



Rua Desembargador Felismino Guedes, 135 - Centro  
Cupira - PE | CEP 55460-000 | CNPJ: 10.191.799/0001-02  
Telefone: (81) 3738.1370 | www.cupira.pe.gov.br

## **DECRETO Nº 58 de 2020 de 03 de agosto de 2020**

**EMENTA:** Estabelece o plano de Retomada das atividades de restaurantes e academias e sistematiza as regras relativas às medidas temporárias para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do Coronavírus.

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CUPIRA**, Estado de Pernambuco, o Sr. **JOSÉ MARIA LEITE DE MACÊDO**, no uso de suas atribuições legais;

**CONSIDERANDO** o teor da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus;

**CONSIDERANDO**, o teor do Decreto nº 49.055, de 31 de maio de 2020 e alterações posteriores, que dispõe sobre a retomada das atividades econômicas;

**CONSIDERANDO**, o teor do Decreto nº 49.251, de 31 de julho de 2020, que dispõe sobre a retomada das atividades econômicas;

**CONSIDERANDO**, que no Plano de Retomada das atividades econômicas proposto pelo Estado de Pernambuco, o Município de Cupira, a partir do dia 30 de julho, passou a integrar a etapa 6 (seis);

**CONSIDERANDO**, ainda, a edição sucessiva de atos normativos estaduais e Municipais à medida que novas circunstâncias eram apresentadas, bem como a necessidade de sistematizar a legislação, conferindo maior segurança e transparência em relação às normas em vigor,



## DECRETA:

**Art. 1º** - Fica autorizada a partir do dia 03 de agosto de 2020 o funcionamento dos estabelecimentos dos serviços de alimentação – bares, restaurantes, lanchonetes e similares, e academias de ginástica e similares.

I – **os restaurantes e similares** poderão ter atendimento presencial, limitado a 50% (cinquenta por cento) do total da capacidade de clientes, com o devido distanciamento.

II – **as academias e similares** autorizados a funcionar, obedecendo à ocupação simultânea de 1 (um) aluno a cada 10m<sup>2</sup> (áreas de treino, piscina e vestiário).

**Art 2º - Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares deverão funcionar seguindo o seguinte protocolo:**

### I - DISTANCIAMENTO SOCIAL

a. Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;

b. Facilitar a entrada e saída de clientes ampliando, se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;

c. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5 metro entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas. No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5 metro caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas.

d. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, a contar entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;

e. As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;

f. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;



- g. Se houver fila na área externa ao estabelecimento, orientar os clientes de forma a evitar aglomeração, mantendo o distanciamento de 1,5 metro;
- h. Apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão.
- i. Não poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam em pé fora das mesas;
- j. É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;
- l. A utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas deve ser fiscalizada e definida pela vigilância sanitária;
- m. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
- n. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- o. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
- p. Evitar aglomerações nos intervalos. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
- q. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- r. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- s. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;

## **II – HIGIENE**

- a. Todos os funcionários e prestadores de serviço deverão utilizar máscaras;



b. Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento, exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;

c. Quando necessário deslocamento dos clientes para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;

d. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;

e. Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%;

f. Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;

g. Organizar os cardápios de forma a serem plastificados ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;

h. É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta, além de itens como palitos de dente e adoçantes, priorizar o formato de sachês individuais;

i. Em caso de existência de bufê no restaurante, os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral, podendo funcionar na modalidade de serviço por um funcionário do estabelecimento ou autosserviço (self-service). Na modalidade autosserviço (self-service), os estabelecimentos devem disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ou pratos para que os clientes possam se servir. Ainda, devem os talheres ser disponibilizados em embalagens individuais;

j. Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente. Desinfetar com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel.

