

DECRETO N.º 515/2021

DISPÕE SOBRE AS MEDIDAS DE RETOMADA ECONÔMICA E SOCIAL RESPONSÁVEL E SEGURA, VISANDO À REABERTURA GRADUAL E FUNCIONAMENTO DE SEGMENTOS DE ATIVIDADES ECONÔMICAS E SOCIAIS, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE RIACHODA CRUZ/RN.

O PREFEITO MUNICIPAL DE RIACHO DA CRUZ, ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e,

CONSIDERANDO que desde o início da pandemia, a Administração Pública Municipal tem buscado promover medidas preventivas para evitar o contágio e a disseminação da doença COVID-19, tendo adotado como princípios basilares dos protocolos e medidas sanitárias como a higienização contínua, o uso de máscaras de proteção facial e o distanciamento social;

CONSIDERANDO que o princípio da Dignidade da Pessoa Humana bem como os valores Sociais do Trabalho e da Livre Iniciativa constituem fundamentos da República Federativa do Brasil;

CONSIDERANDO a necessidade de compatibilização das medidas de preservação da vida sem contudo deixar de garantir a subsistência das famílias do município;

CONSIDERANDO o firme e reiterado comprometimento da Administração Pública com a preservação da saúde e bem estar de toda população municipal, sem perder de vista a necessidade de exercício de trabalho de subsistência compatível com as medidas de segurança à saúde;

CONSIDERANDO a diminuição da taxa de transmissibilidade, bem como do número de pedidos de internações em todo o Estado do Rio Grande do Norte;

DECRETA:

Art. 1º. Este Decreto tem por objetivo disciplinar as regras de abertura e funcionamento das atividades que refere, de forma a promover o equilíbrio entre as regras de prevenção

de contágio e enfrentamento da pandemia da COVID-19 e a subsistência do comércio local.

CAPÍTULO I DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Art. 2º. Os restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, *food parks* e similares poderão abrir e funcionar das 11h00min às 22h00min todos os dias, desde que atendidas as regras e protocolos previstas no Anexo I deste Decreto.

§1º. Os quiosques localizados na Praça de Eventos, Praça do Projeto Crescer, Praça do Acampamento II e Bosque Municipal, deverão disponibilizar, cada, no máximo 10 (dez) mesas com 4(quatro) cadeiras para atendimento ao público.

§2º Após o horário de fechamento, os serviços de alimentação poderão funcionar por 60 (sessenta) minutos exclusivamente para encerramento de suas atividades presenciais, sendo vedado o atendimento de novos clientes.

§3º. Os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão comercializar bebidas alcoólicas durante o seu horário de funcionamento, para consumação exclusivamente no local.

§4º. Para o serviço de entrega domiciliar, os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão atender aos seus clientes sem qualquer limitação de horário.

§5º. Fica proibida a consumação de bebidas alcoólicas nos espaços públicos, independentemente do horário e do dia da semana.

CAPÍTULO II DAS REUNIÕES CORPORATIVAS

Art. 3º. Fica autorizada a realização de reuniões corporativas, tais como treinamentos, seminários, cursos, simpósios, e palestras, desde que atendidas as regras de distanciamento social e protocolos recomendados pelo Comitê de Medidas de Enfretamento ao Coronavírus.

Parágrafo único. A realização dos eventos referidos no caput deste artigo poderá acontecer em auditórios e salões, localizados em instituições públicas e privadas, inclusive empresas e hotéis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 4º. Em caso de descumprimento das medidas previstas neste Decreto, as autoridades poderão impor as penalidades previstas no artigo 10 da Lei Federal no. 6.437, de 20 de agosto de 1977 – dentre elas o fechamento e a interdição do estabelecimento, além de multa no valor de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).

§1º. Após a interdição do estabelecimento, a autoridade deverá encaminhar relatório do auto de interdição ao Ministério Público Estadual para apurar a ocorrência de crime contra a saúde pública, nos termos do artigo 268 do Código Penal, com pena de detenção de até um ano.

§2º. O retorno das atividades condiciona-se à avaliação favorável de inspeção quanto ao atendimento das medidas sanitárias, devendo o responsável pelo estabelecimento comprometer-se mediante termo escrito a não mais incorrer na infração cometida.

§3º. Em caso de reincidência, será cassado o alvará de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo da aplicação de nova multa.

§4º. Ao interessado é permitida a apresentação de defesa contra o auto de infração diretamente no órgão ao qual pertence o agente de fiscalização.

Art. 5º. As regras definidas neste Decreto poderão ser revistas a qualquer tempo, de acordo com as taxas e índices de transmissibilidade da COVID-19 no Município.

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

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, em 23 de abril de 2021

MARCOS AURÉLIO DE PAIVA RÊGO
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

PROTOCOLOS GERAIS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Recomendação de aferição de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores.
2. Uso obrigatório de máscara de proteção para fornecedores, colaboradores e clientes, os quais poderão retirá-la somente enquanto estiverem fazendo suas refeições.
3. Readequação dos salões, com distanciamento de 2 metros entre mesas.
4. Reforçar a higienização de mesas e cadeiras, repetindo o procedimento para cada mesa encerrada e antes de receber novos clientes.
5. Áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter a higienização reforçada e intensificada. Disponibilizar álcool 70o INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes.
6. Organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos turnos, nos intervalos e no fechamento.
7. Manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível.
8. Limitar as mesas ao número máximo de 8 (oito) pessoas, mantendo os distanciamentos recomendados (família e companheiros de trabalho, que naturalmente já tem contato).
9. Cobrir a maquineta de pagamentos com filme plástico, para facilitar a higienização após cada uso. 10. Evitar cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.
11. A limpeza dos banheiros deve ocorrer a cada hora.
12. Será permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados em mesas, ficando vedada o uso de venda em balcão para consumo no local.
13. Para os clientes sentados, seguir as linhas gerais e distanciamento estabelecido.
14. Pratos, talheres e galheteiros não devem ficar expostos na mesa, devendo somente serem levados ao cliente, junto com a refeição, diminuindo o tempo de contato.
15. Galheteiros devem ter sachês individuais e passar por processo de higienização a cada novo cliente.

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DA CRUZ/RN**

16. Priorizar alternativas digitais para leitura do cardápio (p. ex. QR Code) e caso não seja possível, plastificar ou tornar prática e simples a higienização do menu.
17. Orientar o cliente a pagar em cartões e de preferência por métodos de aproximação. Quando usar dinheiro, higienizar as mãos depois de receber e caso haja troco, entregar em saquinho para o cliente.
18. Promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão com essa distância.
19. Estabelecer o distanciamento também para os funcionários da cozinha e, se possível, dividir em turnos.