente ao Plantão Coronavírus do Município.

IX - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

X - realizar com frequência a higienização das mesas.

## **Seção III**

### **Da atuação dos Colaboradores nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem**

**Art. 5º** Os colaboradores que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão adotar as seguintes normas específicas:

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 mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70%:

- a) ao chegar e ao sair ao trabalho;
  - b) antes e depois de usar o banheiro;
  - c) após coçar ou assoar 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.
  - f) 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 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.
- IV - o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não poderá ser compartilhado com outro colaborador;
- V – os colaboradores deverão ser orientados sobre a lavagem dos uniformes.
- VI – mensageiros, motoristas e manobristas devem higienizar as mãos antes e depois de carregar malas e bagagens, recomendando:
- a) ao mensageiro desinfetar a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre com álcool 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.

#### Seção IV

##### Das atividades de alimentos e bebidas nos meios de hospedagem

**Art. 6º** As atividades de alimentos e bebidas disponíveis nos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

- 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 - 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 (2 metros) e cadeiras (1 metro), 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 o Protocolo Alimentos Seguros – PAS - ou outro protocolo similar.

**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** - 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) disponibilizar já na mesa o enxoval de mesa, individual para que o hóspede possa se servir; e
- d) reforçar o distanciamento de 2 metros entre as pessoas em filas.

**XV** - 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 pelo menos uma vez por dia.

**XVI** - 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.

**XVII** - as lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente.

**XVIII** - higienizar comandas e cartões de consumo a cada uso.

**XIX** - dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie.

**XX** - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

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

## **Seção V** **Das atividades de Limpeza e Arrumação dos quartos** **nos meios de hospedagem**

**Art. 7º** Para a execução de limpeza e arrumação dos quartos nos meios de hospedagem no Município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

**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 EPIs adequados, tais como avental impermeável, máscaras de proteção, luvas de borracha, óculos ou protetor facial pelas camareiras.

III - proceder a limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons, 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 repositor 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.

## **Seção VI**

### **Das atividades realizadas nas áreas de lazer nos meios de hospedagem**

**Art. 8º** Para a realização das atividades nas áreas de lazer existentes nos meios de hospedagem no Município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

I - academias de ginástica dos meios de hospedagem poderão operar com agendamento de horário, respeitando espaçamento mínimo de 2 metros entre os equipamentos, que devem ser higienizados e desinfetados a cada uso.

a) entrada única, controle e higienização no acesso;

b) uso de máscara durante a execução das atividades;

c) disponibilização de recipiente com álcool gel em cada aparelho a ser utilizado;

d) interdição de duchas e vestiário,

e) vedadas atividades que envolvam contato físico;

II - priorizar as atividades de recreação ao ar livre, respeitadas as premissas de distanciamento social (2 metros).

III - nas piscinas, orientar os hóspedes para que evitem interações sociais entre diferentes grupos familiares. As espreguiçadeiras devem ser higienizadas e desinfetadas a cada troca de hóspede.

IV - brinquedotecas, *playgrounds* e espaços *kids* estão impedidos de funcionar temporariamente.

## **Seção VII** **Dos Espaços de Eventos nos meios de hospedagem**

**Art. 9º** Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, a realização de eventos nos espaços existentes nos meios de hospedagem do Município mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste protocolo e nas demais normas vigentes e ainda a assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, no âmbito do Município Miranda:

I - a partir de **01 de julho de 2020**: eventos de pequeno porte (até 50 pessoas),

II - a partir de **01 de agosto de 2020**: eventos de porte médio (51 a 500 pessoas)

III - a partir de **1 de setembro de 2020**: eventos de grande porte (501 a 2.000 pessoas);

§ 1º Os receptivos que ofertam eventos culturais devem adotar a política de distanciamento para não gerar aglomeração. Ressaltando que tais eventos serão exclusivos para hóspedes, não havendo a participação para público passante.

§ 2º A realização dos eventos prevista no *caput* fica condicionada às seguintes normas específicas:

I - montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas.

II - higienização das mãos de todos os participantes com álcool gel 70%;

III - medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso apresentar 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, falta de ar) acionar o Plantão Coronavírus do Município.

IV - uso de máscara obrigatório para todos os participantes.

V - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.

VI - priorizar o credenciamento e o check-in eletrônico.

VII - na recepção e nos balcões de credenciamento, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros.

