



**DECRETO Nº. 032/2020, DE 04 DE SETEMBRO DE 2020.**

Dispõe sobre o protocolo específico de medida sanitária segmentada para a realização de eventos públicos e privados, de pequeno porte, na forma em que especifica e dá outras providências.

**FERNANDO AUGUSTO COELHO TEIXEIRA, Prefeito Municipal do Município de CIDELÂNDIA-MA, no uso de suas atribuições legais, bem como de acordo com a Constituição Federal, Constituição Estadual e Lei Orgânica do Município,**

CONSIDERANDO os preceitos de ordem pública decorrentes das normas sanitárias em vigor de observância obrigatória em decorrência do combate a pandemias;

CONSIDERANDO o disposto na Portaria da lavra do Secretário-Chefe da Casa Civil, Nº 055, de 17 de agosto de 2020,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica aprovado o protocolo específico de medida sanitária segmentada, constante do Anexo I, que deverá ser seguido para a realização de eventos públicos e privados de pequeno porte em toda área territorial do Município.

**§ 1º.** Estão enquadrados nesta Portaria os eventos com até 100 (cem) convidados, sem cobrança de ingresso, cujos participantes possam ser facilmente rastreados pelo anfitrião, a exemplo de festas de aniversários, jantares, batizados, bodas, casamentos, confraternizações, eventos científicos e afins, inaugurações, lançamentos de produtos e serviços.

**§ 2º.** O quantitativo de convidados disposto no § 1º deve obedecer ao dimensionamento de 4m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) quanto ao distanciamento entre pessoas, a ocupação de 50% (cinquenta por cento) da capacidade total do espaço e o cumprimento das medidas sanitárias vigentes.

**§ 3º.** As medidas sanitárias segmentadas constantes deste decreto são de observância obrigatória em toda área territorial do Município e de aplicação cumulativa com as medidas sanitárias dispostas no art. 5º do Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e na legislação municipal em vigor sobre a matéria.

**Art. 2º.** Fica permitida, a partir da 00h00 do dia 04 de setembro de 2020, a realização de eventos públicos e privados de pequeno porte, definidos no art. 1º deste decreto.

**Parágrafo Único** - A liberação poderá ser revista a qualquer tempo, em face do cenário epidemiológico, da ocupação de leitos e de demais indicadores sanitários referentes à pandemia da Covid-19.

**Art. 3º.** O descumprimento destas medidas caracteriza a prática de infrações administrativas, previstas no art. 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no art. 268 do Código Penal, cabendo apuração e a aplicação das sanções previstas, na forma da Lei e do Decreto nº 35.831, de 20 de maio de 2020.



**Art. 4º.** Esse Decreto entra em vigor na data de sua assinatura, revogando se as disposições em contrário.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CIDELÂNDIA, ESTADO DO MARANHÃO, EM 04 DE SETEMBRO DE 2020.**

**FERNANDO AUGUSTO COELHO TEIXEIRA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**



## ANEXO I

### PROTOCOLO ESPECÍFICO DE MEDIDAS SANITÁRIAS SEGMENTADAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS PÚBLICOS E PRIVADOS DE PEQUENO PORTE

Esta atividade, além das medidas sanitárias gerais contidas no Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e Decreto nº 36.045, de 13 de agosto de 2020, e na Portaria Estadual nº 34, de 28 de maio de 2020, inclusive no que se refere a limite de ocupação, deverá adotar as seguintes medidas:

#### 1. MEDIDAS DE PROTEÇÃO E CUIDADOS GERAIS

- 1.1 Dimensionar equipes reduzindo-as ao menor número possível, sem prejuízo dos serviços contratados. Aplicável a todos os fornecedores que prestarão serviço dentro do espaço onde será realizado o evento.
- 1.2 Exigir dos contratados o rígido controle do estado de saúde da sua equipe, certificando-se que seus prestadores de serviço não apresentem sintomas gripais, casos suspeitos e nem testados positivamente para COVID-19 nos últimos 30 dias.
- 1.3 Manter preenchidos e assinados termos de responsabilidade das informações dadas por cada prestador de serviço. O contratado deve manter por 30 dias lista com nome e contato dos colaboradores que prestaram serviço na montagem, no dia do evento e no pós-evento, facilitando assim mapeamento de possível infecção.
- 1.4 Recomenda-se o imediato afastamento, sem ônus salarial, para isolamento domiciliar por 14 dias, dos trabalhadores que apresentem sintomas da síndrome gripal e/ou comprovem na residência caso confirmado de Covid-19 e/ou testarem positivo para Covid-19.
- 1.5 Recomenda-se que as pessoas dos grupos de maior risco, ou as que apresentares quadro sintomático de gripes de qualquer natureza, principalmente os sintomas indicadores da Covid-19, que se restrinjam à participação das reuniões no formato virtual, não estando presentes nos locais físicos.
- 1.6 Para definição do grupo de maior risco, consideram-se pessoas que possuam:
  - a) Idade igual ou superior a 60 anos;
  - b) Pneumopatias graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar; asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC);
  - c) Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias);
  - d) Imunodepressão;
  - e) Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
  - f) Diabetes mellitus;
  - g) Obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40);
  - h) Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down);



