Decreto nº 088/2020

Indiara - GO, 24 de abril de 2020.

"Introduz modificações no Decreto Municipal nº 087, de 20 de abril de 2020, e dá outras providências."

O Prefeito Municipal de Indiara, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, com fundamento no inciso IVdo art. 69, da Lei Orgânica Municipal; na Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020; no Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020; no Decreto Estadual nº 9.653, de 19 de abril de 2020; e ainda ...

Considerandoa competência concorrente do município, e sob sua responsabilidade sanitária, impor restrições adicionais ou flexibilizar as existentes para a abertura de atividades econômicas, ou socias, ou particulares;

Considerandoa nota técnica expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, quanto a imposição de restrições adicionais e flexibilização as existentes, para a abertura das atividades econômicas e sociais;

DECRETA:

Art. 1° -O art. 1º do Decreto Municipal nº 087, de 20 de abril de 2020, passa vigorar com as seguintes modificações:

*"**Art. 1º** - .....*

§1º - Para o enfrentamento da emergência na saúde pública de que trata este Decreto, permanecem suspensas no âmbito municipal, até segunda ordem:

.....

V - à visitação ao presídio de Indiara, nos termos de ato próprio da Secretaria de Estado da Segurança Pública.

§2º-Não se incluem nas atividades com suspensão previstas neste artigo, aqueles exercidas por microempresas, empresas de pequeno porte, e microempreendedores individuais, bem como aquelas que deverão resguardar o exercício e o funcionamento dos serviços públicos e atividades essenciais, assim consideradas aquelas indispensáveis ao atendimento das necessidades inadiáveis da comunidade, assim consideradas aquelas que, se não atendidas, colocam em perigo a

Certifico que este documento foi Publicado no Mural de avisos da Prefeitura, conforme Legislação Municipal.
Indiara-GO 24/04/20
Frederico de Morais Borges
Secretário Mun. de Administração
Decreto. nº 087/18

sobrevivência, o trabalho, a saúde ou a segurança da população, além de outras atividades tais como:

.....

XXVII – os restaurantes, lanchonetes, bares, pit dog, sorveterias, pamonharias, jantinhas, que funcionem com atendimento mediante serviço de entrega (delivery), onde a venda local, somente poderá ocorrer, se atendidas a exigências de que trata o art. 2º deste Decreto;

.....

XXXII - escritórios de profissionais liberais;

.....

XLIII – atividades em academias, observadas as exigências do art. 2º deste Decreto."

***§3º** - As salas de espera e recepções dos estabelecimentos mencionados neste artigo devem ser organizadas para garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.*

***§4º** - Na execução dos serviços públicos e das atividades essenciais de que trata este decreto devem ser adotadas todas as cautelas para redução da transmissibilidade da COVID -19.*

***§5º** - Além das normas e protocolos estabelecidos neste Decreto, as atividades econômicas observarão os protocolos a serem estabelecidos pela autoridade sanitária municipal.*

***§6º** - As atividades econômicas liberadas deverão também observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas por conselhos profissionais das profissões regulamentadas.*

***§7º** - A atividades industriais liberadas, incluindo extração de substâncias minerais e construção civil, deverão, diariamente, aferir a temperatura de seus funcionários com termômetro infravermelho sem contato, impedindo a entrada daqueles que estejam em estado febril."*

Art. 2º - O art. 2º do Decreto Municipal nº 087, de 20 de abril de 2020, passa vigorar com as seguintes modificações:

***"Art. 2º** - .....*

.....

XI - nos estabelecimentos nos quais haja consumo de alimentos de que trata o inciso XXVII do art. 1º deste Decreto, e mesmo que em refeitórios para

funcionários, sem prejuízo de adoção de outros protocolos específicos, e da observância das normas constantes deste Decreto, devem:

a) exigir os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas; dispensadores de álcool em gel para higienização de todos;

b) disponibilizar no mínimo um funcionário, equipado com EPI, para realizar a higienização dos clientes antes de adentrarem ao estabelecimento;

c) intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de higienização com álcool 70% ou solução de água sanitária a 1%, ou um outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, mínimo 3 vezes ao dia;

d) desinfetar com álcool a 70%, friccionando no mínimo três vezes as superfícies, várias vezes ao dia, os locais frequentemente tocados como: maçanetas das portas, interruptores, janelas, telefone, mesas, cadeiras, bancadas, balcão, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, e outros;

e) disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal ou manter as lixeiras sem tampa;

f) manter os banheiros sempre limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que pelo menos quatro vezes ao dia, após a limpeza, o banheiro deverá ser desinfetado com hipoclorito de sódio a 1%;

g) manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível abertas, se for necessário usar sistema climatizado manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

h) manter no máximo de 4 pessoas sentados, sendo que as mesas devem manter uma distância mínima de 2 metros uma das outras;
i) reduzir em 50% (cinquenta por cento) a capacidade de atendimento, evitando assim aglomerações;
j) realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos clientes na entrada do estabelecimento, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril;
l) deixar de utilizar serviços de autoatendimento, evitando o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores, podendo, alternativamente, selecionar pessoas que sirvam a refeição, ou utilizar o fornecimento de marmitas ou pratos feitos, desde que sigam as normas de boas práticas de fabricação de alimentos;
m) deve ser retirado das mesas todos os utensílios de uso comum, como saleiros, porta guardanapos, azeites, etc.... podendo apenas ser disponibilizados os de uso individual e descartável;
n) cabe ao estabelecimento comercial, fiscalizar e orientar os clientes referente a proibição do toque / contato entre pessoas dentro do estabelecimento;
o)fica vedado todo e qualquer tipo de jogos, shows ao vivo no estabelecimento;
p) as máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso;"
.....

XX – nas atividades em academias, de que trata o inciso XLIII do art. 1º deste Decreto, sem prejuízo de adoção de outros protocolos específicos, e da observância das normas constantes deste Decreto, devem:

a) exigir que trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), para permanecer no estabelecimento, e fornecer dispensadores de álcool em gel para higienização de todos;
b) disponibilizar no mínimo um funcionário, equipado com EPI, para realizar a higienização dos clientes antes de adentrarem na academia;
c) não realizar atividades coletivas;

d) manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros (de raio), entre pessoas (equipamentos);

e) funcionar com 50% (cinquenta por cento), da capacidade de atendimento, evitando assim aglomerações;

f) promover a higienização de todos equipamentos antes e ao término do uso por cada cliente, com utilização de álcool a 70%;

g) como medida de controle sanitário, deverão ainda no mínimo 3 (três) vezes ao dia, durante o período de funcionamento, promover a limpeza do piso do estabelecimento, preferencialmente com álcool a 70% (setenta por cento), ou solução de água sanitária a 1%, ou um outro produto equivalente, e recomendado pelo Ministério da Saúde;

h) disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal ou manter as lixeiras sem tampa;

i) manter os banheiros sempre limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que pelo menos duas vezes ao dia, após a limpeza, o banheiro deverá ser desinfetado com ou solução de hipoclorito de sódio a 1%;

j) manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível, se for necessário usar sistema climatizado manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

l) adotar regime de escalonamento / agendamento de clientes para evitar aglomerações de um modo em geral;

m) estimular o uso de recipientes para o consumo de água;

n) realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos clientes na entrada do estabelecimento, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril;

o) vedar o acesso de pessoas do grupo de risco ao estabelecimento, inclusive pessoas com idade superior a 60 (sessenta) anos."

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de suapublicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Indiara, Estado de Goiás, aos 24 dias do mês de abril de 2020.

Divino Marques de Sousa
Prefeito Municipal