



# Diário Oficial

## ESTADO DE SANTA CATARINA

ANO LXXXVI

FLORIANÓPOLIS, TERÇA-FEIRA, 21 DE ABRIL DE 2020

NÚMERO 21.252

Desde 1º de março de 1934 o Diário Oficial do Estado de Santa Catarina confere legalidade, transparência, publicidade e perenidade aos atos oficiais do Estado.

Governo do Estado

Atos do Poder Judiciário

Atos do Poder Legislativo

Atos do Poder Executivo

Gabinete do Governador

Procuradoria Geral do Estado.....

Casa Civil.....

Executiva de Articulação Nacional.....

Executiva da Casa Militar.....

Executiva de Comunicação.....

Defesa Civil.....

Executiva de Assuntos Internacionais.....

Executiva de Integridade e Governança.....

Gabinete da Chefia do Executivo.....

Escritório de Gestão de Projetos.....

Departamento Estadual de Trânsito.....

Controladoria-Geral do Estado.....

Gabinete da Vice-Governadora

Secretarias de Estado

Administração.....

Administração Prisional e Socioeducativa.....

Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural.....

Desenvolvimento Economico Sustentável.....

Executiva do Meio Ambiente.....

Desenvolvimento Social.....

Educação.....

Fazenda.....

Infraestrutura e Mobilidade.....

Saúde.....01

Segurança Pública.....

Polícia Civil.....

Polícia Militar.....

Corpo de Bombeiros Militar.....

Instituto Geral de Perícia.....

Defensoria Pública

Autarquias Estaduais

Fundações Estaduais

Economias Mistas

Repartições Federais

Concursos

Licitações

Contratos e Aditivos

Prefeituras Municipais

Câmaras Municipais

Publicações Diversas

### Secretarias de Estado

### Saúde

PORTARIA SES Nº 255 de 21/04/2020

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019, e art. 6 do Decreto nº 515 de 17 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo Coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo Coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 525/2020;

**CONSIDERANDO** que compete ao Secretário de Estado da Saúde coordenar e executar as ações e serviços de vigilância, investigação e controle de riscos e danos à saúde;

**CONSIDERANDO** que compete ao Secretário de Estado da Saúde a direção do Centro de Operações em Emergência em Saúde, de acordo com a Lei federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 e Decreto Estadual n. 525, de 23 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** que os casos omissos e as situações especiais decorrentes da situação de emergência decretada em razão do COVID-19 serão analisados pelo Centro de Operações de Emergência em Saúde;

**CONSIDERANDO** as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, nesse momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-19.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Fica autorizado, em todo o território catarinense, a partir de 22 de abril de 2020, a realização de atividade exercida por empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas.

**Art. 2º** O funcionamento da empresa está condicionado ao cumprimento das seguintes obrigações:

I) Utilizar máscara durante todo o funcionamento do estabelecimento, para trabalhadores e clientes, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão, quando o serviço não exigir o uso de máscara específica para o exercício da função;

II) Colocar cartazes informativos dos cuidados nos seus ambientes sobre: higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, dis-

tanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;

III) Fica estabelecida a limitação de entrada de pessoas em estabelecimentos que atendam o público em 50% (cinquenta por cento) da capacidade dos mesmos, podendo estes estabelecerem regras mais restritivas;

IV) Para as atividades que não exijam EPIs específicos, caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo, manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

V) Disponibilizar álcool 70%, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

VI) Manter ventilados todos os postos de trabalho;

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, interruptores e auto-móveis utilizados na prestação do serviço;

VIII) Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). 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 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

IX) Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

X) Deverá adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

XI) A modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, deverá ser priorizada sempre que possível;

XII) Se algum dos trabalhadores (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentarem sintomas de contaminação pelo COVID-19, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias deverão ser imediatamente informadas desta situação.

**Art. 3º** A empresa está condicionada ao cumprimento das normas sanitárias vigentes que regem a atividade.

**Art. 4º** O descumprimento do regramento disposto nessa Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei 6.320/1983.

