

NORMAS DE BIOSSEGURANÇA

Versão de 03/11/2020

I – NORMAS GERAIS DE BIOSSEGURANÇA

Aplicáveis a todos os estabelecimentos em funcionamento no Município de Uberlândia, independentemente da fase em que se classifiquem.

- Disponibilização e exigência da utilização de equipamentos de proteção individual por todos os funcionários, conforme as diretrizes do Ministério da Saúde, notadamente máscaras caseiras, com a devida orientação quanto à correta manipulação e uso;
- Organização do ambiente de trabalho, de forma a estabelecer distância de, no mínimo, dois metros entre os funcionários, e entre estes e clientes, salvo para aqueles em que a natureza da atividade exigir maior proximidade;
- Disponibilização de condições para lavagem frequente das mãos pelos funcionários com água e sabão líquido, instruindo-os quanto ao adequado procedimento de higienização, conforme recomendam os órgãos sanitários;
- Disponibilização de condições para lavagem das mãos pelos clientes, usuários e fornecedores com água e sabão líquido;
- Fornecimento de álcool etílico em gel hidratado 70% (setenta por cento) para higienização das mãos a todos os funcionários, clientes, usuários e fornecedores;
- Higienização frequente, após cada atendimento, dos ambientes e equipamentos de trabalho com álcool etílico hidratado 70% (setenta por cento) e/ou solução de hipoclorito de sódio superior a 2% (dois por cento);
- Higienização frequente, após cada uso, dos equipamentos utilizados por clientes, tais como carrinhos, cestas, máquinas de cartão de crédito, terminais de auto atendimento, etc., com álcool etílico hidratado 70% (setenta por cento) e/ou solução de hipoclorito de sódio superior a 2% (dois por cento);
- Intensificação da circulação de ar natural, mantendo portas e janelas abertas, tantas quantas possíveis. Quando não for possível a ventilação natural, os estabelecimentos devem manter rigorosa rotina de higienização dos sistemas existentes, tais como ventiladores e aparelhos de ar condicionado;

- Nos estabelecimentos em que haja atendimento personalizado, este deve se dar, por cada funcionário, para apenas um cliente por vez;
- Nos estabelecimentos em que não haja atendimento personalizado, a ocupação deve ser limitada a 50% (cinquenta por cento) da capacidade;
- Realização de controle de fluxo, evitando o acesso de acompanhantes, ao estabelecimento;
- Demarcação de espaço e efetiva fiscalização para impedir aglomerações no interior ou em áreas de espera, inclusive em filas formadas na área externa do estabelecimento, com distanciamento de, no mínimo, dois metros entre pessoas;
- Priorização da realização de transações comerciais à distância e atendimento remoto, assim compreendidas as seguintes hipóteses e definições:
 - a) venda remota (*e-commerce*): atividade realizada por meio telefônico e/ou eletrônico, assim compreendidos os *sites*, aplicativos e mídias sociais;
 - b) *delivery*: entrega em domicílio dos produtos adquiridos ou prestação de serviços agendados por meio de contratação remota;
 - c) *drive thru*: serviço de vendas em que o cliente compra ou retira os produtos ou recebe prestação de serviços sem sair do veículo, desde que o estabelecimento possua estrutura e espaço próprios disponíveis, vedada a utilização de vias e espaços públicos para este fim; e
 - d) *take away*: retirada em balcão dos produtos adquiridos por venda remota.
- Priorização do atendimento ao consumidor com agendamento prévio, sempre que compatível com a atividade;
- Divulgação de informações acerca do novo coronavírus – COVID-19 e das medidas de prevenção e de enfrentamento em local de grande visibilidade, contendo inclusive a orientação para que a população permaneça em distanciamento social; e
- Os estabelecimentos deverão afixar cartazes informativos acerca do número máximo de pessoas permitidas ao mesmo tempo dentro do estabelecimento, conforme modelo disponibilizado no site oficial do Município.

- Desativar bebedouros de uso coletivo, exceto quando exclusivamente disponíveis para dispensação de água em copos e garrafas descartáveis ou de uso individual.
- Não realizar ações que possam causar aglomerações (tais como eventos de aniversário, inauguração e atividades promocionais)
- Quando houver, desativar provadores, sugerindo-se viabilizar a realização de trocas, promovendo a devida higienização ou quarentena de peças que sejam devolvidas pelos clientes.

