

JORNAL OFICIAL

da Prefeitura de Machado

Ano: 21 | Edição Extraordinária - 702, 17 de Agosto 2020 | Distribuição Gratuita

DELIBERAÇÃO

DELIBERAÇÃO DO COMITÊ DO COVID-19 Nº 10, DE 17 DE AGOSTO DE 2020

Dispõe sobre alteração da Deliberação do Comitê do COVID-19 Nº 001, de 20 de abril de 2020, e dá outras providências.

Considerando relatório de dados apresentados pelo Setor de Vigilância em Saúde do Município de Machado, o aumento foi significativo no número de casos confirmados de COVID-19 nos últimos dias. Considerando o rastreamento dos casos pela Vigilância Epidemiológica conclui-se que há uma Transmissão Comunitária no Município de Machado.

O Comitê Gestor do Plano de Prevenção e Contingenciamento em Saúde do COVID-19, no uso de atribuição que lhe confere o art. 2º do Decreto Municipal nº 6.313, de 17 de abril de 2020 e suas posteriores alterações,

DELIBERA:

Art. 1º Fica alterado o art. 2º, Deliberação do Comitê do Covid-19 Nº 001, de 20 de abril de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º Estão autorizadas a funcionar as atividades dos seguintes segmentos: I – Auto Peças; II – Vestuário; III – Calçado; IV – Móveis; V – Eletrônico e Eletrodoméstico; VI – Cama, mesa e banho; VII – Imobiliária; VIII – Floricultura; IX – Ótica; X – Estacionamento e Concessionária de Veículos; XI – Locadora de filmes e games; XII – Instrumentos Musicais; XIII – Bijuteria; XIV – Bancas de Jornal e Revistas; XV – Bicicletaria; XVI – Profissionais Liberais; XVII – Perfumaria; XVIII – Papelaria; XIX – Fotografia e audiovisual; XX – Eletroeletrônico; XXI – Xérox; XXII – Despachantes;

XXIII – Aviamentos; XXIV – Comunicação Visual, Publicidade e Propaganda; XXV – Vidraçarias; XXVI – Lojas de suplementos; XXVII – Lojas de artigos esportivos; XXVIII – Marmorarias.

§ 1º O funcionamento de atividades dos segmentos relacionados no caput está condicionado à obediência das seguintes medidas: I - Horário de Funcionamento: de segunda a sábado das 09h às 18h; II – Barreira, na porta de entrada, autorizada a entrada de clientes de até 30% da área útil de circulação do estabelecimento; III – Manter apenas 1 (uma) porta aberta, se possível, mantendo a ventilação interna; IV – Uso de máscara para todos os funcionários; V – Implementação das seguintes ações de limpeza: a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária; b) álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento; c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes; VI – Manutenção de distanciamento entre consumidores e controle para evitar a aglomeração de pessoas na fila; VII – Divulgação das medidas de prevenção e enfrentamento da pandemia Coronavírus COVID-19; VIII – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 2º Funcionamento de Salão de Beleza e Barbearia está condicionado às seguintes medidas: I – atendimento, das 8h às 18h, mediante agendamento prévio, limitado a 1 (um) cliente por vez; II – obediência às medidas previstas nos itens II a VII do § 1º deste artigo; III – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 3º Funcionamento de Hotéis e similares está condicionado às seguintes medidas: I – recepção de um cliente por apartamento, com exceção de grupo familiar, devendo manter as regras de distanciamento

social, evitando aglomeração nos espaços de uso comum; II – obediência às medidas previstas nos itens IV, V, VI e VII do § 1º deste artigo. III – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas

sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 4º Funcionamento das lojas de departamentos: Lojas CEM, Magazine Luiza, Lojas Edmil, Eletrozema e Lojas Pernambucanas estão condicionados às seguintes medidas: I – atendimento limitado a 20 (vinte) clientes por vez a cada 1000 m² (mil metros quadrados) e, 30 (trinta) clientes por vez acima de 1000 m² (mil metros quadrados); II – os proprietários das lojas supramencionadas são obrigados a organizar a fila do crediário, mantendo o distanciamento de 1,30m entre um cliente e outro; III – obediência às medidas previstas nos itens I, III, IV, V, VI, e VII do § 1º deste artigo. IV - O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 5º Funcionamento de restaurantes está condicionado às seguintes medidas: I – Horário de funcionamento: das 10h às 14h e das 17h às 21h; II – Fica proibido o atendimento em sistema de self-service; III – Ofereçam os serviços delivery preferencialmente; IV – Uso de máscara para todos os funcionários; V – Manter o distanciamento de alocação das mesas com no mínimo de 2m entre uma e outra; VI – Implementação das seguintes ações de limpeza: a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária; b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na

