



DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO



Órgão Oficial do Município

Dia 28 de Maio de 2020
Lei nº 661 de 09 de Abril de 2007

Ano XIV

Nº 1889



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE MONTE CARMELO**

ESTADO DE MINAS GERAIS

DECRETO Nº 2291, DE 28 DE MAIO DE 2020.



“DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES, ENQUANTO PERDURAR O ESTADO DE CALAMIDADE PÚBLICA, EM DECORRÊNCIA DA DOENÇA INFECCIOSA VIRAL RESPIRATÓRIA COVID-19, CAUSADA PELO VÍRUS SARS-CoV-2, EM TODO O TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO.”

O Prefeito Municipal de Monte Carmelo, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO que a Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019, e as alterações posteriores;

CONSIDERANDO o Decreto de Emergência nº 113, de 13 de março de 2020, do Estado de Minas Gerais;

CONSIDERANDO o Decreto Legislativo nº 06, de 20 de março de 2020, que reconhece, para fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública, nos termos da solicitação do Presidente da República encaminhada por meio da Mensagem nº 93, de 18 de março de 2020;

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual nº 47.891, de 20 de março de 2020, decreta Estado de Calamidade Pública no âmbito de todo o território do Estado de Minas Gerais;

CONSIDERANDO que o Decreto 2256, de 17 de março de 2020, que declara situação de emergência em Saúde Pública no Município de Monte Carmelo/MG em razão de surto de doença respiratória COVID-19, e dispõe sobre as medidas para seu enfrentamento, previstas na Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020;

CONSIDERANDO a deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 nº 17, de 22 de março de 2020, que “Dispõe sobre medidas emergenciais de restrição e acessibilidade a determinados serviços e bens públicos e privados cotidianos, enquanto durar o estado de CALAMIDADE PÚBLICA em decorrência da pandemia Coronavírus – COVID-19, em todo o território do Estado”, republicada no Diário Oficial do Estado, em 24.03.2020, com suas alterações posteriores;

CONSIDERANDO que o Decreto 2287, de 18 de maio de 2020, dispõe sobre as medidas emergenciais de restrição e acessibilidade a determinados serviços, atividades e bens públicos e privados cotidianos, enquanto perdurar o estado de calamidade pública, em decorrência da doença infecciosa viral respiratória covid-19, causada pelo vírus sars-cov-2, em todo o território do município;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização das medidas de prevenção ao contágio e de enfrentamento e contingenciamento;

CONSIDERANDO que o Estado de Minas Gerais elaborou o Protocolo com as orientações para funcionamento dos Restaurantes, pelo Programa Minas Consciente;

CONSIDERANDO as Recomendações do Comitê de Enfrentamento à COVID-19, criado por meio do Decreto 2256/2020, com caráter deliberativo, e com competência para monitorar a emergência em saúde pública decretada, além de adotar e fixar medidas de saúde pública necessárias para a prevenção e controle do contágio e o tratamento das pessoas afetadas;

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o funcionamento dos Restaurantes estabelecidos no Município de Monte Carmelo, enquanto perdurar o Estado de Emergência em Saúde Pública, nos termos do Decreto 2256, de 17 de março de 2020, mediante o cumprimento das medidas de prevenção estabelecidas neste Decreto.

Art. 2º O funcionamento dos Restaurantes só está autorizado para servir refeições, sendo proibido o consumo de bebida alcoólica dentro do estabelecimento.

CAPÍTULO II DOS CUIDADOS RELACIONADOS AOS FUNCIONÁRIOS/COLABORADORES/TRABALHADORES

Art. 3º Os funcionários dos Restaurantes que enquadrarem no Grupos de Risco devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho.

§1º São considerados do Grupo de Risco os funcionários com idade igual ou superior a 60 anos; portadores de cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); pneumopatias graves ou descompensadas (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 e cognitivas físicas; estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; doenças neurológicas.

§2º Caso os funcionários residam com pessoas do grupo de risco fica a critério do empregador realizar, preferencialmente, serviço em regime de home-office.

