



# BOLETIM OFICIAL

## do Município de Angra dos Reis

Ano XVI - Edição 1228

Distribuição Eletrônica

28 de Setembro de 2020

### **Novas flexibilizações e regras referentes à Covid-19** Decreto já está vigorando desde a última sexta-feira (25)

A Prefeitura de Angra dos Reis publicou no Boletim Oficial do Município desta sexta-feira (25), o decreto nº 11.763, que oferece novas flexibilizações relacionadas às regras adotadas contra o novo coronavírus e passa a vigorar a partir de hoje, 25 de setembro, até 9 de outubro de 2020.

Disponíveis no site [www.angra.rj.gov.br](http://www.angra.rj.gov.br) (B.O 1.227), as novas medidas presentes no documento tratam-se de atualizações de todos os decretos anteriores, e levam em consideração, entre outros aspectos, o Boletim Epidemiológico nº 194 (23 de setembro) da Secretaria Municipal de Saúde, que registra uma taxa de ocupação de 42% da totalidade de leitos, assim como os recentes incidentes com aglomeração de pessoas em determinadas localidades do município, em especial na Rua Coronel Carvalho, no Centro, em descumprimento às normas relacionados ao decreto.

Ficam autorizadas a prática, o funcionamento e a abertura das seguintes atividades e estabelecimentos: aeroboxe, zumba, hidroginástica, ginástica localizada e afins, piscinas, churrasqueiras, saunas, parquinhos, brinquedotecas, salões de TV, locais de convivência e similares – o uso de brinquedos coletivos como “piscina de bolinhas”, tobogãs e outros também está autorizado.

Estão liberados também, mediante a observância de protocolo sanitário, academia, quadra de tênis, basquete, handebol e esportes em geral, pilates, ioga, quadras de areia, piscinas, futmesa, futebol society, de gramado amador e de salão, canoagem (incluindo a canoagem havaiana), artes marciais, restaurantes e lanchonetes, churrasqueiras sociais, saunas, parquinhos e brinquedotecas, sendo estas consideradas áreas para recreação ou espaço infantil, contendo brinquedos e outros equipamentos, como balanços e gangorras.

Em relação ao funcionamento de piscinas, churrasqueiras e locais de convivência, o protocolo para clubes, associações esportivas, condomínios e afins será o mesmo estipulado para o Turismo.

Além do atendimento às medidas sanitárias gerais relacionadas ao decreto, que pode ser lido na íntegra no site da Prefeitura de Angra, algumas atividades terão que obedecer a protocolos específicos que estão inclusos no Catálogo dos Protocolos Setoriais Específicos, também disponível no BO.

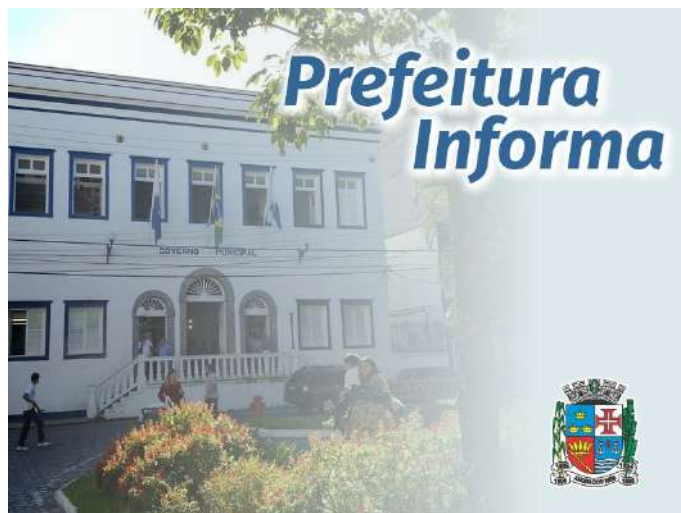
Em caso de descumprimento das medidas previstas no decreto, as autoridades competentes devem apurar as eventuais práticas de infrações administrativas previstas no artigo 10, da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no artigo 268 do Código Penal. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as

infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento de empresa, cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento e perdimento de benefícios fiscais municipais.

A pena de multa possui a seguinte graduação: nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais); nas infrações graves, de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais); nas infrações gravíssimas, de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). As multas previstas serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

Alguns horários de funcionamento também sofreram mudanças. Restaurantes, lanchonetes e congêneres, por exemplo, voltam a funcionar sem restrição de horário. Comércio varejista, exceto shoppings centers e centros comerciais, comércio varejista em geral, exceto ambulantes, atividades de lavanderias, tinturarias e toalheiros, comércio de combustíveis e lubrificantes, exceto postos de combustíveis, atividades da cadeia automobilística, náutica e equipamentos pesados: oficinas, mecânicas, lanternagem, pintura e afins, serviços de corte e costura com horário de funcionamento das 9h às 18h.

Quanto aos meios de hospedagem, 80% das unidades habitacionais do empreendimento poderão ser ocupadas. Já os campings, poderão funcionar com 80% da capacidade de barracas. Em relação às embarcações, a ocupação máxima para todas é de 80% de sua capacidade.



**MEMBROS DO PODER  
EXECUTIVO MUNICIPAL****FERNANDO ANTÔNIO CECILIANO JORDÃO**  
Prefeito Municipal**MANOEL CRUZ PARENTE**  
Vice-Prefeito**MARCUS VENISSIUS DA SILVA BARBOSA**  
Secretário de Governo e Relações Institucionais**CARLOS MACEDO COSTA**  
Secretário de Administração**JOSÉ CARLOS DE ABREU**  
Secretário de Finanças**MÁRCIA REGINA PEREIRA PAIVA**  
Procuradora do Município**ROBERTO PEIXOTO MEDEIROS DA SILVA**  
Controlador do Município**STELLA MAGALY SALOMÃO CORREA**  
Secretária de Educação**JOÃO CARLOS RABELLO**  
Secretário de Desenvolvimento Econômico**RODRIGO DE ARAÚJO MUCHELI**  
Secretário de Saúde**CLÁUDIO DE LIMA SÍRIO**  
Secretário de Desenvolvimento  
Urbano e Sustentabilidade**CÉLIA CRISTINA AMORIM SILVA JORDÃO**  
Secretária de Desenvolvimento  
Social e Promoção da Cidadania**MÁRIO SÉRGIO DA GLÓRIA REIS**  
Diretor-Presidente do Instituto Municipal  
do Ambiente de Angra dos Reis (Imaar)**JOÃO WILLY SEIXAS PEIXOTO**  
Diretor-Presidente da Turisangra  
Fundação de Turismo de Angra dos Reis**LUCIANE PEREIRA RABHA**  
Diretora-Presidente do Angraprev  
Instituto de Previdência Social de Angra dos Reis**PAULO CEZAR DE SOUZA**  
Serviço Autônomo de Captação  
de Água e Tratamento de Esgoto**SEBASTIÃO FARIA DE SOUZA**  
Secretário Hospitalar  
Hospital Municipal da Japuiba  
Fundação Hospitalar Jorge Elías Miguel**www.angra.rj.gov.br****ENDEREÇO: PALÁCIO RAUL POMPÉIA  
PRAÇA NILO PEÇANHA, 186 - CENTRO  
CEP.: 23.900-000 - ANGRA DOS REIS - RJ****PARTE I****PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGRA DOS REIS**  
**PUBLICAÇÃO OFICIAL****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2020/REMARCADO**

PROCESSO Nº 2020004433

OBJETO: Registro de preços objetivando uma futura e eventual aquisição de materiais de construção, destinada ao uso da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania e seus equipamentos (FMAS), bem como os seguintes órgãos participantes: Secretaria-Executiva de Esporte e Lazer e Secretaria de Educação.

DATA/HORA DA SESSÃO: 13/10/2020, às 10:00hs.

RETIRADA DO EDITAL: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou Departamento de Licitações, mediante 01(um) pen drive virgem devidamente lacrado em sua embalagem original, ou, através do site [www.angra.rj.gov.br](http://www.angra.rj.gov.br)Adriano de Moura Vidal Jordão  
Pregoeiro**PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2020**

PROCESSO Nº 2020006477

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para aquisição de materiais para construção civil, material de pintura e material elétrico para manutenção em diversos pontos do município de Angra dos Reis, através da Secretaria-Executiva de Serviços Públicos.

DATA/HORA DA SESSÃO: 08/10/2020, às 10:00hs.

RETIRADA DO EDITAL: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou Departamento de Licitações, mediante 01(um) pen drive virgem devidamente lacrado em sua embalagem original, ou, através do site [www.angra.rj.gov.br](http://www.angra.rj.gov.br).Adriano de Moura Vidal Jordão  
Pregoeiro**EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**  
**ARTIGO 61, PARÁGRAFO ÚNICO DA LEI Nº 8.666/93**PARTES: MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS e CONSTRUTORA MATOS TEIXEIRA LTDA  
TERMO ADITIVO Nº 002 ao CONTRATO Nº 100/2018

OBJETO: Constitui objeto do presente termo a prorrogação de prazo e acréscimo financeiro referente ao reajuste de 8,1341% - período maio/2018 à abril/2020, Contrato nº 100/2019 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADOS DE RETRO-ESCAVADEIRA, ESCAVADEIRA, TRATOR, MOTONIVELADORA, CAMINHÃO BASCULANTE E DEMAIS EQUIPAMENTOS OPERADOS E VEÍCULOS PARA APOIO ÀS ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO, CONSERVAÇÃO DE LOGRADOUROS PÚBLICOS E DE DEMOLIÇÃO DE ESTRUTURAS, INCLUINDO A CESSÃO DO EQUIPAMENTO E O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, COMBUSTÍVEL, MANUTENÇÃO, EPIS, SUPRIMENTOS E INSUMOS DIVERSOS, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS.

PRAZO: A prorrogação do prazo do presente termo será por mais 12 (doze) meses, tendo início em 20/09/2020 e término em 19/09/2021.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Na forma do art. 57, inciso II, da lei nº 8.666/93.

VALOR: O valor do global do presente termo é de R\$23.127.934,21 (vinte três milhões, cento e vinte sete mil, novecentos e trinta e quatro reais e vinte um centavos).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes deste Termo correrão às contas do orçamento do exercício de 2020, compromissada por conta da Ficha nº 20202565, Dotação Orçamentária nº 20.2016.15.452.0220.2069.339039.15304000 Fonte: Royalties; Empenho Nº 1656/2020 no valor de R\$1.980.000,00 (um milhão, novecentos e oitenta mil reais), referente a este exercício.

AUTORIZAÇÃO: Conforme solicitado através da solicitação de empenho 095/2020/SDUS.SESEP de 17/09/2020, Processo 2018015361, devidamente autorizado pelo Secretário de Executivo de Serviços Públicos.

DATA DA ASSINATURA: 18/09/2020

Angra dos Reis, 18 de setembro de 2020.  
CARLOS FELIPE LARROSA ARIAS  
Secretário Executivo de Serviços Públicos

**Republicação da Portaria 482/2020, de 24 de setembro de 2020, publicada no Boletim oficial do Município de Angra dos Reis, edição nº 1227, de 25/09/2020, página 16, tendo em vista a verificação de incorreções no texto anteriormente publicado.**

**P O R T A R I A      N o 482/2020**

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANGRA DOS REIS, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições legais e considerando os termos do Ofício nº 635/2020/ANGRAPREV, do Instituto de Previdência Social do Município de Angra dos Reis, datado de 21 de setembro de 2020,

**R E S O L V E:**

DESIGNAR JEDIAEL SOUZA ESTODUTO, matrícula 13844, para exercer, interinamente, a Função Gratificada de Diretor do Departamento Financeiro e de Tesouraria, do Instituto de Previdência Social do Município de Angra dos Reis, Símbolo FG-1, no período de 13 de outubro a 11 de novembro de 2020, durante as férias do titular Ednaldo Mascarenhas Dayube júnior, matrícula 2972.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE  
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, 24 DE SETEMBRO DE 2020.  
FERNANDO ANTÔNIO CECILIANO JORDÃO  
Prefeito

LUCIANE PEREIRA RABHA  
Diretora-Presidente do Instituto de Previdência Social do Município de Angra dos Reis

**P O R T A R I A      N o 489/2020**

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANGRA DOS REIS, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições legais,

**R E S O L V E:**

NOMEAR MAYARA GOMES DA SILVA ARAÚJO, para o Cargo em Comissão de Assessor Técnico, da Secretaria Executiva de Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde, Símbolo CC-3, com efeitos a contar de 28 de setembro de 2020.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE  
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, 28 DE SETEMBRO DE 2020.  
FERNANDO ANTÔNIO CECILIANO JORDÃO  
Prefeito

RODRIGO DE ARAÚJO MUCHELI  
Secretário Municipal de Saúde

**Republicação do Decreto 11.763/2020. Publicado no Boletim Oficial do Município de Angra dos Reis, Edição nº 1227, de 25/09/2020, páginas 19 a 48, tendo em vista a verificação de incorreções no texto anteriormente publicado.**

**D E C R E T O    N o 11.763, DE 25 DE SETEMBRO DE 2020**

DEFINE NOVAS MEDIDAS PARA O ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA DECORRENTE DO CORONAVÍRUS NO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, no uso de suas atribuições constitucionais e legais:

CONSIDERANDO que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garan-

tido mediante políticas sociais e econômicas que visem a redução do risco de doença e de outros agravos e o acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do artigo 196 da Constituição da República;

CONSIDERANDO as diretrizes de atendimento integral, universal e igualitário no SUS, que compreendem as ações de proteção e recuperação de saúde individual e coletiva, conforme o artigo 289, inciso IV, da Constituição do Estado do Rio de Janeiro;

CONSIDERANDO que a transição para o regime de Distanciamento Social Seletivo (DSS) vem sendo reavaliada semanalmente pelo Gabinete de Crise, seja para aumentar ou mesmo para restringir, a partir de estudos de casos de controle epidemiológico e informações técnicas e científicas disponibilizadas pelos órgãos competentes, não gerando direito à permanência definitiva de funcionamento;

CONSIDERANDO que desde a publicação do Decreto Municipal de nº 11.655 de 08/06/2020 os dados estatísticos demonstram que as medidas sanitárias adotadas tanto em relação ao protocolo geral quanto aos protocolos setoriais específicos tem trazido resultados positivos;

CONSIDERANDO a necessidade da consolidação de todos os Decretos já publicados para conferir unidade, coesão e correção ao texto, trazendo maior publicidade, transparência e segurança jurídica para o município;

CONSIDERANDO o disposto no Boletim Epidemiológico nº 194/2020 da Secretaria Municipal de Saúde de Angra dos Reis, de 23 de setembro de 2020, que registra uma taxa de ocupação de 42% (quarenta por cento) da totalidade de leitos;

CONSIDERANDO a publicação do Decreto Estadual de nº 47.112 de 5/06/2020 que determina a adoção de medidas de flexibilização ao isolamento social no âmbito do Estado do Rio de Janeiro;

CONSIDERANDO o dever do Município de Angra dos Reis em defender a saúde, a vida, a empregabilidade, a livre iniciativa, o desenvolvimento regional e a dignidade da pessoa humana, mantendo a população protegida da propagação do vírus pela adoção de protocolos sanitários reconhecidos no país e no mundo e, ao mesmo tempo, evitando o iminente caos social e econômico decorrente do estado de falência e desemprego que se avizinha;

CONSIDERANDO a gradual diminuição nos números de casos de contaminação no Município;

CONSIDERANDO os recentes incidentes com aglomeração de pessoas em determinadas localidades do Município, em especial na R. Coronel Carvalho no Centro de Angra dos Reis em descumprimento às normas deste Decreto,

**D E C R E T A:**

Art. 1º Este Decreto mantém algumas medidas e estabelece novas medidas temporárias de prevenção ao contágio e de enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional, decorrente da COVID-19.

