



MUNICÍPIO DE JANAÚBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 18.017.392/0001-67

Praça Dr. Rockert, 92 - Centro – CEP 39442-052 – Janaúba/MG

DECRETO Nº 73 DE 02 DE JUNHO DE 2020

Este Documento foi publicado nos quadros de aviso da PMJ, nos termos da lei 1.493 - A/2001
Janaúba, 02/06/2020

ALTERA O FUNCIONAMENTO DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E SORVETERIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Carlos Isaildon Mendes, Prefeito Municipal de Janaúba, no uso de suas atribuições legais, notadamente a competência que lhe é atribuída pela Lei Orgânica do Município, no artigo 77, VII, que confere ao Chefe do Poder Executivo a atribuição privativa de sancionar, promulgar e fazer publicar as leis e, para sua fiel execução, expedir decretos e regulamentos:

CONSIDERANDO a necessidade de orientar a flexibilização, de forma consciente e responsável, de determinadas atividades econômicas (que estão restritas desde o início da Situação de Emergência em Saúde Pública no âmbito do Município de Janaúba), de acordo com os critérios técnicos elaborados pela Comissão de Saúde específica para enfrentamento do Novo Coronavírus (COVID-19) no Município de Janaúba;

DECRETA:

Art. 1º - Estão autorizados a funcionar, com atendimento ao público, os restaurantes, bares, sorveterias e lanchonetes, desde que assinem Termo de Compromisso e Responsabilidade Sanitária e cumpram todas as demais medidas de prevenção, cautela e contenção de riscos relativos ao Novo Coronavírus (COVID-19).

Parágrafo único - As atividades de food trucks e trailers de alimentos deverão funcionar somente por tele-entrega e retirada, ficando proibido o consumo no local.

Art. 2º - Sem prejuízo das demais medidas sanitárias pertinentes, a autorização prevista neste Decreto está condicionada ao cumprimento dos requisitos do protocolo sanitário de cada atividade, conforme anexo I, que integra o presente Decreto.



MUNICÍPIO DE JANAÚBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 18.017.392/0001-67

Praça Dr. Rockert, 92 - Centro – CEP 39442-052 – Janaúba/MG

Art. 3º - O Termo de Compromisso e Responsabilidade Sanitária (Anexo II), condição indispensável para a autorização prevista neste Decreto, deverá ser preenchido e entregue no Gabinete do Prefeito, no período entre 14h às 18h, que remeterá ao Núcleo de Vigilância Sanitária do Município.

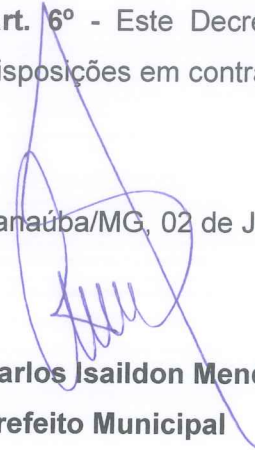
Art. 4º - Para efeitos de fiscalização, os responsáveis por todos os estabelecimentos de que trata este Decreto deverão dispor de uma via impressa do Termo de Compromisso e Responsabilidade Sanitária, devidamente assinado e protocolado na Prefeitura.

Art. 5º - Os estabelecimentos ficam sujeitos a todas as regras sanitárias, ambientais e demais legislações pertinentes, sem prejuízo das normas complementares, previstas neste Decreto.

Parágrafo único - As medidas adotadas neste Decreto não excluem outras ações fiscalizatórias, nem desobrigam das demais sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis.

Art. 6º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Janaúba/MG, 02 de Junho de 2020.


Carlos Isaidon Mendes
Prefeito Municipal



MUNICÍPIO DE JANAÚBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 18.017.392/0001-67

Praça Dr. Rockert, 92 - Centro – CEP 39442-052 – Janaúba/MG

ANEXO I – PROTOCOLO SANITÁRIO



PROTOCOLOS SANITÁRIOS PARA ENFRENTAMENTO DO COVID-19 – JANAÚBA-MG

A Comissão de Saúde criada pelo Decreto Municipal nº 29 de 17 de Março de 2020 nessa cidade de Janaúba/MG, atenta a vigente pandemia causada pelo novo coronavírus, aos números de notificação de casos suspeitos e/ou confirmados de COVID-19 nesse Município, às medidas de prevenção e de controle que se fazem necessárias e as solicitações de protocolo advindas do Comitê Gestor de enfrentamento ao COVID-19 nesse Município, apresenta o seguinte protocolo sanitário para os estabelecimentos abaixo:

BARES

- Retorno às atividades com redução do horário de atendimento, no limite de 6h diárias, podendo ser diurno ou noturno, limitado às 23:00h;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Disponibilizar pontos de higienização com álcool 70% e toalhas de papel descartáveis em pontos estratégicos, incluindo locais fora dos banheiros e entrada dos estabelecimentos;
- Manter pano úmido com hipoclorito para higienização de calçados em cada entrada dos estabelecimentos e dos banheiros;
- Todos os usuários do estabelecimento, incluindo os prestadores do serviço, deverão obrigatoriamente fazer uso de máscaras, com exceção, na ingestão de alimentos ou bebidas;
- Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância mínima de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Limitar o máximo de 2 (duas) horas dentro do estabelecimento para cada cliente;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2m entre as pessoas (Exemplo: área livre de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Restringir o uso ao ambiente interno do estabelecimento, não colocando mesas ou cadeiras nas praças e calçadas;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JANAÚBA
Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária



- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Estabelecimentos que utilizam o serviço de *self service*, bem como rodízio, adotar preferencialmente o atendimento em mesa ou marmitex ou disponibilizar um colaborador que ficará responsável exclusivamente para montagem dos pratos;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Disponibilizar, se necessário, cardápio impresso, descartável e não reutilizável, a fim de evitar contatos dos clientes com o mesmo objeto;
- Utilizar utensílios descartáveis (copo, talheres, pratos) ou os clientes trazerem seus utensílios de uso pessoal, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Higienizar todas as mesas e assentos sempre que houver rotatividade de clientes, devendo haver um funcionário exclusivo para tal higienização, usando para tanto, álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Os banheiros deverão ser higienizados à cada 2 horas, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;
- Não ter atrações artísticas, a fim de desestimular longa permanência nos estabelecimentos;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, entre outros equipamentos e priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;



- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar imediatamente o colaborador das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.
- Afixar cartazes em pontos com maior visibilidade, com instruções para prevenção do COVID-19, bem como as regras e horários de funcionamento do estabelecimento.

SORVETERIAS

- Abertura em tempo restrito das 8 às 23 horas;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2m entre as pessoas (Exemplo: área livre de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Todos os usuários do estabelecimento, incluindo os prestadores do serviço, deverão obrigatoriamente fazer uso de máscaras, com exceção, na ingestão de alimentos ou bebidas;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Manter pano úmido com hipoclorito para higienização de calçados em cada entrada dos estabelecimentos e dos banheiros;
- Manter todas as janelas e portas abertas durante os horários de funcionamento, mesmo com o ar condicionado ligado, a fim de permitir um fluxo ideal de ar;
- Higienizar mesas, cadeiras e qualquer material utilizado, antes da reutilização por novos clientes;
- Higienizar os banheiros com hipoclorito: limpeza de portas, maçanetas, torneiras e demais pontos passíveis de contaminação a cada hora;
- Os clientes devem permanecer no interior do estabelecimento, tempo necessário para alimentação, de no máximo 01 hora;
- Disponibilizar 01 profissional responsável para limpeza e desinfecção de superfícies;
- Disponibilizar 01 profissional na entrada de cada estabelecimento para controle do fluxo de clientes;
- Disponibilizar 01 profissional para servir self-service;
- Utilizar insumos descartáveis, sempre que possível (por exemplo: copos, pratos, talheres etc)



- Restringir o uso ao ambiente interno do estabelecimento, não colocando mesas ou cadeiras nas praças e calçadas;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente, principalmente no momento do pagamento; Promover meios para que não ocorra o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pagar sua conta no caixa do estabelecimento;
- Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca, se não for possível, cobrir a boca e o nariz com o antebraço, evitando levar as mãos ao rosto;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar imediatamente o colaborador das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

RESTAURANTES/LANCHONETES

- Retorno às atividades com redução do horário de atendimento, no limite de 6h diárias, podendo ser diurno ou noturno, limitado às 23:00h;
- Colaboradores do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Colaboradores que residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente e quando possível, serviço em regime de home-office;
- Caso um colaborador apresente sinais ou sintomas de resfriado, gripe ou mal-estar inespecífico (febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve comunicar ao empregador e ser afastado imediatamente das atividades presenciais por período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/ sintomas, até a completa melhora dos sintomas;

Selma S. Rodrigues
Téc. de Enfermagem
COREN-MG 001.275.216

Kelly Cristiane C. Araújo
Enfermeira
COREN - MG 123253 - ENF

Jucilene Cristina O. Reis
Enfermeira
Diretora de Atenção Básica
Secretaria Municipal de Saúde
Janaúba - MG



PREFEITURA MUNICIPAL DE JANAÚBA
Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária



- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Os colaboradores deverão utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória, no mínimo a utilização de máscara em todas as atividades;
- Disponibilizar meios para higienização das mãos, objetos e superfícies com água e sabão e/ou álcool gel a 70% conforme o estabelecido:
- Higienizadores das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Os colaboradores deverão realizar higienização das mãos e objetos com periodicidade mínima a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito e outros objetos;
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos colaboradores manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio a 2% ou outro produto adequado;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, máquinas de cartão, mesas, e outros;
- Limpeza e higienização: saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente (pelo menos a cada 01 hora) com álcool a 70%;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;

Selma S. Rodrigues
Téc. de Enfermagem
COREN-MG 001.275.216

Kely Cristiane C. Araújo
Enfermeira
COREN - MG 123253 - ENF

Jucilene Cristina O. Reis
Enfermeira
Secretaria Municipal de Saúde
Janaúba-MG



PREFEITURA MUNICIPAL DE JANAÚBA
Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária



- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro (água sanitária) para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção, incluindo sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental impermeável, calça comprida, sapato fechado).
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Intensificar a higienização das mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- Manter pano úmido com hipoclorito a 2% para higienização de calçados em cada entrada dos estabelecimentos e dos banheiros;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo materiais individuais para cada trabalhador;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico; Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Os colaboradores devem evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos das caixas;

Kelly Cristiane C. Araújo
Enfermeira
CRMEN - MG 123253 - ENF

Jucilene Cristina O. Reis
Enfermeira
Diretora de Atenção Básica
Secretaria Municipal de Saúde
Janaúba-MG



- A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos;
- Os colaboradores devem manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- Providenciar barreira de proteção física em locais estratégicos como caixas e balcões;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência); caso não seja possível, fornecer itens de proteção individual e seguir todas as regras de distanciamento;
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis, fornecidos pelo estabelecimento aos clientes e colaboradores; Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, e limitar a entrada de funcionários no local de manipulação dos alimentos;
- Quando presentes, elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa).
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração, limitando a entrada dos clientes de acordo a área de fluxo livre disponível em cada estabelecimento, a fim de respeitar o distanciamento mínimo de 2 metros;
- Disponibilizar 01 profissional na entrada de cada estabelecimento para controle do fluxo de clientes;
- Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros entre cada cliente aguardando para adentrar no estabelecimento;

Marlene Cristina O. Reis
Enfermeira
Secretaria Municipal de Saúde
Janaúba-MG

Kelly Cristina C. Araújo
Enfermeira
COREN - MG 123253 - ENF



PREFEITURA MUNICIPAL DE JANAÚBA
Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária



- Restringir o uso ao ambiente interno do estabelecimento, não colocando mesas ou cadeiras nas praças e calçadas;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, permitindo a retirada das máscaras apenas durante o momento da refeição;
- Fica proibido o serviço de *self service* com suas características originais, bem como rodízio; adotando preferencialmente o atendimento em mesa ou marmiteix;
- Determinar funcionários para servir a comida aos clientes de forma individual – incluindo serviços de *self service* – respeitando a distância mínima de 2m;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês, devidamente higienizados, para uso individual;
- Utilizar insumos descartáveis, sempre que possível (por exemplo: copos, pratos, talheres e etc)
- A fiscalização das orientações acima, deve ficar sob responsabilidade do dono/gerente, através de Termo de compromisso, elaborado pelo Comitê.
- Os clientes devem permanecer no interior do estabelecimento, tempo necessário para alimentação, de no máximo 02 horas;
- Não ter atrações artísticas, a fim de desestimular longa permanência nos estabelecimentos;
- A fiscalização as orientações acima, deve ficar sob responsabilidade do dono/gerente, através de Termo de compromisso, elaborado pelo Comitê.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências cognitivas e físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas

Janaúba/MG 01 de Junho de 2020.

Dr. Leandro Barbosa Pereira
CRM_{MG} 66108
CONTROLE 0953660

Kelly Cristiane C. Aragão
Enfermeira
COREN - MG 123253 - ENF

Dra. Grazielle Mendes Araújo
Médica
CRM_{MG} 79612
CONTROLE 8267421

Selma S. Rodrigues
Téc. de Enfermagem
COREN-MG 001.275.218

Selma S. Rodrigues
Enfermeira
Téc. de Atenção Básica
Secretaria Municipal de Saúde
Janaúba-MG



MUNICÍPIO DE JANAÚBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 18.017.392/0001-67

Praça Dr. Rockert, 92 - Centro – CEP 39442-052 – Janaúba/MG

ANEXO II – TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE SANITÁRIA

Nome Fantasia: _____		
Razão social: _____		
CNPJ: _____	Telefone: () _____	
Endereço: _____ nº _____		
Bairro _____	Cidade: Janaúba/MG	CEP: _____

Sócio Administrador/Representante Legal	
Nome _____	Telefone: () _____
RG _____	CPF _____

O sócio administrador/representante legal acima identificado, ora denominado de compromissário, assume a responsabilidade pessoal de adotar todas as medidas preventivas para o enfrentamento da emergência em saúde pública decorrente da Pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19) pertinentes ao exercício das suas atividades econômicas, aderindo integralmente às regras de funcionamento expedidas pelo Município de Janaúba, sobretudo as previstas no Decreto Municipal nº 73, de 02 de junho de 2020, sem prejuízo da observância de novos requisitos que vierem a ser editados.

Na oportunidade, o compromissário também declara plena ciência quanto aos termos do Decreto Municipal nº 73/2020, bem como em relação aos requisitos para o funcionamento da atividade sob sua responsabilidade.

Por fim, o compromissário declara estar ciente de que o descumprimento das medidas estabelecidas pela municipalidade, especialmente no Decreto Municipal nº 73/2020, poderá acarretar a sua responsabilização civil e criminal, sem prejuízo da aplicação de multa, suspensão temporária de atividades e cassação do alvará de funcionamento.

Janaúba/MG, ____ de _____ de 2020.

COMPROMISSÁRIO