entrada do estabelecimento; c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes. VII – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 6º Funcionamento de lanchonetes, pastelarias, sorveterias e casas de açaí estão condicionados as seguintes medidas: I - Horário de Funcionamento: de segunda a sábado das 09h às 18h; II – Fica proibido o atendimento em sistema de self-service; III – Ofereçam os serviços delivery preferencialmente; IV – Uso de máscara para todos os funcionários; V – Manter o distanciamento de alocação das mesas com no mínimo de 2m entre uma e outra; VI – Nos estabelecimentos que não possuírem distribuição de mesas, deverá fazer o controle das filas e manter o distanciamento entre os clientes de no mínimo 1,3m;

VII – Implementação das seguintes ações de limpeza: a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária; b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento; c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes. VIII - O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 7º Funcionamento das Igrejas e Templos e demais entidades religiosas estão condicionados as seguintes medidas: I – Horário de funcionamento: de quarta a domingo das 07h às 12h e das 17h às 20h; II – Uso de máscara para todos os funcionários; III – Exigir o uso de máscara para todos os fiéis; IV – Manter o distanciamento de 2m entre uma pessoa e outra; V – Limita-se em 1 (um) fiel a cada 4m² (quatro metros quadrados), conforme área útil de circulação do templo a fim de evitar aglomeração de pessoas; VI – Implementação das seguintes ações de limpeza: a) tapete ou pano, na entrada do templo, umedecido com água sanitária; b) disponibilizar funcionários com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os fiéis na entrada do templo; c) disponibilização de produtos de assepsia aos fiéis. VII - O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 8º O funcionamento e a utilização do Transporte Público Coletivo está condicionado as seguintes medidas: I – Uso de máscara para todos os funcionários, em especial para motoristas e cobradores; II – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para

que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença. III – Fica proibido o transporte de usuários em pé, nos corredores dos ônibus; IV – SUPRIMIDO; V – Implementação das seguintes ações de limpeza: a) higienização dos bancos e corrimãos a cada trajeto; b) disponibilizar funcionários com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os usuários na entrada do ônibus.”

§ 9º Funcionamento dos boxes externos do Mercado Municipal está condicionado as seguintes medidas:

I – Horário de funcionamento: das 06h às 12h; II – Fica proibido o atendimento em sistema de self-service; III – Ofereçam os serviços delivery preferencialmente; IV – Uso de máscara para todos os funcionários; V – Deverá ser feito o controle das filas e manter o distanciamento entre os clientes de no mínimo 1,3m; VII – Implementação das seguintes ações de limpeza: a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária; b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento; c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes; d) controle de acesso de um cliente por vez. VIII - O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 10º SUPRIMIDO.

§ 11º SUPRIMIDO.

§ 12º Funcionamento dos Studios de Estética e Acupuntura estão condicionados as seguintes medidas: I – atendimento, das 8h às 18h, mediante agendamento prévio, limitado a 1 (um) cliente por vez; II – obediência às medidas previstas nos itens II a VII do § 1º deste artigo; III – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 13º Funcionamento das Escolas de Idiomas está condicionado as seguintes medidas: I – atendimento preferencialmente por videoconferências; II – atendimento presencial, das 8h às 20h, mediante agendamento prévio, limitado a 1 (um) aluno por vez para cada professor; III – obediência às medidas previstas nos itens II a VII do § 1º deste artigo; IV – o uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§ 14º Funcionamento dos Centros de Formação de Condutores estão condicionados as seguintes medidas (Cartilha protocolo Siprocfc Minas Gerais):

