ANEXO XVII

DELIBERAÇÃO 4 – FASE 3 (AMARELA)

PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO

EVENTOS EM GERAL

Shows, festivais, bufês, leilões e outros eventos realizados por empresas especializadas.

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Cumprimento do protocolo sanitário geral, Anexo I e protocolos sanitários específicos, quando aplicáveis.

1.2. Comunicação prévia (mínimo 72 horas) à Vigilância Sanitária do endereço, responsável pelo evento, CPF ou CNPJ, data, hora, número de pessoas, área utilizada (m^2) e duração do evento, para fins de monitoramento e fiscalização, através do email eventoscovid19@riopreto.sp.gov.br.

1.3. Priorização da atividade nos sistema Drive-in.

1.4. Presença de colaboradores apenas imprescindíveis para a realização das atividades.

1.5. Cumprimento do protocolo sanitário para bares, restaurantes, lanchonetes, padarias e outros locais com consumação de alimentos (anexo IV) nos eventos realizados com consumação de alimentos.

2. PROIBIÇÕES

2.1. Presença de público em pé.

2.2. Participação do público nos palcos durante apresentações, bem como qualquer interação com o público ou fotos com artistas.

2.3. Presença de pessoas que não sejam indispensáveis na produção do evento.

2.4. Intervalos durante apresentações.

3. PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES

3.1. Realização de reserva de assentos.

3.2. Permissão da entrada do público com antecedência para acomodação nos assentos.

3.3. Utilização do maior número possível de entradas.

3.4. Demarcação de locais em eventuais filas.

3.5. Organização da saída dos frequentadores por fileira de assentos iniciando-se pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas.

4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

4.1. Distanciamento mínimo de 1,5 metro do local da apresentação e local de permanência do público.

4.2. Disponibilização e manutenção de assentos alternados na mesma fileira e entre fileiras, de modo a garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre pessoas ou grupo familiar.

4.3. Disposição de mobiliário de modo a permitir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre pessoas ou grupo familiar ou 2,5 metros entre mesas quando houver consumação de alimentos e bebidas.

4.4. Distanciamento mínimo de 1,5 metro em eventuais filas de serviço de bufê em ponto fixo.

4.5. Garantia de distanciamento nos momentos de comemoração, com orientação para que as pessoas permaneçam sentadas em seus lugares, inclusive durante o momento dos "Parabéns".

5. PREVENÇÃO DE CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

5.1. Substituição de microfones compartilhados por outro meio de captação de som que não requeira contato direto (uso individual).

5.2. Conferência de ingressos visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente.

5.3. Disponibilização de aplicativos de celular com informações sobre a programação, atividades e cardápio, quando houver.

5.4. Sugestão de listas ou compras de presentes on-line, para entrega na residência do homenageado ou noivos.

5.5. Estacionamento de veículos realizado pelo próprio cliente/convidado.

6. PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DIRETA

6.1. Utilização de máscara por todos os funcionários, colaboradores e público presente, sendo facultado apenas para os artistas durante as apresentações.

6.2. Utilização de kits individuais para maquiagem, que serão descartados após a apresentação.

6.3. Garantia de proteção física de alimentos e bebidas, evitando a exposição destes em qualquer ambiente, sendo recomendada utilização de bolo cenográfico.

7. HIGIENE PESSOAL.

7.1. Higienização das mãos antes de entrar (inclusive das crianças pelos pais), ao sair e em períodos regulares durante o evento.

7.2. Disponibilização de estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.

7.3. Higienização das mãos do garçom em serviço de bufê volante a cada ciclo de serviço.

8. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

8.1. Realização de limpeza e higienização de todas as áreas comuns antes da abertura.

8.2. Higienização de figurinos, instrumentos e objetos antes e depois do uso.

8.3. Higienização de todos os equipamentos e utensílios de uso comum antes de serem utilizados por outros funcionários.

8.4. Higienização de todos os presentes recebidos no local da festa e acondicionamento destes em local isolado.