**DECRETO Nº210 DE 31 DE DEZEMBRO DE 2021**

Dispõe sobre medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional, decorrente do coronavírus (COVID-19), de acordo com dados técnicos e científicos e visa providências dentro do Município de Araruama/RJ, no período de 1º a 31 de janeiro de 2022, além de dar outras providências.

A PREFEITA MUNICIPAL DE ARARUAMA/RJ, no uso de suas atribuições,

* Considerando o Decreto nº 47.324 de 20 de outubro de 2020 do Chefe do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro;
* Considerando a necessidade de regulamentação no Município da Lei Federal nº 13.979/2020;
* Considerando o Decreto nº 065 de 21 de março de 2020 que se encontra em vigor e declarou a Situação de Emergência no Município de Araruama e definiu outras medidas de enfrentamento da Pandemia decorrente do COVID-19 e ainda o Decreto nº 084 de 17 de abril de 2020 que decretou a Situação de Calamidade;
* Considerando a Portaria nº 188 de 3 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID19), especialmente a obrigação de articulação dos gestores do SUS como competência do Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública (COE-nCoV);
* Considerando a recente decisão do STF (Supremo Tribunal Federal) em que este Exímio Órgão reafirmou o poder de Governadores e Prefeitos para determinar medidas restritivas durante a pandemia do novo coronavírus e que a decisão também estabelece que estados e municípios podem definir quais são as atividades que serão suspensas e os serviços que não serão interrompidos;
* Considerando a nova variante Ômicron do coronavírus;
* Considerando que, seguindo as determinações e orientações do Ministério Público / RJ, houve levantamento considerando o número de infectados no Município de Araruama em relação ao número de habitantes, bem como o número de leitos vagos, índice de contaminação e ainda com o objetivo de continuar a evitar a contaminação ou a propagação do Coronavírus (COVID-19);

**DECRETA:**

**Art. 1º** - Este Decreto renova parte das medidas anteriormente adotadas pelo Decreto nº 162/2021, bem como reconhece a necessidade de manutenção da Situação de Emergência e de Calamidade no Município de Araruama, de forma a manter a flexibilização com retorno da economia com restrinções. Todas as determinações serão avaliadas constantemente pela equipe técnica que, de acordo com o número de casos e ocupações de leitos, poderá rever e retornar com as medidas de restrições mais rígidas, caso necessário.

**Art. 2º** **-** Fica programado o início do ano letivo nas escolas públicas municipais para o dia 07 de fevereiro de 2022.

I - O retorno às aulas será 100 % presencial para todos os seguimentos de educação da rede pública e privada, sendo da creche ao 9º ano, EJA, ensino médio e superior.

II – Os responsáveis por alunos do Ensino Fundamental, de 11 anos para baixo, que ainda não foram vacinados, terão a opção, caso queiram, da frequência por aula online.

III – O retorno das aulas da rede pública e privada deverá seguir as determinações do Protocolo Municipal de Retorno às aulas, que deverá ser apresentado pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação até o dia 17 de janeiro de 2022, devendo ser dada ciência às instituições a fim de que sejam tomadas todas as providências de proteção contra COVID-19 .

**Art. 3º** – Determino que, no período de 1° a 31 de janeiro de 2022, o Município continue seus atos de acordo com os estudos técnicos de especialistas e cálculos estatísticos, mantendo flexibilizados alguns comércios. Mantendo-se, no entanto, as restrições **até 31 de janeiro de 2022**, quando haverá a publicação de um novo decreto.

**Art. 4º** - Mantém-se obrigatório o uso de máscaras de proteção em todo o município.

**Art. 5º** - Mantêm-se suspensas as seguintes atividades:

1. – Algumas atividades da Superintendência da Terceira Idade, ficando somente autorizadas atividades que possam ser realizadas com distanciamento e ao ar livre;
2. - O curso do prazo processual nos processos administrativos perante a Administração Pública do Município de Araruama, bem como o acesso aos autos dos processos físicos, excetuando os que tramitam em caráter de urgência ou grande relevância.

**Art. 6º** - De forma excepcional, com o único objetivo de resguardar o interesse da coletividade na prevenção do contágio e no combate da propagação do coronavírus, mas também de forma a restabelecer de forma responsável a economia local;

I **-** Fica permitida a abertura dos portões laterais e principal do Complexo Manoel Ribeiro para facilitar o fluxo de pedestres da Avenida Brasil para o Centro, no período de 07h30min. às 23 horas de segunda- feira à domingo, sendo que, a partir das 23h, todos os portões serão fechados pela Guarda Civil. Só poderá frequentar a praça quem estiver utilizando máscara de proteção. Os estabelecimentos no interior da praça encerrarão suas atividades às 23 horas. Em caso de resistência, estarão sujeitos à perda do alvará, ficando a Guarda Civil Municipal responsável pela abertura e fechamento dos portões nos termos acima especificados, além de garantir apenas 60% (sessenta por cento) de sua lotação;

II **–** Fica a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, autorizada a realizar atividades culturais ao ar livre no município, mantendo o uso obrigatório de máscara. Os agentes culturais a serem contratados pela prefeitura devem apresentar comprovante de vacinação contra COVID-19.

III– Fica autorizada a frequência pela população em praias e lagoas, respeitando o distanciamento e o uso de máscara de proteção. Ao indivíduo que não respeitar essa medida, caberá aplicação de multa correspondente a R$332,10 (trezentos e trinta e dois reais e dez centavos) nos termos do art. 295 da Lei Complementar Municipal n°013 de 19 de setembro de 1997, no CPF do infrator, sendo retirado do local e em caso de desobediência, será conduzido à delegacia.

