

PROTOCOLO SETORIAL

EVENTOS SOCIAIS E BUFFETS

PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTO
DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19



GOVERNO DO ESTADO
PERNAMBUCO

MAIS TRABALHO, MAIS FUTURO.

PROTOCOLO SETORIAL EVENTOS SOCIAIS E BUFFETS



Este documento visa estabelecer uma série de recomendações para a aplicação de medidas preventivas devido ao COVID-19 ao segmento de eventos sociais e buffets. Contém orientações específicas para o setor, que deve ainda respeitar o Protocolo Geral do estado de Pernambuco para todas as atividades em funcionamento.

São classificados como eventos corporativos reuniões, treinamentos, workshops, seminários, congressos, palestras e similares, realizados por empresas privadas ou públicas, instituições, organizações sociais e entidades sem fins lucrativos.

Este protocolo não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender às demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis assim como orientações de conselhos profissionais.

PROTOCOLO SETORIAL

EVENTOS SOCIAIS E BUFFETS

OS EVENTOS SOCIAIS E BUFFETS ESTÃO AUTORIZADOS A FUNCIONAR COM ATÉ 100 PESSOAS OU 30% DA CAPACIDADE DO AMBIENTE, O QUE FOR MENOR.

Permitido música ao vivo, com até três integrantes, com quaisquer instrumentos musicais, incluindo o cantor ou DJ;

-Os artistas poderão retirar a máscara no momento da apresentação e devem manter distância de 3m, quando possível ou distância mínima de 1,5m.

-Fica proibido dança e a permanência de pessoas em pé.

Caso seja fornecida alimentação no evento, devem ser seguidas as normas e orientações do Protocolo do Setor de Alimentação.



DISTANCIAMENTO SOCIAL

1. Facilitar a entrada e saída dos participantes ampliando, se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos participantes;
2. Orientar a utilização preferencial de escadas para acesso ou no caso de uso de elevador ser necessário, respeitar a limitação de distanciamento definida para o equipamento. No caso de plataforma de acessibilidade, apenas 01 (uma) pessoa e o responsável;
3. Manter o distanciamento de 1,5m entre as pessoas dentro do espaço de eventos: na entrada, em seus corredores, filas de acesso aos banheiros, salões, cadeiras e nos demais espaços durante todo o evento;
4. Em caso de haver mesas, deve-se respeitar um limite máximo de 10 pessoas por mesa;

5. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5m entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5m entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas. No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5m caso haja em apenas uma das mesas e 1m se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas.
6. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente, no sentido de manter o distanciamento de 1,5m;
7. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
8. Durante a montagem, a realização e desmontagem dos eventos, manter o distanciamento entre as pessoas 1,5 metro, sempre que possível.
9. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
10. O evento social pode ser realizado em ambiente aberto ou fechado com público exclusivamente sentado e restrito ao período do evento;
11. Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos convidados, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas internas para que seja respeitada a distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas;
12. Atendimentos presenciais, degustações e visitas técnicas só podem ocorrer com agendamento prévio, levando em conta o distanciamento social, higiene do ambiente, das mãos e o uso de máscara. Exceto na hora de alimentar-se, no caso da degustação, que terá quantidade limitada a, no máximo, 04 pessoas por mesa;
13. Evitar lounges que possam gerar aglomeração de público em um mesmo espaço;
14. Para o Making Of recomenda-se que apenas a cliente e 1 acompanhante devem estar na área de atendimento (seja uma sala ou quarto de spa ou hotel); a equipe de maquiagem deve ter um maquiador e 1 assistente, fotografia até 02 pessoas e filmagem até 02 pessoas.
15. Quando o estabelecimento tiver alvará sonoro para música ambiente, expedido pelo órgão competente do Município, deverá respeitar a limitação de 60 db;
16. No espaço onde estiver tocando música ambiente (ao vivo ou mecânica), e eventualmente, as pessoas venham a formar algum tipo de aglomeração - desobedecendo o decreto - fica permitido que proprietário do espaço, ou a sua ordem, desligue o som até que todos voltem aos seus lugares, enquanto permanecer a proibição da autoridade estadual.