VIII - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, entrada e saída de banheiros, etc).

IX - os salões de eventos em formato de auditório devem manter a distância mínima entre mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro) considerando uma pessoa sentada.

**X** - nos eventos em formato de feira, limitar o fluxo instantâneo de pessoas em, com orientação para o distanciamento e evitando aglomeração.

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

**XII** - o serviço de *coffe break* deve priorizar os kits individuais (*lunch box*), para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.

**XIII** - eventos ao ar livre devem respeitar as regras de distanciamento pessoal (2 metros), para evitar aglomerações.

**XIV** - intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, guarda-volumes, balcões, objetos e superfícies.

**XV** - promover a higienização constante dos sofás, mesas, cadeiras instalados nas áreas comuns, como lobby, salas de espera e reuniões.

**XVI** - proibir o compartilhamento de sofás e nas salas de espera reduzir os assentos para a capacidade de 30% do local.

**XVII**- permitida a distribuição individual de kits promocionais (inclusive materiais gráficos) e brindes, desde que especialmente embalados.

§ 3º A realização de eventos de que trata o *caput* deste artigo deverá ocorrer por agendamento, condicionadas ao acompanhamento da situação epidemiológica do Município.

§ 4º Mantêm-se vedados os eventos que envolvam atividades de contato físico ou seja, danças, bailes, competições esportivas coletivas, festas e similares.

### Seção VIII

#### Das Medidas de Comunicação a serem tomadas pelos estabelecimentos nos meios de hospedagem

**Art. 10.** Os estabelecimentos de que tratam este Documento, deverão adotar as seguintes medidas de comunicação relativas aos sintomas da COVID-19:

**I** - ao identificar pessoas (colaboradores e ou clientes) com sintomas de gripe, resfriado ou síndrome respiratória, entrar em contato imediato com o Plantão Coronavírus do Município.

**II** - os hóspedes com suspeita de infecção e as pessoas que dividem o mesmo apartamento devem permanecer em isolamento, impedidos de circularem por áreas comuns;

**III** - os apartamentos utilizados por hóspedes infectados com síndrome gripal ou Covid-19 deverão ser bloqueados por no mínimo 96 horas, após a desinfecção e higienização do ambiente, o que inclui o aparelho de ar condicionado;

**IV** - realizar o auto monitoramento diário para avaliação da febre com registro do valor e hora da medição, verificação de tosse ou dificuldade em respirar. Para tanto, recomenda-se utilizar o aplicativo <https://play.google.com/store/apps/details?id=br.fozunioeste.covid19>.

### CAPÍTULO III

#### DO FUNCIONAMENTO DOS ATRATIVOS TURÍSTICOS

**Art. 11.** A partir de 15 de junho de 2020 poderão ser reabertos os atrativos turísticos do Município de Miranda, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste documento e demais normas vigentes, bem como assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária e, ainda as seguintes normas:

**I** - obrigatoriedade do uso de máscara de proteção descartável ou de pano para colaboradores e turistas, mesmo em atrativos turísticos ambientes abertos.

**II** - montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas;

**III** - medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in. Caso apresentar 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, falta de ar) acionar o Plantão Coronavírus do Município.

**IV** - disponibilizar álcool gel 70% na entrada/saída e em locais estratégicos;

**V** - estimular a venda *online* de ingressos para evitar aglomerações.

**VI** - se houver fila para aquisição de ingresso ou embarque em sistema de transporte, manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

**VII** - intensificar a desinfecção de guichês, totens, pisos, corrimãos, lixeiras, botões dos elevadores, maçanetas, torneiras e banheiros (pias e vasos), além de outros objetos de uso coletivo.

**VIII** - em atrativos de ambientes fechados, além das demais regras, é obrigatório o uso de máscara, lavagem e higienização das mãos, distanciamento mínimo de 2 metros, manter filtros e dutos do ar condicionado regularmente limpos, com a manutenção em dia;

**IX** - os veículos de transporte deverão priorizar a ventilação natural. No caso de veículos com janelas lacradas, o uso do ar condicionado é permitido, desde que os filtros de ar estejam limpos ou renovados e o aparelho esteja funcionando no módulo de circulação externa. Ao final de cada viagem, promover a limpeza e desinfecção dos veículos;

**X** - higienizar as mãos dos passageiros ao entrar e sair dos veículos de transporte.

**XI** - nas lojas de conveniência e souvenirs, evitar aglomeração priorizando o distanciamento, sendo proibido provar vestuários e contato físico com objetos.