**Art. 5º** As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde;

**Art. 6º** Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto no art. 1º do Decreto Estadual n. 562, de 17 de abril de 2020, ou outro que venha substituí-lo.

**HELTON DE SOUZA ZEFERINO**  
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 665447

**PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020**

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019, e art. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março de 2020,

**CONSIDERANDO** a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** o Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020 que dispõe sobre novas medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus e estabelece outras providências;

**CONSIDERANDO** a retomada das atividades se faz necessário o estabelecimento de cuidados importantes para os trabalhadores, estabelecimentos e para os cidadãos em geral.

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 235, de 08 de abril de 2020, que estabelece precauções gerais para população, as atividades que estão sendo retomadas e que poderão ser, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1,

**RESOLVE:**

Art. 1º Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação (restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins), a partir de 22 de abril de 2020.

Art. 2º Os serviços de alimentação têm autorização para permanecerem abertos e com atendimento ao público, com acesso e uso do ambiente interno, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19, cumprindo as seguintes orientações:

I. Fica determinado que os estabelecimentos constantes do Art. 1º deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local;

II. Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes;

III. Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;

IV. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila de *buffet* (autosserviço), álcool 70% para os clientes;

V. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

VI. Os restaurantes que dispõem os alimentos em *buffet* para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis. Os clientes higienizarão as mãos com o álcool gel, calçarão as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas; deve ser mantido no início da fila de acesso ao *buffet* um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta descrita;

VII. Os equipamentos de *buffet* devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;

VIII. Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

IX. Não oferecer produtos para degustação;

X. Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

XI. Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do *buffet*, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

XII. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);

XIII. Os trabalhadores devem ser orientados a higienizar as mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipular alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

XIV. Disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;

XV. Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

XVI. Não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

XVII. Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros entre os clientes;

XVIII. A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme;

XIX. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

**Art. 3º** Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes:

I. Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;

II. Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos);

III. Quando se dirigir ao *buffet* o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se;

IV. Manter distância mínima de 1,5 metros entre os demais clientes na fila de *buffet*, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;

V. Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

**Art. 4º** Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

I. Os trabalhadores devem usar máscaras durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário;

II. Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos;

III. Seguir a etiqueta da tosse, que orienta que ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

IV. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros), sendo que todos deverão usar máscaras;

V. Disponibilizar álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

VI. Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;

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

VIII. 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;

IX. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). 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 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

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

XI. Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

XII. Adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;

XIII. Na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação.

**Art. 5º** A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria ficará a cargo das equipes de vigilância sanitária e das equipes de segurança pública;

**Art. 6º** O não cumprimento do regramento disposto nessa Portaria implicará em abertura de processo administrativo sanitário nos termos da Lei 6320/1983.

**Art. 7º** As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde;

**Art. 8º** Esta Portaria não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas;

**Art. 9º** Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto limitada ao disposto no art. 7º do Decreto Estadual n. 515, de 17 de março de 2020.

**HELTON DE SOUZA ZEFERINO**  
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 665449

**PORTARIA SES Nº 257 DE 21/04/2020**

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019, e art. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março de 2020,

**CONSIDERANDO** a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**Governo do Estado de Santa Catarina**

Governador  
**Carlos Moisés da Silva**

Secretário de Estado da Administração  
**Jorge Eduardo Tasca**

Diretor de Tecnologia e Inovação  
**Felix Fernando da Silva**

Vice-Governadora  
**Daniela Cristina Reinehr**

Secretário Adjunto da Administração  
**Luiz Antonio Dacol**

Gerente do Diário Oficial  
**Arlene Natália Cordeiro**

**Secretaria de Estado da Administração**  
**Diretoria de Tecnologia e Inovação**

Centro Administrativo  
Rodovia SC 401 KM 5 nº 4.600  
Saco Grande II | CEP: 88.032-000  
Florianópolis | SC

CNPJ: 14.284.430/0001-97

**SEA**

(48) 3665-1400  
www.sea.sc.gov.br

**DOE**

(48) 3665-6267  
diariooficial@sea.sc.gov.br  
www.doe.sea.sc.gov.br

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 562/2020;

