



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE
Gestão 2017/2020
CNPJ 01.978.212/0001/00

DECRETO MUNICIPAL Nº 36, DE 13 DE ABRIL DE 2020.

Estabelece liberação parcial e condicionada das atividades que especifica durante toda a pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19), altera os Arts. 2º e 4º, IV, ambos do Decreto Municipal nº 27/2020, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e

CONSIDERANDO a nota expedida pela Sociedade Brasileira de Infectologia - SBI de 24 de março de 2020, que alerta para a necessidade de manutenção das medidas de restrição recomendadas pelo Ministério da Saúde;

CONSIDERANDO a necessidade de garantir segurança jurídica às atividades privadas essenciais à saúde, segurança e sobrevivência da população, sem prejuízo da manutenção das medidas sanitárias preventivas à disseminação do coronavírus;

CONSIDERANDO a análise da situação da pandemia global e seu comportamento em Terra Nova do Norte e no Estado de Mato Grosso, que tem sido feita diariamente, e o fato de que inexistem casos do Novo Coronavírus (COVID-19) no Município;

D E C R E T A:

Art. 1º Este Decreto estabelece a liberação parcial e condicionada das atividades que especifica e que são executadas no Município de Terra Nova do Norte/MT durante a pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19).

Art. 2º Os restaurantes e lanchonetes poderão reabrir suas atividades a partir de 14 de Abril de 2020 (terça-feira) de forma parcial e condicionada nos exatos termos das condições e procedimentos previstos no Anexo I deste Decreto, sob pena da aplicação de penalidades, nos termos do que dispõe o Código de Vigilância Sanitária do Município de Terra Nova do Norte/MT;

§1º Compete a autoridade municipal fiscalizadora graduar a multa a ser aplicada de acordo com a gravidade do caso e tendo em conta a complexidade do caso;

§2º Os bares continuam com as atividades suspensas, permitindo o seu funcionamento através de entrega domiciliar e/ou entrega de alimentos no balcão, sem aglomeração de clientes, na forma prevista no Art. 4º, IV do Decreto Municipal nº 27/2020;



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE
Gestão 2017/2020
CNPJ 01.978.212/0001/00

Art. 3º Permanecem suspensas as demais atividades que não sejam restaurantes/lanchonetes e que estejam previstos no Decreto 27/2020 e 30/2020;

Art. 4º As academias de musculação poderão reabrir suas atividades a partir do dia 14 de Abril de 2020, de forma parcial e condicionada, nos exatos termos das condições e procedimentos previstos no Anexo II deste Decreto, sob pena da aplicação de penalidades, nos termos do que dispõe o Código de Vigilância Sanitária do Município de Terra Nova do Norte/MT;

§1º Compete a autoridade municipal fiscalizadora graduar a multa a ser aplicada de acordo com a gravidade do caso e tendo em conta a complexidade do caso;

Art. 5º Os estabelecimentos públicos e privados deverão incentivar seus colaboradores e clientes ao uso de máscaras, mesmo que artesanais.

Parágrafo único. Os estabelecimentos indicados no caput ficam obrigados a exigir o uso de máscaras, mesmo que artesanais, de seus colaboradores, nos termos do Decreto Estadual nº 437/2020 e Decreto Municipal 32/2020, e durante todo o período declarado como de situação de emergência em saúde pública.

Art. 6º Ficam mantidas as disposições previstas no Decreto Municipal nº 27/2020 e nº 30/2020 que não contrariem este Decreto, revogando-se as disposições em contrário.

Art. 7º As regras de liberação parcial e condicionadas das atividades mencionadas neste decreto, não alteram a orientação do Poder Executivo, no sentido de recomendar à população que evite aglomerações, frequentando os estabelecimentos mencionados apenas se necessário e pelo período estritamente necessário.

Art. 8º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir do dia 13 de Abril de 2020.

Terra Nova do Norte/MT, 13 de Abril de 2020.


