



Diário Oficial

Eletrônico

Boituva, 15 de Outubro de 2020

Edição 843

Decreto

DECRETO Nº 2.587, 15 DE OUTUBRO DE 2020

“Amplia o atendimento ao público dos setores econômicos autorizados a funcionar, de acordo com a “FASE 4 - VERDE”, do denominado “Plano São Paulo” instituído pelo Governo do Estado de São Paulo, e dá outras providências”

Fernando Lopes da Silva, Prefeito do Município de Boituva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e,

CONSIDERANDO a determinação prevista no Decreto Estadual nº 59.473, de 29 de maio de 2020 e o Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, que instituiu o denominado “Plano São Paulo”, do Governo do Estado de São Paulo;

CONSIDERANDO a determinação prevista no Decreto Municipal nº 2.520, de 24 de março de 2020, que reconheceu o estado de calamidade pública decorrente da pandemia do COVID-19;

CONSIDERANDO o estabelecimento, pela 13ª atualização do Plano São Paulo, de 09 de outubro de 2020, da “fase 4 – Verde” para o Município de Boituva, integrante da Regional de Sorocaba da DRS-XVI, possibilitando a ampliação da reabertura, com controle e restrições, de determinados setores da economia;

DECRETA:

Art. 1º – Fica estabelecida no âmbito do Município de Boituva a “Fase 4 – Verde” do Plano São Paulo, como medida necessária ao enfrentamento da pandemia decorrente da COVID-19.

Art. 2º – Fica autorizado o funcionamento, com restrições, dos estabelecimentos que desenvolvam as seguintes atividades:

- I – shopping center, galerias e estabelecimentos congêneres;
- II – comércio;
- III – serviços;
- IV – concessionárias e lojas de venda de veículos;
- V – bares, restaurantes e similares;
- VI – salões de beleza e barbearias;
- VII – academias de esporte de todas as modalidades;
- VIII – eventos, convenções e atividades culturais.

§ 1º - Os estabelecimentos que realizem atendimento presencial ao público deverão observar as restrições, medidas e protocolos expedidos pelas autoridades de saúde, bem como obedecer as medidas específicas adotadas através dos protocolos setoriais do Governo do Estado de São Paulo que deverão ser acessados por meio do link <https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/setores/>. e em especial as constantes no Anexo I, do presente Decreto, sem prejuízo de outras que vierem a ser editadas, bem como adotar medidas específicas para evitar aglomerações.

§ 2º - Os estabelecimentos deverão adotar medidas especiais visando à proteção de idosos, gestantes e pessoas com doenças crônicas ou imunodeprimidas, à luz das recomendações do Ministério da Saúde e da Secretaria de Estado da Saúde.

§ 3º. Não estão autorizadas atividades que gerem aglomeração, tais como festas, baladas, torcidas em estádio e grandes shows com público em pé.

§ 4º. Os eventos em áreas públicas somente poderão ser realizados com autorização da administração pública, requerida no prazo de 15 dias anteriores ao evento.

Art. 3º Os shopping centers, galerias de supermercados e estabelecimentos congêneres poderão funcionar por 12 (doze) horas diárias e com, no máximo, 60% (sessenta por cento) de sua capacidade total.

Art. 4º Os estabelecimentos dedicados ao comércio, serviços, além das concessionárias e lojas de venda de veículos poderão funcionar por 12 (doze) horas diárias e com, no máximo, 60%(sessenta por cento) de sua capacidade total.

Art. 5º Os bares, restaurantes e similares somente poderão funcionar com, no máximo, 60%(sessenta por cento) de sua capacidade total e por, no máximo, 12 (doze) horas diárias, compreendidas entre as 6:00 e 22:00.

Parágrafo único - Os bares, restaurantes e similares deverão interromper o fornecimento presencial de alimentos e bebidas às 22:00, podendo, contudo, os clientes permanecerem no local até as 23:00.

Art. 6º Os estabelecimentos dedicados a eventos, convenções e atividades culturais, tais como museus, galerias, bibliotecas, **cinema**, teatros, poderão funcionar com:

- I – no máximo, 40% (quarenta por cento) de sua capacidade total;

II – horário reduzido de, no máximo, 10 (dez) horas diárias;

III – venda de ingressos de eventos culturais de forma online e/ou em bilheterias físicas, desde que respeitados protocolos sanitários e de distanciamento;

- IV – assentos e filas com distanciamento mínimo;
- V – proibição de atividades com público em pé;
- VI – obrigação de controle de acesso, hora marcada.

