



JORNAL OFICIAL ELETRÔNICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE UBIRATÁ-PR

SEXTA-FEIRA, 5 DE JUNHO DE 2020	EDIÇÃO Nº 1264 - ANO: XV	2Pág(s)
---------------------------------	--------------------------	---------

adornos; os homens devem estar com a barba feita e mulheres com cabelos presos;

1.2.6 Durante o período que perdurar a pandemia fica terminantemente proibido o consumo de alimentos no interior e exterior do estabelecimento, inclusive a proibição de produtos para degustação;

1.16. Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks, Bares e Botecos

Horário de Atendimento delivery ou retirada no balcão:

9:00 Hrs. até 00:00 Hrs.

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

Horário de Atendimento Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks com presença de público:

7:00 Hrs. até 00:00 Hrs

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

Horário de Atendimento Bares e Botecos com presença de público:

9:00 Hrs. as 00:00 Hrs

Dias de Funcionamento: Todos os Dias

1.16.1. Para atendimento com presença de público:

1.16.1.1. Obrigatório o uso de máscaras por clientes e colaboradores, sendo liberada a retirada somente no momento do consumo da comida e/ou bebida;

1.16.1.2. O estabelecimento deverá dispor de álcool 70% para a higienização frequente das mãos;

1.16.1.3. Todos os ambientes do estabelecimento deverão ser frequentemente higienizados com álcool 70% ou solução clorada 0,5%;

1.16.1.4. Ter atenção rigorosa para a higienização dos locais, objetos, equipamentos e outros (cadeiras, mesas, máquinas de cartão, telefones, teclados, controles, painéis, balcões, corrimãos, janelas, dispensers, frascos);

1.16.1.5. As mesas e cadeiras e/ou bancos dos clientes devem ser higienizadas após cada uso de cliente diferente;

1.16.1.6. Providenciar lixeiras providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual, devendo ser mantidas higienizadas diariamente;

1.16.1.7. Sempre que possível, manter os ambientes arejados por ventilação natural, com portas e janelas abertas. No caso do uso de ar-condicionado, realizar manutenção e limpeza dos filtros diariamente;

1.16.1.8. Responsabilizar-se pelo controle de quantidade máxima de pessoas no interior do estabelecimento, limitada a 50% da capacidade total de lotação, controlando o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as cadeiras e 2 metros entre as mesas. Em caso de atendimento no balcão, as cadeiras/bancos devem estar separadas com 2 metros de distância;

1.16.1.9. Promover o distanciamento mínimo de 2 metros entre pessoas na fila de entrada ou para o pagamento, sinalizando visualmente o chão e/ou laterais;

1.16.1.10. Realizar o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações;

1.16.1.11. Utilizar comandas individuais. Comandas em cartão devem ser higienizadas a cada uso;

1.16.1.12. Dar preferência à utilização de cartões débito/crédito ao invés de dinheiro, já que esses podem ser higienizados antes e após o uso;

1.16.1.13. Disponibilizar dispenser com álcool 70% no caixa, para os clientes higienizar as mãos antes e após pagamento;

1.16.1.14. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

1.16.1.15. Dispor os temperos em sachês;

1.16.1.16. Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;

1.16.1.17. Os colaboradores que trabalham na cozinha e/ou ambientes fechados também deverão manter o distanciamento mínimo de 2 metros e, se possível, serem divididos em turnos;

1.16.1.18. Todos os colaboradores que manipulam alimentos e bebidas in natura, devem estar paramentados com touca, óculos de proteção, máscara, luvas, avental impermeável e calçados fechados, não utilizar nenhum tipo de adorno, homens com a barba feita, homens e mulheres com cabelos curtos e/ou presos;

1.16.1.19. Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

1.16.1.20. Manter atenção dobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do estabelecimento durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Ter atenção no contato com os entregadores no delivery, que não devem adentrar nos domicílios;

1.16.1.21. Realizar diariamente aferição de temperatura dos funcionários com termômetro, higienizar o termômetro entre um colaborador e outro; Proceder o registro da aferição, assinado pelo responsável da verificação e assinatura de ciência do colaborador, sempre que a temperatura for superior a 37,5°C o funcionário deve ser direcionado a buscar orientação do serviço de saúde através da vigilância epidemiológica;

