



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA

ESTADO DE SÃO PAULO

PROCURADORIA GERAL



DECRETO Nº 18.500, DE 26 DE OUTUBRO DE 2020.

Estabelece Protocolo de funcionamento dos estabelecimentos com licença para a atividade de Salão de Festas ou *buffet*, dando continuidade às ações do Plano Piracicaba de Retomada das Atividades Econômicas no Município de Piracicaba/SP, aplicável durante a flexibilização da quarentena, decorrente do enfrentamento da pandemia do Coronavírus (COVID-19) e revoga o Decreto nº 18.459/2020.

BARJAS NEGRI, Prefeito do Município de Piracicaba, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições, e

CONSIDERANDO que através da 15ª Atualização do Plano São Paulo, o Governo do Estado de São Paulo reclassificou o Município Piracicaba, passando o enquadramento para a FASE 4 (verde),

DECRETA

Art. 1º Fica estabelecido, a partir de 09 de novembro de 2020, o Protocolo para que os estabelecimentos com licença para a atividade de Salão de Festas ou *buffet*, possam retomar suas atividades em espaços próprios ou locados com alvará da Prefeitura e AVCB do Corpo de bombeiros, desde que mantido o enquadramento na Fase 4 - Verde do Plano São Paulo por 28 (vinte e oito) dias consecutivos, dando continuidade ao Plano Piracicaba de Retomada das Atividades Econômicas no Município de Piracicaba, com observância das normas constantes dos ANEXOS I e II deste Decreto.

Parágrafo único. As autorizações de funcionamento com restrições previstas neste Plano poderão ser revogadas a qualquer tempo, diante do crescimento da taxa de transmissibilidade com impacto na rede de atenção à saúde.

Art. 2º A declaração constante do ANEXO II deste Decreto deve ser preenchida e assinada pelo organizador do evento e pelo contratante que deve receber cópia do presente Decreto.

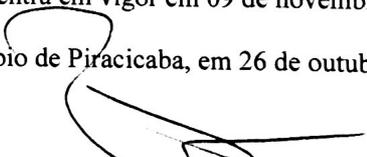
Art. 3º É proibido qualquer tipo ou forma de dança ou uso de pista de dança que não seja autorizado pelo Protocolo do ANEXO I deste Decreto, ficando proibido, também, o uso de brinquedos ou qualquer tipo de equipamento de entretenimento ou diversão, em especial para crianças, até que a cidade entre na Fase 5 – Azul do Plano São Paulo.

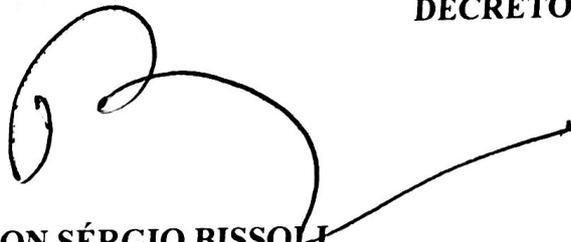
Art. 4º O descumprimento do disposto neste artigo sujeitará o infrator, conforme o caso, às penas previstas nos incisos I, III e IX do artigo 112 da Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 (Código Sanitário do Estado).

Art. 5º Fica expressamente revogado o Decreto nº 18.459, de 30 de setembro de 2020.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor em 09 de novembro de 2020.

Prefeitura do Município de Piracicaba, em 26 de outubro de 2020.


BARJAS NEGRI
Prefeito Municipal



MILTON SÉRGIO BISSOLI
Procurador Geral do Município

Publicado no Diário Oficial do Município de Piracicaba.



FRANCISCO APARECIDO RAHAL FARHAT
Chefe da Procuradoria Jurídico-administrativa

ANEXO I
PLANO DE RETOMADA DAS ATIVIDADES NO MUNICÍPIO DE PIRACICABA/SP
PROTOCOLO PARA OS ESTABELECIMENTOS QUE POSSUAM LICENÇA DE
FUNCIONAMENTO PARA A ATIVIDADE DE SALÃO DE FESTAS OU *BUFFET*
VOLTAREM A ATENDER DE ACORDO COM SUAS ATIVIDADES

Este protocolo trata de autorizar os estabelecimentos que possuam licença de funcionamento para a atividade de Salão de Festas ou *Buffet* a exercer a atividade constante de sua licença, desde que atendidas as condições e protocolos estabelecidos neste Decreto, ficando autorizados a realizar:

- a. Casamentos;
- b. Bodas;
- c. Aniversários;
- d. Eventos Corporativos.

O salão de evento que for promover eventos culturais deve seguir e atender além dos Protocolos estabelecidos neste Decreto aos Protocolos para eventos culturais e afins.

