



CERTIFICO, para os devidos fins, que este documento foi publicado no átrio da Prefeitura Municipal de Borda da Mata, em conformidade com o Art. 88, VII, c/c art. 3º da EM 08/09 da Lei Orgânica do Município de Borda da Mata. **DECRETO nº. 4.300, DE 07 DE MAIO DE 2020.**

O referido é verdade e dou fé.

Borda da Mata, 07 / 05 / 2020

Nome: Carolina Mendes Trotta

Carolina Mendes Trotta

RG: MASP 2489 - Auxiliar Administrativo

Prefeitura Municipal de Borda da Mata

“DISPÕE SOBRE A ADESÃO DO MUNICÍPIO DE BORDA DA MATA NO PROGRAMA MINAS CONSCIENTE, TORNA O USO DE MASCARA OBRIGATÓRIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

O Sr. André Carvalho Marques, Prefeito Municipal de Borda da Mata, no exercício de suas atribuições legais:

**CONSIDERANDO** o Decreto Legislativo nº 6 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”, a Resolução do Estado de Minas Gerais nº 5529 de 25 de março de 2020 que “Reconhece o estado de calamidade pública em decorrência da pandemia de Covid-19, causada pelo Coronavírus.”; o Decreto Municipal nº 4.284 de 17 de abril de 2020 que “Declara o estado de calamidade pública no Município de Borda da Mata, decorrente da pandemia causada pelo agente Coronavírus(COVD-19).”; e DELIBERAÇÃO DO COMITÊ EXTRAORDINÁRIO COVID-19 Nº 39, de 29 de abril de 2020, que “Aprova o Plano Minas Consciente”.

**CONSIDERANDO** que os Municípios, nos termos do artigo 30, incisos I e II da Constituição Federal, têm estatura para legislar sobre assuntos de interesse local, podendo, inclusive, suplementar a legislação federal e a estadual, conforme decisão do plenário do Supremo Tribunal Federal de 15/04/200, nos autos da ADI nº 6.341, ratificando a liminar e reafirmando a competência concorrente entre a União, Estados e Municípios para legislar sobre questões relacionadas à saúde, inclusive deixando expresso no julgamento que prefeitos têm legitimidade para definir quais são as atividades essenciais que não ficarão paralisadas durante a pandemia causada pelo Coronavírus;

**CONSIDERANDO** o que foi decidido em reunião extraordinária realizada no hoje pelo Comitê de Operações de Emergência em Saúde do COVID-19-COES-BORDA DA MATA, o Executivo Municipal optou, nesta data, por aderir as diretrizes do Programa Estadual **MINAS CONSCIENTE**

### **DECRETA:**

**Art. 1º** - O Município de Borda da Mata adere ao “**PROGRAMA MINAS CONSCIENTE**”, instituído pelo Governo Estadual, e disponibilizado através da página <https://www.mg.gov.br/minasconsciente>; com a reabertura das atividades econômicas mediante Assinatura do Termo de Compromisso junto aos fiscais do Município, como exigências para o seu funcionamento;



**Art. 2º** - Os serviços essenciais, bares, restaurantes e lanchonetes poderão atender ao público cumprindo, obrigatoriamente, no mínimo, os seguintes requisitos, sob pena de fechamento compulsório e aplicação de demais sanções normativas:

**§1º - Cuidados relacionados aos colaboradores, empregados/trabalhadores:**

I - Colaboradores do grupo de risco devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;

II - Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;

III - Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe: afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

IV - Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 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;

V - 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);

V - Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

VI - 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;

VII - Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;

VIII - 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 - Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer

**§2º - Cuidados gerais relacionados ao ambiente de trabalho:**

I - O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração;



II - 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;

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 o funcionamento do serviço;

VIII - Se tiver elevadores estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;

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).