Art. 7º Os salões de beleza e barbearias somente poderão funcionar por 12 (doze) horas diárias e com, no máximo, 60% (sessenta por cento) de sua capacidade total.

Art. 8º As academias de esporte de todas as modalidades e centros de ginástica poderão funcionar por 12 (doze) horas diárias e com, no máximo, 60% (sessenta por cento) de sua capacidade total.

Art. 9º. O descumprimento das medidas restritivas previstas neste Decreto ou o não atendimento aos protocolos exigidos pelas autoridades sanitárias competentes implicará na aplicação das seguintes medidas (sem prejuízo de responsabilização nas esferas cível e criminal):

- I – notificação com orientação inicial;
- II – em casos de reincidência:
 - a) autuação com aplicação de multa no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais);
 - b) cassação do alvará de licença de funcionamento do estabelecimento;
 - c) lacração e fechamento do estabelecimento.

Art. 10 - A fiscalização das medidas previstas neste Decreto fica a cargo do Departamento de Fiscalização, Autoridades Sanitárias, Vigilância Sanitária e Epidemiológica, Guarda Civil Municipal e Polícia Militar.

Art. 11 - Os casos omissos serão dirimidos pela Secretaria Municipal de Administração e Gestão Governamental, ouvidas a Secretaria Municipal de Saúde e outras interessadas.

Art. 12. Os transeuntes que não estiverem fazendo uso de máscaras faciais ou que não estiverem cobrindo corretamente o nariz e boca estarão sujeitos à penalidade fixada em 19 Unidades Fiscais do Estado de São Paulo, correspondentes à R\$ 524,59 (quinhentos e vinte quatro reais e cinquenta e nove centavos), nos termos da Resolução SS nº 96, de 29 de junho de 2020, da Secretaria Estadual de Saúde.

Art. 13. As autorizações previstas neste Decreto poderão ser revogadas a qualquer tempo diante do crescimento da taxa de transmissibilidade com impacto na rede de atenção à saúde, conforme diretrizes da Secretaria da Saúde.

Art. 14. O inciso III, do artigo 2º, do Decreto nº 2.540, de 30 de maio de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º ...

III – funcionar com lotação máxima de 60% (sessenta por cento) da capacidade do templo ou igreja;

Art. 15. O inciso IV, do artigo 3º, do Decreto nº 2.540, de 30 de maio de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 3º ...

IV – durante atendimentos individuais entre a entidade religiosa/espiritual e o consulente, manter o distanciamento adequado entre as pessoas, devendo haver marcações em piso ou outra forma de restrição do espaço para evitar aglomerações.

Art. 16. O inciso I, do artigo 4º, do Decreto nº 2.540, de 30 de maio de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 4º ...

I – durante celebração ou gravações deverá ser mantida o distanciamento adequado entre as pessoas.

Art. 17. Ficam revogados o § 2º, do art. 1º, do Decreto nº 2.553 de 13 de julho de 2020 e o parágrafo único, do art. 4º, do Decreto nº 2.566 de 07 de agosto de 2020.

Art.18. Fica revogado o Decreto Municipal nº 2.585, de 09 de outubro de 2020.

Art 19. Ficam prorrogadas as disposições do Decreto nº 2.520, de 23 de março de 2020 e suas respectivas alterações até o dia 17 de novembro de 2020, como medida necessária ao enfrentamento da pandemia do COVID-19, no Município de Boituva.

Expediente

Município de Boituva

Lei Municipal nº1023/97

Redação e diagramação: Divisão de Comunicação Social

Meio Eletrônico

Jornalista Responsável:
Simone Sanches
MTB: 0030247/SP

E-mail: imprensa@boituva.sp.gov.br

Sede: Av. Tancredo Neves, 01 – Boituva-SP

Fone/Fax: (15) 3363-8800



Órgão Oficial da Prefeitura

PREFEITO

PROFESSOR FERNANDO LOPES DA SILVA

VICE - PREFEITO

MARIA NASARÉ DA GUIA AZEVEDO

GOVERNO DO MUNICÍPIO DE BOITUVA

Chefe de Gabinete

Amauri Pinheiro

Secretaria Municipal de Finanças

Juliano Furlan

Secretaria Municipal de Administração e Gestão Governamental

Emerson Luis Grando Fragoso

Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Patrícia Vianna de Souza

Secretaria Municipal de Esportes, Juventude, Lazer e Cultura

Sidney Satoshi Doi

Secretaria Municipal de Educação

Ellen Marinonio Coan

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico

José Romeu Vichier Filho

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania

Evandro Emersom Camargo

Secretaria Municipal de Saúde

Elcio Ferreira Sena

Secretaria Municipal de Planejamento Urbano

Ailton Geraldo Ramos

Secretaria Municipal de Obras e Serviços Municipais

Paulo Rogério Fogaça

Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura

Carlos Rodolfo Araújo Cruz

Secretaria Municipal de Segurança Pública e Trânsito

Fábio Augusto Casemiro da Rocha

Art. 20 - As despesas decorrentes da execução do presente Decreto correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 21 - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura de Boituva, 15 de outubro de 2.020.