Art. 2º Estão vedadas a prática, o funcionamento e a reabertura das seguintes atividades:

I – a realização de eventos e atividades com a presença de público, ainda que previamente autorizados, que envolvam aglomeração de pessoas, tais como: comícios, passeatas e afins;

II – as atividades coletivas de cinema, teatro, reuniões, ou qualquer outra atividade que envolva aglomeração de pessoas, exceto as autorizadas neste Decreto que deverão seguir o protocolo geral ou o específico setorial, dependendo do caso;

III – à visita a pacientes diagnosticados com o COVID-19, internados na rede pública ou privada de saúde;

IV – as aulas, sem prejuízo da manutenção do calendário recomendado pelo Ministério da Educação, nas unidades da rede pública e privada de ensino, inclusive nas unidades de ensino superior;

V – à visita as instituições de longa permanência para idosos;  
VI – à visita aos equipamentos públicos de alta complexidade da Assistência Social.

Art. 3º Ficam autorizadas a prática, o funcionamento e a abertura das seguintes atividades e estabelecimentos:

I - farmácias;

II - hipermercados, supermercados, pequenas mercearias, açougues, peixarias, hortifrutigranjeiros, quitandas;

III - lojas de venda de alimentação para animais, pet shops e clínicas veterinárias;

IV - distribuidores de gás e lojas de venda de água mineral;

V- padarias;

VI - postos de combustível;

VII - setores de abastecimento, como armazéns, centrais de distribuição, transportadoras e de insumos essenciais à manutenção, conservação e distribuição de alimentos e afins;

VIII – transportadoras;

IX - cultos presencias em templos religiosos;

X - estabelecimentos de materiais de construção civil;

XI - lojas de peças automotivas, náuticas e de equipamentos pesados;

XII - oficinas automotivas, oficinas náuticas e borracharias;

XIII - lojas de materiais e serviços elétricos e hidráulicos;

XIV - concessionárias e revendedoras de automóveis;

XV - serviços de saúde como hospital, clínica, laboratório e estabelecimentos congêneres;

XVI - escritórios de advocacia, contabilidade, engenharia, arquitetura e demais profissionais liberais;

XVII – óticas;

XVIII – lojas de tecidos e materiais de aviamento;

XIX – lojas de manutenção e vendas de bicicletas.

XX - Estúdios fitness com atendimento individualizado e horário agendado;

XXI - Shopping centers e centros comerciais;

XXII – Marinas;

XXIII - salões de beleza, cabeleireiros e barbeiros (barber shop's), exclusivamente para atendimento por agendamento;

XXIV - setores de serviços, com exceção das atividades expressamente proibidas no art. 2º;

XXV – setores do comércio em geral, com exceção das atividades expressamente proibidas no art. 2º;

XXVI – academias e centros de ginástica;

XXVII – Rodoviária Municipal;

XXVIII - clubes, associações esportivas, campos de futebol de salão, de grama amador e society e afins;

XXIX – atividades práticas nos cursos da área de Saúde em Instituições de Ensino Superior, em especial, Medicina, Enfermagem, Farmácia, Odontologia e Fisioterapia conforme Decreto Estadual de nº 47.195 DE 04/08/2020;

XXX - circulação do transporte interestadual de passageiros com restrições;

XXXI – o acesso de turistas à Cidade de Angra dos Reis, à Baía da Ilha Grande e suas ilhas;

XXXII – bares, choperias e botecos;

XXXIII - toda e qualquer atividade turística na Cidade de Angra dos Reis, na Baía da Ilha Grande e em suas ilhas, incluindo-se nesta permissão as atividades náuticas de turismo em marinas, píer, atracadouros, assim como a realização de passeios turísticos por meio de embarcações de esporte e recreio por toda a extensão municipal da Baía da Ilha Grande contanto que sigam o protocolo específico, observada a vedação do art. 7º;

XXXIV - funcionamento de buffets, realização de festas comemorativas de âmbito privado tais como batismo, casamento, aniversário, bodas e eventos corporativos tais como palestras, apresentações, coquetéis mediante protocolo específico;

XXXV – A liberação para os treinamentos e para a realização de jogos oficiais do Futebol profissional com portões fechados e em observância ao protocolo da Federação de Futebol do Estado do Rio de Janeiro – FFERJ;

XXXVI – feiras de artesanato;

XXXVII – frequentar praia, lagoa, rio, piscina pública ;

XXXVIII – artes marciais;

XXIX – reuniões ou assembleias de condomínios ou clubes;

XL – estabelecimentos de jogos eletrônicos;

XLI – cursos livres tais como línguas, artes, ioga, pilates, Aeroboxe, Zumba, Hidroginástica , Ginástica localizada e afins;

XLII - apresentação musical em restaurantes e bares com até 03 músicos;  
XLIII – piscinas, churrasqueiras, saunas, parquinhos e brinquedotecas, salões de TV, locais de convivência e afins.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de qualquer segmento que operem o sistema de delivery poderão realizar suas entregas sem restrição de horários.

Art. 4º Fica determinado o horário de funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços, de acordo com as tabelas indicadas nos Anexos I, II III, IV, V, VI e VII deste Decreto.

Art. 5º É obrigatório o uso de máscara pela população, em geral, nos espaços abertos ao público, ou de uso coletivo, inclusive os comerciais, no Município de Angra dos Reis.

§1º Poderão ser usadas máscaras de confecção caseira, conforme as orientações do Ministério da Saúde.

§2º São considerados também espaços de uso coletivo para fins do caput deste artigo os veículos de transporte público coletivo, de táxi e transporte remunerado privado individual de passageiros.

Art. 6º Os estabelecimentos cuja atividade está permitida deverão adotar como protocolo geral o que segue:

I - controlar a lotação de pessoas por meio das seguintes medidas:

a) observar as medidas sanitárias e de distanciamento social previstas no inteiro teor do presente Decreto;

b) manter o distanciamento de 1,5 metros (um metro e meio) entre as pessoas, incluindo clientes e funcionários, inclusive com a organização de filas do lado de fora do estabelecimento, se necessário, para controlar a entrada das pessoas;

c) realizar a demarcação do posicionamento das pessoas nas filas, considerando também o distanciamento entre os atendentes dos caixas e balcões;

d) definir um acesso único para entrada e para saída, de forma a controlar o número de pessoas presentes no interior do estabelecimento;

e) organizar o fluxo de entrada e saída de pessoas, quando o estabelecimento possuir um único acesso;

f) Os estabelecimentos devem se organizar por meio das suas representações para funcionar em horários diferenciados para o atendimento do grupo de risco.

II – adotar as seguintes medidas de higiene e proteção:

a) exigir que todas as pessoas, presentes nos estabelecimentos, incluindo funcionários e público externo (consumidores), usem máscaras durante o horário de funcionamento externo e interno do estabelecimento, independentemente de estarem em contato direto ou não com o público;

b) fornecer máscaras e álcool gel 70% (setenta por cento) para todos os funcionários, durante o horário de funcionamento do estabelecimento;

c) higienizar os sanitários constantemente e dispor de sabonete líquido, papel toalha e lixeira;

d) no local de entrada e demais pontos de atendimento ao cliente, disponibilizar álcool gel 70% (setenta por cento) para higienização das mãos;

e) manter a higienização interna e externa dos estabelecimentos, por meio da desinfecção das superfícies com álcool 70º (setenta por cento) ou sanitizantes de efeito similar, além da limpeza de rotina.

§1º Os estabelecimentos comerciais deverão fornecer máscaras ao público externo (consumidores) para o seu ingresso, caso não estejam utilizando.

§2º As instituições bancárias deverão instituir horário diferenciado para atendimento do grupo de risco e dos consumidores que busquem atendimento relacionado aos benefícios sociais franqueados pelo Poder Público.

§3º Excetua-se da aplicação das regras contidas nesse artigo os estabelecimentos de saúde, que seguem normativas próprias.

Art. 7º Além do atendimento às medidas sanitárias gerais dispostas neste decreto, algumas atividades terão que obedecer a protocolos específicos que estão disciplinados em apartado no denominado Catálogo dos Protocolos Setoriais Específicos, anexo ao presente Decreto.

Parágrafo único. Os estabelecimentos empresariais que produzirem aglomerações, ou ainda, que descumprirem as regras e protocolos previstos neste decreto, sujeitar-se-ão à suspensão temporária da licença de funcionamento.

Art. 8º É proibido o acesso de passageiros e cargas provenientes do cais de Conceição do Jacaréi na cidade de Mangaratiba ao território de Angra dos Reis, especialmente na Baía da Ilha Grande.

Art. 9º As regras para a operação e o funcionamento dos ônibus urbanos municipais, ônibus intermunicipais, interestaduais e do sistema rodoviário municipal são as seguintes:

I – Os ônibus municipais circularão com todos os passageiros sentados e com, no máximo, 80% (oitenta por cento) da capacidade de passageiros em pé;

II – Os ônibus intermunicipais poderão operar em 5 (cinco) horários por dia nas suas partidas da Rodoviária e 5 (cinco) horários por dia nas suas chegadas à Rodoviária;

III - A Rodoviária Municipal abrirá 1 (uma) hora antes da chegada e 1 (uma) hora após a saída dos ônibus;

IV – Os ônibus interestaduais poderão operar em 1 (um) horário de ida e 1 (um) horário de volta por cada itinerário, sendo necessário o cumprimento das seguintes determinações:

a) estão permitidos apenas os itinerários SÃO PAULO X ANGRA DOS REIS, ANGRA DOS REIS X SÃO PAULO, BELO HORIZONTE X ANGRA DOS REIS, ANGRA DOS REIS X BELO HORIZONTE e SÃO SEBASTIÃO X ANGRA DOS REIS, ANGRA DOS REIS X SÃO SEBASTIÃO;

b) efetuar duas higienizações diárias das partes de uso comum nas instalações do guichê, eliminando os possíveis pontos de contaminação e transmissão de vírus causador da COVID 19;

c) higienizar com um pano com álcool as áreas de contato, como corrimãos, maçanetas e banheiros. - higienizar com o desinfetante DPL 10.000 (Quartenário de Amônia) na diluição de 1x5 as áreas comuns, como os pisos e superfícies de contato;

d) higienizar individualmente com ALCOOL 70% os equipamentos de uso pessoal como teclados, mouse, etc.).

#### Em relação aos cuidados com o pessoal em operação

a) uso obrigatório de máscaras. - uso obrigatório de protetor facial no atendimento ao público;

b) prática de lavar constantemente as mãos;

c) limpeza das mãos com álcool gel sempre que fizer atendimento ao cliente;

d) manutenção dos ambientes arejados, com a abertura regular de portas e janelas;

e) manutenção da distância de segurança (2,00 metros) entre pessoas;

f) recomendação de não dividir utensílios e de não tocar outra pessoa com as mãos;

g) retirada da escala de profissionais pertencentes aos grupos de risco;

h) retirada do serviço de qualquer colaborador que apresentar sintomas do Covid-19.

#### Em relação aos cuidados com clientes e fornecedores

a) adotar a sinalização no piso (fila) demarcando a distância mínima de 2,00 metros entre os clientes em processo de aquisição de passagens ou busca por informação;

b) adotar barreira física visando distanciamento do cliente em relação ao guichê;

c) disponibilizar álcool em gel 70% para os clientes em processo de aquisição de passagens;

d) manter informativo sobre o uso obrigatório de máscara no interior da rodoviária e durante a viagem.

#### Em relação a higienização de veículos

a) efetuar higienização interna dos veículos da frota operante antes e depois de cada viagem, eliminando os possíveis pontos de contaminação e transmissão de doenças;

b) realizar a aplicação do produto DPL 10.000 (Quartenário de Amônia) na diluição de 1x5, utilizando pulverizador nos corrimãos de entrada, posto de trabalho do motorista, maçaneta da porta da cabine, apoio de braço e de perna das poltronas, porta pacotes, estofados, porta da geladeira, maçaneta da porta do banheiro e no gabinete sanitário do veículo;

c) após 15 minutos da aplicação do produto, o excesso deve ser retirado, utilizando papel toalha (fazendo o devido descarte);

Nota: Este procedimento deve ser feito após a execução do serviço de limpeza interna do veículo. - manter informativo no interior dos veículos sobre o uso Obrigatório de Máscara durante toda a viagem;

d) disponibilizar álcool em gel 70% no interior do veículo para uso pelos clientes.

Art. 10. A transição para o presente regime de Distanciamento Social Seletivo (DSS) será reavaliada semanalmente pelo Gabinete de Crise, seja para aumentar ou mesmo para restringir, a partir de estudos de casos de controle

epidemiológico e informações técnicas e científicas disponibilizadas pelos órgãos competentes, não gerando direito à permanência definitiva de funcionamento.

§1º Os parâmetros técnicos que embasam as avaliações semanais são os seguintes:

I – taxa de incidência de novos casos de Covid-19;

II – taxa de estágio de evolução dos casos ativos de Covid-19;

III – taxa de letalidade comparativa;

IV – taxa de mortalidade comparativa e semanal.

§2º Na hipótese de ocupação superior a 70% (setenta por cento) de todos os leitos hospitalares destinados ao tratamento da Covid-19, serão reavaliadas as medidas de distanciamento social seletivo (DSS).

Art. 11. Os servidores, estagiários, agentes públicos e funcionários públicos municipais deverão retornar ao trabalho diário de acordo com suas respectivas jornadas de trabalho.

§ 1º Ficam dispensados da regra do caput os seguintes servidores:

a) as servidoras gestantes e lactantes;

b) os servidores maiores de 60 (sessenta) anos;

c) os servidores portadores de doenças crônicas não infecciosas, neuropatias e imunossuprimidos; d) profissionais da educação que exerçam suas atividades nas unidades escolares.

