



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 1 de 16

### SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO DE TAQUARITINGA	2
Atos Oficiais	2
Decretos	2
Outros atos administrativos	11
Licitações e Contratos	16
Aviso de Licitação	16
SAAET-Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Taquaritinga	16
Licitações e Contratos	16
Aviso de Licitação	16

### EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Taquaritinga, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

### ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Taquaritinga poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br). Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga). As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

### ENTIDADES

#### Prefeitura Municipal de Taquaritinga

CNPJ 72.130.818/0001-30  
Praça Dr. Horácio Ramalho, 160  
Telefone: (16) 3253-9100  
Site: [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br)  
Diário: [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

#### Câmara Municipal de Taquaritinga

CNPJ 49.165.202/0001-82  
Praça Dr. Horácio Ramalho, 156  
Telefone: (16) 3253-9282  
Site: [www.camarataquaritinga.sp.gov.br](http://www.camarataquaritinga.sp.gov.br)

#### Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAET

Rua Clineu Braga de Magalhães, 911  
Telefone: (16) 3253-8400  
Site: [www.saaet.com.br](http://www.saaet.com.br)

#### Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Taquaritinga

Rua General Glicério, 1138  
Telefone: (16) 3253-2504  
Site: [www.ipremt.com.br/](http://www.ipremt.com.br/)



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Taquaritinga garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br)

Compilado e também disponível em [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 2 de 16

### PODER EXECUTIVO DE TAQUARITINGA

#### Atos Oficiais

#### Decretos

#### Decreto nº 5.131, de 14 de setembro de 2020.

*Regulamenta o atendimento presencial ao público, de determinadas atividades não essenciais no Município de Taquaritinga, que especifica e dá outras providências.*

Vanderlei José Marsico, Prefeito Municipal de Taquaritinga, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, nos termos do art. 72, inciso VIII da Lei Orgânica do Município de Taquaritinga, e,

Considerando a estratégia de retomada consciente apresentada pelo Governo do Estado de São Paulo, por meio do Plano São Paulo e o Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 65.044, de 3 de julho de 2020;

Considerando a flexibilização gradual e progressiva de algumas atividades no município de Taquaritinga;

Considerando a necessidade de conter a disseminação da COVID-19 e garantir o adequado funcionamento dos serviços de saúde;

Considerando as orientações dos órgãos de saúde do Estado de São Paulo e do Município de Taquaritinga,

Decreta:

Art. 1º. Sem prejuízo das normas editadas pelo Poder Executivo Municipal e pelo Governo do Estado de São Paulo, fica permitido o atendimento presencial ao público de estabelecimentos comerciais, tipificados como: bares, lanchonetes, casas de chá, sucos e similares, restaurantes e similares, e serviços ambulantes de alimentação, de segunda-feira a domingo, no período das 9h00 às 21h30, com carência de 30 minutos, para total desocupação do local.

Parágrafo único. O funcionamento dos estabelecimentos de que trata o caput, fica condicionado

ao atendimento dos protocolos específicos editados pela Vigilância Sanitária do Município, Organização Mundial da Saúde e Ministério da Saúde, estabelecidos neste Decreto como Anexo I.

Art. 2º. A autorização prevista neste Decreto, será reavaliada a cada 7 (sete) dias, a partir de parâmetros estabelecidos pelos boletins epidemiológicos da Secretaria Municipal da Saúde, do Ministério da Saúde e demais especificações traçadas pelo Comitê de Crise/Corpo Técnico de Saúde de Taquaritinga.

Art. 3º. A Secretaria Municipal da Saúde poderá, por ato de seu Titular, regulamentar eventuais procedimentos adicionais para o efetivo cumprimento das recomendações contidas neste Decreto.

Art. 4º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Taquaritinga, 14 de setembro de 2020.

Vanderlei José Marsico

Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria de Expediente e Publicações, na data supra.

Agnaldo Aparecido Rodrigues Garcia

Secretário Adjunto resp.p/ Diretoria

#### Anexo I – Decreto nº 5.131/2020

#### PROTÓCOLO PARA FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES DE BARES, LANCHONETES, CASAS DE CHÁ E SUCOS E SIMILARES, RESTAURANTES E SIMILARES, SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO

O presente protocolo foi estabelecido Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária, para o funcionamento das atividades de bares, lanchonetes, casas de chá/sucos e similares, restaurantes e similares, serviços ambulantes de alimentação.

