JORNAL OFICIAL ELETRÔNICO DE ITAPIRA
Conforme Lei Municipal nº 5.624, de 09 de agosto de 2017

PODER EXECUTIVO DE ITAPIRA

Atos Oficiais

DECRETO Nº 178, DE 07 DE AGOSTO DE 2020

"Dispõe sobre o funcionamento parcial e condicionado de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins; academias de esporte de todas as modalidades e centros de ginástica; salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética e outras atividades no âmbito do Município de Itapira-SP, nos casos e nas condições que especifica, e dá outras providências."

JOSÉ NATALINO PAGANINI, Prefeito Municipal de Itapira, no uso de suas atribuições legais e considerando a gravidade da situação de perigo de contágio da COVID-19 (coronavírus);

CONSIDERANDO que, nos termos dos art. 196 da Constituição Federal, a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos;

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia de COVID-19;

CONSIDERANDO a Portaria n. 188, de 3 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde, que "Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (2019-nCoV)."

CONSIDERANDO a necessidade de medidas de vigilância epidemiológica com fundamento na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e na Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020;

CONSIDERANDO que o Decreto Federal n. 10.282, de 20 de março de 2020, regulamenta a Lei n. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual n. 64.881, de 22 de março de 2020, adotou a medida de quarentena para enfrentamento da crise, nos termos do inciso II do art. 2º da Lei Federal n. 13.979, de 2020;

CONSIDERANDO que o Decreto nº 77 de 09 de abril de 2020 suspende, até o fim da situação de calamidade pública, a realização das atividades que possibilitem a aglomeração de pessoas em ambiente público ou de uso coletivo, devendo tal situação ser evitada pelos estabelecimentos autorizados a funcionar;

CONSIDERANDO que o Decreto nº 64.994, de 29 de maio de 2020, dispõe sobre a medida de quarentena de trata o Decreto nº 64.881, de 22 de março de 2020, institui o plano São Paulo e dá providências complementares;

CONSIDERANDO a responsabilidade sanitária das Autoridades Municipais na proteção da saúde a necessidade de corresponsabilidade dos munícipes para obtenção segura e responsável quanto ao afrouxamento das medidas de quarentena para preservação da Saúde Pública;

CONSIDERANDO a classificação do Município de Itapira, em 07 de agosto de 2020, na Fase 3 (Flexibilização) do Plano São Paulo, instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020.

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO PARA A FASE AMARELA DO PLANO SÃO PAULO

Art. 1º Em conformidade com o disposto no artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, este Decreto dispõe sobre a autorização para funcionamento parcial e condicionado de estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e outras atividades no Município de Itapira, nos casos e nas condições que especifica.

Art. 2º A eficácia da autorização para funcionamento prevista neste Decreto ficará suspensa na hipótese de a Região de São João da Boa Vista ser classificada na Fase 1 (Alerta Máximo) ou na Fase 2 (Controle) no Plano São Paulo, instituído pelo Governo do Estado São Paulo, pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, após avaliação técnica dos documentos que embasaram a classificação e apreciação de eventuais contestações de resultado.

Art. 3º Os estabelecimentos comerciais e empresariais, os prestadores de serviços e as demais atividades com funcionamento autorizado até a entrada em vigor deste Decreto, continuarão autorizados a funcionar e reger-se-ão pela legislação ainda em vigor.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS E ATIVIDADES AUTORIZADOS

Art. 4º Ficam autorizados a funcionar os seguintes estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e atividades, desde que sejam atendidas as condições previstas neste decreto:

I – bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins;

II – academias de esporte de todas as modalidades e centros de ginástica;

III – salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética.

Parágrafo único. O funcionamento dos estabelecimentos e atividades indicados no "caput" deste artigo fica expressamente condicionado à observância das condições de prevenção e controle da transmissão e contaminação por COVID-19, previstas neste decreto e na legislação pertinente em vigor.

CAPÍTULO III

DOS BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS AFINS

Art. 5º O funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins para atendimento presencial, fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – Funcionamento por apenas 6 (seis) horas seguidas, em horário a ser escolhido pelo proprietário, sendo autorizado o fracionamento em 2 (dois) períodos idênticos;

II- Realizar cadastro no site da Prefeitura Municipal de Itapira, indicando o horário de funcionamento, dentro das limitações estabelecidas no inciso anterior, devendo, após, colocar uma placa na entrada do estabelecimento ostentando o horário escolhido;

III – Atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

IV – Operações limitadas a ambientes ao ar livre ou arejados, considerando um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local;

V – Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível;

VI – Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;

VII - Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

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

IX - 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%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. 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;

X - Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos;

XI - As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação;

XII - Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos;

XIII - 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);

XIV - 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;

XV- Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;

XVI- Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;

XVII- 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;

XVIII- Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral;

XIX- Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras;

§ 1º O funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins para atendimento por meio de sistemas de entrega (“delivery”, “drive-thru” e afins) não se sujeita aos horários e à limitação de capacidade previstos neste artigo.