**XII** - os atrativos que possuem lanchonetes e restaurantes, devem cumprir o disposto no capítulo Gastronomia.

**XIII** - compete à administração dos atrativos levar em consideração o disposto no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

#### **CAPÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO DO TRANSPORTE TURÍSTICO**

**Art. 12.** Para a retomada do funcionamento dos serviços de transportes turísticos no Município, a partir de 15 de junho de 2020, deverão ser observadas as seguintes normas específicas, e as orientações do ofício circular nº 192/DTR/GAB/AGEPAN/2020:

**I** - uso obrigatório de máscara descartável ou de pano para motorista e passageiros.

**II** - disponibilizar álcool gel 70% para ser usado na entrada e saída de todos os veículos, privados ou coletivos.

**III** - priorizar, nos veículos privados e coletivos, a ventilação natural, por meio de janelas abertas, para garantir a circulação do ar.

**IV** - em veículos com ar condicionado, é obrigatória a limpeza e a troca de filtros de ar, antes do início das operações, e usar aparelho sempre no modo de circulação de ar externo (jamais interno).

**V** - em veículos coletivos, promover a higienização dos bancos, pega-mãos, corrimãos, barras de apoio, catracas, leitores de bilhetes etc, a cada troca de grupo de passageiros.

**VI** - em veículos de transporte privado, como táxi, Uber e aplicativos, promover a higienização adequada e constante dos bancos, maçanetas, cintos de segurança, volante, manopla do câmbio, botões, puxadores de portas e outros elementos.

**VII** - evitar o compartilhamento de passageiros em veículos privados, exceto para pessoas do mesmo núcleo de convivência.

**VIII** - é recomendável que a higienização interna dos veículos coletivos seja realizada com produtos específicos para desinfecção completa.

**IX** - respeitar a capacidade de transporte de cada tipo de veículo e evitar superlotação.

**X** - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

## **CAPÍTULO V DO FUNCIONAMENTO DAS AGÊNCIAS DE VIAGENS E OPERADORAS**

**Art. 13.** A partir de 15 de junho de 2020 para a retomada do funcionamento das agências de viagens e operadoras, deverão ser cumpridas as seguintes normas específicas:

**I** - uso obrigatório de máscara para colaboradores e clientes.

**II** - disponibilizar álcool gel 70% para colaboradores e clientes.

**III** - orientar colaboradores e clientes a manter distanciamento social de 2 metros.

**IV** - informar o cliente sobre os protocolos de segurança sanitária existentes no destino e zelar pelo seu cumprimento.

**V** - exigir a assinatura e o cumprimento do Termo de Responsabilidade Sanitária para todos os seus fornecedores de produtos e serviços.

**VI** - contribuir com os órgãos sanitários na identificação de colaboradores e clientes com sintomas compatíveis com a Covid-19 e encaminhar para o Plantão Coronavírus do Município.

**VII** - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

## CAPÍTULO VI DO FUNCIONAMENTO DO SETOR DE GASTRONOMIA

**Art. 14.** Para o funcionamento dos setores de gastronomia no Município, deverão ser cumpridas as seguintes normas específicas:

**I** - uso de máscara obrigatório para clientes e colaboradores (inclusive garçons).

**II** - disponibilizar álcool gel 70% na entrada.

**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** - manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso. 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.

**VI** - higienizar, com sanitizante adequados, objetos (inclusive cardápios) 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 o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar.

**VIII** - recomenda-se que seja priorizado o serviço de alimentos e bebidas servido à la carte, diretamente na mesa.

**IX** - recomenda-se a plastificação do cardápio/menu, para que possa ser higienizável a cada novo atendimento.

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

**XI** - para casos de serviços de buffet *self service* deverá ser mantido um funcionário exclusivo para a montagem do prato, de acordo com a indicação do cliente, este mantendo a distância recomendável; bem como substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao buffet.