§ 2º Qualquer servidor público, empregado público ou contratado por empresa que preste serviço para o Município de Angra dos Reis, que apresentar febre ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) passa a ser considerado um caso suspeito e deverá adotar o protocolo de atendimento específico da Secretaria de Saúde.

I - Nas hipóteses do § 2º deste artigo, qualquer servidor público, empregado público ou contratado por empresa que presta serviço para o Município de Angra dos Reis, deverá entrar em contato com a Administração Pública para informar a existência de sintomas;

II - Os atestados médicos expedidos pelo SUS substituirão a necessidade de perícia médica para os fins da licença de saúde nos casos do § 2º;

III - Os gestores dos contratos de prestação de serviços deverão notificar às empresas contratadas quanto à responsabilidade destas em adotar todos os meios necessários para conscientizar seus funcionários quanto aos riscos do COVID-19 e quanto à necessidade de reportarem a ocorrência de sintomas de febre ou sintomas respiratórios, estando as empresas passíveis de responsabilização contratual em caso de omissão que resulte em prejuízo à Administração Pública.

Art. 12. Em caso de descumprimento das medidas previstas neste Decreto, as autoridades competentes devem apurar as eventuais práticas de infrações administrativas previstas no artigo 10, da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no artigo 268 do Código Penal.

§ 1º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - advertência;

II - multa;

III - interdição parcial ou total do estabelecimento;

IV - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

V - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento;

VI - Perdimento de benefícios fiscais municipais.

§2º A pena de multa possui a seguinte graduação:

I - nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais).

§ 3º As multas previstas serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

Art. 13. O presente decreto passa a vigorar a partir de 25.09.2020 até dia 09.10.2020.

MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, 25 DE SETEMBRO DE 2020.  
FERNANDO ANTÔNIO CECILIANO JORDÃO  
Prefeito

**ANEXO I****Comércio e Templos (serviços essenciais) – sem restrição de horário de funcionamento**

Supermercados

Hortifrutigranjeiros

Minimercados

Mercearias

Açougues

Peixarias

Lojas de panificados

Comércio especializado em produtos naturais, suplementos e fórmulas alimentares

Postos de Combustíveis e suas lojas de conveniências

Comércio de produtos farmacêuticos

Clínicas e consultórios médicos, odontológicos, laboratórios e farmacêuticas

Clínicas veterinárias

Comércio atacadista

Atividades industriais de necessário funcionamento contínuo

Serviços Industriais de Utilidade Pública

Templos religiosos

Bancas de jornais e revistas

Salões de beleza, cabeleireiros e barbeiros (barber shop's) e os demais serviços por agendamento

Restaurantes, lanchonetes e congêneres

**ANEXO II****Indústria e Serviços - Horário de funcionamento: 09h00 às 18h00**

Serviços em Geral

Indústrias extrativas

Indústrias de transformação

Atividades gráficas

Atividades financeiras, seguros e serviços relacionados

Atividades imobiliárias

Atividades jurídicas, de contabilidade e de auditoria

Atividades de arquitetura e engenharia

Atividades de publicidade e comunicação

Lotéricas e correspondentes bancários

**ANEXO III****Demais atividades comerciais - Horário de funcionamento: 09:00hs – 18:00hs**

Comércio varejista, exceto shoppings centers e centros comerciais

Comércio varejista em geral, exceto ambulantes

Atividades de lavanderias, tinturarias e toalheiros

Comércio de combustíveis e lubrificantes, exceto Postos de Combustíveis.

Atividades da cadeia automobilística, náutica e equipamentos pesados: oficinas, mecânicas,

lanternagem, pintura e afins

Serviços de Corte e Costura

Demais estabelecimentos não previstos nos anexos I e II

#### **ANEXO IV**

##### **Comércio com horário diferenciado pela especificidade das atividades correlatas - Horário de funcionamento: 08h00 às 18h00**

Comércio da Construção Civil, ferragens, madeireiras, serralheiras, pinturas e afins Lojas de materiais e serviços elétricos e hidráulicos

#### **ANEXO V**

##### **Shopping centers e centros comerciais - Horário de funcionamento: sem restrição de horário.**

#### **ANEXO VI**

##### **Marinas - Horário de funcionamento: 07h00 às 17h00**

#### **ANEXO VII**

##### **Academias, Centros de Ginástica e Studios – Horário de funcionamento: sem restrição de horário.**

### **CATÁLOGO DOS PROTOCOLOS SETORIAIS ESPECÍFICOS**

#### **I – Estúdios fitness:**

- a) atendimento personalizado;
- b) funcionamento com horário agendado, com 1(uma) pessoa por ambiente além do professor de educação física;
- c) respeito a regra de distanciamento estipulada neste decreto;
- d) o aluno deve trazer sua própria toalha.

#### **II – Shoppings centers e centros comerciais:**

- a) proibição de eventos e da utilização de parquinhos;
- b) redução do número de cadeiras e mesas para 50% (cinquenta por cento) da capacidade total e prioridade ao sistema de delivery;
- c) sinalização dos pisos para a formação de filas de acordo com as medidas deste decreto;
- d) colocação de dispensadores de álcool em gel nos elevadores;
- e) redução da capacidade de ocupação do estacionamento em 50% (cinquenta por cento) da

capacidade total.

### **III – Marinas:**

- a) a execução e lavagem e serviços de manutenção em geral com agendamento prévio e seguindo a regra de distanciamento social, apenas de segunda a sexta-feira;
- b) a permissão para movimentações de embarcações em todos os dias da semana;
- c) a navegação somente com o proprietário ou parente direto (descendente ou ascendente) a bordo;
- d) restrição de lotação a bordo de no máximo 60% da capacidade máxima, tanto para embarcações em navegação ou ancoradas;
- e) proibição de atracação a contrabordo;
- f) afastamento mínimo de 10 (dez) metros entre as embarcações;
- g) proibição de desembarque nas praias ou ilhas.

### **IV – Salões de beleza, cabeleireiros e barbeiros (barber shop's):**

- a) atendimento exclusivo por agendamento;
- b) observância às regras de distanciamento.

### **V – Restaurantes, Lanchonetes e estabelecimentos congêneres:**

- a) capacidade de lotação restringida a 50% (cinquenta por cento) da sua capacidade total;
- b) distanciamento de 1,5 metro entre mesas.

### **VI – Academias e Centros de Ginástica:**

- a) orientação de uso de máscaras faciais por todos os colaboradores e alunos, seguindo todas as orientações da Organização Mundial de Saúde para seu manuseio e utilização (os estabelecimentos deverão instruir os colaboradores para que os mesmos orientem os alunos e deverão instalar placas ou folhetos informativos sobre a correta utilização das máscaras. Também deverá sugerir para os clientes levarem macacão reserva para troca caso a máscara usada seja molhada ou danificada por qualquer motivo);
- b) o estabelecimento é obrigado a disponibilizar álcool em gel na entrada do mesmo e em todos os seus ambientes. Também deverá disponibilizar kits contendo álcool 70% e flanela ou papel toalha em quantidade suficiente para que todos os aparelhos, acessórios, mesas, balcões ou qualquer outro local que tenha contato de pessoas possa ser facilmente higienizado por todos que estiverem frequentando o local;
- c) a entrada e o número de alunos deverá ser planejada, organizada e executada pelo gestor, com avisos prévios e/ou agendamentos, com o objetivo de se evitar aglomerações;
- d) o estabelecimento deverá ter limpeza constante, principalmente dos aparelhos e acessórios com álcool 70% ou outro produto comprovadamente eficaz para a higienização da zeladoria;
- e) o estabelecimento deverá dispor de tapete sanitizante ou pano umedecido com produto comprovadamente eficaz para a higienização dos calçados nas entradas de pessoal;
- f) o estabelecimento deve proibir grupos de risco, doentes crônicos e maiores de 60 anos de frequentarem suas dependências;



- g) todos os colaboradores e clientes devem ter suas temperaturas aferidas por termômetros do tipo eletrônico à distância na entrada do estabelecimento. Em caso de temperatura acima de 37,8 °C a entrada deve ser proibida e caso se verifique aluno, professor ou colaborador com febre alta, deve-se comunicar imediatamente ao serviço de saúde do Município;
- h) No caso de uso de leitor biométrico deve haver a opção de liberação manual de entrada além da disponibilização de álcool 70%;
- i) é obrigatório o distanciamento de 1,5m de aparelhos e locais de treinamento com peso livre e aulas coletivas com fita, fazendo com que os alunos respeitem este distanciamento e, se necessário, o isolamento de determinadas áreas para o cumprimento fiel desta regra;
- j) é obrigatória a higienização dos aparelhos a cada uso por aluno;
- k) todos que frequentem estes estabelecimentos e possuam cabelos compridos devem manter os mesmos presos em todo o tempo em que estiveram nas dependências;
- l) os aparelhos de cárdio (esteiras, bicicletas ergométricas, elípticos entre outros) deverão estar afastados por 1,5m. Caso não seja possível o distanciamento deve-se usar apenas parte dos aparelhos com o fim de se garantir o distanciamento seguro, a mesma medida vale para os armários e lockers;
- m) a demonstração e a orientação profissional deverão ser executadas a 2m de distância do aluno;
- n) o ar do ambiente deve ser totalmente trocado constantemente conforme a exigência da legislação (ABNT), 7 vezes por hora no mínimo e se fazer a troca dos filtros de ar no mínimo 1 vez por mês, usando-se pastilhas adequadas para a higienização nas bandejas do aparelho. Caso não haja ar condicionado, é necessário o sistema de ventilação cruzada (janelas e portas abertas);
- o) todos os frequentadores deverão ter suas próprias toalhas e garrafas d'água. O descarte de toalha de papel deve ser feito em recipiente com acionamento por pedal;
- p) os bebedouros devem servir apenas água em garrafas ou copos descartáveis sendo proibido o consumo com a boca;
- q) está proibida a utilização de cordas navais para subidas devido a dificuldade de higienização;
- r) o estabelecimento deverá obrigatoriamente disponibilizar em seus banheiros sabões assim como expor instruções do correto método de se lavar as mãos;
- s) os estabelecimentos deverão ser fechados 2 vezes ao dia para higienização sendo que cada período fechado não pode ser inferior a 1 hora;
- t) os vestiários para banho devem ser desativados, podendo o usuário se utilizar apenas das pias para a higiene das mãos.

## **VII – Academias, estúdios e fisioterapia aquática, natação, hidroginástica e congêneres;**

- a) é obrigatório o uso de máscaras eficientes (indicadas pelo estabelecimento), óculos de proteção,

ou protetores faciais (face shield), sendo que no que se refere às máscaras e face shields, estes não são obrigatórios na atividade aquática;

b) a liberação das atividades aquáticas está limitada apenas àquelas de fisioterapia e para práticas desportivas não sendo liberado o uso para recreação;

c) limitar a quantidade de clientes que entram na piscina: ocupação simultânea de 1 usuário a cada 4 m<sup>2</sup> (piscina);

d) exigir o uso de chinelos pré-desinfetados no ambiente de práticas aquáticas;

e) disponibilizar suportes para que os clientes possam pendurar sua toalha ou roupão;

f) após o término de cada intervenção fisioterapêutica individual, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina, bem como todos os materiais, acessórios, flutuadores e dispositivos auxiliares utilizados durante os atendimentos;

g) avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos da água da piscina, com exposição em quadro de avisos na sala de espera;

h) desenvolver e implementar um protocolo de treinamento com os funcionários antes do retorno ao trabalho, esclarecendo assuntos como:

1) identificação dos sintomas da Covid-19;

2) uso permanente de EPIs (máscaras, luvas de procedimento, calçados fechados, dentre outros);

3) higienização adequada das mãos e outras etiquetas de higiene;

4) evitar tocar em objetos comuns, interruptores de luz, maçanetas portas, etc.;

5) protocolos de limpeza do ambiente de trabalho a cada atendimento.

i) utilizar o Termômetro Digital Infravermelho para aferir a temperatura de todos que possam adentrar os espaços de piscina e ambientes relacionados;

j) limpeza e desinfecção pré e pós-turno dos locais de trabalho;

k) desinfetar calçados e rodas de cadeira de locomoção nas entradas das clínicas, antes mesmo de adentrar a recepção;

l) disponibilização de dispensadores de álcool em gel para as mãos;

m) fornecer os insumos para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;

n) manter ambientes bem ventilados;

o) atender em horário pré-estipulado, garantindo tempo de desinfecção do ambiente e evitando o aglomerado de pessoas em locais como recepção, corredores e áreas de espera;

p) orientar o uso de calçados exclusivos para o ambiente de atendimento aquático (acesso e entorno da piscina), ou proibir o uso de calçados após passar pelo lava pés e ducha, bem como higienização das rodas da cadeira de rodas caso o paciente seja dependente cadeirante. O mesmo se aplica a muletas e andadores;

q) a higienização dos vestiários deverá ser realizada imediatamente após o uso, utilizando produtos já estipulados como o álcool 70%, água sanitária (2%-2,5%) e desinfetantes como, para que o próximo pacientes possa utilizá-lo com segurança;

r) manter os atendimentos prioritários, i.e., pacientes de alta complexidade, dor acentuada, pós cirúrgicos, entre outros, onde a descontinuidade do atendimento possa acarretar danos físico-funcionais, por vezes irreversíveis para a saúde. Nestes casos, sabedores da necessidade de contato físico para contenção, alongamento passivo, mobilização e manipulação, deve-se evitar a proximidade das faces e faz-se imprescindível o uso dos EPIs adequados, já mencionados;

s) as associações esportivas estão autorizadas a liberar o funcionamento das áreas de academia e de piscinas, quadras e campos esportivos, e os clubes, além destas, as áreas de marina, e de praia, contanto que sigam as autorizações concedidas e as normas sanitárias deste decreto;

#### **VIII – Clubes, associações esportivas, futebol society, de gramado amador e de salão e afins[...]**

a) estão suspensas as atividades que envolvam contato físico e aglomeração não dispostas na alínea “b”;

b) estão liberados mediante a observância de protocolo sanitário: Academia, Quadra de Tênis, basquete, handebol, e esportes em geral, pilates, ioga, Quadras de Areia, Piscinas, futmesa, futebol society, de gramado amador e de salão, canoagem (incluindo a canoagem havaiana), artes marciais, Restaurantes e Lanchonetes, Churrasqueiras sociais, saunas, parquinhos e brinquedotecas, sendo estas consideradas áreas para recreação ou espaço infantil, contendo brinquedos e outros equipamentos, como balanços, gangorras;

c) em relação ao funcionamento de campos e quadras *society*, de gramado amador e de salão, handebol, basquetebol e afins:

- utilização de tapete sanitizante e

- aferição de temperatura do atleta por termômetro eletrônico a distância. Em caso de temperatura acima de 37,8° C a entrada deve ser proibida e caso se verifique aluno, professor ou colaborador com febre alta, deve-se comunicar imediatamente ao serviço de saúde do Município;

- vedação para usuários de grupo de risco;

- marcas de distanciamento no chão para evitar aglomeração ao lado do campo ou quadra;

- vedada a utilização de churrasqueira e centros de convivência ou reunião;

d) em relação às aulas de ioga e pilates:

- utilização de tapete sanitizante e

- aferição de temperatura do atleta por termômetro eletrônico a distância. Em caso de temperatura acima de 37,8° C a entrada deve ser proibida e caso se verifique aluno, professor ou colaborador com febre alta, deve-se comunicar imediatamente ao serviço de saúde do Município;

- vedação para usuários de grupo de risco;

- marcas de distanciamento no chão para evitar aglomeração ao lado do local da aula.

e) em relação ao funcionamento de piscinas, churrasqueiras e locais de convivência:

- o protocolo para clubes, associações esportivas, condomínios e afins será o mesmo estipulado para o Turismo.