**Art 3º - As academias de ginástica e similares deverão funcionar seguindo o seguinte protocolo:**



## **I - DISTANCIAMENTO SOCIAL**

- a. Limitar a quantidade de alunos que entram na academia, obedecendo à ocupação simultânea de 1 (um) aluno a cada 10 metros quadrados (áreas de treino, piscina e vestiário);
- b. Delimitar com fita o espaço em que cada aluno deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas. Cada aluno deve ficar a 1,5 metro de distância do outro;
- c. Utilizar apenas 50% dos aparelhos de cardio, ou seja, deixar o espaçamento de um equipamento sem uso para o outro ou garantir o distanciamento mínimo de 2 metros entre eles. Fazer o mesmo com os armários e objetos pessoais;
- d. Estabelecer a distância mínima de 2 metros entre os aparelhos de musculação (máquinas), adotando as medidas necessárias para esta finalidade;
- e. Disponibilizar gráfico com a frequência diária por horário, afim de que os alunos e personal trainers possam escolher o período com o menor fluxo de pessoas;
- f. Orientar, para que durante a atividade física, as pessoas possam direcionar e manter a respiração no sentido oposto aos demais praticantes.

## **II – HIGIENE**

- a. Disponibilizar recipientes com álcool a 70% para higienização das mãos dos alunos, profissionais e colaboradores em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, salas de coletivas, piscina, vestiários, entre outros);
- b. Para a limpeza de superfícies e objetos, a Anvisa autoriza a substituição do álcool a 70% por hipoclorito de sódio a 0,5%, alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 2-3,9%, iodopovidona 1%, peróxido de hidrogênio 0,5%, ácido peracético 0,5%, quaternários de amônio como cloreto de benzalcônio 0,05%, compostos fenólicos e desinfetantes de uso geral com ação contra vírus. Também é possível diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária em 1 litro de água ou 1 copo (200 ml) de alvejante em 1 litro de água;



c. Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia, por pelo menos 30 minutos, para a limpeza geral e desinfecção dos ambientes;

d. Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, para que alunos, profissionais ou colaboradores higienizem os equipamentos (colchonetes, halteres e máquinas);

e. Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (EPIS) para profissionais, colaboradores e terceirizados;

f. Uso obrigatório de máscara pelos alunos ou visitantes nas dependências da academia, inclusive quando em atividade;

g. No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente com álcool a 70% ao lado da catraca.

h. Além disso, o aluno deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital;

i. Garantir que, antes de entrar na academia, os alunos, profissionais, colaboradores e terceirizados façam higienização dos pés ou calçados através de solução apropriada;

j. Não permitir que se beba diretamente das fontes de água. Usar recipientes individuais ou copos reutilizáveis, não sendo permitido o seu compartilhamento;

l. Privilegiar e incentivar a ventilação natural no interior da academia. No caso de ambientes climatizados, verificar a higienização periódica dos aparelhos e a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas de acordo com a legislação;

m. Comunicar para os alunos trazerem as suas próprias toalhas para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo aluno em um recipiente com tampa e acionamento por pedal;

n. Os equipamentos pessoais que absorvem o suor, como tapete de ioga ou colchonetes, não devem ser de uso comum. Os alunos devem



Rua Desembargador Felismino Guedes, 135 - Centro  
Cupira - PE | CEP 55460-000 | CNPJ: 10.191.799/0001-02  
Telefone: (81) 3738.1370 | [www.cupira.pe.gov.br](http://www.cupira.pe.gov.br)

trazer seus próprios equipamentos, se necessário, para o treinamento. Deve ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (como alguns tipos de colchões, entre outros);

**Art. 4º** - Compete a Vigilância Sanitária do Município de Cupira fiscalizar o cumprimento das medidas impostas nesse Decreto, contando com o auxílio das demais Secretarias.

**Art. 5º** - aplica-se aos estabelecimentos citados neste decreto todos os termos do Decreto 50 de 15 de julho de 2020.

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

**REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.**

**GABINETE DO PREFEITO em 03 de agosto de 2020.**

**JOSÉ MARIA LEITE DE MACEDO**  
**PREFEITO**