PROJETO DE LEI Nº 053/2020

EMENTA: Dispõe sobre a abertura das Casas de Festas do Município de Rio das Ostras, de acordo com as determinações de segurança no combate a Covid-19 e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Rio das Ostras, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais APROVOU e o Exmo. Prefeito Municipal SANCIONA a seguinte.

LEI:

Art. 1º. – Fica autorizado o funcionamento das Casas de Festas dentro do Município de Rio das Ostras/RJ, nos termos da legislação em vigor e respeitadas as normas e determinações que definem procedimentos utilizados no combate à COVID-19.

Art. 2º. - **Utilização de máscaras**: o acesso aos eventos só será permitido com máscaras, sendo proibida a circulação na área comum sem elas, sendo possível retirá-la apenas para se alimentar, preferencialmente em suas mesas.

§ 1º - Todos os funcionários deverão estar de máscara.

§ 2º - A máscara deverá ser trocada a cada 2 horas ou quando estiver úmida.

§ 3º - O descarte de máscaras e luvas precisa ser feito em uma lixeira com pedal em um local afastado da alimentação, exclusiva para esse fim.

Art. 2º. - Disponibilização de álcool em gel: fica a casa de festas responsável pela disponibilização de álcool 70% em locais estratégicos e de fácil acesso aos convidados. Cada equipe de trabalho ficará responsável por levar seu álcool 70% para o evento.

Art. 3º - Tapete Higienizador: é obrigatória a utilização do tapete com produto apropriado na entrada da casa de festas para a higienização dos calçados.

Art. 4º. - Lavagem de mãos: as mãos deverão ser lavadas frequentemente com água corrente e sabão por toda a equipe, em especial à equipe do buffet, garçons, cumins, cozinheiros, montadores, etc. que estarão em contato direto com os convidados. O uso das luvas torna-se obrigatório na hora do manuseio de alimentos, doces, etc.

Art. 5º. - Ventilação Natural: a preferência será sempre pela circulação de ar natural através da abertura de janelas da casa de festa. Tendo necessidade da utilização do ar condicionado, deve-se seguir legislação específica e garantir a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos. Mesmo nesse caso, a ventilação natural deve ser fornecida de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção de ambiente livre de impurezas.

Art. 6º. - **Desinfecção de superfícies periodicamente**: com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quartenário e compostos de cloro. Álcool comum não tem utilidade para esse fim.

Art. 7º. - **Periodicidade da higienização:** banheiros, lavatórios, vestiários e salão precisam ser higienizados antes da abertura e a cada três horas o procedimento precisa ser repetido. Intensificar higienização de pias, peças sanitárias, válvulas de descarga, torneiras, suporte de papel, fechaduras, maçanetas, interruptores, corrimões, lixeiras, dispensadores de sabonete e de álcool, entre outros. Em relação ao buffet:

§ 1º - Higienizar todo o local de trabalho antes mesmo de descarregar o material do Buffet na casa de festa;

§ 2º - Manter a periodicidade da higienização durante todo o evento;

§ 3º - Alimentos e insumos precisam ser higienizados no local do evento antes do processamento;

§ 4º - Louças como pratos, copos, talheres, bandejas, etc. serão higienizados com água e sabão antes da utilização, não sendo permitido a higienização com álcool e papel ou pano.

Art. 8º. - Da saúde dos colaboradores: profissional contratado ou prestador de serviços, com qualquer tipo de sintoma do Covid-19 não poderá comparecer ao evento, ficando ele responsável por encaminhar uma outra pessoa igualmente qualificada em seu lugar.

Art. 9º. - Pertences pessoais: garantir um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. Os itens precisam ser guardados em sacolas antes de entrar no espaço e higienizada.

§ 1º - Não é permitido compartilhar celulares ou materiais de trabalho.

§ 2º - Cada profissional deve ter seu kit para montagem e desmontagem salvo ferramentas elétricas e de grande porte, como furadeiras, parafusadeiras e

compressores, sendo que estes devem ser limpos e higienizados com álcool 70% pelo colaborador que fez o manuseio do equipamento.