1. Regras Gerais:

O evento que for fornecer alimentação ou bebidas alcoólicas deve também atender o Protocolo estabelecido para Bares, Restaurantes e Similares, tais como: restrição de ocupação, horário reduzido, distanciamento social, obrigatoriedade de máscaras, disponibilidade de álcool em gel, higienização reforçada do ambiente, medição de temperatura dos participantes, proibição de utilização de brinquedos e atividades coletivas;

Fica limitado a 50% (cinquenta por cento) da capacidade permitida no local, conforme AVCB do Corpo de Bombeiros, devendo na entrada ter placa indicando o total da capacidade e o limite permitido;

Obrigatoriamente deve ser feito o controle de acesso mediante lista de presença que permita o rastreamento, caso algum participante do evento venha nos 14 dias subsequentes testar positivo para COVID-19;

O uso de máscara durante o evento é obrigatório, sendo permitida sua retirada somente durante as refeições;

Não é permitida a permanência em pé para qualquer atividade, exceto para noivos, aniversariantes ou aqueles que estão em bodas, para foto junto a cada mesa com seus convidados;

É permitida música ao vivo, limitada a 03 músicos ou música eletrônica somente para abrigar o evento, sendo proibido qualquer tipo de interação com os músicos ou dança, devendo o espaço, quando existir para tal finalidade, ser interditado;

Nos eventos de casamento ou comemorativos de bodas somente será permitido que haja dança dos noivos, os noivos e seus pais e os casais que comemoram as bodas, sendo proibida qualquer outro uso da pista de dança;

Nos eventos de aniversário no momento da comemoração somente poderão fazer parte da mesa o aniversariante, seus pais, irmãos e avós, não sendo permitida qualquer outra aglomeração;

Na recepção, os atendentes deverão estar com máscara e protetor de acrílico ou ter anteparado de acrílico, vidro ou outro material para atendimento dos convidados, sendo obrigatória a higienização por meio de lavagem das mãos ou uso de álcool em gel 70°;

Na entrada do salão deverá ter tapete com líquido higienizante e álcool em gel 70°;

Os organizadores do evento deverão manter por 14 (quatorze) dias, declaração de todos os funcionários próprios ou terceirizados atestando não estarem com qualquer sintoma de COVID-19, em especial: tosse, febre, falta de olfato e paladar nas últimas 24 horas antes do evento;

Havendo estacionamento, a condução, tanto na chegada como na retirada do veículo deve ser feita pelo próprio condutor do veículo, não sendo permitido o uso de *valet*;

É obrigatório que o estabelecimento comunique a Prefeitura Municipal de Piracicaba de todas as informações sobre o evento a ser realizado, por meio do Sistema de Eventos disponível no Portal da Prefeitura e obtenha licença quando necessário;

Os eventos somente poderão ser realizados em locais próprios para eventos com alvará emitido pela Prefeitura Municipal e AVCB do Corpo de Bombeiros.

2. Retorno às atividades:

Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um intenso processo de desinfecção prévia, especialmente as cozinhas, os banheiros e as áreas de acesso público, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;

Todos os funcionários que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19, devendo ser testados (PCR-RT) antes da reabertura dos estabelecimentos, só podendo retornar às atividades após 15 dias do primeiro sintoma, caso todos os sintomas tenham findado, ou caso esteja munido do resultado negativo;

Funcionários pertencentes ao grupo de risco, por terem idade acima de 60 anos ou outras comorbidades, deverão trabalhar em regime de teletrabalho, ou, assumindo o risco de retomar as atividades presencialmente, deverão receber especial atenção e cuidados quanto aos riscos de contaminação pelo COVID-19.

3. Educação e Conscientização:

Proceder a um treinamento, antes do retorno das atividades, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;

Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;

Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte;

Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento.

4. Rotina de Testagem:

Todos os que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19; Antes de entrar nas dependências do estabelecimento, todos deverão sujeitar-se a medição de temperatura, sendo considerados de suspeitos de portarem COVID-19 aqueles que apresentarem febre, ainda que leve;

Todos os funcionários deverão, diariamente, ser submetidos à triagem rápida, com o objetivo de identificar possíveis casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;

Os suspeitos de portarem COVID-19 deverão realizar, imediatamente, o teste PCR-RT, preferencialmente do 3º ao 7º dia de sintomas, além de serem afastados de todas as atividades e instruídos a permanecer em isolamento total por, pelo menos, 14 dias, caso confirmada a contaminação ou inconclusivos os resultados dos exames (neste caso, após cessarem os motivos de suspeita de contaminação);

Todos os trabalhadores que tiverem tido contato pessoal ou convivido no mesmo ambiente com os suspeitos de portarem COVID-19 serão considerados, da mesma forma, suspeitos, devendo ser monitorados com a mesma diligência, ainda que não apresentem sintomas;

Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes inclusive, se necessário, a suspensão temporária das atividades.

