

PROTOCOLO DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA EN SALONES DE EVENTOS AL AIRE LIBRE PARA REUNIONES EN MODALIDAD DESAYUNO, COMIDA Y CENA

CONSIDERACIONES GENERALES

¿Qué es el Covid-19?

Existen diversos tipos de coronavirus que afectan a la humanidad, uno de ellos, de reciente aparición, fue identificado como SARS-Cov-2, popularmente conocido como Covid-19.

Dada su capacidad de propagación e impactos nocivos para la salud humana, es que todos los países determinaron restringir la movilidad humana, provocando además de las implicaciones sanitarias, un efecto negativo e inmediato en las actividades esenciales y no esenciales del mundo.

¿Cómo se contagia?

Existen dos fuentes principales de contacto: de persona a persona o por objetos contaminados con el virus. La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de la inhalación de las gotículas que son despedidas por nariz o boca de una persona infectada al toser, estornudar o hablar, de ahí la importancia de guardar una “**sana distancia**”.

Estas gotículas pueden caer sobre todo objeto y superficie que rodean a la persona, de tal modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello es importante **lavarse las manos** frecuentemente con agua y jabón (preferente) o con un desinfectante a base de alcohol si no se cuenta con lo primero; así como desinfectar constantemente las superficies que se tenga sospecha de estar contaminadas.

La mayoría de las personas contagiadas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario y no manifiestan síntomas, motivo por el cual se deben extremar las medidas de higiene. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la enfermedad causada por COVID 19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves.



¿Cómo nos podemos proteger?

Hay dos principios básicos que se deben considerar para reducir la presencia del virus: SANA DISTANCIA Y LA DESINFECCIÓN, estos principios son la base de todas las acciones que se deben llevar a cabo en su negocio o en la prestación de cualquier servicio, cuyo propósito esencial es conservar la salud de sus empleados y/o clientes.

Medidas de prevención para evitar el contagio y la propagación del virus SARS-CoV2 (COVID-19)

En el marco de las acciones a implementar por el gobierno y la población en general para hacer frente y mitigar la epidemia causada por COVID-19, el Gobierno del Estado de Baja California Sur, da a conocer una serie de acciones de reapertura ordenada, gradual y cauta con la finalidad de continuar en el cuidado de la salud de las personas, y al mismo tiempo reactivar la economía para una pronta recuperación económica en el rubro de salones de eventos.

Objetivo general

Proporcionar la máxima seguridad a los trabajadores y asistentes a reuniones, adoptando las medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger su salud.

Todas las medidas a seguir propuestas, están adaptadas a las mejores prácticas internacionales, con la intención de informar, implementar y verificar las medidas de seguridad en función del nivel del contagio existente, así como a las recomendaciones que ha establecido la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las directrices que ha marcado la Secretaría de Salud Federal.

La reapertura económica no implica que la epidemia esté superada por lo que no debemos omitir o disminuir las medidas de higiene y distancia. El Comité Estatal para la Seguridad en Salud en el Estado de Baja California Sur determinará semanalmente la semaforización de alerta para que se tomen las decisiones pertinentes en el ámbito socioeconómico. La forma en que empresas y personas trabajadoras atiendan las recomendaciones sanitarias será determinante para mantener un nivel de alerta que permita una mayor actividad socioeconómica.



MEDIDAS PREVENTIVAS EN SALONES DE EVENTOS

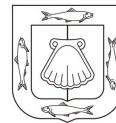
Con el objetivo de reactivar la economía en el rubro de salones de eventos, La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Baja California Sur, propone un conjunto de medidas generales y específicas de seguridad establecidas en el presente protocolo, tomando en cuenta las recomendaciones generales y específicas de la Secretaría de Salud y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Así mismo, se establece que solo podrán aperturarse aquellos salones de eventos que se encuentren en espacios abiertos.

