

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:

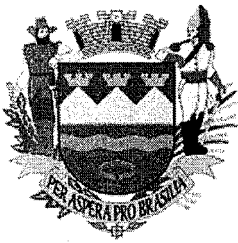
Art. 1º Autorizar a realização de eventos sociais nos termos do protocolo sanitário do respectivo setor, constante do anexo desta portaria.

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:

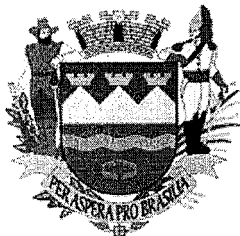
- Ao proprietário/gestor do local;
- Aos funcionários;
- Aos clientes.

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

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.

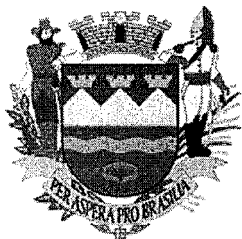
Nota: Sugerir listas ou compras on-line de presentes, onde os mesmos sejam entregues na residência do homenageado(a) ou aos noivos. No caso do recebimento de presentes no local da festa, os mesmos serão higienizados e condicionados em local isolado.

✓ **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 mágica;

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

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;

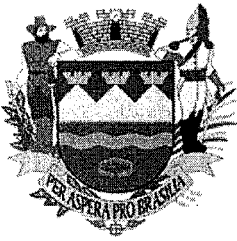
Para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos convidados em fluxo obrigatório.

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

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);

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.

