

Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

PORTARIA Nº 1212, DE 22 DE SETEMBRO DE 2020.

JOSÉ BERNARDO ORTIZ MONTEIRO JUNIOR, PREFEITO MUNICIPAL DE TAUBATÉ, no uso de suas atribuições legais e

CONSIDERANDO a instituição do Plano São Paulo pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, que prevê uma atuação coordenada do Estado com os Municípios paulistas e a sociedade civil, com o objetivo de implementar e avaliar ações e medidas estratégicas de enfrentamento à pandemia decorrente da COVID-19;

CONSIDERANDO que referido Plano prevê a retomada dos Eventos, Convenções e atividades culturais, dentre outros eventos, desde que não promovam aglomeração e que, os Municípios têm autonomia para aumentar ou diminuir as suas restrições de acordo com os limites estabelecidos pelo Estado desde que baseados em definições e evidências técnicas e científicas;

CONSIDERANDO que o Município permanece na Fase Amarela;

CONSIDERANDO o protocolo sanitário aprovado pela Coordenaria de Vigilância em Saúde constantes desta portaria

RESOLVE:

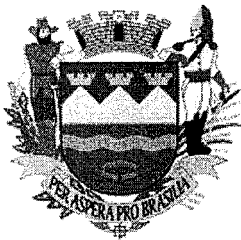
Art. 1º Autorizar a realização de eventos sociais nos termos do protocolo sanitário do respectivo setor, constante do anexo desta portaria.

Art. 2º O cumprimento dos protocolos sanitários não dispensa eventuais orientações suplementares que venham a ser estabelecidas pelas autoridades sanitárias.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor em 28 de setembro de 2020.

Prefeitura Municipal de Taubaté, 22 de setembro de 2020, 381º da fundação do Povoado e 375º da elevação de Taubaté à categoria de Vila.


JOSÉ BERNARDO ORTIZ MONTEIRO JUNIOR
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

ANEXO ÚNICO DA PORTARIA Nº 1212/2020.

PROTOCOLO DE RECOMENDAÇÃO PARA EVENTOS SOCIAIS

Este protocolo destina-se exclusivamente aos **Eventos Sociais** que englobam: organizadores de eventos, prestadores de serviços em: interior dos buffets, restaurantes, salão de festas, evento corporativo e afins, visando orientar as medidas efetivas no enfrentamento da COVID-19, conforme autorizados nesta fase pelo Plano São Paulo, onde apenas serviços no modelo “serviço de buffet” estão permitidos.

Nesta fase se mantêm suspensas atividades como danceterias, boates, forrós, shows, bailes e afins.

O caminho para o sucesso da retomada é a conscientização de todos juntos sobre a importância do cumprimento das recomendações feitas para garantir a prevenção e segurança no combate à COVID-19. **Vale ressaltar que a responsabilidade ao cumprimento das orientações, pertencem aos responsáveis pelo local do evento, seja próprio ou locado e pelo organizador do mesmo.**

O presente protocolo subdivide-se em recomendações:

- Ao proprietário/gestor do local;
- Aos funcionários;
- Aos clientes.

Os locais próprios, de locação e salão de festa de condomínios que realizam eventos sociais por meio de “**serviço de buffet**”, organizadores de eventos sociais, deverão ter o seu **Protocolo escrito** cumprindo todas as orientações municipais para que todos os funcionários e clientes tenham ciência das condições de trabalho e também para que no ato de uma possível fiscalização esteja disponibilizado para apresentação à autoridade sanitária. O cumprimento dos protocolos sanitários não dispensa eventuais orientações suplementares que venham a ser estabelecidas pelas autoridades sanitárias conforme a evolução dos dados epidemiológicos municipais.

1 – Informações Gerais

As projeções, shows, eventos e espetáculos com **público em pé continuam proibidos** nesta fase, assim, nos eventos sociais, não poderão ter área de danceteria coletiva (pista de dança), mesmo em festas de casamento e de aniversário.

Há permissão para o uso de telão durante o evento, mas obrigatoriamente com o público sentado.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

A lista de presença é obrigatória para controle sanitário e cumprimento da taxa de ocupação.

É recomendável um termo de consentimento assinado pelos pais ou responsável legal para crianças e pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, assim como portadores de doenças crônicas a fim de garantir a responsabilidade e ciência do risco de transmissão do novo coronavírus.