§3º Se o funcionário apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, deve afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

CAPÍTULO III MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

Art. 4º Os Restaurantes deverão adotar as seguintes medidas de proteção:

I. Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% (setenta por cento) para os funcionários e clientes;

II. Recomendar que os funcionários procedam a higienização das mãos, 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;

III. Orientar os funcionários sobre a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em toalha, preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA;

IV. Disponibilizar toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

V. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente aos funcionários;

VI. Fornecer máscaras aos seus funcionários;

VII. Providenciar barreira de proteção física para evitar o contato com o cliente;

VIII. Não permitir que os funcionários utilizem ou compartilhem itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;

IX. Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

**CAPÍTULO IV
CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE**

TRABALHO

Seção I

Circulação dentro e fora do estabelecimento

Art. 5º Quanto aos cuidados gerais relacionados ao ambiente de trabalho, os restaurantes devem:

- I. Controlar o acesso ao estabelecimento evitando aglomeração;
- II. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando adentrar no estabelecimento;
- III. 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;
- IV. Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída;
- V. Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição;
- VI. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
- VII. Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para funcionamento do serviço;
- VIII. Se tiver elevadores estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial;
- IX. Designar colaborador utilizando máscara, caso seja necessário, para organização da fila externa do estabelecimento, que deverá manter distanciamento de 2 metros entre os usuários;
- X. Manter mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesa apenas pessoas de convívio próximo, que residam na mesma casa.

Seção II

Dos procedimentos para servir os alimentos

Art. 6º O Restaurante deverá seguir os seguintes procedimentos para servir os alimentos:

- I. Fica proibido o serviço de self service e rodízio;
- II. Somente é permitido o atendimento em mesa ou marmiteix;
- III. Determinar que os funcionários sirvam a comida aos clientes de forma individual;
- IV. Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor;
- V. Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- VI. Eliminar galleteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- VII. Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- VIII. Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto, nos termos da Resolução SES/MG nº 6.458/18;
- IX. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacrada e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato, conforme Resolução SES/MG nº 6.458/18.

Seção III

Dos cuidados específicos

Art. 7º Os restaurantes deverão adotar os seguintes cuidados específicos:

- I. Limpeza e higienização com saneantes regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- II. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos, tais como na entrada, corredores, balcões de atendimento e caixas, e próximo das áreas de manipulação de alimentos;
- III. Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- IV. Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso dos fones, aparelhos de telefone, das mesas e outros;
- V. Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- VI. 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;

- VII. 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;
- VIII. Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- IX. 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);
- X. Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- XI. Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- XII. 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.);
- XIII. 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;
- XIV. Evitar o uso de ar condicionado;
- XV. 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;
- XVI. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários;
- XVII. É permitido aos funcionários utilizar copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- XVIII. Não oferecer produtos para degustação;
- XIX. Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado;
- XX. 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;
- XXI. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

CAPÍTULO V

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 8º Fica permitido o funcionamento dos restaurantes para atendimento aos clientes dentro do estabelecimento, nos seguintes horários:

- I. Almoço: 11h às 14h;
- II. Jantar: 18h às 21h.

Parágrafo único. Após este horário somente é permitido os serviços de entrega de mercadoria no balcão ou delivery.

Art. 9º Os proprietários dos restaurantes deverão flexibilizar os horários de trabalho com adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanche, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho.

CAPÍTULO VI

DAS ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

Art. 10 Os colaboradores/trabalhadores devem no ambiente de trabalho:

- I. 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;
- II. Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- III. Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- IV. Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- V. Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- VI. Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

VII. 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 cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;

VIII. Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

IX. Utilizar obrigatoriamente toucas para atividades que envolvam a preparação de alimentos;

X. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

XI. Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;

XII. Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade);

XIII. Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;

XIV. Caso apresente 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 respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

CAPÍTULO VII ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Art. 11 Fica recomendado aos clientes dos Restaurantes:

I. Fique em casa sempre que possível;

II. Se for do grupo de risco não saia de casa, peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;

III. Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa,

IV. Se for se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondiciona-la em um saco plástico e recoloca-la assim que terminar de se alimentar;

V. Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;

VI. Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;

VII. Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento;

VIII. Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e "caixas";

IX. Respeitar a disposição das mesas com distância mínima de 2m entre elas. Não ocupar a mesma mesa que outros clientes, exceto se forem pessoas que sejam procedentes do mesmo domicílio;

X. Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;

XI. Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

XII. Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;

XIII. Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;

XIV. Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento;

XV. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12 As normas deste Decreto não se aplicam aos restaurantes em pontos ou postos de paradas, nos termos da Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19, n 167 17, de 22 de março de 2020.