I - Suspensão do atendimento aos alunos que integram o grupo de risco; II - Preenchimento de formulário/questionário (a ser disponibilizado) contendo perguntas acerca do estado de saúde do aluno/candidato. Na eventualidade de algum sintoma, o aluno/candidato deverá ser orientado a isolar-se ou a procurar alguma unidade de saúde; III - Colaboradores/trabalhadores que integram o grupo de risco devem permanecer em casa e realizar seus serviços em regime de home-office ou teletrabalho; IV - Colaboradores/trabalhadores que residem com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, podem realizar seus serviços em regime de homeoffice ou teletrabalho; V - Caso apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, os colaboradores/trabalhadores devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias. Se os sintomas persistirem, deverão permanecer afastados até a completa melhora; VI - Redução do quantitativo de funcionários ao mínimo possível no ambiente da recepção e ao estritamente necessário para o funcionamento do CFC; VII - Afixação de barreira de proteção física para os funcionários quando em contato com o cliente na recepção; VIII - Atendimento simultâneo a no máximo 1(um) cliente a cada 2m² de área livre na recepção, garantindo-se uma distância mínima de 2 (dois) metros entre um cliente e outro; IX - Permissão para a entrada de alunos/clientes no estabelecimento somente se estiverem utilizando máscaras; X - Proibição de realização de eventos de captação de alunos que gerem aglomeração de pessoas no estabelecimento e nas vias públicas próximas; XI - Demarcação das áreas de circulação interna com a sinalização da distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um aluno/cliente e outro; XII - Disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades exercidas e em quantidades suficientes para os funcionários em trabalho presencial; XIII - Disponibilização de álcool em gel ou álcool a 70% e de papel toalha na recepção, nas demais repartições, nas salas de aula, na sala do simulador e no interior dos veículos de aprendizagem, à disposição dos alunos, clientes e funcionários; XIV - Disponibilização de sabão para higienização das mãos e papel toalha para secagem nos banheiros (proibição de toalhas de tecido); XV - Disponibilização de cartilhas com orientações aos colaboradores/empregados com todas as medidas de higienização a serem adotadas regularmente; XVI - Higienização obrigatória e minuciosa do leitor biométrico, com álcool gel a 70%, entre uma validação biométrica e outra; XVII - Higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, balcões, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e de todas as superfícies metálicas com álcool a 70%;

XVIII - Reforço dos procedimentos de limpeza dos pisos, sanitários e áreas de circulação de clientes; XIX - Manutenção do ambiente de trabalho com ventilação adequada e portas e janelas abertas sempre que possível – a utilização de aparelho de ar condicionado deve ser evitada; XX - Na eventualidade de o CFC possuir elevador, este deve ser operado com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado um colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários; XXI - Proibição de utilização de bebedouros coletivos – caso o CFC possua bebedouro, este deve ser

lacrado; XXII - Proibição da permanência de acompanhantes nas dependências do CFC e durante os treinos práticos, bem como de alunos que já tenham finalizado suas aulas; XXIII - Limite de 1 (um) aluno a cada 2(dois) m² na sala de aula, considerando-se um espaço de 2 (dois) metros de distância entre uma cadeira e outra, conforme a Resolução 358 que delimita os espaços e números de alunos, os limites passaria para: sala de 24 m² limite de 9 alunos, podendo acrescentar 1 aluno a cada 2 m² limitado a 18 alunos para salas de 48 m² ou mais (instrutor 6 m² e 1 aluno a cada 2m²); XXIV - Exigência de que os alunos/candidatos, bem como os instrutores, utilizem os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – máscaras – durante as aulas e façam a higienização das mãos antes do início e no final de cada aula; XXV - Higienização obrigatória e minuciosa das cadeiras, carteiras, demais mobiliários e objetos utilizados antes e após cada aula; XXVI - Higienização obrigatória e minuciosa do simulador antes e após cada aula, incluindo painel dianteiro, volante, câmbio, alavancas de sinalização, freio de mão, cinto de segurança, bancos, espelhos retrovisores e seus ajustes, chaves do veículo, monitores e câmeras; XXVII - Proibição de mais de 1(um) aluno por equipamento; XXVIII - Autorização de apenas 1(um) instrutor no ambiente de aula de simulação de direção. XXIX - Higienização obrigatória e minuciosa dos veículos a cada troca de aluno/candidato em todas as partes de contato, como volante, freio de mão, alavanca de marcha, maçanetas, banco e lateral esquerda do aluno; XXX - Nas motos, higienização deve ser realizada nas manoplas e manetes, bem como no assento e no tanque de combustível; XXXI - Realização das aulas práticas com os vidros do veículo abertos, sendo proibido o uso de ar condicionado; XXXII - Proibição de acompanhante durante a aula; XXXIII - Proibição de utilização de capacete de forma compartilhada: cada aluno deve levar seu próprio capacete; XXXIV - No término de cada expediente, os veículos devem ser lavados externamente com água e sabão; XXXV - Higienização/lavagem da pista de treinamento para motos, caso o CFC possua pista própria;