CONDICIONES Y RESTRICCIONES

- Solo se permitirá la apertura de aquellos salones que se encuentren en un espacio abierto.
- No se permite la organización de eventos masivos (fiestas) que por su naturaleza impliquen gran aglomeración de personas.
- Se permite únicamente la reactivación económica de salones de eventos para la organización de pequeñas reuniones sociales en modalidad desayuno, comida o cena según lo prefiera el cliente.
- No se podrá rebasar el aforo de 100 personas.
- El tiempo máximo de duración del evento será de 4 horas.
- No se permiten eventos después de las 12:00 de la noche.
- Se prohíbe la contratación de grupos de música y/o entretenimiento en vivo.
- Previo a la apertura del salón, se debe realizar desinfección exhaustiva de todo el establecimiento incluido el mobiliario que habrá de emplearse.
- No estará permitido la reunión de un número de personas superior al límite determinado por la autoridad correspondiente en el Sistema de Alertas Sanitarias de BCS.

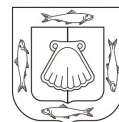
LINEAMIENTOS GENERALES

1. La Secretaría de Salud a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios les proporcionará un link para llevar a cabo su autoevaluación en www.coeprisbcs.gob.mx. Si esta autoevaluación es aprobada deberá de formalizar su “carta compromiso” con la impresión, la cual deberá de escanearse y enviarse al correo protocolo.reincorporacion@saludbcs.gob.mx
2. El establecimiento debe contar con un (a) responsable del seguimiento y supervisión de las medidas preventivas COVID-19 (coordinador COVID-19), quien será el (la) encargado (a) de llevar a cabo **capacitación** de todo el personal del



local y verificar que las acciones aquí plasmadas sean cumplidas, así como identificar trabajadores probablemente contagiados de COVID-19 en su ámbito de responsabilidad.

3. A cada trabajador se le otorgará por parte de la empresa, un kit sanitario consistente en: cubreboca, careta o lentes protectores y gel antibacterial al 70% de alcohol.
4. El trabajador, antes de salir de casa, deberá de tomarse la temperatura. En caso de presentar temperatura de 37.4°C o superior; deberá aislarse y notificar al **800 BCS-COVID (800-227-26843)** para su valoración y el encargado o supervisor COVID-19, deberá asegurarse que se haya realizado la llamada telefónica.
5. Antes de iniciar el evento se debe de realizar una desinfección exhaustiva del establecimiento.
6. Al llegar y permanecer en el evento o reunión social corresponderá observar y fomentar las siguientes medidas preventivas entre los trabajadores e invitados:
 - Uso obligatorio de cubreboca por parte de los trabajadores e invitados al ingresar y permanecer en el evento, este podrá retirarse únicamente durante la hora de la cena o comida.
 - No saludar de beso, mano o abrazo, evitar el contacto físico.
 - Mantener sana distancia de 1.5 metros en todo momento.
 - Aplicar frecuentemente gel antibacterial al 70% de alcohol.
 - Al toser o estornudar hacerlo con el ángulo interno del brazo o cubrirse nariz y boca con un pañuelo desechable y depositarlo en la basura.
 - Evitar tocarse la cara (ojos, nariz y boca).
 - Nunca escupir el suelo, si es necesario escupir, hacerlo en un pañuelo desechable, tirarlo a la basura y posteriormente, lavarse las manos o desinfectarse con gel.
 - Evitar compartir utensilios como platos, vasos y cubiertos.
 - No compartir ni intercambiar Elementos de Protección Personal (EPP).
7. Asegurarse de contar con los siguientes insumos en suficiente cantidad:
 - Agua, jabón líquido, gel alcoholado mínimo al 70% y/o alcohol líquido, cloro no industrial.
 - Toallas de papel desechables para secado de manos.
 - Debe contar con recipientes suficientes para la acumulación de residuos o basura y equipo de protección personal desechable utilizado, que tengan bolsa y con tapa accionada por pedal u oscilante.



8. En caso de detectar que se están llevando a cabo alguna de las actividades señaladas como restringidas en el presente protocolo, favor de denunciarlo al: **800 BCS-COVID (800-227-26843)**.