O protocolo segue normas gerais da Organização Mundial de Saúde, bem como orientações da Associação Brasileira Da Indústria De Alimentos.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 3 de 16

De Segunda-Feira a Domingo, das 09h00min às 21h30min, com carência de 30 minutos para desocupação do local. Não será permitida permanência dentro do local, após o horário, mesmo o estabelecimento estando fechado.

### PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO

**ENTRADA:** Ofereça tapete para higienização e desinfecção de solas de calçados e álcool em gel 70%. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras.

**ATENÇÃO A DISTÂNCIA ENTRE MESAS E CADEIRAS:** São permitidas 02 pessoas por mesa, sendo possível agrupar no máximo de 02 mesas, mantendo espaçamento de 2m entre cadeiras. Sinalize mesas inutilizadas.

Pode ser utilizado o espaço ao ar livre desde que, não ultrapasse o limite físico do estabelecimento, não é permitido o uso da área pública, para mesas e cadeiras. O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas, não é permitido o consumo de alimentos e bebidas, em pé.

**PERMANÊNCIA NO ESTABELECIMENTO:** Em bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m.

Fica proibido o uso de cardápios individuais. Cardápios devem ser presos na parede para visualização geral e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar e, em não sendo possível abolir o cardápio físico, deverá ser disponibilizado um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool a 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente, com álcool isopropílico.

Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado.

**USO DE MÁSCARAS:** Clientes deverão utilizar máscaras dentro dos estabelecimentos, exceto quando sentados à mesa para se alimentar, devendo guardá-la em lugar adequado. É obrigatório, o uso de máscaras pelos funcionários, inclusive os que trabalham na cozinha.

**USO DO ÁLCOOL EM GEL:** Disponibilize a todos seus funcionários e clientes. Mantenha um frasco de álcool em gel 70% perto de cada setor do seu estabelecimento. Aos clientes, disponibilize nos banheiros e um frasco em cada mesa.

**SOM:** Fica proibida a execução de música ao vivo.

**ÁREAS DE ENTRETENIMENTO:** Fica proibido o uso de espaços kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares.

**INFORMAÇÃO AOS FUNCIONÁRIOS:** Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha, salão e escritório. Forneça equipamentos de EPI para todos, sendo eles, máscaras descartáveis ou protetores faciais, luvas descartáveis, pontos de álcool em gel para higienização constante antes de qualquer manuseio de alimentos, equipamentos etc.

**INVESTIGUE A SAÚDE DE SEUS COLABORADORES:** Faça entrevista (consultas) presencial ou virtual com todos os colaboradores antes da reabertura a fim de saber se existe algum familiar ou pessoas de convívio dele que esteja com Coronavírus ou suspeita dele. Assim, reorganize a escala para que essa pessoa não permaneça no estabelecimento pelos próximos dias até eliminar a suspeita de contágio. Solicite para seu funcionário que, em caso de sintomas, não entre no estabelecimento e procure atendimento médico.

**HORÁRIOS ALTERNATIVOS:** Reorganização da escala de trabalho. Como haverá uma redução dos horários de atendimento, organize escalas com os colaboradores para um melhor funcionamento do estabelecimento.

**ATENDIMENTO MEDIANTE RESERVAS:** Reforce e acelere o atendimento digital. Priorize o atendimento, sempre que possível mediante reservas feitas previamente por meio digital ou telefone.

**LAVAR AS MÃOS É ESSENCIAL:** Cuide para que toda a equipe esteja informada sobre a importância de



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 4 de 16

manter as mãos limpas, cobre a higienização frequente e gerencie para que as pias estejam sempre abastecidas com sabão, papel toalha e álcool 70%; não é permitido o uso de secadores de mãos automáticos.

**SANITÁRIOS:** Mantenha os banheiros higienizados. Garanta a limpeza e desinfecção no mínimo a cada 02 horas durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.

**AR-CONDICIONADO:** Mantenha sempre o ambiente da cozinha e salão bem ventilados. Portas e janelas deverão estar abertas.

**NÃO FAÇA GRANDES RESERVAS E EVENTOS:** Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas.

**COBRANÇA:** Os caixas podem possuir barreiras físicas em acrílico ou vidro para diminuição de contato. Maquininhas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com o álcool em gel 70% após cada uso. Em caso de contato com dinheiro em espécie, orientar o garçom a higienizar as mãos após manuseio.

**MANTENHA SEU CLIENTE SEGURO:** O estabelecimento deverá ter cartazes informativos com regulamentações de higiene e orientações para os clientes e funcionários.

**HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES**

- O estabelecimento deve aperfeiçoar e cumprir uma "Rotina de Limpeza", de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno e durante as operações.

