



PREFEITURA MUNICIPAL  
Vargem Grande do Sul - SP  
"A Pérola da Mantiqueira"

## DECRETO N.º 5.297, DE 30 DE ABRIL DE 2021

Altera dispositivos e prorroga a vigência do Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021, que Classifica o Município na FASE de Transição do Plano São Paulo, no âmbito do Município de Vargem Grande do Sul

O Prefeito Municipal de Vargem Grande do Sul, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais,

Considerando que o Município de Vargem Grande do Sul está classificado na FASE DE TRANSIÇÃO, do Plano São Paulo, conforme disposto no Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021;

Considerando o pronunciamento do Governo do Estado de São Paulo, realizado em 28 de abril de 2021, dispondo sobre a prorrogação das medidas da fase de transição do Plano São Paulo que deverão ser seguidas no Estado visando conter o avanço da COVID-19;

Considerando afigurar-se essencial a adoção de medidas que visam conter a disseminação da pandemia, mas que também permitam o desenvolvimento da atividade econômica no Município de Vargem Grande do Sul de modo seguro a toda a população, observados os pertinentes requisitos sanitários;

Considerando a necessidade de serem implementadas medidas práticas e operacionais que permitam a retomada gradual, bem como a manutenção das atividades econômicas conforme o respectivo enquadramento da nossa Cidade no Plano São Paulo;

### DECRETA:

Art. 1º Ficam estendidas, até 09 de maio de 2021, as medidas previstas no Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021.

Art. 2º O art. 2º, do Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

*"Art. 2º .....*

*[...]*

*II - No período compreendido entre os dias 24 de abril e 09 de maio:*

*[...]*

*c) restaurantes, cafés, lanchonetes, sorveterias, padarias e congêneres alimentícios, bem como bares, desde que atendam ao disposto, no art. 4º, deste Decreto."*

.....

Art. 3º O art. 3º, do Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

*“Art. 3º .....*

*[...]*

*e) abertura no horário compreendido entre as 06h00 e 20h00;”*

.....

Art. 4º O art. 4º, do Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

*“Art. 4º Observado o disposto no art. 2º, inciso II, e no art. 3º, deste Decreto, o funcionamento, nesta fase, de estabelecimentos como restaurantes, cafés, lanchonetes, sorveterias, padarias e congêneres alimentícios, bem como bares, fica condicionado à observância das seguintes diretrizes:*

*[...]*

*§ 2º A permanência dos clientes nos estabelecimentos previstos no caput deste artigo fica restrita a ocupação do total de assentos disponíveis conforme disposto na alínea “b”, deste artigo, sendo vedado que os clientes permaneçam em pé nesses locais, exceção feita para os casos de efetuação de compra no sistema de pronta entrega.*

*§3º Enquanto perdurarem as medidas previstas neste decreto, fica permitida a colocação de mesas e cadeiras no passeio público pertencente à fachada dos estabelecimentos previstos no “caput” deste artigo, observando-se os limites e diretrizes fixados no Anexo II, que passa a fazer parte integrante deste Decreto.*

*§ 4º O descumprimento ao disposto neste artigo e ao Anexo II deste Decreto sujeitará o infrator às sanções previstas no artigo 17, que poderão ser aplicadas em dobro, em caso de reincidência.”*

Art. 5º O art. 7º, do Decreto Municipal n.º 5.290, de 16 de abril de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

*“Art. 7º Fica vedada a venda e/ou consumo local de bebidas alcólicas em comércios varejistas de mercadorias caracterizados como Lojas de Conveniências e afins.*

*Parágrafo único. As exceções previstas no parágrafo único, do Art. 3º, deste Decreto, não se aplicam aos estabelecimentos descritos no “caput” deste artigo.”*

Art. 6º Fica permitido, excepcionalmente, no dia 1º de maio de 2021, o funcionamento das atividades comerciais e de prestação de serviços no âmbito deste Município, observadas as limitações do Plano São Paulo e, notadamente, o disposto no Decreto Municipal nº 5.290, de 16 de abril de 2021, bem como:

I - as normas de proteção ao meio ambiente, incluídas as de repressão à poluição sonora e à perturbação do sossego público;

II - as restrições advindas de contrato, de regulamento condominial ou de outro negócio jurídico, bem como as decorrentes das normas de direito real, incluídas as de direito de vizinhança; e

III - a legislação trabalhista.

