

**DECRETO Nº 1.964/2020.**

**DISPÕE SOBRE A RETOMADA GRADUAL RESPONSÁVEL DAS ATIVIDADES EM CASAS DE EVENTOS E DE RECEPÇÕES, SALÕES DE FESTAS, INCLUSIVE OS PRIVATIVOS E CLUBES SOCIAIS, NO MUNICÍPIO DE MACAÍBA/RN E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÍBA**, Estado do Rio Grande do Norte, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 60, inc. VII, da Lei Orgânica do Município.

**CONSIDERANDO** a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 que estabeleceu a quarentena como forma de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019;

**CONSIDERANDO** o Decreto Municipal nº 1.926, de 15 de março de 2020, que declarou estado de calamidade pública no Município de Macaíba em razão da grave crise de saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19;

**CONSIDERANDO** por fim, a absoluta necessidade de adoção de medidas preventivas a fim de minimizar os efeitos da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), com vistas a proteger de forma adequada a saúde e a vida da população macaibense.

**DECRETA:**

**Art. 1º** Este Decreto estabelece o protocolo e o cronograma para retomada gradual responsável das atividades em casas de eventos e de recepções, salões de festas, inclusive os privativos e clubes sociais.

**Art. 2º** Os responsáveis pelos estabelecimentos objeto deste Decreto deverão:

I – Orientar e cobrar de seus clientes e colaboradores o cumprimento dos protocolos específicos de segurança sanitária;

II – Esclarecer junto aos trabalhadores que a prestação de declarações falsas, posteriormente comprovadas, os sujeitará à responsabilização criminal, bem como às sanções decorrentes do exercício do poder diretivo patronal;

III – Promover junto aos seus colaboradores cursos de capacitação em biossegurança;

IV – A entrada de pessoas dos grupos de risco só será permitida mediante apresentação de autorização por escrito por parte do contratante do evento. Fica vedada a presença de pessoas que estejam infectadas pelo novo coronavírus nos estabelecimentos.

**Art. 3º** Verificada tendência de crescimento dos indicadores após a liberação das atividades, poderão ser adotados, a qualquer tempo, se necessário, o restabelecimento ou o adiamento das fases, bem como o recrudescimento das medidas, preferencialmente nessa ordem.

**Art. 4º** Todos os estabelecimentos e serviços ora autorizados deverão cumprir o seguinte protocolo geral, sob pena de interdição, aplicação de multa e demais cominações legais:

I – No ambiente físico:

a) Máximo de 4 (quatro) pessoas por mesa, preferencialmente do mesmo núcleo familiar;

b) Distância mínima de 2 m (dois metros) entre as mesas e as cadeiras de igual forma quando do seu uso sem utilização de mesas e de 1 m (um metro) entre pessoas, retirando-se ou identificando-se as mesas e cadeiras que não poderão ser utilizadas;

c) Colocar placas de orientações de distanciamento, e de desinfecção individual;

d) Aferição de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores;

e) Uso de máscaras obrigatório para fornecedores e colaboradores;

f) Somente deve ser autorizado o acesso ao estabelecimento do cliente que estiver fazendo uso de máscaras e retirá-las somente para as refeições, entretanto o estabelecimento deverá disponibilizar embalagem, para o descarte ou guarda, de fácil acesso em cada mesa;

g) Disponibilização de limpa pés, e álcool em gel para todos na entrada e reforçar a higienização de mesas e cadeiras;

h) Palcos, áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter suas higienizações reforçadas e intensificadas, disponibilizar álcool em gel 70% nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes;

i) Organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos eventos, nos intervalos e no encerramento; ambientes como banheiros e palco deverão ser higienizados a cada 30 minutos de utilização, com materiais de higiene adequados e pessoal devidamente protegido;

k) Manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível;

l) Caso seja necessária alguma operação de pagamento, higienizar a máquina de pagamento em cartão, que deverá estar envolvida em plástico filme, após uso do cliente;

m) Proibir cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.;

n) Utilização do Diálogo Diário de Segurança (DDS) para promover reuniões diárias e reforçar as medidas para os colaboradores, designação diária de um colaborador para repassar informações aos colegas;