Art. 10º. - Uniformes: toda a equipe deverá estar uniformizada, conforme exigência da ANVISA, ressaltada a necessidade da troca diária do uniforme.

§ Único - O uniforme precisa ser trocado no local do evento, incluindo calçados, logo após término das atividades.

Art. 11º. - Placas de Sinalização e cartazes explicativos: no estabelecimento é necessário que funcionários e clientes tenham acesso aos procedimentos de segurança da casa de festa para serem seguidos.

Art. 12º. - Cartilha para fornecedores e prestadores de serviço: Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores, distribuidores e prestadores de serviços.

Art. 13º. - Distanciamento entre as pessoas: o distanciamento mínimo a ser mantido entre as pessoas é de 1 metro.

§ 1º - Esse distanciamento também precisa ser seguido pela equipe de trabalho, incluindo a equipe dentro da cozinha.

§ 2º - As funções deverão ser distribuídas para que cada colaborador realize um trabalho diferente, mantendo o distanciamento entre eles.

Art. 14º. - Limitação do número de convidados: a capacidade de público deve ser reduzida em 50%, respeitado o número máximo de 100 (cem) convidados, até 31 de Dezembro de 2020. No decorrer dos meses o Gabinete de Crise fará uma nova avaliação para verificar o aumento do número de convidados para 2021, ou antes, se entender cabível.

Art. 15º. - Entrada de convidados:

§ 1º - Deverá ser feito um pré cadastro de cada convidado para facilitar acesso ao evento e evitar filas.

§ 2º - Controlar o acesso de entrada de pessoas, mantendo o espaçamento mínimo entre elas de 1 (um) metro, com demarcações no chão.

§ 3º - Disponibilizar display na entrada ou funcionário com álcool 70%, para higienizar as mãos dos convidados.

§ 4º - Criar lista com o contato de cada um dos convidados para acompanhamento de sintomas pós evento, caso solicitado pela vigilância. Essa lista deverá ser guardada durante 30 (trinta) dias.

§ 5º - Não será permitido exceder o número de pessoas contratadas na festa.

Art. 16º. - Mesas de convidados: as mesas precisam ser montadas respeitando a limitação do número de convidados e o distanciamento de 1 (um) a 2 (Dois) metros entre elas. Na mesa será permitido sentar pessoas do mesmo núcleo familiar, ou seja, que moram juntas, respeitando o número máximo de 8 pessoas por mesa. Não é permitido juntar mesas.

Art. 17º. - Recebimento de mercadorias: disponibilização de álcool 70% na entrada da área de recebimento de mercadorias. As mercadorias entregues deverão ser colocadas sobre estrados, ou outra superfície adequada, mas nunca direto sobre o chão. Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos ou mesmo recepção de fornecedores, proceder com a limpeza e desinfecção de mercadorias (alimentos, itens de decoração, doces, etc.).

Art. 18º. - Preparação de alimentos: a indicação é que os alimentos sejam preparados na cozinha do próprio buffet, sendo levados embalados com plástico filme para o espaço da festa, com a necessidade de higienização das embalagens antes do manuseio.

Art. 19º. – Da maneira de servir o buffet, para as casas que oferecem esse serviço e para os fornecedores de buffet:

§ 1º - O buffet trabalhará com serviço volante, sendo os convidados servidos à mesa.

§ 2º - As ilhas estacionadas de alimentos expostos deverão ter divisória de acrílico e o atendente para servir aos convidados, com disponibilização de talheres embalados individualmente, álcool em gel na estação e marcação de filas com distanciamento de 1 metro entre as pessoas.

§ 3º - Os alimentos serão servidos em porções individuais.

§ 4º - Os guardanapos descartáveis precisam ser embalados individualmente se forem utilizados.

§ 5º - Salgadinhos serão servidos com pinças/pegadores, sendo recomendável o uso da luva por esse garçom.

§ 6º - O serviço de open bar será liberado seguindo todas as regras de higienização de equipamentos. O open bar deverá ser montado próximo a um local com água corrente e sabão.

§ 7º - Nas áreas de manipulação de alimentos será proibido todo ato que possa contaminar os alimentos: usar celular, comer, fumar, tossir, espirrar, tocar o nariz, ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos.