II – ATIVIDADES DE ENSINO

Aplicáveis às atividades de ensino curricular ou extracurricular desde que com funcionamento autorizado no Município de Uberlândia.

- Manutenção das atividades de ensino remoto como alternativa àqueles que não optarem pelo retorno presencial (para o ensino curricular obrigatório);
- A ocupação máxima não poderá ultrapassar 50% (cinquenta por cento) daquela descrita no alvará de funcionamento;
- É obrigatório o uso de máscaras por todos os funcionários, alunos e familiares, devendo ser criada rotina para a troca das máscaras após 2h de utilização;
- Disponibilização de máscaras a toda a equipe de funcionários, em quantidade suficiente para as sucessivas trocas diárias;
- Todas as portarias e acessos devem estar guardadas com vigilantes ou funcionários aferindo a temperatura dos funcionários, assim como público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C;
- Higienização completa, durante o horário de funcionamento, das salas de aula e áreas de uso comum após a utilização por cada turma;
- Higienização completa durante a noite, utilizando os produtos descritos pela ANVISA para combate à COVID-19, inclusive com pulverizadores;

- Intensificar a circulação de ar natural nos espaços fechados e, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, manter sua higienização frequente;
- Demarcação do distanciamento mínimo de dois metros em locais com potencial de aproximação e aglomeração de pessoas (filas de entrada e saída, cantinas e refeitórios, pátios, etc);
- Desativar bebedouros de uso coletivo, exceto quando exclusivamente disponíveis para dispensação de água em copos e garrafas descartáveis ou de uso individual;
- Capacitação dos vigilantes e colaboradores para fiscalização das medidas de prevenção e combate à COVID-19;
- Desativação de catracas e sistemas de biometria para controle de entrada;
- Uso obrigatório de máscara pelos funcionários e alunos, exceto e exclusivamente durante a execução de atividades físicas;
- É vedada a realização de eventos, assim como quaisquer ações que possam causar aglomerações;
- Nas aulas presenciais, manutenção de 2m de distância entre alunos e entre estes e professores e equipe;
- Fornecimento de dispenser de álcool em gel 70% nas áreas comuns e principais pontos de contato;
- Orientar os alunos a não realizar trocas ou empréstimos de materiais ou acessórios;
- Criar normas para que os estudantes transportem entre a casa e a escola apenas os materiais essenciais ao desenvolvimento das atividades;
- Afixar cartazes em pontos de maior visibilidade com orientações para a prevenção ao contágio da COVID-19;
- As escolas serão responsáveis pela organização das áreas externas e de uso comum nos horários de entrada e saída de alunos, de forma que não se formem aglomeração de familiares e/ou estudantes;

- Os refeitórios e cantinas deverão seguir as regras específicas para serviços de alimentação;
- Manter o afastamento das atividades de funcionários do grupo de risco, especialmente pessoas com mais de 60 anos ou que apresentem doenças crônicas.

III – ATIVIDADES ESPORTIVAS

Aplicáveis às atividades esportivas em geral, desenvolvidas em áreas públicas, academias, quadras, clubes e congêneres.

- O atendimento deverá ocorrer com agendamento prévio de horário, e permanência máxima de 1h30 por pessoa no estabelecimento;
- Os equipamentos deverão ser higienizados após cada uso;
- Necessária a aferição de temperatura dos funcionários, assim como público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C;
- Realização de limpeza completa do estabelecimento e de todos os equipamentos a cada 3h de funcionamento;
- Manutenção de distanciamento de 2m entre praticantes de exercícios anaeróbicos, e de 3m quando da prática de exercícios aeróbicos;
- Proibir o acesso a pessoas do grupo de risco, exceto em estabelecimentos com atendimento individualizado;
- Desativação de catracas e sistemas de biometria para controle de entrada;
- Uso obrigatório de máscara pelos funcionários e clientes, exceto e exclusivamente durante a execução das atividades físicas;
- Desativação dos vestiários, que deverão funcionar apenas para acesso às pias e sanitários.