IV- Fica autorizado o funcionamento das seguintes atividades: papelarias, livrarias, lojas de utilidades, relojoarias, armarinhos, lojas de cama, mesa e banho, lojas de tecidos, lojas de utensílios, lojas de vendas de veículos e concessionárias, lojas de cosméticos e higiene pessoal, lojas de eletrônicos e acessórios, lojas de departamentos, lojas de eletrodomésticos, lojas de móveis, lojas de roupas, lojas de calçados e congêneres; com horário de funcionamento de 09 às 19 horas.

V– Fica autorizado o funcionamento de casas e salões de festas com lotação reduzida a 50% (cinquenta por cento) da sua capacidade máxima, desde que, cumpridas as exigências estabelecidas no Anexo I do presente Decreto.

VI- Fica autorizado o funcionamento das casas de show no município, com lotação reduzida a 50% (cinquenta por cento) da sua capacidade, com público sentado e distanciamento de 2 (dois) metros entre as mesas e todas essas devem conter dispenser com álcool em gel. Uso obrigatório de máscaras de proteção para funcionários do estabelecimento e público presente. Para entrada de clientes, além da exigência do comprovante de vacinação para Covid-19, o estabelecimento deverá manter funcionário para aferição de temperatura com termômetro infravermelho de pulso.

**§** 1º O funcionamento, de que trata o inciso IV deste artigo, fica condicionado ao cumprimento das medidas de prevenção ao COVID-19, como a restrição de atendimento de 25% (vinte e cinco por cento) de sua capacidade dentro do estabelecimento, evitando aglomerações.

§ 2° – Os responsáveis pelos estabelecimentos que tratam o incisos V e VI deste artigo deverão informar à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, através de ofício, a programação das atividades para facilitar a fiscalização e cumprimento das medidas restritivas além de exigir o comprovante de vacinação (2ª dose, vacina de dose única ou dose de reforço), para a liberação da entrada, podendo ser apresentado o comprovante recebido no momento da vacinação, tendo em vista que o programa E-SUS ainda está sendo alimentado.

**§** 3.° - A fiscalização de que tratam os incisos V e VI deste artigo será feita pela Guarda Civil e Fiscais de Postura, devendo constatar e notificar a ocorrência de infrações específicas por descumprimento às medidas restritivas impostas pelo Município no decreto.

**Art. 7º**- Ficam autorizadas atividades em templos religiosos até as 22h 30min., mantendo-se dentro das normas de segurança, com lotação limitada a 60% (sessenta por cento) de sua capacidade, com obrigatoriedade do uso de máscara de proteção, mantendo um distanciamento num raio de 1 metro entre os assentos, que deverão estar demarcados, com o fim de facilitar a acomodação dos fiéis, e ainda, sendo obrigatória a aferição de temperatura na entrada do recinto através de termômetro infravermelho de pulso, de modo a impedir a entrada de pessoas em estado febril, devendo ainda orientá-las a procurar na rede pública de saúde a unidade de triagem com funcionamento 24 horas.

**Art. 8º**- Com o intuito de oportunizar de forma responsável a continuidade dos serviços de barbearia, salão de beleza e centro de estética, permanece autorizado o funcionamento destes atendimentos até as 20 horas, desde que sejam respeitadas as medidas preventivas de distanciamento e número reduzido de atendimento com hora marcada, mantendo-se a restrição de 30%(trinta por cento) de sua capacidade no interior do estabelecimento, uso de máscaras de proteção.

**Art. 9º**- Fica autorizado o funcionamento de bares, sorveterias, lanchonetes e quiosques limitando em 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade o atendimento ao público sentado, não sendo permitido consumo em pé, com distanciamento de 1 metro entre as mesas, encerrando suas atividades às 23 horas. Os estabelecimentos que descumprirem as determinações acima serão interditados. A Guarda Civil Municipal ficará responsável pelo cumprimento das medidas.

**Art. 10** - Todos os estabelecimentos comerciais autorizados a funcionar ficam condicionados ao cumprimento das medidas de prevenção ao COVID-19, de modo que o responsável pelo estabelecimento mantenha:

1. Na entrada do estabelecimento a disponibilidade de álcool 70 em gel aos consumidores, bem como cartaz informativo de uso obrigatório de máscara de proteção;
2. Forneça aos seus funcionários o álcool 70 em gel, para que frequentemente façam uso; forneça aos mesmos máscaras de proteção e exija a sua utilização;
3. Somente permita a comercialização e entrada no comércio a consumidores que estejam fazendo uso de máscaras de proteção;
4. Fica determinada a necessidade de disponibilização de um funcionário para manter a organização dentro e fora do estabelecimento, de modo que haja a orientação quanto ao distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas na fila com marcação dentro do estabelecimento, através de pintura ou adesivo, indicando o distanciamento adequado já mencionado acima, em especial próximo aos caixas e balcões;
5. Os Supermercados, farmácias e postos de gasolina poderão continuar a funcionar no horário normal;
6. Fica autorizado o funcionamento de restaurantes, limitando o atendimento ao público a 60%(sessenta por cento) da sua capacidade de lotação, com distanciamento de 2 (dois) metros entre as mesas, podendo somente manter suas atividades até às 23 horas, devendo ser posicionado na entrada do estabelecimento, cartaz com o dizer “Encerrado”, com tolerância de 60 minutos para os clientes que estiverem consumindo no interior do estabelecimento.
7. Todos os estabelecimentos com autorização de funcionamento terão que encerrar suas atividades no horário estabelecido e em caso de descumprimento, o estabelecimento será interditado pela Guarda Civil Municipal - GCM;
8. Supermercados, farmácias, lojas de departamento, templos religiosos e demais estabelecimentos que possuam mais de trê**s** funcionários estão obrigados a manter na entrada dos mesmos um funcionário aferindo a temperatura dos clientes através de termômetro infravermelho de pulso, de modo a impedir de entrar ao recinto pessoas em estado febril e ainda orientar a procurar a Rede Pública de Saúde.