**CONSIDERANDO** a Portaria SES nº 244, de 12 de abril de 2020, que autorizou em todo o território catarinense, a partir de 13 de abril de 2020, a abertura e a realização de atividades exercidas por restaurantes, bares, cafés, lanchonetes e afins; e comércio de rua em geral;

**CONSIDERANDO** o artigo 1º do Decreto Estadual nº 554, de 11 de abril de 2020, que altera o artigo 7º do Decreto nº 525, de 23 de março de 2020, o qual passa a vigorar, entre outros, com a redação da alínea “c” do inciso “I”, mantendo suspensas até 30 de abril de 2020, em todo o território catarinense, o funcionamento de shopping centers, centros comerciais e galerias;

**CONSIDERANDO** as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1.

#### RESOLVE:

**Art. 1º** Ficam autorizados a funcionar os estabelecimentos internos a shoppings, centros comerciais e galerias, desde que atendam os seguintes requisitos:

- I. Não está autorizado o funcionamento nesses locais dos serviços voltados à recreação como cinemas, parques, praças de diversão e similares;
- II. O uso de máscaras é obrigatório para clientes e trabalhadores em todas as áreas;
- III. O uso de álcool gel para limpeza das mãos é obrigatório aos clientes ao entrar e sair do estabelecimento.

**Art.2º** O acesso simultâneo de pessoas nas dependências dos shoppings, centros comerciais e galerias fica limitado a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) da capacidade instalada. Devem ser atendidos os seguintes requisitos:

- I. Deve ser garantido o distanciamento de 1,5 metros (um metro e meio) entre os clientes nas áreas comuns e entre clientes e trabalhadores nos estabelecimentos;
- II. O controle e a garantia de acesso ao limite do quantitativo de clientes referido no *caput* deste artigo fica sob a responsabilidade dos administradores dos shoppings, centros comerciais e galerias;
- III. O quantitativo referido do *caput* deste artigo refere-se ao número de clientes, não sendo considerados os trabalhadores dos estabelecimentos instalados, nem dos trabalhadores dos próprios shoppings, centros comerciais e galerias;

**Art.3º** Os shoppings, centros comerciais e galerias deverão disponibilizar em todos os acessos de clientes dispensadores com álcool 70% para limpeza das mãos, bem como manter um funcionário em tempo integral para orientar os clientes sobre a limpeza das mãos e sobre o uso obrigatório de máscara;

**Art.4º** Intensificar a manutenção da ventilação natural, quando possível, tanto para as áreas comuns dos shoppings, centros comerciais e galerias, quanto dos estabelecimento instalados nestes;

**Parágrafo Único** - Os sistemas de climatização artificial, nos shoppings, centros comerciais e galerias, e dos estabelecimentos instalados nestes, devem manter os Planos de Manutenção, Operação e Controle – PMOC atualizados.

**Art.5º** Fica proibido o uso de bebedouros de água nos espaços comuns dos shoppings, centros comerciais e galerias;

**Art. 6º** Os administradores dos shoppings, centros comerciais e galerias devem, nas áreas de uso comum, padronizar e realizar procedimentos que garantam a higienização contínua dos locais de uso dos clientes e trabalhadores, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizando de forma frequente a desinfecção com álcool 70%, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, lavatórios, sanitários, entre outros.

**Art.7º** Deve ser disponibilizado álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, nas seguintes condições:

I - Nas áreas de uso comum:

a. Próximos aos pontos de acesso e de saída destes locais;

- b. Nos corredores;
- c. Nos acessos e saídas de escadas ou elevadores;
- d. Nos estacionamentos internos e externos.

II - Nas entradas dos estabelecimentos, internamente a estes.