IV – CLUBES

- Os restaurantes seguirão as disposições para serviços de alimentação, e apenas poderão funcionar presencialmente a partir da fase intermediária, sendo que durante a fase rígida o fornecimento de refeições poderá ocorrer por meio do serviço de quarto;
- O número de visitantes não poderá ultrapassar a ocupação máxima de 50% (cinquenta por cento) daquela descrita no alvará;
- Fornecimento de *dispenser* de álcool em gel 70% nas áreas comuns e principais pontos de contato;
- Todas as portarias e acessos devem estar guardadas com vigilantes ou técnicos de segurança aferindo a temperatura dos funcionários, assim como público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C;
- Higienização completa e periódica, durante o horário de funcionamento, dos corrimãos escadas, equipamentos de pagamento, sanitários, mesas de alimentação, assentos e demais pontos de contato, com produtos regulamentados pela ANVISA para combate à COVID-19;
- Intensificar a circulação de ar natural nos espaços fechados e, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, manter sua higienização frequente;
- Demarcação do distanciamento mínimo de dois metros em locais com potencial de aproximação e aglomeração de pessoas;
- Desativar bebedouros de uso coletivo, exceto quando exclusivamente disponíveis para dispensação de água em copos e garrafas descartáveis ou de uso individual.
- Higienização completa durante a noite, utilizando os produtos descritos pela ANVISA para combate à COVID-19, inclusive com pulverizadores;
- Capacitação dos vigilantes, técnicos de segurança e colaboradores para fiscalização das medidas de prevenção e combate à COVID-19;
- Desativação de catracas e sistemas de biometria para controle de entrada;

- Uso obrigatório de máscara pelos funcionários e clientes, exceto e exclusivamente durante a execução de atividades físicas;
- Desativação dos guarda volumes e vestiários, que deverão funcionar apenas para acesso às pias e sanitários;
- É vedada a realização de eventos, assim como quaisquer ações que possam causar aglomerações;
- Deverão permanecer desativadas as saunas e demais salas de vaporização, atividades acessórias voltadas ao público infantil (tais como brinquedotecas, espaços *kids*, *playgrounds*, parques de diversões e congêneres), e áreas de preparo de alimentos (copas, churrasqueiras e quiosques).

V – FEIRAS LIVRES

- Manutenção de distanciamento de 1,5m entre as bancas, entre funcionários e entre estes e clientes, podendo ser utilizadas fitas para demarcação dos limites de espaço;
- As barracas deverão ser instaladas em locais amplos, de preferência ao ar livre;
- Recomenda-se ampliar a divisão dos turnos de trabalho afim de que se evite aglomerações;
- Manter o afastamento das atividades de funcionários do grupo de risco, especialmente pessoas com mais de 60 anos ou que apresentem doenças crônicas;
- Devem utilizar máscara, touca e avental todos aqueles que manuseiam os alimentos e realizam atendimento aos clientes;
- O uso de luvas é obrigatório apenas para o preparo de alimentos;
- Os feirantes deverão manter as unhas curtas, sem esmaltes, evitando o uso de anéis, pulseiras, ou outros acessórios que possam acumular sujeiras e microrganismos;
- Os funcionários não deverão conversar, cantar, assobiar, espirrar ou tossir próximos dos alimentos, superfícies ou utensílios utilizados;

- As bancadas, veículos de transporte, locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios deverão ser higienizados completa e periodicamente, com produtos regulamentados pela ANVISA para combate à COVID-19;
- Fornecimento de *dispenser* de álcool em gel 70% para utilização por funcionários e clientes;
- O lixo produzido deverá ser estocado em local isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos e coletado periodicamente.

VI – HOTÉIS E ALOJAMENTOS

Aplicáveis a hotéis, motéis, hostels, e alojamentos.

- O número de hóspedes não poderá ultrapassar a ocupação máxima de 50% (cinquenta por cento) daquela descrita no alvará;
- Fornecimento de *dispenser* de álcool em gel 70% nas áreas comuns e principais pontos de contato;
- O acesso ao interior do estabelecimento deverá ser restrito aos hóspedes cadastrados, aos funcionários e eventuais prestadores de serviço;
- Nas áreas comuns (recepção, elevadores e escadas, salas de convivência e espaços de lazer) é obrigatório o uso de máscaras, assim como a manutenção do distanciamento de 2m entre pessoas (exceto para clientes que estejam hospedados nas mesmas instalações);
- Os restaurantes seguirão as disposições para serviços de alimentação, e apenas poderão funcionar presencialmente a partir da fase intermediária, sendo que durante a fase rígida o fornecimento de refeições poderá ocorrer por meio do serviço de quarto;
- Higienização completa e periódica, durante o horário de funcionamento, das escadas, elevadores, equipamentos de pagamento, sanitários, mesas de alimentação, assentos e demais pontos de contato, com produtos regulamentados pela ANVISA para combate à COVID-19;
- Todas as portarias e acessos devem estar guardadas com vigilantes ou técnicos de segurança aferindo a temperatura dos funcionários, assim como público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de

medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C;

