



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE NÍSIA FLORESTA
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 18 DE 23 DE ABRIL DE 2021.

**PRORROGA MEDIDAS TEMPORÁRIAS DE
PREVENÇÃO AO CONTÁGIO DO NOVO
CORONAVÍRUS (COVID-19) NO ÂMBITO DO
MUNICÍPIO DE NÍSIA FLORESTA E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE NÍSIA FLORESTA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 65, inciso VI, da Lei Orgânica,

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do artigo 196 da Constituição da República;

Considerando que o combate à pandemia e as medidas de prevenção são questões que devem ser enfrentadas por toda a sociedade, e que o esforço para a superação da crise é de responsabilidade conjunta de governos, de empresas e de cidadãos;

DECRETA:

Art. 1º Ficam prorrogados os efeitos do Decreto Municipal nº 14, de 02 de abril de 2021, com as alterações promovidas pelo Decreto Municipal nº 16, de 16 de abril de 2021, até 12 de maio de 2021, unicamente no que for compatível com o disposto neste Decreto.

Art. 2º O art. 2º, inciso II, do Decreto Municipal nº 14, de 02 de abril de 2021, passa a vigorar com a seguinte redação:

“II – nos demais dias da semana, das 22h às 06h da manhã do dia seguinte.” NR

Do funcionamento dos serviços de alimentação

Art. 3º. Os restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, food parks e similares poderão abrir e funcionar até às 22h00, todos os dias da semana, desde que atendidas as regras e protocolos previstas no Anexo I deste Decreto.

§1º 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.

§2º. Os estabelecimentos referidos no caput deste artigo poderão comercializar bebidas alcoólicas durante o seu horário de funcionamento, para consumação exclusivamente no local.

§ 3º. Fica facultado aos estabelecimentos referidos no caput deste artigo a disponibilização aos clientes de áreas de lazer eventualmente existentes nos estabelecimentos, desde que em área externa e aberta e ainda com observância das regras e protocolos previstas no Anexo I deste Decreto.

§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.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor a partir de 24 de abril de 2021, revogadas as disposições em contrário.

Nísia Floresta/RN, 23 de abril de 2021.

DANIEL GURGEL MARINHO FERNANDES
Prefeito do Município de Nísia Floresta

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. Dispor álcool 70o INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mão 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.

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.