IX - Os shopping centers poderão funcionar até às 23 horas, bem como as lojas em seu interior, devendo a administração do shopping se responsabilizar pelo cumprimento das normas deste decreto.

**Art. 11** - Fica autorizada apresentação de música ao vivo nos restaurantes.

**Art. 12** - Fica determinada a manutenção em **60%** (sessenta por cento) da capacidade de lotação nos ônibus municipais e demais transportes públicos, quando possível com janelas destravadas e abertas de modo que haja plena circulação de ar nos transportes públicos dentro do Município de Araruama e que os passageiros só possam entrar no coletivo fazendo uso de máscaras de proteção e que a cada viagem, sejam os coletivos higienizados.

**Art. 13** - As agências bancárias, dos Correios e lotéricas funcionarão com até 50% (cinquenta por cento) de suas capacidades de atendimento em seu interior por vez, observadas as normas da Vigilância Sanitária de distanciamento, higiene e uso de máscaras de proteção e ainda dar cumprimento integral às determinações elencadas no Art. 10 deste Decreto.

**Art. 14** - As feiras livres, apenas as que realizam a comercialização de produtos de gênero alimentício e os hortifrutigranjeiros, que têm papel fundamental no abastecimento local poderão ocorrer, bem como a “Feira da agricultura familiar”, sendo vedada aglomerações e, ainda, que os feirantes mantenham as barracas com distanciamento mínimo de 2 (dois) metros, utilizem máscaras de proteção e disponibilizem álcool 70% ao público.

**Art. 15** - Fica autorizado o funcionamento do espaço Camelódromo Municipal, seguindo as determinações de distanciamento de 2 (dois) metros entre as barracas, uso de máscaras de proteção e disponibilização de álcool 70% ao público.

**Art. 16** - Determina-se o funcionamento de forma irrestrita dos serviços da área médica, como: hospitais, clínicas médicas, consultórios, laboratório de exames e serviços de tratamento na área da saúde em geral.

**Art. 17** - Fica mantida a proibição de aglomerações.

**Art. 18** - Através de estudos elaborados pela equipe técnica fica autorizado o funcionamento com restrições, das academias no período de 06 às 21 horas, ainda que parcial, devendo os proprietários cumprirem as seguintes determinações:

1. Na entrada do estabelecimento a disponibilidade de álcool 70% em gel aos clientes;
2. Forneça aos seus funcionários o álcool 70% em gel, para que frequentemente façam uso; forneça aos mesmos máscaras de proteção e exija a sua utilização;
3. Somente permita a entrada no estabelecimento e permanência a alunos que estejam fazendo uso de máscaras de proteção;
4. Fica determinada a necessidade de disponibilização de um funcionário para manter a organização dentro do estabelecimento, de modo que haja a orientação quanto ao distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas;
5. Obrigatório manter na entrada do estabelecimento um funcionário aferindo a temperatura dos clientes através de termômetro infravermelho de pulso, de modo a impedir de adentrar ao recinto pessoas em estado febril e ainda orientar a procurar a unidade de saúde em caso de detectar estado febril.
6. Vestiários ficarão indisponíveis;
7. Higienização de aparelhos após cada uso;
8. Fica autorizado o funcionamento somente com 50% de sua capacidade de atendimento por vez, devendo a coordenação efetuar o agendamento com os alunos, com o fim de não causar aglomeração;

**Art. 19** - Fica autorizada a entrega de obras públicas, com presença de público com apenas 40% de sua capacidade e através de transmissão ao vivo nas redes sociais, evitando-se assim aglomerações. Uso obrigatório de máscara de proteção.

**Art. 20** - Visando o atendimento necessário pela Rede Pública de Saúde dentro do Município de Araruama, em virtude da grande necessidade dos munícipes, mantém-se autorizado o atendimento médico ambulatorial aos pacientes regulados no sistema, em que a equipe de saúde realizará o agendamento com o fim de não haver aglomerações. Mantém-se a realização de exames de imagem na Rede Pública de Saúde, bem como cirurgias eletivas e de urgência, desde que sejam respeitadas as medidas preventivas de proteção, ficando sem exceção todos, os profissionais da Saúde Pública Municipal convocados ao trabalho.

**I** – Fica determinada suspensão de escalonamento de servidores nas repartições publicas municipais.

**Art. 21** - Visando a necessidade e importância da atividade física, ficam autorizadas, através da Superintendência da Terceira Idade, as seguintes atividades ao ar livre: aero dance, pilates, circuito funcional, capoterapia e música. Deverão ser seguidas as recomendações para evitar a contaminação, como, uso obrigatório de máscara de proteção, álcool em gel para higienização das mãos, distanciamento de 2 metros entre os participantes e obrigatória a apresentação do comprovante de vacinação para realização das atividades.

