



Diário Oficial do Município de São Rafael/RN
Instituído Pela Lei Nº 261 de 06 de Outubro 2009
Administração do Excelentíssimo Senhor Reno Marinho de Macêdo Souza
ANO XII–Edição Extra Nº 951–São Rafael/RN– Sexta-feira, 17 de Julho de 2020
Rua Juvêncio Soares, 399 – Centro – São Rafael/RN – CEP 59518-000 – Telefone: (84) 33362283

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

DECRETO EXECUTIVO MUNICIPAL nº 020, de 17 de julho de 2020.
REPUBLICADO POR INCORREÇÃO

Dispõe sobre a reabertura gradual e responsável dos comércios e serviços no âmbito do Município do São Rafael, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO RAFAEL/RN, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 87, III, da Lei Orgânica:

CONSIDERANDO o aumento da disponibilidade de leitos de estado crítico e de UTI na rede Estadual de Saúde, e a diminuição do número de atendimentos de casos com COVID-19 nas unidades de saúde do Estado do Rio Grande do Norte;

CONSIDERANDO que o Gabinete de Crise instituído no âmbito desta municipalidade, opinou favoravelmente à abertura gradual do comércio local;

CONSIDERANDO a existência de amplo diálogo com o comércio local, serviços, e, sobretudo, levando também em consideração a preocupação apresentada pelos representantes do comércio local com a retomada responsável da economia;

CONSIDERANDO que compete aos Municípios disciplinar o funcionamento do comércio local;

CONSIDERANDO a queda de arrecadação enfrentada pelos governos Federal e Estadual, a qual reflete uma queda exponencial nos repasses constitucionais aos Municípios, sobretudo, no Fundo de Participação dos Municípios – FPM e no Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS;

CONSIDERANDO que o fechamento das atividades comerciais já perdura por mais de noventa dias, fazendo-se necessária uma retomada gradual, sob pena de causar prejuízos ainda maiores a economia local;

DECRETA:

Art. 1º. Fica autorizada a reabertura gradual e responsável do comércio e serviços no âmbito do Município do São Rafael, à partir do dia 20 de julho de 2020, nos termos do cronograma a seguir.

Art. 2º. Os estabelecimentos comerciais ou de serviços considerados prioritários, em função do ramo de atividade poderão retomar suas atividades econômicas de forma plena, estando seu funcionamento atrelado ao cumprimento de protocolos sanitários definidos da seguinte forma:

§ 1º. Está autorizado, também, o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

- I - salões de beleza, barbearias e afins;
- II - estabelecimentos com até 300 m², dos seguintes ramos:
 - a) material de construção;
 - b) mercadinhos, supermercados locais de venda de alimentos não prontos para consumo;
 - c) correios, lotéricas, correspondentes bancários e similares;
 - d) comércio de vestuário e calçados;
 - e) armarinho;
 - f) serviços de alimentação 200 m² (restaurantes e lanchonetes);
 - g) comércio de móveis, eletrodomésticos e colchões;
 - h) óticas;
 - i) comércio de cosméticos e perfumaria;
- III - academias;
- IV - igrejas e templos religiosos.

§ 2º. Além do protocolo geral, os estabelecimentos e serviços autorizados a funcionar deverão cumprir os seguintes protocolos específicos, sob pena de interdição:

I - para salões de beleza, barbearias e afins:

- a) entrada de clientes apenas se estiverem usando máscaras
- b) abertura em horários específicos, com agendamento de horários para evitar espera, como também o tráfego de clientes;
- c) atendimento com intervalo de, no mínimo, 30 (trinta) minutos para higienização dos equipamentos;
- d) adequação do layout, dispoendo as cadeiras de atendimento com distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) a 2 m (dois metros);
- e) manter as portas e janelas abertas em tempo integral, quando possível;
- f) limpar frequentemente o salão e o mobiliário, no mínimo, 4 (quatro) vezes ao dia;
- g) máquinas de cartão de crédito e telefones de uso comum devem estar envoltos em papel filme e deverão ser higienizados frequentemente;
- h) disponibilizar álcool em gel 70% para os clientes logo na porta de entrada;
- i) disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;

II - para comércio de produtos de vestuário, calçados e armarinhos:

