

- O Protocolo Geral deverá ser obedecido;
- Os eventos, a exemplo de casamentos, bodas, noivados, aniversários, batizados, formaturas e confraternizações corporativas, poderão ser realizados de segunda-feira a domingo, sem restrição de horários, exceto para espaços localizados em shopping centers e centros comerciais sem acesso independente, que seguirão o horário de funcionamento desses empreendimentos;
- O limite máximo de ocupação será de 75% da capacidade total do local, não podendo exceder o limite máximo de pessoas definido na legislação municipal, incluído neste limite os trabalhadores e prestadores de serviço;
- Os eventos poderão ser realizados em casas ou espaços específicos para essa finalidade, além de restaurantes, bares e similares;
- Não poderá ser realizado mais de um evento em um mesmo espaço de evento/s de forma simultânea, ainda que o total de convidados somados não ultrapasse os limites estabelecidos neste protocolo;
- As pessoas pertencentes aos grupos de risco deverão ser orientadas a não participar de eventos presenciais;
- Caso algum funcionário apresente qualquer sintoma da COVID 19, a exemplo de tosse persistente, coriza, fraqueza, perda de olfato etc., deverá comunicar aos organizadores sem se dirigir ao local dos eventos e buscar o tratamento de saúde adequado;
- Deverão ser fornecidos os EPIs para os funcionários e prestadores de serviços, além de capacitação quanto à colocação e retirada dos mesmos, como também quanto ao contexto de enfrentamento da COVID 19 e orientações quanto às medidas de segurança que devem ser adotadas;
- Deverá ser organizado o leiaute dos espaços dos eventos, designando acessos específicos para entrada e saída dos convidados, utilizando o maior número de locais disponíveis e sempre que possível, deve se estabelecer fluxos únicos de movimentação dos convidados para evitar filas e aglomerações;
- É obrigatório afixar, em locais visíveis aos convidados e próximos às entradas, os protocolos geral e setorial e a capacidade máxima de convidados simultâneos em cada evento;
- Dispensadores de álcool em gel a 70% devem ser colocados nas entradas do evento, na entrada dos sanitários e nas áreas de maior circulação de pessoas;
- A desinfecção nos armários do guarda volumes deverá ser realizada a cada troca de usuário;
- Deverá ser demarcado o piso com sinalização, organizando o fluxo em via única nos salões e espaços de eventos;
- Durante a montagem e desmontagem de toda a estrutura para a realização dos eventos, deverá ser observado o protocolo geral, principalmente quanto ao uso de máscaras e utilização de todos os EPIs necessários;
- Quando possível, deve se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação natural do local e, no caso de ambiente refrigerado, o sistema não pode ficar no modo de recirculação do ar;
- O uso de máscaras pelos frequentadores é obrigatório durante todo o evento, exceto nos momentos de alimentação;



- Os funcionários devem retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas, e no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;
- Os elevadores deverão ter uso preferencial para idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção e deverão ter sua capacidade reduzida em 50%, com marcações no piso;
- Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensadores de álcool em gel a 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso;
- As áreas dos espaços de eventos que não estiverem sendo utilizadas deverão permanecer isoladas, sem permitir acesso ao público;
- Recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;
- Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;
- Recomenda-se a não utilização de toalhas de mesa de tecido, sendo obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada uso;
- Os enfeites, arranjos, decorações de centro e semelhantes utilizados nas mesas deverão ser fixos e adequadamente higienizados antes e após cada uso;
- Recomenda-se que sejam disponibilizados alimentos nas mesas dos convidados, reduzindo a necessidade de deslocamentos;
- Fica permitido, exclusivamente, o uso de bebedouros para copos, garrafas e afins;
- Os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produtos aos convidados deverão utilizar os EPIs: máscara descartável, face shield, avental e touca, e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento;
- Recomenda-se que nos eventos que forem disponibilizada alimentação com serviço de buffet, os organizadores disponibilizem funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara descartável e face shield, avental e touca, para servir os convidados.
- Nos eventos em que for disponibilizado buffet com autosserviço realizado pelos convidados, deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados, como máscara descartável, face shield e toucas descartáveis, no início da mesa ou dos expositores com alimentos, para orientar e higienizar as mãos dos convidados com álcool a 70%.
- O fluxo dos convidados durante o autosserviço tem que ser único em direção ao final da área de exposição dos alimentos, não sendo permitido o deslocamento no sentido contrário;
- Nos eventos em que houver autosserviço, é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos convidados, que deverão ser calçadas após a higienização das mãos com álcool a 70% e retiradas e descartadas em lixeiras específicas de acionamento por pedal após a conclusão do serviço;
- Durante o autosserviço, além das luvas descartáveis, os convidados devem, obrigatoriamente, usar máscaras;



- Devem ser afixadas, próximas aos locais de autosserviço, as medidas de prevenção obrigatórias previstas nesse protocolo para esse tipo de atendimento, sendo responsabilidade dos organizadores garantir a estrita observância destas medidas;
- A execução de música ao vivo, inclusive com formação de banda, fica permitida, com intensidade máxima do som de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 5.354/1998, que também deverá ser observada em relação à execução de música ambiente;
- Recomenda-se que não haja atividades interativas que possam resultar em contato ou aproximação dos artistas ou da equipe de produção com os frequentadores
- O acesso ao palco e camarins será limitado apenas às equipes técnicas e artistas, sempre mantendo o distanciamento previsto no protocolo geral e uso constante das máscaras faciais;
- Ficam proibidas as visitas ao camarim ou áreas de preparação dos artistas pelos convidados, tanto antes quanto após as apresentações;
- Não poderão ser servidos buffets compartilhados nos camarins, devendo se utilizar kits individuais, preferencialmente com bebidas e comidas industrializadas na embalagem original dos fabricantes;
- Não poderão ser compartilhados, entre os artistas, figurinos e maquiagens, assim como utensílios de uso pessoal, a exemplo de toalhas e garrafas de água;
- Caso o espaço de eventos possua áreas recreativas e de lazer como parques temáticos e de diversão, brinquedotecas, espaços kids e assemelhados, o protocolo setorial de parques temáticos e de diversão deve ser observado no que couber, especialmente no tocante ao uso dos brinquedos;
- O acesso de fornecedores deve ser reduzido, sendo que eles devem permanecer apenas o tempo necessário para a entrega dos produtos, cumprindo ainda todos os requisitos do Protocolo Geral;
- Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
- Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma de fechamento das torneiras de acionamento manual;
- O lixo e resíduos devem ser removidos constantemente e terão que ser descartados de forma segura.