**IX– Buffets, realização de festas comemorativas de âmbito privado tais como batismo, casamento, aniversário, bodas e eventos corporativos tais como palestras, apresentações, coquetéis:**

**Considerações gerais para os eventos sociais e corporativos:**

a) Serão autorizados os eventos sociais (casamentos, bodas, aniversários) e corporativos (palestras, apresentações, coquetéis etc) mediante solicitação prévia e específica, que deverá ser solicitada através de pedido protocolado com no mínimo 7 dias de antecedência da data do evento na TurisAngra. Os pedidos deverão ser protocolados pelos cerimonialistas/assessores de eventos e deverá conter as seguintes informações:

- Tipo do evento e descrição
- Nome dos clientes (noivos, aniversariante ou cliente) e contato telefônico
- Cerimonialista ou assessor de eventos
- Data
- Horário de início e término
- Local – deverá ser indicado o nome do local, endereço completo e a metragem disponível para o evento
- Número de convidados
- Nome e contato telefônico dos fornecedores

b) A capacidade de público, seja em salão de festas e eventos, centro de convenções em hotéis ou restaurante, respeitará o número máximo de 50 pessoas;

c) O acesso ao evento só será permitido com máscaras, sendo proibida a circulação na área comum sem utilizá-las, sendo possível retirá-la apenas para se alimentar, e obrigatoriamente em suas mesas. Todos os clientes/convidados e funcionários deverão estar de máscara em todas as áreas do evento. Os garçons deverão usar máscara e face shield. A máscara deverá ser trocada a cada 2 horas ou quando estiver úmida. O descarte de máscaras e luvas precisa ser feito em uma lixeira com pedal em um local afastado da alimentação, exclusiva para esse fim;

d) Todos os clientes/convidados e trabalhadores deverão ter a temperatura medida na entrada do evento utilizando um termômetro infravermelho. Caso a temperatura esteja acima de 37,8 graus, a pessoa não poderá ter acesso ao evento. Profissionais com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderão comparecer ao evento para trabalhar;

e) Não é permitido compartilhar celulares ou materiais de trabalho. Cada profissional deve ter seu kit para montagem e desmontagem, salvo ferramentas elétricas e de grande porte, como furadeiras, parafusadeiras e compressores, sendo que estes devem ser limpos e higienizados com álcool 70% pelo colaborador que fez o manuseio do equipamento;

f) No estabelecimento de eventos é necessário que funcionários e clientes tenham acesso aos procedimentos de segurança do local para serem seguidos. Todas as orientações de higiene e saúde

devem ser exigidas também de fornecedores, distribuidores e prestadores de serviços;

g) O responsável pelo evento deverá disponibilizar álcool 70% nas mesas dos clientes/convidados. O estabelecimento de eventos deverá disponibilizar álcool 70% em locais estratégicos e em locais de fácil acesso aos convidados. Cada equipe de trabalho ficará responsável por levar seu álcool 70% para o evento;

h) Dar preferência pela circulação de ar natural através da abertura de janelas do estabelecimento de eventos. Tendo necessidade da utilização do ar condicionado, deve-se seguir legislação específica e garantir a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos. Mesmo nesse caso, a ventilação natural deve ser fornecida de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de impurezas. A cortina de ar deve permanecer desligada;

i) O distanciamento mínimo entre as pessoas (funcionários e clientes/convidados) é de 1,5 metros. Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho, incluindo a equipe dentro da cozinha. As funções deverão ser distribuídas para que cada colaborador realize um trabalho diferente, mantendo o distanciamento entre eles;

j) O serviço de buffet deverá higienizar todo o local de trabalho antes mesmo de descarregar o material no estabelecimento de eventos. Manter a periodicidade da higienização durante todo o evento. Alimentos e insumos precisam ser higienizados no local do evento antes do processamento. Louças como pratos, copos, talheres, bandejas, etc. serão higienizados com água e sabão antes da utilização. A higienização de copos e louças deverão ser feitos com água corrente e detergente (a determinação é que os itens sejam descartáveis);

k) Ao receber mercadorias, a organização do evento/buffet deverá disponibilizar álcool 70% na entrada da área de recebimento de mercadorias. As mercadorias entregues deverão ser colocadas sobre estrados ou outra superfície adequada, nunca direto no chão. Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos ou mesmo recepção de fornecedores proceder com a limpeza e desinfecção de mercadorias (alimentos, itens de decoração, doces etc.);

l) A indicação é que os alimentos sejam preparados na cozinha do próprio buffet, sendo levados embalados com plástico filme para o espaço da festa, com a necessidade de higienização das embalagens antes do manuseio;

m) Nas áreas de manipulação de alimentos será proibido todo ato que possa contaminar os alimentos: usar celular, comer, fumar, tossir, espirrar, tocar o nariz ou boca e falar desnecessariamente sobre os alimentos;

n) A organização da montagem de todos os eventos deverá ser feita de maneira que as equipes de entregas e fornecedores terceirizados não estejam no local no mesmo período de tempo, diminuindo a possibilidade de aglomerações. Os arranjos de flores deverão ser levados semiprontos, montando uma base afastada das outras equipes para a finalização. A decoração precisa ser entregue com 2 horas de antecedência para viabilizar a higienização do espaço antes do início do evento;

o) Deve ser feito o pré-cadastro de cada convidado para facilitar o acesso ao evento e evitar filas.

Controlar o acesso de entrada com espaçamento demarcado no chão. Disponibilizar display de álcool 70% ou funcionário para higienizar as mãos dos convidados. Criar a lista com o contato de cada um dos convidados para acompanhamento de sintomas pós-evento, caso solicitado pela vigilância. Essa lista deverá ser guardada durante 30 dias. Não será permitido o excedente de pessoas contratadas na festa;

p) Os banheiros, lavatórios, vestiários e salão precisam ser higienizados antes da abertura do evento e a cada três horas o procedimento precisa ser repetido. Intensificar higienização de pias, peças sanitárias, válvulas de descarga, torneiras, suporte de papel, fechaduras, maçanetas, interruptores, corrimões, lixeiras, dispensadores de sabonete e de álcool, entre outros. O estabelecimento de eventos ficará responsável por higienizar todo o espaço 2 horas antes do início do evento;

q) Deverá ser realizada desinfecção de superfícies periodicamente com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quaternário e compostos de cloro. Álcool comum não tem utilidade para esse fim;

r) Deverá ser realizado apenas um evento por dia, para que haja tempo hábil para a higienização de toda a casa de festas/eventos;

s) Os profissionais do grupo de risco não podem ter contato direto com os clientes/convidados;

t) Está proibido o serviço de vallet;

u) As mãos deverão ser lavadas frequentemente com água corrente e sabão por toda a equipe, em especial a equipe do buffet, garçons, cumins, cozinheiros, montadores etc, que estarão em contato direto com os clientes. Os cumins deverão utilizar luvas para retirar as louças sujas das mesas de convidados;

v) O buffet deve disponibilizar funcionários exclusivamente para a retirada e higienização da louça retirada das mesas;

w) Os guardanapos descartáveis precisam ser embalados individualmente se forem utilizados. Não é permitido o uso guardanapos de tecido e taças expostos nas mesas de convidados. A prioridade será o guardanapo de papel em dispensers protegidos ou embalados individualmente. Os guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa;

x) É obrigatório ter um responsável da casa durante todo o evento para fiscalizar se as normas estão sendo cumpridas;

y) A casa de festas/eventos deverá disponibilizar lixeiras com pedal. Os bebedouros precisam ser desativados.

### **Orientações específicas para casamentos, bodas e aniversários**

a) Os eventos sociais (casamentos, bodas e aniversários) deverão ser obrigatoriamente organizados por um cerimonialista ou assessor de eventos. Este profissional, indicado no pedido de autorização à TurisAngra, será o responsável por controlar o evento, fazendo cumprir todas as exigências deste protocolo;

b) Toda a equipe deverá estar uniformizada conforme exigência da ANVISA, ressaltado a

necessidade da troca diária do uniforme. O uniforme precisa ser trocado no local do evento, incluindo calçados, e trocados após o evento;

c) As mesas de convidados precisam ser montadas respeitando a limitação do número de convidados e o distanciamento de 1,5 metros entre elas;

d) Na mesa somente será permitido sentar pessoas do mesmo núcleo familiar, ou seja, que moram juntos, respeitando o número máximo de 8 pessoas por mesa. Não é permitido juntar mesas. As mesas deverão ser marcadas com indicação de grupos familiares com papelaria fornecida pelo cliente;

e) Na cerimônia de casamento ou bodas deverá ser seguido o protocolo de distanciamento dos bancos e cadeiras das instituições religiosas. O buffet poderá ser servido das seguintes formas:

- Com serviço volante;
- Com as ilhas estacionadas de alimentos expostos, que deverão ter divisória de acrílico e atendentes para servir aos convidados, com disponibilização de talheres embalados individualmente, álcool em gel na estação e marcação de filas com distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas;
- Com alimentos servidos em porções individuais;
- Os salgadinhos e canapés serão servidos com pinças/pegadores.

f) Não está autorizado o serviço de open bar;

g) Não está permitida a montagem de lounges, espaços de convivência e mesas bistrô;

h) Os doces e bolos deverão ser entregues na casa de festas lacrados, em embalagens de fácil higienização, não tendo qualquer contato com o ambiente externo. As caixas de papelão deverão ser envolvidas com plástico filme ou material que possibilite a higienização no recebimento da mercadoria. Os doces serão entregues na casa de festa já no material que irá para a mesa da decoração, evitando assim, o manuseio do mesmo (forminhas, caixetas, verrines, mini bandejas etc);

i) Os bolos que ficarão expostos na mesa de decoração serão fakes. O bolo que será servido poderá ser entregue embalado para a casa de festas/buffet e servido em porções individuais para entrega direta aos convidados. A mesa de bolo e doces deverá estar isolada, com entrega de bolo e docinhos em recipientes individuais para os convidados ao final da festa;

j) O canto de parabéns (em caso de aniversários) deverá ser feito com os convidados em suas respectivas mesas;

k) Durante a festa a sonorização será permitida somente com música ambiente e voz e violão. O DJ poderá oferecer aos clientes música ambiente, desde que não estimule a saída dos convidados de seus lugares e a aglomeração de pessoas. Para a cerimônia será autorizada a sonorização com instrumentos musicais, tanto de cordas, sopros e amplificação sonora, que deverão ser usados individualmente, não sendo permitido o compartilhamento dos mesmos com outros integrantes da equipe;

l) Fica estabelecida a proibição das pistas de dança;

m) Para o making off, a equipe de fotografia e filmagem devem reduzir o número de profissionais

para que trabalhem no máximo dois profissionais de foto (fotógrafo e assistente) e um de filmagem, após a noiva estar pronta (maquiagem e cabelo), a fim de evitar contato/aglomeração com outros profissionais;

n) Durante a cerimônia de casamento, ajustar a equipe para que no altar/local da cerimônia permaneçam apenas o fotógrafo e seu assistente e um cinegrafista. Para a foto dos noivos, somente os mesmos terão acesso à mesa do bolo;

o) Para as fotos dos convidados, sugere-se que sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados, visto que a mesa do bolo estará isolada. Para as fotos oficiais, trabalhar com grupos reduzidos, evitando a aglomeração de padrinhos, madrinhas etc, em um local distanciado onde essas fotos serão tiradas, evitando assim outras pessoas próximas ao local;

p) Cabines de fotos não serão permitidas;

q) Em eventos infantis, somente a família terá acesso à mesa do bolo (pais, aniversariante e irmãos), devendo o fotógrafo manter a distância estabelecida mínima de 1,5 metros das pessoas. Sugere-se que as fotos junto aos convidados sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados, visto que a mesa do bolo estará isolada. As crianças não poderão estar em grupos para as fotos. Nesse caso o ideal é que as fotos com as crianças sejam espontâneas e sem aglomeração;

r) Os lanchinhos deverão ser oferecidos de forma que não haja compartilhamento entre as crianças. Estão autorizadas as apresentações teatrais, animadores, recreadores, personagens infantis ou qualquer outra atividade contanto que não cause aglomeração de crianças.

### **Orientações específicas para eventos corporativos**

a) Está proibida a oferta de alimentos e bebidas, assim como degustações, em stands e balcões de eventos, de forma a evitar aglomeração;

b) O *buffet* para *coffee breaks*, coquetéis ou refeições em eventos corporativos poderá ser servido das seguintes formas:

- Com serviço volante;
- Com as ilhas estacionadas de alimentos expostos, que deverão ter divisória de acrílico e atendentes para servir aos convidados, com disponibilização de talheres embalados individualmente, álcool em gel na estação e marcação de filas com distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas;
- Com alimentos servidos em porções individuais;
- Os salgadinhos e canapés serão servidos com pinças/pegadores;

c) Deverá ser estimulado o credenciamento on line, de forma a evitar filas na entrada do evento;

d) Em eventos com apresentações e palestras em formato auditório as cadeiras deverão possuir espaçamento de 1,5 metros. A mesma distância deverá ser aplicada para eventos com utilização de mesas, sejam individuais ou coletivas;

e) As cadeiras devem ser higienizadas a cada uso ou identificadas para que o uso seja exclusivo do convidado durante o evento;



- f) A organização do evento deverá promover o distanciamento de pessoas (funcionários ou clientes/convidados) com 1,5 metros de distância;
- g) Estão proibidos os eventos de formatura (baile e celebração da colação de grau);
- h) Caso seja necessária sonorização, somente está autorizada no formato de música ambiente e voz e violão;
- i) Devem ser disponibilizados copos descartáveis para consumo de água e bebidas durante o evento;
- j) É permitida, para o funcionamento de buffets, realização de festas comemorativas de âmbito privado tais como batismo, casamento, aniversário, bodas e eventos corporativos tais como palestras, apresentações, coquetéis, a utilização dos centros de convenções das redes hoteleiras.

