

**RESOLUÇÃO CMEMC/IBIA/MG Nº 32, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2021**

O Comitê Municipal de Enfrentamento e Monitoramento ao COVID-19, em sua reunião extraordinária realizada no dia 03 de fevereiro de 2021, no uso de suas atribuições legais, que lhes confere o Decreto Municipal nº 5.274 de 18 de março de 2020 e o Decreto Municipal nº 5.275 de 18 de março de 2020;

Considerando o Decreto Municipal nº 5.369, de 10 de agosto de 2020, que dispõe sobre a adesão do município de Ibiá ao Plano Minas Consciente;

Considerando que em conformidade ao Decreto Municipal nº 5.369/2020, o Comitê Municipal de Enfrentamento e Monitoramento ao COVID-19, orientará através do Departamento de Vigilância em Saúde, a manutenção do processo de retomada das atividades econômicas, seguindo as diretrizes do Plano Minas Consciente;

Considerando que no Plano Minas Consciente não há, ainda, qualquer vedação para que outras Secretarias de Estado, Municípios, Federações e entidades representativas façam orientações adicionais, ainda mais específicas, que busquem aumentar a sensação de segurança dos trabalhadores e usuários dos serviços;

Considerando a acentuação da curva de contágio no município de Ibiá;

Considerando a necessidade de adoção de novas medidas ante o quadro da pandemia no município e a obrigação do Poder Público de atuar de forma compatível com a evolução do quadro pandêmico;

Considerando a prorrogação do Estado de Calamidade Pública decretada pelo Estado de Minas Gerais, até a data de 30 de junho de 2020, e;

Considerando o Decreto Municipal nº 5410, de 29 de dezembro de 2020, que prorroga a Declaração de Estado de Calamidade Pública no município de Ibiá/MG em decorrência da Pandemia Covid-19 e dá outras providências.

**RESOLVE:**

CERTIDÃO  
Certifico que publiquei  
o presente, nesta data  
Ibiá, 03/02/21



**Art. 1º-** Para o funcionamento/atendimento de todos os estabelecimentos industriais, comerciais e serviços, dentre outros, com ou sem fins lucrativos, públicos e privados, devem ser observadas as seguintes medidas:

I - Proibida aglomeração de pessoas.

II – Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras.

III – O controle e a demarcação no piso das filas internas e nas áreas externas são de competência dos empreendedores/responsáveis, demarcando a distância de 2 metros para as filas.

IV – O controle de acesso de pessoas aos estabelecimentos, deve se dar, **obrigatoriamente**, por meio de funcionário, vedado uso de equipamentos, sendo exigida a desinfecção das mãos dos clientes/usuários e dos recipientes disponibilizados, quando da entrada no local.

V – Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e colaboradores em pontos estratégicos.

VI - Os empreendedores/responsáveis devem afixar na entrada dos seus estabelecimentos informativo constando o número máximo de pessoas que podem entrar simultaneamente no local, em conformidade com as orientações do Plano Minas Consciente (cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m<sup>2</sup> por pessoa ).

VII – Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins.

VIII - Não promover atividades promocionais que possam causar aglomerações e manter suspensos eventos e espaços que possam gerar aglomerado de pessoas (eventos de inauguração, “Espaço Kids”, sinucas, etc.).

IX - Priorizar reuniões à distância (videoconferência). Caso não seja possível, manter o ambiente arejado, providenciar álcool-gel, realizar o distanciamento de 2 metros entre os participantes (cadeiras e afins) e obrigando o uso de máscaras.

X - A responsabilidade pela divulgação, aplicação e controle das determinações desta resolução é do representante legal e do responsável técnico do estabelecimento.

XI - É de responsabilidade dos estabelecimentos a correta orientação aos seus colaboradores e a manutenção das condições adequadas para o exercício das suas atividades.



XII - Poderá ser disponibilizado nos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição.

XIII – Fica recomendado que na entrada do estabelecimento, deva ser disponibilizado tapete embebido com hipoclorito de sódio para higienização dos calçados, sendo substituído de hora em hora durante o horário de funcionamento.