VALTER KUHN
Prefeito Municipal



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE
Gestão 2017/2020
CNPJ 01.978.212/0001/00

ANEXO I
DECRETO MUNICIPAL Nº 36, DE 13 DE ABRIL DE 2020.

**REGRAS PARA RETOMADA GRADUAL DAS ATIVIDADES DE
RESTAURANTES E LANCHONETES NO MUNICÍPIO DE TERRA NOVA DO
NORTE-MT**

A) Determinação de atitudes de prevenção à disseminação do COVID-19 a serem cumpridas/fornecidas pelos restaurantes e lanchonetes aos seus clientes e colaboradores

1. Não poderá haver o consumo de bebidas alcoólicas no restaurante/lanchonete, como forma de prevenção à aglomeração; A venda de bebidas alcoólicas pode ser realizada, desde que seu consumo não aconteça no estabelecimento.
2. Fica permitido o consumo de gêneros alimentícios e bebidas não alcoólicas nos restaurantes e lanchonetes, desde que cumpridos os requisitos que seguem abaixo descritos.
3. Converse com funcionários: reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha; Caso algum colaborador/funcionário apresente algum dos sintomas leves de COVID-19, a exemplo de coriza, tosse, sintomas de gripe, o empresário deverá informar a situação à Secretaria de Saúde do Município, que orientará qual as providências a serem adotadas.
4. Forneça/Disponibilize álcool gel a 70% em diversos locais no ambiente, especialmente próximo à entrada: mantenha frascos para clientes e funcionários próximo do buffet de comida. Deixe também no caixa, pelo manuseio do dinheiro, e à disposição dos garçons, que não podem lavar as mãos com frequência.
5. Utilização obrigatória de máscaras durante o trabalho.
6. Os estabelecimentos deverão preferencialmente oferecer pratos feitos e/ou à La Carte que poderá ser pedido ao atendente, sendo que os Serviços de Buffet e Self Service serão permitidos, desde que isolados e servidos por apenas 01 (um) colaborador paramentado.
7. Mantenha 01 (um) colaborador paramentado, próximo ao Serviço de Buffet e Self Service, a fim de incentivar a higienização das mãos dos clientes com álcool gel a 70%;
8. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos, para então sentar-se à mesa;
9. Estar dotado de pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento pedal disponíveis;
10. Oriente sobre lavar as mãos (e dê condições para isso): esse é um dos procedimentos mais importantes. Cuide para que todos os funcionários estejam cientes disso no banheiro sabão em barra, papel-toalha.



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE
Gestão 2017/2020
CNPJ 01.978.212/0001/00

11. Redobre a atenção na higienização de pratos, copos e talheres: o funcionário encarregado de manipular utensílios sujos deve utilizar luvas, principalmente ao retirar restos de alimentos. A equipe também deve ser orientada a lavar bem as mãos antes de ofertar pratos e talheres limpos para o cliente – quanto menos contato, melhor. O procedimento deve ser mostrado ao cliente. É preciso demonstrar que o restaurante/lanchonete se preocupa com a limpeza do ambiente. O indicado é colocar os talheres em saquinhos de papel ou plástico e não em uma bandeja para que o próprio cliente retire. Os itens só devem ser colocados sobre a mesa na hora do serviço.
12. Mantenha o ambiente arejado: certifique-se de que o ambiente da cozinha e do salão estejam bem ventilados. Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e a manutenção em dia. Realizar a limpeza dos filtros dos aparelhos de ar condicionado diariamente, deixar janelas e portas abertas, ainda que os equipamentos de ar condicionado estejam ligados, mantendo o ambiente bem arejado;
13. Mude a frequência da limpeza: mantenha sempre alguém na função de limpeza e deixe isso visível para o cliente.
 - a. Mesas, utensílios, quiosques – tudo que o cliente e os funcionários tocam devem ser higienizados.
 - b. Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência (maçanetas, bancadas, cadeiras, mesas, telefones, etc).
 - c. Intensificar a limpeza geral dos ambientes (utilizar solução desinfetante);
 - d. Aumentar a frequência da higienização dos banheiros;
14. Redução de mesas no ambiente, mantendo distância de 02 metros entre cada uma delas, podendo essa distância ser modificada de acordo com orientações da vigilância sanitária.
15. Evitar aglomerações dentro do restaurante/lanchonete;
16. Não compartilhar objetos pessoais, tampouco alimentos;
17. Cobrir o nariz e boca ao esperar ou tossir, de preferência com o antebraço ou com um lenço de papel;
18. Trabalhadores idosos, doentes crônicos descompensados, imunossuprimidos, imunodeprimidos, deverão preferencialmente exercer atividades em que não haja aglomeração.
19. Realizar campanhas educativas permanentes sobre a importância da higienização de mãos para todos os colaboradores.
20. A vigilância sanitária possui competência para alterar ou modificar as exigências ora elencadas, sempre com a finalidade de determinar medidas para contenção do COVID-19.