**Art. 22** - Fica proibido carro de som de passeio no município de Araruama, evitando-se assim aglomerações e perturbação da ordem pública, sendo que os que descumprirem as normas estarão sujeitos a multa, e o condutor encaminhado pela Guarda Civil Municipal à delegacia.

**Art. 23** - Fica autorizado o serviço Delivery.

**Art. 24** - Fica autorizado o funcionamento de cinemas, salas de treinamento e teatro com 60% (sessenta por cento) da capacidade máxima de lotação, devendo o estabelecimento exigir o comprovante de vacinação (2ª dose, vacina de dose única ou dose de reforço), para a liberação da entrada.

**Art. 25** - Fica autorizado o funcionamento de todas as atividades dos CRAS e CREAS no município para atendimento aos usuários. Para as atividades coletivas, os usuários devem apresentar comprovante de vacinação.

**Art. 26 -** Mantêm-se obrigatório a apresentação do comprovante de vacinação contra COVID-19 para frequentar os seguintes locais: Casas e Salões de festas, Casas de Show, Cinema, salas de treinamento, Clubes, piscinas, academias, estádios, cursos e teatro.

**Art. 27 -** Fica autorizada a Secretaria Municipal de Turismo realizar a corrida de São Sebastião no dia 23 de janeiro de 2022.

**Art. 28 –** Fica determinado o retorno das atividades do projeto municipal “Orla Ativa do Centro”.

**Art. 29 -** Ficam os Fiscais de Postura, a Guarda Municipal, Defesa Civil e Vigilância Sanitária, responsáveis pela fiscalização e, em caso de descumprimento das medidas previstas neste decreto de combate ao COVID-19, poderão fotografar e filmar todos aqueles que descumprirem as medidas previstas, a fim de instruir ato de comunicação ao Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro, sem prejuízo da instauração de procedimento investigatório para apurar a ocorrência de crime e infração administrativa prevista 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.

**Art. 30** - Fica estabelecido que o munícipe flagrado descumprindo o determinado quanto ao uso de máscaras de proteção ao sair à rua ficará sujeito a:

1. Em caso de resistência, será encaminhado à delegacia local, onde será registrado procedimento, com previsão de crimes elencados nos artigos 268 e 330 do Código Penal;
2. A Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública ficará responsável por apurar os descumprimentos e tomar as atitudes previstas.

**Art. 31** - Os estabelecimentos que descumprirem as normas estabelecidas, além das penalidades já elencadas, terão automaticamente seus alvarás revogados. Caso haja resistência, a Guarda Civil Municipal conduzirá o responsável pelo estabelecimento a delegacia.

**Art. 32** - Fica a Guarda Civil Municipal, com discricionariedade na avaliação dos estabelecimentos, bares, lanchonetes, restaurantes ou sorveterias para que não venham burlar as determinações do decreto, com a real finalidade e atividade do estabelecimento, independente do que conste no alvará.

**Art. 33** – Fica o comando da Guarda Municipal responsável em solicitar o apoio da Polícia Militar para o cumprimento do decreto.

**Art. 34** - Entra em vigor este Decreto na data de 1° de janeiro de 2022, ficando revogadas as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita, em 31 de dezembro de 2021.

**Lívia Bello**

**“Lívia de Chiquinho”**

**Prefeita**

**ANEXO I**

**PROTOCOLO SEGURANÇA - CASAS DE FESTAS E ESPAÇO DE FESTAS PARA LOCAÇÃO**

1. **Alvará de funcionamento com especificação de CASA DE FESTA no CNPJ.**
2. **Licença da Vigilância Sanitária, caso ofereça o serviço de buffet:** que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são as fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados. alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.
3. **Treinamento à equipe de trabalho sobre o protocolo de segurança, de acordo com a OMS e procedimentos para a reabertura.**
4. **Limitação do número de convidados:** capacidade de público reduzida em 50% por **área coberta**, de acordo com a estrutura de cada espaço de evento, seja ele salão de festas ou clubes. No decorrer dos meses a prefeitura fará uma nova avaliação.
5. **Entrada de convidados:**

- Fazer o pré-cadastro de cada convidado para facilitar 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.

1. **Novos contratos e contratos antigos:** o contratante deverá assinar um termo que será anexado ao contrato dando ciência às novas regras a serem seguidas no seu evento.
2. **Tapete Higienizador:** é obrigatório a utilização do tapete com produto na entrada da casa de festas para a higienização dos calçados.
3. **Utilização de máscaras**: o acesso ao evento só será permitido com máscaras, sendo proibida a circulação na área comum sem elas, sendo possível retirá-las apenas para se alimentar, preferencialmente em suas mesas. Todos os funcionários de atendimento deverão estar de máscara e protetor facial tipo visor.
4. **Disponibilização de álcool em gel**: fica a casa de festas responsável pela disponibilização de álcool 70% em locais estratégicos e de fácil acesso aos convidados.
5. **Mesas de convidados:** as mesas precisam ser montadas respeitando a limitação do número de convidados e o distanciamento de 2 metros entre elas. Na mesa será permitido sentar pessoas do mesmo núcleo familiar, ou seja, que moram juntos, respeitando o número máximo de 6 pessoas por mesa.*\*Não é permitido juntar mesas.*

**Ventilação Natural:** a preferência será sempre pela circulação de ar natural através da abertura de portas e/ou janelas. 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 de ambiente livre de impurezas.

**Desinfecção de superfícies periodicamente:** com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quartenário e compostos de cloro. Álcool comum não tem utilidade para esse fim.