- Recomenda-se que os objetos, superfícies e itens em geral, que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes (máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de auto-atendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, portas-conta, portas-guardanapo, portas-sachês, facas, pegadores, canetas, pranchetas, telefones e similares, dentre outros), sejam desinfetados com álcool 70%, com bastante frequência.

- Deve ser intensificada a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras e suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros.

- Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia.

- O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.

- Ao disponibilizar talheres e pratos para os clientes, é preciso seguir as boas práticas. Pratos e talheres devem ser higienizados corretamente e descartados com cuidado e de maneira correta.

- Pratos devem ser higienizados com água e sabão/detergente e desinfetados com álcool 70%; talheres devem receber o mesmo tratamento de higienização, devendo, após, serem acondicionados em embalagens plásticas.

- É obrigatório o uso de guardanapos de papel, em dispensadores protegidos ou embalados.

- É obrigatório o uso de copos descartáveis em substituição aos copos de vidro.

- Todos os utensílios devem ser lavados com detergente específico e água quente sendo finalizados com o álcool 70%.

- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.

- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante) sempre após o término de cada atendimento ou refeição.

- Toalhas de mesa devem ser de plástico, para facilitar a higienização.



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 5 de 16

- O funcionário deve lavar e desinfetar as mãos antes de manipular os itens limpos. O funcionário deve evitar falar enquanto manuseia utensílios e alimentos.

- Higienize, após cada uso, as superfícies de toque, como cadeiras, mesas e bancadas, preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.

- Utilizar comanda descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%).

- Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente).

- Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.

- Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos.

Os estabelecimentos que oferecem os sistemas de autosserviço deverão, obrigatoriamente, atender o que segue:

- Incentivar a lavagem de mãos. Em estabelecimentos onde seja possível ter uma pia para esta finalidade, o local deve dispor de sabonete líquido e papel toalha descartável não reciclado, para que os clientes possam higienizar as mãos.

- Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento.

- Uso de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, seguindo a recomendação de 1,5m de distância entre as pessoas e 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras.

- Conscientizar o cliente da importância de não conversar enquanto se serve.

- Disponibilizar colaboradores devidamente paramentados com EPIs, para servirem os clientes, a

fim de impedir o contato do cliente com a estação de alimentos.

- Os alimentos devem ser expostos em porções menores, para que a reposição seja frequente.

- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais.

### ORIENTAÇÕES GERAIS

**DELIVERY:** As entregas na modalidade delivery deverão ser realizadas por entregadores capacitados pelos estabelecimentos para que promovam a higienização das mãos, não acondicionar as bolsas de entregas no chão, o uso de máscara de proteção facial além de carregarem consigo frascos de álcool em gel a 70%;

**MÁSCARAS:** Para proteção, os colaboradores que trabalham na manipulação de alimentos, que tenham contato com pessoas externas e entregadores de mercadorias, devem, obrigatoriamente, utilizar máscara, que servirá como protetor salivar quando da manutenção de alimentos.

• Máscaras simples descartáveis: devem ser utilizadas por, no máximo, 2 horas;

• Máscara alternativa de tecido (artesanal): não é recomendada para uso profissional. Mas caso adotada, deverá ser utilizada por até 3 horas ou se percebido sinais de umidade. Depois de lavadas com água e detergente, podem ser desinfetadas por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água).

- Se o estabelecimento optar pelo uso das máscaras de tecido é importante que disponibilize quantidade suficiente à troca correta e institua um procedimento que permita o controle de troca. Um exemplo seria dotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca dentro do período indicado ao uso contínuo.

- É importante que o colaborador utilize durante o expediente somente as máscaras ou protetores adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para sua função.

Cuidados no uso das máscaras:



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 6 de 16

- Assegurar-se de que a máscara esteja limpa;
- Fazer a adequada higienização das mãos antes de colocá-la;
- Evitar o contato com a parte frontal da máscara e, havendo o contato, higienizar imediatamente as mãos;
- Colocar e retirar as máscaras tocando no elástico ou na extremidade de amarrar e não tocando na parte frontal;
- Cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- Utilizar a mesma máscara por, no máximo, três horas, mas caso fique úmida, trocá-la antes;
- Repetir os procedimentos de higienização das mãos sempre que retirar e recolocar a máscara;
- As máscaras limpas de reposição devem estar separadas das máscaras usadas, para que não haja contaminação cruzada. Máscaras usadas devem ser acondicionadas em sacos plásticos fechados, em local distante da manipulação de alimentos e destinado a este fim e, caso o estabelecimento opte pela lavagem em lavanderia profissional, deve dispor de local adequado para o acondicionamento das máscaras.

