



PREFEITURA DA CIDADE DE CABO FRIO

Região dos Lagos – Estado do Rio de Janeiro

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 6.256, DE 25 DE MAIO DE 2020.

Publicada no jornal Diário da Costa do Sol
Edição nº 4867 Ano 17
Data: 26 / 5 / 2020

Disciplina o funcionamento do comércio varejista, restaurantes e lanchonetes, durante a pandemia do coronavirus, na forma e condições que menciona.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CABO FRIO no uso das atribuições que lhe confere o art. 62, c/c o art. 147, I da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto disciplina o funcionamento do comércio varejista, restaurantes e lanchonetes, durante a pandemia do coronavirus (COVID-19).

Art. 2º O comércio varejista, os restaurantes e lanchonetes poderão exercer suas atividades econômicas por meio da entrega de produtos ou refeições em sistema delivery, take-away e drive-thru, ficando suspenso o atendimento presencial ao público no interior do estabelecimento.

Parágrafo único. A suspensão a que se refere o **caput** não se aplica exclusivamente aos seguintes tipos de estabelecimentos:

I – farmácias e drogarias;

II – hipermercados, supermercados, mercados, mercearias, hortifrutigranjeiros, quitandas e centros de abastecimentos de alimentos;

III - açougues, aviários e peixarias;

IV – comércio de insumos agrícolas e de medicamentos veterinários, alimentos e produtos de uso animal;

V – distribuidores de gás;

VI – lojas de venda de água mineral;

VII – padarias;

VIII – postos de combustível;

IX – transportadoras;

X – agências bancárias, correspondentes bancários, lotéricas e cooperativas de crédito, exclusivamente para atendimento de pessoas que necessitem de serviços bancários presenciais;

XI – lavanderias, exclusivamente para entrega e busca em domicílio;

XII – lojas de produto de limpeza;

XIII – funerárias;

XIV – óticas;

XV - estabelecimentos destinados a venda de material de construção, ferragem e de equipamento de proteção individual;

XVI - borracharias e oficinas mecânicas;

XVII – bancas de jornal.

Art. 3º Para fins deste Decreto, entende-se por:

I – **delivery**: entrega de produtos ou refeições à distância, por meio de entregadores que poderão utilizar veículos automotores ou equipamentos não motorizados;

II – **take-away**: a retirada de produtos ou refeições, adquirida previamente, por meio eletrônico ou telefone, com hora marcada;

III - **drive-thru**: entrega de produtos ou refeições em circuito, organizado na via pública ou estacionamento próprio do estabelecimento.

Art. 4º Para a instalação do sistema de entrega de produtos ou refeições previsto no art. 2º, os estabelecimentos comerciais deverão:

I – disponibilizar telefone ou plataforma online, a fim de permitir a antecipação de pedidos;

II - informar o número de telefone em aviso instalado na porta do estabelecimento e em meios de comunicação virtual;

III - prevenir e dispersar a formação de aglomerações de clientes em espera pela recepção de produtos;

IV - permanecer com as portas do estabelecimento semiabertas, garantindo ventilação adequada;

V - bloquear o acesso de clientes e entregadores ao interior da loja, por meio da instalação de fitas zebreadas, mesas, balcões, móveis ou objetos similares, que visualmente demonstrem que o estabelecimento não está realizando o atendimento presencial;

VI – organizar as filas externas ao estabelecimento, respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;

VII - organizar a paradas dos veículos, sem prejudicar a mobilidade urbana e o sistema viário;

VIII – utilizar a área de estacionamento para a instalação do drive-thru, quando existente no estabelecimento comercial;

IX - utilizar preferencialmente meios de pagamento por cartões de débito ou crédito, pagamento online e outros meios de pagamento que evitem contato dos colaboradores com papéis moeda;

X - higienizar as embalagens dos produtos antes da entrega ao clientes.

Art. 5º Os estabelecimentos comerciais que estiverem proibidos de atender o público de forma presencial adotarão manual de conduta para a relação com os clientes e para orientação dos colaboradores, devendo observar as seguintes normas para não disseminação do coronavírus:

I - disponibilizar a todos os colaboradores máscaras de proteção facial, que deverão ser trocadas de acordo com os protocolos estabelecidos pelas autoridades de saúde;

II - não atender clientes que não estejam utilizando máscaras de proteção facial;

III - disponibilizar lixeiras fechadas para descarte das máscaras de proteção facial, quando estas forem descartáveis;

IV - manter à disposição dos colaboradores e dos clientes álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

V - determinar que os colaboradores intensifiquem a higienização das mãos, principalmente antes e depois do atendimento de cada cliente, após uso do banheiro e após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimão, teclados de caixas;

VI - higienizar, após cada uso, as máquinas para pagamento com cartão com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

VII - higienizar, periodicamente, os caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

VIII - colocar cartazes informativos, visíveis ao público, contendo informações e orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de máscara, distanciamento entre as pessoas, capacidade de atendimento, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;

IX - intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), e, após, desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

X - desinfetar com álcool 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, periodicamente, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimãos, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e outros;

XI - higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada 2 (duas) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, as paredes, os forros e o banheiro;

XII - diminuir o número de mesas ou estações de trabalho ocupadas no estabelecimento, de forma a aumentar a separação entre elas, diminuindo o número de pessoas no local e garantindo o distanciamento interpessoal de, no mínimo, 2m (dois metros);

XIII - disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos dos colaboradores: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

XIV - manter a capacidade dos locais destinados às refeições dos colaboradores reduzida em 30 % (trinta por cento), devendo ser organizado um cronograma de utilização, de forma a evitar aglomerações e o trânsito entre as pessoas em todas as dependências e áreas de circulação, garantindo a manutenção da distância mínima de 2m (dois metros);

XV - manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

XVI - manter, sempre que possível, os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas);

XVII - garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os funcionários, caso a atividade comercial necessite de mais de um colaborador ao mesmo tempo;

XVIII - fornecer materiais e equipamentos suficientes para os colaboradores, a fim de que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de copos, utensílios de uso pessoal, telefones, fones, teclados e mouse;

XIX - evitar reuniões de trabalho presenciais;

XX - viabilizar o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

XXI - adotar trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, quando o exercício da função pelos funcionários permitir, visando reduzir contatos e aglomerações;

XXII - adotar as recomendações atuais de isolamento domiciliar, sempre que possível, para os colaboradores com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e profissionais grávidas;

XXIII - observar as determinações das autoridades sanitárias para a contenção de riscos, especialmente quando a atividade exigir atendimento presencial da população, com a orientação aos funcionários sobre o modo correto de relacionamento com o público no período de emergência em saúde pública;

XXIV - implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de consumidores, usuários, funcionários e terceirizados, inclusive no ambiente externo do estabelecimento;

XXV - afastar, imediatamente, em quarentena, pelo prazo mínimo de 14 (quatorze) dias, das atividades em que exista contato com outros funcionários ou com o público todos os colaboradores que apresentem sintomas de contaminação pelo coronavírus (COVID-19);

XXVI - capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.

XXVII - proibir a prova de vestimentas em geral, acessórios, cosméticos, bijouterias, calçados entre outros

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Cabo Frio, 25 de maio de 2020.

ADRIANO GUILHERME DE TEVES MORENO
Prefeito