



## REQUISITOS

### A Empresa de Eventos e Congressos e Fornecimento de Refeições para Eventos assegura

#### R1. A implementação de um Plano de Contingência COVID-19

- ✓ 1.1. Conhecido por todos os seus colaboradores.
- ✓ 1.2. Identificando o responsável (coordenador geral do Plano) a quem cabe assegurar a definição e monitorização da sua execução, bem como a devida comunicação.
- ✓ 1.3. Atualizado em função das diretrizes da Direção-Geral da Saúde (DGS) e do perfil de risco determinado.

#### R2. Formação e Capacitação de todos os colaboradores enquanto “Agentes de Saúde Pública”

- ✓ 2.1. Formação “Clean & Safe 2021” responsável (coordenador geral do Plano) do Plano de Contingência.
- ✓ 2.2 Formação ou informação sobre o Plano de Contingência a todos os colaboradores envolvidos diretamente na operação.
  - Cada colaborador do estabelecimento deve procurar atuar como um influenciador social, disseminando as boas práticas e o conhecimento sobre os corretos procedimentos a adotar.

#### R3. Materiais e informação disponível

- ✓ 3.1 Disponibilidade de materiais, produtos e equipamentos necessários à operacionalização do Plano de Contingência COVID-19.
  - Toalhetes de limpeza com solução de base alcoólica e álcool 70%;
  - Dispensadores de desinfetante para as mãos à base de álcool - SABA (pelo menos com 70% etanol);
  - Máscaras cirúrgicas e/ou FFP2;
  - Luvas descartáveis resistentes (nitrilo);
  - Termómetro(s), idealmente descartáveis ou alternativamente de infravermelhos *touchless*;
  - Bata e touca impermeáveis e descartáveis;
  - Produtos de limpeza e desinfeção;
  - Sacos para resíduos;
  - Viseira facial e proteção ocular, se necessário.
- ✓ 3.2 Informação de aconselhamento aos colaboradores e clientes relativa a medidas de prevenção e comportamentos adequados à mitigação do risco de contágio COVID-19 disponível de forma clara e acessível.

**CLEAN &SAFE 2021**  
**EMPRESAS DE EVENTOS E CONGRESSOS E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA EVENTOS**

- ✓ 3.3 Divulgação de informação sobre a aplicação Governamental de *contact tracing* - *StayAway* COVID.
- ✓ 3.4 Adoção, sempre que possível, de procedimentos desmaterializados.
  - A comunicação com os colaboradores também deve privilegiar formatos desmaterializados;
  - Venda de bilhetes *online*;
  - Pagamento de todos os bens e serviços através de sistema eletrónico;
  - Distribuição de informação preferencialmente em suporte digital/*online*, de modo a ser evitado o contacto direto com o espetador ou com quaisquer objetos pessoais do mesmo.

**R4. A gestão adequada dos seus colaboradores, garantindo a proteção e promoção da sua Saúde e Segurança**

- ✓ 4.1 Reforço, quando necessário, do canal de comunicação com o Serviço de Saúde Ocupacional/ Medicina do Trabalho da Empresa.
- ✓ 4.2 Promoção de uma adequada conduta de precaução e prevenção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
  - Automonitorização proativa da saúde de todos os colaboradores;
  - Disponibilidade de equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os colaboradores;
  - Diminuição da frequência e do modo de contacto entre os colaboradores, quando possível do ponto de vista operacional e de acordo com as instalações;
  - Promoção de frequente e adequada higienização das mãos, etiqueta respiratória e conduta social:
    - higienização das mãos: Lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas;
    - etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo; higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
    - conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.
- ✓ 4.3 Utilização de farda própria pelos colaboradores responsáveis pela limpeza, quando aplicável, apenas utilizável para esse efeito.
  - Preferencialmente, em máquina com ciclo de lavagem e desinfecção pelo calor (temperaturas elevadas – cerca de 60º) e lavada no local de trabalho;
  - Quando transportada para o exterior, é adequadamente embalada e depois processada com as necessárias normas de segurança.
- ✓ 4.4 Testagem de todo o staff, sempre que possível, antes da entrada no recinto do evento; possibilidade de modelo “drive in”.

**R5. A articulação com Parceiros e Fornecedores**

- ✓ 5.1 Privilegiar parceiros e fornecedores aderentes ao selo “Clean & Safe 2021” ou que adotaram

**CLEAN &SAFE 2021**  
**EMPRESAS DE EVENTOS E CONGRESSOS E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA EVENTOS**

medidas que contribuem para o controlo e mitigação da COVID-19.