**XII** - 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 pelo menos uma vez por dia.

**XIII** - as lixeiras devem ser providas de tampa e pedal e higienizadas diariamente.

**XIV** - dar prioridade ao pagamento mediante cartão para evitar manuseio de dinheiro em espécie.

**XV** - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

**XVI** - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente, além de utilizar máscaras.

**XVII** - não oferecer produtos para degustação; Recomenda-se a utilização de sachet e produtos individuais como açúcar, sal, maionese, entre outros;

**XVIII** - realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;

**XIX** - caso o estabelecimento possua espaço para criança, o mesmo deve permanecer fechado.

**XX** - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

## **CAPÍTULO VII DA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS EM ESPAÇOS EXCLUSIVOS**

**Art. 15.** Os serviços de organização de eventos realizados nos espaços exclusivos, fora do ambiente da hotelaria, poderão reiniciar as atividades, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Documento e nas demais normas vigentes e ainda a assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária.

**I** - a partir de **01 de julho de 2020**: eventos de pequeno porte (até 50 pessoas),

**II** - a partir de **01 de agosto de 2020**: eventos de porte médio (51 a 500 pessoas)

**III** - a partir de **1 de setembro de 2020**: eventos de grande porte (501 a 2.000 pessoas);

§ 1º A realização dos eventos prevista no *caput* fica condicionada às seguintes normas específicas:

**I** - uso de máscara obrigatório para todos os participantes.

**II** - montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas;

**III** - higienização das mãos de todos os participantes com álcool gel 70%;

**IV** - medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Se apresentar 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, falta de ar) acionar o Plantão Coronavírus do Município.

**V** - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.

**VI** - priorizar o credenciamento e o check-in eletrônico.

**VII** - na recepção e nos balcões de credenciamento, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2m.

**VIII** - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, entrada e saída de banheiros, etc) e cuidar do abastecimento dos mesmos.

**IX** - os salões de eventos em formato de auditório devem manter a distância mínima entre mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro) considerando uma pessoa sentada.

**X** - nos eventos em formato de feira, limitar o fluxo instantâneo de pessoas, atendendo exclusivamente hóspedes, orientando para o distanciamento, evitando aglomeração

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

**XII** - o serviço de *coffe break* deve priorizar os kits individuais ( *lunch box*), para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.

**XIII** - eventos ao ar livre devem respeitar o uso obrigatório de máscara, higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel 70% e as regras de distanciamento pessoal (2 metros), para evitar aglomerações.

**XIV** - intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, guarda-volumes, balcões, objetos e superfícies.

**XV** - promover a higienização constante dos sofás, mesas, cadeiras instalados nas áreas comuns, como lobby, salas de espera e reuniões.

**XVI** - permitida a distribuição individual de kits promocionais (inclusive materiais gráficos) e brindes, desde que especialmente embalados.

**XVII** - assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

§ 3º A realização de eventos de que trata o *caput* deste artigo deverá ocorrer por agendamento, condicionadas ao acompanhamento da situação epidemiológica do Município.

§ 4º As empresas envolvidas na organização, administração e captação de eventos poderão retomar as atividades, **a partir de 15 de junho de 2020**, sendo que a realização dos eventos está condicionada ao cronograma contido no Plano de Retomada do Turismo e assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, além das medidas de prevenção estabelecidas no âmbito do Município.

## **CAPÍTULO VIII DAS RESPONSABILIDADES EMPRESARIAIS GERAIS**

**Art. 16.** Para efeitos de fiscalização, os responsáveis por todos estabelecimentos de que trata este Documento deverão dispor de cópia assinada, digital ou impressa, do Termo de Responsabilidade Sanitária.

**Art. 17.** Os estabelecimentos que não aderirem ao Termo de Responsabilidade Sanitária estarão sujeitos a aplicação de multa equivalente a 30 UFFI's (trinta Unidades Fiscais) independente de prévia notificação, interdição com possível procedimento de cassação e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

**Art. 18.** Para o funcionamento de todos estabelecimentos descritos neste documento não será permitida a utilização de espaços de espera, exceto para os serviços de saúde, cujos espaços coletivos de espera poderão ser utilizados em até 30% (trinta por cento) da sua capacidade de pessoas sentadas, respeitando o distanciamento entre elas.

**Art. 19.** Os estabelecimentos de que trata este documento deverão:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores.

II - fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos.