#### **X- Artes marciais.**

##### **Seguem a regras fundamentais das medidas sanitárias voltadas às artes marciais:**

- 1 - Higienizar as mãos antes e depois de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.
- 2 - Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar álcool 70% em gel, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.
- 3 - Usar obrigatoriamente máscara em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.
- 4 - Obedecer ao distanciamento de dois metros por pessoa, evitando o uso do elevador.
- 5 - Manter os ambientes arejados com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.
- 6 - Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros equipamentos de proteção individual (EPIs) para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.
- 7 - Reforçar a sensibilização sobre a etiqueta respiratória, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.
- 8 - Encaminhar à assistência médica o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.
- 9 - Fazer a limpeza concorrente a cada três horas e a limpeza final após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata.
- 10 - Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como, por exemplo, estas Regras Fundamentais.
- 11- O responsável jurídico pela academia ou grupo de artes marciais deve assinar o Termo de Ciência da Legislação localizado ao final deste protocolo setorial específico.

#### **RECEPÇÃO E PORTARIA**

1. A entrada nas academias será autorizada apenas para os clientes com hora marcada. Essa marcação pode ser feita por telefone, aplicativos de mensagens e formulários eletrônicos, entre outros.
2. No caso do uso de leitor digital para a entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente com álcool em gel a 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter também a opção de acessar a academia, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.
3. O número de clientes que entram na academia deve ser limitado, respeitando as normas sanitárias e de distanciamento social genérica e especificamente previstas no presente Decreto.
4. É recomendado que a Ficha de Matrícula seja preenchida pelo sistema de pré-check-in, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível adotar uma dessas medidas, a orientação é a marcação do distanciamento mínimo exigido (dois metros), evitando a aglomeração de clientes na recepção da academia e a manipulação de produtos de papelaria (papéis e canetas) que podem servir como fontes de contaminação.

5. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
6. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
7. O álcool em gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
8. Organizar as filas (quando houver), respeitando o distanciamento físico mínimo de dois metros.
9. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização
10. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
11. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
12. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como, por exemplo, as Regras de Fundamentais.

**\*\*\*Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.**

**TREINOS SEM CONTATO – ETAPA 1** 1. As aulas deverão ter turmas reduzidas com treinos individuais com base em mobilidade, exercícios específicos de Jiu-Jitsu SEM contato ou treino físico, por exemplo: drills, exercícios aeróbicos e exercícios com bonecos. 2. O aluno não deverá transitar por outras áreas da academia durante o treino.

**TREINOS COM CONTATO – ETAPA 2** 1. Realizados em grupos de 2 a 4 alunos, que seriam formados com base no critério de proximidade e convivência. 2. Respeitar o distanciamento de precaução entre os grupos de alunos. 3. Manter os alunos em grupos fixos, treinando sempre entre si, nos mesmos dias, com as mesmas turmas e utilizando a mesma área do tatame.

#### **ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO (CANTINAS, LANCHONETES):**

1. As refeições poderão ser servidas da seguinte forma:
  - 1.1 Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
  - 1.2 Sistema de buffet: o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários (gorro e máscara).
  - 1.3. Os talheres, pratos e copos deverão ser higienizados com água quente e detergente, com os talheres sendo embalados individualmente.
  - 1.4. Mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas.
  - 1.5. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.
2. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições.
3. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem as mãos na entrada das áreas de alimentação.
4. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes.
5. Sugere-se que o atendimento dos clientes seja realizado no formato take away, com o cliente escolhendo a refeição e levando para ser consumida em outro ambiente. Essa medida evita aglomerações e dá mais segurança aos clientes e colaboradores.
6. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição.
7. Sempre que possível manter as áreas de alimentação com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado.
8. Reforçar a limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.
9. Utilizar cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

## **DEMAIS ÁREAS**

1. Lojas de suplementos alimentares: fechadas.

2. Lojas de vestuário: fechadas

OBS: Todas as áreas fechadas devem acompanhar as medidas para o segmento em geral.

## **FORÇA DE TRABALHO**

1. Orientar que os professores sempre troquem os EPIs após cada série de treinamento.

2. Os funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

3. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

## **DOCUMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO**

1. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

3. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

4. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

5. Laudo de potabilidade da água (semestral).

6. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar condicionado (de acordo com o fabricante).

7. Bebedouros de uso direto não são recomendados.

8. Caso não haja ar-condicionado, é importante que portas e janelas sejam mantidas abertas (sistema de ventilação cruzada).

9. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m<sup>3</sup> / hora/pessoa).

## **TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO**

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis.

Declaro estar ciente de que a legislação referente ao funcionamento da atividade que se pleiteia a obtenção do Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19.

Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal de Angra dos Reis.

Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal.

Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias.

Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados.

Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva.

Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do

licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

Declaro que são VERDADEIRAS e EXATAS todas as informações apresentadas por mim.

Declaro ainda estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem prejuízo das sanções administrativas e civis cabíveis.

## **XI - Protocolo de atividades turísticas;**

### **Retorno às atividades turísticas em Angra dos Reis**

#### **MEIOS DE HOSPEDAGEM**

##### **Orientações ao responsável pelo estabelecimento**

O estabelecimento deve definir uma política de informações para os hóspedes, bem como fornecer e obter rapidamente informações sobre incidentes que possam surgir no estabelecimento e conhecer o status da situação em todos os momentos. 80% das unidades habitacionais do empreendimento poderão ser ocupadas. Caso o empreendimento possua um número ímpar de unidades habitacionais, a capacidade deve ser arredondada para menos. Após o check-out a unidade habitacional deverá ficar por no mínimo 24 horas sem utilização. Está autorizada a entrada de veículos turísticos para passageiros com destino aos meios de hospedagem, 80% da capacidade dos veículos, desde que comprovada a reserva e cumprimento das normas do fluxo de ônibus. Os veículos deverão circular utilizando preferencialmente ventilação natural (janelas abertas). Deverão ser higienizados corretamente a cada uso e a cada desembarque dos turistas. Todos os funcionários devem ser informados sobre as medidas a serem adotadas para a proteção de sua saúde e a de outras pessoas, incluindo a recomendação de ficar em casa e procurar atendimento médico se tiverem sintomas respiratórios sugestivos de Covid-19 e demais vírus respiratórios. Para isso, o estabelecimento deve organizar instruções informativas que cubram todas as medidas básicas de proteção contra a doença e sobre seus sinais e sintomas. O estabelecimento deve fazer o monitoramento de casos suspeitos através da medição constante da temperatura de todos os clientes na chegada ao hotel, utilizando um termômetro infravermelho. Caso um hóspede apresente alta temperatura (igual ou superior a 37,5° C), solicitar que este procure ajuda médica ou retorne para sua casa. Deve ser garantida a adesão às medidas de distanciamento social: abster-se de abraçar, beijar ou apertar a mão dos hóspedes e também da equipe, manter distância mínima de 1,5m entre as pessoas e orientar toda a equipe quanto à adoção das práticas de etiquetas respiratórias. Recomendamos a instalação de anteparos físicos que reduzam o contato dos colaboradores da recepção com o público. Deve ser garantida estrutura para a adequada higiene das mãos, para que profissionais e hóspedes possam limpá-las regularmente e completamente com produtos à base de álcool a 70% ou lavá-las em lavatório com água e sabonete líquido. A desinfecção das mãos é indicada após a troca de objetos (dinheiro, cartões de crédito) com os hóspedes. Afixar cartazes de orientação, inclusive aos manipuladores de alimentos, sobre a

correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, instalações sanitárias e lavatórios. O estabelecimento deve incluir a instalação de unidades para dispensar álcool gel a a 70% em suas diferentes áreas, incluindo banheiros públicos usados por hóspedes e funcionários e outras áreas de interesse (por exemplo, nos corredores, recepção, balcões, entrada no refeitório, restaurantes e bares). Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas. As máquinas de cartão de débito e crédito devem ser envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso. É obrigatório que os aparelhos de controle remoto de TV e ar condicionado também sejam envelopados para higienização contínua. Remover jornais, revistas e livros das unidades habitacionais e áreas comuns para evitar a contaminação. As áreas comuns de lazer (vestiários, saunas, salas de jogos, área kids etc) estão autorizadas, porém devem evitar aglomerações de pessoas. Está autorizado o uso de piscinas, ofurô, banheira de hidromassagem, sauna desde que mantidas as regras de distanciamento. As cadeiras e espreguiçadeiras da área da piscina devem ser higienizadas a cada uso dos hóspedes. Está autorizada a realização de eventos nos centros de convenções dos hotéis, cumprindo o protocolo do decreto nº 11.729, de 26 de agosto de 2020. Áreas de spa como ofurô, banheira de hidromassagem, sauna e maca para massagens poderão funcionar de forma individual, com agendamento, e todos os equipamentos e instalações deverão passar pela correta higienização entre cada cliente. O funcionamento de academias de hotéis deve seguir o decreto municipal vigente, atentando-se às normas sanitárias exigidas. Sugerimos não manter trabalhadores de grupos de risco em contato direto com os hóspedes. Se um membro da equipe relatar sintomas respiratórios, o trabalhador deve interromper imediatamente o trabalho e procurar assistência médica. Os funcionários em domicílio que relatam estar com sintomas respiratórios, assim como aqueles diagnosticados com SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios, devem permanecer em isolamento no próprio domicílio por tempo determinado pelas autoridades sanitárias, observando a evolução dos sintomas, e a procurar atendimento médico.

#### **Orientações para servir o café da manhã:**

- a) Nas unidades habitacionais;
- b) A la carte, ou em porções individuais, no salão de café da manhã, através de agendamento com os hóspedes. É obrigatória a plastificação do cardápio para higienização a cada atendimento;
- c) Será autorizado que o café da manhã seja servido em sistema de buffet, desde que um funcionário sirva os alimentos aos hóspedes. O funcionário deverá usar touca, avental e máscara manipulando os alimentos aos hóspedes, que deverão, neste momento, usar máscara e manter afastamento de 1m da bancada.

Os meios de hospedagem que possuem restaurante deverão atentar-se ao protocolo específico para restaurantes, publicado pela Vigilância Sanitária Municipal.

Todos os empreendimentos deverão participar de um curso de capacitação em boas práticas sanitárias para que possam voltar ao funcionamento. Este curso será feito pela Vigilância Sanitária Municipal através de videoaulas.

Após a realização do curso os empreendimentos deverão acessar o site <http://angra.rj.gov.br/novoturismo>, efetuar um cadastro e assinar um Termo de Responsabilidade Sanitária, em que se comprometem em manter seus estabelecimentos de acordo com as normas vigentes de controle sanitário para evitar a propagação do coronavírus.

Após a assinatura e validação dos dados pela TurisAngra o site emitirá o “Selo Novo Turismo Angra & Ilha Grande”. Orientamos também que os empreendimentos façam adesão ao “Selo Turismo Consciente”, da Secretaria Estadual de Turismo, assim como ao “Selo Turismo Responsável”, do Ministério do Turismo e afixe os selos em local de destaque de seu empreendimento.

### **Funcionamento de hostels:**

Hostels e albergues só poderão funcionar com unidades habitacionais privativas, exclusivas para os hóspedes. Não está autorizado o funcionamento de quartos compartilhados. Caso o empreendimento possua banheiro compartilhado, a higienização deve ser efetuada a cada uso. Todos os sanitários deverão conter tampa. Afixar cartazes e orientar que os usuários devem efetuar a descarga com a tampa fechada, a fim de evitar a dispersão de partículas durante a descarga. Os hostels devem seguir todas as regras de segurança direcionadas aos meios de hospedagem (uso de máscaras, capacidade máxima de uso das unidades habitacionais, instalação de dispensers de álcool gel e outras contidas neste documento).

### **Funcionamento de campings:**

Os campings poderão funcionar com 80% da capacidade de barracas. Deve ser respeitada a distância de no mínimo 2 metros entre as barracas. Por serem compartilhados, os banheiros dos campings deverão ser higienizados a cada uso.

Assegurar o distanciamento de segurança entre as cabines com chuveiro, mictório, entre outros. Estabelecer um sistema de entrada a fim de evitar aglomeração. Todos os sanitários deverão conter tampa.

Afixar cartazes e orientar que os usuários devem efetuar a descarga com a tampa fechada, a fim de evitar a dispersão de partículas durante a descarga.

Não está permitido o uso da cozinha compartilhada pelos hóspedes do camping. Os campings devem seguir todas as regras de segurança direcionadas aos meios de hospedagem (uso de máscaras, instalação de dispensers de álcool gel e outras contidas neste documento).

### **Orientações aos hóspedes:**

Ao chegar ao hotel, não toque em nada antes de higienizar a mão.

Ao entrar no quarto, deixe sapatos, bolsa, carteira e chaves em local perto da porta.

Vá direto para as instalações sanitárias, tome banho e coloque as roupas utilizadas em um saco plástico. Limpe o celular com álcool a 70% e os óculos com água e sabão ou álcool gel a 70%. Limpe todas as embalagens vindas de fora, inclusive das refeições servidas no hotel, com álcool gel a 70%.

Dê preferência à ventilação natural nos quartos.

Ligue o ar-condicionado apenas em condições realmente necessárias.

### **Orientações aos funcionários:**

A etiqueta respiratória consiste em cobrir a boca e o nariz com cotovelo ou lenço de papel dobrado ao tossir ou espirrar.

O lenço de papel usado deve ser descartado imediatamente em uma lixeira com tampa. Os funcionários da recepção devem ser suficientemente informados sobre o SARSCov-2 e demais vírus respiratórios, para que possam executar com segurança as tarefas designadas e impedir a possível propagação de vírus respiratórios dentro do estabelecimento.

Eles devem ser capazes de informar os hóspedes que perguntam sobre as medidas preventivas estabelecidas ou outros serviços que os hóspedes possam exigir, como serviços médicos e de farmácias disponíveis na área ou no próprio estabelecimento.

As camareiras devem fazer uso de máscaras, aventais, óculos de proteção e luvas de cano longo emborrachadas.

As luvas devem ser desinfetadas após o uso. Embora o SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios sejam transmitidos pelo ar, de pessoa para pessoa por meio de pequenas gotículas do nariz ou da boca quando uma pessoa infectada tosse ou exala, deve-se prestar atenção, como em circunstâncias normais, ao monitoramento das condições dos filtros de ar condicionado e à manutenção das condições adequadas, com higienização após cada check-out. Todos os quartos devem ser ventilados diariamente.