Art. 7º As disposições previstas no Art. 1º deste decreto entram em vigor na data de sua publicação e as demais em 1º de maio de 2021.

Art. 8º Ficam revogados os seguintes dispositivos do Decreto Municipal nº 5.290, de 16 de abril de 2021:

I – os itens 1 e 2, da alínea *e*, do inciso I, do art. 3º;

II – o art. 5º;

III - o art. 6º.

Vargem Grande do Sul, 30 de abril de 2021.

**AMARILDO DUZI MORAES**

Registrado e publicado na Secretaria Geral da Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul, Estado de São Paulo, em 30 de abril de 2021.

**RITA DE CÁSSIA CÔRTEZ FERRAZ**

## ANEXO II DO DECRETO Nº 5.290, DE 16 DE ABRIL DE 2021

### **PROTOCOLO DE REABERTURA PARA A IMPLANTAÇÃO DE PROJETO PILOTO DE ATENDIMENTO DE BARES E RESTAURANTES E CONGÊNERES EM ESPAÇOS PÚBLICOS**

#### 1. Delimitações para a consumação no espaço externo

\* Mesas e assentos devem ser disponibilizados em menor quantidade do que o habitual, de forma a respeitar-se a largura mínima de 1/3 da faixa livre no passeio público e desde que não impeça o trânsito de pessoas no calçamento, bem como o espaçamento de 2m entre mesas, e de 1m entre cadeiras de mesas diferentes, ficando a critério da fiscalização a verificação do preenchimento de tais condições;

\* O atendimento a clientes, no ambiente externo, só está autorizado se a consumação por eles pretendida for efetivamente realizada enquanto estiverem sentados, estando vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;

\* Aglomerações de clientes nos espaços externos destinados à consumação devem ser evitadas todas as hipóteses, o que deverá ser controlado pelos estabelecimentos;

\* Sinalizações que facilitem o controle da mobilidade dos clientes deverão ser realizadas sempre que necessárias;

\* Se necessário para garantir o cumprimento das regras condicionantes da consumação nos ambientes externos, algum funcionário deverá ser designado à função de orientação dos clientes;

\* Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;

\* Garantir que a consumação e permanência de clientes no ambiente externo não interferirão negativamente na observância das regras estabelecidas para as áreas de espera, de consumação interna, de realização de pedidos e pagamentos, ou de sanitários.

#### 2. Boas práticas de higiene

\* Orientar, ostensivamente, funcionários e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, de cumprimento do distanciamento entre pessoas e das demais regras estabelecidas pelos protocolos aplicáveis;

\* Disponibilizar álcool gel em quantidade suficiente para a utilização de todos os clientes e funcionários no ambiente interno e externo;

\* Mesmo no ambiente externo, apenas durante a consumação, quando os clientes estarão devidamente sentados, eles poderão permanecer sem máscaras de proteção;

\* Todos os funcionários trabalhando no atendimento de clientes no ambiente externo deverão seguir as normas de higiene fixadas para os ambientes internos, observando-se, especialmente, o distanciamento de 1,50m em relação aos clientes, a obrigatoriedade de uso de máscaras de proteção em tempo integral, e de higienização das mãos.

### 3. Determinações para higienização do espaço externo

- \* Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;
- \* Utensílios e objetos utilizados durante a consumação deverão ser higienizados e organizados de acordo com as regras estabelecidas para os ambientes internos;
- \* Separar lixo com potencial de contaminação para descarte;
- \* Os cardápios deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;
- \* Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada;
- \* Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, resta vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;
- \* Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que recebam grande contato manual para que seja realizada uma rotina de desinfecção mais intensa.