

## DECRETO Nº 2673/2020

ATUALIZA AS MEDIDAS DE ENFRENTAMENTO DA PROPAGAÇÃO DECORRENTE DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NAS SITUAÇÕES QUE MENCIONA. ESTABELECE NORMAS DE FLEXIBILIZAÇÃO DA ABERTURA GRADUAL E PROVISÓRIA DO COMÉRCIO NO MUNICÍPIO.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor e

**CONSIDERANDO** as recentes ações definidas com embasamento técnico no Aditamento ao Plano de Reabertura das Atividades Econômicas do Município de Rio das Ostras;

**CONSIDERANDO** a constante necessidade de flexibilização das atividades econômicas, lazer/saúde, religiosas e esportivas, com observação e em equilíbrio com os indicadores sanitários e de saúde, como relevantes ao bem-estar da população riostrense e com equilíbrio ao correspondente reflexo no sucesso das medidas de enfrentamento ao COVID-19;

**CONSIDERANDO** a permanência do foco da Administração Municipal em manter diálogo aberto com as instituições, buscando soluções conciliatórias no âmbito administrativo que alcancem convergência entre o atendimento das exigências dos órgãos de controle e os legítimos anseios da população riostrense, tendo como finalidade a preservação da vida e a superação desta crise de saúde sem precedentes, com mitigação do risco e reflexos indesejáveis;

**CONSIDERANDO** a reconhecida competência concorrente de Estados e Municípios no âmbito da saúde, especialmente nas medidas de enfrentamento da Covid-19, reconhecida por unanimidade pelo Plenário do STF na ADI 6341;

**CONSIDERANDO** o dever de informação e transparência, de modo a conceder tranquilidade aos administrados e segurança jurídica;

**CONSIDERANDO** o dever de balancear as medidas de preservação da saúde sem gerar lesões à ordem e à economia pública;

**CONSIDERANDO** a magnitude dos danos causados pela pandemia à economia e a vida particular de cada cidadão em cotejo com o aprendizado e consciência de segurança pessoal resultante desse longo período de alcance da pandemia do coronavírus e a necessidade de garantir aos cidadãos a manutenção do emprego, da renda, do bem-estar e do desenvolvimento econômico e social do Município;

#### D E C R E T A:

Art. 1º. - Fica autorizado o funcionamento dos Salões, Casas de Festas e Espaço de Eventos limitado a 30% (trinta por cento) da

capacidade máxima do respectivo estabelecimento para a realização de festas e eventos sociais privados (sem venda de ingresso/convite), devendo-se respeitar as regras previstas no protocolo do Anexo I.

**§ 1º** A autorização inserta no *caput* do presente dispositivo não se aplica a realização de festa e eventos infantis, que permanecem proibidos.

**§ 2º** O empresário deverá seguir os protocolos obrigatórios expedidos pelo Poder Público, sob pena de responder pela infração cometida, sujeitando-se inclusive à suspensão de suas atividades em nome do interesse coletivo.

Art 2º. - Fica autorizado o retorno da atividade artística “Voz e Violão”, com no máximo 2 (dois) integrantes, exclusivamente em restaurantes que possuam área reservada interna para a respectiva apresentação, que possuam serviço completo de gastronomia e não possuam pista de dança.

**§ Único** - Permanece proibida a prática de dança nos estabelecimentos.

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

Gabinete do Prefeito, 05 de outubro de 2020.

MARCELINO CARLOS DIAS BORBA

Prefeito do Município de Rio das Ostras

## ANEXO I

### **Eventos sociais privados em ambientes de Salões, Casas de Festas e Espaços de Eventos**

Os protocolos aqui gerados estão apoiados nos processos e em pequenos ajustes na estrutura física para garantir a segurança do cliente, dos colaboradores e dos prestadores de serviços.

Cabe a cada estabelecimento ofertar material contendo as orientações a serem implementadas em todas as etapas aqui recomendadas e garantir a capacitação periódica das equipes envolvidas, sejam elas próprias ou

prestadores de serviços.

Conhecer os fundamentos da higiene, como saber a diferença dos conceitos entre limpeza, higienização e desinfecção, é fundamental para a equipe realizar seus trabalhos com eficiência.

A capacitação de toda a equipe para estes conceitos deve ser considerada pela liderança.

As práticas, padrão de limpeza e desinfecção podem efetivamente eliminar o COVID-19 e impedir sua propagação.

A reabertura deverá cumprir os seguintes procedimentos:

### **Condições Gerais**

- Fica proibida a utilização de espaço *kids*.
- O distanciamento mínimo a ser mantido entre as pessoas durante o evento é de 1,5m.
- As atrações com interações entre os convidados, as quais não propiciem condições de distanciamento social, estão proibidas.
- Os estabelecimentos deverão limitar a capacidade de operação ao quantitativo permitido pela bandeira sanitária vigente no Município, além de respeitar o distanciamento de 1,5m entre as mesas e cadeiras.
- A Casa de Festa, Salão ou Espaço de Eventos deverão informar ao organizador do evento, em contrato, sobre o “Plano de Flexibilização de Eventos Sociais Privados”, sob pena de se responsabilizar legalmente. Caso o contrato já tenha sido assinado antes da pandemia, será firmado um Termo de Compromisso de cumprimento das regras protocolares.
- O contratante/organizador/promotor do evento é responsável pela execução de todo protocolo de segurança sanitária.