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE
Gestão 2017/2020
CNPJ 01.978.212/0001/00

ANEXO II

DECRETO MUNICIPAL Nº 36, DE 13 DE ABRIL DE 2020.

**REGRAS PARA RETOMADA GRADUAL DAS ATIVIDADES DE
ACADEMIAS DE MUSCULAÇÃO FUNCIONAMENTO DE ACADEMIAS
PARTICULARES**

1. Entre as medidas tomadas, está o aumento da higienização das áreas e aparelhos. Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência (maçanetas, bancadas, cadeiras, mesas, telefones, roletas, catracas, aparelhos etc). Intensificar a limpeza geral dos ambientes (utilizar solução desinfetante);
2. Aumentar a frequência de higienização dos banheiros e dos equipamentos de uso coletivo;
3. As academias fecharão uma hora mais cedo, às 20h, para receberem mais uma higienização diária; devendo os equipamentos ser higienizados para o próximo dia.
4. Estar o local dotado de pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento a pedal disponíveis;
5. Realizar campanhas educativas permanentes sobre a importância da higienização de mãos para todos os colaboradores.
6. Fornecer em local próximo à entrada, álcool gel a 70% para clientes. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos, para então começar a utilizar o aparelho de exercício;
7. Somente são permitidas atividades individuais e que não tenham contato físico; Havendo necessidade de orientação de Personal Trainer, o profissional deverá evitar ao máximo o contato físico com o aluno;
8. Limitar o acesso de alunos para evitar aglomerações, reduzindo o limite de ocupação em aulas coletivas em até 50%. Sendo permitido o atendimento, de 01 (uma) pessoa a cada 06 (seis) metros quadrados, limitando ainda a ocupação do estabelecimento em no máximo 08 (oito) clientes por hora;
9. Os alunos deve ser orientados a realizar a higienização dos equipamentos após o uso, com álcool gel a 70%; contudo, tal orientação não exime do proprietário a responsabilidade de realizar a referida limpeza;
10. Não compartilhar objetos pessoais; Deverá ser disponibilizado pelo estabelecimento materiais descartáveis, tais como copos descartáveis, papel toalha entre outros, como forma de prevenção e enfrentamento ao Novo Coronavírus – COVID-19.
11. Orientar seus colaboradores e clientes à cobrir o nariz e a boca ao espirrar ou tossir, de preferência com o antebraço ou com lenço de papel;
12. Trabalhadores idosos, doentes crônicos descompensados, imunossuprimidos, imunodeprimidos, deverão preferencialmente exercer atividades em que não haja aglomeração;



Estado de Mato Grosso
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA NOVA DO NORTE
Gestão 2017/2020
CNPJ 01.978.212/0001/00

13. Utilização obrigatória de máscaras pelo personal trainer e demais funcionários/colaboradores do estabelecimento, durante todo o trabalho, ainda que artesanal.
14. A vigilância sanitária possui competência para alterar ou modificar as exigências ora elencadas, sempre com a finalidade de determinar medidas para contenção do COVID-19.