

**PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITARIA E PROTOCOLOS DE RETOMADA ECONOMICA DO  
SEGMENTO DE TURISMO E EVNTOS DE CASCAVEL**

**DA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS SOCIAIS**

Art. xx. - Casas de festas e eventos, devendo ser observadas, todas as medidas sanitárias preconizadas ao comércio em geral, com atendimento restrito, o cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e ainda a assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária.

I – estão liberados\* desde de 15 de julho de 2020, eventos com duração de até 3 horas, seguindo as restrições conforme quadro abaixo

Estabelecimentos com Capacidade de Público	Atendimento restrito a:
Até 50 pessoas	50%
Até 250 pessoas	40%
Acima de 250 pessoas	Até 100 pessoas

\*conforme decreto N 15.545 de 14 de julho de 2020

II – a partir de 10 de agosto de 2020, fica liberado eventos com duração de até 5 horas, conforme o quadro;

Estabelecimentos com Capacidade de Público	Atendimento restrito a:
Até 50 pessoas	60%
Até 250 pessoas	50%
Acima de 250 pessoas	40%

III – a partir de 10 de setembro de 2020, fica liberado eventos com duração maior de 5 horas, conforme o quadro;

Estabelecimentos com Capacidade de Público	Atendimento restrito a:
Até 50 pessoas	70%
Até 250 pessoas	60%
Acima de 250 pessoas	50%

§ 1o As quantidades estabelecidas para cada evento ficam limitadas a ocupação de público conforme determinação do corpo de bombeiros, desde que respeitado o distanciamento mencionado no que se refere a estrutura do evento.

§ 2 o A utilização de 100% da capacidade de público fica condicionada a novo decreto.

§3o A realização dos eventos prevista no caput fica condicionada às seguintes normas específicas:

No que se refere aos cuidados com os convidados

I - recomenda-se a não participação de crianças até os 12 anos incompletos e pessoas do grupo de riscos;

II - uso de máscara obrigatório para todos os participantes;

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

IV - aferir a temperatura de todos os participantes no ato da entrada. 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 Central de atendimento Coronavírus do Município de Cascavel ((45) 3096 9090, (45) 99135 8707 (seg a sex das 7h as 19h) ou pelo chat on-line <https://cascavel.atende.net/#!/tipo/noticia/valor/33142>) para encaminhamento de conduta correta;

V – Assinatura de termo sobre responsabilidade assintomática, de preferência por meios digitais (modelo de termo em anexo);

No que se refere a cuidados com os funcionários e colaboradores

I – Orientar a equipe quanto aos protocolos a serem seguidos e disponibilizar informativos dos mesmos;

II - uso de máscara obrigatório para toda equipe, que deve ser disponibilizada pela empresa fornecedora de cada serviço (organizador e fornecedor), sua substituição deve ser feita a cada 4 horas nos casos de pouca fala e a cada 2 horas aos que se submeterem a espirros e fala frequente;

III - higienização das mãos frequentemente;

IV - aferir a temperatura de todos no início das atividades;

V - aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Devendo ser de responsabilidade da empresa fornecedora do serviço, a entrega de termo assinado de responsabilidade de aplicação. (modelo em anexo);

VI – uso de luvas e EPI's obrigatória para a equipe com contato de possíveis contaminantes;

VII – orientar a equipe de colaboradores, a observar o surgimento de pessoas sintomáticas. Caso ocorra, realizar abordagem e isolamento da pessoa, aferir a temperatura, ligar para a central de atendimento ao covid19 de Cascavel para verificação dos sintomas e posteriormente cumprir a determinação estipulada.

No que se refere aos cuidados com a estrutura

I - fica restrito a realização de dois eventos por semana no mesmo local ou até novo decreto;

II – Recomenda-se montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas;

