

PROTOCOLO DE REABERTURA

SETOR: EQUIPAMENTOS CULTURAIS MULTIFUNCIONAIS

1. Retorno às atividades

- Submeter todos os ambientes do equipamento cultural multifuncional a um intenso processo de desinfecção prévia, especialmente as áreas de processamento ou venda de alimentos, os banheiros e as áreas de acesso público, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;
- Todos os funcionários que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19, devendo ser afastados e só podendo retornar às atividades após 15 dias do primeiro sintoma, caso todos os sintomas tenham findado, ou caso esteja munido do resultado negativo;
- Funcionários pertencentes ao grupo de risco, por terem idade acima de 60 anos ou outras comorbidades, deverão trabalhar em regime de teletrabalho, ou, assumindo o risco de retomar as atividades presencialmente, deverão receber especial atenção e, sempre que possível, ser alocados a tarefas que exijam menos contato com o público;

2. Educação e Conscientização

- Proceder a um treinamento, antes do retorno das atividades, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;
- Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;
- Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os visitantes, colaboradores, equipe técnica e fornecedores, com orientações acerca do uso correto e locais de descarte, e à necessidade de higienização frequente das mãos e às regras de distanciamento mínimo;

3. Rotina de Testagem

- Todos os que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19;
- Antes de entrar nas dependências do estabelecimento, todos os clientes deverão sujeitar-se a medição de temperatura, sendo considerados suspeitos de portarem COVID-19 aqueles que apresentarem febre, ainda que leve (a partir de 37,5°C). Nestes casos, o usuário não poderá entrar no estabelecimento e será orientado a buscar um posto de saúde próximos da região de domicílio;
- Todos os funcionários deverão, diariamente, ser submetidos à triagem rápida, com o objetivo de identificar possíveis casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;
- Os colaboradores suspeitos de portarem COVID-19, além de serem imediatamente afastados de todas as atividades e instruídos a permanecer em isolamento total, deverão realizar, preferencialmente do 3º ao 7º dia de sintomas, teste PCR-RT, só podendo retornar ao trabalho após 14 dias, caso confirmada a contaminação ou inconclusivos os resultados dos exames (neste caso, após cessarem os motivos de suspeita de contaminação);
- Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes inclusive, se necessário, a suspensão temporária das atividades.

4. Disposições gerais de distanciamento

- É recomendado que sejam estabelecidos horários de visitação específica para grupos de risco;
- Reduzir a densidade ocupacional dos espaços híbridos dos equipamentos culturais multifuncionais, como salas de vivência, áreas abertas, saguões, jardins, entre outros, a 60% de sua capacidade máxima, enquanto o Município permanecer na fase verde do Plano São Paulo, expirando esta prescrição quando passar para a fase azul. Eventos com mais de 600 (seiscentas) pessoas deverão requerer autorização especial perante a autoridade responsável da Secretaria Municipal de Licenciamento, a qual, fundada em parecer técnico da COVISA, decidirá de acordo com as características específicas de cada caso. Permanecem vedados eventos com mais de 2.000 (duas mil) pessoas até que o Município evolua no combate à Covid-19;

- Intercalar a programação ofertada de modo a evitar que os participantes aglutinados em torno de um evento confluem com participantes de outro evento;
- Garantir o maior número possível de acessos e saídas abertos, desobstruídos de catracas, que, se existirem, deverão ser higienizadas com frequência;
- Garantir distanciamento de, pelo menos, 1,5 m entre os visitantes, ficando os espaços híbridos restritos a menor densidade ocupacional, se necessário para cumprimento do distanciamento determinado;
- Poderão manter maior proximidade as pessoas que convivam juntas, ficando vedados grupos superiores a 6 pessoas;
- Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;
 - Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento, caixas de pagamento e sanitários, orientando os visitantes e funcionários a posicionarem-se a 1,5 m um do outro;
 - Se necessário para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizador de fila direcionados aos visitantes em fluxo obrigatório;
 - O uso do elevador deve ser preferencial para pessoas com deficiência ou dificuldade de locomoção, sendo restrito, em qualquer caso a 40% de sua capacidade;
 - Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;
 - Procedimentos para as áreas de espera;
 - Caso formem-se filas, dentro ou fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;
 - Usar o maior número possível de entradas para permitir maior distanciamento;
- Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares;
 - Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;

- Evitar contato físico entre visitantes, colaboradores, equipe técnica e fornecedores;
- A conferência de ingressos será visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente;

5. Restrições gerais de higiene

- Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os visitantes, colaboradores, equipe técnica e fornecedores;
 - Apenas quando estiver sentado em seu assento, e durante a consumação de alimentos, o visitante poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;
 - É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos visitantes que não as estejam portando.
 - Quem optar por fornecer máscaras descartáveis, deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia;
 - No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;
- Orientar que a utilização de bebedouros se dê mediante recipiente próprio;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos;
 - O produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, locais de realização de pagamento, no interior de todos os espaços abertos e quando do manuseio de objetos;
- É recomendável, sempre que possível, descarte específico de lixo de potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.) e orientação das equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;
- Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;

- Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;
- Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o visitante);
- Orientar colaboradores e visitantes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie.