**R6. O uso adequado dos espaços e a sua reconfiguração funcional, quando da responsabilidade da empresa**

- ✓ 6.1 Divulgação e verificação das distâncias interpessoais mínimas definidas pela DGS.
- ✓ 6.2 Criação, quando possível, de percursos que evitem a formação de agrupamentos e cruzamentos entre pessoas, preservando o distanciamento interpessoal mínimo.
- ✓ 6.3 O design funcional dos espaços, se necessário e quando possível, é reconfigurado, de forma a assegurar o distanciamento interpessoal mínimo.
  - Caso o espaço funcional o permita, é colocada sinalética vertical ou no pavimento, facilitando a delimitação da distância interpessoal a respeitar (ex. barreiras nas áreas de atendimento ao público).
- ✓ 6.4 Minimização do ruído/música ambiente.
  - Durante os intervalos deverá ser minimizada a música ambiente evitando que as pessoas tenham de subir o seu tom de voz para serem perceptíveis ou realizem movimentos de aproximação interpessoal para uma conversação audível.
- ✓ 6.5 Reforço da disponibilização de dispensadores de desinfetante para as mãos à base de álcool, pelo menos com 70% etanol.
  - Nas entradas e saídas do estabelecimento e espaços interiores de maior utilização e instalações sanitárias comuns.
- ✓ 6.6 Proteção ou remoção de peças de exposição e equipamentos que envolvam toque ou manipulação, nos termos recomendados pela DGS.
- ✓ 6.7 Utilização de escadas para acesso aos pisos, se aplicável.
- ✓ 6.8 As orquestras não podem atuar no fosso ou poço da sala de espetáculos.

**R7. O cumprimento das indicações da DGS quanto à dimensão e comportamento de 'Grupos Funcionais', bem como lotação máxima dos espaços**

- ✓ 7.1 Afixação, em local visível, de informação, de acordo com a normas da DGS, relativa à capacidade máxima de pessoas em cada área, quando pertinente.
- ✓ 7.2 Previsão de metodologias de controlo do acesso e monitorização da ocupação, se necessário.
- ✓ 7.3 Controlo do número de pessoas (incluindo espetadores e colaboradores) nas instalações, incluindo áreas de espera ou atendimento, sala de espetáculos, loja, restaurante (quando existam) de modo a garantir a distância de segurança recomendada pela DGS.
- ✓ 7.4 Adaptação, quando aplicável, das cenas e dos espetáculos realizados ao vivo (ex.: peças de teatro, orquestras) para, sempre que possível, minimizar o contacto físico entre os envolvidos.
- ✓ 7.5 Os coralistas devem apresentar-se na mesma fila, sempre que possível.
- ✓ 7.6 Os artistas devem manter-se afastados uns dos outros pelo menos 2 metros, sempre que possível.

**CLEAN &SAFE 2021**  
**EMPRESAS DE EVENTOS E CONGRESSOS E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA EVENTOS**

- ✓ 7.7. O distanciamento físico de 2 metros deve ser assegurado entre os instrumentistas que executem instrumentos de sopro, e 1,5 metros entre os restantes instrumentistas.
- ✓ 7.8 A ocupação de lugares sentados, que dará preferência à marcação dos lugares, será efetuada no mínimo com um lugar de intervalo entre pessoas que não sejam coabitantes, sendo a fila anterior e a seguinte ocupada mediante lugares desencontrados, de acordo com as orientações da DGS.
- ✓ 7.9 A primeira fila de espectadores respeitará a distância de 2m do palco.
- ✓ 7.10 O uso de máscara é obrigatório em todos os espaços do evento, excetuando-se os oradores durante o período da intervenção.
- ✓ 7.11 Existirão membros do staff, nas entradas e saídas (sempre que existam) a controlarem a lotação da sala, tal como a abrir e fechar portas de modo a minimizar os contactos.
- ✓ 7.12 Definição de lotação máxima de pessoas para cada casa de banho, assegurando a distância de 2m nas filas de espera.
- ✓ 7.13 Definição das taxas de ocupação tendo em atenção as orientações da DGS, face ao estado epidemiológico e a fase de desconfinamento, bem como as características dos recintos.

#### **R8. A Ventilação adequada dos espaços**

- ✓ 8.1 É privilegiada a ventilação natural.
  - Nomeadamente pela abertura de janelas, garantindo o máximo de caudal de ar novo e procedendo a uma renovação do ar em todos os espaços, com particular atenção aos com maior ocupação.
- ✓ 8.2 Realização de ações proativas de revisão e manutenção, limpeza completa e desinfecção de todo o sistema de aquecimento, ventilação e ar condicionado (AVAC), quando aplicável e de acordo com o plano de revisão ou manutenção das instalações.