- 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 - priorizar a determinação das mesas e disponibilizar a informação remotamente e/ou com informativo visual na entrada. Evitando contato direto do público com recepcionistas e priorizando distribuição das mesas com pessoas da mesma família;
- VI - na recepção caso haja formação de filas considerar a marcação no piso com distanciamento de 2m. (confirmar com Anvisa)
- VII - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns e cuidar do abastecimento dos mesmos;
- VIII - os salões de eventos devem manter a distância mínima entre mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro) considerando uma pessoa sentada. Seja para montagem em formato auditório ou disposição de mesas;
- IX – Recomenda-se o servido Ala Carte ou serviço a francesa ou finger food. Em caso de buffet implantar barreira acrílica de proteção e/ou servido por garçom. Uso de máscara, distanciamento na fila e disponibilização de álcool gel no início do serviço são obrigatórios, recomenda-se disponibilizar luvas plásticas descartáveis. A mesa de doces recomenda-se ser eliminada ou ser cenográfica. Os serviços devem atender aos protocolos da gastronomia. Sendo de responsabilidade do fornecedor o cumprimento do mesmo;
- X - Intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, objetos e superfícies;
- XII – Apresentações artísticas, serão permitidas apenas como som ambiente (acústico), sendo proibido pista de dança. Recomenda-se utilização de som mecânico para que não haja estímulo a aglomeração de pessoas na pista para assistir ou dançar;
- XIII - brinquedotecas, playgrounds e espaços kids estão impedidos de funcionar temporariamente por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020, de 5 de maio de 2020.

#### DA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS CORPORATIVOS EM ESPAÇOS EXCLUSIVOS

Art. xx. - Os serviços de organização de eventos poderão reiniciar as atividades, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e ainda a assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária.

I – estão liberados\* desde de 15 de julho de 2020, eventos com duração de até 3 horas, seguindo as restrições, conforme quadro abaixo

Estabelecimentos com Capacidade de Público	Atendimento restrito a:
Até 50 pessoas	50%
Até 250 pessoas	40%
Acima de 250 pessoas	Até 100 pessoas

\*conforme decreto N 15.545 de 14 de julho de 2020

II – a partir de 10 de agosto de 2020, fica liberado eventos com duração de até 5 horas, conforme o quadro;

Estabelecimentos com Capacidade de Público	Atendimento restrito a:
Até 100 pessoas	60%
Até 400 pessoas	50%
Acima de 400 pessoas	40%

III – a partir de 10 de setembro de 2020, fica liberado eventos com duração maior de 5 horas, , conforme o quadro;

Estabelecimentos com Capacidade de Público	Atendimento restrito a:
Até 100 pessoas	70%
Até 400 pessoas	60%
Acima de 400 pessoas	50%

§ 1o As quantidades estabelecidas para cada evento ficam limitadas a ocupação de público conforme determinação do corpo de bombeiros, desde que respeitado o distanciamento mencionado no que se refere a estrutura do evento.

§ 2 o A utilização de 100% da capacidade de público fica condicionada a novo decreto

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

No que se refere aos cuidados com o participante/cliente

I - recomenda-se a não participação de crianças até os 12 anos incompletos e pessoas do grupo de riscos;

I - uso de máscara obrigatório para todos os participantes;

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

III - aferir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in e aplicar questionário verbal ou digital, 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 a Central de atendimento Coronavírus do Município de Cascavel ((45) 3096 9090, (45) 99135 8707 (seg a sex das 7h as 19h) ou pelo chat on-line <https://cascavel.atende.net/#!/tipo/noticia/valor/33142>) para encaminhamento de conduta correta;

IV. – Assinatura de termo sobre responsabilidade assintomática, de preferência por meios digitais (modelo de termo em anexo);

No que se refere a cuidados com os funcionários e colaboradores

I – Orientar a equipe quanto aos protocolos a serem seguidos e disponibilizar informativos dos mesmos;

II - uso de máscara obrigatório para toda equipe, que deve ser disponibilizada pelo contratante, sua substituição deve ser feita a cada 4 horas nos casos de pouca fala e a cada 2 horas aos que se submeterem a espirros e fala frequente;

III - higienização das mãos frequentemente;

IV - aferir a temperatura de todos no início das atividades;

V - aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Devendo ser de responsabilidade da empresa fornecedora do serviço, a entrega de termo assinado de aplicação;

VI – uso de luvas obrigatória para a equipe com contato de possíveis contaminantes;

No que se refere aos cuidados na estrutura

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

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 - priorizar o auto credenciamento e o check-in eletrônico;

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

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

VII - 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;

VIII - nos eventos em formato de feira, limitar o fluxo instantâneo de pessoas em, no máximo, 50% da capacidade de público definida no Alvará do Corpo de Bombeiros;