✓ Buffet Adulto:

Os buffets adultos estão autorizados a retomar suas atividades, por estarem contemplados na categoria "eventos" e que passa a ser permitido, nesta fase do Plano São Paulo, no formato de restaurante (**convidados obrigatoriamente sentados**), devendo respeitar todas as restrições mencionadas neste documento;

Os estabelecimentos poderão funcionar **por até 8 horas diárias** e devem respeitar a **taxa de ocupação obrigatória máxima de 40%**, lembrando que este cálculo deverá cumprir o distanciamento mínimo entre as pessoas de 1,5m ao seu entorno (frente, lados e atrás) na área interna e não na metragem total do espaço físico.

Fica autorizado nos eventos a apresentação musical com no **máximo 2 artistas** cantando e/ou tocando algum instrumento musical, respeitando o distanciamento entre os mesmos de no mínimo 1,5m;

O uso de piscinas e quadras de uso coletivo, nestes eventos coletivos, não estão autorizados;

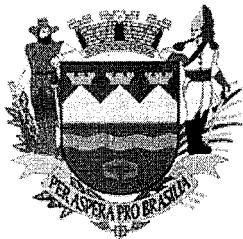
Realização da Cerimônia Civil do casamento em espaço de Buffet, é autorizado, em área específica do estabelecimento, restrita aos noivos, pais e padrinhos, respeitando o distanciamento (1,5m) do "Cerimonialista, Juiz ou Padre", dos noivos. **Nota: Permitido o cortejo de entrada apenas da noiva com o pai;**

Não sendo permitida pessoas em pé, devendo Pais e Padrinhos permanecerem sentados durante a cerimônia e, ficando os demais convidados em distanciamento, também sentados em local já reservado e definido (cadeira/mesa), assistindo por meio digital: telão; e cumprindo a taxa de ocupação de no máximo 40% respeitando o número de pessoas calculado conforme a metragem e regras de distanciamento;

Profissionais (audiovisual): filmagem e fotos, durante o evento, deverão respeitar o distanciamento, utilizando equipamentos individualizados e utilização de EPIS adequados e de forma sistemática;

É obrigatório **disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos**. O produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, nas mesas dos convidados; palco do telão, púlpitos e em pontos estratégicos como cozinha, nos buffets de autoserviço, banheiro, vestiário;

Instalar barreira de proteção acrílica nos balcões expositores, locais de entrega de alimentos e similares; e quando não possível, colocar fita zebra para impedir a aproximação descumprindo o distanciamento mínimo seguro.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nota: Estabelecimentos que adotem o sistema de autosserviço (self-service) e demais serviços de alimentação poderão operar: Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os convidados, participantes do evento social, devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos e sem adornos;

Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente e na produção de drinks, as bebidas devem ser servidas em porção individual ou em suas embalagens originais e quando necessária a utilização de gelo, ele deverá ser transportado até a mesa em recipiente fechado, servido pelo funcionário do estabelecimento;

Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta; seu manuseio e disponibilização aos convidados devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que tenha higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;

Devem ser oferecidos aos convidados em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;

Adoção do protocolo de medidas de prevenção de distanciamento, proteção facial individual, limpeza, higienização e desinfecção, comunicação sobre a Covid-19 e monitoramento dos colaboradores.

Nota: Em evento social adulto, não é recomendável a presença de criança menores de 12 anos e a presença de idosos com idade igual ou superior a 60 anos e pessoas pertencentes ao grupo de risco e se presentes os mesmos assumem a responsabilidade do risco de transmissão do coronavírus.

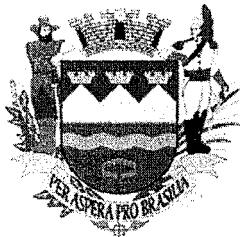
Nota: Sugerir listas ou compras on-line de presentes, onde os mesmos sejam entregues na residência do homenageado(a) ou aos noivos. No caso do recebimento de presentes no local da festa, os mesmos serão higienizados e condicionados em local isolado.

✓ Buffet Infantil

Os eventos sociais específico infantis (aniversários, batizados) ficam permitidos com duração de apenas 5 horas, e com taxa de ocupação de 35%.