Fernando Lopes da Silva

Prefeito do Município de Boituva

ANEXO I

Os estabelecimentos que desenvolvam as atividades referidas no artigo 1º, deste Decreto, e que realizem atendimento presencial, deverão observar as seguintes medidas e orientações específicas para cada setor:

I – shopping center e galerias comerciais:

- monitorar e controlar o fluxo nos estabelecimentos comerciais, tomando como base o controle de acesso do estabelecimento;
- coordenar melhor o fluxo de pessoas nas dependências do estabelecimento, ajustando entradas e saídas, e se necessário, isolando áreas do estabelecimento;
- não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda;
- disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) para funcionários e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
- realizar campanha para conscientizar e estimular a importância da utilização de máscaras pelos consumidores e frequentadores e propagar a relevância e efetividade da higienização das mãos com água e sabão ou, em sua ausência, álcool em gel 70% (setenta por cento);
- gestores dos shoppings devem manter comunicação clara e eficiente com funcionários, lojistas e clientes;
- promover campanhas de orientação de saúde e bem-estar e envolver todos os lojistas nessas comunicações;
- não realizar evento de reabertura do shopping e dos demais estabelecimentos;
- fornecer produtos de limpeza para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras, ou higienizá-las a cada uso;
- implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas;
- utilizar alarmes a fim de convocar os funcionários para a lavagem periódica de mãos, tomando cuidado para que aglomerações não sejam geradas nos lavatórios;
- distribuir comunicados pela loja que instruem os clientes sobre as normas vigentes no ambiente;
- monitorar a quantidade de pessoas presentes no shopping ou centro de comércio;
- aplicar comunicados de prevenção ao COVID-19 em, elevadores, cancelas de estacionamento e demais áreas de fluxo de pessoas;
- realizar a apresentação de produtos e a coleta de pedidos através de redes sociais, páginas na internet, entre outras ferramentas tecnológicas, reduzindo o tempo demandado na venda;
- higienizar as embalagens para transporte;
- reduzir, sempre que possível, o uso de provadores e higienizá-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente;

II – comércio:

- monitorar e controlar o fluxo nos estabelecimentos comerciais, tomando como base o controle de acesso do estabelecimento;
- coordenar melhor o fluxo de pessoas nas dependências do estabelecimento, ajustando entradas e saídas, e se necessário, isolando áreas do estabelecimento;
- não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda;
- disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) para funcionários e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
- realizar campanha para conscientizar e estimular a importância da utilização de máscaras pelos consumidores e frequentadores e propagar a relevância e efetividade da higienização das mãos com água e sabão ou, em sua ausência, álcool em gel 70% (setenta por cento);
- promover campanhas de orientação de saúde e bem-estar e envolver todos os lojistas nessas comunicações;
- fornecer produtos de limpeza para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras, ou higienizá-las a cada uso;
- implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas;
- distribuir comunicados pela loja que instruem os clientes sobre as normas vigentes no ambiente;
- realizar a apresentação de produtos e a coleta de pedidos através de redes sociais, páginas na internet, entre outras ferramentas tecnológicas, reduzindo o tempo demandado na venda;
- higienizar as embalagens para transporte;
- reduzir, sempre que possível, o uso de provadores e higienizá-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente;

III – serviços:

- as equipes de trabalhos devem ser menores, de acordo com o que os processos de trabalho permitirem e desde que não haja riscos adicionais;
- aprimorar o layout das mesas para atender o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre funcionários;
- proibir a circulação de crianças e demais familiares dos colaboradores nos ambientes de trabalho;
- manter portas abertas em tempo integral, se possível;
- implantação do regime de teletrabalho ou home-office, quando possível;
- não realizar reuniões em área fechada e reduzir o tempo e número de participantes;
- realizar a limpeza dos ambientes de trabalho, mesas, teclados, mouses, telefones, entre outras superfícies e objetos pelo menos 2 (duas) vezes por turno de trabalho;