III - orientar aos colaboradores e clientes para adoção das medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

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

**V** - oportunizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas.

**VI** - garantir o distanciamento de 2 metros entre as mesas e a segurança alimentar dos colaboradores no refeitório.

**VII** - realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid-19 e/ou sintomas respiratórios.

**VIII** - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente ao Plantão Coronavírus do Município.

**IX** - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

**X** - instalar adesivos de chão orientativos sobre o espaçamento em eventuais filas;

**XI** - desativar secadores de mãos em banheiros e lavabos;

**XII** - manter portas de entradas abertas para melhor circulação do ar;

**XIII** - nos sanitários, orientar para não haver aglomeração;

**XIV** - impedir o uso de bebedouros com esguicho de pressão;

**XV** - nos estacionamentos utilizar tickets descartáveis;

**XVI** - manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso.

## **CAPÍTULO IX DO SELO LIMPO E SEGURO**

**Art. 20.** As empresas que exercem atividades turísticas elencadas no art. 1º deste Documento, após entregarem o Termo de Responsabilidade Sanitária assinado, obterão o selo LIMPO E SEGURO, devendo cumprir, obrigatoriamente, todas as condutas sanitárias já especificadas.

§ 1º Fica encarregada a Secretaria Municipal de saúde de verificar o cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, com vistas a atender exigências do selo limpo e seguro.

§ 2º Para a previsão contida no § 1º deste artigo, poderão ser firmadas parcerias com instituições de ensino superior, bem como com entidades de representação, apoio, formação, consultoria e orientação empresarial.

§ 3º Os relatórios de verificação serão compartilhados com Secretaria Municipal de Saúde, sendo que os empreendimentos que descumprirem o Termo de Responsabilidade Sanitária perderão o direito de uso do selo Limpo e Seguro, além de se submeterem às sanções cabíveis previstas neste Documento.

### **Parágrafo único.** Tratamento dos Resíduos:

De acordo com o que se sabe até o momento, o novo coronavírus pode ser enquadrado como agente biológico classe de risco 3. Seguindo a Classificação de Risco todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo

coronavírus (SARS-CoV-2) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018.

- Para o recolhimento dos resíduos, recomenda-se que o profissional responsável utilize os EPIs adequados, como aventais não permeáveis, luvas, óculos de proteção e máscaras
- Recolher sacos de resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando 80% de sua capacidade estiverem preenchidos ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Nesse caso, uma frequência de recolhimento deve ser estabelecida, de acordo com o volume gerado em cada unidade.
- Transportar os resíduos recolhidos em carros próprios, mantendo a tampa fechada sem que haja coroamento, não sendo permitido que os sacos se encostem ao corpo do profissional ou que sejam arrastados pelo piso.
- Nunca transfira o conteúdo de um saco de resíduos em outro saco para fins de preenchimento dele.
- o descarte de máscaras deve ser realizado após lavagem e secagem, disposto em sacola e colocado no “lixo orgânico” para evitar que acabe sendo fator de contágio nos processos de reciclagem de lixo nas usinas e cooperativas ou descarte de resíduos em lixo hospitalar biológico.

## CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 21.** Devido à emergência de saúde pública de importância internacional em decorrência da infecção humana pelo novo COVID-19, o descumprimento das medidas estabelecidas no âmbito do Município de Miranda, estará sujeito a aplicação de multas de equivalente a 100 UFFI's (cem Unidades Fiscais), exceto a multa relativa à assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, que será de 30 UFFI's (trinta Unidades Fiscais), independente de notificação, interdição com possível procedimento de cassação e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

**Parágrafo único.** Ao paciente classificado como suspeito ou confirmado com a COVID-19, que descumprir o isolamento por indicação médica, caracterizará notificação com eventual responsabilização criminal.

**Art. 22.** Para que se garanta a plena eficácia das disposições constantes nas medidas de prevenção, controle e fiscalização relacionados ao enfrentamento da COVID-19, além da aplicação das penalidades cabíveis pelos órgãos de fiscalização, o Município poderá valer-se da força policial e/ou Guarda Municipal para salvaguardar a sua plena execução.

**Art. 23.** A reavaliação das medidas contidas neste documento, será efetuada com base nos estudos técnicos elaborados pelo Comitê de Crise para Enfrentamento a COVID-19 de Miranda, que terão como pressupostos os seguintes indicadores:

I - as taxas de ocupação dos leitos destinados a COVID-19;

II - o número de casos confirmados; e

III - a taxa de letalidade da COVID-19

§ 1º As taxas de ocupação dos leitos destinados a COVID-19, ofertados por todos os serviços públicos, serão diariamente analisadas, sendo que ao atingir 50% (cinquenta por cento) de ocupação, indicará a necessidade de elevação das medidas restritivas.

