

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO ALEGRE DO PINDARÉ



DIÁRIO OFICIAL



Caderno do Executivo

SUMÁRIO

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

Comissão Permanente de Licitação - CPL..... 1

EXTRATO DE CONTRATO

Comissão Permanente de Licitação - CPL..... 1

DECRETO Nº 090/2020

Gabinete do Prefeito - GABPREF..... 1

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2020 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2020 ORGÃO REALIZADOR: Município de Alto Alegre do Pindaré/MA, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação - CPL. **BASE LEGAL:** Art. 21, caput, da Lei nº 8.666/93 e alterações. **OBJETO:** Credenciamento de costureiros (as), pessoa física, com residência na zona urbana ou rural do município de Alto Alegre do Pindaré/MA, visando à aquisição de máscaras de tecido para fins de contenção do contágio através do covid19 dos alunos e profissionais da rede municipal de ensino do Alto Alegre do Pindaré/MA, nos termos e especificações constantes do termo de referência. **ORGÃO SOLICITANTE:** Secretaria Municipal de Educação. **LOCAL DE ENTREGA DO ENVELOPE:** Sala da Comissão Permanente de Licitação localizada na Sede da Prefeitura Municipal de Alto Alegre do Pindaré/MA, localizada na Av. João XXIII, S/N - Centro, Alto Alegre do Pindaré - MA. **PERÍODO DE CREDENCIAMENTO:** Nos dias 04 a 06 de Agosto de 2020. **EDITAL:** O edital e seus anexos estão à disposição dos interessados na Sala da Comissão Permanente de Licitação, situada na Prefeitura Municipal de Alto Alegre do Pindaré /MA, localizada na Av. João XXIII, S/N - Centro, Alto Alegre do Pindaré - MA, no horário das 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas) onde poderão ser consultados ou obtidos gratuitamente, junto ao setor de Licitação do município ou mediante solicitação junto ao endereço eletrônico: cpl.altoalegrep@gmail.com. Alto Alegre do Pindaré - MA, 27 de Julho de 2020. Francival Veloso Fernandes. Presidente da CPL/PMA.

EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 252/2020 REF.: Processo nº. 221/2020 - **PARTES:** MUNICÍPIO DE ALTO ALEGRE DO PINDARÉ (MA), através de sua SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO E CIDADANIA e a empresa MACHADO JUNIOR E CIA LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob nº 09.350.567/0001-62 - **OBJETO:** Contratação de pessoa jurídica para o fornecimento, sob demanda, de combustíveis (gasolina comum e óleo diesel S-10), para abastecimento da

frota de veículos da Secretaria Municipal de Assistência Social, Trabalho e Cidadania do Município de Alto Alegre do Pindaré, que disponha de pelo menos 1 (um) posto de abastecimento, que funcione diariamente, 24h, na zona urbana dessa municipalidade, nos termos da Ata de Registro de Preços nº 017/2020, originária do Pregão Presencial SRP nº 018/2020 - **VALOR GLOBAL: R\$ 51.002,00 (cinquenta e um mil e dois reais) - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 020900 SECRETARIA DE ASSIST. SOCIAL, TRABALHO E CIDADANIA 08 122 0106 2054 0000 MANUT. E FUNC. DA SECRETARIA 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; 021000 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL 08 243 0044 2057 0000 PROG. DE ERRADICAÇÃO DO TRAB. INFANTIL - PETI 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO. PRAZO DE VIGÊNCIA:** Até 31 de Dezembro de 2020, contados a partir da assinatura do contrato - **BASE LEGAL:** Lei Federal nº Le Federal nº 8.666/1993 e da Lei nº 10.520/2002 - **SIGNATÁRIOS:** ELZA MARIA SANTOS DO NASCIMENTO - Secretária Municipal de Assistência Social, Trabalho e Cidadania, pela CONTRATANTE e OZEAS AZEVEDO MACHADO JUNIOR, pela CONTRATADA. Alto Alegre do Pindaré/MA, 22 de Julho de 2020. Francisco Tavares Leite Neto Assessor Jurídico do Município de Alto Alegre do Pindaré/MA OAB/MA nº 11.534.

EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 251/2020 REF.: Processo nº. 220/2020 - **PARTES:** MUNICÍPIO DE ALTO ALEGRE DO PINDARÉ (MA), através de sua SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE e a empresa MACHADO JUNIOR E CIA LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob nº 09.350.567/0001-62 - **OBJETO:** Contratação de pessoa jurídica para o fornecimento, sob demanda, de combustíveis (gasolina comum e óleo diesel S-10), para abastecimento da frota de veículos das Secretaria Municipal de Saúde do Município de Alto Alegre do Pindaré, que disponha de pelo menos 1 (um) posto de abastecimento, que funcione diariamente, 24h, na zona urbana dessa municipalidade, nos termos da Ata de Registro de Preços nº 017/2020, originária do Pregão Presencial SRP nº 018/2020 - **VALOR GLOBAL: R\$ 178.800,00 (cento e setenta e oito mil e oitocentos reais) - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 020700 SECRETARIA DE SAUDE 10 122 0119 2034 0000 MANUT. E FUNC. DA SEC. MUNICIPAL DE SAUDE 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; 02800 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE 10 301 0119 2042 0000 MANT. DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO. PRAZO DE VIGÊNCIA:** Até 31 de Dezembro de 2020, contados a partir da assinatura do contrato - **BASE LEGAL:** Lei Federal nº Le Federal nº 8.666/1993 e da Lei nº 10.520/2002 - **SIGNATÁRIOS:** RAIMUNDA DA CUNHA CARNEIRO - Secretária Municipal de Saúde de Alto Alegre do Pindaré/MA, pela CONTRATANTE e OZEAS AZEVEDO MACHADO JUNIOR, pela CONTRATADA. Alto Alegre do Pindaré/MA, 22 de Julho de 2020. Francisco Tavares Leite Neto Assessor Jurídico do Município de Alto Alegre do Pindaré/MA OAB/MA nº 11.534.

DECRETO Nº 090/2020

DECRETO nº 090/2020 - GAB

30 de julho de 2020.

Dispõe sobre a continuidade das medidas preventivas e restritivas a serem aplicadas no enfrentamento à pandemia provocada pelo novo coronavírus (COVID-19) em complementação às ações definidas no Decreto Municipal nº 047, de 03 de maio de 2020, Decreto Municipal nº 050, de 12 de maio de 2020 e Decreto Municipal nº 057, de 27 de maio de 2020 e dá outras providências.

O Exmo. Sr. Francisco Dantas Ribeiro Filho, Prefeito Municipal de Alto Alegre do Pindaré - MA, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 13.979, e demais normas afins,

CONSIDERANDO que é competência do Chefe do Poder Executivo, dentro do princípio do interesse público, e com base na Lei Orgânica do Município de, expedir decretos para regulamentar as leis, com vistas a resguardar e promover o bem-estar da coletividade;

CONSIDERANDO que desde que o Ministério da Saúde por meio da Portaria nº 188, de 03 de fevereiro de 2020 declarou Emergência em Calamidade em Saúde Pública de Importância Nacional, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus, e o Desde que a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia de COVID-19, o Município de Alto Alegre do Pindaré elaborou o Plano de Contingência e que demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença em âmbito estadual e municipal.

CONSIDERANDO que o Município de Alto Alegre do Pindaré entrou em estágio de Alerta do seu plano de contingência, configurado pela transmissão comunitária de doença, isto é, sem possibilidade de identificação da origem do contágio, a exigir ações de emprego de todo o sistema municipal de Proteção e Defesa Civil conforme Portaria nº 454 do Ministério da Saúde de 20 de março de 2020.

CONSIDERANDO a Portaria nº 042, de 24 de junho de 2020 que provou protocolo específico de medidas sanitárias segmentadas para o funcionamento de bares, restaurantes e afins;

CONSIDERANDO a necessidade de avaliação diária dos casos de infecção por COVID-19 e do perfil da população atingida, visando à definição de medidas proporcionais ao objetivo da prevenção;

CONSIDERANDO que o Governo do Estado do Maranhão, por meio do Decreto nº 35.677/2020 (art. 1º, § 2º) e do Decreto nº 35.731/2020 (art. 3º, §1º e art. 7º), determinou que os municípios podem estabelecer medidas restritivas de circulação de pessoas e funcionamento de estabelecimentos, assim “poderão os Prefeitos Municipais editar normas complementares e dispor sobre casos excepcionais, sem, contudo, inobstar a emergência sanitária.”