- i) Gestação;
- j) j. Outras, conforme definição da Secretaria de Estado de Saúde do Maranhão.

**1.7** Consideram-se, quanto ao item 1.6, os seguintes sintomas de síndrome gripal:

- a. Sensação febril ou febre;
- b. Tosse;
- c. Dispneia;
- d. Mialgia;
- e. Sintomas respiratórios superiores;
- f. Fadiga;
- g. Ausência de olfato e paladar;
- h. Mais raramente, sintomas gastrointestinais

**1.8.** Usar máscaras com troca regular a cada 2 (duas) horas ou quando esta estiver úmida, e manter a prática da etiqueta respiratória. É de responsabilidade da empresa/contratado o fornecimento de máscaras em quantidade suficiente para atender a rotina de trabalho da sua equipe.

**1.9.** Medir a temperatura de todos colaboradores e convidados, com termômetros digitais infravermelhos, na entrada do evento.

**1.10.** Impedir que pessoas que apresentarem temperatura superior aos 37,8 °C graus participem do evento, adentrem ou circulem no espaço.

**1.11.** Exigir que os clientes/convidados higienizem suas mãos ao entrarem e saírem do espaço da realização de eventos.

**1.12.** Promover cursos, treinamentos, workshops para a equipe de trabalho, de forma virtual, visando orientá-los sobre as novas medidas a serem adotadas, exigindo as assinaturas de termos de compromisso relacionadas ao cumprimento dessas regras.

**1.13.** Exibir placas de sinalização com todas as orientações sobre medidas protetivas individuais e coletivas necessárias, no local do evento. Estas deverão ser fixadas ao alcance de convidados e colaboradores.

**1.14.** Evitar aglomeração em qualquer situação, seja na recepção aos clientes, seja na montagem e desmontagem dos eventos, por exemplo.

**1.15.** Colocar, em local visível, sinal indicativo do número máximo de pessoas permitido, para garantir o distanciamento social dos ambientes.

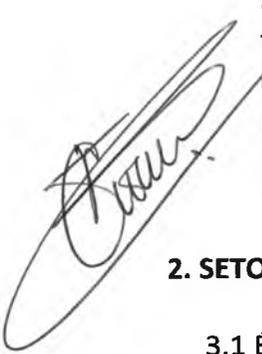
**1.16.** Disponibilizar produtos para higienização e desinfecção de calçados na entrada da sala de trabalho ou do local do evento.

**1.17.** Disponibilizar para a equipe, clientes e fornecedores estações de álcool em gel 70% (setenta por cento) ou pias com água, sabão ou sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis, para frequente higienização das mãos, e em quantidade suficiente para o público e trabalhadores.

**1.18.** Deve-se priorizar a permanência do público sentado, disponibilizando colaboradores com objetivo de disciplinar e orientar quanto ao cumprimento desta norma.



- 1.19. Recomenda-se colocar telas visuais eletrônicas para anúncios, comunicados, publicidades/propagandas em substituição aos materiais gráficos comumente distribuídos. Fica proibida a distribuição de material impresso.
- 1.20. Implementar procedimentos de triagem para detectar convidados e trabalhadores com suspeita de infecção pelo SARS-CoV-2, antes mesmo da entrada no estabelecimento. Garantir que todos sejam questionados sobre a presença de sintomas de infecção respiratória ou contato com possíveis pacientes com o novo Corona-vírus, através do seguinte questionário:
- a) Você esteve com sintomas gripais nos últimos 14 dias?
  - b) Você entrou em contato com pessoas com sintomas gripais nos últimos 14 dias?
  - c) Você apresentou nos últimos 14 dias algum dos seguintes sintomas como febre, perda repentina do olfato e paladar, desconforto respiratório e/ou dificuldade para respirar, dor no corpo, diarreia, dor abdominal, mesmo que de forma rápida?
  - d) Você tem mais de 60 anos?
  - e) Você é portador de alguma doença no coração, pulmão ou autoimune?
- 1.21 A resposta afirmativa para uma das perguntas do item 1.19, deverá promover o adiamento do acesso do trabalhador ao estabelecimento para um período após 21 dias e vedar o acesso do convidado ao evento em específico.
- 1.22 Os resíduos provenientes dos cuidados e medidas de prevenção contra o novo coronavírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/An-visa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC\\_222\\_2018\\_.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018_.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410)).
- 1.23 Todas as diretrizes acima determinadas deverão também atender ao disposto na Lei Federal Nº 13.146, de 6 de julho de 2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência), destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania; e, garantindo a acessibilidade, sendo esta a possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida (disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm)).