LOGÍSTICA DE LA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO SOCIAL

- Los establecimientos deberán especificar en su acceso mediante un letrero su capacidad máxima de mesas y personas.
- El aforo de los establecimientos estará sujeto al porcentaje de la capacidad útil del local de acuerdo al nivel del Sistema de Alertas Sanitarias.
- Se debe garantizar la medida de sana distancia de 1.5 metros entre respaldo y respaldo.
- Si el salón de eventos cuenta con oficina administrativa, esta también deberá contar con filtro sanitario a la entrada.
- Se debe asignar un máximo de 6 invitados por mesa siempre y cuando se garantice un espacio de 50 cm entre convivientes (en 9mts² máximo 6 personas).
- El cliente debe entregar al coordinador COVID-19 del establecimiento la asignación de los lugares de los invitados, con la finalidad de generar un flujo efectivo en la llegada de los invitados evitando aglomeraciones. Así mismo, el cliente deberá asignar un coordinador COVID-19 por evento que se esté llevando a cabo, quien se responsabilizará de que los invitados lleven a cabo las medidas preventivas aquí establecidas.
- En los casos de propietarios que solo renten el establecimiento y no ofrezcan servicio integral, deberán asignar un responsable COVID-19 para la vigilancia del cumplimiento del presente protocolo.
- Los invitados deben ingresar y permanecer en el evento con cubreboca, pasando por un filtro sanitario habilitado en la entrada del establecimiento donde se realizará la toma de temperatura y se colocará gel antibacterial.
- En caso de que un invitado asista sin cubreboca, el establecimiento podrá asignarle uno.
- Si la temperatura corporal de los invitados al llegar es de 37.4°C o superior, no se le permitirá el ingreso al evento, deberá aislarse y notificar al **800 BCS-COVID (800-227-26843)** para su valoración.
- El invitado no debe asistir al evento si presentó síntomas de enfermedad respiratoria aguda en los últimos 14 días.
- Se debe contar con una persona encargada del control en el ingreso y aforo en baños para evitar aglomeraciones.
- Evitar bufetes y mesas de snacks, en lugar de eso, cada mesero debe llevar a la mesa los platillos y bebidas servidas.



- Evitar alimentos para compartir en mesa, sean: quesos, galletas, snack variados, entre otras cosas.
- Si se ofrecen snacks o botanas, estos deben ser empacados en porciones individuales y ser proporcionados por el mesero.
- En caso de consumo de alcohol durante el evento, solo se podrá brindar 3 bebidas alcohólicas como máximo a cada persona.
- Utilizar vajilla desechable, como utensilios, platos, vasos y cubiertos. Si no es factible, debe asegurarse que se manipule toda la vajilla y los utensilios no desechables preferentemente con guantes. Posteriormente, después de su uso, se debe lavar y desinfectar la vajilla.
- Si se utiliza vajilla y utensilios desechables para los alimentos y bebidas, colocar botes de basura con tapa y bolsa para desecharlos posterior a su uso.
- Se debe evitar vestir las sillas y mesas con materiales absorbentes o difíciles de desinfectar.
- Se prohíbe el uso de servilletas de tela.
- Se debe contar con pañuelos desechables en las mesas de los invitados.
- No se permite contar con áreas de juegos para niños.

ADAPTACIONES AL LUGAR

- Se deben habilitar 2 áreas de acceso, una para empleados y proveedores y otra para los invitados las cuales deben de contar con filtro sanitario habilitado con tapete impregnado con solución desinfectante para calzado, toma de temperatura con termómetro infrarrojo y gel antibacterial a base del 70% del alcohol.
- El mobiliario debe acomodarse de tal manera que se permita ejercer correctamente la medida de “sana distancia” de 1.5 metros entre personas y 2 metros entre cada mesa.
- Colocación de señalizaciones o marcas en el piso para dar cumplimiento a la medida de sana distancia durante el desarrollo del evento social.
- Colocación de carteles en lugares visibles que promuevan las medidas de protección cotidiana y describan cómo detener la propagación del virus, como por ejemplo: lavado de manos, uso correcto del cubreboca, sana distancia, no compartir alimentos y bebidas, etc., en lugares donde los invitados puedan dar lectura fácilmente.
- Contar con dispensadores de gel antibacterial en puntos estratégicos del salón.
- Se debe contar con una estación de lavado de manos para los invitados habilitada con: agua, jabón antibacterial, toallas desechables para el secado de manos y bote de basura habilitado con tapa y bolsa.
- Eliminar barras de buffet y/o snacks, mesas de postres, etc.



- Se permite el uso de albercas con un aforo máximo del 20% de su capacidad.
- Mantener la concentración de desinfectante en el agua de albercas dentro de los límites recomendados según las normas internacionales, preferiblemente en los límites superiores del rango definido.