### **Equipe de Trabalho**

- Os organizadores e seus funcionários deverão passar por aferição de temperatura e por triagem para liberação do trabalho diariamente; não poderão estar com nenhum sintoma de gripe.
- Todos os funcionários deverão estar munidos de seus Equipamentos de Segurança Individual (EPIs) de acordo com a função que desempenha.

- Todos os funcionários deverão utilizar seus EPIs durante todo o evento, sendo que a máscara deverá ser trocada de acordo com a regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- Todos os funcionários deverão estar uniformizados, conforme exigência da ANVISA. E a troca do uniforme deverá ser diária. A colocação do uniforme deverá se dar no local do evento, incluindo calçados.
- Recomenda-se que os serviços de fotografia, filmagem, cerimonialista e *buffet* trabalhem com número reduzido de profissionais.

### **Da área de serviço**

- A Casa de Festa, Salão ou Espaço de Eventos disponibilizarão álcool 70% na entrada dos funcionários e na área de recebimento de mercadorias.
- Segurança na Alimentação: Utilizar sempre que possível no *buffet* sistema em que os itens estejam em porções individuais e embaladas com filme plástico. Dar preferência a material descartável.
- Os doces deverão ser entregues na Casa de Festa, Salão ou Espaço de Eventos lacrados e em embalagens de fácil higienização, não tendo qualquer contato com o ambiente externo.
- Nas áreas de manipulação se deve evitar todo ato que possa contaminar os alimentos tais como usar celular, comer, fumar, tossir, espirrar, tocar o nariz, ou boca, falar sobre os alimentos.
- O bolo que será servido deverá ser entregue embalado para a Casa de Festa, Salão, Espaço de Eventos ou *buffet*.
- Fica sob responsabilidade da empresa de alimentação, todos os protocolos de higiene pertinentes.

### **Da área do evento**

- É obrigatório o uso de máscaras de proteção por todos os participantes (público, *staff*, fornecedores, patrocinadores, expositores e quaisquer profissionais envolvidos) para entrar no local do evento, assim como a circulação em áreas comuns.
- A entrada do público só acontecerá mediante aferição de temperatura através de termômetro infravermelho digital; a pessoa que estiver com temperatura menor que 37,8 °C poderá acessar o evento.

- É proibida a entrada no local do evento de qualquer pessoa com sintomas de gripe.
- Ficará a cargo do contratante/organizador/promotor ter um responsável na entrada do evento para controlar o acesso de forma que os convidados respeitem o espaçamento mínimo de 1,5m.
- É obrigatório disponibilizar *display* ou funcionários com álcool 70% na entrada do evento para higienizar as mãos dos convidados.
- É obrigatório o uso de tapetes higienizadores com produtos sanitizantes nas entradas dos locais de evento para limpeza dos calçados.
- O estabelecimento deverá disponibilizar álcool 70% em todas as mesas, banheiros e demais áreas de uso comum.
- O fornecedor responsável pela decoração deve finalizar o trabalho com 2h de antecedência do início do evento para viabilizar a higienização do espaço.
- As mesas, cadeiras, copos, pratos, bandejas e talheres deverão estar previamente esterilizados.
- Cada banheiro deverá ter um funcionário responsável por higienizá-lo antes da abertura, e, no mínimo, a cada 1h. Ele deverá também controlar a entrada dos convidados de forma a impedir aglomeração dentro do banheiro. Os banheiros deverão estar equipados com toalha descartável e protetor de acento.
- As ilhas estacionárias de alimentos expostos deverão ter divisória de acrílico, talheres embalados individualmente, álcool 70% e marcação de fita com distanciamento de 1,5m entre as pessoas.
- O serviço de *open bar* deverá ter divisória de acrílico, álcool 70% e marcação de fita com distanciamento de 1,5m entre as pessoas.
- O *buffet* deverá servir aos convidados à mesa. Os alimentos serão servidos em porções individuais. Os salgadinhos serão servidos com pinças/pegadores.
- As estações com serviço *self- service* estão proibidas.
- Não é permitida a montagem antecipada das mesas. Portanto, guardanapos de tecido e taças só podem ser levados aos convidados após estes terem ocupado seus lugares. É obrigatório disponibilizar, também, guardanapos descartáveis. Estes devem estar em *dispensers* protegidos ou embalados individualmente.

- As mesas de doces e bolo deverão ficar isoladas, e os mesmos servidos na mesa do convidado.
- Os doces deverão ser servidos em embalagens fechadas e individuais (*kits* ou unidades).
- Os bolos que ficarão expostos na mesa de decoração só poderão ser cenográficos.
- O bolo deverá ser servido em porções individuais.
- Música ambiente e apresentação de músicos serão permitidos, desde que estejam usando EPIs e mantenham o distanciamento de, no mínimo, 1m entre os mesmos.
- É proibida a utilização de pista de dança.
- É obrigatório que o contratante/organizador/promotor exija, em locais com ambiente climatizado, comprovante atualizado da manutenção e limpeza do ar condicionado.

**Recomendamos que os estabelecimentos façam a adesão ao programa do Ministério do Turismo, selo Turismo Responsável, Limpo e Seguro.**