PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

DECRETO N.º 2.127, DE 28 DE SETEMBRO DE 2021.

Altera o Decreto nº 2.096, de 14 de maio de 2021, o qual "Dispõe sobre restrições de ordem sanitária no município de Pedro Leopoldo, para enfrentamento da situação de emergência pública causada pelo agente Coronavírus - Covid - 19, fixa regras sanitárias e dá outras providências".

ELOÍSA HELENA CARVALHO DE FREITAS PEREIRA, Prefeita do Município de Pedro Leopoldo, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista as prerrogativas contidas no artigo 90, item IV, da Lei Orgânica do Município e

CONSIDERANDO que a não observância às medidas sanitárias poderá fazer regredir a estratégia de abertura gradual do comércio não essencial, acaso ocorra o agravamento da pandemia;

D E C R E T A:

Art. 1º Fica alterado o caput do artigo 1º do Decreto nº 2.096, de 14 de maio de 2021, o qual passa a ter a seguinte redação:

> *"**Art. 1º** A partir do dia 16 de maio, **até o dia 31 de outubro de 2.021,** ficam estabelecidas as seguintes restrições de ordem sanitária para o enfrentamento da situação de emergência pública causada pelo agente Coronavírus - COVID - 19: (...)"*

Art. 2º Fica alterado o Decreto nº 2.096, de 14 de maio de 2021, com a finalidade de nele incluir o anexo VI (Protocolo para a realização de eventos sociais), constante do presente Decreto.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura de Pedro Leopoldo, aos 28 de setembro de 2.021.

ELOÍSA HELENA CARVALHO DE FREITAS PEREIRA
PREFEITA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

PROCURADORIA GERAL
PMPL

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

ANEXO VI

Protocolo para realização de eventos sociais

Os eventos sociais, entendidos como eventos não comerciais, sem venda de ingressos e com público restrito, como aniversários, casamentos, formaturas, confraternizações, entre outros, deverão observar as medidas sanitárias e restrições gerais para enfrentamento à pandemia da covid-19;

1. Entrada, capacidade, disposição das mesas e distanciamento:
1.1. Não deverá ser permitida a entrada de pessoas:
1.1.1. Sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada com cobertura do nariz e da boca.
1.1.2. Sem a apresentação de resultado negativo para a covid-19 em teste dos tipos RT-PCR ou Teste Rápido de Antígeno, realizado até setenta e duas horas antes do evento, inclusive funcionários.
1.1.3. Apresentando quadro clínico compatível com covid-19 ou ter tido a doença iniciada até 10 (dez) dias antes do evento, mesmo com testagem por PCR negativo.
1.2. Restringir a capacidade máxima do evento a 50% dos convidados.
1.3. Priorizar a disposição de participantes em área externa do estabelecimento ou em locais com maior ventilação.
1.4. Observar o distanciamento mínimo de 1m (um metro) entre as mesas e 1m (um metro) entre os ocupantes na mesma mesa.
1.5. Observar o máximo de quatro pessoas por mesa, admitindo-se até oito pessoas caso a mesa, individualmente ou em conjunto com outra, possua no mínimo 1,40 m (um metro e quarenta centímetros) de comprimento.
1.6. Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em observância ao distanciamento mínimo estabelecido.
1.7. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 1m (um metro) entre as pessoas.
1.8. Segregar na portaria acessos para entrada e saída do evento.
1.09. Os convidados devem ser informados sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa.
1.10. Todos os participantes do evento deverão ser informados previamente sobre a importância de comunicar à organização caso venham a apresentar quadro clínico compatível com covid-19 ou exame positivo para doença no prazo de quatorze dias após o evento.
1.11. A organização do evento deve manter, por trinta dias contados da data da realização do evento, testes entregues, lista de participantes (convidados, funcionários, colaboradores e organizadores) com nome completo, CPF e telefone para fins de rastreamento epidemiológico a ser demandado pela Secretaria Municipal de Saúde, caso necessário, respeitadas as normas de tratamento de dados pessoais dispostas na Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD.
1.12. Cabe à organização avisar imediatamente à respectiva Divisão de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde a ocorrência de comunicação de algum caso relacionado à situação descrita no item 1.10.

PROCURADORIA GERAL
PMPL

2. MÚSICA AO VIVO

2.1. Uso obrigatório de máscara facial com cobertura de nariz e boca para os integrantes da banda, em todas as situações em que for possível, e equipe técnica.
2.2. Não permitir o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos sem a prévia higienização.