## 2. SETOR DE BAR

- 3.1 É obrigatória a utilização de máscaras e protetores faciais (face shield) por todos os funcionários de cozinha e de linha de frente, que tratarem com o público, entre eles garçons, maitres, equipe de manutenção de banheiros e outros.
- 3.2 Avaliar riscos para cozinheiros e equipe de cozinha que optarem por utilizar luvas descartáveis e o álcool a 70% (setenta por cento). As luvas, quando utilizadas, devem ser trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas em cada troca



das luvas e quando as luvas são removidas. As luvas devem ser trocadas também após atividades não alimentares, como abrir/fechar portas e esvaziar recipientes.

- 3.3 Higienizar e desinfetar, com produtos à base de álcool 70% (setenta por cento) ou com princípios ativos apropriados para fins de desinfecção, todas as louças, panelas e utensílios onde serão servidos os alimentos e bebidas durante o evento.
- 3.4 Escalonar as estações de trabalho dentro do espaço físico para que os trabalhadores de alimentos não tenham contato direto, por exemplo, com equipes como a de manutenção.
- 3.5 Manter a distância de 2m (dois metros) entre os funcionários na área de produção (cozinha) e evitar o contato com os clientes.
- 3.6 Recomenda-se limitar o número de funcionários na área de preparação de alimentos em todos os momentos.
- 3.7 Substituir os bebedouros de pressão ou torneira por bebedouros de galões ou por garrafas descartáveis d'água.
- 3.8 Especificar acessos diferentes para entrada e saída. O espaço deverá ter, preferencialmente, entrada de serviço separada. Caso não seja possível, evitar que colaboradores e clientes transitem simultaneamente pela entrada única.
- 3.9 Distanciar as mesas em 2 (dois) metros e, no mínimo, 1,5m de distância entre as pessoas na mesma mesa. Preferencialmente acomodar na mesma mesa, com lugares marcados e identificação de nomes através de cards, apenas grupo de pessoas que já convivem na mesma residência.
- 3.10 Utilizar o serviço "finger food" para as entradas. Pequenas porções individuais oferecidas em copinhos, pratinhos, potinhos, palitinhos e afins pelos garçons, que deverão utilizar utensílios, tais como pinças, para servir aos convidados à mesa.
- 3.11 Recomenda-se utilizar o serviço do tipo empratado individual (neste serviço, os alimentos já vêm servidos para os clientes nos próprios pratos), com menu disponível em cima das mesas para que o convidado possa fazer sua escolha. O buffet disponibilizaria profissionais exclusivos para montagem dos pratos, outra equipe apenas para servir aos convidados no buffet, evitando assim o contato de várias pessoas com talheres e outros utensílios e a exposição da comida em réchauds.
- 3.12 Em caso de "self service" deverão ser adotados os seguintes cuidados:
  - a) Reforçar a higienização de todos os pratos, copos, talheres, pegadores e outros. Toda a louça e utensílios utilizados devem ser lavados e higienizados em máquina de lavar louças com enxágue a 84°C. Na impossibilidade de usar lavagem mecânica, lavar com sabão e higienizar com álcool 70% ou oferecer utensílios descartáveis;
  - b) Desinfetar todos os utensílios e equipamentos que entrarão em contato direto com os alimentos;
  - c) Os estabelecimentos que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual, devidamente higienizados e embalados individualmente;