**LUVAS:** Segundo a ANVISA: “a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo-se adotar medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos com água e sabão e álcool gel a 70%. A partir deste momento, as orientações das legislações vigentes devem ser seguidas e devemos passar a orientar o uso para quem tem contato direto com utensílios de devolução de clientes, permitindo maior segurança ao colaborador que está na referida função.

**PRECAUÇÕES:** Estar sempre atento aos colaboradores com síndrome gripal ou sintomas relacionados.

- Não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço);
- Não tocar em olhos, boca e nariz;
- Higienizar as mãos:

- Ao chegar no trabalho;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar e assoar o nariz;
- Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Após fumar;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Ao interromper o serviço e iniciar outro;
- Após manusear dinheiro;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;
- Sempre que necessário.
- Nos vestiários, devem ser tomados cuidados a fim de evitar aglomerações e também uma possível contaminação cruzada nos uniformes. Não deve haver contato entre uniformes limpos e sujos, bem como não deve haver contato entre os sapatos com os uniformes limpos.

**FORA DO AMBIENTE DE TRABALHO:** O trajeto entre a casa e o local de trabalho é o momento de maior exposição dos colaboradores ao vírus, portanto, é imprescindível que os colaboradores sejam orientados aos seguintes cuidados:

- Não realizar o trajeto de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados, como não manter em contato os limpos e os sujos;
- Não tocar boca, nariz e olhos durante o trajeto;
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho;
- Utilizar máscaras de proteção.



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 7 de 16

### Decreto nº 5.132, de 14 de setembro de 2020.

*Estabelece no âmbito do Município de Taquaritinga, normas para o funcionamento de estabelecimentos esportivos, que especifica e dá outras providências.*

Vanderlei José Marsico, Prefeito Municipal de Taquaritinga, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e com base no art. 72, inciso VIII da Lei Orgânica do Município, e,

Considerando o Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020, que regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;

Considerando as disposições do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, que institui o Plano São Paulo, que tem como objetivo de implementar e avaliar ações e medidas estratégicas de enfrentamento à pandemia decorrente da COVID-19;

Considerando o art. 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, que autoriza os Municípios, cujas circunstâncias estruturais e epidemiológicas locais permitam, a retomada gradual do atendimento presencial ao público de serviços e atividades não essenciais;

Considerando os pedidos apresentados pelos estabelecimentos esportivos, nos quais se comprometem a cumprir todos os protocolos estabelecidos pelos órgãos de saúde do Município;

Considerando a manifestação da Coordenação e da Equipe de Apoio ao Comitê de Crise, favorável à reabertura dos estabelecimentos esportivos regularmente constituídos e inscritos no Cadastro Fiscal da Prefeitura;

Considerando a necessidade de conter a disseminação da COVID-19 e garantir o adequado funcionamento dos serviços de saúde;

Considerando as orientações dos órgãos de saúde do Estado de São Paulo e do Município de Taquaritinga,

Decreta:

Art. 1º. Fica autorizado o atendimento presencial ao público, de determinadas atividades não essenciais caso o Município de Taquaritinga, desde que se encontre

nas classificações estabelecidas pelo Plano São Paulo, instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, respeitado o procedimento, condições e diretrizes estabelecidos neste Decreto como Anexo.

Art. 2º. Fica permitida a abertura dos seguintes estabelecimentos: escolas de futebol, campos de futebol, quadras de piso sintético e quadras em geral, desde que regularmente constituídos e inscritos no Cadastro Fiscal da Prefeitura, exceto os equipamentos esportivos municipais.

Art. 3º. O procedimento para autorização da retomada das atividades de cada estabelecimento previstos no art. 2º deste decreto, dependerá da apresentação de proposta, a qual será analisada e aprovada pela Secretaria da Fazenda / Fiscalização Tributária do Município, após o cumprimento dos protocolos estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde, por meio do Comitê de Crise e Corpo Técnico de Saúde de Taquaritinga.

Art. 4º. Recebida a solicitação, a Fiscalização Tributária deverá analisar a admissibilidade da proposta nos termos deste decreto, podendo solicitar documentos complementares ao estabelecimento esportivo.

§ 1º. Encontrando-se formalmente adequada a proposta, a Fiscalização Tributária apresentará sua manifestação e a encaminhará para análise do Comitê de Crise e do Corpo Técnico de Saúde de Taquaritinga.

