

# PROTOCOLO SETORIAL

# REALIZAÇÃO

# DE EVENTOS SOCIAIS



Denúncias e informações,  
ligue 160.



Prefeitura  
de Salvador

- O Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido.
- Os eventos, a exemplo de casamentos, bodas, noivados, aniversários, batizados, formaturas e confraternizações corporativas, poderão ser realizados de segunda-feira a domingo, das 12h à 0h, exceto para espaços localizados em shopping centers e centros comerciais sem acesso independente, que seguirão o horário de funcionamento desses empreendimentos.
- O limite de convidados será de 40% da capacidade total do local ou 1 convidado a cada 6m<sup>2</sup>, o que for menor, não podendo exceder o máximo de 100 pessoas simultâneas por evento, incluído neste limite os trabalhadores e prestadores de serviço.
- Os eventos poderão ser realizados em casas ou espaços específicos para essa finalidade, além de restaurantes, bares e similares.
- Não poderá ser realizado mais de um evento em um mesmo espaço de eventos de forma simultânea, ainda que o total de convidados somados não ultrapasse os limites estabelecidos neste protocolo.
- Não poderão ser cobrados ingressos ou quaisquer valores diretamente aos convidados para permissão de acesso aos eventos previstos neste protocolo.
- Ficam proibidos os eventos e festas destinados ao público infantil.
- Fica proibida a realização de feiras e similares para exposição e vendas de produtos.
- As pessoas pertencentes aos grupos de risco deverão ser orientadas a não participar de eventos presenciais.
- Na chegada aos locais dos eventos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e convidados deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado.
- Caso algum funcionário apresente qualquer sintoma da COVID-19, a exemplo de tosse persistente, coriza, fraqueza, perda de olfato etc. deverá comunicar aos organizadores sem se dirigir ao local dos eventos e buscar o tratamento de saúde adequado.
- Deverão ser fornecidos os EPIs para os funcionários e prestadores de serviços, além de capacitação quanto à colocação e retirada dos mesmos, como também quanto ao contexto de enfrentamento da COVID-19 e orientações quanto às medidas de segurança que devem ser adotadas.
- Deverá ser organizado o leiaute dos espaços dos eventos, designando acessos específicos para entrada e saída dos convidados, utilizando o maior número de locais disponíveis, e sempre que possível deve-se estabelecer fluxos únicos de movimentação dos convidados para evitar filas e aglomerações.
- É recomendado o uso de tapetes higienizadores nos acessos aos locais dos eventos. É obrigatório afixar, em locais visíveis aos convidados e próximos às entradas, os protocolos geral e setorial e a capacidade máxima de convidados simultâneos em cada evento.
- Fica proibido, em qualquer momento, inclusive para controle de acesso, o uso de catracas, borboletas ou similares.
- Sempre que possível, deverá ser demarcado o piso com sinalização, organizando o fluxo em via única nos pavilhões, salões e estandes, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos.
- Durante a montagem e desmontagem de toda a estrutura para a realização dos eventos, deverá ser observado o protocolo geral, principalmente na garantia do afastamento 1,5m entre os trabalhadores, uso de máscaras e utilização de todos os EPIs necessários.
- Fica proibida a disponibilização do serviço de guarda volumes.
- Quando possível, deve-se manter as portas e janelas abertas para melhorar a ventilação do local e, no caso de ambiente refrigerado, o sistema não pode ficar no modo de recirculação do ar.
- Fica proibida a distribuição ou entrega de brindes, recordações, suvenires, lembranças e semelhantes.
- O uso de máscaras pelos frequentadores é obrigatório durante todo o evento, exceto nos momentos de alimentação, quando o distanciamento mínimo entre as pessoas deverá ser de 2m.
- Dispensadores de álcool em gel 70% devem ser colocados nas entradas do evento, na entrada dos sanitários e nas áreas de maior circulação de pessoas.
- Durante qualquer atendimento, os trabalhadores não poderão usar adereços, como anéis, pulseiras, cordões, brincos e relógios.
- Os elevadores deverão ter uso preferencial para idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção.
- Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensadores de álcool em gel 70% em seu interior e ao lado das portas de acesso.
