



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Nonoai

DECRETO Nº 040/2020.

“Autoriza a abertura e funcionamento de bares e similares, e permite aos restaurantes e congêneres a substituição do sistema de autoatendimento por outro sistema eficaz para servir os alimentos aos clientes, no âmbito de todo o território do Município de Nonoai/RS, em função da pandemia do COVID-19 (novo Coronavírus)”

EDILSON POMPEU DA SILVA, Prefeito Municipal de Nonoai, no efetivo exercício de seu mandato e no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o Decreto Nº 55.285, de 31 de maio de 2020, que altera o Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020, que institui o Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências;

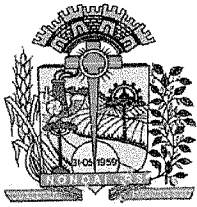
CONSIDERANDO a Portaria nº 319/2020/SES, que institui o Protocolo de Boas Práticas para prevenção do novo Coronavírus (COVID-19) a serem cumpridas pelos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, com consumo no local, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul;

CONSIDERANDO a Nota Técnica nº 08, do Comitê Científico de Apoio ao Enfrentamento da Pandemia da COVID-19 - Rio Grande do Sul - em 8 de maio de 2020;

CONSIDERANDO que as determinações legais do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, permitem que alguns estabelecimentos comerciais de certos municípios possam ter a sua abertura para atendimento ao público autorizada, levando em conta suas realidades e necessidades, sociais, econômicas e culturais;

CONSIDERANDO a capacidade do município em controlar a transmissão do vírus que causa a COVID-19 e outras doenças transmissíveis de pessoa-pessoa, o que quer dizer que todos os contatos voltam a ser rastreáveis, ou seja, é possível identificar rapidamente os casos novos, de onde vieram, testar e isolar todos os seus contatos;

CONSIDERANDO a capacidade do sistema de saúde do município, incluindo leitos, equipamentos e testes em quantidade suficiente, com cuidado e proteção especial aos profissionais que trabalham nos serviços de saúde;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Nonoai

CONSIDERANDO que o Município tem cumprido com êxito as medidas de controle das pessoas infectadas, através de protocolos eficazes adotados para o combate e prevenção ao COVID-19 (novo Coronavírus);

CONSIDERANDO as sugestões encaminhadas pelo Gabinete Municipal de Prevenção e Enfrentamento ao Coronavírus (COVID-19), em reunião realizada no dia 09 de junho de 2020;

CONSIDERANDO as peculiaridades do comércio local, bem como a necessidade de preservação das atividades econômicas no Município.

DECRETA

Art. 1º Fica autorizado a abertura e funcionamento de bares, pubs e similares, durante o período de estado de calamidade pública, desde que observados, além dos Protocolos de Prevenção Obrigatórios, definidos no Modelo de Distanciamento Controlado do Estado do Rio Grande do Sul, as seguintes diretrizes:

I – **Teto de operação:** máximo 50% (colaboradores presentes no turno, ao mesmo tempo, respeitando o teto de ocupação do espaço físico – máx. de pessoas);

II – **Modo de Operação:** Teletrabalho / Presencial restrito (forma de operação, respeitando o teto de operação e o teto de ocupação do espaço físico - máx. pessoas);

III – **Atendimento:** Presencial restrito ao máximo de 25% da capacidade do estabelecimento, com base no PPCI / Tele entrega / Pegue e leve;

IV – **Distanciamento entre mesas/pessoas:** reorganizar as posições das mesas devendo ser respeitado a distância mínima de 2,5 (dois vírgulas cinco) metros; Permissão de no máximo 6 (seis) pessoas por mesa, numa distância mínima de 1 (um) metro entre os clientes.

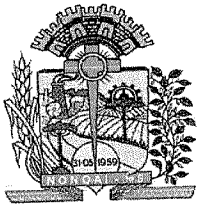
V – **Horário de funcionamento:** Das 08:00h às 00:00h;

VI – **Procedimento obrigatório para ingresso de clientes:** Testagem de febre em cada cliente na entrada, nos estabelecimentos com capacidade superior a 15 (quinze) clientes, tendo como teto máximo 30 (trinta) clientes ao mesmo tempo, conforme disponibilidade de 25% do PPCI.

Art. 2º Fica permitido aos restaurantes e congêneres substituir o sistema de autoatendimento (buffet) por outro sistema eficaz, com funcionários e colaboradores disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo uso de EPIs apropriados (luvas e máscara, no mínimo), devendo haver:

I - barreira física de proteção em vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente, e de fácil higienização entre o balcão expositor de alimentos e o cliente; ou

“Terra dos Beatos Pe. Manuel e Coroinha Adílio”



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Nonoai

II - garantir a distância de um metro, com marcação no piso, entre o balcão expositor e o cliente, sendo obrigatório o uso de máscara pelo cliente.

Art. 3º Os casos que trata os artigos 1º e 2º somente se aplicam enquanto a avaliação de risco semanal do município estiver sob a vigência das Bandeiras “LARANJA - Risco médio” e “AMARELA - Risco baixo”.

Art. 4º Além das condições estabelecidas nos artigos 1º e 2º, os restaurantes e bares e congêneres deverão observar os cuidados dispostos no Anexo I deste Decreto.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogados as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE E CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, em 10 de junho de 2020.



EDILSON POMPEU DA SILVA
PREFEITO MUNICIPAL

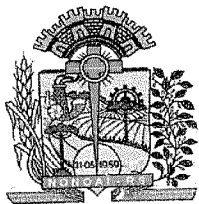


Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Nonoai

ANEXO I

**CUIDADOS A SEREM OBSERVADOS PELOS RESTAURANTES, BARES E
CONGÊNERES**

- a) Obrigatoriedade de utilização de Equipamento de Proteção Individual – EPI adequado pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximos aos alimentos ou tarefas de atendimento direto ao público;
- b) Todas instalações sanitárias, banheiros, mictórios de uso coletivo, seus aparelhos e acessórios, devem observar aos dispositivos legais municipais (Códigos, Leis, Normas) e serem mantidas no mais rigoroso asseio e em perfeito funcionamento, com papel higiênico, papel toalha (ou secador elétrico) e gel antisséptico fornecido pelo proprietário;
- c) Funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de crédito não devem manipular alimentos;
- d) Manter distância de segurança entre mesas de no mínimo de 2 metros, evitar dispor os pratos a serem usados sobre as mesas;
- e) Nas cozinhas, somente poderão manipular alimentos as pessoas saudáveis sem sintomas de tosse, febre, falta de ar, vômitos ou diarreia;
- f) Nas áreas de manipulação de alimentos, deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas;
- g) Orientar os funcionários a lavarem as mãos antes e depois da preparação e manipulação dos alimentos;
- h) Restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção;
- i) Determinar a retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios entre outros. Manter as unhas curtas e sem esmaltes;
- j) Lavar frutas, vegetais e outros alimentos de consumo cru de acordo com as normas da vigilância sanitária;
- k) Para a limpeza podem ser usados detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°);
- l) Para desinfecção das superfícies, pode ser utilizada solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo);
- m) A fritura ou cozimento dos alimentos elimina germes e patógenos, inclusive o coronavírus;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Nonoai

- n) Aumentar a higiene dos equipamentos, materiais e superfícies das cozinhas, além dos cômodos locais de preparo de alimentos;
- o) Redobrar a higiene de talheres, pratos, garfos, copos e garrafas.