§ 2º. Caso a proposta não se encontre em condições de prosseguimento, mesmo após a solicitação de novas informações e documentos, a Fiscalização Tributária deverá indeferir a solicitação.

Art. 5º. Recebida a proposta, o Comitê de Crise e do Corpo Técnico de Saúde de Taquaritinga, analisarão o protocolo sanitário, nos seus aspectos técnicos, e apresentarão manifestação favorável ou desfavorável e encaminhará o processo para a Secretaria da Fazenda.

Art. 6º. Aprovada a proposta, a Secretaria da Fazenda / Fiscalização Tributária emitirá autorização especial, para atendimento presencial ao público, devendo cumprir com todas as exigências estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante o período de pandemia da COVID-19.



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 8 de 16

Parágrafo único. Os estabelecimentos que mantiverem suas atividades em desconformidade com o disposto neste decreto, estarão sujeitos às penalidades legais estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 7º. Compete a Secretaria Municipal da Saúde juntamente com a Secretaria Municipal de Esportes e Lazer, a edição de normas complementares, para o efetivo cumprimento das recomendações contidas neste decreto.

Art. 8º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Taquaritinga, 14 de setembro de 2020.

Vanderlei José Marsico

Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria de Expediente e Publicações, na data supra.

Agnaldo Aparecido Rodrigues Garcia

Secretário Adjunto resp.p/ Diretoria





### PROTOCOLO DE TAQUARITINGA CONTRA O CORONA VIRUS (COVID-19)

PARA REABERTURA DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E PARTICULARES : ESCOLAS DE FUTEBOL, CAMPOS DE FUTEBOL, QUADRAS DE PISO SINTETICO E QUADRAS EM GERAL, EXETO PROPRIOS MUNICIPAIS.

#### Determinações para as escolas de futebol e quadras de sintético:

- a) Controle do número de atletas no estabelecimento privado e particular;
- b) Permissão de acesso ao espaço apenas a atletas com horário marcado;
- c) Confeção de uma relação, contendo o nome, endereço e telefone para contato de cada atleta que adentrar no recinto. (A referida lista não poderá conter rasuras e nem abreviações nos nomes dos atletas).
- d) Obrigatoriedade de disponibilização do álcool em gel nas entradas de cada campo ou quadra esportiva, havendo fiscalização de sua efetiva utilização;
- e) Orientar os atletas quanto aos cuidados e medidas de prevenção de contaminação pelo coronavírus;
- f) Uso obrigatório de máscaras aos que estão em atividade e para aqueles que ingressarem e saírem do recinto. Não será permitida a presença de público;
- g) Permissão de no máximo 14 (quatorze) pessoas na quadra esportiva e máximo de 20 (vinte) pessoas para campos de futebol;
- h) Não será permitida a realização de churrascos e confraternizações no estabelecimento;
- i) Proibido a entrada de crianças, que não sejam os atletas que constem discriminados na lista da entidade e ou do estabelecimento, proibição de pessoas acima de 60 anos e a permanência de acompanhantes no estabelecimento;
- j) Cada jogador deverá trazer seus próprios objetos de uso pessoal, não sendo permitido o seu uso comum;
- k) Orientação aos atletas quanto a necessidade de manterem-se hidratados e que tragam sua garrafa e objetos de uso pessoal de suas residências;
- l) Orientar os jogadores em caso de apresentação de qualquer sintoma (febre, gripe, tosse etc...), que retornem às suas residências, e em caso de permanência dos sintomas, comunicarem aos órgãos municipais de saúde;
- m) Realizar a aferição da temperatura dos atletas na entrada do estabelecimento, com a finalidade de verificar a existência de estado febril;
- n) Proibição da utilização de vestiários;
- o) Cada estabelecimento, terá o seu termômetro corporal digital com infravermelho e/ou laser sem toque;
- p) Não haverá a utilização de coletes;
- q) É obrigatório o uso dos materiais de proteção;
- r) Cada atleta irá levar a sua garrafa de água particular;
- s) Os bebedouros e vestiários serão isolados e não será permitida a sua utilização durante os treinos;
- t) O atleta deverá vir uniformizado de casa;
- u) Para identificação, os professores/treinadores deverão estar uniformizados e com máscara de proteção;
- v) Não será permitido que participem dos treinamentos, atletas com doenças crônicas e cardiorrespiratórias;
- x) Durante o intervalo de cada treino, será feita a higienização dos materiais de treinamento.
- z) Na entrada de cada estabelecimento, deverá ser colocado tapete higienizador com água sanitária para desinfecção dos calçados dos participantes.