- As áreas dos espaços de eventos que não estiverem sendo utilizadas deverão permanecer isoladas, sem permitir acesso ao público.
- A distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m.
- Cada mesa está limitada à quantidade máxima de 8 pessoas.
- Recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios.
- Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente.
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa.
- Recomenda-se a não utilização de toalhas de mesa de tecido, sendo obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada uso.
- Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos deverão ser isoladas com barreiras físicas.
- Os enfeites, arranjos, decorações de centro e semelhantes utilizados nas mesas deverão ser fixos e adequadamente higienizados antes e após cada uso.
- Recomenda-se que sejam disponibilizados alimentos nas mesas dos convidados, reduzindo a necessidade de deslocamentos.
- Recomenda-se que nos eventos que forem disponibilizada alimentação com serviço de buffet, os organizadores disponibilizem aos funcionários os EPIs adequados, como máscara e Face Shield, avental e touca, para servir os convidados.
- Nos eventos em que for disponibilizado buffet com autosserviço realizado pelos convidados, deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados, como máscara, Face Shield e toucas descartáveis, no início da mesa ou dos expositores com alimentos, para orientar e higienizar as mãos dos convidados com álcool 70%.
- O fluxo dos convidados durante o autosserviço tem que ser único em direção ao final da área de exposição dos alimentos, não sendo permitido o deslocamento no sentido contrário.
- Nos eventos em que houver autosserviço, é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos convidados, que deverão ser calçadas após a higienização das mãos com álcool 70% e retiradas e descartadas, em lixeiras específicas de acionamento por pedal após a conclusão do serviço.
- Durante o autosserviço, além das luvas descartáveis, os convidados devem, obrigatoriamente, usar máscaras e manter o distanciamento de pelo menos 1,5m entre as pessoas.
- Devem ser afixadas, próximas aos locais de autosserviço, as medidas de prevenção obrigatórias previstas nesse protocolo para esse tipo de atendimento, sendo responsabilidade dos organizadores garantir a estrita observância destas medidas.
- A execução de música ao vivo fica permitida com formação instrumental e vocal de até 2 integrantes, a exemplo de voz e violão, voz e teclado, violão e percussão ou formação similar, com intensidade máxima do som de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 5.354/1998, que também deverá ser observada em relação à execução de música ambiente.
- Ficam proibidas quaisquer atividades interativas que possam resultar em contato ou aproximação dos artistas ou da equipe de produção com os frequentadores, assim como quaisquer ações que gerem contato ou proximidade entre os convidados, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou local da apresentação.
- O acesso ao palco e camarins será limitado apenas às equipes técnicas e artistas, sempre mantendo o distanciamento previsto no protocolo geral e uso constante das máscaras faciais.
- Ficam proibidas as visitas ao camarim ou áreas de preparação dos artistas pelos convidados, tanto antes quanto após as apresentações.
- Não poderão ser servidos buffets compartilhados nos camarins, devendo-se utilizar kits individuais, preferencialmente com bebidas e comidas industrializadas, na embalagem original dos fabricantes.
- Não poderão ser compartilhados, entre os artistas, figurinos e maquiagens, assim como utensílios de uso pessoal, a exemplo de toalhas e garrafas de água.
- O acesso de fornecedores deve ser reduzido, sendo que os mesmos devem permanecer apenas o tempo necessário para a entrega dos produtos, cumprindo ainda todos os requisitos do Protocolo Geral.
- Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal. Não é permitido o uso de secadores de mãos automáticos.
- Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma de fechamento das torneiras de acionamento manual.
- O lixo e resíduos devem ser removidos constantemente e terão que ser descartados de forma segura.

PROTOCOLO COMPLETO: [salvador.ba.gov.br/coronavirus](http://salvador.ba.gov.br/coronavirus)

**Seja também um fiscal dessas medidas e ajude a proteger a saúde de todos.**