



# PREFEITURA DE VIÇOSA

Centro Administrativo Municipal Prefeito Antônio Chequer  
Rua Gomes Barbosa, 803 - Centro - CEP 36.570-000 - Viçosa/MG  
Tel: (31) 3891-3714 / 7648 - CNPJ: 18.132.449/0001-79

## DECRETO Nº 5.525/2020

Estabelece normatização técnica e sanitária destinada a regulamentar o funcionamento de restaurantes e lanchonetes no Município de Viçosa e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Viçosa, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Orgânica,

**CONSIDERANDO** que a preservação da saúde da coletividade é o objetivo primordial das medidas tomadas pela Administração Municipal durante o período de pandemia;

**CONSIDERANDO** que o Conselho Técnico instituído em âmbito local pela Portaria n. 194/2020 deliberou, em reunião do dia 20/07/2020, pela autorização de funcionamento presencial de restaurantes, bares e lanchonetes, com a devida observância às diretrizes sanitárias próprias à modalidade do serviço;

**CONSIDERANDO** que o Centro de Operações de Emergência em Saúde – Viçosa também deliberou, em reunião do dia 31/07/2020, pela autorização de funcionamento presencial de restaurantes e lanchonetes, com a devida observância às diretrizes sanitárias próprias à modalidade do serviço;

### DECRETA:

**Art. 1º** Fica autorizado o funcionamento presencial de restaurantes e lanchonetes no Município de Viçosa, desde que observadas as obrigações e diretrizes sanitárias previstas neste Decreto.

**Parágrafo único** – A autorização de funcionamento presencial dos estabelecimentos descritos no *caput* durante o horário previsto por este Decreto não desautoriza o funcionamento dos mesmos na modalidade *delivery*, já autorizada pelo Município.

**Art. 2º** A autorização para funcionamento será obtida da seguinte forma:

I – O interessado preencherá termo de responsabilidade próprio disponibilizado pela Prefeitura de Viçosa, por meio do qual declarará estar ciente das obrigações e diretrizes previstas neste Decreto, responsabilizando-se pessoalmente pelo cumprimento das normas ora estabelecidas, sob pena de fechamento imediato do estabelecimento, aplicação de multa e responsabilização criminal;

II – Cumprido o disposto no item I, o órgão municipal de fiscalização realizará vistoria *in loco*, com vistas a verificar a satisfação dos requisitos



## PREFEITURA DE VIÇOSA

Centro Administrativo Municipal Prefeito Antônio Chequer  
Rua Gomes Barbosa, 804 - Centro - CEP 36.570-000 - Viçosa/MG  
Tel: (31) 3691-1714 / 7648 - CNPJ: 18.132.449/0001-79

sanitários e de espaçamento previstos neste Decreto, lavrando-se termo de vistoria próprio.

III – O termo de vistoria que atestar o cumprimento dos requisitos sanitários e de espaçamento previstos neste Decreto servirá como autorização para funcionamento durante o período de calamidade em saúde pública.

§1º Constatada irregularidade no momento da vistoria, o fiscal lavrará o correspondente termo indicando os pontos a serem sanados, cabendo ao interessado realizar novo cadastro na forma do inciso I e submeter-se a nova vistoria, posteriormente.

§2º Enquanto não sanadas eventuais irregularidades, o estabelecimento não poderá funcionar para atendimentos presenciais enquanto vigorar o estado de emergência em saúde pública.

§3º Nenhum estabelecimento poderá funcionar sem que tenha sido lavrado termo de vistoria na forma do inciso III;

§4º Os restaurantes, bares e lanchonetes deverão exibir banner em local visível, segundo modelo próprio disponibilizado pela Prefeitura de Viçosa, no qual deverá constar as seguintes informações:

a) Capacidade máxima de pessoas dentro do estabelecimento, conforme indicação dos fiscais responsáveis pela vistoria *in loco*, devendo observar critérios de ventilação. Os estabelecimentos que não dispuserem de ventilação não poderão colocar mesas na parte interna de suas dependências;

b) Telefone para denúncias de irregularidades, a ser informado pelo órgão de fiscalização;

**Art. 3º** Os restaurantes e lanchonetes que estiverem autorizados a funcionar poderão assim o fazer de domingo à quinta-feira das 8h00m às 23h00m, e nas sextas-feiras e sábados das 8h00m às 00h00m, respeitando-se ainda as seguintes diretrizes:

§1º Cuidados relacionados aos colaboradores/trabalhadores:

I - Colaboradores dos grupos de risco 1, nos termos do protocolo de funcionamento de restaurantes do programa "Minas Consciente" do Governo de Minas, devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de *home-office* ou teletrabalho;

II - Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de *home-office*;

III – Caso um colaborador apresente sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14



# PREFEITURA DE VIÇOSA

Centro Administrativo Municipal Prefeito Antônio Chequer  
Rua Gomes Barbosa, 833 - Centro - CEP 36.570-000 - Viçosa/MG  
Tel: (31) 3661-1714 / 7948 - CNPJ: 18.152.408/0001-70

dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora;

IV - Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão, com periodicidade mínima de a cada 2 horas, e álcool gel a 70% a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilização de máquinas de cartões de crédito;

V - Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);

VI - Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

VII - Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente;

VIII - Providenciar barreira de proteção física, como placas de acrílico nos caixas e balcões, quando em contato com o cliente;

IX - Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, quando for objetos de trabalho o empregador deve fornecer esses materiais para cada trabalhador;

X - Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras e manter distância mínima (2 metros) entre os trabalhadores.

§2º Cuidados relacionados à circulação e permanência de clientes e funcionários dentro e fora do estabelecimento:

I - O acesso à porta do estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;

II - Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;

III - Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída;

IV - Só permitir a entrada e realizar o atendimento de clientes se estiverem utilizando máscaras, bem como realizar a aferição de temperatura dos clientes no momento em que ingressarem no estabelecimento;

V - Proibir a entrada de pessoas externas, como garçons, no local de manipulação dos alimentos;

VI - Manter o número de funcionários condizentes com o espaço físico do estabelecimento, sendo 2 metros de distância entre eles e calculando 4 metros quadrados de área livre para cada trabalhador;

VII - Se tiver elevadores, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;



## PREFEITURA DE VIÇOSA

Centro Administrativo Municipal Prefeito Antônio Chequer  
Rua Gomes Barbosa, 801 - Centro - CEP 36 570-000 - Viçosa/MG  
Tel: (31) 3891-3714 / 7648 - CNPJ: 18.132.449/0001-79

- VIII – Dispor mesas e cadeiras com afastamento mínimo de 4m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) entre elas;
- IX – Não permitir música ao vivo no estabelecimento;
- X – Retirar qualquer brinquedo em ambiente de playground acessível às crianças;
- XI – Cuidar para não permitir a circulação de crianças sem a companhia de seus pais ou responsáveis;
- XII - Somente autorizar o máximo de 5 pessoas por família no estabelecimento, permanecendo no local por no máximo 02 (duas) horas;
- XIII – Somente disponibilizar cardápio digital através do site do estabelecimento ou envio pelo WhatsApp, ou cardápio físico descartável;
- XIV - Manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;
- XV - Dar preferência a pagamentos on-line via transferência ou plataformas digitais. Disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores. A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme trocado todos os dias;
- XVI –Disponibilizar em cada mesa um recipiente com álcool 70%.

### §3º Procedimento ao servir alimentos:

- I - Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m (dois metros) de distância;
- II - Suspender o auto-serviço de alimentos, com a proibição do cliente de se servir, sendo permitido somente o serviço *à la carte* ou similar;
- III - Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- IV - Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação, como café em local disponível;
- V - Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- VI - Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque (balcões, caixas, máquinas de cartão, entre outros), com álcool 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.

### §4º Cuidados gerais:

- I - Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e "caixas") e próximo a área de manipulação de alimentos;
- II - Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;



## PREFEITURA DE VIÇOSA

Centro Administrativo Municipal Prefeito Antônio Chequer  
Rua Gomes Barbosa, 803 - Centro - CEP 36.570-000 - Viçosa/MG  
Tel: (31) 3891-3714 / 7648 - CNPJ: 18.132.449/0001-79

- III - Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- IV - Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- V - Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- VI - Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias pelo ao menos 3 vezes ao dia;
- VII - Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- VIII - Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- IX - Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- X - Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- XI - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- XII - Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- XIII - Fica proibido o uso de ar condicionado;
- XIV - Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- XV - Fica vedada a utilização de "Espaço Kids", sinucas, espaços recreativos, aparelhos de som/jukebox, assim como a disponibilização de jogos de tabuleiro e transmissão de eventos nos estabelecimentos durante o horário de funcionamento.