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 10 de 16

Cada estabelecimento terá seu horário próprio de funcionamento, respeitado o limite estabelecido pelo Alvará de Funcionamento.

Este protocolo, não revoga nenhum protocolo anterior. O descumprimento deste ou aos anteriores, acarretará em crime contra a saúde pública, sujeita as penalidades previstas em legislação vigente.

Eu, \_\_\_\_\_, portador do CPF N° \_\_\_\_\_, e do RG N° \_\_\_\_\_, estabelecido á \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, com o ramo de atividade de \_\_\_\_\_.

Razão Social: \_\_\_\_\_

Nome Fantasia: \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_

Declaro estar ciente do protocolo de segurança para a flexibilização do horário para o meu estabelecimento, e, concordo com o DM 5.116/2020 de 31/07/2020.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 11 de 16

### Outros atos administrativos

#### DISTRATO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO DE CONCESSÃO ONEROSA DO USO DE IMÓVEL PÚBLICO MUNICIPAL

**DISTRATANTE:** a cessionária a empresa ALIMENTO MODELO LTDA. - ME, pessoa jurídica, CNPJ nº 14.595.887/0001-12, neste ato representada por seu sócio proprietário, Erasmo Carlos Gibertoni, brasileiro, casado, empresário, portador do RG nº 20.027.915 SSP/SP e do CPF/MF nº 081.382.608-07, residente e domiciliado na rua General Glicério, nº 1.179, Centro, nesta cidade de Taquaritinga-SP;

**DISTRATADA:** a cedente MUNICIPIO DE TAQUARITINGA, pessoa jurídica de direito público, com sede na praça Dr. Horácio Ramalho, 160, Centro, Taquaritinga-SP, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Vanderlei José Marsico, brasileiro, divorciado, empresário, RG nº 4.758.415-4 SSP/SP e do CPF/MF nº 434.939.988-72, residente e domiciliado em Taquaritinga-SP, na rua Visconde do Rio Branco, nº 441, nesta cidade de Taquaritinga-SP

As partes acima identificadas têm, entre si, justo e acertado o presente Distrato de Contrato Administrativo de Concessão Onerosa do Uso de Imóvel Público Municipal, conforme Procedimento nº 2095/2016, que tramitou pelo Serviço de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Taquaritinga, que se regerá pelas cláusulas seguintes e pelas condições descritas no presente.

#### DO OBJETO DO DISTRATO

Cláusula 1ª. O presente distrato tem como OBJETO, o Contrato Administrativo de Concessão Onerosa do Uso de Imóvel Público Municipal, datado de 25 de fevereiro de 2016, de uma área de terras, situada no distrito de Jurupema, deste Município, e comarca denominada "Unidade 03", destinada a ampliação do Parque Industrial de Taquaritinga, setor "A", Zona Oeste-Jurupema, com 6.389,00 m2, inscrita no Registro de Imóveis sob o nº 18.931.

#### DAS CONSIDERAÇÕES DO DISTRATO

Cláusula 2ª. As partes resolvem, nesta data, em

comum acordo, nas razões de suas faculdades, em dissolver quaisquer direitos e obrigações oriundas do Contrato Administrativo de Concessão Onerosa do Uso de Imóvel Público Municipal, com a ressalva da cláusula 4ª.

Cláusula 3ª. Todas as cláusulas e condições contidas no Contrato Administrativo de Concessão Onerosa do Uso de Imóvel Público Municipal, datado de 25 de fevereiro de 2016, de uma área de terras, situada no distrito de Jurupema, deste Município, e comarca denominada "Unidade 03", destinada a ampliação do Parque Industrial de Taquaritinga, setor "A", Zona Oeste-Jurupema, com 6.389,00 m2, inscrita no Registro de Imóveis sob o nº 18.931, restam desde já distratados.

Cláusula 4ª. O presente Distrato não dá quitação sobre as obrigações porventura existentes oriundos do contrato.

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 5ª. O presente distrato passa a vigorar entre as partes a partir da assinatura do mesmo, ficando concedido o prazo máximo de 60 (sessenta dias) para total desocupação do local. Decorrido o prazo a municipalidade fica autorizada a efetuar obras e/ou qualquer outro serviço que julgar necessário, inclusive retirada de equipamentos ou matérias que restarem no local.

#### DO FORO

Cláusula 6ª. Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do DISTRATO, as partes elegem o foro da Comarca de Taquaritinga-SP;

Por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, em três vias de igual teor, juntamente com 2 (duas) testemunhas.

