

DECRETO Nº 55, DE 29 DE MAIO DE 2020

Altera os itens 1.16 e 1.17 do Plano de Fiscalização e Medidas Sanitárias – anexo do Decreto nº 53, de 22 de maio de 2020.

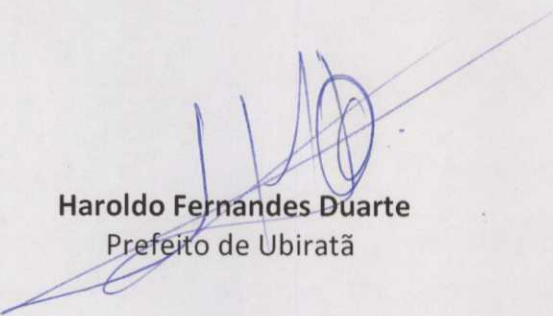
O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE UBIRATÃ, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º Os itens 1.16 e 1.17 do Plano de Fiscalização e Medidas Sanitárias, anexo do Decreto nº 53, de 22 de maio de 2020, que dispõe acerca das informações, orientações, determinações e fiscalização para retomada das atividades econômicas, diante da pandemia de COVID-19, passam a vigorar na forma anexa.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt, 29 de maio de 2020.


Haroldo Fernandes Duarte
Prefeito de Ubiratã

MUNICÍPIO DE UBIRATÃ
Estado do Paraná

O presente ato foi publicado no Jornal Oficial do Município de Ubiratã, Edição nº 1262 da 29/05/2020 e está disponível no site www.ubirata.pr.gov.br, menu serviços link downloads.

Secretaria da Administração
Setor de Legislação

1.16. Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks, Bares e Botecos

Horário de Atendimento delivery ou retirada no balcão:

das 9 Hrs. as 00 Hrs.

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

Horário de Atendimento Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks com presença de público:

9 Hrs. as 14 Hrs / 18 Hrs a 00 Hrs

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

Horário de Atendimento Bares e Botecos com presença de público:

9 Hrs. as 14 Hrs / 17 Hrs a 00 Hrs

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

1.16.1. Para atendimento com presença de público:

- 1.16.1.1. Obrigatório o uso de máscaras por clientes e colaboradores, sendo liberada a retirada somente no momento do consumo da comida e/ou bebida;
- 1.16.1.2. O estabelecimento deverá dispor de álcool 70% para a higienização frequente das mãos;
- 1.16.1.3. Todos os ambientes do estabelecimento deverão ser frequentemente higienizados com álcool 70% ou solução clorada 0,5%;
- 1.16.1.4. Ter atenção rigorosa para a higienização dos locais, objetos, equipamentos e outros (cadeiras, mesas, máquinas de cartão, telefones, teclados, controles, painéis, balcões, corrimãos, janelas, dispensers, frascos);
- 1.16.1.5. As mesas e cadeiras e/ou bancos dos clientes devem ser higienizadas após cada uso de cliente diferente;
- 1.16.1.6. Providenciar lixeiras providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual, devendo ser mantidas higienizadas diariamente;
- 1.16.1.7. Sempre que possível, manter os ambientes arejados por ventilação natural, com portas e janelas abertas. No caso do uso de ar-condicionado, realizar manutenção e limpeza dos filtros diariamente;
- 1.16.1.8. Responsabilizar-se pelo controle de quantidade máxima de pessoas no interior do estabelecimento, limitada a 50% da capacidade total de lotação, controlando o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as cadeiras e 2 metros entre as mesas. Em caso de atendimento no balcão, as cadeiras/bancos devem estar separadas com 2 metros de distância;
- 1.16.1.9. Promover o distanciamento mínimo de 2 metros entre pessoas na fila de entrada ou para o pagamento, sinalizando visualmente o chão e/ou laterais;
- 1.16.1.10. Realizar o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações;
- 1.16.1.11. Utilizar comandas individuais. Comandas em cartão devem ser higienizadas a cada uso;
- 1.16.1.12. Dar preferência à utilização de cartões débito/crédito ao invés de dinheiro, já que esses podem ser higienizados antes e após o uso;

- 1.16.1.13. Disponibilizar dispenser com álcool 70% na caixa, para os clientes higienizar as mãos antes e após pagamento;
- 1.16.1.14. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- 1.16.1.15. Dispor os temperos em sachês;
- 1.16.1.16. Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhadas;
- 1.16.1.17. Os colaboradores que trabalham na cozinha e/ou ambientes fechados também deverão manter o distanciamento mínimo de 2 metros e, se possível, serem divididos em turnos;
- 1.16.1.18. Todos os colaboradores que manipulam alimentos e bebidas in natura, devem estar paramentados com touca, óculos de proteção, máscara, luvas, avental impermeável e calçados fechados, não utilizar nenhum tipo de adorno, homens com a barba feita, homens e mulheres com cabelos curtos e/ou presos;
- 1.16.1.19. Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.
- 1.16.1.20. Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do estabelecimento durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Ter atenção no contato com os entregadores no delivery, que não devem adentrar nos domicílios;
- 1.16.1.21. Realizar diariamente aferição de temperatura dos funcionários com termômetro, higienizar o termômetro entre um colaborador e outro; Proceder ao registro da aferição, assinado pelo responsável da verificação e assinatura de ciência do colaborador, sempre que a temperatura for superior a 37,5°C o funcionário deve ser direcionado a buscar orientação do serviço de saúde através da vigilância epidemiológica;
- 1.16.1.22. Ficam proibidos jogos de sinuca, baralho e similares;
- 1.16.1.23. A fiscalização do município, sempre que necessário, deverá ser atendida com cautela e disponibilizando aos fiscais tudo o que for solicitado, assim como, executar imediatamente as correções orientadas;
- 1.16.1.24. Devido ao grande número de estabelecimentos e complexidade da fiscalização, havendo descumprimento do Plano de Medidas Sanitárias e do Decreto de flexibilização, excepcionalmente no caso de Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks, Bares, Botecos e restaurantes, o fato será diretamente encaminhado à Polícia Militar para as devidas providências, conforme pactuado via Termo de Compromisso.

