



PORTARIA Nº 004/2020/ SEGAP

**APROVA O PROTOCOLO ESPECÍFICO DE MEDIDA SANITÁRIA SEGMENTADA, PARA FUNCIONAMENTO DE BARES, RESTAURANTES E AFINS, NA FORMA EM QUE ESPECIFICA.**

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO POLÍTICA DE COELHO NETO, ESTADO DO MARANHÃO,** no uso de suas atribuições legais com fulcro no art. 87, IV da Lei Orgânica do Município e, considerando a delegação governamental disposta no art. 8º, §2º, do Decreto Municipal nº 495, de 14 de junho de 2020.

**CONSIDERANDO** que o município de Coelho Neto/MA, aliando medidas restritivas de circulação de pessoas e políticas sanitárias que obedece a protocolos nacionais e internacionais no combate a Covid-19, permitiu equilíbrio e cobertura do sistema público de saúde municipal;

**CONSIDERANDO** que o poder municipal adotou o sistema público de uma unidade de saúde referência no tratamento às síndromes gripais, com ampliação de leitos disponíveis em 2/3 terços da oferta inicial ao processo pandêmico;

**CONSIDERANDO** que o poder municipal dotou o sistema público de unidade de saúde referência no tratamento de urgência, emergência e demais patologias, com disponibilidade de 100 novos leitos;

**CONSIDERANDO** que o índice de letalidade da Covid-19 no território do município de Coelho Neto/MA é um dos mais baixos do estado, restrito a 30,83% dos casos no Estado e 22,53% dos casos registrados no país;

**CONSIDERANDO** que neste momento não há saturação do sistema público municipal de saúde com oferta de leitos, estando esta consignada apenas 25% de ocupação disponibilidade;

**CONSIDERANDO** que o município detém medicação recomendada quantitativamente, profissionais de saúde em número próximo da suficiência, e unidades



básicas de saúde em plenitude de funcionamento, com cobertura de 90% do sistema;

**CONSIDERANDO** que as medidas sanitárias tomadas vêm equilibrando o sistema municipal de saúde no combate a Covid-19, e reduzindo estágio de contaminação e taxa de letalidade, possibilitando retomada gradual das atividades econômicas do município e das Organizações Religiosas, com garantia da preservação da vida, em conformidade com decreto estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020, e Decreto Municipal nº 516, de 06 de julho de 2020;

**CONSIDERANDO**, por fim, as sugestões apresentadas de forma democrática por representantes desta categoria de atividade econômica existentes no Município de Coelho Neto/MA, relativas à prevenção e combate ao COVID-19.

#### **RESOLVE:**

**Art. 1º** - Fica aprovado o protocolo específico de medida sanitária segmentada, constante do Anexo I, que deverá ser seguido para o funcionamento de bares, restaurantes e afins.

**§1º** - As medidas segmentadas constantes desta portaria, serão de observância obrigatória, em todo território do município de Coelho Neto/MA, e de aplicação cumulativa com as medidas sanitárias dispostas no art. 5º do decreto estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020, portaria estadual nº 34, de 28 de maio de 2020, e decreto municipal nº 516, de 06 de julho de 2020.

**Art. 2º** - Fica permitido o funcionamento da atividade comercial de bares, restaurantes e afins no Município de Coelho Neto/MA, condicionado à observância das medidas sanitárias gerais contidas Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020, na Portaria Estadual nº 34, de 28 de maio de 2020, bem como as medidas sanitárias segmentadas, constante do anexo I, desta Portaria.

**Art. 3º** - O descumprimento destas medidas enseja a aplicação da sanção prevista no art. 268 do Código Penal, após o devido processo legal, cabendo apuração e aplicação das sanções previstas na legislação vigente.



**Art. 4º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Dê-se Ciência. Publique-se e Cumpra-se

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO  
POLÍTICA DE COELHO NETO, ESTADO DO MARANHÃO, EM 06 DE JULHO DE  
2020**

**Antônio Francisco do Nascimento**  
**Secretário Municipal de Governo e Articulação Política**





ANEXO I  
PROTOCOLO ESPECÍFICO  
BARES, RESTAURANTES E AFINS

**1. MEDIDAS DE PROTEÇÃO E CUIDADOS GERAIS**

1.1. Incentivar e disciplinar a higienização das mãos e antebraços preferencialmente com água corrente e sabão dos trabalhadores que no desempenho de suas funções manipulem alimentos com periodicidade máxima de duas horas e/ou sempre que manipularem novos alimentos.

1.2. O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado afim de evitar que se formem aglomerações.

1.3. Ressalta-se que filas que ocorram dentro ou fora do estabelecimento são de responsabilidade dos estabelecimentos, devendo ser evitadas. Caso necessário o estabelecimento deverá utilizar senhas ou outros sistemas semelhantes para organizar o atendimento.

1.4. Caso haja formação de filas deverá ser adotada a distância mínima entre os clientes de 2 (dois) metros, a empresa deverá sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa.

1.5. Nos ambientes de circulação interna deverá ser sinalizada a distância de 2 (dois) metros que um cliente deverá manter do outro.

