



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANA
ESTADO DE PERNAMBUCO
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 051/2020

Autoriza o comércio nas praias e suspende as aulas até o dia 30 de setembro de 2020.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE GOIANA, Estado de Pernambuco, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Art. 72, Inciso XXI, da Lei Orgânica Municipal,

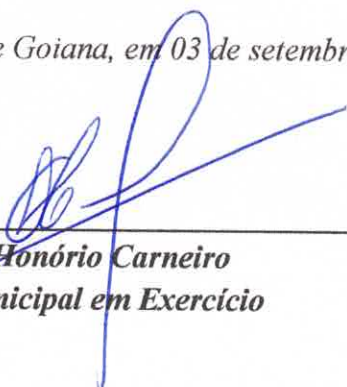
DECRETA:

Art. 1º Fica permitido o comércio nas praias do município de Goiana, incluídas as áreas do calçadão e da beira-mar, desde que observadas as recomendações sanitárias que constam no protocolo emitido pela Vigilância em Saúde do Município de Goiana, em especial as relativas à higiene, ao distanciamento mínimo e ao uso obrigatório de máscaras.

Art. 2º Ficam suspensas as aulas regulares da rede pública e particular, inclusive técnica e universitária, no âmbito do município de Goiana, do dia 01 de setembro de 2020 ao dia 30 de setembro de 2020.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Goiana, em 03 de setembro de 2020.



Eduardo Honório Carneiro
Prefeito Municipal em Exercício



**ANEXO 7
COMÉRCIO DA PRAIA**

1. Cumprir com as orientações gerais para os serviços comerciais com autorização para funcionamento;
2. Não realizar eventos do tipo "shows" ou eventos similares que possam gerar aglomerações de pessoas na praia;
3. Entender como *permissionário* o proprietário de comércio da praia que obteve autorização para funcionamento junto à Prefeitura Municipal de Goiana;
4. O permissionário poderá disponibilizar a quantidade de guarda-sois que couber na área autorizada pela Prefeitura, obedecendo o espaçamento de 4m x 4m entre as hastes dos guarda-sois;
5. Em cada área que o permissionário receber autorização, poderão constar apenas um guarda-sol no centro dos boxes (área 4m X 4m), uma mesa e quatro cadeiras;
6. Dentro de cada box será permitida a presença de até dez pessoas, não podendo transferir mesas, cadeiras ou guarda-sol de outro box;
7. O distanciamento de pessoas de box diferentes deve ser de, no mínimo, 1,5m;
8. É exigido o uso de máscaras por funcionários, colaboradores e clientes;
9. Fica permitida a remoção das máscaras pelos clientes que estejam se alimentando ou ingerindo líquidos. Finalizando o consumo, as máscaras devem ser repostas;
10. Os cardápios devem ser produzidos ou cobertos com materiais que permitam a higienização após cada uso por box;
11. 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;
12. Limpar e higienizar mesas, cadeiras e guarda-sois 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;
13. Disponibilizar álcool a 70% líquido ou gel para cada box;
14. Oferecer talheres, pratos, copos e similares devidamente higienizados ou, preferencialmente, descartáveis em balados individualmente;
15. Oferecer condimentos, como sal e pimenta, açúcar ou adoçante e palitos, apenas em sachês individuais;
16. O estabelecimento deve promover o acompanhamento diário dos colaboradores para verificar sinais e sintomas relacionados à COVID-19;
17. Encaminhar os colaboradores que apresentem sinais e sintomas relacionados à COVID-19 para um serviço de saúde;
18. Manter divulgação interna sobre as medidas de proteção e controle do novo coronavírus.

Margareth Gomes de Borba Melo
Mat. 6156 – Diretora de Vigilância em Saúde