

com elemento de despesa 3.3.90.39.00 Outros serviços terceiros pessoa jurídica. Assinam: José Estephan Barbary Filho pelo CONTRATANTE e Carlos Alexandre Ramos dos Santos pela CONTRATADA. Porto Walter - Acre, 12 de agosto de 2020.

José Estephan Barbary Filho
Prefeito

ESTADO DO ACRE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO WALTER
GABINETE DO PREFEITO

RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 055/2020

Em vista das razões alinhadas pelo Presidente da CPML, pela Secretaria de Finanças, pelo desenrolar da documentação emitida nos autos deste procedimento, RATIFICO a DISPENSA de Licitação na contratação de Contratação do senhor CARLOS ALEXANDRE RAMOS DOS SANTOS inscrito no CPF nº 758.077.852-15, para serviços de Locação de lancha tipo voadeira com condutor, capacidade de carga de 50 kg, motor de popa mínimo de 25hp, para transporte de passageiros e cargas, atendendo demandas das diversas Secretarias do município de Porto Walter, pelo preço unitário da locação de R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais) perfazendo um total de R\$ 10.500,00 (trinta e cinco mil reais), fundamentado no INCISO II, do ART. 24 da Lei 8.666/93.

Publique-se.

Porto Walter – Acre, 12 de agosto de 2020.

José Estephan Barbary Filho
Prefeito

RIO BRANCO

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

DECRETO Nº 581 DE 20 DE AGOSTO DE 2020

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, ESTADO DO ACRE, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 58 e incisos V e VII, da Lei Orgânica do Município de Rio Branco, Considerando a edição do Decreto Municipal nº 488, de 20 de julho de 2020, RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o I - ADENDO DO PROTOCOLO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, que institui o Protocolo para Bares e similares e de Restaurantes, Pizzaria, Lanchonetes, Sorveterias e Similares como o do Município de Rio Branco, conforme Anexo Único deste decreto.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 18 de agosto de 2020.

Rio Branco – Acre, 20 de agosto de 2020, 132º da República, 118º do Tratado de Petrópolis, 59º do Estado do Acre e 137º do Município de Rio Branco.

Socorro Neri
Prefeita de Rio Branco

ANEXO ÚNICO

I - ADENDO DO PROTOCOLO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Fase Vermelha: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Laranja: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Amarela:

Podem atender ao público com restrições;

Ambiente externo e interno com capacidade limitada a 50% do número de mesas contidas no ambiente, distância linear mínima de 2,5m entre mesas; Proibido música ao vivo;

Podem vender produtos por delivery, pague-leve e drive thru.

Modalidade self-service, estabelecido em Instrução Normativa nº 07;

Fase Verde:

Podem atender ao público com restrições;

Ambiente externo e interno com capacidade limitada a 80% do número de mesas contidas no ambiente, distância linear mínima de 2,5m entre mesas; Proibido música ao vivo;

Podem vender produtos por delivery, pague-leve e drive thru.

Modalidade self-service, estabelecido em Instrução Normativa nº 07;

Regras sanitárias para o funcionamento

As mesas excedentes da porcentagem permitida devem estar no salão ou no ambiente externo como forma de barreira e organizada de forma a não permitir seu uso mesmo que eventual. Caso o proprietário opte pela remoção deve ser feito a distribuição no salão obedecendo ao distanciamento de 2,5 m entre mesas bem como publicizar na entrada do estabelecimento a capacidade total e o percentual permitido para o funcionamento seguro;

Funcionários, colaboradores devem utilizar máscaras e protetor facial ou óculos;

Cientes deverão sempre fazer uso de máscara quando não estiverem consumindo;

Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou desinfetá-las com álcool em gel;

Cobrir a boca com o antebraço, quando tossir ou espirrar (ou utilize um lenço descartável e, após tossir/espirrar, jogue-o no lixo e lave as mãos); Evitar tocar as mãos nos olhos, boca e nariz;

Limpar e desinfetar regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual;

Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.);

Evitar aglomerações, estabelecendo capacidade máxima de pessoas pela área de circulação no local e o distanciamento linear de 2m entre as pessoas;

Ventilação adequada em todos os ambientes do estabelecimento; Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos da COVID-19, o mesmo deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

Medidas específicas

O estabelecimento deve disponibilizar barreira física móvel transparente tipo escudo a uma altura que ultrapasse o nível da boca, opcional ao cliente, caso esse solicite;