- Isolamento e restrição ao uso compartilhado de assentos, *lounges* e áreas de convivência de uso coletivo;
- Intensificar a circulação de ar natural e, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, manter sua higienização frequente;
- As roupas de cama e banho devem ser trocadas pelo próprio hóspede, que deverá dispensar a roupa suja em saco plástico lacrado e entregue à equipe responsável para a adequada higienização.

VII – SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Aplicável a restaurantes, bares, lanchonetes, docerias, refeitórios e demais estabelecimentos onde haja serviço de alimentos.

- É obrigatório o uso de máscaras por todos os funcionários, clientes e fornecedores;
- O atendimento deverá ser feito, preferencialmente, por agendamento prévio;
- Nos estabelecimentos que funcionem como *buffets (self service)*, o cliente deverá ser servido por funcionário do estabelecimento ou deverão ser disponibilizadas luvas descartáveis aos clientes;
- Fornecimento de dispenser de álcool em gel 70% nas áreas comuns e principais pontos de contato;
- O atendimento presencial para serviço de alimentos somente estará permitido para clientes sentados e observada a capacidade máxima de ocupação de 50% daquela descrita no alvará, para clientes e funcionários;
- Os estabelecimentos deverão manter o espaçamento de, no mínimo, 2 metros entre mesas e entre cadeiras de mesas diferentes;
- É vedada a união de mesas que permita a concentração de grupos com mais de 6 pessoas, bem como a proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;
- As filas de espera serão de inteira responsabilidade dos estabelecimentos, inclusive quanto ao distanciamento em, no mínimo, 2 metros entre os clientes,

sendo que o atendimento deverá ocorrer, preferencialmente, mediante agendamento;

- Os estabelecimentos autorizados a funcionar deverão manter desativadas atividades acessórias voltadas ao público infantil, tais como brinquedotecas, espaços *kids*, *playgrounds*, parques de diversões e congêneres;

- Fica permitida a execução de atividades de entretenimento, dentre elas projeções em televisores, monitores e telões, utilização de máquinas de reprodução musical e *shows* ao vivo, mesas de sinuca e similares, desde que:

- Para a realização de apresentações ao vivo, os artistas deverão estar separados dos demais funcionários e clientes por divisória de acrílico;

- As apresentações devem se limitar à participação até quatro pessoas, computados artistas e equipe técnica;

- Os membros da equipe técnica e instrumentistas, à exceção daqueles que executem instrumentos musicais de sopro, deverão utilizar máscaras durante todo o período de permanência no estabelecimento, enquanto que aos cantores fica obrigatório o uso antes e depois das apresentações, sendo facultativo durante;

- Todos os clientes devem permanecer sentados junto a suas mesas, inclusive durante apresentações musicais;

- Quando da utilização de equipamentos e/ou acessórios de diversões, devem ser completamente higienizados após cada uso, com produtos adequados, mantendo-se, ainda, o distanciamento obrigatório entre clientes;

- O contato entre cozinheiros e demais colaboradores deve ser o menor possível, evitando conversar, cantar, assobiar, espirrar ou tossir próximos dos alimentos, superfícies ou utensílios utilizados;

- Os utensílios e equipamentos utilizados deverão ser constantemente higienizados;

- Deverão ser criados cronogramas para higienização de superfícies e objetos compartilhados (mesas, cadeiras, maçanetas, máquinas de cartão, cardápios) com produtos sanitizantes a cada 30 minutos.

VIII – SHOPPINGS E GALERIAS

Aplicam-se aos estabelecimentos localizados em shoppings centers, pátios, e galerias comerciais.

