



DECRETO Nº 2.466 de 01 de Setembro de 2.020.

EDUARDO PONQUIO MARTINEZ, Prefeito do Município de Tabatinga, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, em especial a Lei Orgânica do Município de Tabatinga, e,

CONSIDERANDO, os termos da reunião realizada com o Comitê de Enfrentamento ao COVID-19 Municipal juntamente com a vigilância sanitária, no que se refere ao comportamento de toda população na última semana, aciarando que após a avaliação as medidas de flexibilização podem retroceder e ser adotado as medidas restritivas, se o aumento de casos crescer de forma expressiva;

CONSIDERANDO o quanto dispõe o Plano São Paulo contra o novo Coronavírus, que modula as ações de restrição de funcionamento de atividades de algumas regiões do Estado de São Paulo;

D E C R E T A

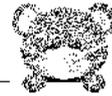
Art. 1º – Os bares, lanchonetes, restaurantes, pizzarias e similares, poderão exercer suas atividades nos horários abaixo discriminados e adotando as seguintes medidas:

a) Bares

I – Exercer atendimento presencial, se possível, apenas ao ar livre e sem aglomeração de pessoas;

II – Reduzir 70% (setenta por cento) do total da capacidade de lotação do estabelecimento, para atendimento ao público, procedendo ao distanciamento mínimo de 2.5 metros entre as mesas do local, sendo 04 pessoas por mesa, do mesmo grupo familiar;

III – Respeitar o limite de funcionamento, limitando o funcionamento até as 20h00 horas, devendo afixar o respectivo horário na entrada do estabelecimento, ressalvados os serviços de “delivery” e “drive thru” (entregas).



IV – Disponibilizar álcool em gel “70%” aos clientes e funcionários;

V – Disponibilizar de forma opcional talheres, pratos e copos descartáveis aos clientes, bem como temperos e condimentos em sachês ou porções individualizadas;

VI – controlar e permitir a entrada no estabelecimento apenas de clientes com máscaras, orientando-os sobre as medidas de higiene e de prevenção sobre o COVID-19.

VII – realizar a limpeza minuciosa diária de todos os equipamentos, componentes, peças e utensílios em geral, seguindo as normas da ANVISA e protocolo sanitário do Plano São Paulo.

VIII - É muito importante que todos os atendimentos sejam registrados com nome, endereço e contato do cliente, pois em casos de confirmação do vírus em um profissional que preste atendimento, os clientes deverão ser comunicados e orientados a procurar unidade de saúde caso apresentem sintomas, sob pena de responsabilização do proprietário do estabelecimento.

b) Lanchonetes, Restaurantes, Pizzarias e Similares

I – Exercer atendimento presencial, se possível, apenas ao ar livre e sem aglomeração de pessoas, com serviço a la carte e self service, sendo este último operado por um único funcionário do estabelecimento, devidamente paramentando com luvas, toca e máscaras, proibido o sistema de rodízio;

II – Reduzir 60% (sessenta por cento) do total da capacidade de lotação do estabelecimento, para atendimento ao público, procedendo ao distanciamento mínimo de 2,5 metros entre as mesas do local, sendo 04 pessoas por mesa, do mesmo grupo familiar;

III – Respeitar o limite de funcionamento, limitando o funcionamento até às 22h30 horas, devendo afixar o respectivo horário na entrada do estabelecimento, ressalvados os serviços de “delivery” e “drive thru” (entregas).



PREFEITURA DE TABATINGA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SECRETARIA E PROTOCOLO

CELEBRANDO
100 ANOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

IV – Disponibilizar álcool em gel “70%” aos clientes e funcionários, bem como remover do ambiente os espaços kids que possuam brinquedos e entretenimento para crianças.

V – Disponibilizar de forma opcional talheres, pratos e copos descartáveis aos clientes, bem como temperos e condimentos em sachês ou porções individualizadas;

VI – controlar e permitir a entrada no estabelecimento apenas de clientes com máscaras, orientando-os sobre as medidas de higiene e de prevenção sobre o COVID-19.

VII – realizar a limpeza minuciosa diária de todos os equipamentos, componentes, peças e utensílios em geral, seguindo as normas da ANVISA e protocolo sanitário do Plano São Paulo.

VIII - É muito importante que todos os atendimentos sejam registrados com nome, endereço e contato do cliente, pois em casos de confirmação do vírus em um profissional que preste atendimento, os clientes deverão ser comunicados e orientados a procurar unidade de saúde caso apresentem sintomas, sob pena de responsabilização do proprietário do estabelecimento.

Art 2º – Este Decreto entra em vigor, a partir desta data, revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Tabatinga, 1 de Setembro de 2.020.

EDUARDO PONQUIO MARTINEZ

PREFEITO MUNICIPAL

Registrado no Livro de Decretos nº 30 e afixado no mural da Prefeitura.

ROSÂNGELA MARIA APARECIDA BARBOSA

CHEFE DE SETOR