o) Adaptar o cardápio para a nova situação de controle sanitário;

p) Higienizar as mesas e cadeiras dos clientes;

q) Pratos, talheres e galheteiros não devem ficar expostos na mesa, devendo somente ser levados ao cliente junto com a refeição;

r) Todas as áreas de alimentação devem ter álcool em gel 70% para sanitização antes do acesso e um garçom ou chefe para servir os clientes. A organização será feita por mesa, evitando-se filas. Após a primeira mesa ser servida, será feita a higienização e troca para servir a mesa seguinte;

s) Promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada, mediante a marcação no chão com essa distância, por exemplo;

t) Promover o distanciamento entre as pessoas também na cozinha e, se possível, utilizar turnos de revezamento de trabalhadores;

**Art. 5º** Serão utilizadas as seguintes regras específicas para os serviços complementares e atividades em Casas de Eventos e de Recepções, Salões de Festas, inclusive os privativos e Clubes Sociais:

I - Decoração:

- a) Arranjos de flores deverão chegar montados, evitando a permanência prolongada no ambiente;
- b) Todo material utilizado deverá ser higienizado antes de ser colocado no local;
- c) O pessoal só poderá realizar a montagem no horário específico acordado e devidamente munido de aparatos de segurança individual, como máscaras de proteção.

#### II - Buffet

a) A alimentação, exposta na mesa específica para o buffet, será servida da seguinte forma: as filas serão excluídas e cada integrante de uma família (acomodada na mesma mesa) levantará e irá de uma só vez se servir. Para isso, um garçom devidamente protegido com luvas e máscara servirá as porções individuais, sendo que nenhum convidado deverá tocar nos talheres que servem a comida;

b) As comidas expostas devem estar todas cobertas, e saladas e guarnições com plástico filme. Somente o garçom, devidamente paramentado com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, poderá remover a proteção;

#### III - Bolo e doces

a) No salão de festas deverá ser colocado um bolo decorativo (fake), apenas para fins de ornamentação, enquanto o bolo verdadeiro deverá ser cortado dentro da cozinha por pessoal devidamente protegido;

b) Quando expostos, os doces devem estar cobertos com plástico filme. Caso seja preciso retirar o plástico filme somente o garçom, com luvas, poderá fazê-lo;

c) As bandejas que serão servidas por mesa deverão ser higienizadas e os doces serão entregues aos convidados pelo garçom;

#### IV - Músicos e instrumentistas

a) Todos, com exceção do cantor, deverão estar utilizando máscaras;

b) No palco, deverá ter recipientes com álcool em gel ou álcool 70% para utilização;

#### V - Equipamento de som e iluminação

a) Não será permitido deixar caixas de papelão no ambiente do evento; todo material deverá ser higienizado com álcool 70%;

b) Deverá se manter um distanciamento entre os convidados quando forem ao dancing.

**VI - Recepcionistas, seguranças e equipes de cerimonial**

a) Deverão estar todos de máscara e os EPI's exigidos;

b) Respeitar a distância mínima entre ambos e em relação ao convidado (salvo momento de necessidade, como por exemplo, prestar socorro ou realizar procedimento que precise se aproximar um pouco mais);

c) A equipe de cerimonial será responsável pela demarcação das mesas, seguindo as regras de familiares na mesma casa ocuparem a mesma mesa;

d) A equipe de cerimonial também informará todas as regras de higiene aos convidados, quando estiverem entrando no local;

e) Para receber objetos ou presentes deverão estar com luvas descartáveis e em seguida inutilizá-las.

**Art. 6º** A retomada das atividades, observará o seguinte cronograma:

I – Fase 01: de 05 de agosto a 19 de agosto de 2020 com a liberação de até 40% da capacidade física do estabelecimento;

II – Fase 02: de 20 de agosto a 03 de setembro de 2020 com a liberação de até 70% da capacidade física do estabelecimento;

III – Fase 03: a partir de 04 de setembro de 2020 com a liberação de até 100% da capacidade física do estabelecimento.

**Art. 7º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Publique-se e cumpra-se;

Macaíba/RN, 04 de agosto de 2020.

**Fernando Cunha Lima Bezerra**  
Prefeito Municipal