Consideração especial deve ser dada à aplicação de medidas de limpeza e desinfecção em áreas comuns (banheiros, corredores, elevadores, entre outras), como medida preventiva geral durante toda a epidemia de Covid-19 e demais vírus respiratórios, com atenção especial aos objetos que são frequentemente tocados, como alças, botões do elevador, corrimãos, interruptores, maçanetas etc. A equipe de limpeza deve ser instruída de acordo.

Quaisquer superfícies que se sujem com secreções respiratórias ou outros fluidos corporais da pessoa doente devem ser limpas com solução desinfetante, contendo hipoclorito de sódio a 0,1%. As superfícies devem ser lavadas com água limpa após 10 minutos de contato com cloro.

Quando o uso de alvejante não é adequado, o mesmo pode ser substituído por álcool a 70% para limpeza de superfícies fixas. Sempre que possível, utilizar materiais de limpeza descartáveis. Quando pertinente, desinfete adequadamente os materiais de limpeza não porosos com solução de hipoclorito de sódio a 0,5% ou de acordo com as instruções do fabricante antes de usar em outras salas. Devem ser utilizadas capas impermeáveis nos travesseiros, por baixo das fronhas. Estas capas devem passar por higienização em todas as limpezas da unidade habitacional.

Peças têxteis, roupas de cama e roupas devem ser colocadas em sacos especiais, marcados e manuseados com cuidado para evitar suspensão de material particulado no ar, com a consequente contaminação potencial das superfícies ou pessoas ao redor.

Devem ser dadas instruções para lavagem em ciclos quentes (70°C ou mais) com os detergentes habituais. Na impossibilidade de lavagem em ciclo quente, a roupa poderá ser lavada utilizando hipoclorito de sódio, peróxido de hidrogênio ou similar, e que sejam passadas a ferro. Todos os itens usados devem ser manuseados adequadamente para reduzir o risco de possível transmissão.

### **Higienização das instalações:**

Devem ser redobrados os cuidados de higiene em todas as instalações e equipamentos - telefones, utensílios de escritório, mobiliários etc. Intensificação da limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras.

A frequência da limpeza das instalações deve ser diária e sempre que precisar, garantindo que estejam constantemente limpos. Todo material e EPI utilizado nas operações de limpeza e desinfecção (baldes, panos etc) e passíveis de reutilização (luvas de segurança, óculos etc) devem ser higienizados e guardados em local apropriado, ao término das atividades. É obrigatório que durante a permanência do hóspede as unidades habitacionais sejam limpas a cada três dias, diminuindo os riscos de contaminação entre clientes e colaboradores ou em menor período, caso seja necessário.

No momento da limpeza as unidades habitacionais devem estar ventiladas, com as janelas abertas; As chaves deverão ser higienizadas antes de serem entregues ao hóspede e no momento de sua devolução à recepção.

### **Elevadores:**

É recomendável, se possível, usar escadas e evitar tocar nos corrimãos. Em caso de contato com os corrimãos, as mãos devem ser higienizadas.

Devem ser colocados dispensadores de álcool gel a 70% no acesso ao elevador. Proceder a higienização de elevadores a cada hora utilizando álcool 70% líquido.

Os elevadores devem ser utilizados pelo menor número de pessoas possível, de forma a obedecer a



regra de espaçamento mínimo de 1 metro entre as mesmas, que devem evitar se comunicar.

Se houver alguém com sintomas respiratórios, é fundamental que utilize o elevador sozinho, fazendo uso de máscara e, após a sua saída, é necessária a higienização do local, sendo obrigatório o uso de água e sabão ou hipoclorito de sódio. A higienização dos elevadores deve ser feita de duas a três vezes ao dia. Deve-se usar lenços de papel descartáveis para acionar os botões ou tocar em puxadores e evitar encostar nas paredes. Na higienização dos botões de comando e puxadores, usar álcool em gel ou líquido a 70%, embebido em papel toalha ou pano descartável.

#### **Uso de máscaras:**

É obrigatório o uso de máscaras pelos colaboradores em todas as áreas do empreendimento o tempo todo e pelos hóspedes nas áreas comuns. O hotel deve disponibilizar as máscaras descartáveis aos hóspedes que não as possuem. A máscara deve estar apropriadamente ajustada à face para garantir sua eficácia e reduzir o risco de transmissão. Todos os profissionais devem ser orientados sobre como usar, remover e descartar a máscara, com ênfase na ação de higiene das mãos antes e depois do uso.

### **AGÊNCIAS DE TURISMO NÁUTICO, EMBARCAÇÕES DIVERSAS E TÁXI BOATS**

Uso obrigatório de máscaras pelos funcionários e pelos clientes (turistas) nas agências e nas embarcações. A embarcação deve disponibilizar as máscaras descartáveis aos clientes que não as possuem.

O empreendimento deve instalar dispensers de álcool gel no estabelecimento e em seus equipamentos (embarcações), assim como nos banheiros das embarcações. Solicitamos que um funcionário dispense álcool em gel nas mãos dos passageiros ao entrarem nas embarcações.

A ocupação máxima para todas as embarcações é de 80% de sua capacidade.

Caso a embarcação possua um número ímpar de lotação de passageiros, a capacidade deve ser arredondada para menos. Está autorizada a entrada de veículos turísticos para passeios turísticos com 80% da capacidade dos veículos, cumprindo as normas do fluxo de ônibus e respeitando a capacidade reduzida das embarcações.

Os veículos deverão circular utilizando preferencialmente ventilação natural (janelas abertas). Deverão ser higienizados corretamente a cada uso e a cada desembarque dos turistas.

O estabelecimento deve fazer o monitoramento de casos suspeitos através da medição constante da temperatura de todos os clientes na chegada à agência de turismo, utilizando um termômetro infravermelho.

Caso um cliente apresente alta temperatura (igual ou superior a 37,5° C) solicitar que este procure ajuda médica ou retorne para sua casa. A TurisAngra também fará a medição de temperatura no momento do embarque nas Estações Santa Luzia e Abraão. Limitação de espaço de 1,5m de pessoas

em filas de embarque. Promover o distanciamento entre colaboradores e clientes.

Instalação de anteparos físicos que reduzam o contato dos colaboradores nas agências com o público. Sugerimos não manter trabalhadores de grupos de risco em contato direto com os clientes. Deve ser intensificada a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como bancos e espreguiçadeiras.

Toda a embarcação deve ser constantemente higienizada, assim como no momento em que os clientes se ausentam da embarcação para mergulhar ou para almoçar. Todos os empreendimentos deverão participar de um curso de capacitação em boas práticas sanitárias para que possam voltar ao funcionamento. Este curso será feito pela Vigilância Sanitária Municipal através de videoaulas. Após a realização do curso os empreendimentos deverão acessar o site <http://angra.rj.gov.br/novoturismo>, efetuar um cadastro e assinar um Termo de Responsabilidade Sanitária, em que se comprometem em manter seus estabelecimentos de acordo com as normas vigentes de controle sanitário para evitar a propagação do coronavírus. Após a assinatura e validação dos dados pela TurisAngra o site emitirá o “Selo Novo Turismo Angra & Ilha Grande”. Recomendamos também que os empreendimentos façam adesão ao “Selo Turismo Consciente”, da Secretaria Estadual de Turismo, assim como ao “Selo Turismo Responsável”, do Ministério do Turismo e afixe os selos em local de destaque de seu empreendimento. Embalar as máquinas de cartão com plástico filme e higienizá-las a cada uso;

#### **MOTORISTAS DE TÁXI E DE APLICATIVO:**

Todos deverão usar máscara – motoristas e passageiros durante todo o percurso. Os motoristas devem disponibilizar álcool em gel no veículo para uso de todos – motorista e passageiros. O veículo deve ser constantemente higienizado – além da higienização normal, deve ser limpo com álcool a 70% nas portas, maçanetas, volante e em todas as áreas de manuseio no carro. Quando feito presencialmente, o pagamento deve ser feito preferencialmente por cartão, para evitar o manuseio de notas. Embalar as máquinas de cartão com plástico filme e higienizá-las a cada uso.

#### **CENTROS DE MERGULHO**

Uso obrigatório de máscaras pelos funcionários e pelos clientes (turistas) nas lojas e nas embarcações durante todo o trajeto. A embarcação deve disponibilizar as máscaras descartáveis aos clientes que não as possuem.

O empreendimento deve instalar dispensers de álcool gel a 70% no estabelecimento e em seus equipamentos (embarcações), assim como nos banheiros das embarcações.

Solicitamos que um funcionário dispense álcool em gel a 70% nas mãos dos passageiros ao entrarem nas embarcações.

A ocupação máxima para embarcações com até 20 passageiros é de 80% de sua capacidade. As

demais embarcações deverão operar com 50% de sua capacidade, mais a tripulação da embarcação e até 2 profissionais de mergulho autônomo recreativo.

Caso a embarcação possua um número ímpar de lotação de passageiros, a capacidade deve ser arredondada para menos.

O estabelecimento deve fazer o monitoramento de casos suspeitos através da medição constante da temperatura de todos os clientes na chegada ao centro de mergulho e na entrada da embarcação, utilizando um termômetro infravermelho.

Caso um cliente apresente alta temperatura (igual ou superior a 37,5° C) solicitar que este procure ajuda médica ou retorne para sua casa. A TurisAngra também fará a medição de temperatura no momento do embarque nas Estações Santa Luzia e Abraão. Limitação de espaço de 1,5m de pessoas em filas de embarque.

Promover o distanciamento entre colaboradores e clientes. Instalação de anteparos físicos que reduzam o contato dos colaboradores nos centros de mergulho com o público. As aulas práticas com instrutores deverão ocorrer com no máximo 2 alunos, mantendo distanciamento.

Será autorizado o uso de piscina para as aulas práticas, desde que mantendo o distanciamento e as regras de higienização vigentes no decreto municipal. As aulas teóricas de mergulho deverão ocorrer na modalidade EAD (ensino à distância).

Sugerimos não manter trabalhadores de grupos de risco em contato direto com os clientes. Intensificação da limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como bancos e espreguiçadeiras.

Toda a embarcação deve ser constantemente higienizada, assim como no momento em que os clientes se ausentam da embarcação para mergulhar ou para almoçar. Embalar as máquinas de cartão com plástico filme e higienizá-las a cada uso.

Todos os empreendimentos deverão participar de um curso de capacitação em boas práticas sanitárias para que possam voltar ao funcionamento.

Este curso será feito pela Vigilância Sanitária Municipal através de videoaulas. Após a realização do curso os empreendimentos deverão acessar o site <http://angra.rj.gov.br/novoturismo>, efetuar um cadastro e assinar um Termo de Responsabilidade Sanitária, em que se comprometem em manter seus estabelecimentos de acordo com as normas vigentes de controle sanitário para evitar a propagação do coronavírus.

Após a assinatura e validação dos dados pela TurisAngra o site emitirá o “Selo Novo Turismo Angra & Ilha Grande”. Recomendamos também que os empreendimentos façam adesão ao “Selo Turismo Consciente”, da Secretaria Estadual de Turismo, assim como ao “Selo Turismo Responsável”, do Ministério do Turismo e afixe os selos em local de destaque de seu empreendimento.

#### **GUIAS DE TURISMO:**

Saída com grupos reduzidos em até 10 pessoas, evitando aglomerações em pontos turísticos e

mantendo o distanciamento social de no mínimo 1,5m. Todos deverão usar máscara – guias de turismo e clientes.

Para evitar o contato social e manter o distanciamento, recomendamos que os guias utilizem microfones ou megafones para que sejam ouvidos pelos clientes. Todos os empreendimentos e guias de turismo deverão participar de um curso de capacitação em boas práticas sanitárias para que possam voltar ao funcionamento. Este curso será feito pela Vigilância Sanitária Municipal através de videoaulas.

Após a realização do curso os empreendimentos deverão acessar o site <http://angra.rj.gov.br/novoturismo>, efetuar um cadastro e assinar um Termo de Responsabilidade Sanitária, em que se comprometem em manter seus estabelecimentos de acordo com as normas vigentes de controle sanitário para evitar a propagação do coronavírus. Após a assinatura e validação dos dados pela TurisAngra o site emitirá o “Selo Novo Turismo Angra & Ilha Grande”. Recomendamos também que os empreendimentos façam adesão ao “Selo Turismo Consciente”, da Secretaria Estadual de Turismo, assim como ao “Selo Turismo Responsável”, do Ministério do Turismo e afixe os selos em local de destaque de seu empreendimento.

## **EMPRESAS DE TURISMO DE AVENTURA**

O estabelecimento deve fazer o monitoramento de casos suspeitos através da medição constante da temperatura de todos os clientes na chegada à agência e na saída dos roteiros, utilizando um termômetro infravermelho.

Caso um cliente apresente alta temperatura (acima de 37,5° C) solicitar que este procure ajuda médica ou retorne para sua casa.

O uso de máscaras é obrigatório pelos funcionários e pelos clientes em todas as atividades promovidas pela agência. Por se tratar de atividades de aventura, sempre que necessário ou que estiver úmida a máscara deverá ser trocada.

A empresa deve disponibilizar máscaras descartáveis aos clientes que não as possuem. O empreendimento deve instalar dispensers de álcool gel no estabelecimento e em seus equipamentos, assim como orientar sua utilização em seus roteiros. Promover o distanciamento de 1,5m entre as pessoas (colaboradores e clientes).

As empresas devem instalar anteparos físicos que reduzam o contato dos colaboradores nas agências com o público. Saída com grupos reduzidos em até 10 pessoas na atividade de trekking. Nas trilhas devem ser adotadas as seguintes medidas de distanciamento:

- a) No mínimo 2 metros para caminhada, corrida ou pedalada lado a lado;
- b) No mínimo 5 metros ao caminhar atrás de outra pessoa;
- c) No mínimo 10 metros ao correr ao lado de outra pessoa;
- d) No mínimo de 20 metros ao pedalar atrás de outra pessoa. As empresas de turismo de aventura e turistas deverão atentar-se às regras da Portaria INEA/DIBAPE nº02, de 10 de junho de 2020, assim

como às futuras portarias a serem publicadas pelo INEA, com normas de utilização do Parque Estadual da Ilha Grande – PEIG no período da pandemia.

Todos os equipamentos individuais utilizados nas atividades de turismo de aventura (capacetes, remos, coletes etc) deverão ser corretamente higienizados após o uso de cada cliente. Estão proibidas atividades com uso de corda devido à impossibilidade de efetuar a correta higienização (exceto se os clientes a possuírem).

Sugerimos não manter trabalhadores de grupos de risco em contato direto com os clientes. Todos os empreendimentos deverão participar de um curso de capacitação em boas práticas sanitárias para que possam voltar ao funcionamento.