1.16.1.22. Fica proibido jogos de sinuca, baralho e similares;

1.16.1.23. A fiscalização do município, sempre que necessário, deverá ser atendida com cautela e disponibilizando aos fiscais tudo o que for solicitado, assim como, executar imediatamente as correções orientadas;

1.16.1.24. Devido ao grande número de estabelecimentos e complexidade da fiscalização, havendo descumprimento do Plano de Medidas Sanitárias e do Decreto de flexibilização, excepcionalmente no caso de Lancheria, Pizzaria, Hamburgueria, Sorveterias Trailers, Carrinhos, Food-trucks, Bares, Botecos e restaurantes, o fato será diretamente encaminhado para o Ministério Público e Polícia Militar para as devidas providências, ficando dispensadas as notificações, condições e prazos estabelecidos neste Plano.

1.16.1.25. Fica terminantemente proibido apresentações artísticas e/ou musicais nos bares, botecos e congêneres.

1.16.1.26. Fica proibido qualquer tipo de rodízio.

1.16.2. Para atendimento delivery e/ou retirada no balcão

1.16.2.1. Durante o período que perdurar a pandemia fica terminantemente proibido o consumo de alimentos no interior e exterior do local, sendo proibido manter mesas e cadeiras nos locais;

1.16.2.2. Deverá atender no regime interno com portas fechadas ou possuir barreira na porta de entrada a fim de que não entrem no local;

1.16.2.3. Deverá possuir lavabo com água e sabão e realizar lavagem das das mãos a cada entrega;

1.16.2.4. Em caso de entrega domiciliar, o entregador não deverá adentrar o domicílio, deve sempre estar fazendo uso de máscaras;

1.16.2.5. Retirada Balcão, após venda por telefone, a fim de evitar fila;

1.16.2.6. Os colaboradores da limpeza, cozinheiras e qualquer manipule alimentos in natura/ produção interna, devem estar com o seguinte parâmetro: gorro, óculos de proteção, máscara, luvas, avental ou jalecos, calçados fechados e calça comprida;

1.16.2.7. Fica restrita a funcionários e proprietários a permanência no interior do estabelecimento;

1.16.2.8. Entregadores deverão estar paramentados de no mínimo máscara, álcool 70%, sapatos fechados e com o mínimo de adornos; os homens devem estar com a barba feita e mulheres com cabelos presos;

PORTARIAS

PORTARIA Nº 418, DE 5 DE JUNHO DE 2020

Concede licença prêmio.

O SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE UBIRATÁ, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e conforme Portaria de Designação nº 8/2020, de 7 de janeiro de 2020, RESOLVE:

Art. 1º Conceder licença prêmio de 28 dias à servidora Ivoneide Aparecida da Silva Bueno, ocupante do cargo de Servente de Limpeza, Grupo Ocupacional Operacional e de Apoio, Classe I, Grau A, Nível 7, lotada na Secretaria da Assistência Social, equivalente ao período aquisitivo de 01/03/2013 a 01/03/2018.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 20/05/2020.

PUBLIQUE-SE REGISTRE-SE CUMPRE-SE

Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt, 5 de junho 2020.

Neri Wanderlind

Secretário da Administração

PROCESSOS LICITATÓRIOS

AVISO DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 4889/2020

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 57/2020

O Município de Ubatuba torna público que se encontra aberto o processo licitatório na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, do tipo Menor Preço Por Item, visando o REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAR SERVIÇOS MECÂNICOS E MANUTENÇÕES NOS VEÍCULOS DA FROTA MUNICIPAL, NAS CONDIÇÕES DETALHADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.

Data e horário do recebimento das propostas e dos documentos de habilitação: até às 08h do dia 24 de junho de 2020, horário de Brasília, Distrito Federal.

Data e horário da abertura da sessão pública: a partir das 08h do dia 24 de junho de 2020, horário de Brasília, Distrito Federal.

O recebimento das propostas, dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br.

O edital e seus anexos poderão ser obtidos nos sites www.ubatuba.pr.gov.br e www.comprasgovernamentais.gov.br a partir de 03 de junho de 2020.

Ubatuba, Paraná, 03 de junho de 2020.

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 4825/2020