



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>