§ 8º - Não é permitida a colocação antecipada de guardanapos de tecido e taças nas mesas dos convidados. A prioridade será guardanapos de papel em dispensers protegidos ou embalados individualmente. Guardanapos de tecido e taças só podem ser levados ao convidado após este ter ocupado a mesa.

§ 9º - A higienização de copos e louças deverá ser feita com água corrente e detergente (o recomendado é que os itens sejam descartáveis).

Art. 20º. - Dos doces e bolos:

§ 1º - Doces e bolos deverão ser entregues lacrados, em embalagens de fácil higienização de quem estará recebendo, não tendo qualquer contato com o ambiente externo. *As caixas de papelão deverão ser envolvidas com plástico filme ou material que possibilite a higienização no recebimento da mercadoria.

§ 2º - Os doces serão entregues na casa de festa já no material que irá para a mesa da decoração, evitando assim, o manuseio do mesmo (forminhas, caixetas, verrines, mini bandejas).

§ 3º - Os bolos que ficarão expostos na mesa de decoração serão fakes. O bolo que será servido poderá ser entregue embalado para a casa de festas/buffet e servido em porções individuais ou embalados em fatias individuais para entrega direta aos convidados.

Art. 21º. - Da montagem/decoração do evento: toda montagem deverá estar organizada até 15 dias antes do evento, não sendo possível fazer novas contratações após esse período, a fim de garantir tempo necessário para análise de saúde e organização de logística.

§ 1º - É obrigatória a apresentação da ficha técnica com todos os fornecedores terceirizados para a montagem, como empresa de móveis, equipe de floristas e iluminação.

§ 2º - A organização da montagem deverá ser feita de maneira que as equipes de entregas e fornecedores terceirizados não estejam no local no mesmo período de tempo, diminuindo a possibilidade de aglomerações.

§ 3º - Os arranjos de flores deverão ser levados semi-prontos, montando uma base afastada das outras equipes para a finalização.

§ 4º - A decoração precisa ser entregue com 2 horas de antecedência para viabilizar a higienização do espaço antes do início do evento.

Art. 22º. - Da música do evento: Música ambiente ou instrumental, liberadas.

§ 1º - Toda montagem do equipamento de som e iluminação, assim como a passagem de som deverá ser agendada junto ao cerimonial, que montará a escala de montagem do evento.

§ 2º - Os instrumentos musicais, tanto de cordas, sopro e percussão, bem como os microfones e head fones, deverão ser usados individualmente, não sendo permitido o compartilhamento dos mesmos com outros integrantes da equipe.

§ 3º - Fica estabelecida a proibição das pistas de dança até a reabertura das boates, conforme decreto municipal da cidade.

§ 4º - Nesse primeiro momento, o DJ poderá oferecer aos clientes música ambiente, que não estimulem a saída dos convidados de seus lugares e a aglomeração de pessoas.

Art. 23º. - Das fotos e filmagem nas cerimônias:

§ 1º - Making of: reduzir a equipe para que trabalhe apenas um fotógrafo e um cinegrafista, após a pessoa estar pronta (make e hair), a fim de evitar contato/aglomeração com outros profissionais.

§ 2º - Cerimônia: ajustar a equipe para que no altar/local da cerimônia fique apenas um fotógrafo e um cinegrafista.

§ 3º - Fotos de noivos ou aniversariantes: somente os homenageados terão acesso à mesa do bolo.

§ 4º – Fotos dos convidados: sugere-se que as fotos junto aos convidados sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados, visto que a mesa do bolo estará isolada.

§ 5º - Fotos oficiais: trabalhar com grupos reduzidos, evitando a aglomeração de padrinhos, madrinhas, etc., com um local distanciado onde essas fotos serão tiradas, evitando assim outras pessoas próximas ao local.

Art. 24º. - Da foto e filmagem dos eventos infantis:

§ 1º - Fotos com a família: somente a família terá acesso a mesa do bolo (pai, mãe, aniversariante e irmãos), devendo o fotógrafo manter a distância estabelecida pelas casas de festas.

§ 2º - Fotos dos convidados: sugere-se que as fotos junto aos convidados sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados, visto que a mesa do bolo estará isolada.