Ficam terminantemente proibidos nos espaços para festas infantis os brinquedos de uso coletivo como: piscina de bolinha, pula-pula, toboágua, futebol de sabão, escorregador, parques de diversão, entre outros. Podendo ser apenas realizado nesta etapa, a atividade recreativa com monitor, respeitando distanciamento entre as crianças, com material individualizado como, por exemplo: música, histórias contadas, teatro e magia;

Ficam Vetadas pinturas de face e corporal infantis, assim como troca de fantasias no local do evento. Estes itens deverão ser feitos na casa de cada criança de uso próprio. NOTA: Nos eventos infantis, deve ser solicitado pelo buffet, o preenchimento de um termo de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

autorização dos pais para participar do evento, sabendo dos riscos sobre a transmissão da Covid;

Adoção do protocolo de medidas de prevenção de distanciamento, proteção facial individual, limpeza, higienização e desinfecção, comunicação sobre a Covid-19 e monitoramento dos colaboradores.

Nota: Não é recomendável a presença de idosos com idade igual ou superior a 60 anos e pessoas pertencentes ao grupo de risco e se presentes, onde os mesmos sejam entregues na residência do homenageado(a). No caso do recebimento de presentes no local da festa, os mesmos serão higienizados e condicionados em local isolado.

2 - Acesso, Distanciamento

Sempre definir uma porta de entrada diferente da saída. Se não for possível esse fluxo deverá ser definido para evitar aglomeração;

Obrigatório controle e aferição de temperatura na entrada e se maior ou igual a 37,5 graus celsius o cliente deverá ser orientado a retornar para sua casa e procurar por atendimento médico;

Não está permitido o acesso de pessoas sem máscaras, exceto crianças de 0 (zero) a 2 anos; Quando possível, escalonar a saída do evento, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá iniciar pelas pessoas mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas. Nota: Não está recomendável o serviço de manobristas no estacionamento;

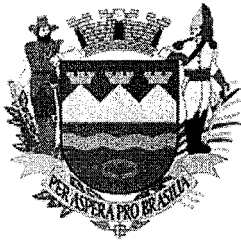
Obrigatoriedade controle de acesso, lista de presença dos convidados com confirmação prévia, e assentos marcados.

Nota: Nos eventos, a conferência dos convites deverá ser visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente, cerimonialista;

Após deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados; Nesse momento, todos os convidados devem ser orientados a respeito das regras deste protocolo;

Não realizar nenhum entretenimento que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;

Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os convidados, funcionários e fornecedores. Nota: Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos clientes que não as estejam portando;

Nota: No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;

Assentos e filas respeitando distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas com demarcação no chão;

Enfatizando que nesta fase os eventos sociais têm autorização apenas **para o público sentado**, onde deverão cumprir **até 6 pessoas por mesa**, lembrando de que o espaçamento entre as **mesas é de no mínimo 2 metros**, considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras (lados, frente e atrás), visando sempre evitar possíveis aglomerações, assim, está vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;

Nota: Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes;

Para manter distância mínima segura entre pessoas, é importante mudar a disposição dos mobiliários ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, sendo o ideal a retirada de mesas para evitar desgaste junto aos clientes;

Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos buffets de autosserviço, balcões de atendimento, caixas de pagamento, e sanitários, orientando os clientes e funcionários a posicionarem-se a 1,5 metros de distância um do outro;

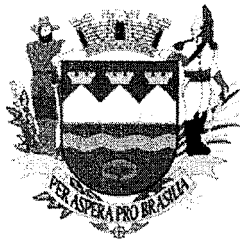
Para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos convidados em fluxo obrigatório.

3. Higiene e Proteção Individual

Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico: Evitar contato físico entre profissionais e convidados;

Estabelecimentos deverão garantir que os garçons estarão devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando- os presos. Nota: Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os funcionários, também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;

É desejável a lavagem de mãos com água e sabão ou álcool em gel 70% sempre que possível, e obrigatória:



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

- Antes de contato com alimentos, ainda que crus, ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo;
 - Durante e depois do preparo dos alimentos;
 - Após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de convidados, participantes ou funcionários, como, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;
- É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;

Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.);

Vacinar ou orientar que seus funcionários sejam vacinados para gripe (influenza e H1N1); Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos. Nota: orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho: Não realizar o trajeto de uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho; Trocar a máscara utilizada no deslocamento;

Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento; Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;

Ao fim do evento, os funcionários devem colocar os uniformes de trabalho em um saco plástico para transportá-los e devem lavá-los diariamente.