#### **R9. A Higienização adequada dos espaços**

- ✓ 9.1 O Protocolo de Higienização deve reforçar os Protocolos de Limpeza, em particular nas superfícies onde colaboradores e utilizadores circulam, e nas superfícies e objetos de utilização comum (designadamente, balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, montras da loja, terminais de pagamento, pontos de descanso e equipamentos).
  - Faz parte do Plano de Contingência.
  - Ajusta ao perfil de risco as práticas e materiais de higienização bem como a frequência e permanência nos espaços.
- ✓ 9.2 Os equipamentos e materiais de limpeza são de uso único, sempre que possível, sendo eliminados ou descartados após utilização.
  - Quando o uso único não for possível, está prevista a limpeza e desinfecção após a sua utilização.
- ✓ 9.3 É dada preferência à limpeza húmida em detrimento do uso de aspiradores a seco, salvo se forem aspiradores com recurso a tanque de água.
  - Não é empregue equipamento de ar comprimido na limpeza, pelo risco de recirculação de aerossóis (com exceção de aspiradores com filtro HEPA).

**CLEAN &SAFE 2021**  
**EMPRESAS DE EVENTOS E CONGRESSOS E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA EVENTOS**

- ✓ 9.4 Todos os resíduos genéricos do estabelecimento são depositados em caixotes de lixo com tampa, de abertura não manual.
  - Os resíduos nunca são calcados, nem os sacos apertados para sair o ar.
- ✓ 9.5 Todos os equipamentos passarão por um processo de desinfecção, antes da entrada nas instalações e após cada manuseamento dentro do espaço nos períodos de montagem, no decorrer do evento e na desmontagem do mesmo (este processo será da responsabilidade de cada uma das equipas).

## **R10. A promoção de adequados procedimentos de Proteção e Higienização individuais para os clientes**

- ✓ 10.1 Disponibilidade de 'Kits individuais de proteção e higienização' para os clientes e informação relevante dos procedimentos a tomar.
  - Incluindo no mínimo máscara(s), de preferência cirúrgica(s) e/ou respiradores FFP2, frasco individual de SABA com pelo menos 70% etanol e/ou toalhetes desinfetantes e que podem ser disponibilizados mediante pagamento;
  - Informação acessória aos clientes relativa a farmácias próximas onde poderão adquirir materiais/ produtos de proteção individual e higienização;
  - Promoção do uso permanente e correto de máscara, preferencialmente cirúrgica ou FFP2, para acesso e/ou permanência nos espaços comuns do estabelecimento;
  - Promoção permanente, de medidas de conduta social, etiqueta respiratória e adequada higienização das mãos, disponibilizando instruções em local apropriado;
  - Informação sobre a necessidade de efetuarem reserva para acesso aos espaços de restauração, quando aplicável.
- ✓ 10.2 Testagem de todos os participantes, sempre que possível, antes da entrada no recinto do evento; possibilidade de modelo "drive in".

## **R11. A correta gestão de 'Caso(s) Suspeito(s)'**

- ✓ 11.1 Está definido o protocolo interno de comunicação em caso de suspeita de um ocupante infetado (colaborador ou cliente).
  - Faz parte do Plano de Contingência e privilegia o contacto telefónico;
  - Deve ser o mais célere e expedito possível, simultaneamente preservando o bem-estar e privacidade do mesmo, existindo sempre ao serviço um colaborador responsável para acionar os respetivos procedimentos.
- ✓ 11.2 Os procedimentos de acompanhamento de 'Caso(s) Suspeito(s)' são conhecidos por todo o *Staff*.
- ✓ 11.3 É assegurada a condução imediata do cliente identificado como 'Caso Suspeito' à Área de Isolamento.
  - Não devendo o mesmo sair do Edifício, nomeadamente para se dirigir a uma Unidade de Saúde, sem a indicação dos Profissionais de Saúde da Linha Saúde24: 808 24 24 24 e/ou Número Nacional de Emergência Médica – 112.
- ✓ 11.4 Está identificada uma Área de Isolamento que, mesmo que tenha funções diversas, possa ser rapidamente transformada em área de isolamento e durante o período de existência de situações suspeitas.
  - Numa situação de suspeita de um caso de infeção deve impedir que outros ocupantes possam ser expostos;

- Nesta área, ou próxima desta, existe uma instalação sanitária, devidamente equipada e para utilização exclusiva pelo ocupante com sintomas;
  - Nesta área estão visíveis e prontamente acessíveis os contactos telefónicos da Linha Saúde24: 808 24 24 24 e o Número Nacional de Emergência Médica – 112 e/ou outros números locais considerados relevantes (ex.: Bombeiros).
- ✓ 11.5 Diante de um 'Caso Confirmado' é acionado o Protocolo de Higienização da Área de Isolamento e espaços ocupados pelo mesmo, de acordo com as orientações da DGS.