§ 3º - Fotos das crianças: as crianças não poderão estar em grupos para as fotos. Nesse caso o ideal é que as fotos com as crianças sejam espontâneas e sem aglomeração.

Art. 25º. - Do cerimonial / responsável pela casa de festa: ficará o cerimonial/responsável pela casa de festa responsável pela execução do protocolo de segurança junto a casa de festa, fornecedores, serviços terceirizados, contratantes e convidados, a fim de:

§ 1º - Organizar a montagem/desmontagem do evento com um cronograma espaçado de horários, para evitar aglomeração.

§ 2º - Separar mesas por núcleos familiares, com no máximo de 8 (oito) lugares.

§ 3º - Controlar o acesso de entrada de forma a que os convidados respeitem espaçamento demarcado no chão, a fim de garantir distanciamento mínimo exigido.

§ 4º - Liberar a entrada de convidados somente com uso de máscaras.

§ 5º - Garantir que não haja aglomeração durante os momentos de protocolo como parabéns, fotos de família, etc.

§ 6º - Organizar a entrega de doces em embalagens individuais ao final da festa, não sendo permitido que os convidados tenham contato com a mesa de decoração.

§ 7º - Trabalhar baseado nos protocolos de segurança de todos os fornecedores envolvidos no evento: casa de festa, buffet, doces, decoração, filmagem, fotografia, músicos, etc.

Art. 26º - NAS CASAS DE FESTAS INFANTIS, fica estabelecido:

§ 1º - Abertura do espaço infantil com obrigatoriedade do uso de máscaras e higienização das mãos ao entrar nos brinquedos.

§ 2º - Desativação de todos os brinquedos com bolinhas (piscina de bolinhas, tombo legal, entre outros).

§ 3º - Incentivo às brincadeiras na área ao ar livre, quando possível.

§ 4º - Higienização dos brinquedos com álcool 70% ou solução clorada antes da festa, pelo menos uma vez durante a festa e após a festa.

§ 5º - Nesse primeiro momento não será permitido personagens vivos e recreadores à fim de evitar aglomerações.

§ 6º - Os lanchinhos das crianças deverão ser oferecidos de forma que não haja compartilhamento entre as crianças.

Art. 27º. – Disposições gerais e orientações complementares:

§ 1º - Disponibilização de lixeiras com pedal.

§ 2º - Talheres, guardanapos de tecido, copos e taças só podem ser levados ao convidado após este ter ocupado a mesa.

§ 3º - Bebedouros precisam ser desativados;

§ 4º - Mesa de bolo e doces isolada, com entrega de docinhos em embalagens individuais pela pessoa indicada pela casa ao final da festa. No caso de casamento, o cerimonialista ficará responsável por esse trabalho.

§ 5º - No momento de cantar Parabéns (em caso de aniversários), os convidados permanecerão em suas respectivas mesas.

§ 6º - Música ambiente ou instrumental, sem pista de dança.

§ 7º - A festa se encerrará até 00:00h.

§ 8º - Cabines de fotos não serão permitidas nesse primeiro momento.

§ 9º - Na cerimônia não serão utilizados bancos comunitários. As cadeiras deverão ser posicionadas respeitando o distanciamento mínimo de um metro entre elas.

§ 10º - Mesas marcadas com indicação de grupos familiares com papelaria fornecida pelo cliente.

§ 11º - Mesas bistrôs poderão ser usadas com 2 (duas) cadeiras.

§ 12º - Realização de apenas um evento por dia para que haja tempo hábil para a higienização de toda a casa de festa.

§ 13º - No caso da LOCAÇÃO DO ESPAÇO, fica estabelecido:

I – Caberá ao locador a responsabilidade por higienizar todo o espaço 2 (duas) horas antes do evento.

II - É obrigatória a presença de um responsável da casa durante todo o evento para fiscalizar se as normas estão sendo cumpridas.

Art. 28º. - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 09 de setembro de 2020.

Alan Gonçalves Machado
Vereador Autor

EXPEDIENTE

EM: 09 SET. 2020

Marta Maria Cabral
AUXILIAR LEGISLATIVO
MAT. 912