§ 2º No período em que não houver atendimento presencial, os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos afins deverão permanecer fechados ao público, sem mesas e cadeiras ou com estas interditadas, sendo proibido o consumo no local.

CAPÍTULO IV

DOS SALÕES DE BELEZA, BARBEARIAS, CABELEIREIROS E CLÍNICAS DE ESTÉTICA

Art. 6º O funcionamento de salões de beleza, barbearias, cabeleireiros e clínicas de estética fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – Atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

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

III- A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 metros . No caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos uma vazia entre duas em uso;

IV- Desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente;

V- Funcionários devem usar touca descartável, além de manter suas unhas cortadas;

VI- 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;

VII- Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente;

VIII- Desencorajar o uso de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares por parte de clientes e funcionários;

IX- A higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pinceis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por quinze minutos em solução de água com água sanitária entre dois e dois e meio por cento ou em solução de clorexidina a dois por cento, seguida da diluição de cem mililitros de clorexidina para um litro de água;

X- A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso;

XI - Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento. O agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre marcações para a higienização;

XII- Produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem;

XIII- Processos de esterilização devem ser atualizados, de acordo com as orientações da vigilância sanitária;

XIV- 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;

CAPÍTULO V

DAS ACADEMIAS DE ESPORTE DE TODAS AS MODALIDADES E CENTROS DE GINÁSTICA

Art. 7º O funcionamento de academias de esporte de todas as modalidades e centros de ginástica fica condicionado à observância das seguintes regras:

I – Horário de funcionamento reduzido para 8 (oito) horas, em horário a ser escolhido pelo proprietário, sendo autorizado o fracionamento em 2 (dois) períodos idênticos, respeitado o intervalo das 06:00 às 22:00 (das seis da manhã às vinte e duas horas);

II – atendimento limitado a 30% (trinta por cento) da capacidade, sendo imprescindível o agendamento prévio para a realização de cada atividade;

III - Permissão apenas de aulas e práticas individuais;

IV- Aulas práticas em grupo permanecerão suspensas;

V- O espaço de exercício de cada cliente nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser demarcado no piso;

VI - No máximo 50% dos aparelhos de cardio e armários devem ser usados, com um distanciamento mínimo de 1,5 metro entre equipamentos em uso;

VII - Restringir a utilização das áreas de banho nos vestiários, mantendo apenas os banheiros abertos;

VIII - Renovar regularmente a água das piscinas;

IX - A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada cliente fazer uso;

X - Intensificar a rotina de limpeza, garantindo que todos os equipamentos sejam completamente higienizados ao menos três vezes ao dia;

XI - Nas áreas de musculação e peso livre, devem ser posicionados kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização dos mesmos;

XII - Recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para treinar em horários alternativos, apresentando gráfico com frequência diária por horários.

Art. 8º Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor em 08 de agosto de 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA, em 07 de agosto de 2020.

JOSÉ NATALINO PAGANINI

PREFEITO MUNICIPAL

Registrado em livro próprio na Divisão de Atos Oficiais da Secretaria de Governo na data supra.

TACIANA HELENA STORARI GUIDETTI

DIVISÃO DE ATOS OFICIAIS

Secretaria de Recursos Materiais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2020
EDITAL DE LICITAÇÃO N° 112/2020
(Ampla participação ME/EPP e outros)
NOVA DATA DE ABERTURA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA TORNA PÚBLICO QUE DEVIDO A DECISÃO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO, QUE INDEFERIU A REPRESENTAÇÃO CONTRA O PRESENTE EDITAL QUE TEM POR OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE FRETAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE TRANSPORTE COLETIVO INTERMUNICIPAL PARA PACIENTES DA SECRETARIA DE SAÚDE, PELO PERÍODO DE 06 (SEIS) MESES. NOVA DATA DA REALIZAÇÃO PASSA PARA O DIA 20/08/2020, ÁS 10:00 HORAS. LOCAL: Rua João de Moraes, 508 - Centro - Secretaria de Recursos Materiais. RETIRADA DO EDITAL E SEUS ANEXOS: www.itapira.sp.gov.br – licitações. RETIRADA DO EDITAL NO SITE www.itapira.sp.gov.br – LICITACOES. E PARA QUE NÃO SE ALEGUE IGNORÂNCIA FAZ PUBLICAR NA IMPRENSA ESCRITA, JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO (www.imprensaoficialmunicipal.com.br/itapira), NO SITE www.itapira.sp.gov.br – licitações.

Itapira, 06 de Agosto de 2020

Wagner Lourenço

Secretário de Saúde

EXPEDIENTE

Prefeitura Municipal de Itapira
Rua João de Moraes, 490 - Centro - CEP: 13970-903
Tel: (019) 3843-9100
e-mail: jornaloficial@itapira.sp.gov.br - site: www.itapira.sp.gov.br
Departamento de Comunicação Social da Prefeitura de Itapira