HIGIENE

1. Todos os funcionários, participantes e prestadores de serviço deverão fazer uso obrigatório da máscara durante todo o evento;
2. Os participantes apenas poderão retirar a máscara no momento da alimentação e consumo de bebidas, exclusivamente quando estiverem sentados em cadeiras ou bancos, não podendo estar neste momento circulando no ambiente, obedecendo as normas do protocolo de alimentação;
3. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas, podendo ser utilizados os seguintes produtos: hipoclorito de sódio a 0.1%; alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1%; dicloroisocianurato de sódio (concentração de 1,000 ppm de cloro ativo); iodopovidona (1%); peróxido de hidrogênio 0.5%; ácido peracético 0,5%, quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0.05%; compostos fenólicos; desinfetantes de uso geral aprovados pela Anvisa, observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) quando do seu manuseio;
4. A empresa deve disponibilizar a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%. Durante o evento, o produtor do evento ou contratante deve assegurar o álcool 70%, inclusive nas mesas, bem como dispor de estoque de máscara para entrega, em caso de necessidade;
5. Serviços de decoração, locação de equipamentos, iluminação, palco, audiovisual, sonorização, mobiliários e acessórios devem ser responsáveis pela higienização desses produtos antes de serem enviados para os estabelecimentos onde serão necessários para a montagem do evento;
6. Cabines, totens e displays de fotos, informações ou jogos eletrônicos devem passar por higienização com álcool líquido 70% após cada utilização;
7. As lembranças, brindes e itens personalizados deverão ser entregues aos convidados de forma individualizada, e distribuídos de maneira a não formar filas;
8. Os salões especializados em festas infantis ficam autorizados a liberar o espaço kids para uso das crianças. Cada brinquedo deve receber suas devidas orientações claramente expostas e orientadas

pelos monitores ou acompanhantes. E, proceder com a higienização periódica, pelo menos a cada duas horas, no espaço kids e nos brinquedos;

9. Nas festas infantis não promover compartilhamento de objetos e materiais. Massinhas, tintas, lápis, papéis entre outros. Esses itens devem ser disponibilizados em kits individuais, não podendo ser reaproveitados para atividades com outras crianças;



COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

1. É de responsabilidade da administração do espaço, buffet ou assessoria e cerimonial dar ciência, através de documento escrito, ao produtor do evento ou contratante sobre as regras presentes nos protocolos gerais e específicos;
2. O produtor do evento ou contratante deve assumir as responsabilidades cabíveis pelos ônus resultantes de fiscalização, decorrentes do não cumprimento das normas previstas dos protocolos e demais atos normativos estaduais e/ou municipais editados para reduzir a transmissão e infecção pela COVID-19;
3. Os salões de festas e congêneres localizados em condomínios, restaurantes, hotéis, pousadas ou clubes sociais devem seguir todo o regramento deste protocolo. A responsabilidade pelo cumprimento dos protocolos fica a cargo do solicitante do espaço juntamente com o síndico (ou responsável do local, no caso do clube social), sendo que ambos responderão solidariamente pelo ônus resultante da fiscalização, decorrentes do não cumprimento das normas previstas nos atos normativos estaduais ou municipais editados para reduzir a transmissão e infecção pela COVID-19;
4. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes, durante o evento, sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
5. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;

6. O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;
7. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;
8. Esclarecer para todos os funcionários e prestadores os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de COVID-19;
9. Instituir mecanismos e procedimentos para que os funcionários, clientes e prestadores possam reportar se estiverem com sintomas de gripe ou similares ao da COVID-19, ou se teve contato com pessoa diagnosticada com COVID-19.
10. Recomenda-se ao organizador do evento monitorar, por até 10 dias depois do evento, todos os que estiveram presentes, dispondo de nome e contato e, em caso de sintomas, a Secretaria de Saúde do Estado deverá ser comunicada imediatamente;
11. Orientar funcionários e prestadores que apresentarem sintomas gripais sugestivos de Covid-19: (febre, tosse, diarreia, por exemplo), a fazerem o teste e a permanecerem afastados até sair o resultado. Se o resultado for positivo, o tempo de afastamento será de 10 dias, e ao mesmo tempo, pelo menos 3 dias sem nenhum sintoma;
12. Orientar os trabalhadores que apresentarem sintomas gripais, e os seus contatos domiciliares, a acessarem o aplicativo “Atende em Casa” (www.atendeemcasa.pe.gov.br). Durante o acesso, serão orientados sobre como proceder com os cuidados, inclusive sobre a necessidade de procurar um serviço de saúde.

PARA CONFERIR MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pecontracoronavirus.pe.gov.br



GOVERNO DO ESTADO

PERNAMBUCO

MAIS TRABALHO, MAIS FUTURO.