XXXVI - Realização de até 03 aulas sequenciais por aluno/candidato. XXXVII - Redução do quantitativo de funcionários ao mínimo possível no ambiente da recepção e ao estritamente necessário para o funcionamento da Motopista; XXXVIII - Afixação de barreira de proteção física para os funcionários quando em contato com o cliente na recepção; XXXIX - Atendimento simultâneo a no máximo 1(um) cliente a cada 2m² de área livre na recepção, garantindo-se uma distância mínima de 2 (dois) metros entre um cliente e outro; XL - Permissão para a entrada de alunos/clientes no estabelecimento somente se estiverem utilizando máscaras; XLI - Proibição de realização de eventos de captação de alunos que gerem aglomeração de pessoas no estabelecimento e nas vias públicas próximas; XLII - Demarcação das áreas de circulação interna com a sinalização da distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um aluno/cliente e outro; XLIII - Disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades exercidas e em quantidades suficientes para os funcionários em trabalho presencial; XLIV - Disponibilização de álcool em gel ou álcool a 70% e de papel toalha na recepção e nas demais repartições, à disposição dos alunos, clientes e funcionários; XLV - Orientação aos funcionários para que realizem a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo

antes e após a utilização de máquinas de cartões de crédito; XLVI - Proibição de utilização de bebedouros coletivos – caso a Motopista possua bebedouro, este deve ser lacrado; XLVII - Proibição da permanência de acompanhantes nas dependências da Motopista e durante os treinos práticos, bem como de alunos que já tenham finalizado suas aulas; XLVIII - Isolamento da arquibancada, com a proibição de sua utilização, para evitar aglomeração e a permanência de pessoas no local desnecessariamente; XLIX - Proibição do acesso e de mesas compartilhadas nos espaços de conveniência; L - Limitação da permanência de até 10 (dez) veículos (motocicletas e ciclomotores) simultaneamente na área total da Motopista; LI - Suspensão do atendimento aos alunos que integram o grupo de risco; LII - Preenchimento de formulário/questionário (a ser disponibilizado) contendo perguntas acerca do estado de saúde do aluno/candidato. Na eventualidade de algum sintoma, o aluno/ candidato deverá ser orientado a isolar-se ou a procurar alguma unidade de saúde; LIII - Funcionários que integram o grupo de risco devem permanecer em casa e realizar seus serviços em regime de homeoffice ou teletrabalho; LIV - Funcionários que residem com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, podem realizar seus serviços em regime de home-office ou teletrabalho;

LV - Caso apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, os funcionários devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias;

§15º Funcionamento dos Bares, Mercarias e similares estão condicionados as seguintes medidas: I – Horário de Funcionamento: de segunda a sexta, das 17h às 21h, e aos sábados, das 12h às 21h; II - Adotar o sistema delivery preferencialmente; III - 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; IV – Disponibilizar nas entradas e saídas pano embebido em solução antisséptica para higienização dos calçados; V – Não permitir a permanência no interior do estabelecimento de pessoas que façam parte dos grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; 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; VI - Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool 70%; VII - Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade; VIII - 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, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade); IX - 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 ou outro produto adequado; X - Disponibilizar meios para higienização das mãos dos empregados com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de 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; XI - 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;

XII - Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso; XIII - Orientar 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 papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA); XIV - Intensificar a higienização das mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente 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; XV - Fazer o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual; XVI - 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; XVII - Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente; XVIII - Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador; XIX - 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); XX - Utilizar somente garrafas ou latas de bebidas de forma individual, não podendo ser compartilhada entre os frequentadores; XXI - Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmite; as porções deverão ser servidas individualmente; XXII - Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m; XXIII – Proibido o uso de ventiladores e ar condicionado, devendo manter a ventilação natural, deixando as portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e áreas de descanso; XXIV - O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração, respeitando o limite máximo de 30% da área de circulação do estabelecimento; XXV - Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento; XXVI - 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; XXVII - Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída; XXVIII - Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for beber ou se alimentar;

XXIX - Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos; XXX - Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;

XXXI - Deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e circulação dentro e fora do estabelecimento, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários; XXXII - 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); XXXIII - Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação; XXXIV - Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual; XXXV - Adotar o sistema delivery preferencialmente e, para 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. (Resolução SES/MG nº 6.458/18); XXXVI - As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas 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. (Resolução SES/MG nº 6.458/18); XXXVII - Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos; XXXVIII - 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; XXXIX - 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; XL - 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); XLI - 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; XLII - Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade; XLIII - Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado; XLIV - Fica proibida qualquer atividade de entretenimento (música ao vivo, jogos e outros) no interior do estabelecimento;

