DECRETO N.° 2058, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2020.

"Altera o Decreto n° 1.973, de 19 de março de 2.020 (com alterações posteriores), o qual "Determina a suspensão temporária dos Alvarás de Localização e Funcionamento, autorizações e permissões emitidos para realização de atividades com potencial de aglomeração de pessoas para enfrentamento da Situação de Emergência Pública causada pelo agente coronavírus – COVID-19 e dá outras providências."

CRISTIANO ELIAS DOS REIS COSTA, Prefeito do Município de Pedro Leopoldo, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista as prerrogativas contidas no artigo 90, item IV, da Lei Orgânica do Município e

CONSIDERANDO denúncias recebidas de que estabelecimentos comerciais, principalmente bares e restaurantes, tem se furtado ao cumprimento às obrigações sanitárias determinadas pelo Município;

CONSIDERANDO que o êxito na prevenção e controle do coronavírus depende não apenas do envolvimento dos serviços de saúde e do Poder Público, mas de toda a sociedade em geral;

CONSIDERANDO que a não observância às medidas sanitárias poderá fazer regredir a estratégia de abertura gradual do comércio não essencial, acaso ocorra o agravamento da pandemia;

D E C R E T A:

Art. 1° - Fica alterado o artigo 1° do Decreto n° 1.973, de 19 de *março de 2.020 (com alterações posteriores), o qual passa a ter a seguinte* redação:

"Art. 1° A partir do dia 21 de março de 2020, ficam suspensos até 31 de dezembro de 2.020, os Alvarás de Localização e Funcionamento emitidos para realização de atividades com potencial de aglomeração de pessoas, em razão da Situação de Emergência em Saúde Pública declarada por meio do Decreto Municipal n° 1.972, de 16 de março de 2.020, especialmente para:

(...)"

PROCURADORIA GERAL PMPL

Art. 2° - Fica alterado o §° 11 do artigo 1° do Decreto n° 1.973, de 19 de março de 2.020, com alterações impostas pelo Decreto n° 2.021, de 05 de agosto de 2.020, o qual contém o protocolo para funcionamento dos bares, restaurantes e lanchonetes, passando o mesmo a ter a seguinte redação:

"Art. 1° (...)

§ 11. O funcionamento dos bares, restaurantes e lanchonetes, enquanto durar a Situação de Emergência em Saúde Pública do Município, observará os seguintes protocolos e medidas:

A) Quanto à capacidade, disposição de mesas e distanciamento, deverá ser:

I) Respeitada a capacidade máxima de 1 pessoa a cada 5 m² de área total, incluindo os funcionários;

II) Impedida a entrada de pessoas sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada;

III) Impedida a entrada e a permanência, no estabelecimento, de funcionário ou cliente que apresente temperatura corporal acima de 37,8° C, ou com sinais de gripe (febre ou sintomas respiratórios), orientando a procura do Pronto Atendimento Municipal;

IV) Exercido o controle sobre a capacidade do estabelecimento, filas e não internalizar espera de clientes;

V) Assegurado, na espera externa e filas de pagamento, o distanciamento de 2 metros entre as pessoas, com as devidas marcações;

VI) Privilegiada a disposição dos clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação;

VII) Realizada a manutenção e limpeza dos filtros diariamente, acaso ocorrer o uso de ar-condicionado;

VIII) Respeitado o distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas e 1 metro entre ocupantes na mesma mesa;

PROCURADORIA

IX) Marcadas e isoladas mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas;

X) Vedado o consumo fora de mesas na parte interna e externa do estabelecimento;

XI) Permitido o consumo em balcões, desde que o local seja higienizado constantemente, os clientes estejam sentados, os bancos sejam fixos e haja um espaçamento de pelo menos 1 metro entre eles;

XII) Adotado, sempre que possível, atendimento mediante reservas pelos clientes;

XIII) Reforçado na entrada dos estabelecimentos, o uso de máscaras faciais pelos clientes, conforme decreto municipal.

XIV) Excepcionalmente, enquanto durar a pandemia, é admitido o uso das calçadas para disposição de mesas e isolando-se a área para evitar aglomeração e circulação.

B) Quanto ao Serviço, deverá o estabelecimento:

I - Eliminar comandas em cartões e materiais plásticos;

II - Vedar a disposição de alimentos para degustação;

III - Refeições, lanches, tira-gostos, dentre outros, devem ser entregues montados aos clientes;

IV – Será admitido o serviço com buffet, desde que com isolamento dos alimentos em relação aos consumidores e montagem do prato por profissional do estabelecimento devidamente paramentado, visando diminuir a manipulação de pegadores e outros utensílios por diversas pessoas;

A) Os alimentos no buffet deverão ser totalmente protegidos por meio de protetores salivares e balcões expositores com fechamento frontal e lateral;

B) Deverão ser oferecidos talheres higienizados em embalagens individuais de papel (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

C) Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 1 metro entre as pessoas.