- a) área da loja até 200 m² (duzentos metros quadrados);
- b) a loja deve ter porta para rua;
- c) lotação máxima de uma pessoa por 5 m² (cinco metros quadrados);
- d) as lojas deverão afixar na entrada o tamanho da loja (em m²) e o número máximo de pessoas que poderão estar simultaneamente na loja;
- e) entrada de clientes apenas se estiverem usando máscaras;
- f) limitação no número de pessoas com acesso à loja, mantendo distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre elas;
- g) disponibilização de pontos com dispensadores de álcool em gel 70%;
- h) utilização de canais online para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida;
- i) disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;
- k) evitar aglomeração nos caixas e delimitar o distanciamento necessário de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas nas filas;
- l) não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, áreas e poltronas para espera ou descanso, áreas infantis etc.;
- m) dispor de comunicados e fazer com que os funcionários instruam os compradores sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
- n) higienizar as mercadorias, produtos e materiais que entram no estabelecimento;
- o) manter as portas internas abertas em tempo integral nos estabelecimentos em que for possível;
- p) higienizar a máquina de pagamento em cartão após uso do cliente;

III - para o comércio de vestuário, especificamente:

- a) as roupas, sapatos e acessórios deverão ser constantemente limpos com higienizadores portáteis;

IV - para o comércio de móveis, eletrodomésticos, colchões, comércio de calçados, de equipamentos de telefonia e comunicação, artesanatos, e comércio de cosméticos e perfumaria:

- a) área da loja até 200 m² (duzentos metros quadrados);
- b) a loja deve ter porta para rua;
- c) lotação máxima de uma pessoa por 5 m² (cinco metros quadrados) como padrão mínimo;
- d) as lojas deverão afixar na entrada o tamanho do estabelecimento (em m²) e o número máximo de pessoas que poderão estar simultaneamente na loja;
- e) entrada de clientes apenas se estiverem usando máscaras;
- f) distanciamento de 2 m (dois metros) entre as pessoas;
- g) disponibilização de pontos com dispensadores de álcool em gel 70%;
- h) utilização de canais online para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida;

- i) se possível, isolar áreas dos estabelecimentos para facilitar o controle da operação;
- j) disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;
- k) evitar aglomeração nos caixas e delimitar o distanciamento necessário de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas nas filas;
- l) não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, áreas e poltronas para espera ou descanso, áreas infantis etc.;
- m) dispor de comunicados e fazer com que os funcionários instruam os compradores sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
- n) higienizar as mercadorias, produtos e materiais que entram no estabelecimento;
- o) manter as portas internas abertas em tempo integral nos estabelecimentos em que for possível;
- p) higienizar a máquina de pagamento em cartão, que deverá estar envolvida em plástico filme, após uso do cliente;

V - para lojas de equipamentos de telefonia e comunicação, especificamente: evitar que os clientes manuseiem os produtos, porém, caso ocorra, deve-se imediatamente higienizar os produtos;

VI - para os serviços de alimentação de até 200 m² (restaurantes e lanchonetes):

- a) máximo de 4 (quatro) pessoas por mesa;
- b) distância mínima de 02 m (dois metros) entre as mesas e de 1m (um metro) entre pessoas, retirando-se ou identificando-se as mesas e cadeiras que não poderão ser utilizadas;
- d) proibição de venda e consumo de bebida alcoólica no estabelecimento;
- e) uso de máscaras obrigatório para fornecedores e colaboradores;
- f) somente deve ser autorizado o acesso ao estabelecimento do cliente que estiver fazendo uso de máscaras e retirá-las somente para as refeições;
- g) reforçar a higienização de mesas e cadeiras, repetindo o procedimento para cada mesa encerrada e antes de receber novos clientes;
- h) áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter suas higienizações reforçadas e intensificadas, disponibilizar álcool em gel 70% nesses pontos;
- i) manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível;
- j) higienizar a máquina de pagamento em cartão, que deverá estar envolvida em plástico filme, após uso do cliente;
- k) proibir cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.;
- l) higienizar as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição;
- m) higienizar os banheiros a cada hora;
- n) priorização de alternativas digitais para leitura do cardápio e, caso não seja possível, plastificar ou tornar a higienização do menu a mais prática e simples possível;
- o) orientar o cliente a pagar em cartões e, de preferência, por métodos de aproximação, e, quando usar dinheiro, higienizar as mãos depois de receber;
- p) promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, mediante a marcação no chão com essa distância, por exemplo;

VII - para os serviços de alimentação em sistema de selfservice:

- a) o restaurante deve delimitar a área de fila, impedindo que o cliente possa se aproximar do buffet sem antes ter passado pelo processo de higienização das mãos;
- b) o restaurante deve disponibilizar um colaborador no início da fila, que orientará o cliente a:

1. higienizar as mãos, com água e sabão ou com álcool a 70 graus, seja líquido, borrifado nas mãos do cliente, ou em gel;
2. fazer uso de máscara durante a elaboração do prato;

- c) os alimentos no buffet devem ser cobertos com tampas e/ou protetores;
- d) o restaurante deve promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas na fila do buffet ou para o pagamento, mediante a marcação no chão com essa distância, por exemplo;
- e) oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos;

VIII – Para as academias:

- a) Limitar a permanência simultânea de consumidores na razão de 1 (uma) pessoa para cada 5m² (cinco metros quadrados) de área do local;
- b) Proibir o acesso ou permanência de pessoas sem a utilização de máscara de proteção;

- c) Disponibilizar álcool 70° INPM na porta de acesso e em locais de circulação de pessoas para a higienização das mãos dos consumidores;
- d) Assegurar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas, inclusive com afixação de indicativos visuais, no chão, para filas;
- e) A recomendação de que pessoas com mais de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos e gestantes se abstenham de ingressar no local;
- f) Orientar seus colaboradores a higienizar a higienização das mãos com álcool 70° IPNM.
- g) higienização integral dos equipamentos 3 vezes por dia;

IX – Para igrejas e templos religiosos:

- a) Limitar a permanência simultânea de fiéis na razão de 1 (uma) pessoa para cada 5m² (cinco metros quadrados) de área do local;
- b) Assegurar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas, inclusive com afixação de indicativos visuais, no chão e nos bancos;
- c) A recomendação de que pessoas com mais de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos e gestantes se abstenham de ingressar no local;
- d) Proibir o acesso ou permanência de pessoas sem a utilização de máscara de proteção;
- e) Disponibilizar álcool 70° INPM na porta de acesso e em locais de circulação de pessoas para a higienização das mãos dos consumidores;
- f) intervalo mínimo de 1 hora entre as celebrações ou orações, à fim de possibilitar a higienização de equipamentos, bancos e assentos.

Art. 3º. Caberá à organização dos estabelecimentos referidos nos incisos do artigo anterior, orientar os clientes acerca das medidas sanitárias, inclusive exigindo o uso de máscaras para ingresso no ambiente.

Art. 4º. As normas sanitárias municipais que tratam do enfrentamento ao COVID-19 e que foram editadas nos Decretos anteriores permanecem vigentes.

Art. 5º. Fica alterado o inciso II do Art. 2º do Decreto Executivo Municipal nº 001/2020, o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º. (...)

II – as atividades de capacitação, de treinamento ou de eventos coletivos realizados pelos órgãos ou entidades da administração pública municipal direta e indireta que impliquem a aglomeração de 40 (quarenta) ou mais pessoas;”

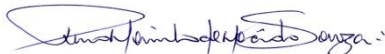
Art. 6º. Fica alterado o Art. 2º do Decreto Executivo Municipal nº 001/2020, ficando incluso o inciso VI em seu texto original, o qual passar a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º. (...)

VI – Reuniões públicas ou privadas, sob qualquer pretexto, que impliquem aglomeração de 10 (dez) ou mais pessoas, estando liberadas para até 30 (trinta) pessoas as que sejam realizadas pelo Poder Público Municipal, desde que vinculadas à suas atividades e/ou funções.

Art. 7º. A fiscalização caberá à Vigilância Sanitária Municipal, Equipe Epidemiológica, SEMUS, que poderão, inclusive, interditar o estabelecimento que descumprir as regras estabelecidas pela Administração Pública Municipal.

Art. 8º. Este Decreto entra em vigor em 20 de Julho de 2020, revogadas as disposições em contrário.



RENO MARINHO DE MACÊDO SOUZA
Prefeito Municipal

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

**PUBLICAÇÕES DA CÂMARA
PODER LEGISLATIVO**

**PRESIDENTE: VER. FÁBIO COSTA VALE
VICE-PRESIDENTE: VER. FRANCISCO ALVES MEDEIROS
FILHO
1º SECRETÁRIO: VER. ROSALBA MARINHO DE MACEDO
SOUZA
2º SECRETÁRIO: VER. CESÁRIO DAVI DA SILVA
BIÊNIO: 2019/2020**

SEM ATOS OFICIAIS NESTA DATA

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO

ESPAÇO NÃO UTILIZADO