1.6. É obrigatório que todos os clientes façam uso de proteção facial, recomendando-se uso de máscara descartável, ou de Tecido não tecido (TNT) ou ainda de algodão, sendo seu uso individual e observando atentamente para a sua correta utilização, troca e/ou higienização. Ressalta-se que a utilização de máscara pelos clientes deverá ser exigida pelo estabelecimento, ficando este responsável pelo cumprimento deste protocolo.

1.7. É obrigatório que todos os trabalhadores que realizem manipulação de alimentos e/ou atendimento ao público utilizem EPI's conforme segue: luva nitrílica, óculos, avental e máscara cirúrgica. A utilização deste devem seguir as recomendações de boas práticas e normas sanitárias aplicáveis, com as substituições dos mesmos sempre que se fizer necessário.



É responsabilidade da empresa fornecer os referidos EPI's a todos seus trabalhadores em quantidades que atendam suas rotinas de trabalho por cada turno.

1.8. Proibir o acesso de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

1.9. Intensificar a observância e atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04).

1.10. Fica proibida a disponibilização de alimentos e bebidas para degustação.

1.11. Disponibilizar uma plataforma de pedidos e entregas delivery.

1.12. Possibilitar a retirada de produtos no local, através de sistema de Drive-Thru ou outro ponto no estabelecimento devidamente preparado.

1.13. No que se refere às entregas (delivery), o transporte das refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado assim que acondicionado em equipamento de conservação e observando a temperatura para que não haja comprometimento da qualidade higiênico sanitária do produto.

1.14. Ainda no que se refere às entregas (delivery), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens duplas (para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem), lacradas e de material adequado ao contato com alimentos.

1.15. Disponibilizar e orientar o cliente ao pagamento on-line no momento do pedido, para evitar contato com as maquininhas de cartão no momento da entrega. Se for utilizar maquininha, optar pela função de aproximação do cartão. Se inserir a senha direto na maquininha for a única saída, ela deve estar embalada em material plástico de modo que facilite a higienização com Álcool 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar.

1.16. Evitar aglomerações nas áreas de espera. O distanciamento entre mesas e cadeiras também deve ser adotado neste local, quando aplicável, bem como os cuidados na formação de filas e até mesmo verificação de espaços alternativos destinados à espera dos clientes, evitando a espera em pé.



1.17. O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

1.18. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

1.19. Capacitar trabalhadores sobre prevenção de contágio do novo coronavírus antes de voltarem a exercer suas atividades de atendimento ao público e preparação e manipulação de alimentos.

1.20. Promover capacitação adequada e atualizada dos trabalhadores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia.

1.21. As ações de capacitação promovidas aos trabalhadores deverão ter comprovação e registro documental, principalmente quanto às medidas e procedimentos de trabalhos relacionados à prevenção da Covid-19.

1.22. O recebimento de mercadorias na área de produção deve ser realizado de forma organizada para não haver contaminação. Materiais de trabalho, hortifrúteis e embalagens de produtos e etc., devem ser higienizados antes de serem estocados.

1.23. Os resíduos provenientes dos cuidados e medidas de prevenção contra o novo coronavírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC\\_222\\_2018\\_.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018_.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410)).

1.24. Lavar com água e sabão os utensílios de serviço (espátulas, pegadores, conchas, etc.) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente.

1.25. Os trabalhadores deverão ficar atentos para evitar tocar olhos, nariz e boca durante a manipulação de alimentos e nos atendimentos do caixa.

1.26. Os trabalhadores deverão manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.



1.27. Assim como os EPIs, a utilização de toucas também deverá ser obrigatória para todas as atividades que envolvam preparação de alimentos.

1.28. Utilizar pagamento *contactless* sempre que possível. Em caso do uso de máquinas para pagamento, higienizar a mesma com álcool 70% (setenta por cento) após cada uso. Em se optar pelo pagamento em dinheiro, estimular o consumidor e o trabalhador do estabelecimento a lavar imediatamente as mãos com água e sabão líquido e secar.

1.29. Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários.

1.30. Todas as diretrizes acima determinadas deverão também atender ao disposto na LEI Nº 13.146, DE 6 DE JULHO DE 2015, Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania; e, garantindo a acessibilidade, sendo esta a possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida (disponível em [http:// www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm)).

## 2. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

2.1. Bares só será permitida comercialização na modalidade Delivery e Drive-Thru, nos termos disposto no art. 6, inciso II, do decreto municipal nº 516, de 06 de julho de 2020;

2.2. Restaurantes só será permitida comercialização de alimentos, sendo vedada venda, sob qualquer hipótese de bebida alcoólica, a não ser modalidade Delivery e Drive-Thru, obedecidos os seguintes horários:

a. Almoço – Das 11:00 hrs às 15:00 hrs

b. Jantar – das 18:00 hrs às 20:00 hrs

2.3. Lanchonetes e congêneres fica permitido funcionamento das 15:00hs às 22:00hs.

2.4. Depósitos de bebidas será permitida comercialização nas modalidades delivery e drive thru, obedecendo o horário de funcionamento das 07:00 hrs às 14:00 hrs



OBSERVAÇÃO: Este protocolo não descarta as demais normas legais e sanitárias vigentes relacionadas aos serviços de bares, restaurantes e padarias, devendo ser adicionado como documento sanitário de orientação em virtude da COVID-19.