V - Os estabelecimentos deverão oferecer guardanapos de papel e copos descartáveis aos clientes ou limpeza dos utensílios conforme normas sanitárias;

VI - Os estabelecimentos deverão orientar os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas;

VII - No caso de pagamento com notas e moedas, o estabelecimento deverá disponibilizar funcionário específico para receber os pagamentos;

VIII - Os estabelecimentos deverão cobrir a maquininha de pagamento com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.

C) Quanto ao Ambiente e higienização, deverão ser observados:

I) O uso de lixeira acionada com pedal, sem contato manual e higienização diária;

II) A limitação da utilização de bebedouros somente à coleta de água em garrafas ou copos próprios ou descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado;

III) A proibição da entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

IV) A disponibilização de álcool 70% para os clientes na entrada, no caixa, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, e em outros pontos estratégicos do estabelecimento;

V) O reforço à higienização do piso, de superfícies, maçanetas, alças dos equipamentos, corrimãos, balcões, carrinhos, cestas com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante;

VI) A manutenção das saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70%;

PROCURADORIA

VII) A realização da limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou com álcool;

VIII) A higienização das mesas e cadeiras dos clientes a cada uso com álcool 70% ou água sanitária diluída conforme orientações do fabricante;

IX) A restrição ao acesso de pessoas aos banheiros, observando sua capacidade e executar a limpeza, no mínimo, a cada hora ou quando se fizer necessário;

X) A instalação de proteção/barreira com material transparente em caixas e balcões;

XI) A afixação de cartazes no salão, nos banheiros e lavatórios com orientações sobre medidas de prevenção, higienização e segurança;

XII) Caso os ambientes sejam climatizados, privilegiar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas;

XIII) Devem ser recomendados o uso de torneiras com acionamento automático ou por meio de sensores.

D) Quanto aos Profissionais, devem os estabelecimentos:

I) Reforçar as boas práticas na cozinha (RDC/ANVISA 216/2004) e reservar espaço para a higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras;

II) Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso e a correta utilização de máscara e manuseio para guarda ou descarte, realizando a troca no mínimo a cada 4 horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário;

III) Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho, sendo que uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

IV) Manter afastamento de 2 metros no contato entre motoristas de fornecedores e/ou entregadores de delivery e funcionários do estabelecimento, e realizar marcações no piso com afastamento de 2 metros em caso de fila de espera externa;

PROCURADORIA GERAL PMPL

V) Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros;

VI) Reforçar a importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes;

VII) Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa;

E) Quanto aos horários de funcionamento:

I) O funcionamento dos bares, restaurantes e lanchonetes, enquanto perdurar a Situação de Emergência em Saúde Pública do Município, não poderá ultrapassar as 23:30 horas de domingo ao sábado.

II) Em razão do disposto no item anterior, as vendas de comidas e bebidas, bem assim a eventual música, acaso existentes, deverão ser finalizadas, no mínimo, com 30(trinta) minutos de antecedência do horário final de funcionamento previsto no inciso anterior;

Art. 3º - Fica alterado o artigo 2º do Decreto nº 1.973, de 19 de março de 2.020, com alterações impostas pelo Decreto nº 1.993, de 30 de abril de 2.020, o qual passa a ter a seguinte redação:

"Art. 2º. Nos termos da Legislação Municipal aplicável e sem prejuízo às responsabilizações cíveis e criminais cabíveis, as sanções impostas pelo descumprimento dos dispositivos neste Decreto poderão ser de, a depender da sua natureza e da gravidade da infração:

I - advertência;

II - notificação para tomada de providências;

III - multa;

IV - interdição total ou parcial de locais ou estabelecimentos;

PROCURADORIA GERAL PMPL

V - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

VI- cassação do alvará do estabelecimento.

§ 1º. As penalidades acima poderão ser aplicadas conjunta ou isoladamente, a critério da fiscalização.

§ 2º. Ficam delegados poderes de polícia e de fiscalização aos guardas municipais, aos agentes de trânsito e aos integrantes da defesa civil municipal, para realizar a fiscalização de que dispõe o caput, objetivando o cumprimento do presente decreto.

§ 3º. Os estabelecimentos que não atenderem às disposições deste Decreto estarão sujeitos às sanções constantes na Legislação Municipal, em especial a prevista no artigo 128 da Lei Municipal nº 2.205/96 (Código de Posturas), a qual da ensejo à aplicação de multa no valor de 350 UFPL/UFEMG[1], podendo até mesmo ser cassado o respectivo alvará de funcionamento."

Art. 4° - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura de Pedro Leopoldo, aos 10 de dezembro de 2.020.

CRISTIANO ELIAS DOS REIS COSTA
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

PROCURADORIA GERAL PMPL

[1] O valor unitário da UFPL e da UFEMG é de R$ 3,7116, portanto, a multa equivale a R$ 1.299,06.