- Os restaurantes, lanchonetes e praças de alimentação devem seguir as regras gerais descritas para os serviços de alimentação;
- É vedada a realização de eventos, assim como quaisquer ações que possam causar aglomerações (tais como eventos de aniversário, inaugurações e atividades promocionais);
- Os estabelecimentos autorizados a funcionar deverão manter desativadas atividades acessórias voltadas ao público infantil, tais como brinquedotecas, espaços *kids*, *playgrounds*, parques de diversões e congêneres;
- Todas as portarias e acessos devem estar guardadas com vigilantes ou técnicos de segurança aferindo a temperatura dos funcionários, assim como público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C;
- O número de visitantes não poderá ultrapassar a ocupação máxima de 50% (cinquenta por cento);
- Demarcação do distanciamento mínimo de dois metros em locais com potencial de aproximação e aglomeração de pessoas;
- Isolamento e restrição ao uso compartilhado de assentos, lounges e áreas de convivência de uso coletivo;
- Desativar bebedouros de uso coletivo, exceto quando exclusivamente disponíveis para dispensação de água em copos e garrafas descartáveis ou de uso individual.
- Fornecimento de dispenser de álcool em gel 70% nas áreas comuns e principais pontos de contato;
- Higienização completa durante a noite, utilizando os produtos descritos pela ANVISA para combate à COVID-19, inclusive com pulverizadores;

- Higienização completa e periódica, durante o horário de funcionamento, das escadas, elevadores, equipamentos de pagamento, sanitários, mesas de alimentação, assentos e demais pontos de contato, com produtos regulamentados pela ANVISA para combate à COVID-19;
- Capacitação dos vigilantes, técnicos de segurança e colaboradores para fiscalização das medidas de prevenção e combate à COVID-19;
- Exigência da disponibilização e utilização de EPIs pelos colaboradores, funcionários e lojistas;
- Disponibilização de locais para lavação frequente das mãos com água e sabão líquido, para clientes e colaboradores;
- Intensificar a circulação de ar natural e, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, manter sua higienização frequente;
- Intensificar a publicidade para conscientização da população sobre medidas de enfrentamento da COVID-19;
- Fiscalizar o limite de capacidade de clientes e colaboradores dentro das lojas e exigir dos lojistas a utilização do material gráfico disponibilizado no site oficial do Município para informação; e
- Suspender a operação do valet;
- Poderão funcionar apenas os estabelecimentos localizados nos shoppings e centros comerciais que tenham sido autorizados, conforme a fase de abertura em que se encontre o Município.

IX – SUPERMERCADOS E LOJAS DE DEPARTAMENTO

Aplica-se a mercados, supermercados, padarias, açougues, sacolões, lojas de conveniência, e lojas de departamento.

- É obrigatório o uso de máscaras por todos os funcionários, clientes e fornecedores;
- O estabelecimento deve limitar a entrada de pessoas a 50% da sua capacidade máxima descrita no alvará de funcionamento;

- Aglomerações no interior ou exterior das lojas serão de inteira responsabilidade do empreendimento;
- É vedada a realização de eventos, assim como quaisquer ações que possam causar aglomerações (tais como eventos de aniversário, inaugurações e atividades promocionais);
- Todas as portarias e acessos devem estar guardadas com vigilantes ou técnicos de segurança aferindo a temperatura dos funcionários, assim como público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C;
- Demarcação e fiscalização do distanciamento mínimo de dois metros em locais com potencial de aproximação e aglomeração de pessoas;
- Desativar bebedouros de uso coletivo, exceto quando exclusivamente disponíveis para dispensação de água em copos e garrafas descartáveis ou de uso individual.
- Fornecimento de dispenser de álcool em gel 70% nas áreas comuns e principais pontos de contato, notadamente nas portarias, e nos setores de hortifrutí, padaria, açougue, leitores de preço e balcões de caixa;
- Higienização completa durante a noite, utilizando os produtos descritos pela ANVISA para combate à COVID-19, inclusive com pulverizadores;
- Higienização completa e periódica, durante o horário de funcionamento, dos principais pontos de contato, com produtos regulamentados pela ANVISA para combate à COVID-19;
- Capacitação dos vigilantes, técnicos de segurança e colaboradores para fiscalização das medidas de prevenção e combate à COVID-19;
- Disponibilização de locais para lavação frequente das mãos com água e sabão líquido, para clientes e colaboradores;
- Intensificar a circulação de ar natural e, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, manter sua higienização frequente;
- Os funcionários não deverão conversar, cantar, assobiar, espirrar ou tossir próximos dos alimentos, superfícies ou utensílios utilizados;

- Orientar os clientes para que apenas uma pessoa da família realize as compras, evitando comparecer ao estabelecimento na companhia de membros do grupo de risco e crianças;
- Disponibilizar horários específicos para o atendimento a idosos e pessoas do grupo de risco;
- Higienizar, obrigatoriamente, carrinhos, cestas e objetos de uso compartilhado, na presença do cliente;
- Intensificar a circulação de ar natural e, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, manter sua higienização frequente;
- Não se deve permitir a degustação de produtos aos consumidores, assim como o autoatendimento no setor de panificação;
- Seguir rigorosamente as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, bem como todas as diretrizes dos órgãos sanitários.