## R12. A promoção de uma adequada gestão e uso dos espaços, quando da responsabilidade da empresa

### 12.1. Áreas Comuns

- ✓ 12.1.1 Estão disponíveis caixotes de lixo especificamente adstritos à eliminação de máscaras, luvas, ou outro material de proteção descartável dos clientes.
  - Os caixotes apresentam tampa, de abertura não manual, tendo no seu interior saco de plástico adequado.
- ✓ 12.1.2 Todas as portas não automáticas, incluindo as de acesso às escadas, são deixadas abertas (se compatível com os Planos de Prevenção, Proteção e Emergência e a segurança do alojamento).
- ✓ 12.1.3 As entradas, quando pertinente, apresentam tapetes que contribuem para a desinfeção dos espaços interiores e são adequados ao fluxo previsto de ocupantes.

### 12.2. Instalações Sanitárias Comuns

- ✓ 12.2.1 O suprimento adequado de materiais e equipamentos, como sabão líquido, desinfetante para as mãos à base de álcool, pelo menos com 70% etanol, idealmente com dispensador automático, e caixote do lixo é assegurado.
  - Sem necessidade de toque ou manipulação.
- ✓ 12.2.2 A secagem de mãos é feita com dispensadores de toalhetes de papel individuais e descartáveis.
  - Não devem ser usados secadores que produzam jatos de ar, automáticos ou não, nem dispensadores de rolo de toalha.

### 12.3. Áreas de Refeições e bebidas, se aplicável

- ✓ 12.3.1 As áreas de refeições e os serviços de catering deverão seguir as normas vigentes para a restauração, mantendo o distanciamento e lotação por mesas, assim como o recurso a esplanadas e espaços exteriores sempre que possível.
- ✓ 12.3.2 Em formato de buffet, o manuseamento é obrigatoriamente assistido por empregados de catering, ou embalados individualmente.
- ✓ 12.3.3 Durante as refeições deverão ser registadas as pessoas que estejam sentadas em cada mesa, mapeando os participantes. A aplicação Governamental de *contact tracing - StayAway* COVID será um recurso obrigatório para eventos em que o registo não seja possível.
- ✓ 12.3.4 Em eventos com serviço de bares, aplicam-se as regras deste tipo de estabelecimentos, devendo estar assegurada a sinalética de distanciamento, formação de fila, zona de entrada e saída.

**CLEAN &SAFE 2021**  
**EMPRESAS DE EVENTOS E CONGRESSOS E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA EVENTOS**

- ✓ 12.3.5 O uso de dispensadores de alimentos é evitado.
- ✓ 12.3.6 Todos os períodos de refeição dos clientes são, preferencialmente, sob reserva.
  - De forma a modelar o fluxo de acesso, evitar situações de espera e possível agrupamento de clientes, e permitir antecipar a ocupação dos espaços (inclusivamente com reserva específica de mesa).
- ✓ 12.3.7 A ocupação dos espaços de refeição cumpre as orientações da DGS.
  - É limitada à capacidade definida em cada momento pela DGS.
- ✓ 12.3.8 Todos os espaços de refeição, sempre que possível, são transferidos para o exterior, assumindo-se o cumprimento das restantes orientações relevantes.
  - Por exemplo promovendo e tirando partido de esplanadas, terraços e jardins.
- ✓ 12.3.9 O manuseamento dos alimentos expostos e prontos para comer é feito com utensílios adequados.
  - Como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição.
- ✓ 12.3.10 São retiradas das mesas todas as peças meramente decorativas.
- ✓ 12.3.11 Todos os produtos alimentares (ex.: condimentos, açúcar) são de uso individual, sendo disponibilizados “à mesa” somente sob pedido.
- ✓ 12.3.12 Todas as ementas individuais são substituídas por outras que não necessitem de manipulação pelos clientes.
- ✓ 12.3.13 O uso de máscara é adotado com exceção dos períodos de consumo.
  - Os pedidos devem ser realizados da forma mais célere possível e sempre respeitando a distância interpessoal mínima.
- ✓ 12.3.14 Todas as peças de louça e faqueiro são obrigatoriamente lavadas na máquina com ciclo de temperatura elevada.
- ✓ 12.3.15 O Protocolo de Higienização das bancadas, mesas de trabalho e instrumentos de uso comum das áreas funcionais de preparação, confeção e consumo de alimentos é reforçado.

**Li com atenção todos os requisitos de adesão ao Selo Clean&Safe 2021  
e comprometo-me a implementá-los no estabelecimento.**

DECLARAÇÃO SUBMETIDA