**Art. 8º** Quanto aos estabelecimentos de comércio de vestuário, acessórios, bijuterias, calçados e de produtos de beleza e cosméticos:

- I. não é permitida a prova de vestimentas em geral, acessórios, bijuterias, calçados entre outros;
- II. os provadores devem estar fechados;
- III. o número de clientes dentro do estabelecimento não pode ultrapassar a 50% de sua capacidade;
- IV. nos estabelecimentos de cosméticos fica proibido o mostruário disposto ao cliente para prova de produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros);
- V. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos dos clientes antes de manusear qualquer produto.

**Art.9º** As máquinas para pagamento com cartão devem ser higienizadas após cada uso, com álcool 70% ou preparações antissépticas, conforme orientações de compatibilidade de produtos fornecida pelo fabricante. É permitido envolver estas máquinas em plástico filme, sendo que deverá ser substituído pelo menos uma vez ao dia, mantendo a sistemática de higienização a cada uso.

**Art.10** Os shoppings, centros comerciais e galerias que disponham de estacionamento controlados deverão disponibilizar alternativas de acessos e saídas sem comandos com o contato das mãos, em especial se utilizarem sistemas de digitação numérica ou de biometria digital, tanto para trabalhadores quanto para clientes.

**Art.11** O uso de elevadores deverá ser desestimulado, devendo ser recomendado a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento. Deverá ser instalado cartaz contendo esta orientação em local visível no acesso dos elevadores.

**Art.12** As praças de alimentação dos shoppings, centros comerciais e galerias, devem garantir o distanciamento de 1,5 metros de raio entre as pessoas durante o consumo naquele ambiente.

**Art.13** Ao lado dos caixas eletrônicos de autoatendimento deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos de quem os acessar.

**Art. 14** Tanto para os trabalhadores dos shopping centers, centros comerciais e galerias, quanto dos estabelecimento instalados nestes, devem ser adotadas medidas internas, sem prejuízo de outros regulamentos trabalhistas, relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, conforme segue:

- I. Utilização de máscaras durante todo o tempo de funcionamento do estabelecimento;
- II. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo, manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros),
- III. Deverá ser disponibilizado álcool 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;
- IV. Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;
- V. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com as roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- VI. 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;
- VI. Os locais para refeição, quando presentes, devem ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade com o distanciamento de 1,5 metros de raio entre as pessoas
- VIII. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;
- IX. Devem ser adotadas medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;
- X. Dever ser priorizada a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, quando possível; í
- XI. O trabalhador que apresentar sintomas de contaminação pelo Coronavírus, deve buscar orientações médicas, bem como ser afastado do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas da situação.

**Art.15** Todos os estabelecimentos instalados em shoppings, centros comerciais e galerias devem ter conhecimento e cumprir as determinações contidas nesta Portaria.

**Art.16** Fica estabelecido que os Shoppings terão horário reduzido de funcionamento de segunda a domingo, das 12h às 20h, excetuando as lojas de alimentação e restaurantes que poderão funcionar até às 22 horas.

**Art.17** Fica proibida a realização nestes estabelecimentos de eventos públicos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas, até posterior liberação pelo Governo Estadual

**Art.18** A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria ficará a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes de Segurança Pública;

**Art.19** A presente Portaria não revoga outras legislações vigentes que regem as atividades autorizadas.

**Art.20** As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde

**Art.21** O descumprimento do regramento disposto nessa Portaria configura infração sanitária nos termos da Lei 6320/1983.

**Art.22** Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto no art. 1º do Decreto Estadual n.562, de 17 de março de 2020.

**HELTON DE SOUZA ZEFERINO**  
**Secretário de Estado da Saúde**

Cod. Mat.: 665450

#### PORTARIA SES Nº 258 DE 21/04/2020

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019, e art. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 562/2020;

**CONSIDERANDO** as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1.

#### RESOLVE:

**Art.1º** Ficam autorizadas, a partir de 22/04/2020, a realização de atividades dos estabelecimentos que oferecem serviços relacionados à prática regular de exercícios físicos como Academias de Ginástica, Musculação, Crossfit, Funcionais, Estúdios, Danças, Escolas de Natação, Hidroginástica, Hidroterapia, Academias de Lutas e áreas afins.  
Parágrafo único: O número de clientes dentro do estabelecimento deve ser de, no máximo, 30% de sua capacidade.

