



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.

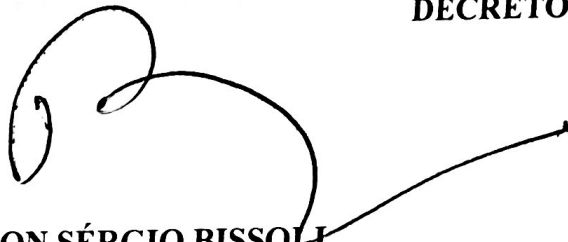
**Art. 4º** O descumprimento do disposto neste artigo sujeitará o infrator, conforme o caso, às penas previstas nos incisos I, III e IX do artigo 112 da Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 (Código Sanitário do Estado).

**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 abrilhantar 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**