1. **Periodicidade da higienização:** banheiros, lavatórios, vestiários e salão precisam ser higienizados antes da abertura 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.
2. **Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro. Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho, incluindo a equipe dentro da cozinha.
3. **Da saúde dos colaboradores:** profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.
4. **Pertences pessoais:** garantir um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. Os itens precisam ser guardados em sacolas antes de entrar no espaço e higienizada.
5. **Placas de Sinalização e cartazes explicativos:** no estabelecimento é necessário que funcionários e clientes tenham acesso aos procedimentos de segurança da casa de festa para serem seguidos.
6. **Cartilha para fornecedores e prestadores de serviço:** Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também aos fornecedores, distribuidores e prestadores de serviços.
7. **Recebimento de mercadorias:** disponibilização de 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, proceda à limpeza e desinfecção de mercadorias.
8. **Maneira de servir o buffet, para as casas que oferecem esse serviço:**
   1. **-** O buffet trabalhará com serviço volante.
   2. **-** As ilhas estacionadas de alimentos expostos deverão ter divisória de acrílico e o

atendente para servir aos convidados, com disponibilização de talheres embalados individualmente, álcool em gel na estação e marcação de filas com distanciamento de 1 metro entre as pessoas.

* 1. **-** Os alimentos serão servidos em porções individuais.
  2. **-** Os guardanapos descartáveis precisam ser embalados individualmente se forem utilizados.
  3. **-** Salgadinhos serão servidos com pinças/pegadores, sendo recomendável o uso da luva por esse garçom.
  4. **-** O serviço de open bar será liberado seguindo todas as regras de higienização de equipamentos. O open bar deverá ser montado próximo a um local com água corrente e sabão.

1. **Outras informações**
   1. **-** Disponibilização de lixeiras com pedal.
   2. **-**Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo ato que possa contaminar os alimentos: usar celular, comer, fumar, tossir, espirrar, tocar o nariz, ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos.
   3. **-** Higienização de copos e louças deverá ser feita com água corrente e detergente (o recomendado é que os itens sejam descartáveis).
   4. **-** Não é permitido guardanapos de tecido e taças nas mesas de convidados. Priorize o de papel em dispensers protegidos ou embalados. Os guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.
   5. **-**Bebedouros precisam ser desativados
   6. **-** Mesa de bolo e doces isolada, com entrega de docinhos em embalagens individuais pela pessoa indicada pela casa ao final da festa. No caso de casamento, a cerimonialista ficará responsável por esse trabalho.
   7. **-** As festas precisam acabar até 01h:00.
   8. **-** Cabines de fotos não serão permitidas nesse primeiro momento.

**NO CASO DE LOCAÇÃO DO ESPAÇO, fica estabelecido:**

1. A casa locada ficará responsável por higienizar todo o espaço 2 horas antes do evento.
2. É obrigatório ter um responsável da casa durante todo o evento para fiscalizar se as normas estão sendo cumpridas.

**NAS CASAS DE FESTAS INFANTIS, fica estabelecido:**

1. Abertura do espaço infantil com obrigatoriedade do uso de máscaras e higienização das mãos ao entrar nos brinquedos.
2. Incentivo às brincadeiras na área ao ar livre, quando possível.
3. Higienização dos brinquedos com álcool 70% ou solução clorada antes da festa, pelo menos 1x durante e após a festa.
4. Os lanchinhos das crianças deverão ser oferecidos de forma que não haja compartilhamento entre as crianças.

**PROTOCOLO SEGURANÇA - ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS**

**(BUFFET E BAR)**

1. **Treinamento à equipe de trabalho sobre o protocolo de segurança de acordo com a OMS e procedimentos para a reabertura**
2. **Novos contratos e contratos antigos:** o contratante deverá assinar um termo que será anexado ao contrato, dando ciência das novas regras a serem seguidas no seu evento.
3. **Utilização de máscaras:** é obrigatório o uso de máscaras desde a entrada ao local de trabalho, sendo proibida a circulação sem elas.
   1. **-** É possível retirá-las apenas para se alimentar.
   2. - Todos os funcionários de atendimento deverão estar de máscara e protetor facial tipo visor.
   3. **-** A máscara deverá ser trocada a cada 2 horas ou quando estiver úmida.
   4. **-** O descarte de máscaras e luvas precisa ser feito em uma lixeira com pedal em um local afastado da alimentação, exclusiva para esse fim.
4. **Disponibilização de álcool em gel:** em locais estratégicos e de fácil acesso aosfuncionários.
5. **Desinfecção periódica:** com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quartenário e compostos de cloro. Álcool comum não tem utilidade para esse fim.
   1. **.**Higienização do local de trabalho antes de descarregar o material do Buffet
   2. **.**Manter a periodicidade da higienização durante todo oevento
   3. **.**Esterilizar os alimentos e insumos no local antes do processamento
   4. **.**Higienizar com água e sabão, antes de usar, todas as louças, como pratos, copos, talheres, bandejas, etc, *não sendo permitido a higienização com álcool, papel ou pano.*
6. **Periodicidade da higienização:** o procedimento de higienização do local de trabalho precisa ser repetido a cada 3 horas. Intensificar higienização de pias, torneiras, suporte de papel, fechaduras, maçanetas, interruptores, lixeiras, dispensadores de sabonete e de álcool, entre outros.
7. **Uniformes:** toda a equipe do buffet deverá estar uniformizada conforme exigência da ANVISA, ressaltando a necessidade da troca diária do uniforme.
   1. **-** O uniforme precisa ser trocado no local do evento, incluindo calçados, e trocados após o evento.
8. **Da saúde dos colaboradores:** profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.
9. **Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro. Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho, incluindo a equipe dentro da cozinha.