Este curso será feito pela Vigilância Sanitária Municipal através de videoaulas. Após a realização do curso os empreendimentos deverão acessar o site <http://angra.rj.gov.br/novoturismo>, efetuar um cadastro e assinar um Termo de Responsabilidade Sanitária, em que se comprometem em manter seus estabelecimentos de acordo com as normas vigentes de controle sanitário para evitar a propagação do coronavírus. Após a assinatura e validação dos dados pela TurisAngra o site emitirá o “Selo Novo Turismo Angra & Ilha Grande”. Recomendamos também que os empreendimentos façam adesão ao “Selo Turismo Consciente”, da Secretaria Estadual de Turismo, assim como ao “Selo Turismo Responsável”, do Ministério do Turismo e afixe os selos em local de destaque de seu empreendimento. Embalar as máquinas de cartão com plástico filme e higienizá-las a cada uso. [...]”

## **XII - Protocolo para autorização de apresentação musical em restaurantes e bares com até 03 músicos;**

Ficam permitidas as atividades musicais em bares e restaurantes, inclusive localizados em praças de alimentação, galerias e shopping centers, com formação instrumental e vocal de até 03 (três) integrantes, a exemplo de voz e violão, voz e teclado, violão e percussão ou formação similar, para som ambiente, que deverão, além das medidas sanitárias gerais e as constantes deste Decreto, atender ao seguinte:

- a) realizar a limpeza e desinfecção dos instrumentos e equipamentos com álcool em gel 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar, ao chegar no local da apresentação;
- b) garantir que os profissionais da música cumpram com as normas estabelecidas no protocolo local;
- c) promover a redução do número de pessoas nas equipes de trabalho;
- d) uso obrigatório de máscara por todos os prestadores de serviço durante o evento, com exceção do cantor e/ou instrumentista de sopro, durante a apresentação;
- e) promover o afastamento imediato de qualquer integrante da equipe em caso de sintomas de síndrome gripal e/ou resultados positivos para a Covid-19;
- f) manter à distância de 1,5 m<sup>2</sup> (um e meio) metros entre cada profissional no palco;
- g) evitar contato físico com o público;

- h) Higienizar a área de apresentação, os instrumentos e cabeamentos em caso de troca de atrações;
- i) Proibido o compartilhamento de microfones;
- j) Disponibilizar pontos de álcool em gel na área de apresentação;
- k) Exigir o acesso dos músicos na área de apresentação portando máscaras para uso antes, durante e depois da apresentação, acondicionadas em sacos plásticos, evitando, assim, possível contaminação de superfícies. Os vocalistas, quando em atuação, estão desobrigados do uso;
- l) Delimitar a área de distanciamento da área de apresentação de 2,5 metros (dois e meio) para os clientes;
- m) Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo em eventos de médio e grande porte, que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários;
- n) solicitar aos produtores e proprietários de estruturas de montagem, checagem e higienização de instrumentos, mesas de som e demais estruturas com antecedência do início do evento;
- o) fica proibido espaço que caracterize pista de dança e afins nos estabelecimentos.

### **XIII - Estabelecimentos de jogos eletrônicos;**

- a) Fica autorizado o funcionamento de estabelecimentos de jogos eletrônicos;
- b) Os estabelecimentos devem posicionar as mesas e jogos com espaçamento, de forma a promover o distanciamento de no mínimo 1,5 metros entre as pessoas. Os estabelecimentos devem utilizar faixas ou marcações para limitar a distância mínima de 1,5 metro entre os colaboradores e clientes, nos locais onde são formadas as filas, assim como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento;
- c) Será permitida a ocupação de somente 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do estabelecimento;
- d) Todos os clientes e trabalhadores deverão ter a temperatura medida na entrada do estabelecimento utilizando um termômetro infravermelho. Caso a temperatura esteja acima de 37,8 graus, a pessoa não poderá ter acesso. Profissionais com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderão trabalhar;
- e) Será autorizado o uso de brinquedos coletivos como “piscina de bolinhas”, tobogãs e outros;
- f) Os estabelecimentos deverão higienizar as mesas e games que serão utilizadas pelos clientes após cada uso;
- g) Deverão ser instaladas divisórias de acrílico nos balcões de atendimento aos clientes, dentre outras medidas que se fizerem necessárias;
- h) É obrigatório o uso máscara facial, que não poderá ser retirada pelos funcionários ou clientes no interior do estabelecimento. Recomendamos que os funcionários utilizem também o face shield;
- i) Utilizar lixeiras com tampa e pedal, nunca com acionamento manual;
- j) Os estabelecimentos deverão privilegiar a ventilação natural do ambiente. Caso utilize ar condicionado, deverá fazer manutenção e limpeza dos filtros constantemente;

- k) Os estabelecimentos que fizerem uso de comandas ou cartões individuais deverão higienizá-las a cada uso. A máquina de cartão deverá ser envelopada com filme plástico para facilitar a higienização após o uso;
- l) Instalar dispensers com álcool em gel 70% no estabelecimento.

#### **XIV - Aeroboxe, Zumba e Hidroginástica e Ginástica localizada;**

##### PROTOCOLO DE MEDIDAS PROTETIVAS

- a) realizar a limpeza e desinfecção dos instrumentos e equipamentos com álcool em gel 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar, na chegada no local da atividade;
- b) os setores públicos devem manter o locais de atividades limpos e higienizados;
- c) uso de máscaras por todos os alunos (as) e profissionais de educação física durante toda a atividade;
- d) promover o afastamento imediato de qualquer integrante da equipe em caso de sintomas positivos para o covid-19;
- e) manter a distância de 1,5 m2 (um e meio) metros entre cada aluno(a) durante toda atividade;
- f) uso de materiais esportivos individuais para aulas de ginástica localizada;
- g) uso de aparelho de aferição da temperatura na chegada para as atividades.

#### **XV- Templos religiosos;**

Fica autorizada a abertura dos templos religiosos de todas as matizes e denominações religiosas com as seguintes limitações de ordem sanitária:

- I - observar as normas sanitárias e de distanciamento social de caráter geral previstas no presente Decreto, sem embargo das disposições contidas no protocolo específico;
- II - manter o distanciamento de 1,5 metros (um metro e meio) entre as pessoas em todos os momentos da celebração religiosa;
- III - definir um acesso único para entrada e para saída, de forma a controlar o número de pessoas presentes no interior do templo;
- IV - organizar o fluxo de entrada e saída de pessoas, quando o templo possuir um único acesso;
- V - exigir que todas as pessoas, presentes nos templos, incluindo pessoal do templo e público externo (fiéis), usem máscaras durante o horário de funcionamento externo e interno da celebração;
- VI - fornecer máscaras e álcool gel 70% (setenta por cento) para todos os membros do Templo, durante o horário de funcionamento do estabelecimento;
- VII - higienizar os sanitários constantemente e dispor de sabonete líquido, papel toalha e lixeira;

VIII - no local de entrada e demais locais de permanência do fiel, disponibilizar álcool gel 70% (setenta por cento) para higienização das mãos;

IX - manter a higienização interna e externa dos templos, por meio da desinfecção das superfícies com álcool 70% (setenta por cento) ou sanitizantes de efeito similar, além da limpeza de rotina;

X - manter fechadas eventuais áreas de convivência, como salas, cantinas e jardins externos;

XI – O responsável pelo templo religioso deverá assinar, sob responsabilidade, um termo de compromisso nos moldes do Decreto nº 11.637 de 4 de maio de 2020, garantindo que as medidas deste Decreto serão cumpridas e, que o descumprimento ensejará novo fechamento do templo, sem embargo da aplicação das medidas jurídicas cabíveis.



**EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**  
**ARTIGO 61, PARÁGRAFO ÚNICO DA LEI Nº 8.666/93**

PARTES: MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS e INFRA CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS LTDA – EPP  
CONTRATO Nº 064/2020

OBJETO: O objeto do presente Contrato é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE REFORMA DA E.M. JOAQUINA ROSA DOS SANTOS - ITANEMA - ANGRA DOS REIS/RJ, na forma da proposta e do instrumento convocatório.

PRAZO: O prazo será de 180 (cento e oitenta) dias corridos e será contado a partir da autorização para início.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Na forma da Lei Federal nº 8.666/93

VALOR: O valor total do presente Contrato é de R\$ 372.293,97 (trezentos e setenta e dois mil, duzentos e noventa e três reais e noventa e sete centavos)  
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas referentes ao presente termo correrão por conta a Dotação Orçamentária: 20.2016.12.361.0214.2339.44 9051.11200000 e Ficha nº: 20202480, tendo sido emitida a Nota de Empenho nº 1665 de 18/09/2020, no valor de R\$ 100.126,06 (cem mil, cento e vinte seis reais e seis centavos), correspondente ao exercício vigente.

AUTORIZAÇÃO: Conforme solicitado através Solicitação de Empenho nº 175/2020/SDUS.SEOBR, de 14 de setembro de 2020, devidamente autorizado pelo Secretário Executivo de Obras, constante do Processo Administrativo nº 2020003574

DATA DA ASSINATURA: 22/09/2020

Angra dos Reis, 22 de setembro de 2020  
ALAN BERNARDO COELHO DE SOUZA

**PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DO FISCAL E SUBSTITUTO**

**PORTARIA Nº 054 DE 28 DE SETEMBRO DE 2020.**

O SECRETÁRIO EXECUTIVO DE OBRAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela portaria nº 076/2018, publicada em 06 de fevereiro de 2018, na Edição 864 no Boletim Oficial do Município de Angra dos Reis e de acordo com o previsto no art.67 da Lei nº 8.666/93, resolve:

Designar a servidora Adriana Soares de Oliveira, matrícula nº 25.571 e CPF nº 003.881.677-69 para acompanhar e fiscalizar como titular a execução do Contrato nº 064/2020, referente ao processo nº 2020003574 celebrado entre o MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS e a empresa INFRA CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS LTDA-EPP, inscrita no CNPJ-MF sob o nº 12.631.258/0001-75 que tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE REFORMA DA E.M. JOAQUINA ROSA DOS SANTOS - ITANEMA - ANGRA DOS REIS/RJ

Designar o servidor Cristiano Augusto Manhães Silveira matrícula nº 26.758 e CPF nº 995.025.426-49 para acompanhar e fiscalizar, como suplente, a execução do contrato acima descrito nos impedimentos legais e eventuais do titular.

Esta Portaria entra em vigor a partir de 28 de setembro de 2020.

Alan Bernardo Coelho de Souza  
Secretário Executivo de Obras

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 104/2020**

No dia 17 do mês de Setembro de 2020, o MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 29.172.467/0001-09, com sede na Prefeitura Municipal de Angra dos Reis e domicílio na Praça Nilo Peçanha, nº 186, Centro, nesta cidade, por intermédio da SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA, com endereço na Praça Guarda Marinha Greenhalg, Centro, Angra dos Reis, RJ, neste ato representado pela SECRETÁRIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA,

Srª Célia Cristina Amorim Silva Jordão, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 10.024, de 20/01/2016, Decreto Municipal nº 9.829, de 11/09/2015, pelo Capítulo V, Seção Única, da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006,, Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993 e, demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2020, RESOLVE registrar os preços ofertados pelo fornecedor beneficiário Xavier Restaurante e Pizzaria LTDA, localizado na Rua Francelino Alves de lima, s/nº – Bairro: Nova Angra – CEP: 23933-005 – Cidade: Angra dos Reis, Estado: RJ, inscrito no CNPJ nº 15.119.995/0001-81, Tel.: (24) 3377-4881 e e-mail: cantinaindustria-langra@gmail.com, neste ato representado pelo Sr. José Guilhermino Xavier, portador da Carteira de Identidade nº 7374940, Expedido pela SSP/SP e CPF nº 987.990.886-49, conforme quadro abaixo:

Descrição	Unidade	Quantidade			Valor Unitário
		Órgão Gerenciador	Total registrada e limite por adesão	Limite decorrente de adesões	
<b>Coffee Break para 50 pessoas composto de:</b> Bolo de laranja (caseiro – não industrializado); bolo de cenoura com calda de chocolate (caseiro – não industrializado); pão de queijo; minipão francês; queijo minas frescal fatiado (redução aproximada de 45% de gordura total e 40% de sódio); requeijão cremoso (light – reduzido em gorduras totais); banana-prata ou d'água; suco: goiaba e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem tetra pak) refrigerados; chá-verde gelado; café preto; leite; adoçante líquido sucralose ou xilitol; açúcar; toalha de mesa; guardanapos; pratos e talheres descartáveis de material resistente e copos descartáveis de 200 ml.	Serv	116	116	580	R\$ 861,00
<b>Coffee Break para 100 pessoas composto de:</b> Bolo de laranja (caseiro – não industrializado); bolo de cenoura com calda de chocolate (caseiro – não industrializado); bolo de chocolate com calda (caseiro – não industrializado); banana-prata ou d'água; pão a metro recheado com pasta de frango e salada de tomate, alicha e cenoura; bolo salgado de atum; mini cachorro quente de forno; mamão fatiado; café preto; açúcar, adoçante líquido sucralose ou xilitol; leite; suco: goiaba e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem tetra pak); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapo; copos descartáveis de 200ml; e garçom.	Serv	63	63	315	R\$ 890,00
<b>Coquetel para 50 pessoas composto de:</b> Salgadinho frito: coxinha, risoles de camarão, e carne, quibe; empadinha: de queijo e frango; quiche de queijo; bolo salgado de atum; barquete; enroladinho de bacon com ameixa assado; 2 tipos de salgado foleado; canudinho de camarão; salada de frutas; torta de limão; torta de maracujá; doce de abóbora (caseiro – não industrializado) com queijo minas frescal (redução aproximada de 45% de gordura total e 40% de sódio); Brownie de chocolate; café preto; açúcar, adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco: abacaxi, uva e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem tetra pak); refrigerados; coquetel de frutas sem álcool; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapo; copos descartáveis de 200ml; e garçom.	Serv	10	10	50	R\$ 659,00
<b>Coquetel para 100 pessoas composto de:</b> Salgadinho frito: coxinha, risoles de camarão, e carne, quibe; empadinha: de queijo e frango; quiche de queijo; bolo salgado de atum; barquete; enroladinho de bacon com ameixa assado; 2 tipos de salgado foleado; canudinho de camarão; salada de frutas; torta de limão; torta de maracujá; doce de abóbora (caseiro – não industrializado) com queijo minas frescal (redução aproximada de 45% de gordura total e 40% de sódio); Brownie de chocolate; café					