**Art.2º** Os estabelecimentos autorizados a realizar suas atividades devem limitar e ordenar o seu público, bem como organizar as atividades, atendendo no mínimo as seguintes condições:

- I. Na entrada do estabelecimento, deve ser disponibilizado dispensador com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para higienização das mãos;
- II. Devem ser desativados no estabelecimento todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento. Um colaborador, na recepção, deve anotar o horário de entrada e saída de cada cliente;
- III. É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os funcionários e alunos durante a permanência no estabelecimento, como também manter

o distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros) entre as pessoas;

IV. Todas as pessoas devem manter os cabelos presos durante a permanência no local;

V. É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;

VI. Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada praticante levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;

VII. Durante o horário de funcionamento do estabelecimento, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno);

VIII. O tempo de permanência de cada usuário no local deve ser de, no máximo, 60 minutos, permitindo que mais pessoas possam se beneficiar da prática de atividade física, respeitado o limite de 30% da lotação;

IX. O estabelecimento deve organizar grupos de usuários para cada horário. Este grupo deve iniciar e finalizar as atividades no mesmo espaço de tempo;

X. Deve haver um intervalo de tempo de, no mínimo, 15 (quinze) minutos entre a saída de um grupo e a entrada de outro, de forma a evitar o cruzamento entre os usuários e permitir a limpeza do piso do estabelecimento;

XI. Todos os ambientes devem permanecer limpos com o máximo de ventilação natural possível e, para os estabelecimentos que possuam exclusivamente ar condicionado, os mesmos devem fazer a limpeza dos filtros diariamente;

XII. Guarda volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta chaves que deve ser higienizado após cada uso;

XIII. Devem ser disponibilizado cartazes com as regras de funcionamento autorizadas e as restrições sanitárias adotadas, em local visível e de fácil acesso;

XIV. Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;

XV. Para as atividades físico desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;

XVI. Os clientes do grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de gripe e resfriado não podem frequentar as atividades durante o período da pandemia;

XVII. Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada;

XVIII. O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos, para higienização das mãos;

XIX. Alunos e funcionários devem realizar a higienização de mãos com álcool 70% na entrada e na saída do estabelecimento, sempre que utilizar os equipamentos e durante a realização das atividades;

XX. Os equipamentos devem, após cada uso, ser higienizados com álcool 70% ou outras substâncias degermantes, em conformidade com as orientações dos fabricantes dos equipamentos, tanto para o tipo de degermante quanto para os pontos possíveis de higienização;

XXI. Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 1,5 metros de distância entre elas;

XXII. Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados devem ser evitados, neste momento;

XXIII. É permitida a utilização de plástico filme nos aparelhos ou equipamentos que disponham de comandos eletro/eletrônicos, em

conformidade com a compatibilidade dos materiais (informado pelos fabricantes do aparelho ou do equipamento). Caso seja utilizado plástico filme nestes aparelhos ou equipamentos, o mesmo deve ser substituído no mínimo uma vez ao dia e higienizado com álcool 70% a cada uso;

XXIV. Caso sejam utilizadas barras, halteres, bancos, colchonetes ou outros acessórios, os mesmos devem ser individualizados e higienizados antes e/ou depois do uso (a sistemática deverá ser definida pelo estabelecimento), com álcool 70%, ou outras substâncias degermantes, em conformidade com a compatibilidade dos materiais e com as orientações dos fabricantes dos mesmos;

XXV. É responsabilidade do estabelecimento fornecer álcool 70% ou outras substâncias degermantes, bem como orientar os usuários quanto à sua utilização;

XXVI. O estabelecimento deve recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas;

XXVII. Não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;

XXVIII. Os banheiros devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

**Art.3º** Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

I. Os trabalhadores devem usar máscaras enquanto permanecerem nos ambientes de uso coletivo;

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

III. Os locais para refeição, quando presentes, devem ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Devem 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 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

IV. Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

V. Em caso de algum dos trabalhadores (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentar sintomas de contaminação pelo COVID-19, buscar orientação médica, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação.

