

*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

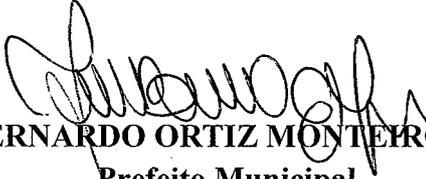
**RESOLVE:**

**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;**

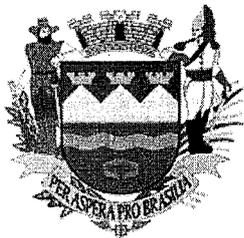
Realização da Cerimônia Civil do casamento em espaço de Buffet, é autorizado, em área específica do estabelecimento, restrita aos noivos, pais e padrinhos, respeitando o distanciamento (1,5m) do "Cerimonialista, Juiz ou Padre", dos noivos. **Nota: Permitido o cortejo de entrada apenas da noiva com o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

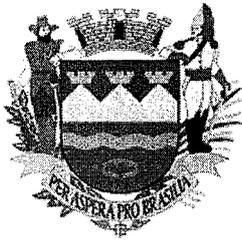
### **Obrigatoriedade controle de acesso, lista de presença dos convidados com confirmação prévia, e assentos marcados.**

**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.)