* Restringir o acesso aos locais de manipulação de alimentos

1. **Pertences pessoais:** garantir um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos

colaboradores. Os itens precisam ser guardados em sacolas antes de entrar no espaço do evento e higienizados.

1. **Lavagem de mãos:** aos mãos deverão ser lavadas freqüentemente com água corrente e sabão por toda a equipe do buffet, inclusive garçons, cumins, cozinheiros, montadores, etc.
2. **Preparação de alimentos:** 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.
3. **Maneira de servir o buffet**
   1. **-** O buffet trabalhará com serviço volante.
   2. **-** As ilhas estacionadas de alimentos expostos deverão ter divisória de acrílico e o atendente para servir aos convidados, com disponibilização de talheres embalados individualmente, álcool em gel na estação e marcação de filas com distanciamento de 1 metro entre as pessoas.
   3. **-** Os alimentos serão servidos em porções individuais.
   4. **-** Os guardanapos descartáveis precisam ser embalados individualmente se forem utilizados.
   5. **-** Salgadinhos serão servidos com pinças/pegadores, sendo recomendável o uso da luva por esse garçom.
   6. **-** O serviço de open bar será liberado seguindo todas as regras de higienização de equipamentos. O open bar deverá ser montado próximo a um local com água corrente e sabão.
4. **Disposições gerais**
   1. **-** Higienização de copos e louças deverão ser feita com água corrente e detergente (o recomendado é que os itens sejam descartáveis).
   2. **-**Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo ato que possa contaminar os alimentos: usar celular, comer, fumar, tossir, espirrar, tocar o nariz, ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos.
   3. **-** Não é permitido guardanapos de tecido e taças nas mesas de convidados.

Priorize 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.

**O protocolo de Buffet e Bar foi criado dentro das medidas de Manuseio de Alimentos e Bebidas proposta pela ANVISA e pelas novas regras da OMS.**

**Considerando que, segundo o guia, emitido pela Organização Mundial de Saúde em 07 de abril de 2020, é altamente improvável que as pessoas possam contrair COVID-19 a partir de alimentos ou mesmo alimentos embalados. E que, ainda segundo o órgão, o Coronavírus não pode se multiplicar em alimentos, necessitando de hospedeiro animal ou humano para tanto, precisamos reforçar os procedimentos de segurança com a equipe, para que não sejam disseminadores da doença em seu ambiente de trabalho e não ofereçam riscos aos clientes e convidados.**

**PROTOCOLO DE SEGURANÇA - DOCES, BOLOS E AFINS**

1. **- PREPARO DOS DOCES**
   1. **- Uso de Luvas:** a assepsia das mãos é o modo mais seguro de evitar a propagação do vírus, e precisa ser realizada com regularidade, em todas as etapas do processo de produção. O uso das luvas torna-se necessário na hora de embalar os doces.
   2. **- Disponibilização de Álcool Gel:** em toda linha de produção terá disponibilidade de álcool gel 70% para uso dos colaboradores.
   3. **- Uso de Máscaras:** o uso da máscara na produção, manipulação e entrega dos doces será obrigatório em todas as etapas.
   4. **- Desinfecção de superfícies periodicamente:** com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quartenário e compostos de cloro. Álcool comum não tem utilidade para esse fim.

**1.5. Da saúde dos colaboradores:** profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid- 19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.

**1.6 - Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro. Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho, incluindo a equipe dentro da cozinha de produção.

**1.7. Recebimento de mercadorias:** disponibilização de 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, proceda à limpeza e desinfecção de mercadorias.

1. **- DEGUSTAÇÕES:** as degustações deverão ser entregues em embalagens lacradas. Para o fornecimento de doces/bolos, estes estarão identificados por sabor e modelo de acordo com cada portfólio em caixa (estilo kit).

Os atendimentos serão feitos virtualmente. Caso haja a extrema necessidade do atendimento presencial, este deverá ser feito em local seguro cumprindo todos os protocolos de higiene e distanciamento, mantendo o protocolo de entrega da degustação.

1. **- DA ENTREGA DOS DOCES:**
   1. **-** Todas as normas de segurança serão obedecidas para entrega dos doces nas casas de festas.
   2. **-** O entregador utilizará máscara e roupa higienizada.
   3. **-** Os doces serão entregues lacrados, em embalagens de fácil higienização para quem estará recebendo, 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.*

* 1. **-** No ato da entrega, o responsável pelo recebimento assinará um termo com as condições em que os doces estão sendo entregues: lacrados.

1. **- DISPOSIÇÃO DOS PRODUTOS NOS EVENTOS**
   1. **-** 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). A disposição dos doces na mesa deverá obedecer o protocolo estabelecido pelo evento.

**-** Os bolos que ficarão expostos na mesa de decoração será fake. O bolo que será servido poderá ser entregue embalado para a casa de festas/buffet e servido em porções individuais ou embalados em fatias individuais para entrega direta aos convidados.

**PROTOCOLO DE SEGURANÇA - FILMAGEM E FOTOGRAFIA**

1. **Novos contratos e contratos antigos:** o contratante deverá assinar um termo que será anexado ao contrato dando ciência as novas regras a serem seguidas no evento.
2. **Utilização de máscaras**: toda a equipe de fotografia e filmagem se apresentara ao espaço do evento com máscara e protetor facial tipo visor.
3. **Disponibilização de álcool em gel:** mesmo sendo responsabilidade da casa de festa disponibilizar álcool 70% em locais estratégicos e de fácil acesso, é importante que cada profissional leve o seu individual para fazer a higienização das mãos e equipamentos**.**
4. **Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro.
5. **Da saúde dos colaboradores:** profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não

poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.

