



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BACABAL/MA;  
CNPJ n.º

## PORTARIA Nº 150 DE 27 DE JULHO DE 2020

*Aprova protocolo específico de medidas sanitárias preventivas para o funcionamento de bares e altera o anexo I da portaria n 143 de 17 de julho de 2020 no Município de Bacabal, em razão da pandemia da COVID-19, na forma que especifica. O PREFEITO MUNICIPAL DE BACABAL*, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 23, II, da Constituição Federal e artigo 69, inciso VI da Lei Orgânica do Município de Bacabal; **CONSIDERANDO** a Declaração de Emergência em Saúde Pública pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em decorrência de infecção humana pelo novo Coronavírus (COVID 19); **CONSIDERANDO** a Portaria nº 188/GM/MS, de 03 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus; **CONSIDERANDO** os Decretos Estaduais nº 35.672, de 16.03.2020, que dispõem, no âmbito do Estado do Maranhão, sobre as medidas de calamidade pública em saúde pública de importância internacional e suas alterações, em especial os decretos nº. 35.731 de 11 de abril de 2020 e nº 35.746 de 20 de abril de 2020 e a Portaria nº 042, de 24 de junho de 2020; **CONSIDERANDO** o que já foi determinado nos Decretos Municipais nº 618, 626 e 619 que decretou estado de calamidade pública no Município de Bacabal; **CONSIDERANDO**, ainda, a competência municipal para determinar medidas restritivas de isolamento social, dentre outras, para evitar a rápida propagação de Corona vírus - o que levaria ao colapso do sistema de saúde, eis que é competência comum da União, dos Estados e dos Municípios os cuidados com a saúde dos cidadãos e que o Município tem competência para tratar de assuntos de interesse local, conforme artigo 23 c/c artigo 30 da Constituição da República Federativa do Brasil, como já assentado pelo Supremo Tribunal Federal nas decisões proferidas pelo Ministro Marco Aurélio Mello em sede de liminar na ADIn 6341 e pelo Ministro Alexandre de Moraes na Arguição de Descumprimento de Preceito Fundamental (ADPF) 672; **CONSIDERANDO** a importância de, paralelamente às ações de combate à pandemia, continuar a pensar, através de um planejamento responsável, em um caminho seguro, a ser definido segundo parâmetros da saúde, para a retomada progressiva das atividades econômicas em Bacabal, setor que inegavelmente foi muito afetado pela pandemia e cuja relevância se sabe fundamental para preservação dos empregos e da renda da população; **CONSIDERANDO** as análises sistemáticas dos indicadores epidemiológicos e a capacidade assistencial realizadas pelo Comitê de enfrentamento ao novo Coronavírus no município de Bacabal, as quais indicam a possibilidade de abertura progressiva das atividades que envolvam um número maior de pessoas, considerando a melhoria das taxas de letalidade, de risco de transmissão e de vagas nos leitos hospitalares; **CONSIDERANDO** as decisões emanadas da reunião remota realizada pelo Gabinete de Crise com os Promotores de Justiça Estadual Dra. Sandra Soares de Pontes, Dra. Michelle Adriane Saraiva Silva Dias e Dr. Thiago Candido Ribeiro, o prefeito municipal, Sr. Edvan Brandão de Farias, o representante da Polícia Civil do Maranhão, Dr. Carlos Renato, o representante da Polícia Militar do Maranhão Cel. Jerryslando Duarte, o representante da Assembleia Legislativa do Maranhão, Deputado Roberto Costa, a presidente do comitê municipal de prevenção e combate ao COVID-19 Dra. Yvana Carvalhal, os representantes das Secretarias Municipais; **RESOLVE: Art. 1º** - Fica aprovado o protocolo específico de medidas sanitárias preventivas para o funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e afins no Município de Bacabal, constante do Anexo I. **Art. 2º** - Fica permitido o funcionamento de bares em todo o Município de Bacabal, condicionado à observância das medidas sanitárias previstas no Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e da Portaria nº 042, de 26 de junho de 2020 do Secretário-chefe da Casa Civil do Estado do Maranhão e nesta Portaria. **Art. 3º** - O descumprimento destas medidas caracteriza a prática de infração administrativa prevista no art. 10 da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no