IX – Evitar coffee break, mas se necessário o serviço deve priorizar os kits individuais (lunch box) ou serviço de buffet com barreira acrílica de proteção e/ou servido por garçom. Uso de máscara, distanciamento na fila e disponibilização de álcool gel no início do serviço são obrigatórios, recomenda-se disponibilizar luvas plásticas. Os serviços devem atender aos protocolos da gastronomia. Sendo de responsabilidade do fornecedor o cumprimento do mesmo;

X - Intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, guarda-volumes, balcões, objetos e superfícies;

XI - promover a higienização constante dos sofás, mesas, cadeiras instaladas nas áreas comuns, como lobby, salas de espera e reuniões;

XII – orientar a equipe de saúde, a observar o surgimento de pessoas sintomáticas. Caso ocorra, realizar abordagem e isolamento da pessoa, aferir a temperatura, ligar para a central de atendimento ao covid19 de Cascavel para verificação dos sintomas e posteriormente cumprir a determinação estipulada;

XIII - permitida a distribuição de lembranças e brindes, desde que especialmente embalados e higienizados;

XIV - eventos ao ar livre devem seguir as medidas estabelecidas por este decreto;

XV - - brinquedotecas, playgrounds e espaços kids estão impedidos de funcionar temporariamente por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020, de 5 de maio de 2020.

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

§ 5 o As empresas envolvidas na organização, administração e captação de eventos poderão retomar as atividades, a partir de 15 de agosto de 2020, sendo que a realização dos eventos está condicionada ao cronograma contido no Plano de Retomada dos eventos corporativos e assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária (modelo em anexo), além das medidas de prevenção estabelecidas no âmbito do Município.

## DO FUNCIONAMENTO DO SETOR DE GASTRONOMIA

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

I - a partir de 10 de SETEMBRO de 2020: 75 % da capacidade

II – a partir de 10 de OUTUBRO de 2020: 100% da capacidade

No que se refere aos cuidados com o cliente

I - uso de máscara obrigatório para todos os clientes;

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

III - aferir a temperatura de todos os participantes no ato da entrada e aplicar questionário verbal ou digital 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 a Central de atendimento Coronavírus do Município de Cascavel ((45) 3096 9090, (45) 99135 8707 (seg a sex das 7h as 19h), ou pelo chat <https://cascavel.atende.net/#!/tipo/noticia/valor/33142>).

No que se refere a cuidados com os funcionários e colaboradores;

I – orientar a equipe quanto aos protocolos a serem seguidos e disponibilizar informativos dos mesmos;

II - uso de máscara obrigatório para toda equipe, que deve ser disponibilizada pelo colaborador ou conforme conduta do contratante, sua substituição deve ser feita a cada 4 horas nos casos de pouca fala e a cada 2 horas aos que se submeterem a espirros e fala frequente;

III - higienização das mãos frequentemente;

IV - aferir a temperatura de todos no início de cada turno;

V - realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid19 e/ou sintomas respiratórios.;

VI - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente a central de atendimento;

VII – uso de luvas obrigatória para a equipe com contato de possíveis contaminantes.

No que se refere aos cuidados na estrutura

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

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 - Os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação;

V - manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro);

VI - Nos balcões, buffet e caixa organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2m;

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

VIII - limitar o fluxo instantâneo de pessoas em, no máximo, 50% da capacidade de público definida no Alvará do Corpo de Bombeiros;

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

X - Intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente mesas, cadeiras, banheiros, balcões, objetos e superfícies;

XI - recomenda-se a plastificação do cardápio/menu, para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;

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

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 self service recomenda-se uso de barreira acrílica e/ou ser servido por garçom, neste caso deve ser mantido um funcionário exclusivo para a montagem do prato, de acordo com a indicação do cliente. Manter 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;

XV - não oferecer produtos para degustação;

XVI - 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;

XVII - dar prioridade ao pagamento mediante cartão para evitar manuseio de dinheiro em espécie;

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

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

XX- 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;

XXI - as lixeiras devem ser providas de tampa e pedal e higienizadas diariamente;

XXII - brinquedotecas, playgrounds e espaços kids estão impedidos de funcionar temporariamente por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020, de 5 de maio de 2020.