1. **Pertences pessoais:** evitar levar pertences pessoais para o local do evento. Bolsas, mochilas, etc. precisam ser guardadas em sacolas antes de entrar no espaço e higienizadas.
2. **Casamentos**
   1. **- Da Cerimônia:** ajustar a equipe para que no altar/local da cerimônia fiquem apenas um

fotógrafo e um cinegrafista.

* 1. **- Das fotos dos convidados:** sugere-se que as fotos junto aos convidados sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados.
  2. **- 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.

1. **Eventos Infantis**
   1. **- Das fotos com a família:** somente a família terá acesso a mesa do bolo (pai, mãe, aniversariante e irmãos), devendo o fotógrafo manter a distância estabelecida pelas casas de festas.
   2. **-Das fotos dos convidados:** sugere-se que as fotos junto aos convidados sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados.
2. **Informações gerais:** cabines de foto não estão permitidas nesse primeiro momento.

**PROTOCOLO SEGURANÇA – DECORAÇÃO**

1. **Treinamento à equipe de trabalho sobre o protocolo de segurança, de acordo com a OMS e procedimentos para a reabertura.**
2. **Novos contratos e contratos antigos:** o contratante deverá assinar um termo que será anexado ao contrato dando ciência às novas regras a serem seguidas no seuevento.
3. **Utilização de máscaras:** é obrigatório o uso de máscaras desde a entrada ao local de trabalho, sendo proibida a circulação sem elas.

**3.1 - É possível retirá-las apenas para se alimentar.**

**3.2** **- Todos os funcionários de atendimento deverão estar de máscara e protetor facial tipo isor.**

**3.3** **-** A máscara deverá ser trocada a cada 2 horas ou quando estiver úmida.

**3.1** **-** O descarte de máscaras e luvas precisa ser feito em uma lixeira com pedal em umlocal afastado da alimentação, exclusiva para esse fim.

1. **Uniformes:** toda a equipe deverá estar uniformizada conforme exigência da ANVISA, ressaltando a necessidade da troca diária do uniforme.
   1. **-** O uniforme precisa ser trocado no local do evento, incluindo calçados, e trocados após o evento.
2. **Da saúde dos colaboradores:** profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.
3. **Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro. Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho, incluindo a equipe de montagem.
   1. **-** Distribuir as funções para que cada colaborador realize um trabalho diferente, mantendo afastamento de pelo menos 1m entre eles, e evitando que estejam juntos fazendo o mesmo serviço, salvo nos casos de serviços pesados, que necessitem mais de um colaborador, como carregar móveis, por exemplo.
4. **Pertences de pessoais:** garantir que cada colaborador tenha seu kit individual de trabalho, como pranchetas e canetas, e tenha um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais. Os itens precisam ser guardados em sacolas antes de entrar no espaço do evento e higienizados.
   1. **-** Não é permitido compartilhar celulares ou materiais de trabalho.
   2. **-** 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.
5. **Da montagem:** toda montagem deverá estar organizada até 15 dias antes do evento, não sendo possível fazer novas contratações após esse período, a fim de garantir tempo necessário para análise de saúde e organização de logística.
   1. **-** Entregar ao cerimonial ou ao espaço de festas, com até 15 dias de antecedência ao evento, a ficha técnica com todos os fornecedores terceirizados para a montagem, como empresa de móveis, equipe de floristas e iluminação.
   2. **-**Organizar com o espaço o agendamento da montagem em tempo ampliado, a fim de separar equipes de entrega e fornecedores terceirizados, tendo um horário específico para cada, diminuindo a possibilidade de aglomerações.
   3. **-** Manter o espaço limpo e o mais livre possível, deixando sobre eles apenas instrumentos e ferramentas que serão usados durante o serviço.
   4. **-** Supervisionar as equipes terceirizadas para que estejam cumprindo o protocolo do município.
   5. **-** Os arranjos de flores deverão ser levados semi prontos, com a montagem deuma base afastada das outras equipes para a finalização.
   6. **-** A decoração precisa ser entregue com 2 horas de antecedência para viabilizar a higienização do espaço antes do início do evento.
6. **Disposições gerais**
   1. - Os doces só poderão ser recebidos já acomodados em suas forminhas.
   2. **-** A montagem na mesa deverá ser feita por no máximo duas pessoas, com uso de luvas, mantendo distanciamento entre elas.
   3. **-** Na mesa do bolo apenas o bolo fake poderá ser utilizado.
   4. **-** Nas mesas de convidados não serão permitidos a exposição de guardanapos de tecido e taças.
   5. **-** Na cerimônia não será utilizado bancos comunitários. As cadeiras deverão ser

posicionadas respeitando o distanciamento mínimo de um metro entre elas.

* 1. **-** Mesas de convidados com 8 lugares no máximo, com afastamento de 2 metros entre elas.