X – EVENTOS

Aplicável ao setor de eventos, conforme a liberação do Núcleo Estratégico do Comitê Municipal de Enfrentamento ao COVID-19.

Fica permitida a realização, inicialmente, de eventos sociais (aniversários, casamentos e celebrações congêneres), e corporativos, limitados às normas específicas.

REGRAS GERAIS:

- Caberá aos contratantes/clientes informar a realização do evento, por meio do formulário anexo a estas normas de biossegurança, com antecedência mínima de sete dias pelo endereço de e-mail **eventoscovid@uberlandia.mg.gov.br**;
- A efetiva fiscalização e cumprimento das normas de biossegurança são de responsabilidade solidária de todos os prestadores de serviços envolvidos na realização do evento, assim como do contratante;
- Cabe aos prestadores de serviço comunicar aos contratantes que, em caso de descumprimento das normas estabelecidas para enfrentamento e prevenção à COVID-19, o evento será imediatamente encerrado, ainda que com inexecução (total ou parcial) dos serviços ajustados;

- O organizador deverá manter cadastro de todos os participantes (contratantes, convidados e prestadores de serviços), com no mínimo nome completo, telefone e endereço residencial para informação ao órgão de saúde, caso se faça necessário;
- A ocupação deve ser restrita a 30 pessoas, excluídos do cômputo os prestadores de serviço;
- O funcionamento fica permitido a espaços destinados à realização de eventos em ambientes abertos ou fechados;
- É obrigatória a intensificação da circulação de ar natural, com abertura de todas as portas, janelas e claraboias do espaço sendo que, caso seja necessário o uso de sistemas de ar condicionado, sua higienização deve ser realizada frequentemente;
- Os eventos terão duração máxima de 4h, incluindo eventuais celebrações, com encerramento obrigatoriamente até às 23h;
- Todas as portarias e acessos devem estar guardadas com colaboradores aferindo a temperatura dos funcionários e do público em geral, utilizando termômetros infravermelhos e/ou câmeras de medição de temperatura corporal, sendo proibido o acesso àqueles que apresentem temperatura igual ou superior a 37,5°C ou outros sintomas gripais;
- Disponibilização e exigência da utilização de equipamentos de proteção individual por todos os funcionários, conforme as diretrizes do Ministério da Saúde, notadamente máscaras caseiras, com a devida orientação quanto à correta manipulação e uso;
- Organização do ambiente de trabalho, de forma a estabelecer distância de, no mínimo, dois metros entre os funcionários, e entre estes e clientes;
- Disponibilização de condições para lavagem frequente das mãos pelos funcionários com água e sabão líquido, instruindo-os quanto ao adequado procedimento de higienização, conforme recomendam os órgãos sanitários;
- Disponibilização de condições para lavagem das mãos pelos clientes, usuários e fornecedores com água e sabão líquido;