XLV - Priorizar métodos eletrônicos de pagamento; XLVI - Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa; XLVII - Disponibilizar os equipamentos de proteção individual aos empregados, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades; XLVIII - Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico; XLIX - Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas; L - Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes; LI - Fica obrigatório aos colaboradores manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar

a correta higienização das mãos; LII - A utilização de toucas será é obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos; LIII - Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade; LIV - Dispensar os colaboradores 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, devendo comunicar a Vigilância em Saúde do Município; LV - Recomendar ao cliente ao 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; LVI - Deverão ser dispensados os colaboradores que façam parte dos grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; 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; Gestaçao 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." LVII - Os ambulantes de gêneros alimentícios (trailers, espetinhos, pipoqueiros e etc) não poderão dispor de mesas ao redor do estabelecimento comercial, devendo trabalhar com sistema delivery, ficando sob responsabilidade do proprietário não permitir a aglomeração de clientes ao redor e nas proximidades do seu ponto comercial, sob pena de multa conforme Medida Provisória nº 001/2020, podendo ainda ter seu alvará de funcionamento cassado.

§16º Funcionamento das atividades de ambulantes dos vendedores do Super Minas Cap Sul de Minas está condicionado as seguintes medidas: I - Horário de Venda: de segunda a sábado das 09h às 18h; II - Uso de máscara para todos os vendedores; III - Disponibilizar álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes;

§17º Conforme Onda Verde do Plano Minas Consciente (serviços não essenciais de maior risco, de contágio e aglomeração), ficam as seguintes atividades comerciais proibidas de funcionar: I - Eventos, museus, cinemas e incentivadores de grandes aglomerações; II - Clubes, academias, atividades de lazer e esportivas; III - Turismo em geral.

§18º Ficam autorizadas a funcionar as seguintes atividades comerciais durante os dias 18 a 25 de agosto de 2020: I - Supermercados; II - Farmácias; III - Padarias; IV - Postos de combustível, exceto lojas de conveniências; V - Funerárias; VI - Lojas de implementos e insumos agropecuários e veterinários; VII - Agências dos correios; VIII - Casas Lotéricas; IX - Agências bancárias apenas com caixas eletrônicos; X - Oficinas mecânicas e elétricas, borracharias de veículos automotores em regime sobre aviso. XI - Distribuidoras de gás e água apenas para entrega a domicílio. a) Em caso de descumprimento das determinações acima, poderão incorrer nas infrações do art. 268 do Código Penal: "Art. 268 - Infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa)".

§19º Ficam suspensas todas as atividades do Poder Executivo Municipal durante os dias 18 a 25 de agosto de 2020, exceto os serviços essenciais: saúde, limpeza pública e manutenção das estradas rurais, abastecimento de água e esgoto, assistência social (CRAS,

CREAS e Conselho Tutelar) devendo os demais servidores municipais estar de sobre aviso, podendo ser requisitados a qualquer momento pelo secretário da pasta. a) Recomenda-se aos Poderes Legislativo e Judiciário municipais a suspensão de suas atividades, mantendo apenas os serviços essenciais à população machadense.

Art. 2º Revogando-se as disposições em contrário, esta Deliberação entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Machado, MG, 17 de agosto de 2020.

Luiz Carlos Magalhães Júnior Secretário Municipal de Governo

Miller Júnior Alvarenga Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Miller Junior Alvarenga Secretária Municipal de Saúde Secretário Interino

Elaine Dias Campos Secretária Municipal de Fiscalização

Douglas Mendes Pereira Secretário Municipal de Desenvolvimento e Promoção Social

Bruno Ferreira de Paiva Secretário Municipal de Educação

Dirceu Ferreira Olímpio Secretário Municipal de Fazenda

Marcos Roberto Pereira dos Santos Secretário Municipal de Obras e Infraestrutura

Juliana Ferreira de Oliveira Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos

Marcos Roberto Pereira dos Santos Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente Secretário Interino

Ilton Lino Filho (Piquira) Presidente da Câmara de Vereadores de Machado

Maria Odete Maciel Silva Diretora Administrativa da Irmandade da Santa Casa de Machado

Luciana Aparecida Justina Pereira Gerente de Vigilância em Saúde

Márcia Cristina Canavarro Dias Agente Fiscal Sanitária