**Parágrafo único** - Determinar aos estabelecimentos comerciais e industriais autorizados a funcionar, que adotem sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contato e aglomeração de trabalhadores, uso de equipamentos de proteção, ventilação natural do ambiente, proibida terminantemente aglomeração de pessoas, e que implementem medidas de prevenção ao contágio pelo COVID-19, disponibilizando material de higiene e orientando seus empregados de modo a reforçar a importância e a necessidade de adotar cuidados pessoais, de limpeza dos locais e dos instrumentos de trabalho.

**Art 2º** - Determinar outras medidas específicas para os segmentos de supermercados e mercearias:

I - Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado).

II - Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção.

III - Limitar um cliente por carrinho de compras dentro do estabelecimento.

IV - Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.

**Art. 3º** - O funcionamento facultativo dos serviços de alimentação fica condicionado ao atendimento das seguintes exigências:

I - O funcionamento dos serviços de alimentação (Restaurantes, Bares, Churrasquinhos e Lanchonetes) no interior dos estabelecimentos seguirá os horários: **Almoço - 11:00h às 15:00h e Jantar - 18:00h às 22:00h** de segunda à domingo.



- II - O funcionamento dos serviços de alimentação (Sorveterias, Açaiterias e similares) no interior dos estabelecimentos seguirá os horários: **11:00h às 22:00h** de segunda à domingo.
- III - Os serviços de alimentação poderão funcionar fora deste horário para comercializar apenas produtos alimentícios por meio de serviço de entrega em domicílio (delivery).
- IV - Durante o funcionamento dos serviços de alimentação no interior dos estabelecimentos, a comercialização de bebidas alcoólicas somente será permitida para o consumo exclusivo em mesas.
- V – Recomendamos que as pessoas acima de 60 anos, os portadores de doenças crônicas, crianças e gestantes evitem comparecer presencialmente ao estabelecimento.
- VI – Somente permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, e só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição e colocando-a novamente após o término. Ao retirar a máscara evite tocar na parte da frente e procure acondicioná-la em um saco plástico e recolocá-la assim que terminar de se alimentar.
- VII – Evitar manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento.
- VIII - 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), limitando-se ao máximo de 2 (dois) clientes por mesa.
- IX– Realizar a higienização imediata das mesas após a utilização de cada cliente, com álcool à 70%.
- X– Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes.
- XI - Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.
- XII - 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 próximos à área de manipulação de alimentos, além de tapete embebido com hipoclorito de sódio para higienização dos calçados, sendo substituído de hora em hora durante o horário de funcionamento.
- XIII - Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.

XIV - Em caso de serviços de self service, poderá ser fornecida luvas descartáveis para o cliente ou realizado a escolha dos alimentos pelo cliente para que um funcionário do restaurante coloque no prato. Neste caso, alguns cuidados devem ser tomados. As refeições expostas devem ser separadas dos clientes por uma barreira de 2 (dois) metros de distância e a adoção do pedido em mesa.

XV - Os profissionais que irão montar o prato devem estar devidamente uniformizados, com máscaras faciais, toucas para cabelo e luvas.

XVI – 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.

XVII – Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.

XVIII - Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas.

XIX - Evitar o uso de ar condicionado.

XX - Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;

XXI - 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)

XXII – A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme.

XXIII - Fica proibida a distribuição de mesas e cadeiras fora do estabelecimento (calçadas).

**Art. 4º** - Proibir a comercialização de bebidas alcoólicas em todos os estabelecimentos comerciais do município, no período **de segunda à domingo de 22:00 horas às 07:00 horas**, sendo **VEDADO** o atendimento por delivery no horário ora definido.

**Art. 5º** - Proibir o aluguel de mesas, cadeiras, caixa térmicas e materiais para festas e eventos.

**Art. 6º** - Proibir o aluguel de salões de festas, chácaras ou qualquer outro tipo de espaço para eventos.

**Art. 7º** - O não cumprimento dos critérios descritos nesta resolução ensejará em multa conforme determinado em lei, além de outras penalidades administrativas e penais cabíveis.

**Art. 8º** - Fica REVOGADA a **RESOLUÇÃO CMEMC/IBIA/MG Nº 31, DE 07 DE JANEIRO DE 2021.**

**Art. 9º** - Os efeitos desta resolução entram em vigor a partir da data de sua publicação.

Ibiá/MG, 03 de fevereiro de 2021.



**Tânia Aparecida Quintino Ferreira**  
Presidente Comitê Municipal de Enfrentamento e  
Monitoramento do COVID-19 de Ibiá/MG