

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

**GABINETE DO PREFEITO**  
**DECRETO 029/2020-GP, 01 DE OUTUBRO DE 2020.**

**DECRETO 029/2020-GP, 01 de outubro de 2020.**

*“Dispõe sobre a regulamentação de funcionamento de Balneários, brinquedos, bares, 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;

CONSIDERANDO a edição do Decreto Municipal nº. 19, de 26 de junho de 2020, que autorizou a reabertura gradual e responsável do comércio e serviços no âmbito do Município de Carnaúba dos Dantas;

CONSIDERANDO o programa de reabertura gradual das atividades no âmbito do Estado do RN;

CONSIDERANDO que a continuidade da abertura gradual é possível pelo quadro favorável que a pandemia da Covid-19 vem apresentando nos últimos dias no Estado do RN e no Município.

**DECRETA:**

**Art. 1º** Fica autorizado o funcionamento de brinquedos abertos, do tipo cama elástica, com limite de três (03) crianças por vez, sendo orientado o uso de máscaras e reforçar a higienização dos brinquedos, repetindo o procedimento para cada troca de grupo encerrado, sendo disponibilizado o uso de álcool 70º a cada criança que usar o brinquedo.

**Art. 2º** Os estabelecimentos que comercializarem bebidas alcólicas poderão funcionar das 7h às 00h, todos os dias da semana, para as vendas de salão, com atendimento presencial ao consumidor e possibilidade de consumação no local.

**Art. 3º** Fica autorizada a reabertura de Balneários, desde que atendidas às regras estabelecidas nas demais normas sanitárias municipais que tratam do enfrentamento à COVID-19, e que foram editadas nos Decretos anteriores, sob pena de interdição;

**I - para os serviços de Balneários, 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% (70º 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** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 01/09/2020.

Carnaúba dos Dantas/RN, em 01 de outubro de 2020.

**GILSON DANTAS DE OLIVEIRA**

Prefeito Municipal

**Publicado por:**

Letícia Freire de França

**Código Identificador:**BCE6754E

---

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 02/10/2020. Edição 2370

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>