**9.7 -** Mesas marcadas com indicação de grupos familiares com papelaria fornecida pelo organizador do evento.

**9.8**- **-** Mesas bistrôs poderão ser usadas com 2 cadeiras.

**PROTOCOLO DE SEGURANÇA - SOM E ILUMINAÇÃO**

* + 1. **Novos contratos e contratos antigos:** o contratante deverá assinar um termo que será anexado ao contrato dando ciência as novas regras a serem seguidas no evento.
    2. **Utilização de máscaras:** toda a equipe de músicos se apresentarão ao espaço do evento com máscara e protetor facial tipo visor, sendo permitido a retirada da máscaras aos profissionais durante a utilização do microfone.
       1. : A equipe de montagem da estrutura de som e iluminação também deverá usar máscaras.
    3. **Disponibilização de álcool em gel:**cada profissional é responsável pelo seu álcool 70% para fazer a higienização das mãos e equipamentos.
    4. **Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro, e deverá ser seguido na disposição dos músicos na cerimônia, Dj e operadores de áudio durante o evento.
    5. **Da saúde dos colaboradores:** O músico /profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar, ou a empresa responsável por substituí-lo.
    6. **Pertences pessoais:** evitar levar pertences pessoais para o local do evento. Bolsas, mochilas, etc. precisam ser guardadas em sacolas antes de entrar no espaço e higienizadas.
    7. **Desinfecção de superfícies periodicamente:** com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quartenário e compostos de cloro, os equipamentos de som precisam ser higienizados antes e, no mínimo, uma vez durante o evento.
    8. **Da montagem:** toda montagem do equipamento de som e iluminação deverá ser agendada junto ao cerimonial, que montará a escala de montagem do evento.
    9. **Passagem de som:** a passagem de som deverá ser alinhada com o cerimonial, que montará a escala de montagem do evento.
    10. **Instrumentos musicais:** os instrumentos musicais, tanto de cordas, sopros e percursão, e microfones deverão ser usados individualmente, não sendo permitido o compartilhamento dos mesmos com outros integrantes da equipe.
    11. **Playlist:** será oferecido aos noivos e convidados o Whatsap para montar uma playlist via Spotify,

para que os pedidos de músicas possam ser feitos sem que haja o contato direto entre convidados e DJ.

* + 1. **Informações gerais:**
       1. - **Microfones de USO INDIVIDUAL**: a empresa de som se compromete em disponibilizar a quantidade mínima de 5 microfones, esterelizados, higienizados e com a espuma protetora para cada evento.
       2. - Ferramentas de trabalho: o fornecimento de material para a montagem do evento deverá ser suficiente para que cada montador/operador use de forma individual, evitando assim formas de contato.

**PROTOCOLO SEGURANÇA – CERIMONIAL**

1. **Treinamento à equipe de trabalho sobre o protocolo de segurança de acordo com a OMS e procedimentos para a reabertura**
2. **Novos contratos e contratos antigos:** o contratante deverá assinar um termo que será anexado ao contrato dando ciência às novas regras a serem seguidas no seuevento.
3. **Utilização de máscaras:** é obrigatório o uso de máscaras desde a entrada ao local de trabalho, sendo proibida a circulação sem elas.

**3.1 - É possível retirá-las apenas para se alimentar.**

**3.2 - Todos os funcionários de atendimento deverão estar de máscara e protetor facial tipo visor.**

**3.3 -** A máscara deverá ser trocada a cada 2 horas ou quando estiver úmida.

**3.4 -** O descarte de máscaras e luvas precisa ser feito em uma lixeira com pedal em um

local afastado da alimentação, exclusiva para esse fim.

1. **Uniformes:** toda a equipe deverá estar uniformizada, com o uso de máscara, protetor facial tipo visor e álcool 70%, ressaltando a necessidade da troca diária do uniforme.
   1. **-** O uniforme precisa ser trocado no local do evento, incluindo calçados, etrocados após o evento.
2. **Da saúde dos colaboradores:** profissional com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.
3. **Distanciamento entre as pessoas:** o distanciamento mínimo entre as pessoas é de 1 metro. Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho.
4. **Pertences pessoais:** garantir que cada colaborador tenha seu kit individual de trabalho, como pranchetas e canetas, e tenha um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais. Os itens precisam ser guardados em sacolas antes de entrar no espaço do evento e higienizadas.
5. **Fica o cerimonial responsável:**
   1. – Pré-cadastro de cada convidado para facilitar acesso ao evento e evitarfilas.
   2. - Criar a lista de cadastro dos convidados durante para acompanhamento de sintomas. Pós-evento, caso solicitado pela Vigilância. Essa lista precisa ser guardada durante 30 dias.

8.3 - Enviar aos convidados o Procedimento de Segurança a ser seguido durante o evento.

8.4 - Organizar a montagem/desmontagem do evento com um cronograma espaçado de horários, para evitar aglomeração.

8.5 - Realizar a visita técnica ao espaço de festa cinco dias antes do evento para avaliar se o mesmo esta dentro dos procedimentos de segurança das casas de festas.

8.6 - Garantir a entrega da montagem no máximo 2h antes do evento, para que haja tempo de higienização antes de receber os convidados.

1. **Do evento:**

9.1 - Separar mesas por núcleos familiares, com no máximo 08 lugares.

9.2 - Controlar o acesso de entrada com espaçamento demarcado no chão, a fim de garantir distanciamento entre as pessoas.

9.3 - Liberar a entrada de convidados somente com uso de máscaras.

9.4 - Garantir que não haja aglomeração durante os momentos de protocolo, como parabéns, fotos de família, etc.

9.5 - Organizar a entrega de doces em embalagens individuais ao final da festa, não sendo permitido que os convidados tenham contato com a mesa de decoração.

9.6 - Trabalhar com base nos protocolos de segurança, todos os fornecedores envolvidos no evento: casa de festa, buffet, doces, decoração, filmagem, fotografia, músicos, etc.