

- 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;
- 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;
- 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 deve observar o disposto no protocolo geral;
- 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;
- Recomenda-se que os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produtos às pessoas utilizem os EPIs adequados, como avental e touca;
- Recomenda-se que nos eventos que forem disponibilizada alimentação com serviço de buffet, os organizadores disponibilizem funcionários, utilizando os EPIs adequados, como avental e touca, para servir os convidados.
- Recomenda-se que nos eventos em que for disponibilizado buffet com autosserviço realizado pelos convidados, deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados 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, as pessoas devem utilizar luvas descartáveis;
- 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
- 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.