**Art. 4º** Fica acrescido ao §6º do art. 4º do Decreto 5.450/2020 o seguinte inciso:

*"§6º Não se aplica o mecanismo de rodízio aos seguintes estabelecimentos:*



## PREFEITURA DE VIÇOSA

Centro Administrativo Municipal Prefeito Antônio Chequer  
Rua Gomes Barbosa, 803 - Centro - CEP 36.570-000 - Viçosa/MG  
Tel: (31) 3891-3714 / 7648 - CNPJ: 18.132.449/0001-79

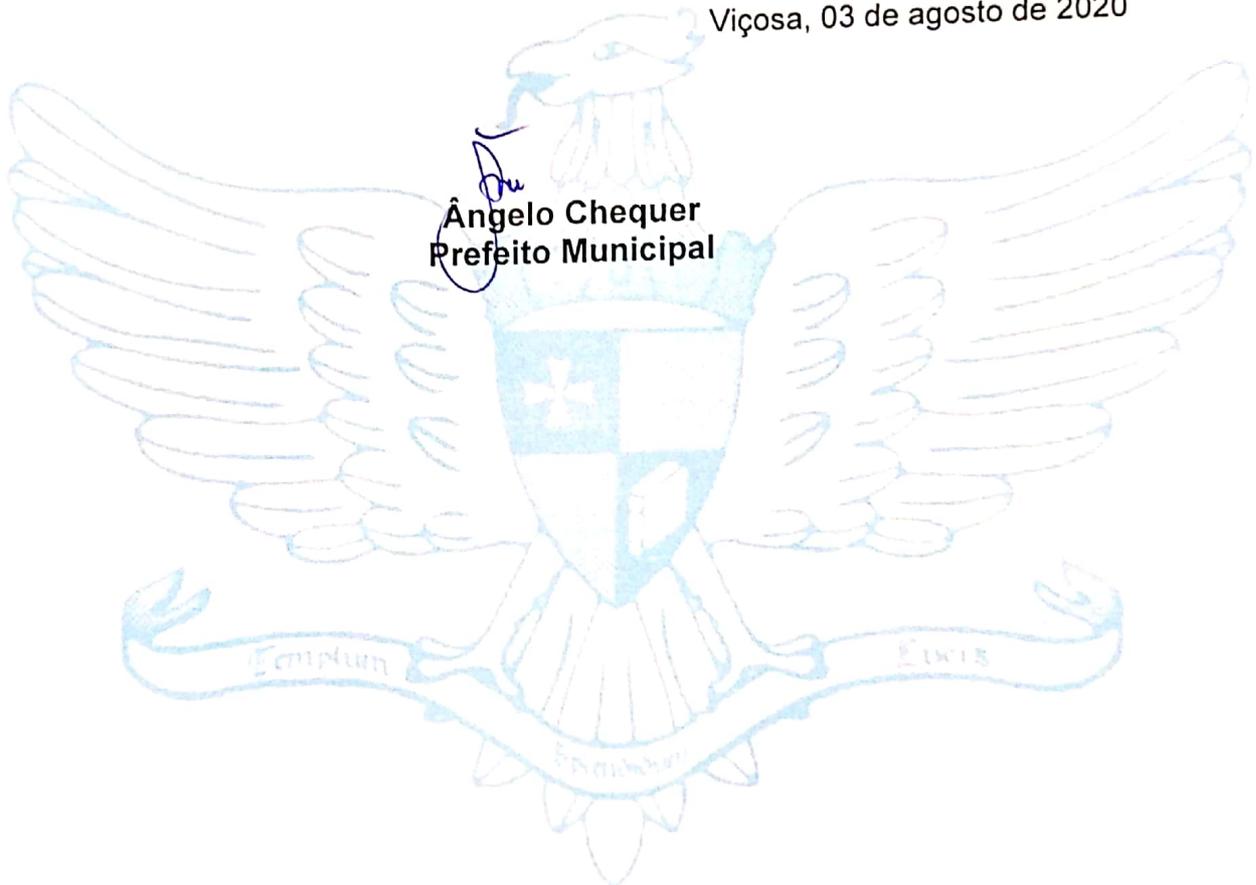
[...]

### VIII – Restaurantes e lanchonetes."

**Art. 5°** Os *trailers*, ambulantes e similares serão regulamentados por Decreto específico, não se aplicando a eles as disposições deste Decreto.

**Art. 6°** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, restando autorizado o funcionamento dos restaurantes e lanchonetes tão logo realizada a vistoria *in loco* por parte da fiscalização do Município e lavrado o respectivo termo de autorização.

Viçosa, 03 de agosto de 2020



  
Ângelo Chequer  
Prefeito Municipal