DECRETA:

Art. 1º. Ficam estabelecidas as seguintes regras que vigorarão a partir do dia 1º de agosto até o dia 31 de agosto de 2020, sem prejuízo das disposições constantes nos Decretos Municipais anteriores:

I - é vedada qualquer aglomeração de pessoas em local público ou privado, em face da realização de eventos, que implique em qualquer numerário de pessoas, independente de sua característica ou finalidade, condições ambientais, tipo de público, duração, tipo e modalidade do evento, em shows, congressos, plenárias, torneios, seminários, festas com ou sem o uso de “paredões de som” independentemente do número de pessoas que reúna, na área urbana ou rural do Município.

II - em todos os locais públicos, privados e de uso coletivo, é obrigatório o uso de máscaras de proteção em todo o município de Alto Alegre do Pindaré -MA, de qualquer espécie, inclusive de tecido, caseiras, descartáveis ou reutilizáveis, que possuam duas ou três camadas, como medida farmacológica destinada a contribuir para a contenção e prevenção da COVID-19, infecção humana causada pelo Coronavírus (SARS - CoV-2).

Art. 2º. Continuam determinadas as seguintes regras para o funcionamento das Agências Bancárias, Lotéricas e Correspondentes Bancários, até o dia 14 de agosto de 2020, uma vez que estas medidas ajudaram no enfrentamento da pandemia:

I - Nos dias pares, a entrada será permitida somente para homens;

II - Nos dias ímpares, a entrada será permitida somente para mulheres;

§1º. Fica proibida a entrada de menores nas Agências Bancárias, Lotéricas e Correspondentes Bancários, mesmo acompanhadas por adultos.

§2º. As determinações previstas neste artigo aplicam-se a toda a dependência das Agências Bancárias, inclusive o acesso aos caixas eletrônicos.

§3º. Os bancos, lotéricas e demais correspondentes bancários deverão observar todos os protocolos de segurança fixados pelas autoridades sanitárias, abrangendo concomitantemente:

a) distância de segurança entre as pessoas, devendo para tanto organizar filas, quando houver, inclusive com a marcação no solo ou adoção de balizadores, a fim de que sejam evitadas aglomerações, no interior ou no exterior do estabelecimento.

b) uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários, podendo ser máscaras de proteção laváveis ou descartáveis;

c) higienização frequente das superfícies;

d) disponibilização aos funcionários e aos clientes de álcool em gel e/ou água e sabão para higiene.

Art. 3º. As regras referentes à capacidade de funcionamento de academias e igrejas passarão de 30% (trinta por cento) para 50% (cinquenta por cento), devendo adotar todos os protocolos de segurança fixados pelas autoridades sanitárias já estabelecidas.

Art. 4º. As regras sobre o setor de comércio, à exceção de bares e restaurantes, e órgãos públicos vinculados ao Poder Público municipal continuam em vigor e estão estabelecidos nos Decretos Municipais.

Art. 5º. Ficam estabelecidas as seguintes regras que vigorarão a partir do dia 07 de agosto até o dia 31 de agosto de 2020 para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, **após inspeção da Vigilância Sanitária**, e estão dispostas no Anexo I, deste Decreto Municipal.

Art. 6º. Conforme disposição no **Decreto Estadual nº 35.989**, de 24 de julho de 2020, que estabeleceu medidas sanitárias gerais e segmentadas destinadas à contenção do Coronavírus (SARS-CoV-2):

§1º. Os empregados e prestadores de serviço que pertençam a grupos de maior risco, assim compreendidos os idosos, gestantes, cardiopatas, pneumopatas, nefropatas, diabéticos, oncológicos, pessoas submetidas a intervenções cirúrgicas ou tratamento de saúde que provoque diminuição da imunidade e demais imunossuprimidos, **devem necessariamente ser dispensados de suas atividades presenciais até o dia 16 de agosto de 2020, com vistas a reduzir sua exposição ao vírus, sem qualquer tipo de punição, suspensão de salário ou demissão;**

§2º. Visando minimizar a exposição ao vírus, **até o dia 16 de agosto de 2020, todos os servidores dos órgãos e entidades vinculados ao Poder Executivo que pertençam aos grupos mais vulneráveis ficam dispensados do exercício de suas respectivas atribuições de forma presencial.**

Art. 7º. Havendo descumprimento das medidas estabelecidas neste decreto, as autoridades competentes deverão apurar as práticas das infrações administrativas, conforme o caso previsto nos incisos VII, VIII, X, XXIX, XXXI do art. 10 da Lei Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977, bem como o ilícito penal previsto no art.268 do Código Penal.