- d) O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar máscara, luvas descartáveis e trocá-las regularmente;
  - e) Deve-se ter colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. Como opção, o estabelecimento pode disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam;
  - f) Cardápios, quando existentes, devem ser cobertos com filme plástico e desinfetados com álcool 70% líquido a cada troca de cliente;
  - g) Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais, superior e frontal para evitar a contaminação;
  - h) Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual;
  - i) Proteínas e guarnições devem ser servidas por funcionários, em balcões aquecidos. Criar protetores de acrílico entre o pessoal de serviço e os serviços;
  - j) Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados;
  - k) Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverá ser operada por funcionário, sem manipulação dos clientes;
  - l) Sobremesa em porções embaladas para autosserviço e expostas em refrigeradores abertos tipo grab&go;
  - m) Balcões centrais com atendimento em ambos os lados, não devem ser utilizados, quando existentes, devem ser usados somente em um dos lados. Utilizar o outro lado para pratos servidos.
  - n) Colocar tapetes nas entradas e saídas dos estabelecimentos embebidos com sanitizante adequado à desinfecção de calçados.
  - o) Como opção, o estabelecimento pode disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do buffet, para que os clientes se sirvam.
- 3.13 Oferecer talheres embalados ou com proteção e sacos plásticos para que os convidados armazenem as máscaras enquanto estiverem à mesa, utilizar apenas guardanapos descartáveis, suspendendo o uso de guardanapos de tecido. Após higienizados os copos e taças poderão compor o cenário da mesa, desde que suas bordas estejam vedadas com papel filme e sejam retiradas pelo próprio cliente quando os forem utilizar.
- 3.14 Utilizar bolo cenográfico para exposição na mesa da festa.
- 3.15 Recomenda-se servir doces, bolo, biscoitos, chocolates ou outros em porções embaladas para serem entregues aos convidados diretamente em suas mesas ou na saída dos mesmos. O bolo e doces, ao serem levados pelo fornecedor ao local do evento, já deverão ir devidamente embalados para entrega
- 3.16 Recomenda-se servir bebidas gaseificadas e alcoólicas em lata, garrafinhas ou copos descartáveis, bem como água mineral, água de coco e sucos.
- 3.17 Utilizar polpa de frutas em porções individuais para a elaboração de drinks, na tentativa de diminuir o corte de frutas e exposição ao ambiente das mesmas.



### 3. ENTRETENIMENTO

- 8.1 É permitida apresentação musical “ao vivo”, limitando-se à formação instrumental e vocal de até 02 (dois) integrantes, a exemplo de voz e violão, voz e teclado, violão e percussão ou formação similar.
- 8.2 Deve-se higienizar o palco, os instrumentos e cabeamentos em caso de troca de atrações.
- 8.3 Solicitar aos produtores e proprietários de estrutura de montagem, a checagem e higienização de instrumentos, mesas de som e demais estruturas com antecedência de até 3 horas do início do evento. Preferencialmente agendar visita técnica para reconhecimento do local de forma que não provoque aglomeração no ambiente.
- 8.4 Recomenda-se disponibilizar acesso exclusivo aos integrantes das atrações, evitando contato com os convidados na entrada e saída do local do evento.
- 8.5 Executar projeto de palco, garantindo o distanciamento seguro entre os artistas e o público. Após montado o palco, devem ser feitas marcações, de modo que os integrantes mantenham a distância segura entre si de 2m (dois metros).
- 8.6 Proibir o acesso de acompanhantes, permitindo-se somente produtores, roadies e músicos, com equipes limitadas ao mínimo possível desde que assegurem a plena execução do serviço contratado.
- 8.7 Sinalizar nos camarins a capacidade máxima de pessoas permitidas no espaço obedecendo 2m (dois metros) de distância, as regras sobre o uso obrigatório de máscaras e etiqueta respiratória, e avisos sobre normas de higiene e de distanciamento social.
- 8.8 Recomenda-se disponibilizar até dois espaços, tipo camarim, a depender do número de atrações, evitando aglomerações dos mesmos.
- 8.9 Higienizar os camarins para acesso exclusivo dos artistas, mantendo o ambiente ventilado o máximo de tempo possível antes do uso.
- 8.10 Disponibilizar água nos camarins antes da entrada dos integrantes da dos artistas, servindo preferencialmente em copos e garrafas descartáveis, individuais e de descarte imediato e seguro.
- 8.11 Disponibilizar cadeiras plásticas nos camarins, facilitando a higiene após seu uso. Orienta-se a retirada de estofados que não sejam revestidos de material de fácil higienização.
- 8.12 Disponibilizar pontos de álcool em gel nos camarins e palco, não desobrigando a equipe de portar o seu sanitizante.
- 8.13 Exigir o acesso dos músicos, tanto no ambiente do evento quanto no palco, portando máscaras para uso antes, durante e depois do show, acondicionadas em sacos plásticos, evitando, assim, possível contaminação de superfícies. Os vocalistas quando em atuação estão desobrigados do uso.
- 8.14 Retirar estruturas de acesso, tipo escada, da área frontal do palco.
- 8.15 Delimitar a área de distanciamento do palco de 2m (dois metros) para os convidados e manter seguranças para evitar que estes subam no palco.