



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) 3691-1714 / 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 4m² (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

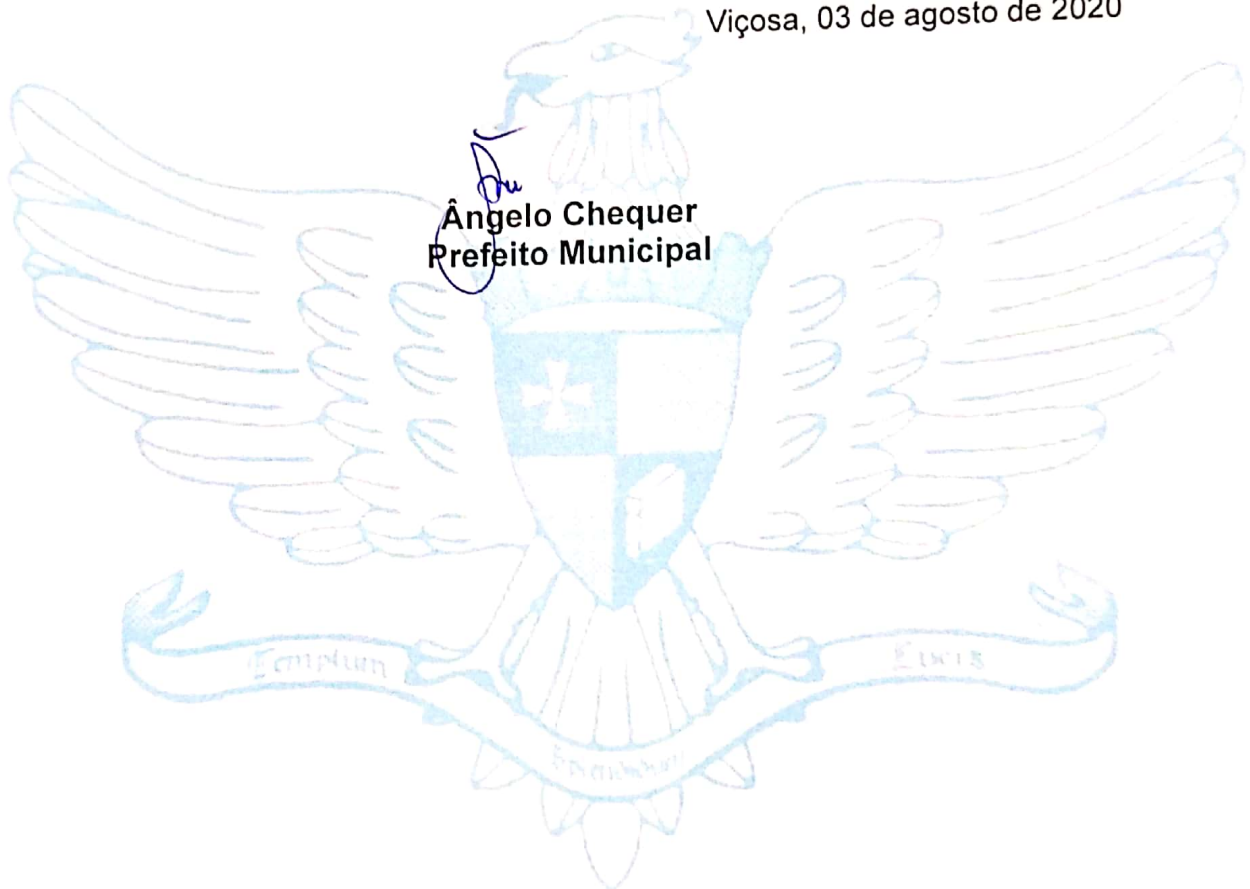
[...]

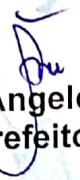
VIII – Restaurantes e lanchonetes."

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