

- O Protocolo Geral deverá ser obedecido;
- Os eventos infantis 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 permanecer em casa, comunicar aos empregadores e buscar o tratamento de saúde adequado;
- Deverão ser fornecidos os EPIs para os funcionários e prestadores de serviços, e capacitação quanto à colocação e retirada dos mesmos, além de capacitação em relação 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 local visível, nas entradas do estabelecimento, os protocolos geral e setorial e a capacidade máxima de pessoas simultâneas em cada evento;
- Os 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;
- Os elevadores deverão ter uso preferencial para idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção, ter sua capacidade reduzida em 50% e com marcadores 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 e/ou higienização das mesas sem toalhas;
- Os enfeites, arranjos, decorações de centro e semelhantes utilizados nas mesas deverão ser fixos e adequadamente higienizados antes e após cada uso;
- Fica permitido, exclusivamente, o uso de bebedouros para copos, garrafas e afins;
- Todo o serviço de alimentação deverá ocorrer de maneira volante, não podendo ter alimentos e bebidas expostos, à exceção da mesa do bolo;
- Na mesa do bolo poderão estar expostos apenas o bolo, itens decorativos e personalizados;
- Fica proibido o consumo de alimentos e bebidas em balcões;
- Recomenda-se que os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produtos às pessoas utilizem os EPIs adequados, como avental e touca;
- Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas;
- 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;
- Caso haja apresentações com presença de artistas, o protocolo setorial de teatros deve ser observado, no que couber;
- 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