§ 2º A taxa de incidência, calculada, dividindo-se o número de casos confirmados no município, pela população, multiplicada por 1.000.000/habitantes, comparada a taxa de incidência nacional, que será analisada da seguinte forma:

I - se o indicador local for maior que 50% da média nacional, o Município adotará a ampliação de medidas restritivas até o bloqueio total;

II - se o indicador local for superior a média nacional em até 50%, o Município será orientado a ampliar as medidas restritivas;

III - o indicador local estando abaixo ou igual a média nacional, manter-se-á as atuais medidas;

IV - quando o indicador local atingir 50% abaixo da média nacional, possibilitará o estudo para o reescalamento das medidas restritivas, buscando permitir maior liberalidade das atividades.

§ 3º A taxa de letalidade da COVID-19, representada pelo número de indivíduos que morrem em decorrência da doença, pelo número total de infectados, a depender das faixas etárias acometidas, da estrutura assistencial e do próprio comportamento do vírus, se for superior a 4,5%, implicará na revisão imediata das medidas em curso.

**Art. 24.** Ficam suspensas por tempo indeterminado as hospedagens temporárias, de inquilinos provisórios, em imóveis alugados ou locados por meio de aplicativos eletrônicos, exceto daqueles que assinarem o Termo de Responsabilidade Sanitária e adotarem protocolos de segurança específicos a serem definidos pela Vigilância Sanitária do município.

**Art. 25.** Este documento entra em vigor na data de sua publicação e terá vigência enquanto perdurar a situação de emergência pelo COVID-19.



### TERMO DE RESPONSABILIDADE SANITÁRIA

Nome Fantasia _____ _____ Razão social _____
CNPJ _____ CME: _____ Telefone ( ) _____
Endereço: _____ n.º _____ Bairro _____ Cidade _____ UF ____ CEP _____

Sócio Administrador/Representante Legal

Nome: \_\_\_\_\_  
RG \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_

Eu, sócio administrador/representante legal identificado, assumo a responsabilidade de adotar medidas preventivas para o enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional decorrente da Pandemia da COVID-19 para exercer a(s) atividade(s) econômica(s), elencadas no protocolo sanitário da Visit Pantanal e outros que vierem a ser editados, seguindo as recomendações abaixo relacionadas e/ou outras que vierem a substituí-las ou complementá-las:

- 1 - Adotar medidas de higiene em todas as superfícies e equipamentos utilizados e compartilhados pelos clientes e colaboradores;
- 2 - Manter ambientes arejados, bem como a fixação de cartazes que promovam orientações básicas quanto aos cuidados de prevenção e higiene para a redução da transmissibilidade da COVID-19;
- 3 - Responsabilizar-se pelo controle de quantidade máxima de pessoas no interior do estabelecimento, conforme estabelecido no protocolo sanitário.
- 4 - Responsabilizar-se pelo distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as pessoas em eventuais filas internas e externas aos estabelecimentos;
- 5 - Manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso;
- 6 - Disponibilizar responsáveis na entrada e nas suas dependências para orientar e realizar o procedimento de higienização de mãos (ofertar pia de lavagem de mãos com sabão líquido, água e papel toalha ou álcool gel 70%);
- 7 - Providenciar e determinar o uso de EPI's para os trabalhadores, conforme recomendações do Ministério da Saúde;
- 8 - O transporte de funcionários, quando realizado pela empresa, não deve exceder a capacidade de pessoas sentadas;
- 9 - Adotar a determinação do uso de máscaras pelos funcionários e clientes em ambientes comerciais;
- 10 - Priorizar trabalho remoto para os setores administrativos.

DECLARO **estar ciente** de que, o descumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos no protocolo sanitário, no âmbito do Município de Miranda, implicará em multa de



**Site:** [www.visitpantanal.com](http://www.visitpantanal.com)  
**Instagram:** @visit.pantanal  
**Facebook:** visitpantanal  
**E-mail:** visitpantanal@hotmail.com

100 UFFI's (cem Unidades Fiscais), independente de notificação, interdição com possível procedimento de cassação e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

Miranda, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

---

Assinatura do Sócio ou Representante Legal  
ou anuência eletrônica