## DO FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

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

I – a partir de 10 de AGOSTO de 2020: utilização de 75 % da capacidade nas áreas comuns

II – a partir de 10 de SETEMBRO de 2020: utilização de 100% da capacidade nas áreas comuns

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

No que se refere aos cuidados com ao hospede;

I - uso de máscara obrigatório para todos nas áreas comuns;

II - higienização das mãos com álcool gel 70%;

III - aferir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário verbal ou digital sobre sintomas respiratórios (modelo em anexo). 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 a Central de atendimento Coronavírus do Município de Cascavel ((45) 3096 9090, (45) 99135 8707 (seg a sex das 7h às 19h) ou pelo chat on-line <https://cascavel.atende.net/#!/tipo/noticia/valor/33142>) para encaminhamento de conduta correta;

IV - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

V - os hóspedes com suspeita de infecção e as pessoas que dividem o mesmo apartamento devem permanecer em isolamento, impedidos de circularem por áreas comuns e realizar o auto monitoramento diário para avaliação da febre com registro do valor e hora da medição, verificação de tosse ou dificuldade em respirar e conduzir a situação conforme orientado pela central de atendimento corona vírus da cidade;

No que se refere a cuidados com os funcionários e colaboradores;

I - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19. Ex: cartazes nas áreas de funcionários e banheiros;

II - uso de máscara obrigatório para toda equipe, que deve ser disponibilizada pelo COLABORADOR, sua substituição deve ser feita a cada 4 horas nos casos de pouca fala e a cada 2 horas aos que se submeterem a espirros e fala frequente. Fica por responsabilidade do empregador a verificação se a troca está sendo feita adequadamente;

III - higienização das mãos frequentemente;

IV - aferir a temperatura de todos no início das atividades;

V – uso de luvas e Epi´s obrigatória para a equipe com contato de possíveis contaminantes;

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

VII - realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid19 e/ou sintomas respiratórios. ORIENTAR APARA QUE ACIONE 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 a Central de atendimento Coronavírus do Município de Cascavel ((45) 3096 9090, (45)

99135 8707 (seg a sex das 7h as 19h) ou pelo chat on-line <https://cascavel.atende.net/#!/tipo/noticia/valor/33142>) para encaminhamento de conduta correta, quando suspeita confirmada, garantir o afastamento imediato dos trabalhadores;

No que se refere aos cuidados na estrutura

I - no check-in, o cartão-chave e/ou chave deve ser desinfetado com solução sanitizante antes ao ser entregue ao hóspede;

II - no check-out, recomenda-se que o hóspede deposite o cartão-chave em local específico. Onde será possível fazer higienização com solução sanitizante antes do contato físico pela equipe;

III – recomenda-se montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante ou outras alternativas viáveis e que não ofereçam risco a saúde humana;

IV - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas 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 - priorizar o check-in e check-out eletrônico. Por exemplo e-mail, whats app ou telefone;

VII - as máquinas de débito e crédito devem ser desinfetadas com solução sanitizante após cada uso e clientes e colaboradores devem higienizar as mãos com álcool gel 70% antes de manusear a máquina;

VIII - as canetas usadas pelos recepcionistas e hóspedes para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas a cada uso;

IX - na recepção e nos balcões, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2m;

X - remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta;

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

XII – para o café da manhã, priorizar serviço à la carte ou room service. Se realizado em buffet recomenda-se uso de barreira acrílica e/ou ser servido por garçom, neste caso deve ser mantido um funcionário exclusivo para a montagem do prato, de acordo com a indicação do cliente. Em caso de servido pelo cliente obrigatório a higienização das mãos no início do serviço. Manter 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);

XIII - manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro);

XIV - o room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Recomendável que ao término das refeições, os utensílios sejam 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;

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

XVI - preferencialmente, oferecer pacote de frigobar no check in para não necessitar de acesso diário do repositório ao ambiente;

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

XVIII - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar máscaras e luvas;

XIX - Intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente, pisos, corrimãos, lixeiras, interfones, botões dos elevadores, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras;

XX - as lixeiras, em áreas comuns, devem ser de tampa e pedal, e higienizadas diariamente;

XXI - 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 e equipe de limpeza;

XXII - 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;

XXIII - 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;

XXVI - 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 48 (QUARENTA E OITO) horas;

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

XIV - 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;

XXVIII - 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;

XXIX - 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;

XXX – para as 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 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.