**Art.4º** As atividades realizadas em piscinas devem seguir as seguintes regras:

I. Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina;

II. Exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas;

III. Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual;

IV. Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina;

V. Excepcionalmente, para o uso das piscinas, poderá ser utilizado os vestiários para trocas de roupas molhadas por roupas secas; a ida aos vestiários deve respeitar todas as orientações deste documento em relação ao distanciamento entre as pessoas;

VI. Utilizar hipoclorito de cálcio a 65% nas piscinas entre 1,0 e 1,5 ppm (partes por milhão), desde que o pH seja mantido na faixa de 7,2 a 7,8.

**Art.5º** Caso existam cantinas, lanchonetes ou venda de suprimentos nesses locais, estes devem organizar o atendimento de forma que não haja permanência de público, sendo realizada somente a entrega em modalidade de retirada no balcão não sendo permitido o consumo no local;

**Art.6º** A responsabilidade pela divulgação, aplicação e controle das determinações desta portaria é do representante legal e do responsável técnico do estabelecimento.

**Art. 7º** As atividades físico-desportivas outdoor (corridas, ciclismo, remo, surf, windsurf, kitesurf, skate dentre outros) devem seguir as seguintes determinações:

I. Podem ser utilizados os espaços públicos ao ar livre desde que não haja aglomeração de pessoas;

II. Deve ser mantido pelo menos 2 metros de distância entre um praticante e outro;

III. Todos os praticantes devem utilizar máscaras durante o período da prática de atividade física;

IV. Para atividades aquáticas não é obrigatório o uso de máscaras durante a permanência na água, devendo, porém, ser mantido o afastamento entre as pessoas;

V. Usar sempre um calçado indicado e adequado para cada modalidade desenvolvida e, após o uso, fazer a devida higienização.

**Art.8º** A fiscalização dos estabelecimentos ficará a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes de Segurança Pública.

**Art.9º** As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde;

**Art.10** Esta Portaria não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas;

**Art.11** O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

**Art.12** Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto no art. 7º do Decreto Estadual n. 562, de 17 de abril de 2020.

**HELTON DE SOUZA ZEFERINO**  
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 665451

**ACESSÍVEL  
COMO NUNCA,  
TRANSPARENTE  
COMO SEMPRE**

**Acesse o Diário Oficial Eletrônico: [www.doe.sea.sc.gov.br](http://www.doe.sea.sc.gov.br)**

O Diário Oficial do Estado de SC é publicado pela Diretoria de Tecnologia e Inovação – Secretaria de Estado da Administração. Essa Diretoria não possui representantes comerciais terceirizados nem revendedores autorizados. Portanto, todos os contatos para publicações ou outros serviços pertinentes ao Diário Oficial devem ser feitos diretamente pelo site [www.doe.sea.sc.gov.br](http://www.doe.sea.sc.gov.br).



## Diário Oficial Eletrônico

### Secretaria de Estado da Administração

Home

Cadastro on-line

LOA

Fale Conosco

Ouvidoria Geral

# NORMAS DE PUBLICAÇÃO PARA O DIÁRIO OFICIAL

## 1. CADASTRAMENTO

Os interessados deverão ser previamente cadastrados. Caso não esteja cadastrado, nosso usuário terá, disponível em nosso site [www.doe.sea.sc.gov.br](http://www.doe.sea.sc.gov.br), um botão (**cadastro on-line**) com cinco formulários eletrônicos disponíveis:

- Cadastro de entidade
- Cadastro de usuário
- Troca de órgão/entidade
- Desabilitar usuário
- Termo de autorização para publicação

Os formulários eletrônicos são intuitivos, e levam facilmente o usuário a obter o acesso ao portal do Diário Oficial após análise e aprovação pelo nosso setor de cadastros. Será enviado automaticamente um *e-mail* com *login* e senha para acesso ao sistema.

