
DECRETO N.º 12.029 DE 18 DE AGOSTO DE 2020

Dispõe sobre a retomada gradual e responsável do funcionamento dos *buffets*, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais no âmbito do Município do Natal, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DO NATAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 55, incisos IV e VIII, da Lei Orgânica do Município de Natal,

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

CONSIDERANDO que após o início da Fase 3 da reabertura gradual e responsável do comércio e serviços no âmbito do Município do Natal, não houve diminuição da disponibilidade de leitos de estado crítico e de UTI na rede Municipal de Saúde;

CONSIDERANDO a diminuição do número de atendimentos de casos com COVID-19 nas unidades de saúde deste Município;

DECRETA:

Art. 1º. Este Decreto estabelece o protocolo e o cronograma para retomada gradual e responsável do funcionamento dos *buffets*, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais no âmbito do Município do Natal.

Art. 2º. Os responsáveis pelos estabelecimentos objeto deste Decreto deverão:

I – orientar e cobrar de seus clientes e colaboradores o cumprimento dos protocolos específicos de segurança sanitária;

II – esclarecer junto aos trabalhadores que a prestação de declarações falsas, posteriormente comprovadas, os sujeitará à responsabilização criminal, bem como às sanções decorrentes do exercício do poder diretivo patronal;

III – promover junto aos seus colaboradores cursos de capacitação em biossegurança;

IV – a entrada de pessoas dos grupos de risco só será permitida mediante apresentação de autorização por escrito por parte do contratante do evento. Fica vedada a presença de pessoas que estejam infectadas pelo novo coronavírus nos estabelecimentos.

Art. 3º. Verificada a tendência de crescimento dos indicadores após a liberação das atividades, poderão ser adotados, a qualquer tempo, se necessário, o restabelecimento ou o adiamento das fases, bem como o recrudescimento das medidas, preferencialmente nessa ordem.

Art. 4º. Todos os estabelecimentos e serviços ora autorizados deverão cumprir o seguinte protocolo geral, sob pena de interdição, aplicação de multa e demais cominações legais:

I – No ambiente físico:

- a) máximo de 8 (oito) pessoas por mesa, preferencialmente do mesmo núcleo familiar;
- b) distância mínima de 2m (dois metros) entre as mesas e as cadeiras de igual forma quando do seu uso sem utilização de mesas e de 1m (um metro) entre pessoas, retirando-se ou identificando-se as mesas e cadeiras que não poderão ser utilizadas;
- c) colocar placas de orientações de distanciamento, e de desinfecção individual;
- d) aferição de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores;
- 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, entretanto o estabelecimento deverá disponibilizar embalagem, para o descarte ou guarda, de fácil acesso em cada mesa;
- g) disponibilização de limpa pés, e álcool 70º INPM para todos na entrada e reforçar a higienização de mesas e cadeiras;
- h) palcos, áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter suas higienizações reforçadas e intensificadas, disponibilizar álcool 70º INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes;
- i) organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos eventos, nos intervalos e no encerramento; ambientes como banheiros e palco deverão ser higienizados a cada 30 minutos de utilização, com materiais de higiene adequados e pessoal devidamente protegido;
- j) manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível;
- k) caso seja necessária alguma operação de pagamento, higienizar a máquina de pagamento em cartão, que deverá estar envolvida em plástico filme, após uso do cliente;
- l) proibir cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc;
- m) utilização do Diálogo Diário de Segurança (DDS) para promover reuniões diárias e reforçar as medidas para os colaboradores, designação diária de um colaborador para repassar informações aos colegas;
- n) adaptar o cardápio para a nova situação de controle sanitário;
- o) higienizar as mesas e cadeiras dos clientes;
- p) todas as áreas de alimentação devem ter álcool 70º INPM para sanitização antes do acesso e um garçom ou chefe para servir os clientes. A organização será feita por mesa, evitando-se filas. Após a primeira mesa ser servida, será feita a higienização e troca para servir a mesa seguinte;
- q) promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada, mediante a marcação no chão com essa distância, por exemplo;
- r) promover o distanciamento entre as pessoas também na cozinha e, se possível, utilizar turnos de revezamento de trabalhadores;

Art. 5º. Serão utilizadas as seguintes regras específicas para os serviços complementares e atividades em *buffets*, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais:

I – Decoração:

- a) arranjos de flores deverão chegar montados, evitando a permanência prolongada no ambiente;
- b) todo o material utilizado deverá ser higienizado antes de ser colocado no local;
- c) o pessoal só poderá realizar a montagem no horário específico acordado e devidamente munido de aparatos de segurança individual, como máscaras de proteção.

II – *Buffet*:

- a) disponibilizar pratos e talheres embalados ou acondicionados individualmente;
- b) As comidas expostas devem estar todas cobertas, e saladas e guarnições com plástico filme. Somente o garçom, devidamente paramentado com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, poderá remover a proteção;
- c) disponibilizar luvas descartáveis e álcool 70º INPM para manuseio dos alimentos, recomendado o auxílio de garçons com uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI;

III – Bolo e doces:

- a) para fins de ornamentação, deverá ser utilizado um bolo decorativo, enquanto o bolo verdadeiro deverá ser fatiado dentro da cozinha por pessoal devidamente protegido, para distribuição aos convidados;
- b) os doces, quando expostos, devem estar cobertos com plástico filme. Caso seja preciso retirar o plástico filme somente o garçom, com luvas, poderá fazê-lo;
- c) As bandejas que serão servidas por mesa deverão ser higienizadas e os doces serão entregues aos convidados pelo garçom;

IV - Músicos e instrumentistas:

- a) limitação de até 4 (quatro) artistas, sendo 1 (um) cantor(a) e até 3 músicos e/ou instrumentistas;
- b) Todos, à exceção do cantor, deverão utilizar máscaras de proteção;
- c) No palco, deve ser disponibilizado álcool 70º INPM para utilização entre os músicos e instrumentistas;

V - Equipamento de som e iluminação:

- a) Não será permitido deixar caixas de papelão no ambiente do evento; todo o material deverá ser higienizado com álcool 70º INPM;

VI - Recepcionistas, seguranças e equipes de cerimonial:



PREFEITURA DO NATAL

- a) deverão utilizar máscaras de proteção e os demais EPI's exigidos;
- b) Respeitar a distância mínima entre ambos e em relação ao convidado (salvo momento de necessidade, como por exemplo, prestar socorro ou realizar procedimento que necessite de uma maior aproximação);
- c) A equipe de cerimonial será responsável pela demarcação das mesas, seguindo as regras de familiares na mesma casa ocuparem a mesma mesa;
- d) A equipe de cerimonial também informará todas as regras de higiene aos convidados, quando estiverem entrando no local;
- e) Para receber objetos ou presentes deverão estar com luvas descartáveis e em seguida inutilizá-las.

Art. 6º A retomada das atividades observará o seguinte cronograma:

I – Fase 01: de 19 a 31 de agosto de 2020, com a liberação de até 40% da capacidade física do estabelecimento, limitada a 200 (duzentas) pessoas;

II – Fase 02: de 1º a 14 de setembro de 2020, com a liberação de até 70% da capacidade física do estabelecimento, limitada a 300 (trezentas) pessoas;

III – Fase 03: a partir de 15 de setembro de 2020, com a liberação de até 100% da capacidade física do estabelecimento, limitada a 500 (quinhentas) pessoas.

Art. 7º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio Felipe Camarão, em Natal/RN, 18 de agosto de 2020.

ÁLVARO COSTA DIAS
Prefeito