§ 1º. Sem prejuízo da sanção penal legalmente prevista, o descumprimento das regras disposta nesse decreto enseja a aplicação das sanções administrativas abaixo especificadas, prevista na Lei Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Interdição parcial ou total do estabelecimento.

IV - Fixação de multa de R\$ 1.000,00 (um mil reais) por pessoa sem máscara, ao proprietário de estabelecimento privado ou o chefe do estabelecimento.

§ 2º. Dada a gravidade da situação, as multas acima já serão aplicadas na primeira visita em que forem detectadas as irregularidades, sendo que em caso de reincidência o estabelecimento terá o alvará de funcionamento cassado e as portas lacradas.

§ 3º. As sanções previstas no parágrafo anterior serão aplicadas pela Secretária Municipal de Saúde ou por quem esse delegar competência, nos moldes do art. 14 da Lei Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977.

§ 4º. Os prazos dispostos nos artigos anteriores deste Decreto poderão ser alterados, a partir de nova avaliação, consideradas as orientações dos profissionais de saúde e dos Decretos do Governo do Estado e deste Município.

Art. 8º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

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

Gabinete do Prefeito de Alto Alegre do Pindaré, Estado do Maranhão, 30 de julho de 2020.

FRANCISCO DANTAS RIBEIRO FILHO

Prefeito Municipal

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 manipulem 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 da Empresa, devendo ser evitadas. Caso necessário a empresa 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 pela empresa, ficando esta responsável pelo cumprimento deste protocolo. Ficando permitida a retirada das máscaras

caso o cliente for se alimentar no local e no momento da refeição.

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 da empresa 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 durante e no momento da refeição.

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

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 proibido o serviço de *self service*, assim como rodízio. Adotar o atendimento em mesa ou fornecimento de marmita e pratos individuais devidamente embalados.

1.13. Determinar trabalhadores específicos para servirem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros e a utilização de EPI's de que trata o Item 1.7.

1.14. Fica proibido o auto serviço de pães e similares. Caberá a um trabalhador específico servir e embalar o produto solicitado.

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 216/04).

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.

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, hortifrúteis 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/c5d3081db331-4626-8448-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 EPIs, 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 *take away*, 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 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/13146.htm).

2. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

2.1. Os Bares e Restaurantes deverão seguir os seguintes horários:

a. Almoço – Das 11h às 15h

b. Lanches – Das 10h às 00h

c. Jantar – das 18h às 00h

2.2. As padarias deverão seguir o horário de 6h as 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.

Gabinete do Prefeito de Alto Alegre do Pindaré,
Estado do Maranhão, 30 de julho de 2020.

FRANCISCO DANTAS RIBEIRO FILHO

Prefeito Municipal

Estado do Maranhão
Município de Alto Alegre do Pindaré

DIÁRIO OFICIAL

Poder Executivo

Secretaria de Administração e Finanças

Coordenação do Diário Oficial - DOM

Avenida João XIII, s/n, Centro
edomaap@gmail.com

Francisco Dantas Ribeiro Filho
Prefeito

Clay Regazzoni Ribeiro Torres
Coordenador do e-DOM

NORMAS DE PUBLICAÇÃO

Ao elaborar o seu texto para publicação no Diário Oficial Eletrônico, observe atentamente as instruções abaixo:

- a) Edição dos textos enviados ao Diário por email;
- b) Medida da página – 17cm de largura e 25cm de altura;
- c) Editor de texto padrão: Word for Windows – Versão 6 ou Superior;
- d) Tipo de fonte: Times New Roman;
- e) Tamanho da letra: 8;
- f) Entrelinhas: simples;
- g) Excluir linhas em branco;
- h) Tabelas/quadrados sem linhas de grade ou molduras;
- i) Havendo erro na publicação, o usuário poderá manifestar reclamação por escrito até 30 dia após a circulação do Diário Oficial Eletrônico;
- j) Se o erro for proveniente de falha do setor de publicação, a matéria será republicada sem ônus para o cliente, em caso de erro proveniente do email enviado, o ônus da retificação ficará a cargo do cliente;
- k) As matérias que não atenderem as exigências acima serão devolvidas.

Informações: (98) 984090963