

Prezados(as) condôminos(as),

Após análise do novo DECRETO N.º 167/2020 expedido pela Prefeitura Municipal de Visc. do Rio Branco, que dispõe sobre a progressão de fase do município no Plano Minas Consciente, com a liberação de atividades econômicas compreendidas pela onda verde, ficou definido que:

Salões, quiosques e quadras serão liberados para agendamento e uso, desde que sejam respeitadas todas as condicionantes do Art. 8º do respectivo decreto, ou seja, a responsabilidade pela festa/atividade e por tomar todas as medidas impostas pela prefeitura será do condômino que solicitar a sessão de uso. O condomínio não dispõe de funcionário para ficar especificamente cuidando desses eventos, sendo assim, o proprietário que optar por reservar qualquer área comum do condomínio será o único responsável pelo fiel cumprimento do decreto, inclusive em casos de sanções eventualmente aplicadas ao condomínio, que repassará todos os valores ao condômino, podendo inclusive aplicar sanções administrativas internas em casos de flagrantes de descumprimento as normas e as leis.

Vale ressaltar nossa preocupação com o atual cenário, haja vista que a pandemia ainda não acabou. Sendo assim pedimos a todos muita responsabilidade e cuidado para se evitar a propagação da covid-19.

Abaixo segue o artigo na íntegra, com todas as imposições do decreto:

Art. 8º - Fica autorizado, no âmbito do município de Visconde do Rio Branco/MG, o funcionamento de Casas e Salões de Festas, desde que observadas as seguintes medidas preventivas:

I – Capacidade reduzida de 50% (cinquenta por cento) do permitido para o local do evento, conforme alvará de funcionamento, observando-se obrigatoriamente a distância de 2,0 (dois) metros entre cadeiras/assentos ocupados, os quais deverão ser isolados com faixas de interdição e/ou outra forma de demarcação;

II – A frequência de pessoas em locais de uso comum, tais como banheiros e saguão, deverá ser controlada, mantendo também o distanciamento mínimo de 2,0 (dois) metros;

III – O limite máximo de convidados/expectadores para cada evento, não poderá exceder o número de 150 (cento e cinquenta) pessoas, excluídos deste total técnicos, artistas e demais integrantes da organização do evento;

VI - marcação das mesas com distância mínima de 2,0 (dois) metros entre elas;

V - separação das mesas por grupos de famílias, de modo a não misturar núcleos familiares;

VI - controle de acesso de entrada com espaçamento demarcado no chão;

VI - controle rigoroso da manutenção do distanciamento mínimo de 2,0 (dois) metros entre os convidados, inclusive das equipes de trabalho, nos seus setores específicos;

VII - uso obrigatório de máscaras de proteção facial, sendo possível sua retirada apenas para alimentação;

VIII - monitoramento dos protocolos de higienização dos ambientes durante todo o evento;

IX - disponibilização de álcool gel 70% em locais estratégicos e de fácil acesso aos convidados, especialmente nas mesas e lavatórios;

X - Aferição de temperatura na entrada dos locais, não permitindo a entrada de pessoas com temperatura igual ou superior a 37,5º C, mas sem causar aglomeração, devendo o ambiente ser organizado;

XI - obrigatoriedade de uso de EPIs pelos funcionários e demais colaboradores;

XII - adoção de procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos seus funcionários, de forma a identificar de maneira proativa suspeita ou contaminação pela COVID-19;

XIII - orientação prévia de profissionais e colaboradores na escolha das equipes, de modo a restringir aquelas pessoas que façam parte do grupo de risco, ou que apresentem ou apresentaram nos últimos 14 (catorze) dias antecedentes à data do evento, sintomas de febre, tosse ou outros relacionados à COVID-19;

XIV - montagem do evento em escalas de tempo maior, de modo a não misturar equipes de fornecedores de bens e serviços;

XV - serviço volante de buffet a fim de evitar a circulação dos convidados, devendo servir os alimentos com pinças/pegadores ou em porções individuais, sendo obrigatório o uso de luvas pelos garçons;

XVI - controle e armazenamento adequado do lixo, através de lixeiras com pedal, inclusive para descarte de máscaras e luvas, em local acessível.

§ 1º É obrigatória a permanência de um responsável pelo estabelecimento durante todo o evento, para fiscalização quanto ao cumprimento das normas estabelecidas neste Decreto e outras indispensáveis à segurança dos presentes.

§ 2º Não será permitida a entrada de convidados excedentes, que venham a infringir as normas de distanciamento previstas neste Decreto.

§ 3º Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores, distribuidores e prestadores de serviços.

§ 4º A preferência será sempre pela circulação de ar natural através da abertura de janelas e portas. Mesmo havendo necessidade de utilização de ar condicionado, deve ser permitida a ventilação natural, de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente.

§ 5º Banheiros, lavatórios, vestiários e salão precisam ser higienizados antes da abertura e durante o evento, com especial atenção às pias e torneiras, peças sanitárias, fechaduras e maçanetas, interruptores, corrimões, lixeiras, dispensadores de sabonete e álcool, entre outros.