1.16.2. Para atendimento delivery e/ou retirada no balcão

- 1.16.2.1. Durante o período que perdurar a pandemia fica terminantemente proibido o consumo de alimentos no interior e exterior do local, sendo proibido manter mesas e cadeiras nos locais;
- 1.16.2.2. Deverá atender no regime interno com portas fechadas ou possuir barreira na porta de entrada a fim de que não entrem no local;

- 1.16.2.3. Deverá possuir lavabo com água e sabão e realizar lavagem das mãos a cada entrega;
- 1.16.2.4. Em caso de entrega domiciliar, o entregador não deverá adentrar o domicílio, deve sempre estar fazendo uso de máscaras;
- 1.16.2.5. Retirada Balcão, após venda por telefone, a fim de evitar fila;
- 1.16.2.6. Os colaboradores da limpeza, cozinheiras e qualquer manipulem alimentos in natura/ produção interna, devem estar com o seguinte parâmetro: gorro, óculos de proteção, máscara, luvas, avental ou jalecos, calçados fechados e calça comprida;
- 1.16.2.7. Fica restrita a funcionários e proprietários a permanência no interior do estabelecimento;
- 1.16.2.8. Entregadores deverão estar paramentados de no mínimo máscara, álcool 70%, sapatos fechados e com o mínimo de adornos; os homens devem estar com a barba feita e mulheres com cabelos presos;



1.17. Restaurante

Horário de Atendimento delivery ou retirada no balcão:

8 Hrs. as 00 Hrs.

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

Horário de Atendimento com presença de público:

9 Hrs. as 14 Hrs / 17 Hrs. A 00 Hrs.

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

- 1.17.1. Atender com restrição de público à 50% de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento,
- 1.17.2. O atendimento para clientes que consumam no ambiente pode ser com pratos feitos e porções individuais nas mesas, sendo terminantemente proibido o reaproveitamento de comida (de uma mesa para outra); Em caso de comida à vontade ou por quilo, ou deverá ser designado funcionário(s) exclusivos para servir os clientes, ou, Quando o serviço for em modalidade de buffet somente uma pessoa servirá por vez, antes de acessar os alimentos irá higienizar as mãos com água e sabão ou álcool 70%, após estarem secas as mãos deve-se usar um par de luvas descartáveis plásticas. Não é permitido conversar enquanto serve-se ou próximo aos alimentos. Não se deve reutilizar as luvas.
- 1.17.3. Estão suspensos rodízios.
- 1.17.4. Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares, com fechamentos laterais e frontal;
- 1.17.5. O proprietário é responsável pela organização da fila fora do estabelecimento, respeitando 2 metros de distância entre as pessoas, e a orientação do cliente sobre higiene das mãos;
- 1.17.6. As pessoas na mesma mesa deverão estar a 1 metro uma das outras na mesma mesa;
- 1.17.7. Dar atenção especial no recolhimento de pratos, talheres e bandejas imediatamente após o uso;
- 1.17.8. Os restaurantes deverão higienizar, entre cada uso, as mesas, cadeiras, balcões e máquinas de pagamento;
- 1.17.9. Designar funcionário na entrada do estabelecimento para disponibilizar álcool gel a 70% para clientes;
- 1.17.10. Manter a distância de 2 (dois) metros entre as mesas;
- 1.17.11. Não ultrapassar 30% da lotação do estabelecimento.
- 1.17.12. Em caso de entrega domiciliar, o entregador não deverá adentrar o domicílio, deve sempre estar fazendo uso de máscaras;
- 1.17.13. Os colaboradores da limpeza, cozinheiras e qualquer manipulem alimentos in natura/ produção interna devem estar com o seguinte parâmetro: gorro, óculos de proteção, máscara, luvas de borracha de cano longo, avental ou jalecos, calçados fechados e calça comprida;
- 1.17.14. Fica restrita a funcionários e proprietários a permanência no interior do estabelecimento;
- 1.17.15. Entregadores deverão estar paramentados de no mínimo máscara, álcool 70% e sapatos fechados e com o mínimo de adornos; os homens devem estar com a barba feita e mulheres com cabelos presos;

- 1.17.16. É vedado utilização de cardápio do tipo de menu físico. O estabelecimento deverá providenciar o cardápio em local fixo de ampla visão e/ou desenvolver cardápio digital para acesso via celular.
- 1.17.16.1. Devido ao grande número de estabelecimentos e complexidade da fiscalização, havendo descumprimento do Plano de Medidas Sanitárias e do Decreto de flexibilização, excepcionalmente no caso de Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks, Bares, Botecos e restaurantes, o fato será diretamente encaminhado encaminhado à Polícia Militar para as devidas providências, conforme pactuado via Termo de Compromisso.

[Handwritten signature]