- Fornecimento de álcool etílico em gel hidratado 70% (setenta por cento) para higienização das mãos a todos os funcionários, clientes e fornecedores;
- Higienização frequente dos ambientes e equipamentos de trabalho com álcool etílico hidratado 70% (setenta por cento) e/ou solução de hipoclorito de sódio superior a 2% (dois por cento);
- Demarcação de espaço e efetiva fiscalização para impedir aglomerações no interior ou em áreas de espera, inclusive em filas formadas na área externa do estabelecimento, com distanciamento de, no mínimo, dois metros entre pessoas;
- Demarcação e efetiva fiscalização do distanciamento mínimo de dois metros em locais com potencial de aproximação e aglomeração de pessoas;
- Divulgação de informações acerca do novo coronavírus – COVID-19 e das medidas de prevenção e de enfrentamento em local de grande visibilidade, contendo inclusive a orientação para que a população permaneça em distanciamento social;
- Os estabelecimentos deverão afixar cartazes informativos acerca do número máximo de pessoas permitidas ao mesmo tempo dentro do estabelecimento;
- Desativar bebedouros de uso coletivo, exceto quando exclusivamente disponíveis para dispensação de água em copos e garrafas descartáveis ou de uso individual;
- Fornecimento de dispenser de álcool em gel 70% nas mesas, em áreas comuns e principais pontos de contato;
- Os clientes deverão permanecer sentados em suas mesas durante toda a duração do evento, exceto quando do acesso às pistas de serviço de alimentos, cenários de fotografia, sanitários e entrada e saída do estabelecimento, o que deverá ocorrer de maneira ordeira e guiada pelos organizadores do evento;
- É obrigatória a utilização de máscaras por todos os convidados do evento, exceto durante o consumo de alimentos e bebidas;
- O uso de máscaras acrílicas (*face shield*) não substitui a utilização das máscaras de tecido, que são de caráter obrigatório;

- Os estabelecimentos deverão manter o espaçamento de, no mínimo, dois metros entre mesas, e entre cadeiras de mesas diferentes;
- É vedada a união de mesas que permita a concentração de grupos com mais de 6 pessoas, bem como a proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;
- As filas de espera serão de inteira responsabilidade dos estabelecimentos, inclusive quanto ao distanciamento em, no mínimo, dois metros entre os clientes;
- Para locais que disponham de elevadores, este deverá ser utilizado individualmente, exceto em caso de utilização por pessoas do mesmo núcleo familiar, com recomendação de acesso por meio de escadas, sempre que possível;
- Promover o acesso por meio de convites virtuais ou listas de presença, de forma que se evite a manipulação de convites de papel;
- Fica proibida a aglomeração de pessoas no entorno de mesas de bolo, pistas de dança e afins, sendo que os convidados devem permanecer acomodados nas suas mesas durante todo o evento, vedado ainda o intercâmbio de mesas com outros convidados;
- O contato entre cozinheiros e demais colaboradores deve ser o menor possível, evitando conversar, cantar, assobiar, espirrar ou tossir próximos dos alimentos, superfícies ou utensílios utilizados;
- Os utensílios e equipamentos utilizados deverão ser constantemente higienizados;
- Deverão ser criados cronogramas para higienização de superfícies e objetos compartilhados (mesas, cadeiras, maçanetas, cardápios) com produtos sanitizantes a cada 30 minutos;
- Após a conclusão da montagem da estrutura, todo o espaço deverá ser higienizado com produtos adequados, de forma prévia à realização do evento;
- Elaborar escala de montagem e desmontagem das estruturas e equipamentos de forma que não ocorram aglomerações de equipes de fornecedores;

- Utilizar lixeiras especiais para o descarte de máscaras, lenços de papel ou sanitizantes e luvas;
- Os funcionários e prestadores de serviço deverão utilizar uniformes somente no local de trabalho, realizando a troca de vestimenta de uso externo na chegada e saída do local de trabalho.

ALIMENTAÇÃO

- No caso de pista de alimentos no estilo *buffet (self service)*, o cliente deverá ser servido por funcionário do estabelecimento, o qual deverá utilizar máscara, luvas e touca;
- No caso de eventos corporativos, preferencialmente servir os participantes em porções individuais e previamente preparadas, utilizando para isso utensílios descartáveis;
- Utilizar utensílios esterilizados e/ou descartáveis, tais como copos, talheres, pratos, guardanapos, etc, orientando os presentes a não fazer seu uso compartilhado;
- Os talheres deverão ser dispostos, após a devida esterilização, em embalagens individualizadas;
- Em caso de serviços na modalidade “ilha”, com fornecimento de bebidas ou alimentos, as filas deverão observar o distanciamento de dois metros entre convidados, sendo vedado o consumo fora das mesas;
- Os participantes poderão retirar as máscaras para consumo de alimentos e bebidas, exclusivamente quando estiverem sentados em suas respectivas mesas, não podendo estar neste momento circulando no ambiente.