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

XXXII – Vetado o uso de piscinas, hidromassagens e similares em áreas comuns;

XXXIII - brinquedotecas, playgrounds e espaços kids estão impedidos de funcionar temporariamente por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020, de 5 de maio de 2020;

XXXIV - Dos Espaços de Eventos nos meios de hospedagem. Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária dos eventos estabelecidos neste Decreto e nas demais normas vigentes e ainda a assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, no âmbito do Município de Cascavel, conforme artigo \_\_\_\_ deste decreto

#### DA LIBERAÇÃO DE ATIVIDADES NOS ATRATIVOS TURISTICOS

Art. xx Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, as atividades dos atrativos naturais e culturais, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e nas demais normas vigentes, e ainda à assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, no âmbito do Município de Cascavel.

I – a partir de 10 de AGOSTO de 2020: 50% da capacidade

II - a partir de 10 de SETEMBRO de 2020: 75 % da capacidade

III – a partir de 10 de OUTUBRO de 2020: 100% da capacidade

Parágrafo Primeiro: Entende-se por atrativos naturais e culturais, os parques, praças, museus, galerias e demais locais de lazer no município de Cascavel.

Parágrafo Segundo: A liberação dos espaços previstos no caput fica condicionada às seguintes normas específicas:

No que se refere aos cuidados com o visitante:

- I - uso de máscara obrigatório para todos os visitantes;
- II - higienização das mãos de todos os visitantes com álcool gel 70%;
- III – aferir a temperatura de todos os visitantes na entrada e aplicar questionário verbal ou digital, 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 a Central de atendimento Coronavírus do Município de Cascavel ((45) 3096 9090, (45) 99135 8707 (seg a sex das 7h as 19h) ou pelo chat on-line <https://cascavel.atende.net/#!/tipo/noticia/valor/33142>) para encaminhamento de conduta correta;
- IV - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

No que se refere a cuidados com os funcionários e colaboradores:

- I – Orientar a equipe quanto aos protocolos a serem seguidos e disponibilizar informativos dos mesmos;
- II - uso de máscara obrigatório para toda equipe, que deve ser disponibilizada pelo contratante, sua substituição deve ser feita a cada 4 horas nos casos de pouca fala e a cada 2 horas aos que se submeterem a espirros e fala frequente;
- III - higienização das mãos frequentemente;
- IV - aferir a temperatura de todos no início das atividades;
- V - aplicar questionário sobre sintomas respiratórios;
- VI – uso de luvas obrigatória para a equipe com contato de possíveis contaminantes;

No que se refere aos cuidados na estrutura de locais fechados, por exemplo galerias e museus

- I - montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas;
- 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 - priorizar o auto credenciamento e o check-in eletrônico;
- V - na recepção e nos balcões de credenciamento, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2m;
- VI - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, entrada e saída de banheiros, etc.) e cuidar do abastecimento dos mesmos;
- VII – em locais com apresentação de vídeos, organizar a distância mínima entre as pessoas de 1 metro considerando cadeiras ou demarcação no chão;

VIII - Intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, guarda-volumes, balcões, objetos e superfícies;

XIX – orientar a equipe de colaboradores, a observar o surgimento de pessoas sintomáticas. Caso ocorra, realizar abordagem e isolamento da pessoa, aferir a temperatura, ligar para a central de atendimento ao covid19 de Cascavel para verificação dos sintomas e posteriormente cumprir a determinação estipulada;

X - permitida a comercialização de souvenirs, desde que especialmente embalados e higienizados;

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

XII - brinquedotecas, playgrounds e espaços kids estão impedidos de funcionar temporariamente por determinação da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, conforme Resolução no 632/2020, de 5 de maio de 2020.

No que se refere aos cuidados na estrutura de locais abertos, por exemplo parques e zoológico

I - intensificar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, por exemplo com placas, faixas e cartazes, com informações sobre:

- a. Manter o distanciamento de 2 metro entre as pessoas;
- b. Evitar contato com superfícies;
- c. orientar o uso de álcool gel 70%;
- d. informe sobre sintomas e a central de atendimento covid-19 Cascavel.

II – orientar a equipe de colaboradores/guardas municipais, a observar o surgimento de pessoas sintomáticas. Caso ocorra, realizar abordagem e isolamento da pessoa, aferir a temperatura, ligar para a central de atendimento ao covid19 de Cascavel para verificação dos sintomas e posteriormente cumprir a determinação estipulada;

III - brinquedotecas, playgrounds e quadras esportivas estão impedidos de funcionar temporariamente;

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