Taquaritinga/SP, 14 de setembro de 2020.

MUNICIPIO DE TAQUARITINGA

Vanderlei José Marsico

Prefeito Municipal

ALIMENTO MODELO LTDA. - ME

Erasmo Carlos Gibertoni

Sócio Proprietário

Testemunhas:



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 12 de 16

---

Ademir Mazzi

CI/RG. 20.519.872 SSP/SP

CPF/MF 144.457.768-90

---

Fabio Luiz de Gonzaga Hidalgo

CI/RG 26.169.160-0 SSP/SP

CPF/MF 200.627848-70



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 13 de 16

### Comunicado

#### Resultado Final

A Comissão de Seleção e Avaliação de Projetos, designada pela Portaria S/P nº 016, de 04 de março de 2020 torna público o resultado final, referente aos Editais de Chamamento Público SEMDS nº 001/2020, SEMDS nº 002/2020, SEMED nº 003/2020, SEMDA nº 004/2020 e SEMSD nº 005/2020, publicados no Diário Oficial do Município em 01 de julho de 2020 - Ano V | Edição nº 1037-A.

Edital de Chamamento Público para Termo de Fomento SEMDS nº 001/2020				
Protocolo	Proponente	Projeto	Valor	Recomendação
4343/2020	Associação Cultural, Artística e de Desenvolvimento Social	ACADES - Fortalecimento de Vínculos!	R\$ 15.000,00	Aprovado
4794/2020	Lar São João Bosco	Lar São João Bosco	R\$ 22.500,00	Aprovação Condicionada
4829/2020	Vila Vicentina Nossa Senhora Aparecida	Qualidade de vida na terceira idade	R\$ 15.000,00	Aprovação Condicionada
4835/2020	Sociedade São Vicente de Paula	Resgate da dignidade de famílias em situação de risco	R\$ 15.000,00	Aprovação Condicionada
4844/2020	Fundação Edmilson José Gomes de Moraes	Fundação Edmilson – Semeando Sonhos	R\$ 40.000,00	Aprovado
4847/2020	Associação de Desenvolvimento Social, Cultural e Artístico	Centro Cultural ADESCA: Convivência e Fortalecimento de Vínculos	R\$ 25.000,00	Aprovado
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>132.500,00</b>

Edital de Chamamento Público para Termo de Fomento SEMDS nº 002/2020				
Protocolo	Proponente	Projeto	Valor	Recomendação
4669/2020	Associação Cristiane da Costa	Pessoa com Deficiência Visual	R\$ 25.000,00	Aprovação Condicionada
4813/2020	Associação de Pais e Amigos de Surdos	Surdez, família e direitos socioassistenciais	R\$ 25.000,00	Aprovação Condicionada
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>50.000,00</b>



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 14 de 16

Edital de Chamamento Público para Termo de Fomento SEMED nº 003/2020				
Protocolo	Proponente	Projeto	Valor	Recomendação
4803/2020	Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	Atendimento educacional especializado - Estimulação precoce e estimulação sensorial	R\$ 100.000,00	Aprovação Condicionada
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>100.000,00</b>

Edital de Chamamento Público para Termo de Fomento SEMDA nº 004/2020				
Protocolo	Proponente	Projeto	Valor	Recomendação
4809/2020	Instituto de Educação e Pesquisa Ambiental "Planeta Verde"	Recuperação Ambiental - Mata Ciliar	R\$ 25.000,00	Aprovação Condicionada
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>25.000,00</b>

Edital de Chamamento Público para Termo de Fomento SEMSD nº 005/2020				
Protocolo	Proponente	Projeto	Valor	Recomendação
4309/2020	Associação de Voluntários no Combate ao Câncer	Acolher com dignidade, tratar com responsabilidade	R\$ 17.500,00	Aprovação Condicionada
4701/2020	Associação Promocional Leonildo Delfino de Oliveira	Recuperação de dependentes químicos	R\$ 37.500,00	Aprovado
4745/2020	Espaço Holístico e Comunidade Rancho de Luz "Beija Flor"	Reiki Para Todos / Projeto de Segurança Alimentar (Adaptado ao período de pandemia)	R\$ 17.500,00	Aprovação Condicionada
4747/2020	Hospital de Olhos Lions "Manoel Dante Buscardi"	Hospital de Olhos Taquaritinga	R\$ 60.000,00	Aprovação na Íntegra
4812/2020	Associação Antialcoólica de Taquaritinga	Fortalecimento de Vínculo	R\$ 17.500,00	Aprovação Condicionada
4831/2020	Associação Jesus Fonte de Água Viva	Comunidade Terapêutica Jesus em Damasco	R\$ 37.500,00	Aprovação Condicionada
4809/2019	Comunidade Terapêutica Conselheiros de Deus "Unidos pelo amor"	De mãos dadas para continuar!	R\$ 37.500,00	Aprovação Condicionada
4837/2020	Associação Protetora dos Animais São Francisco de Assis de Taquaritinga	Atendimento clínico emergencial e preventivo de cães e gatos	R\$ 17.500,00	Aprovação Condicionada
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>242.500,00</b>



