

DECRETO Nº 149/2021, DE 29 DE ABRIL 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, 29 / 04 / 21

Responsável

“Altera e acrescenta dispositivos e redações ao Decreto Municipal nº 148 de 20 de abril de 2021, em conformidade com a reunião, realizada no dia 29 de abril 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 27 de abril 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).

DECRETA:

Art. 1º. Fica alterada a redação do artigo 6º do Decreto Municipal nº 148 de 20 de abril de 2021, que assim passará a dispor:

Art. 6º. 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, minimercados, feiras-livres, pit-dogs, clubes, associações,

clubes de pesca (“pesque e pague”), estâncias de lazer, quadras esportivas/campos, deverão seguir criteriosamente as normas contidas no Protocolo Geral no que couber, observados ainda os seguintes critérios:

I - Os restaurantes 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) e 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.

Rafael

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 cardápios 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% a cada troca de cliente;

XI – As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 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 – Recomenda-se realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro, para orientar o posicionamento dos clientes. Todos deverão utilizar máscara neste momento;

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

Rafael

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 n.º. 2016/2004,

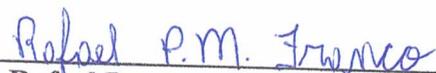
Art. 2º. Fica revogado o inciso I do artigo 11 do Decreto Municipal n.º 148 de 20 de abril de 2021.

Art. 3º. Impõe-se que as demais disposições do Decreto Municipal n.º 148 de 20 de abril de 2021, permanecem inalteradas e em expressa vigência.

Art. 4º. 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 05 de maio de 2021.



Rafael Pereira Machado Franco
Prefeito Municipal