IV – bares, restaurantes e similares:

- considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local;
- estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam, mantendo o máximo de distanciamento possível, sendo que o buffet deverá ter proteção frontal e lateral de fácil higienização (vidro ou acrílico) para evitar a contaminação do alimento;
- higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções

individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

e) lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada e usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;

f) no caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70% (setenta por cento), para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte, e, no caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;

g) em caso de troca de dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos;

h) as bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação;

i) disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos;

j) adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);

k) cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;

l) chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura;

m) contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;

n) funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;

o) antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções;

p) orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% (setenta por cento) antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral;

q) incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários e entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras;

r) está proibida a permanência de pessoas em pé nestes estabelecimentos - a capacidade operacional de 60% (sessenta por cento) se refere somente aos assentos disponíveis, não sendo permitido neste momento o uso de mesas tipo bistrô, nem atendimento e permanência do cliente no balcão;

s) o uso da máscara facial pelos clientes deverá ocorrer durante toda a permanência no estabelecimento, sendo permitida sua retirada somente no momento do consumo do alimento e da bebida, devendo ser recolocada logo em seguida, principalmente quando estiverem conversando ou interagindo com demais clientes;

V – salões de beleza e barbearias:

a) a distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 (dois) metros e no caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos 1 (uma) vazia entre 2 (duas) em uso;

b) atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios;

c) desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a 1 (um) acompanhante por cliente;

d) funcionários devem usar touca descartável, além de manter suas unhas cortadas;

e) funcionários devem utilizar farda branca, lavada diariamente com a utilização de água sanitária, ou jaleco de TNT descartável, trocado a cada cliente, desde que o serviço realizado necessite contato físico, como massagem;

f) usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente;

g) a higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pincéis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por 15 (quinze) minutos em solução de água com água sanitária entre 2% (dois por cento) e 2,5% (dois e meio por cento) ou em solução de clorexidina a 2% (dois por cento), seguida da diluição de 100ml (cem mililitros) de clorexidina para 1 (um) litro de água;

h) a higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso;

i) estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento, sendo que o agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre marcações para a higienização;

j) produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem;

k) processos de esterilização devem ser atualizados, de acordo com as orientações da vigilância sanitária;

l) recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para agendar atendimentos em horários alternativos, apresentando gráfico com frequência diária por horários;

m) fica permitido que se aguarde o término do procedimento do cliente no local após o horário de fechamento do estabelecimento se for necessário, desde que as portas permaneçam fechadas e não seja permitida a entrada de mais nenhum cliente;

VI – cinemas (estabelecimentos e empresas aos quais se aplicam: cinemas de rua e em shoppings):

a) quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável, todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes;

b) usar o maior número possível de entradas no estabelecimento para garantir maior distanciamento, com os devidos controles de acesso já especificados anteriormente;

c) escalonar a saída das sessões por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores, sendo que a saída deverá se iniciar pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas;

d) manter a prestação de atividade de autosserviço para retirada de alimentos ou manter barreira física entre funcionário e cliente;

e) a conferência de ingressos deverá ser visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente;

f) manter distância mínima segura entre pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras;

g) demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos;

h) a programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes;

i) não é recomendado o consumo de alimentos e bebidas nos estabelecimentos, principalmente nas áreas fechadas;

j) evitar o uso de ar-condicionado e caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar-condicionado por meio de PMOC (Plano de

Manutenção, Operação e Controle);

k) é recomendada a desinfecção das salas por meio de aspersão de produto sanitizante entre cada sessão, por se tratar de ambiente fechado;

VII – eventos sociais (estabelecimentos e empresas aos quais se aplicam: casamentos, festas, buffets, salão de festas, organizadores de eventos, prestadores de serviços para estes eventos, ambientes de locação para os eventos, entre outros similares):

a) usar o maior número possível de entradas para permitir o correto distanciamento entre os convidados, com os devidos controles de acesso já especificados anteriormente, inclusive, mantendo controle de fluxo, liberando os convidados de mesa em mesa para evitar filas e aglomerações;

b) em se tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável, todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança de 2 (dois) metros em relação aos demais presentes;

c) a conferência da lista de presença deverá ser visual, sem contato manual por parte do atendente;

d) a lista com os nomes e contatos dos convidados deverá ser mantida por, no mínimo, 30 (trinta) dias para monitoramento sanitário;

e) demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima de 2 (dois) metros, que deverá ser adotada por todos;

f) manter distância mínima segura de 2 (dois) metros entre as pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras;

g) escalonar a saída do evento por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores, sendo que a saída deverá se iniciar pelas fileiras mais próximas, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas;

h) ao fim do evento, os funcionários devem colocar os uniformes de trabalho em um saco plástico para transportá-lo, além de lavá-los diariamente;

i) as programações dos eventos devem prever intervalos suficientes entre eles para a higienização completa de todos os ambientes;

j) durante os primeiros 28 (vinte e oito) dias da fase verde do Plano São Paulo, não estão autorizados aos estabelecimentos, empresas e eventos deste subsetor promover atrações nas quais os convidados permaneçam em pé, gerando aglomeração (como por exemplo, pista de dança);

k) as orientações aos convidados sobre os cuidados e as recomendações de saúde devem ser feitas previamente e durante o evento;

l) quanto às atrações das festas, é facultado o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com o público de 4 (quatro) metros, devendo ser suspensa a participação do público durante as apresentações, bem como as fotos com artistas;

m) manter locais para higienização frequente das mãos com água, sabão, papel toalha, além de disponibilizar álcool gel 70% (setenta por cento) para os convidados;

n) alimentos e bebidas devem ser servidos para consumo imediato nas mesas dos convidados, com a equipe portando os equipamentos de proteção individual;

o) não é recomendável o serviço de bebidas e alimentos em pontos fixos, para se evitar aglomeração de pessoas;

p) quando possível, adotar o serviço "emprutado", onde cada convidado será servido individualmente com o prato protegido por uma cúpula, e serviço volante, para consumo imediato de comidas frias, sobremesas, doces, bebidas, etc.

q) caso sejam necessários pontos fixos de serviço de alimentos ou bebidas, o buffet deverá ser dotado de barreira física (de vidro ou acrílico) e um funcionário servirá os convidados para se evitar a contaminação dos utensílios, podendo ser disponibilizadas luvas descartáveis e individuais para que cada convidado se sirva;

r) os talheres devem ser higienizados e disponibilizados aos convidados embalados individualmente, enquanto os guardanapos devem ser individuais e descartáveis;

s) as taças, copos e demais utensílios devem ser higienizados e dispostos para cada convidado de forma individual, de modo a evitar compartilhamento, na existência de cardápio, este deverá ser higienizável ou individual;

t) os convidados deverão utilizar as máscaras faciais durante todo o evento, podendo retirá-las no momento do consumo dos alimentos e bebidas, de maneira que durante a locomoção no evento e interação com outros convidados, as máscaras deverão ser utilizadas; e,

u) é recomendável disponibilizar produtos e tecnologias para higienização e desinfecção de calçados na entrada dos eventos.

Licitação

EXTRATO DE CONTRATO LC 49/2018 SEGUNDO TERMO ADITIVO DE RENOVAÇÃO

CONTRATO: LC 49/2018; CONTRATANTE: PREFEITURA DE BOITUVA; PROCESSO: PREGÃO PRESENCIAL PP 52/2018; CONTRATADO: D2N VEÍCULO LTDA – EPP; OBJETO: LOCAÇÃO DE VEÍCULOS PARA GUARDA CIVIL MUNICIPAL. ASSINATURA: 21 DE OUTUBRO DE 2020, A CONTAR DE 22/10/2020, COM TÉRMINO EM 21/10/2021. VALOR: R\$ 322.490,00 (TREZENTOS E VINTE DOIS MIL, QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS). PRAZO: 12 (DOZE) MESES. PREFEITURA DE BOITUVA, 15 DE OUTUBRO DE 2020. FÁBIO AUGUSTO CASEMIRO DA ROCHA.

EXTRATO DE ADITAMENTO DO CONTRATO LC Nº 078/2020 OITAVO TERMO DE ADITAMENTO AO CONTRATO 46/2017 SENDO O SEGUNDO COM NOVO NÚMERO 78/2020.

PREGÃO PRESENCIAL PP 039/2017

CONTRATANTE: Prefeitura de Boituva

CONTRATADA: 4R TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO LTDA

Aditar o valor de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) mensais da CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LICENCIAMENTO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE SOFTWARES ADMINISTRATIVOS E FINANCEIROS referente ao ACRÉSCIMO DO MÓDULO DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO, DATA DE ASSINATURA: 22/09/2020 – EMERSON LUIS GRANDO FRAGOSO SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO GOVERNAMENTAL