4. Educação e Conscientização

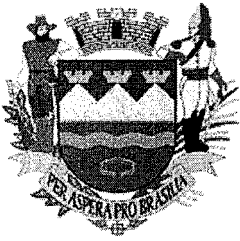
Proceder um treinamento, antes do retorno das atividades, dos funcionários e demais envolvidos como terceiros sobre as regras estabelecidas neste protocolo de recomendações, a fim de garantir seu cumprimento;

Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;

Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto do tempo de no máximo 3 horas, desde que não esteja com unidade ou sujidades e os locais de descarte das mesmas;

Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;

Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada, segundo a classificação que o município obtiver AMARELA ou VERDE. Na mesma placa deverão ser informados os dias e horários de atendimento ao público.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

5. Sanitização de ambientes

Tapete de higienização na entrada do evento;

Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um processo de desinfecção prévia, especialmente: cozinhas, banheiros e as áreas de acesso público, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;

Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;

Retirar do estabelecimento tapetes e objetos que dificultem a limpeza, optar por uma decoração minimalista;

Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser facilmente higienizada;

Nota: Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, está vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;

Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural para renovação do ar e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;

Em caso de ambientes climatizados, **garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado**, conforme recomendação da legislação vigente e atentando-se aos seguintes aspectos: Todo ambiente que dispuser de ventilação artificial só poderá ser utilizado se seus ductos e equipamentos forem regularmente limpos e esterilizados com os produtos recomendados, a fim de evitar-se a propagação do vírus;

É obrigatório que a cada 1 hora, as portas e janelas sejam abertas por 15 min a fim de promover renovação do ar;

A frequência de limpeza das tubulações de ventilação artificial deverá ser registrada e disponibilizada em caso de fiscalização da autoridade sanitária;

Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, como maçanetas, corrimãos, entre outros, para que seja realizada uma rotina de desinfecção;

Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;

Intensificar a higienização dos sanitários de uso de funcionários e convidados, participantes; Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e/ou Ministério da Saúde - MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de gelo, entre outras;

Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.

6. Monitoramento da saúde dos colaboradores

Todos os funcionários que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, ou tosse, ou dor de garganta, ou coriza, ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19, devendo procurar atendimento médico e só podendo retornar às atividades depois de 15 dias do primeiro sintoma, caso todos os sintomas tenham findado, ou caso esteja munido do resultado negativo para a Covid-19; Funcionários pertencentes ao grupo de risco - com idade acima de 60 anos e/ou portadores de doenças crônicas - deverão trabalhar em regime de teletrabalho, ou, assumindo o risco de retomar as atividades presencialmente, deverão receber especial atenção e cuidados das equipes médicas;

Antes de entrar nas dependências do estabelecimento, todos deverão sujeitar-se a medição de temperatura, sendo considerados suspeitos de portarem COVID-19 aqueles que apresentarem febre, ou temperatura de 37,5 graus celsius;

Todos os funcionários deverão, diariamente, ser submetidos à triagem rápida, com o objetivo de identificar possíveis casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;

Os suspeitos de portarem COVID-19 deverão realizar, imediatamente, o teste e, preferencialmente do 3º ao 7º dia de sintomas, teste PCR-RT, além de serem afastados de todas as atividades e instruídos a permanecer em isolamento total por, pelo menos 14 dias, caso confirmada a contaminação ou inconclusivos os resultados dos exames (neste caso, após cessarem os motivos de suspeita de contaminação);

Todos os trabalhadores que tiverem tido contato pessoal ou convivido no mesmo ambiente com os suspeitos de portarem COVID-19 serão considerados, da mesma forma, suspeitos, devendo ser monitorados com a mesma diligência, ainda que não apresentem sintomas; Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes e, se necessário, a suspensão temporária das atividades e comunicar a Vigilância Municipal.

7. Horários alternativos de funcionamento

Enquanto vigorar o Plano São Paulo, os estabelecimentos só poderão receber clientes por no máximo 8 horas corridas para adultos, e para evento social infantil, por no máximo 5 horas, observando-se o limite para a interrupção completa do uso dos ambientes internos pelo público em geral; e deverá ficar afixado na entrada para orientação ao público e fiscalização, assim como devidamente acordado no momento da negociação do evento;

8. Redução do expediente

Deverão ser estabelecidas as jornadas de trabalho compatíveis com os horários reduzidos de funcionamento, com o fim de evitar concentração de colaboradores no estabelecimento; Serão estabelecidos novos turnos aos funcionários, de modo a diminuir o número de pessoas reunidas simultaneamente;

9. Protocolo de fiscalização e monitoramento do próprio setor (autotutela)

A entidade representativa do setor deverá informar a todos os seus representados sobre os protocolos a serem seguidos e apoiar a sua implementação;

Manter comunicação contínua com seus associados, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.)