ENTRETENIMENTO

- Os estabelecimentos autorizados a funcionar deverão manter desativadas atividades acessórias voltadas ao público infantil, tais como brinquedotecas, espaços *kids, playgrounds*, parques de diversões e congêneres;
- Fica permitida a execução de atividades de entretenimento, dentre elas projeções em televisores, monitores e telões, utilização de máquinas de reprodução musical, reprodução em som mecânico e *shows* ao vivo, desde que:

- Para a realização de apresentações ao vivo, os artistas deverão estar separados dos demais funcionários, clientes e convidados por divisória de acrílico;
- As apresentações devem se limitar à participação até quatro pessoas, computados artistas e equipe técnica;
- Os membros da equipe técnica e instrumentistas, à exceção daqueles que executem instrumentos musicais de sopro, deverão utilizar máscaras durante todo o período de permanência no estabelecimento, enquanto que aos cantores fica obrigatório o uso antes e depois das apresentações, sendo facultativo durante;
- Todos os clientes devem permanecer sentados junto a suas mesas, inclusive durante apresentações musicais;
- Quando da utilização de equipamentos e/ou acessórios de diversões, devem ser completamente higienizados após cada uso, com produtos adequados, mantendo-se, ainda, o distanciamento obrigatório entre clientes;
- Fica suspensa a utilização de pistas de dança, exceto para apresentação individualizada, com membros do mesmo núcleo familiar, devendo ser imediatamente desativada após o espetáculo;
- Para eventos corporativos, é facultativo o uso de máscara pelo palestrante ou expositor durante seu período de fala, porém deverão estar separados dos demais participantes por divisória de acrílico.

DECORAÇÃO

- Fica proibida a montagem e o uso de assentos compartilhado, lounges e áreas de convivência de uso coletivo;
- Fica suspensa a utilização de pistas de dança, exceto para apresentação individualizada, com membros do mesmo núcleo familiar, devendo ser imediatamente desativada após o espetáculo;
- Evitar itens decorativos sobre as mesas onde se alimentarão os participantes;

- Não utilizar velas para decoração, tendo em vista a grande concentração de álcool líquido e em gel, como outras substâncias inflamáveis no recinto;
- Ao utilizar *sousplat*, evitar aqueles revestidos de tecido, tendo em vista a impossibilidade de higienização constante durante o evento;
- Em caso de distribuição de lembranças do evento, fazer na modalidade volante, sendo entregue pelo funcionário a cada participante, diretamente em sua mesa;
- Utilizar mesas e cadeiras com materiais de fácil limpeza, evitando peças de madeira, tecido e outros materiais que não possam ser higienizados durante o evento;
- Na montagem do evento, considerar a ocupação máxima de 06 pessoas por mesa, mantendo a distância mínima de dois metros entre pessoas sentadas em mesas diversas;
- Em caso de eventos corporativos, manter o distanciamento de 2m entre os assentos ocupados, levando em conta as grades vertical, horizontal e diagonal.

ÁREAS DE USO COMUM (estacionamentos, banheiros, etc)

- Suspender a operação de serviços de manobristas/valet;
- Realizar o controle de acesso e distanciamento nos banheiros, inclusive na utilização de mictórios e pias;
- Manter os banheiros abastecidos com sabonete líquido e toalhas de papel, utilizando lixeiras com acionamento por pedal;
- Higienizar constantemente as instalações sanitárias durante a realização do evento.

FORMULÁRIO PARA REALIZAÇÃO DE EVENTO

Enviar para eventoscovid@uberlandia.mg.gov.br

DADOS DO EVENTO	
Tipo de evento:	_____
Data: _____	Hora: _____
Número de convidados:	_____
DADOS DO REALIZADOR	
Responsável:	_____
CPF: _____	Celular: (____) _____
Endereço: _____	nº _____
DADOS DO LOCAL DE REALIZAÇÃO	
Nome do estabelecimento:	_____
CNPJ: _____	Telefone: (____) _____
Endereço: _____	nº _____
Responsável: _____	Celular: (____) _____
DADOS DOS PRESTADORES DE SERVIÇOS ¹	
Nome do estabelecimento:	_____
CNPJ: _____	Telefone: (____) _____
Endereço: _____	nº _____
Responsável: _____	Celular: (____) _____
Nome do estabelecimento:	_____
CNPJ: _____	Telefone: (____) _____
Endereço: _____	nº _____
Responsável: _____	Celular: (____) _____

¹ Informar os dados de todos os prestadores de serviços do evento. Caso necessário, preencha mais de uma via deste formulário.