

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNAÚBA DOS DANTAS

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO 022/2020-GP, 07 DE AGOSTO DE 2020.

DECRETO 022/2020-GP, 07 de agosto de 2020.

“Dispõe sobre a reabertura gradual e responsável do comércio, e dá outras providências.”

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CARNAÚBA DOS DANTAS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO que o Gabinete de Crise de Enfrentamento da COVID-19, instituído pelo Município de Carnaúba dos Dantas, opinou favoravelmente à abertura gradual do comércio local;

CONSIDERANDO que compete aos Municípios disciplinar o funcionamento do comércio local;

DECRETA:

Art. 1º Fica autorizada a reabertura de quadra de esportes, futebol society e demais atividades esportivas, serviços de alimentação (restaurantes, pizzarias, lanchonetes e similares), espetinhos, bares e similares, desde que atendidas as regras estabelecidas neste Decreto, e nas demais normas sanitárias municipais que tratam do enfrentamento à COVID-19, e que foram editadas nos Decretos anteriores, sob pena de interdição.

Art. 2º. Os estabelecimentos do segmento quadra de esportes, futebol society e demais atividades esportivas, do Plano de Retomada Gradual da Atividade Econômica no Município de Carnaúba dos Dantas-RN, seguirão os seguintes protocolos específicos, sob pena de interdição, aplicação de multa e demais cominações legais:

I - limitação da quantidade de clientes e usuários que entram no estabelecimento, respeitando a regra da ocupação de 1 (um) cliente a cada 6,25 m² (seis vírgula vinte e cinco metros quadrados) nas áreas de treino e vestiário;

II - afixar na entrada o tamanho do estabelecimento, em m² (metros quadrados) e o número máximo de pessoas que poderão estar simultaneamente no local, observando a lotação máxima do inciso II deste artigo;

III - posicionar kits limpeza em pontos estratégicos das áreas com equipamentos, com álcool a 70%, ou lavatórios para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como: colchonetes, halteres e máquinas no mesmo local;

IV - durante o horário de funcionamento do estabelecimento, fechar cada área de 2 (duas) a 3 (três) vezes ao dia por, pelo menos, 30 (trinta) minutos para limpeza geral e desinfecção dos ambientes;

V - se algum trabalhador, terceirizado, cliente ou usuário, apresentar febre ou qualquer outro sintoma da COVID-19 deverá ser informado imediatamente às unidades de saúde para afastamento e proibição de frequentar o estabelecimento por, pelo menos 14 (catorze) dias, caso confirmada a contaminação, ou após cessarem os motivos de suspeita de contaminação, seja pela realização do teste ou pelo cumprimento do isolamento social no prazo assinalado;

VI – as unidades de saúde deverão identificar todos aqueles que tiveram contato com o caso suspeito, devendo ser afastados e monitorados com a mesma diligência;

VII – fica vedada a disponibilização de bebedouro coletivo, de forma que os clientes e usuários deverão utilizar garrafas ou copos pessoais e intransferíveis;

VIII - capacitar todos os trabalhadores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção;

XIX - permitir apenas um acesso ao estabelecimento por dia para cada cliente ou usuário, com o tempo de permanência máximo de uma hora.

Art. 3º. Os estabelecimentos dos segmentos socioeconômicos de Alimentação (restaurantes, lanchonetes, pizzarias e similares), bares, espetinhos e similares, seguirão os seguintes protocolos específicos, sob pena de interdição, aplicação de multa e demais cominações legais:

I - para os serviços de alimentação em geral, bares e similares:

- a) máximo de 4 (quatro) pessoas por mesa;
- b) distância mínima de 2 m (dois metros) entre as mesas, retirando-se ou identificando-se as mesas e cadeiras que não poderão ser utilizadas;
- c) o cliente somente poderá retirar a máscara para realizar as refeições;
- d) reforçar a higienização de mesas e cadeiras, repetindo o procedimento para cada mesa encerrada e antes de receber novos clientes;
- e) áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter suas higienizações reforçadas e intensificadas, disponibilizar álcool gel 70% (70° INPM) nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes;
- f) organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando desinfecção antes do início dos turnos, nos intervalos e no fechamento;
- g) disponibilizar temperos em sachês individuais;
- h) pratos, talheres e similares não devem ficar expostos na mesa, devendo somente ser levados ao cliente junto com a refeição;
- i) priorizar alternativas digitais para leitura do cardápio e, caso não seja possível, plastificar ou tornar a higienização do menu a mais prática e simples possível;
- j) orientar o cliente a pagar em cartões e, de preferência, por métodos de aproximação, e, quando usar dinheiro, higienizar as mãos depois de receber e, caso haja troco, entregá-lo em saquinho para o cliente;
- l) higienizar os banheiros a cada hora;

II - os estabelecimentos de alimentação que fornecerem os serviços de self service, além dos protocolos específicos previstos no inciso I, deverão observar o seguinte:

- a) o restaurante deve delimitar a área de fila, impedindo que o cliente possa se aproximar do buffet sem antes ter passado pelo processo de higienização das mãos;
- b) o restaurante deve disponibilizar trabalhador no início da fila, que orientará o cliente a:
 1. higienizar as mãos, com água e sabão ou com álcool 70% (70° INPM), seja líquido, borrifado nas mãos do cliente, ou gel;
 2. calçar as luvas de plástico fornecidas pelo estabelecimento, antes de usar os utensílios para se servir;
 3. fazer uso de máscara durante a elaboração do prato;
- c) os alimentos no buffet devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento traseiro e lateral;
- d) oferecer talheres higienizados, ou talheres descartáveis, em embalagens individuais, além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos;

III - para os serviços de alimentação do sistema self service em que se possa fazer a migração para um modelo no qual os empregados sirvam o cliente, visando diminuir o manuseio de pratos e utensílios:

- a) os responsáveis pelo serviço devem estar devidamente paramentados com luvas, máscara e touca;
- b) os clientes que estiverem se servindo, devem fazer uso de máscaras no momento da elaboração do prato;

Art. 4º Os estabelecimentos referidos neste Decreto que comercializarem bebidas alcóolicas poderão funcionar das 7h às 23h, todos dias da semana, para as vendas de salão, com atendimento presencial ao consumidor e possibilidade de consumação no local.

§ 1º Para fins de aferição da capacidade de acomodação, deve ser utilizada a razão de 1 (uma) pessoa para cada 5m² (cinco metros quadrados) de área do local.

§ 2º Para o serviço de entrega domiciliar e takeaway, sem consumação no local, os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão atender aos seus clientes sem qualquer limitação de horário.

Art. 5º A fiscalização caberá à vigilância sanitária e epidemiológica e demais órgãos oficiais do Município, bem como a Polícia Militar que poderão inclusive interditar o estabelecimento que descumprir as regras estabelecidas pela Administração Pública Municipal.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 7º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 07/08/2020.

Carnaúba dos Dantas/RN, em 07 de agosto de 2020.

GILSON DANTAS DE OLIVEIRA

Prefeito Municipal

Publicado por:
Leticia Freire de França
Código Identificador:46723FC1

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 11/08/2020. Edição 2333
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>