Deve-se evitar qualquer tipo de circulação no ambiente;

Os atendimentos na faixa amarela deverão ser feitos preferencialmente com agendamentos para evitar filas e espera;

O agendamento de reservas das mesas dos clientes pode ser realizado de forma remota (telefone) com horário pré-estabelecido de início e término da oferta do serviço evitando assim a possibilidade de aglomerações na espera;

Orienta-se organizar escala de trabalho, para evitar aglomerações especialmente nas áreas de manipulação de alimentos, considerar a quantidade de uma pessoa a cada quatro metros quadrados;

Definir a escala de retorno da equipe respeitando as orientações da Organização Mundial da Saúde quanto ao pertencimento aos grupos de risco e quanto a colaborador sintomático;

Em caso de cozinhas pequenas, realizar de preferência a manipulação em áreas separadas, estabelecendo distância mínima de 2m entre a área suja da área limpa ficando uma pessoa por área;

Limitar o número de pessoas na área da praça de alimentação demarcando as mesas com espaçamento mínimo de 2,5 metros entre as mesmas, e máximo duas cadeiras por mesa para garantir o distanciamento social.

Só será permitido o sistema de atendimento presencial na modalidade empratado ou a "La Carte" e Self-Service seguindo a instrução normativa nº07; Tanto em restaurante, lanchonete e sorveteria fica suspensa a disponibilização de paliteiro, saleiro, guardanapos, dispensadores de maionese, catchup, mostardas e quaisquer tipos de molhos, coberturas e temperos sobre a mesa.

Disponibilizar álcool em gel para funcionários e clientes;

Na entrada do estabelecimento, disponibilizar avisos sobre uso obrigatório de máscaras, bem como incentivar a lavagem de mãos indicando a localização dos banheiros;

Disponibilizar dois tapetes na entrada: um para sanitizar as solas dos sapatos (tapete sanitário), e outro para secar os mesmos;

Realizar a troca da solução sanitizante do tapete sanitário quando necessário;

Disponibilizar totem de álcool em gel ou funcionário permanente para este fim; Os talheres de uso para a refeição devem ser armazenados em embalagens fechadas de modo individual (garfo e faca) para que não haja contaminação após a higienização até o uso do cliente;

Os pratos higienizados prontos para uso devem estar em local protegido, livre de aspersões, gotículas, poeira e qualquer contaminante;

É vedada a circulação de clientes sem máscaras pelo estabelecimento. Somente deve ser retirada a máscara na hora do consumo;

Nunca colocar a máscara sobre a mesa de consumo, desprotegida. Preferencialmente o cliente deve levar porta-mascara, estojo ou contendor para acondicionar a máscara durante o consumo;

Produtos alimentícios em displays abertos de autoatendimento devem ser colocados em embalagens de plástico /celofane ou papel;

Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos públicos tipo serestas, pagodes, shows e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;

Dar preferência a ventilação natural, com portas e janelas abertas. Se optar ou não for possível utilizar apenas a ventilação natural, os ar-condicionado devem ter seus filtros limpos diariamente com solução desinfetante e a limpeza programada feita por técnico habilitado, deve ser realizada num intervalo menor.

Retirar tapetes, cortinas em material poroso ou não liso mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização;

Evitar o toque manual em puxadores e maçanetas das portas. As portas nas áreas de manipulação de alimentos devem ser preferencialmente

