



**DIÁRIO OFICIAL**  
**PARNAMIRIM**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

INSTITUÍDO PELA LEI Nº 030 DE 12 DE MAIO DE 2009

TIPO DOC	Nº DOC	Nº DIÁRIO	DATA PUBLICAÇÃO
Decreto	6.295/2020	DOM3088	09/07/2020

**DECRETO n.º 6.295, de 08 de julho de 2020.**

*Acrescenta dispositivo ao Decreto Municipal nº 6.251, de 22 de maio de 2020, que estabelece medidas estratégicas para a retomada gradativa e segura das atividades econômicas do Município de Parnamirim/RN, regulamenta o funcionamento de bares, restaurantes e lancherias, e dá outras providências.*

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARNAMIRIM/RN, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições conferidas pelo art. 73, XII, da Lei Orgânica Municipal,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Acrescenta o inciso XXI e XXII ao artigo 2º, §1º, do Decreto Municipal nº 6.251, de 22 de maio de 2020, alterado pelo Decreto Municipal nº 6.283, de 01 de julho de 2020, cuja redação passa a ser a seguinte:

**Art. 2º. (...)**

**§1º.**

XXI. Bares, restaurantes e lancherias de até 300m²;

XXII. Lojas de artesanato.

**Art. 2º.** Fica estabelecido que a autorização para funcionamento dos estabelecimentos previstos no artigo 2º, §1º, XXI, está condicionada ao cumprimento, além das medidas estabelecidas nos regulamentos municipais e normas de vigilância sanitária, dos seguintes requisitos:

**I. Do protocolo de funcionamento, distanciamento social e higienização pessoal:**

- **a)** Funcionamento por até 06h (seis horas) por dia, respeitando o limite das 22hrs (vinte e duas horas), sendo permitida a manutenção de funcionamento, após o horário estipulado, para fins exclusivamente de entrega em domicílio (delivery);
- **b)** Ocupação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade do estabelecimento, afixando na entrada o tamanho do estabelecimento e o número máximo de pessoas que poderão frequentar simultaneamente;
- **c)** Limite máximo de até 04 (quatro) pessoas por mesa, desde que pertencentes à mesma família;
- **d)** Distância de 02 (dois) metros entre as mesas e de 1m (um metro) entre as pessoas de mesas distintas;

- **e)** Atendimento exclusivamente para clientes sentados, sendo vedado o consumo na calçada;
- **f)** Uso obrigatório de máscara de proteção facial pelos clientes em todos os ambientes do estabelecimento, sendo permitido a retirada das máscaras quando estiverem sentados nas suas respectivas mesas;
- **g)** Para estabelecimentos que trabalhem com autosserviço (self service), devem ser designados funcionários específicos para servir os clientes, proceder a higienização das mãos com borrifador com álcool gel 70º, mantendo-se, em todo o caso, a distância mínima de 1,5 metro entre cada cliente, mediante marcação no chão com essa distância;
- **h)** Uso obrigatório de máscaras de proteção facial e luvas pelos funcionários e, para os que trabalhem no setor de produção, a exemplo de cozinheiro(a), barman, ASG, bem como o uso obrigatório, também, de toucas, óculos de proteção, avental impermeável e demais equipamentos de proteção individual que se fizerem necessários;
- **i)** Para o estabelecimento que ofereça música ambiente ao vivo, deve-se realizar por equipe de música composta por no máximo 2 (duas) pessoas, um cantor e um músico, utilizando, este último, uso de máscara de proteção facial, sendo expressamente vedado contato físico com do público;
- **j)** As portas e janelas deverão estar obrigatoriamente abertas, garantindo a ventilação natural, nos estabelecimentos em que comportar e, para os estabelecimentos climatizados, recomenda o manuseio dos aparelhos nos termos da recomendação da legislação vigente;
- **k)** Disponibilização do cardápio, sempre que possível, em plataforma digital (menu digital via QR Code ou aplicativo) ou, em todo o caso, adaptá-lo as recomendações de controle sanitário;
- **l)** Instalação de barreiras de acrílicos nos caixas e balcões de alimentos;
- **m)** Proibição do uso de guardanapos de tecido;
- **n)** Proibir cumprimentos mediante contato físico entre os profissionais com clientes, a exemplo do aperto de mão, abraços, etc;
- **o)** 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 desta distância, por exemplo.

**II. Do protocolo de limpeza e higienização dos ambientes:**

- **a)** Implementação de programa de limpeza constante, de modo que todos os utensílios, superfícies e instalações estejam higienizados antes do retorno das atividades;

- **b)** Higienização de banheiros, pias e lavabos de forma reforçada e intensificada, a cada uma hora, disponibilizando, nesses locais, álcool gel 70%, bem como água e sabão;
- **c)** Organizar turnos específicos para limpeza, de modo a realizá-las em todos os ambientes antes do início dos turnos, nos intervalos e ao fechamento;
- **d)** Higienização de pratos, copos e talheres antes e depois do uso pelos clientes, recomendando a sua não exposição nas mesas, sendo levados ao cliente junto a cada refeição;
- **e)** Higienização de mesas e cadeiras após cada uso e troca de clientes;
- **f)** Higienizar a máquina de pagamento em cartão e cardápios impressos, que deverão estar envolvidos em plástico filme, após uso do cliente;
- **g)** Os pratos e alimentos servidos em buffet devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento traseiro e lateral;

§1º. Para o cumprimento do protocolo de serviços de alimentação descritos acima, o estabelecimento deverá, obrigatoriamente, designar funcionário responsável pela vigilância e cumprimento das normas estabelecidas para funcionamento, devidamente identificado, o qual responderá perante os órgãos de fiscalização sempre que convocado, devendo, ainda, ser enviado à Vigilância Sanitária um Plano de Contingenciamento, no prazo de 10 (dez) dias, após a publicação deste Decreto, através do e-mail *protocolovisaparnamirim@gmail.com*.

§2º. O descumprimento do estabelecido no parágrafo anterior ensejará o esvaziamento do estabelecimento e sua interdição por tempo indeterminado, além da aplicação das demais medidas cabíveis.

**Art. 3º.** A aplicação das medidas estipuladas neste Decreto não exclui a observância da regulamentação estabelecida nos instrumentos municipais expedidos, bem como dos protocolos sanitários estabelecidos pelo Governo do Estado do Rio Grande do Norte.

**Art. 4º.** Excetuado os estabelecimentos previstos no artigo 1º (Bares, restaurantes e lancherias de até 300m<sup>2</sup>), que tem seu horário de funcionamento condicionado ao disposto no artigo 2º, I, “a”, deste Decreto, resta estabelecido a redução do horário de funcionamento do comércio, **das 08h às 16h**, conforme disciplinado pelo Decreto nº 6.263, de 04 de junho de 2020, até o dia **17 de julho de 2020**, bem como a vedação de funcionamento aos domingos e feriados.

**Art. 5º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

**ROSANO TAVEIRA DA CUNHA**

Prefeito