



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

**SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA COMISSÃO AOS PROJETOS DE LEI Nº  
2.778 DE 2020 e Nº 2. 423 DE 2021**

Dispõe sobre medidas de prevenção em períodos que sejam declarados pandemia pela Organização Mundial da Saúde- OMS nos estabelecimentos comerciais que especifica.

O Congresso Nacional decreta:

**Art. 1º** Esta Lei estipula o uso de elementos de proteção contra a disseminação de vírus quando for declarada pandemia pela Organização Mundial da Saúde nos estabelecimentos em que se comercializem alimentos frescos.

Parágrafo Único. Esta Lei estabelece diretrizes para o funcionamento de restaurantes e bares, com ou sem entretenimento, nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infecciosas cuja transmissão ocorra por contato, por gotas de saliva e pelo ar, a saber:

I - os serviços de entrega em domicílio ou de retirada de alimentos e bebidas, sem o ingresso de clientes no estabelecimento, deverão ser priorizados;

II - as cadeiras, as mesas e os cardápios deverão ser higienizados antes da utilização de cada novo cliente do estabelecimento, devendo ser privilegiada a exposição do cardápio em lousas ou sua disponibilização por meio eletrônico;

III - os filtros de aparelhos de ar-condicionado, quando utilizados pelos estabelecimentos, deverão ser limpos seguindo o disposto na Lei nº 13.589, de 04 de janeiro de 2018;

IV - os clientes, antes de ingressarem nos estabelecimentos, deverão ter a sua temperatura aferida por termômetro infravermelho sem contato, ficando vedada a entrada daquele cuja temperatura esteja maior do que 37,5º c (trinta e sete inteiros e cinco décimos de graus celsius);

V - os clientes, na entrada dos estabelecimentos, deverão ser instruídos a higienizarem as suas mãos nas instalações disponibilizadas, conforme os protocolos indicados;

Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Otto Alencar Filho

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD210844525100>



VI - a alocação das mesas deverá ser feita, preferencialmente, em áreas abertas, com distância mínima de 2 metros entre elas, sendo permitido o limite de 6 pessoas por mesa;

VII - os serviços prestados deverão ser adequados para que os clientes fiquem sentados nas suas respectivas mesas, de forma a reduzir a circulação no interior dos estabelecimentos;

VIII - os funcionários dos estabelecimentos deverão utilizar máscaras cirúrgicas de proteção durante toda a jornada de trabalho, tendo de substituí-las sempre que estiverem úmidas, sujas ou danificadas;

IX - os funcionários dos estabelecimentos deverão higienizar as mãos conforme os protocolos indicados após a efetivação de atendimento em cada mesa;

X - os clientes dos estabelecimentos deverão utilizar máscaras de proteção adequadas, podendo retirá-las apenas para ingestão de líquidos ou alimentos, tendo de recolocá-las imediatamente após a conclusão desse ato.

**Art. 2º** Os empregados e gerentes de estabelecimentos comerciais em que se manipulem, se preparem, se sirvam ou se vendam alimentos frescos serão obrigados a utilizar em seus ambientes de trabalho, nos termos de regulamento, máscara cirúrgica de proteção e outros recursos necessários à prevenção da disseminação de vírus, durante o período de enfrentamento do estado de calamidade pública e da emergência de saúde pública de importância internacional.

**Art. 3º** Os estabelecimentos de que trata o art. 2º oferecerão aos consumidores e aos usuários de seus serviços recursos necessários para a higienização pessoal, de modo a prevenir a transmissão de qualquer vírus, quando for declarado pandemia pela Organização Mundial da Saúde.

§ 1º Nos restaurantes que utilizam o sistema de autosserviço, o atendimento será prestado preferencialmente por um funcionário, que seguirá as instruções do cliente para a montagem do seu prato.

§ 2º Quando não houver o funcionário para realizar esta tarefa, o estabelecimento deverá:

I - garantir o fornecimento de luvas descartáveis de plástico para que o cliente se sirva;

II - dispor de aparato para proteção do alimento nas bandejas das gotículas de saliva de quem esteja se servindo.

§ 3º O estabelecimento deve garantir que, nas filas para o autosserviço, mantenha-se o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre cada cliente.

§ 4º O estabelecimento deve garantir que os talheres sejam entregues em embalagens individuais, e que os demais utensílios fiquem em local seguro do ponto de vista sanitário.



**Art. 4º** A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Lei configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades nela previstas.

Parágrafo Único. A existência de diretrizes para o funcionamento de restaurantes e bares, com ou sem entretenimento, nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infecciosas cuja transmissão ocorra por contato, por gotas de saliva e pelo ar, não impede que os entes federados, no exercício da sua competência constitucional, determinem o fechamento desses estabelecimentos, em sua respectiva circunscrição, em razão das peculiaridades locais dos serviços de saúde.

**Art. 5º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 27 de outubro de 2021.

**Deputado Otto Alencar Filho**  
**Presidente**



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Otto Alencar Filho  
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD210844525100>