04	preto; açúcar, adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco: abacaxi, uva e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; coquetel de frutas sem álcool; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapo; copos descartáveis de 200ml; e garçom.	Serv	9	9	45	R\$ 2.790,00								
	<b>Coffee Break típico para 50 pessoas:</b>  Bolo de fubá (caseiro – não industrializado); bolo de banana com canela (caseiro – não industrializado); bolo de aipim (caseiro – não industrializado); doce de abóbora (caseiro – não industrializado); canjica; biscoito de maisena; biscoito salgado tipo cream cracker integral; minibroa de milho; pão de forma; aipim cozido com manteiga; cachorro-quente de forno; curau embalado individualmente; queijo minas frescal fatiado (redução aproximada de 45% de gordura total e 40% de sódio); requeijão cremoso (light – reduzido em gorduras totais); manteiga; melancia fatiada; mamão fatiado; iogurte sabor morango (não confundir com bebida láctea); leite; chá gelado; café preto; açúcar, adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco: goiaba e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapo; copos descartáveis de 200ml; e garçom.													
05		Serv	14	14	70	R\$ 990,00								
	<b>Coffee Break típico para 100 pessoas:</b>  Bolo de fubá (caseiro – não industrializado); bolo de banana com canela (caseiro – não industrializado); bolo de aipim (caseiro – não industrializado); doce de abóbora (caseiro – não industrializado); canjica; biscoito de maisena; biscoito salgado tipo cream cracker integral; minibroa de milho; pão de forma; aipim cozido com manteiga; cachorro-quente de forno; curau embalado individualmente; queijo minas frescal fatiado (redução aproximada de 45% de gordura total e 40% de sódio); requeijão cremoso (light – reduzido em gorduras totais); manteiga; melancia fatiada; mamão fatiado; iogurte sabor morango (não confundir com bebida láctea); leite; chá gelado; café preto; açúcar, adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco: goiaba e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapo; copos descartáveis de 200ml; e garçom.													
06		Serv	09	09	45	R\$ 2.100,00								
	<b>Buffet almoço para 100 pessoas:</b>  Arroz branco, feijão carioca, frango assado, carne assada, farofa, purê de batata, salada de macarrão, 5 tipos de salada; salada de fruta; mousse de maracujá refrigerado; café preto; açúcar; adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco: goiaba e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável, e garçom.													
07		Serv	12	12	60	R\$ 2.900,00								
	<b>Buffet almoço para 150 pessoas:</b>  Arroz branco, feijão carioca, frango assado, carne assada, farofa, purê de batata, salada de macarrão, 5 tipos de salada; salada de fruta; mousse de maracujá refrigerado; café preto; açúcar; adoçante líquido sucralose ou xilitol, suco: goiaba e pêssego (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável, e garçom.													
08		Serv	07	07	35	R\$ 4.900,00								
	<b>Buffet almoço para 300 pessoas:</b>  Risoto de frango, batata palha, salada de macarrão, salada de legumes e verduras; salada de fruta; mousse de maracujá acondicionado em recipiente individual; café preto; açúcar; adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco de uva e maracujá (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável, e garçom.													
09		Serv	02	02	10	R\$ 8.200,00								
	<b>Buffet almoço para 300 pessoas:</b>  Estrogonofe de frango, arroz branco, batata palha, salada de legumes e verduras; pavê de chocolate preto e branco; pudim de leite; melancia fatiada; café preto; açúcar; adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco: goiaba e uva (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável, e garçom.													
10		Serv	02	02	10	R\$ 5.500,00								
	<b>Buffet almoço de natal para 200 pessoas:</b>  Arroz à grega, chester assado, carne assada, salpicão, farofa, salada verde; salada de frutas; banana flambada; pavê de pêssego; rabanada; bolo confeitado com dois recheios; café preto; açúcar; adoçante líquido sucralose ou xilitol; suco de goiaba e uva (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem <i>tetra pak</i> ); refrigerados; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa; buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável, e garçom.													
11		Serv	02	02	10	R\$ 10.200,00								

12	<b>Buffet para festa na roça para 200 pessoas:</b> Caldos de pinto; caldo verde; cachorro quente; (pão, salsicha e molho embalados individualmente); milho verde cozido; bolo salgado; salsichão assado; canjica; bolo de fubá cremoso (caseiro – não industrializado); bolo de aipim (caseiro – não industrializado); bolo de cenoura com calda de chocolate (caseiro – não industrializado); bolo de laranja com calda (caseiro – não industrializado); cuscuz; paçoca caseira; pé de moleque caseiro; cocada; curau acondicionado em recipiente individual; chocolate quente; refrigerante de primeira qualidade: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo; toalha de mesa: buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável, e garçom.	Serv	08	08	40	R\$ 4.600,00
15	<b>Buffet para 800 pessoas:</b> Bolo confeitado e recheado com doce de leite, com coco e ameixa para 1000 pessoas (bolo para corte); Bolo cenográfico tamanho grande, de 03 andares (fake), semelhante a bolo confeitado e ornamentado com arranjos florais em tom pastel. Bebidas para 1000 pessoas como refrigerante gelado de primeira linha: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e água gelada. Salgadinhos do tipo kibe, coxinha, risoles de frango, risoles de carne e croquete, com no mínimo 20 salgadinhos para cada pessoa.	Serv	01	01	05	R\$ 19.900,00
16	<b>Fornecimento 200 de Cachorro Quente:</b> Pão com no mínimo 50g, salsicha e molho (cebola, tomate e pimentão) embalados individualmente e refrigerante gelado de primeira linha: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet), acondicionados em gelo; guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.	Serv	62	62	310	R\$ 890,00
17	Arroz branco, feijão pardo, carne assada, purê de batata e salada verde embalada individualmente marmitta térmica; refrigerante lata de 310 ml; 1 tipo de fruta; guardanapo, canudo, garfo e faca resistente descartável.	Serv	4200	4200	21000	R\$ 11,50
18	<b>Refeição:</b> Risoto só com frango, embalada em marmitta térmica com garfo e faca descartável e resistente, canudo, um suco de frutas (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem tetra pak), mínimo 200 ml ou copo de guaraná natural ou sabores diversos, mínimo 285 ml.	Serv	4200	4200	21000	R\$ 11,20
19	<b>Kits lanche I:</b> Enrolado de queijo com presunto assado 140 g; pastel de forno de frango 140 g; miniempadão de frango embalado em recipiente térmico descartável; 2 tipos de fruta; barrinha de cereal aproximadamente 72g 5 sabores; refrigerante lata de 350 ml 1ª linha de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet) e copo de água mineral aproximadamente 210 ml acondicionados no gelo; guardanapo; canudo; talher descartável e resistente.	Serv	3000	3000	15000	R\$ 14,90
20	<b>Kits lanche II:</b> Sanduíche frio: pão de forma sem casca com queijo prato, presunto e manteiga embalado individualmente; biscoito doce recheado com aproximadamente 48 g 2 sabores; barrinha de cereal com aproximadamente 72 g 5 sabores; 1 tipo de fruta; e suco de fruta com no mínimo 200 ml, 5 sabores (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem tetra pak)					
21	<b>Kits lanche III:</b> Biscoito wafer com aproximadamente 40 g ou recheado com aproximadamente 36 g, nos sabores: chocolate, morango, baunilha; e suco em caixa ou copo, sabores de uva, laranja, guaraná natural e açaí de aproximadamente 285 ml.	Serv	11000	11000	55000	R\$ 4,10
22	<b>Kits lanche IV:</b> Biscoito multi pack salgado, sabor original com aproximadamente 26 g; barrinha de cereal de sabores diversos com aproximadamente 24 g; suco de frutas, sabores diversos, com no mínimo 200 ml (sem adição de açúcares; mínimo de 60% de suco e/ou polpa; embalagem tetra pak)	Serv	16500	16500	82500	R\$ 5,38

23	<b>Kits lanche V:</b> Composto por biscoito salgado sabor queijo pct 500 g; biscoito sequilho de sabores pct; biscoito pão de mel pct 500 g; biscoito maltado pct 200 g; torrada integral pct 200 g; geleia de frutas diet 280 g; suco de fruta engarrafado sabores 500 ml; café torrado pct 500 g; açúcar refinado pct 1 kg; copos descartáveis com 10 pct com 100 unidades de 200 ml.	Serv	2500	2500	12500	R\$ 99,00
24	<b>Kits lanche VI:</b> Composto por pão de forma pct 500g; bolo embalado individualmente sabores 250g; biscoito cream cracker amanteigado pct 200g; biscoito amanteigado sabores 330g; café torrado 500g, suco de fruta engarrafado sabores 500ml; requeijão cremoso 200g (light – reduzido em gorduras totais); manteiga 250g; copo descartável 3 pct com 100 unid de 200ml, guardanapos.	Serv	800	800	4000	R\$ 55,00
25	<b>Fornecimento de bolo para 100 pessoas composto de:</b> Bolo de corte confeccionado com cobertura branca e dois recheios; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.	Serv	50	50	250	R\$ 448,00
26	<b>Fornecimento de bolo para 200 pessoas composto de:</b> Bolo de corte confeccionado com cobertura branca e dois recheios; refrigerante de primeira linha: de cola (ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural (10% diet) e guaraná (10% diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.	Serv	32	32	160	R\$ 779,00

Constitui anexo ao presente instrumento a ata de realização da sessão pública, que conterá as informações dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços pelos preços acima, ora registrados, nos termos do inciso II, §1º e §4º do art. 11 do Decreto 9.829/2015, para Formação do Cadastro de Reserva.

O Edital do Pregão nº 032/2020 e seus Anexos integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

O prazo de validade improrrogável da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados de 17/09/2020 a 16/09/2021, com eficácia legal após a publicação no Boletim Oficial do Município.

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelo representante legal do Município de Angra dos Reis e pelo(s) Fornecedor(res) Beneficiário(s).

MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS  
CÉLIA CRISTINA AMORIM SILVA JORDÃO

XAVIER RESTAURANTE E PIZZARIA LTDA  
JOSÉ GUILHERMINO XAVIER

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 105/2020

No dia 17 do mês de Setembro de 2020, o MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 29.172.467/0001-09, com sede na Prefeitura Municipal de Angra dos Reis e domicílio na Praça Nilo Peçanha, nº 186, Centro, nesta cidade, por intermédio da SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA, com endereço na Praça Guarda Marinha Greenhalg, Centro, Angra dos Reis, RJ, neste ato representado pela SECRETÁRIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA, Srª Célia Cristina Amorim Silva Jordão, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 10.024, de 20/01/2016, Decreto Municipal nº 9.829, de 11/09/2015, pelo Capítulo V, Seção Única, da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006,, Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993 e, demais

normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2020, RESOLVE registrar os preços ofertados pelo fornecedor beneficiário Estação do Sabor Buffet Eireli - ME, localizado na Rua Edson Martins de Souza, nº 43 – Bairro: Jardim Guanabara – CEP: 27.336-040 – Cidade: Barra Mansa, Estado: RJ, inscrito no CNPJ nº 21.426.563/0001-16, Tel.: (24) 3349-9685 e e-mail: estacaodosabor01@yahoo.com, neste ato representado pelo Sr. Leandro Gomes Vitória, portador da Carteira de Identidade nº 020.385.746-1, Expedido pelo DETRAN/RJ e CPF nº 105.393.147-65, conforme quadro abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade			Valor Unitário
			Órgão Gerenciador	Total registrada e limite por adesão	Limite decorrente de adesões	
13	<b>Buffet festa para 100 pessoas:</b> Bolo com dois recheios e confeitado, cachorro quente: pão, salsicha e molho (tomate, cebola e pimentão) embalados individualmente; e refrigerante guaraná segunda linha, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.	Serv	30	30	150	R\$ 1.950,00
14	Bolo com dois recheios e confeitado, cachorro quente: pão, salsicha e molho (tomate, cebola e pimentão) embalados individualmente; e refrigerante guaraná segunda linha, acondicionados no gelo; toalha de mesa; guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.	Serv	20	20	100	R\$ 3.990,00

Constitui anexo ao presente instrumento a ata de realização da sessão pública, que conterá as informações dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços pelos preços acima, ora registrados, nos termos do inciso II, §1º e §4º do art. 11 do Decreto 9.829/2015, para Formação do Cadastro de Reserva.

O Edital do Pregão nº 032/2020 e seus Anexos integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

O prazo de validade improrrogável da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados de 17/09/2020 a 16/09/2021, com eficácia legal após a publicação no Boletim Oficial do Município.

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelo representante le-

gal do Município de Angra dos Reis e pelo(s) Fornecedor(res) Beneficiário(s).

MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS  
CÉLIA CRISTINA AMORIM SILVA JORDÃO

ESTAÇÃO DO SABOR BUFFET EIRELI - ME  
LEANDRO GOMES VITÓRIA

### TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

A Srª Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE:

Com fundamento no art. 4º, Inciso XXII, da Lei nº 10.520/02 e posteriores alterações, e conforme o que consta do processo nº 2020007811, HOMOLOGAR o procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico Nº 032/2020, tipo menor preço unitário, cujo objeto é o Registro de Preços visando uma futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de diversos e diferenciados tipos de alimentação preparada, em favor das empresas abaixo:

Xavier Restaurante e Pizzaria LTDA, inscrita no CNPJ nº 15.119.995/0001-81, vencedora dos itens 01 à 12 e 15 à 26, perfazendo o valor total de R\$ 1.381.193,50

(Um milhão, trezentos e oitenta e um mil, cento e noventa e três reais e cinquenta centavos)

Estação do Sabor Buffet Eireli, inscrita no CNPJ nº 21.426.563/0001-16, vencedora dos itens 13 e 14, perfazendo o valor total de R\$ 138.300,00 (Cento e trinta e oito mil e trezentos reais)

O Valor Total do Pregão Eletrônico 032/2020 foi de R\$ 1.519.493,50 (Um milhão, quinhentos e dezenove mil, quatrocentos e noventa e três reais e cinquenta centavos)

Angra dos Reis, 16 de Setembro de 2020  
CÉLIA CRISTINA AMORIM SILVA JORDÃO  
Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania

**NOVO CORONAVÍRUS COVID-19**

**Se você apresenta sintomas de gripe ou resfriado e se sente cansado ou com dificuldade para respirar**

↓

**Vá até uma das oito tendas de unidades de pré-atendimento Covid-19, localizadas próximas dos:**

- SPA Abraão / Ilha Grande - Rua Getúlio Vargas s/nº;
- SPA Centro - Rua Júlio Maria, s/nº, Centro;
- SPA Frade - Avenida Beira Rio, s/nº;
- SPA Jacuecanga - Rua Doce Angra, s/nº;
- SPA Parque Mambucaba - Travessa Ivan Nunes;
- UPA Infantil - Avenida Francisco Alves de Lima;
- HMJ - Rua Japoranga, s/nº;
- Hospital da Praia Brava - Rua 8, s/nº- Praia Brava.

↓

**Se houver indicação de internação, você será encaminhado para a Unidade de Referência Covid-19 de Angra dos Reis, que funciona na Santa Casa**

Angra