Ao finalizar o cadastro, os usuários estarão de acordo com o **Termo de aceite**, que faz parte do referido cadastro, do qual se comprometem a cumprir todas as regras previstas.

## 2. REGRAS DE EDITORAÇÃO

Nos documentos enviados, as seguintes formatações devem ser observadas:

- o formato eletrônico do DOE é em formato tabloide, com área de impressão de: 24,00 cm de largura X 30,0 cm de altura (o SIGIO acomodará seu texto nas colunas do jornal);
- a fonte (letra) deverá ser sempre **arial** sem variações, e o tamanho do corpo **8**;
- o espaçamento entre linhas deve ser **simples** para arquivos no *Word*;
- as letras em negrito, itálico, sublinhadas, maiúsculas e minúsculas serão respeitadas conforme seu envio;
- caso o documento do *Word* contenha tabelas em seu corpo, ou esse documento seja exclusivamente um arquivo de imagem do tipo pdf, o limite máximo de ocupação de largura da tabela, ou da imagem interna do pdf, deverá obedecer ao seguinte:
  - 7,5 cm para ocupar 1 (uma) coluna do jornal;
  - 15,5 cm para ocupar 2 (duas) colunas do jornal;
  - 23,5 cm para ocupar 3 (três) colunas do jornal.

## 3. ENVIO DE MATÉRIAS

Ao entrar no portal [www.doe.sea.sc.gov.br](http://www.doe.sea.sc.gov.br) com o *login* e a senha, o usuário terá acesso ao módulo diário oficial, selecionará no menu a opção **Diário Oficial**, a seguir **Enviar Matérias**. Nessa seção, o usuário deverá: carregar o arquivo para publicação (*up-load*); agendar a data da publicação; fazer uma pré-visualização da matéria; ver o cálculo do seu orçamento e aprová-lo; e, imprimir o DARE - Documento de Arrecadação de Receitas.

## 4. REGRAS DE ENVIO

### Obrigatoriedades

- Só é permitido o envio de matérias em texto (no Word versão 2010 – extensão .doc ou .docx, BR-Office – extensão .odt). Os balanços, obrigatoriamente, deverão ser gerados em pdf até versão 1.4.5x.
- Dentro do arquivo no *Word* poderá haver tabelas, as quais deverão respeitar as regras de editoração abaixo elencadas.

### Não será permitido

- O uso de molduras, caixas de texto, linhas desenhadas, setas, cabeçalhos, rodapés, marca d'água, imagens de assinatura e régua, conexões a banco de dados e macros e documentos escaneados.
- Anotações no corpo do documento da matéria, como data desejada de publicação, autorização da publicação, ou qualquer outra mensagem que não será publicada.
- Texto condensado em largura e/ou altura.

## 5. PAGAMENTO

Para a efetivação da publicação não basta fazer o carregamento da matéria no site, é necessário o pagamento do DARE até as 17 horas do dia anterior à publicação.

## 6. ACOMPANHAMENTO DE MATÉRIAS

O usuário deverá acompanhar o fluxo de tramitações da matéria, poderá gerar a 2ª via da DARE; reagendar a data de publicação; e, cancelar a publicação da matéria até as 18 horas do dia anterior à data da publicação.

## 7. RESPONSABILIDADE DO USUÁRIO

O usuário é exclusivamente o responsável por toda matéria enviada para publicação para todo e qualquer efeito, bem como a fidedignidade e veracidade da informação para os efeitos jurídicos aqui gerados. Após envio e aprovação da matéria, ela não poderá mais ser substituída.

Não haverá cancelamento de notas fiscais em decorrência do envio de matérias em duplicidade.

Dados para contato

E-mail: [diariooficial@sea.sc.gov.br](mailto:diariooficial@sea.sc.gov.br)

Fones: PABX (48) 3665-6242 / (48) 3665-6263 / (48) 3665-6265 /  
(48) 3665-6266 / (48) 3665-6267 / (48) 3665-6268 /  
(48) 3665-6269 / (48) 3665-6270 / (48) 3665-6277.