3. SERVIÇO
3.1. A retirada de alimentos e bebidas em serviço volante poderá ocorrer desde que:
3.1.1. Bandejas, pratos, talheres, guardanapos, utensílios e copos sejam higienizados ou descartáveis, protegidos e entregues ao convidado.
3.1.2. Profissionais responsáveis por servir os participantes devem estar de máscara devem higienizar as mãos com frequência, utilizando água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento).
3.2. O serviço com buffet poderá ser realizado, observada a distância de segurança e a proteção total dos alimentos por meio de protetores salivares.
3.2.1. A montagem do prato deve ser feita por profissional devidamente paramentado, visando diminuir a manipulação de pegadores e outros utensílios por diversas pessoas.
3.2.2. O serviço de buffet na modalidade de autosserviço – self-service – será admitida desde que sejam cumpridas as seguintes condições:
3.2.2.1. Um funcionário, utilizando máscara, fique encarregado de borrifar álcool 70% (setenta por cento) nas mãos dos convidados antes do acesso ao balcão expositor e sempre que necessário.
3.2.2.2. Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos estejam protegidos e sejam entregues aos convidados por funcionários.
3.2.2.3. A higienização das mãos dos funcionários seja assegurada.
3.2.2.4. Os convidados permaneçam de máscara durante todo o percurso e não manuseiem outros objetos que não os utensílios utilizados para se servirem.
3.2.2.5. Os convidados sejam monitorados e orientados por funcionário do evento no percurso, assegurando o cumprimento dos protocolos e promovendo a troca imediata de talheres caso necessário e, obrigatoriamente, nas situações em que o convidado atenda telefone celular, coloque as mãos na máscara, nos cabelos, espirre ou tussa.
3.3. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais de papel ou talheres descartáveis, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
3.4. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 1m (um metro) entre as pessoas.
3.5. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo obrigatório prover sachês de uso individual.

4. AMBIENTE E HIGIENIZAÇÃO
4.1. Lixeiras tampadas devem obrigatoriamente ter a tampa acionada por pedal.
4.2. Limitar a utilização de bebedouros somente à coleta de água em garrafas ou copos próprios ou descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado.
4.3. Proibição da entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

PROCURADORIA GERAL
PMPL

4.4. Disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) na entrada, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, nos sanitários, nas mesas e em outros pontos estratégicos do estabelecimento.
4.5. Reforçar a higienização do piso, de superfícies, maçanetas, alças dos equipamentos, corrimãos, balcões, carrinhos e cestas com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante.
4.6. Manter as saboneteiras e os toalheiros dos lavatórios dos participantes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70% (setenta por cento).
4.7. Limpar e higienizar os objetos e as superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento).
4.8. Restringir o acesso de pessoas aos banheiros, observando sua capacidade, e executar a limpeza, no mínimo, a cada hora ou quando se fizer necessário.
4.9. Afixar cartazes no salão, nos banheiros e lavatórios com orientações sobre medidas de prevenção, higienização e segurança.
4.10. Privilegiar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, deve-se observar e praticar as medidas dispostas na portaria que estabelece o protocolo geral de vigilância em saúde.
4.11. Recomendado o uso de torneiras com acionamento automático ou por meio de sensores.

5. PROFISSIONAIS
5.1. Reforçar as boas práticas na cozinha, conforme RDC/Anvisa 216/2004, e reservar espaço para a higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras.
5.2. Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso e da correta utilização da máscara e seu manuseio para guarda ou descarte, recomendando a troca no máximo a cada quatro horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário.
5.3. Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho, após higienização das mãos com sabão ou álcool em gel 70% (setenta por cento).
5.4. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não podem ser compartilhados.
5.5. Manter afastamento de 1m (um metro) no contato entre motoristas de fornecedores ou entregadores de delivery e funcionários do estabelecimento, e realizar marcações no piso com afastamento de 1m (um metro) em caso de fila de espera externa.
5.6. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos e proibir todo ato que possa contaminar os alimentos, como comer, fumar, tossir, espirrar, coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca ou usar o celular.
5.7. Reforçar a importância da distância de 1m (um metro) entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os convidados.
5.8. Os funcionários devem evitar conversas desnecessárias entre si e com os convidados.
5.9. Funcionários devem ser afastados imediatamente em casos de constatação ou suspeita de ter contraído a covid-19, devendo ser encaminhados para atendimento em unidades de saúde.

6. ESPAÇOS DE ENTRETENIMENTO INFANTIL OU ÁREA DE LAZER
6.1. Ocupação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de uso dos brinquedos.
6.2. Informar em local visível o número máximo de pessoas permitidas.

PROCURADORIA GERAL
PMPL

6.3. Controlar o acesso para assegurar a limitação de capacidade de pessoas ao mesmo tempo.
6.4. Impedir a entrada de crianças ou acompanhantes sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada.
6.5. Obrigatória a higienização das mãos com álcool 70% (setenta por cento) antes de entrar e depois de sair do espaço.
6.6. Instalar dispensadores com álcool 70% (setenta por cento) próximo à entrada do espaço.
6.7. Pais e responsáveis acompanharão as crianças dentro do playground apenas quando necessário, devendo usar máscara durante todo o tempo.
6.8. Alterar a disposição de equipamentos para manter distanciamento entre as crianças.
6.9. O embarque e o desembarque das crianças nos brinquedos, quando necessário apoio, deverá ser realizado por familiar.
6.10. Os monitores deverão, além das medidas do item 6.4:
6.10.1. Higienizar as mãos com álcool 70% (setenta por cento) ou água e sabão no mínimo a cada trinta minutos.
6.10.2. Adotar medidas para preservar o distanciamento, como revezamento nos brinquedos e organização de filas.
6.11. A higienização deverá ser feita com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante.

PROCURADORIA GERAL
PMPL