**ANEXO XVII**

**FASE 2 (LARANJA)**

**PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO**

**EVENTOS EM GERAL**

Shows, festivais, bufês, leilões e outros eventos realizados por empresas especializadas (comerciais, culturais, organizacionais, políticos ou institucionais).

1. **CONDIÇÕES GERAIS**
   1. Cumprimento do protocolo sanitário geral, Anexo I e protocolos sanitários específicos, quando aplicáveis.
   2. Solicitação prévia ao Comitê gestor de Enfrentamento ao Coronavírus contendo endereço, responsável pelo evento, CPF ou CNPJ, data, hora, número de pessoas, área utilizada (m2) e duração do evento, para autorização com antecedência mínima de 10 dias, através do email [eventoscovid19@riopreto.sp.gov.br](mailto:eventoscovid19@riopreto.sp.gov.br).
   3. Priorização da atividade nos sistema Drive-in.
   4. Presença de colaboradores apenas imprescindíveis para a realização das atividades.
   5. Cumprimento do protocolo sanitário para restaurantes, lanchonetes, padarias e outros locais com consumação de alimentos (anexo IV) nos eventos realizados com consumação de alimentos.
2. **PROIBIÇÕES** 
   1. Qualquer tipo de festa.
   2. Presença de público em pé.
   3. Eventos com mais de 25 pessoas.
   4. Eventos em áreas inferiores a 150m².
   5. Participação do público nos palcos durante apresentações, bem como qualquer interação com o público ou fotos com artistas.
   6. Presença de pessoas que não sejam indispensáveis na produção do evento.
   7. Intervalos durante apresentações.
3. **PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES**
   1. Realização de reserva de assentos.
   2. Permissão da entrada do público com antecedência para acomodação nos assentos.
   3. Utilização do maior número possível de entradas.
   4. Demarcação de locais em eventuais filas.
   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**
   1. Distanciamento mínimo de 1,5 metro do local da apresentação e local de permanência do público.
   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.
   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. Distanciamento mínimo de 1,5 metro em eventuais filas de serviço de bufê em ponto fixo.
5. **PREVENÇÃO DE CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS**
   1. Substituição de microfones compartilhados por outro meio de captação de som que não requeira contato direto (uso individual).
   2. Conferência de ingressos visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente.
   3. Disponibilização de aplicativos de celular com informações sobre a programação, atividades e cardápio, quando houver.
6. **PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DIRETA**
   1. Utilização de máscara por todos os funcionários, colaboradores e público presente, sendo facultado apenas para os artistas durante as apresentações.
   2. Utilização de kits individuais para maquiagem, que serão descartados após a apresentação.
   3. Garantia de proteção física de alimentos e bebidas, evitando a exposição destes em qualquer ambiente.
7. **HIGIENE PESSOAL**.
   1. Higienização das mãos antes de entrar (inclusive das crianças pelos pais), ao sair e em períodos regulares durante o evento.
   2. Disponibilização de estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.
   3. Higienização das mãos do garçom, quando houver, a cada ciclo de serviço.
8. **HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.**
   1. Realização de limpeza e higienização de todas as áreas comuns antes da abertura.
   2. Higienização de figurinos, instrumentos e objetos antes e depois do uso.
   3. Higienização de todos os equipamentos e utensílios de uso comum antes de serem utilizados por outros funcionários.