Art. 13 A execução das medidas previstas neste Decreto ficará a cargo do Setor de Fiscalização do Município, composta por servidores das Secretarias Municipais de Infraestrutura e Serviços Urbanos, Fazenda, Vigilância Sanitária e Procon que poderá solicitar, caso seja necessário, apoio da Polícia Militar, de modo a garantir sua fiel observância.

Parágrafo único. A equipe encarregada pela fiscalização deverá empreender esforços diários para fiscalizar os estabelecimentos comerciais, providenciando escala de revezamento com as equipes para permitir a fiscalização, inclusive, no período noturno, finais de semana e feriados.

Art. 14 Aplicam-se, em âmbito municipal, todos os protocolos emitidos pelo Governo de Minas Gerais para funcionamento dos restaurantes, nos termos do Programa Minas Consciente.

Art. 15 Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Monte Carmelo/MG, 28 de maio de 2020.

PAULO RODRIGUES ROCHA
Prefeito Municipal

IOLANDA GOMES SUNAHARA
Procuradora Geral do Município



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE MONTE CARMELO**
ESTADO DE MINAS GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARMELO - MG, EXTRATO DE CREDENCIAMENTO. PROCESSO Nº 39/2020 – CREDENCIAMENTO Nº 02/2020. Objeto: Refere-se à Processo de Seleção e Credenciamento de Empresas, para Prestação de Serviços Especializados em Unidade de Terapia Intensiva (UTI) para o Hospital Municipal de Monte Carmelo/MG, solicitados pela Secretaria Municipal de Saúde. **Vigência:** até 31/12/2020. **Partes:** Município de Monte Carmelo – MG. **Empresa Credenciada em 25/05/2020:** Flauzer Franco Souza ME, CNPJ: 20.355.141/0001-34 – Item 07 – Medico Assistencial Plantonista. **Data:** 25/05/2020. Ana Paula Pereira– Secretária Municipal de Fazenda. **Aviso de Habilitação.** O Presidente da CPL torna público o resultado da Habilitação do Processo nº 39/2020, modalidade Credenciamento nº 02/2020. Empresa Habilitada: Flauzer Franco Souza ME, CNPJ: 20.355.141/0001-34. **Data:** 25/05/2020. Iscleris Wagner Gonçalves Machado – Presidente da CPL.



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE MONTE CARMELO**
ESTADO DE MINAS GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARMELO-MG, EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 103/2019 DO PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 66/2019, PROCESSO Nº 92/2019, TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM. Contratante: Município de Monte Carmelo-MG, CNPJ: 18.593.103/0001-78. **Contratada:** Gilson Teixeira da Silva ME **Objeto:** Refere-se à Registro de Preços para Eventual e Futura Contratação de Empresa para Prestação de Serviços de Instalação de Infraestrutura de Rede Lógica, e fornecimento de materiais, para atender a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, para Participação Exclusiva de ME, EPP e MEI. **Cláusula Primeira:** Constitui objeto do presente Termo Aditivo o acréscimo de 01 quantidade do item 07 Switch HP 182-24g e 26 pontos de rede referente ao item 01, sendo o valor total do acréscimo de R\$ 5.950,00. Monte Carmelo, 21 de maio de 2020. Ana Paula Pereira– Secretária Municipal da Fazenda.

EXPEDIENTE

**DIÁRIO OFICIAL
DO MUNICÍPIO**

[ÓRGÃO INFORMATIVO DA PREFEITURA
MUNICIPAL DE MONTE CARMELO](#)

[RESPONSÁVEL: BRUNA LAÍS DE OLIVEIRA](#)

[TELEFONE: \(34\)3842-5880 - RAMAL 228](#)

[ACESSE: \[www.montecarmelo.mg.gov.br\]\(http://www.montecarmelo.mg.gov.br\)](#)