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 15 de 16

### Comunicado

Resultado preliminar

A Comissão de Seleção e Avaliação de Projetos, designada pela Portaria S/P nº 016, de 04 de março de 2020 torna público o resultado preliminar referente ao Edital de Chamamento Público nº 01 SMDS-CMDCA/2020, publicado no Diário Oficial do Município em 13 de julho de 2020 - Ano V | Edição nº 1044-A e republicado em 16 de julho de 2020 - Ano V | Edição nº 1047:

Edital de Chamamento Público nº 01 SMDS-CMDCA/2020				
Protocolo	Proponente	Projeto	Valor	Recomendação
4845/2020	Fundação Edmilson José Gomes de Moraes	Fundação Edmilson – Semeando Sonhos	R\$ 14.000,00	Aprovação Condicionada
4846/2020	Associação de Desenvolvimento Social, Cultural e Artístico	Centro Cultural ADESCA: Convivência e Fortalecimento de Vínculos	R\$ 14.000,00	Aprovação Condicionada
5136/2020	Associação Oficina de Iniciação ao Fazer Teatral	Oficina de Iniciação Teatral	R\$ 14.000,00	Aprovação Condicionada
5159/2020	Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	Convivência, Fortalecimento e Capacitação de Autonomia Social - Adequação de Espaço para Oficina de Capacitação	R\$ 14.000,00	Aprovação Condicionada
5192/2020	Lar São João Bosco	Lar São João Bosco	R\$ 14.000,00	Aprovação Condicionada
5197/2020	Sustenidos - Organização Social de Cultura	Projeto Guri	R\$ 14.000,00	Aprovação Condicionada
<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>84.000,00</b>



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA

Conforme Lei Municipal nº 4.081, de 08 de novembro de 2013

[www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taquaritinga)

Terça-feira, 15 de setembro de 2020

Ano V | Edição nº 1086

Página 16 de 16

### Licitações e Contratos

### Aviso de Licitação

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITINGA

EDITAL RESUMIDO Nº 077/2020– MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 028/2020 –Licitação Diferenciada - Modo Exclusivo ME e EPP - OBJETO: registro de preços para eventual aquisição de equipamentos odontológicos que serão solicitados pela Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Odontologia, por um período de 12 (doze) meses - DATA DA REALIZAÇÃO: 28/09/2020 às 09h00 - INFORMAÇÕES: Setor de Licitação - fone: (16) 3253-1826 – horário: das 07h30 às 17h00, ou através do site: [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) e/ou [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

Taquaritinga, 14 de setembro de 2020.

Vanderlei José Marsico

Prefeito Municipal

### SAAET - Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Taquaritinga

### Licitações e Contratos

### Aviso de Licitação

#### AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL

O Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Taquaritinga - SAAET torna público aos interessados a realização do Pregão Presencial nº 09/2.020

TIPO: Menor preço por item.

OBJETO: Aquisição de produtos químicos diversos (sulfato de alumínio líquido isento de ferro e hipoclorito de sódio) conforme memorial descritivo (anexo I), com exclusividade para ME e EPP, nos termos do inciso I do art. 48 da LC 123/2006, com a redação conferida pela LC 147/2014.

DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: 25/09/2.020, 9h, na sede administrativa do SAAET,

localizada na Rua Clineu Braga de Magalhães nº 911, Centro, Taquaritinga-SP.

EDITAL DISPONÍVEL: a partir de 16/09/2.020, das 7h30 às 16h30, no Setor de Licitações, no endereço acima citado, bem como no site [www.saaet.com.br](http://www.saaet.com.br).

DATA:14/09/2.020.

PREGOEIRA: Francine Maira de França Parise

Rua Clineu Braga de Magalhães, 911 - Centro

CEP 15904-000 Taquaritinga – SP

[licitacao@saaet.com.br](mailto:licitacao@saaet.com.br)