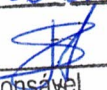


DECRETO Nº 228/2021, DE 16 DE JUNHO DE 2021

Certifico e dou fé que, nos termos da Lei Orgânica do Município, este ato foi Publicado no Placard da Prefeitura Municipal na Presente Data

Varjão, 16/06/2021

Responsável

“Altera e acrescenta dispositivos e redações ao Decreto Municipal nº 168 de 19 de maio de 2021, em conformidade com a reunião, realizada no dia 15 de junho de 2021, pelo Comitê de Prevenção e Combate ao COVID19, e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE VARJÃO-GO, no uso das atribuições que lhe conferem as Constituições da República, do Estado de Goiás, bem assim a Lei Orgânica do Município e

CONSIDERANDO o que fora deliberado, na reunião do Comitê de Prevenção e Combate ao COVID-19, do dia 15 de junho de 2021 e, conseqüente, lavrado em ata;

CONSIDERANDO o cenário pandêmico vivido no Município de Varjão, cuja análise advém do número de diagnósticos semanais de contaminação pelo Novo Coronavírus (COVID-19 e/ou Sars-CoV-2);

CONSIDERANDO, portanto, a redução significativa do quantitativo de casos ativos de contaminação na municipalidade.

DECRETA:

Art. 1º. Fica alterada a redação do §5º do artigo 1º do Decreto Municipal de nº 168 de 19 de maio de 2021, que assim passará a dispor:

§5º. Todos os estabelecimentos comerciais, essenciais ou não, terão funcionamento de segunda à domingo, até às 22:00h (vinte e duas horas), condicionada ao cumprimento da limitação de lotação estabelecida no inciso II do artigo 2º do presente ato normativo.

Art. 2º. Fica alterada a redação do §8º do artigo 1º do Decreto Municipal de nº 168 de 19 de maio de 2021, que assim passará a dispor:

§8º. Quanto às atividades não essenciais, tais como bares, distribuidoras de bebidas, pit-dogs e similares (venda de “espetinhos e jantinhas” ou comercialização de outras “comidas prontas”), poderão funcionar, obedecendo a limitação de horário imposta no §5º do presente artigo, bem como às regras dispostas nos incisos dispostos no §2º do art. 2º do Decreto Municipal de nº 168 de 19 de maio de 2021.

Art. 3º. Fica alterado o “Parágrafo único” do art. 2º do Decreto Municipal de nº 168 de 19 de maio de 2021, que passará a ser §1º, bem como inclusos, ao mesmo dispositivo, os §2º e §3º, conjuntamente com seus respectivos incisos, com as seguintes redações:

§1º Os estabelecimentos comerciais e não comerciais deverão, com vistas a otimizar o controle e entrada de seus visitantes/clientes, utilizar materiais/utensílios de contingenciamento, tais como: “fitas zebreadas”, portinholas, porteiras, catracas etc.

§2º Nos termos da Nota Técnica nº: 1/2021 - GAB- 03076, fica também estabelecido no âmbito do Município de Varjão- GO, que os Restaurantes, bares, distribuidoras, pit-dogs e congêneres deverão seguir criteriosamente as normas contidas no Protocolo Geral no que couber, observados ainda os seguintes critérios:

I - Os restaurantes, bares e congêneres, no período em que estiverem autorizados a funcionar, deverão observar a lotação máxima de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação;

II – Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser realizada a limpeza do sistema de exaustão e de todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações. Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;

III – Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento baseado, por exemplo, em reservas de assentos, para evitar aglomerações no local;

IV - Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distância de no mínimo 02 (dois) metros entre as mesas. Na impossibilidade de inutilização de mesas e cadeiras, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado, sendo permitido no máximo, grupos de 04 (quatro) pessoas por mesa e proibido o atendimento de clientes em pé;

V – Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos

usuários, orientando quanto à higienização das mãos com água e sabão ou preparação alcoólica a 70% (setenta por cento) também quanto à importância de não conversarem enquanto são servidos;

VI – Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa ou similares abastecidos com preparação alcoólica a 70% (setenta por cento), em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;

VII – Dar preferência para atendimento à la carte, mas, se utilizar o autosserviço, (atendimento tipo self-service), deve-se estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes.

VIII – Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;

IX – Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;

X – Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável). Se reutilizável, realizar a higienização com álcool a 70% (setenta por cento) a cada troca de cliente;

XI – As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70% (setenta por cento), friccionando por cerca de 30 (trinta) segundos, ou outro desinfetante compatível, após cada uso e troca de cliente;

XII – Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;

XIII – É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de máscaras, principalmente, os trabalhadores. Na manipulação dos alimentos e no contato com clientes ou prestadores de serviço, a máscara deverá ser usada durante todo tempo de trabalho. Poderá ser utilizada proteção facial adicional, tipo visor, face shield, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;

XIV – O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;

XV – O estabelecimento deverá realizar marcações no piso, delimitando, de forma clara, os locais em que se posicionarão as mesas e cadeiras, dando atenção às regras de espaçamento e distanciamento impostas no inciso IV do presente artigo, como também fiscalizar o fiel cumprimento por parte de seus clientes;

XVI – Intensificar a frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimãos, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido e preparação alcoólica a 70% (setenta por cento), piso, paredes e portas, dentre outros;

XVII – Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);

XVIII – Quando realizar serviço de entrega, o produto deve ser acondicionado em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem;

XIX – As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.

XX – Os serviços de alimentação com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004.

§3º. No caso de clubes, associações, clubes de pesca (“pesque e pague”), estâncias de lazer e quadras/campos esportivos, feira livre e similares poderão funcionar, desde que obedecida a limitação de pessoas disposta no inciso I do §2º do presente artigo, bem como respeitadas as seguintes regras:

I - Seja mantido o distanciamento de 02 (dois) metros entre as pessoas;

II – Seja respeitado o limite de 30% da capacidade de ocupação;

III – Ter expressa autorização da vigilância sanitária municipal no caso de realização de festas;

IV – Manter lista de controle de presença;

V - Observados os protocolos sanitários constantes deste decreto.

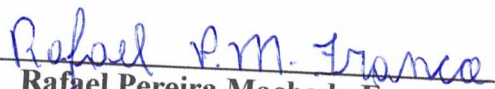
Art. 4º. Revoga-se o inciso II do art. 3º do Decreto Municipal nº 168 de 19 de maio de 2021.

Art. 5º. Impõe-se que as demais disposições do Decreto Municipal nº 168 de 19 de maio de 2021, permanecem inalteradas e em expressa vigência.

Art. 6º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VARJÃO, ESTADO DE GOIÁS, aos 16 dias de junho de 2021.


Rafael Pereira Machado Franco
Prefeito Municipal