### §3º - Procedimento ao servir alimentos:

I - Fica proibido o serviço de *self service*, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou *marmiteix*;

II - Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;

III - Suspender o auto serviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;

IV - 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);

V - Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;



VI - Eliminar galheteiros, 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% (setenta por cento), 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. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);

IX - 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);

#### §4º - Cuidados específicos

I - 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;

II - 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;

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, dos 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 de descanso;

XIV - Evitar o uso de ar condicionado;

XV - Os dispensadores de água (bebedouros), que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos.

XVI - 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;

XVII - Não oferecer produtos para degustação;

XVIII - Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado.

XIX - Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicas de autoatendimento, entre outros equipamentos;

XX - Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

§5º - **Horários de funcionamento:**



I - O funcionamento dos Restaurantes e Bares seguirá os horários:

a) Almoço - 11:00h às 14:00h

b) Lanches - 10:00h às 18:00h

c) Jantar - 18:00h às 21:00h

II - O funcionamento das Padarias seguirá o horário de 06:00h às 20:00h.

III - 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.

**Art. 3º** – Torna-se **OBRIGATÓRIO O USO DE MASCARAS** ou cobertura sobre o nariz e a boca em todos os espaços públicos e estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços no Município de Borda da Mata.

§1º - O uso de máscara caseira/artesanal confeccionada em tecido, deve atender as normas do Ministério da Saúde, especialmente aquelas da Nota Informativa nº 3/2020/CGGAP/DESF/SAPS/MS, sendo de uso individual, não devendo ser compartilhada entre familiares, amigos e outros, mesmo depois de lavadas;

§2º - A utilização de qualquer máscara não afasta a necessidade do distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, bem como a prática de higienização das mãos, vias respiratórias e etiqueta da tosse;

§3º - Os estabelecimentos deverão impedir a entrada e a permanência de pessoas que não estejam utilizando máscara ou cobertura sobre o nariz e a boca.

§4º - Os estabelecimentos deverão afixar cartazes informativos sobre a forma de uso correto de máscaras e o número máximo de pessoas permitidas ao mesmo tempo dentro do estabelecimento

**Art. 4º** Revoga o §7º do artigo 1º do Decreto nº 4.262/2020, com redação dada pelo artigo 2º do Decreto nº 4.265 de 20 de março de 2020, permanecendo a obrigatoriedade de se seguir as normas rígidas de controle e prevenção estabelecidas pela Vigilância em Saúde Municipal e canceladas pelo Comitê de Operações de Emergência em Saúde do COVID-19-COES-BORDA DA MATA a fim de evitar ou diminuir a possibilidade de transmissão do vírus, devendo:

**Art. 5º** - Permanecem suspensas, enquanto perdurar a Situação de Emergência em Saúde Pública, e somente poderão ser retomadas quando houver o controle da pandemia:



I - Eventos e atividades de qualquer natureza que proporcionem aglomerações;

II - Shopping Centers e centros comerciais;

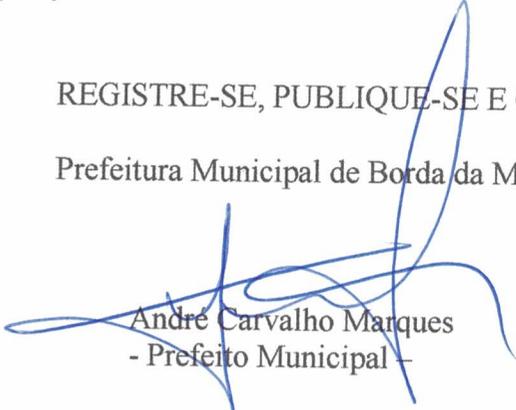
III - Museus e cinemas;

IV - Clubes, academias, atividades de lazer (boates, salões de festa e casas de espetáculos) e esportivas

**Art. 6º** - Este Decreto entrará em vigor no dia 08 de maio de 2020 e vigorará enquanto perdurar o estado de emergência causado pelo novo coronavírus, revogada disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Prefeitura Municipal de Borda da Mata/MG, em 07 de maio de 2020.

  
André Carvalho Marques  
- Prefeito Municipal -