6. Recomendações gerais de sanitização de ambientes

- Todos os dias, antes da abertura do estabelecimento, deverá ser realizada higienização do local que receberá o público;
- Providenciar, sempre que possível, a abertura de janelas e portas para privilegiar a ventilação natural, evitando o uso do ar-condicionado;
- Intensificar as medidas de limpeza e higienização em: áreas de maior circulação de pessoas, banheiros, como interior e painel de elevadores, refeitórios/copas, corrimãos de escadas e escadas rolantes, maçanetas, puxadores, catracas, bebedouros, demais áreas de uso comum e superfícies de uso coletivo (balcões, botões dos elevadores; mesas de reunião etc.), bem como sistemas de ar-condicionado/ ventilação/climatização, com periodicidade semanal.
- Aumentar a disponibilidade de lixeiras e locais de descarte nas áreas de trabalho;
- Ter cuidado com objetos que dificultem ou que aumentem, desnecessariamente, a higienização do local. Evitar qualquer decoração ou adornos que possam prejudicar a limpeza;
- Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
- Manter a limpeza e desinfecção de escritórios da administração e procurar realizar reuniões por videoconferência;

7. Restrições específicas em função das atividades desenvolvidas e espaços ofertados

- Os equipamentos culturais multifuncionais, definidos como uma estrutura complexa de equipamentos culturais distintos operando num mesmo conglomerado espacial, deverão observar, naquilo que for específico, os protocolos pertinentes a atividades e equipamentos culturais já existentes, como escritórios, comércio, bibliotecas, museus, galerias, eventos, academias, clubes e outros ainda que venham a regular atividades desenvolvidas ou espaços ofertados em seu âmago;

8. Orientação aos visitantes

- Orientar ostensivamente os visitantes sobre as regras deste protocolo, por meio de mensagens nos sítios eletrônicos, banners ou cartazes afixados em locais estratégicos, inclusive nos banheiros, e, sobretudo, de projeções de vídeo ou execução de áudios prévios ao espetáculo, a fim de que se maximize a eficácia das regras aqui estabelecidas;
- Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada;

9. Orientação aos colaboradores

- Garantir a obrigatoriedade do uso de viseiras de acrílico pelos funcionários, quando determinado por este protocolo, fornecendo-lhes o material de proteção;
- Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;
 - Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;
- Garantir que materiais como maquiagem sejam de uso pessoal.
- Vacinar ou orientar que seus funcionários vacinem-se para gripe (influenza e H1N1);
- Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;
- Serão estabelecidos novos turnos para alimentação dos colaboradores, de modo a diminuir o número de pessoas reunidas simultaneamente durante as refeições;

- Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho:
 - Não realizar o trajeto de uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho;
 - Trocar a máscara utilizada no deslocamento;
 - Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento;
 - Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;
 - Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados;

10. Apoio a colaboradores que tenham dependentes incapazes, no período em que estiverem fechadas as creches, escolas e abrigos

- Elaborar uma escala para que os colaboradores que não tenham com quem deixar os incapazes durante o período em que estiverem fechadas as creches, escolas e abrigos, especialmente as mães trabalhadoras, possam ter esse apoio do estabelecimento;
- Permitir o trabalho no sistema de teletrabalho para empregados que não tenham quem cuide de seus dependentes incapazes no período em que estiverem fechadas as creches, escolas ou abrigos, sendo que, se não for possível o teletrabalho, o empregador deverá acordar com o empregado uma forma alternativa de manutenção do emprego, podendo, para tal, utilizar os recursos previstos na legislação federal atualmente vigente;
- Se possível, o empregador poderá disponibilizar maneiras alternativas de viabilizar a presença do empregado ao local de trabalho, oferecendo uma solução humana e responsável ao cuidado do menor, a qual deverá ser decidida em conjunto com a mãe.

11. Protocolo de fiscalização e monitoramento do próprio setor (autotutela)

- Os equipamentos culturais multifuncionais serão responsáveis pela execução deste protocolo sanitário junto a seus colaboradores, fornecedores e público;
- A entidade representativa do setor subsidiará seus representados com orientações acerca dos protocolos a serem seguidos, mantendo comunicação

continua com seus associados, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.