5. Distanciamento Social:

Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade máxima, enquanto a Cidade de Piracicaba encontrar-se na classificação Verde do Plano São Paulo;

Manter disposição com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro;

Está vedada a concentração de grupos com mais de 06 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;

Apenas é admitida a consumação de alimentos e bebidas de participantes, no interior dos estabelecimentos, se estiverem sentados;

Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do evento;

Realizar marcações no piso dos locais onde são formadas filas, como nos *buffets* de autosserviço, balcões de atendimento, caixas de pagamento, e sanitários, orientando os participantes e funcionários a posicionarem-se a 1,5 metro de distância um do outro. Se necessário para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos participantes em fluxo obrigatório;

Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores se houver, a 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade;

Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;

Procedimentos para as áreas de espera: adotar as mesmas regras de distanciamento entre mesas e cadeiras também neste local; caso formem-se filas do lado de fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;

Procedimentos para entrada dos participantes: após a chegada do participante no evento, um membro da equipe organizadora fará a triagem rápida e deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados. Neste momento, todos os participantes devem ser orientados a respeitar as regras deste protocolo que deverão estar disponíveis nas mesas;

Instalar barreira de proteção acrílica nos balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares;

Assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;

Evitar contato físico entre profissionais e participantes;

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 participantes, devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos. Os participantes devem manter o distanciamento mínimo de 1,0 metro do dispositivo onde se encontram os alimentos indicando ao colaborador os alimentos de sua escolha. Alternativamente, poderá o participante se servir desde que seja disponibilizado funcionário que distribua luvas descartáveis e álcool gel 70° e estejam com máscara;

Evento que adotar o sistema de fornecimento de alimentação e bebidas para consumo nas mesas deverão garantir que os garçons estarão devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam com eles presos.

6. Higiene:

Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os participantes, colaboradores e fornecedores;

Apenas quando estiver sentado em sua mesa para alimentação, o cliente poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;

É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos participantes que não as estejam portando;

Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por evento;

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 assim que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;

Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

Garantir a obrigatoriedade do uso de viseiras de acrílico pelos funcionários, quando determinado por este protocolo, fornecendo-lhes o material de proteção;

Orientar, ostensivamente, funcionários e participantes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo;

É obrigatória a lavagem de mãos com água e sabão ou higienização com álcool em gel 70%: antes de contato com alimentos, ainda que crus ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo; durante e depois o preparo dos alimentos; após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de participantes ou funcionários, como maquininhas de cartão, dinheiro, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;

Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos, sendo que o produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, inclusive nas mesas dos participantes;

É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo organizador aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;

Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.);

Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;

Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta, sendo que seu manuseio e disponibilização aos participantes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que haja higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;

Devem ser oferecidos aos participantes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;

Os menus quando existentes deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (*site* do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou menus de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do local, como lousas, quadros e luminosos;

7. Sanitização de ambientes:

Realizar higienização diária do local que receberá os convidados e os locais 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, sendo que caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano é vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;

Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural 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;

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;

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 permanente de desinfecção;

Garantir que os lavatórios e banheiros, para participantes 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 colaboradores e 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);

Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de gelo, entre outras.

Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.

8. Orientação aos participantes:

Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos participantes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;

Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima sentada e a autorizada, de acordo com AVCB do Corpo de Bombeiros.

Na mesma placa deverão ser informados o dia e horário de início e encerramento do evento, que não poderá exceder a 5 (cinco) horas de duração e nem ultrapassar o horário das 23 (vinte e três) horas para seu encerramento.

9. Orientação aos colaboradores:

Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;

Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;

Vacinar ou orientar que seus funcionários vacinem-se para gripe (influenza e H1N1);

Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;

Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho: trocar a máscara utilizada no deslocamento; lavar e trocar os uniformes diariamente;

10. Horários alternativos de funcionamento:

Enquanto vigorar o Plano São Paulo na FASE VERDE, os estabelecimentos só poderão promover eventos por 10 (dez) horas diárias seguidas ou seccionadas, observando-se o limite de horário das 23 horas para seu encerramento, podendo ser realizado, no máximo, 2 (dois) eventos por dia, de segunda-feira a domingo.

ANEXO II

TERMO DE RESPONSABILIDADE

EVENTO: _____
 PROMOTOR/ ORGANIZADOR: _____
 ENDEREÇO:- _____
 CNPJ (MF):- _____
 RESPONSÁVEL:- _____
 CARGO:- _____
 CONTRATANTE: _____

CAPACIDADE AVCB-BOMBEIRO:- ____ CAPACIDADE AUTORIZADA:- ____

A empresa optou por desenvolver suas atividades obrigando-se a cumprir e fazer cumprir pelos participantes, colaboradores e terceiros, todas as normas e restrições estabelecidas no Decreto da Prefeitura Municipal de Piracicaba.

O não cumprimento das normas e restrições estabelecidas ensejará ao promotor do evento e ao seu contratante, as sanções cíveis e criminais (art. 268 do Código Penal) previstas na legislação vigente.

Piracicaba, de de 2020.

 Nome e Assinatura do Promotor do Evento

 Nome e Assinatura do Contratante

OBS: Este documento original ou cópia deve estar fixado na entrada do evento