sem contato manual providos de fechamento automático;
 Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;
Higienização de superfícies e equipamentos
 Ao término das atividades diárias deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, também deve ser realizada a desinfecção entre cada atendimento nos locais de contato do cliente, a saber: mesas, cadeiras, bancadas, poltronas;
 Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e agente tensoativo (detergente, sabão);
 Caracteriza-se por desinfecção química o uso de agente desinfetante, como álcool 70% ou solução com água sanitária; a solução de água sanitária com cloro ativo comercial de 2 a 2,5%, diluída em água na proporção de 3:1 ou 250ml de água sanitária para completar para 1L de água. Essa mistura deve ser acondicionada em GARRAFA OPACA/ LEITOSA e identificada.
 Usar papel toalha descartável ou pano de limpeza multiuso para limpeza e desinfecção;
 Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;
 Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones nos caixas;
 Higienizar a maquieta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% ao cliente após o uso ou dispor em cada estação de pagamento;
 Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
 Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações, cartões de visitas no balcão de atendimento.
 Distribuir álcool gel 70% em bancadas de atendimento, caixas, banheiros, plataformas de recebimentos de materiais insumos, alimentos e afins;
 Condições dos banheiros
 Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente, o cesto de lixo deve ser acionado sem contato manual;
 Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários;
 Recomenda-se o uso de assento descartável;
 Recomenda-se colocar nos banheiros cartaz educativo a respeito da correta higienização das mãos;
 Banheiros para funcionários devem estar providos de dispensadores de sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionados por pedal;
 Os banheiros dos colaboradores devem ter armários para guarda dos pertences dos funcionários, sendo indispensável a troca de roupa ao início do expediente.
Manejo e destino dos resíduos
 Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local em lixeiras específicas, com tampa de acionamento não manual e identificada;
 É importante remover o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
 Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento e as mesmas devem ser com tampa acionados por pedal;
 Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
 O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável (Equipamento de proteção Individual - EPI's).
Orientações para os clientes
 Indicar ao cliente, na entrada do estabelecimento locais para lavagem de mãos e uso do álcool gel 70%;
 Orienta-se que o cliente envelope com papel filme e higienize o celular e que evite ao máximo o seu uso, durante a permanência no estabelecimento.
Orientações para os manipuladores de alimentos
 Os manipuladores de alimentos precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do Coronavírus durante a preparação dos alimentos, respeitando os protocolos recebidos e utilizando os equipamentos de proteção individual e obedecendo as boas práticas de manipulação de alimentos.
Intensificar a lavagens das mãos de acordo com orientações da ANVISA a cada entrada na área de manipulação de alimentos;
 Em áreas de manipulação de alimentos onde haja presença de fogo, não será permitida soluções sanitizantes inflamáveis (álcool 70% ou álcool em gel);
 O manipulador deve tomar banho antes de começar o expediente no estabelecimento de trabalho;
 O manipulador deverá levar dois conjuntos de roupas (caça e blusa) que será trocada após tomar banho na hora de chegar no estabelecimento

ou deverá utilizar farda higienizada disponibilizada pelo próprio estabelecimento de trabalho, além dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's adequados para a manipulação de alimentos.
Orientar para que, no final do dia de trabalho, o profissional tire a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;
 Será obrigatório o uso de máscara, toucas, sapato fechado, fardas (blusas com mangas ¾ ou longa) para a manipulação de alimentos.
 O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
 A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais.
 Os manipuladores devem manter seus cabelos limpos, presos e cobertos por toucas até orelhas. Os homens devem cobrir bigodes, barbas e costeletas, utilizando mascaras adequadas.
 Não é permitido o uso de maquiagem, pulseiras, brincos, anéis, relógios ou qualquer adorno na área de serviço e manipulação de alimentos.
Manter o controle da saúde do manipulador, dentre outras doenças.
 Cuidados com a higiene e armazenamento dos alimentos
 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado realizando a limpeza e sanitização dos mesmos quando necessário.
 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
 Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, desinfecção do local.
 Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
 Cuidados com o controle de pragas e vetores
 Realizar o controle de pragas e vetores de acordo com a autoridade sanitária pertinente.
 Orientações para expedição de sorvetes e picolés nas sorveterias
 Os sorvetes e picolés comercializados a granel devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da sorveteria por meio de conchas específicas e embalados na hora da entrega;
 Os sorvetes e picolés devem estar expostos a venda, havendo uma barreira física transparente entre o consumidor e freezer;
 O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.
 Orientações para expedição de pães frescos nas padarias
 Os pães frescos devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da padaria por meio de pinças e embalados na hora da entrega obedecendo o distanciamento suficiente para realizar a entrega;
 O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
 GABINETE DA PREFEITO

DECRETO Nº 592 DE 26 DE AGOSTO DE 2020

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, Capital do Estado do Acre, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 58, incisos V e VII, da Lei Orgânica do Município de Rio Branco,
 Considerando o disposto no inciso I do art. 34, da Lei nº 1.794, de 30 de dezembro de 2009, que prevê a vacância de cargo efetivo nos casos de pedido de exoneração;
 Considerando o disposto no processo de autos nº 1558/2020, sob o protocolo eletrônico nº 12186/2020,
RESOLVE:
 Art. 1º Exonerar, a pedido, Yago Cavalcante de Oliveira, matrícula nº 706047-2, do cargo de Agente de Endemias, lotado na Secretaria Municipal de Saúde.
 Art. 2º Declarar, de acordo com o inciso I, do artigo 34 da Lei Municipal nº 1.794,