art. 268 do Código Penal, cabendo apuração e aplicação das sanções previstas, na forma do Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020. **Art. 4º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. Gabinete da Prefeitura Municipal de Bacabal, em 27 de julho de 2020. **EDVAN BRANDÃO DE FARIAS** Prefeito Municipal de Bacabal **ANEXO I PROTOCOLO ESPECÍFICO BARES, RESTAURANTES E AFINS** Estas atividades, além das medidas sanitárias gerais contidas no Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e Portarias nº 34, de 28 de maio de 2020 e nº 42 de 28 de junho de 2020, inclusive no que se refere a limite de ocupação, deverão adotar as seguintes medidas: **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 e bebidas. 1.2. O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado a fim de evitar que se formem aglomerações. 1.3. Ressalta-se que filas que ocorram dentro ou fora do estabelecimento são de responsabilidade da Empresa, 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, o estabelecimento 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. Ficando permitida a retirada das máscaras caso o cliente for consumir no local. 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 a substituições dos mesmos sempre que se fizer necessário. É responsabilidade do estabelecimento fornecer os referidos EPI's a todos seus trabalhadores em quantidades que atendam suas rotinas de trabalho por cada turno. 1.8. O estabelecimento deverá fornecer saco plástico higienizado para que o cliente acondicione sua máscara de maneira segura. 1.9. Proibir o acesso de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos e/ou bebidas. 1.10. Alteração no layout do espaço interno de maneira que as mesas sejam dispostas com distância de 2 (dois) metros entre os clientes. 1.11. As mesas deverão ser ocupadas no máximo por até 04 (quatro pessoas) de convívio próximo (que residam na mesma casa). Após o uso, a mesas devem ser higienizadas para ficarem disponíveis a outros clientes. 1.12. Fica permitido o serviço de self-service, assim como rodízio, que deverá, além das medidas gerais vigentes e as constantes desta Portaria, atender aos seguintes critérios específicos para o funcionamento, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19: a) Reforçar a higienização de todos os pratos, copos, talheres, pegadores e outros. Toda a louça e utensílios utilizados devem ser lavados com sabão e higienizados com álcool 70% ou oferecidos utensílios descartáveis; b) Desinfetar todos os utensílios e equipamentos que entrarão em contato direto com os alimentos; c) Os estabelecimentos que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual, devidamente higienizados e embalados individualmente; d) O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar máscara, luvas descartáveis e trocá-las regularmente; e) Tenha colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. Como opção, o estabelecimento pode disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam; f) Cardápios, quando existentes, devem ser cobertos com filme plástico e desinfetados com álcool 70% líquido a cada troca de cliente; g) Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais, superior e frontal para evitar a contaminação; h) Proteínas e guarnições devem ser servidas por funcionários, em balcões aquecidos. i) Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados; j) Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverá ser operada por funcionário, sem manipulação dos clientes; k) Sobremesa em porções embaladas para autosserviço e expostas em refrigeradores abertos; l) Balcões centrais com atendimento em ambos os lados, não devem ser utilizados, quando existentes, devem ser usados somente em um dos lados. Utilizar o outro lado para pratos servidos. 1.15. Intensificar a observância

e atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/2004). 1.16. Fica proibida a disponibilização de alimentos e bebidas para degustação. 1.17. Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual. 1.18. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa. 1.19. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro. 1.20. Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro); 1.21. Disponibilizar uma plataforma de pedidos e entregas delivery. 1.22. Possibilitar a retirada de produtos no local, através de sistema de drive-thru ou outro ponto no estabelecimento devidamente preparado. 1.23. 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. 1.24. 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. 1.25. 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. 1.26. 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. 1.27. 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. 1.28. 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. 1.29. 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 e bebidas. 1.30. Promover capacitação adequada e atualizada dos trabalhadores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia. 1.31. 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. 1.32. O recebimento de mercadorias na área de produção deve ser realizado de forma organizada para não haver contaminação. Materiais de trabalho, hortifrútis e embalagens de produtos e etc., devem ser higienizados antes de serem estocados. 1.33. 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/c5d308\\_1db331-4626-8448-c9aa426ec410](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018_.pdf/c5d308_1db331-4626-8448-c9aa426ec410) ). 1.34. Lavar com água e sabão os utensílios de serviço (espátulas, pegadores, conchas, etc.) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente. 1.35. Caso o estabelecimento possua espaços exclusivos para crianças (espaços Kids), os mesmos deverão permanecer fechados. 1.36. Os trabalhadores deverão ficar atentos para evitar tocar olhos, nariz e boca durante a manipulação de alimentos e nos atendimentos do caixa. 1.37. Os trabalhadores deverão manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos. 1.38. Assim como os EPs, a utilização de toucas também deverá ser obrigatória para todas as atividades que envolvam preparação de alimentos. 1.39. 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. 1.40. Determinar que as pessoas de grupos de maior risco, ou as que apresentarem quadro sintomático de gripe de qualquer natureza, principalmente os sintomas indicadores de Covid-19, se restrinjam à participação de reuniões no formato virtual, não estando presentes nos locais físicos. 1.41. Para definição do grupo de maior risco, consideram-se pessoas que

possuam: a) Idade igual ou superior a 60 anos; b) Pneumopatias graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar; asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC); c) Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias); d) Imunodepressão; e) Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); f) Diabetes mellitus; g) Obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40); h) Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down); i) Gestação; j) Outras, conforme definição da Secretaria de Estado de Saúde do Maranhão. 1.42. Consideram-se, quanto ao item 1.40, os seguintes sintomas de síndrome gripal: a) Sensação febril ou febre; b) Tosse; c) Dispneia; d) Mialgia; e) Sintomas respiratórios superiores; f) Fadiga; g) Ausência de olfato e paladar; h) Mais raramente, sintomas gastrointestinais 1.43. O estabelecimento deverá limitar o ingresso de pessoas, a fim de que a lotação não ultrapasse 50% (cinquenta por cento) de sua habitual capacidade física, devendo, para tanto, reduzir a quantidade de cadeiras ou bancos existentes, para a metade ou realizar marcações nos assentos ou no solo, de forma a orientar o distanciamento, assim como evitar a permanência de pessoas de pé. 1.44. Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários. 1.45. Os restaurantes, lanchonetes, bares e similares localizados em galerias e shopping centers, inclusive praças de alimentação, somente poderão comercializar seus respectivos produtos por meio de serviços de entrega "delivery", ou de retirada no próprio estabelecimento drive thru e talkaway, sendo vedada a disponibilização de áreas para o consumo no próprio local, até nova deliberação dos órgãos sanitários. 1.46. Todas as diretrizes acima determinadas deverão também atender ao disposto na LEI Nº 13.146, de 06 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/l13146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm)). **2. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO** 2.1. Os restaurantes, lanchonetes e afins deverão seguir os seguintes horários: a) Almoço - Das 11h às 15h b) Lanches - Das 10h às 00h c) Jantar - das 18h às 03h 2.2. As padarias deverão seguir o horário de 6h às 20h. 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.