

DECRETO EXECUTIVO Nº 70, DE 9 ABRIL DE 2020

Regulamenta o funcionamento das atividades de restaurantes, bares, lancherias, lanches rápidos, hotéis, pousadas e similares, no âmbito do Município de Santa Maria, e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA MARIA**, no uso das atribuições que lhe são conferidas em Lei,

CONSIDERANDO a edição do Decreto Estadual nº 55.177, de 8 de abril de 2020;

CONSIDERANDO a necessidade e a autorização legal para a regulamentação das atividades de restaurantes, bares, lancherias, comércio de alimentos - lanches rápidos, hotéis, pousadas e similares no âmbito do Município de Santa Maria;

CONSIDERANDO que as atividades de restaurantes, bares, lancherias, lanches rápidos dizem respeito ao ramo de alimentação, dispondo, assim, de demandas de primeira necessidade;

DECRETA:

Art. 1º Os estabelecimentos, restaurantes, bares de alimentação, lancherias e lanches rápidos poderão funcionar no sistema de atendimento ao público, take-away e tele-entrega e deverão adotar as seguintes medidas:

I - higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (mesas, equipamentos, cardápios, teclados, etc.), preferencialmente com álcool em gel 70% (setenta por cento) ou outro produto adequado;

II - higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada 3 (três) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as áreas de uso comum (salões, banheiros, áreas de serviço) com atenção especial ao piso e superfícies que servem para contato pessoal, preferencialmente com soluções de água e água sanitária (proporção 10:1) ou outro produto adequado;

III - manter à disposição, na entrada do estabelecimento e em local de fácil acesso, álcool em gel 70% (setenta por cento), para a utilização dos clientes e dos funcionários do local;

IV - manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

V - manter disponível “kit” completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e de funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel 70% (setenta por cento) e toalhas de papel não reciclado;

VI - manter louças e talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada;

VII - adotar sistemas de escalas, de revezamento de turnos e de alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de seus funcionários;

VIII - diminuir o número de mesas ou assentos ocupadas no estabelecimento de forma a aumentar a separação entre eles, diminuindo o número de pessoas no local, restringindo a lotação a 50% do índice de lotação autorizado no Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio - PPCI e garantindo o distanciamento interpessoal de, no mínimo, 2 (dois) metros;

IX - fazer a utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz para evitar filas ou aglomeração de pessoas;

X - dispor de protetor salivar eficiente nos serviços ou refeitórios com sistema de “buffet”;

XI - determinar a utilização pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como, pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximos aos alimentos, do uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI adequado;

XII - manter fixado, em local visível aos clientes e funcionários, de informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção do COVID-19 (novo Coronavírus);

XIII - instruir seus empregados acerca da obrigatoriedade da adoção de cuidados pessoais, sobretudo da lavagem das mãos ao fim de cada turno, da utilização de produtos assépticos durante o desempenho de suas tarefas, como álcool em gel 70% (setenta por cento), da manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho, bem como, do modo correto de relacionamento com o público no período de emergência de saúde pública decorrente do COVID-19 (novo Coronavírus);

XIV - afastar, imediatamente, em quarentena, pelo prazo mínimo de 7 (sete) dias, das atividades em que existam contato com outros funcionários ou com o público, todos os empregados que tenham contato ou convívio direto com caso suspeito ou confirmado; se colaborador desenvolver sintomas gripais, o tempo de quarentena deverá ser de 14 (quatorze) dias do início dos sintomas;

XV - afastar, imediatamente, em quarentena, pelo prazo mínimo de 14 (quatorze) dias, das atividades em que existam contato com outros funcionários ou com o público todos os empregados que apresentem sintomas gripais de contaminação pelo COVID-19, conforme o disposto no art. 42 do Decreto Estadual nº 55.154, de 2020;

XVI - para fins de fiscalização, cada estabelecimento deverá dispor, em local visível, na entrada do estabelecimento, o índice de lotação autorizado no PPCI.

Parágrafo único. O distanciamento interpessoal mínimo de 2 (dois) metros de que trata o inciso VIII deste artigo pode ser reduzido para o mínimo de 1 (um) metro no caso de utilização de EPIs adequados para evitar contaminação e transmissão do COVID-19 (novo Coronavírus).

Art. 2º O horário de funcionamento dos restaurantes, bares de alimentação, para consumo no local, será das 07h30min às 22h.

Art. 3º Os empreendimentos como hotéis, pousadas e similares, que estiverem em funcionamento, deverão desenvolver as suas atividades atendendo, pelo menos, as seguintes recomendações:

I - os colaboradores que venham a ter contato com os hóspedes ou seu ambiente de moradia utilizem máscara e luvas;

II - ao manipular os lençóis e fronhas em serviço de limpeza de quarto, utilizar os EPIs necessários para tal função, pois há possibilidade de contato com secreções dos hóspedes;

III - ao entrar e ao sair do quarto onde estão hospedadas pessoas é necessário que seja feita a limpeza das mãos com álcool em gel ou com água e sabão, caso contrário utilizar os EPIs necessários;

IV - manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

V - manter disponível “kit” completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e de funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel 70% (setenta por cento) e toalhas de papel não reciclado.

Art. 4º Fica vedada a utilização de áreas comuns fechadas para convivência e a permanência de pessoas (visitantes e consumidores) nos estabelecimentos em funcionamento.

Art. 5º Recomenda-se a todas as empresas que desempenhem as atividades dispostas neste Decreto Executivo e que estejam em funcionamento, em qualquer das modalidades de atendimento, a adoção de critérios de proteção à segurança e à saúde aos funcionários, especialmente àqueles que se enquadrem nos grupos de risco, considerados pela Organização Mundial da Saúde - OMS.

Art. 6º Em caso de descumprimento ao disposto neste Decreto Executivo, aplicam-se as penalidades previstas na Lei Complementar nº 092, de 24 de fevereiro de 2012 - Código de Posturas, na Lei Municipal nº 4040, de 27 de dezembro de 1996 - que dispõe sobre normas de saúde em Vigilância Sanitária Municipal, e legislações correlatas.

Art. 7º Este Decreto Executivo entra em vigor a partir do dia 13 de abril de 2020.

Casa Civil, em Santa Maria, aos 9 dias do mês abril de 2020.

Jorge Cladistone Pozzobom
Prefeito Municipal