ATENCIÓN A LOS INVITADOS

- Se debe colocar carteles alusivos a las reglas de seguridad e higiene a la vista de los empleados en las diferentes áreas de trabajo.
- Los meseros encargados de brindar servicio de alimentos y bebidas deben utilizar cubreboca y careta o lentes protectores, debe lavar sus manos frecuentemente, mantener sana distancia con los asistentes y contar con un dispensador de gel antibacterial de 70% de alcohol a la mano para tomar gel al intercambiar objetos con el invitado.
- El coordinador COVID-19 del salón de eventos, debe solicitar a los empleados que se laven las manos con frecuencia (p. ej., antes, durante y después de preparar la comida; después de tocar la basura) con agua y jabón por al menos 20 segundos.
- No compartir ni intercambiar sus elementos de protección personal (EPP).
- Habilitar estaciones de reposición de Equipo de Protección Personal para los trabajadores: cubreboca, guantes desechables (según sea el caso) y material desinfectante con dispensador.
- El personal, tanto de cocina como de piso, debe utilizar cubreboca y careta facial o lentes protectores en áreas donde esta no represente un riesgo (cubrepelo en el caso de los trabajadores de cocina). El EPP debe conservarse durante toda la jornada laboral. En caso del cubreboca, se recomienda cambio frecuente.
- Las áreas o funciones de trabajo deben encontrarse a una distancia mínima de 1.5 metros, en caso de que por falta de espacios no se cumpla, será obligatorio utilizar además de cubreboca, lentes o careta.
- Implementar medidas de desinfección de las herramientas e utensilios de trabajo.

CONTROL DE INGRESO DE EMPLEADOS, PROVEEDORES, DECORADORES, FLORISTAS, ETC.

- Se debe contar con espacios específicos para el ingreso y egreso del personal con filtro sanitario.



- Se deben escalonar los horarios de entrada entre los empleados y proveedores, para evitar aglomeraciones en el filtro de ingreso.
- El coordinador COVID-19 debe tomar la temperatura a los empleados al llegar al establecimiento. Si el empleado presenta temperatura de 37.4°C o superior, debe trasladarse a su casa para aislarse, y notificar al **800 BCS-COVID (800-227-26843)**. El coordinador COVID-19 debe asegurarse que el empleado haya realizado la llamada para notificar.
- Debe contar con procedimientos de monitoreo para signos y síntomas de los empleados a la llegada, durante el turno y a la salida, que deberán ser anotados en una bitácora que será resguardada por el coordinador COVID-19.
- No permitir el ingreso a trabajadores enfermos o con síntomas de gripe, tos, fiebre, dolor de cuerpo, etc.
- El coordinador COVID-19, debe capacitar a todo el personal en protocolos de seguridad e higiene para evitar la propagación del COVID-19.

PROVEEDORES

- Se debe contar con lineamientos para el control de proveedores, contratistas y visitas ajenas al salón el cual deberán conocer dichas visitas al ingresar al salón de eventos.
- Se debe contar con espacios específicos para el ingreso y egreso del personal con filtro sanitario.
- Los proveedores o prestadores de servicios no podrán ingresar al establecimiento si no cuentan cubre boca.
- Establecer zonas y horarios específicos para recepción de productos o servicios dentro de las instalaciones, respetando la sana distancia.
- Se debe eliminar todos los empaques de cartón y de plástico antes de que el producto entre al almacén o cámaras de refrigeración.
- Si no se cuenta con proveedores específicos, y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo (Ejemplo: mercados, supermercados, etc.) deben tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento.
- Todos los carros e implementos para el transporte interno de la mercancía son limpiados y desinfectados después de cada uso y se mantienen en una zona cerrada.

HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del local.



- Los establecimientos deben contar con un programa y registros de limpieza, desinfección de superficies, objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua y jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2 en todas las áreas del establecimiento con registros de actividades por cada evento que incluya instalaciones, equipos, mobiliario, utensilios y lavado de loza.
- Limpiar y desinfectar las superficies de contacto común, específicamente barandales, manijas de puertas y ventanas, teléfonos, sillas, mesas, muros y cualquier elemento al alcance de los invitados, empleados y proveedores, por lo menos 2 veces, antes del comienzo del evento y al finalizar este.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección del área de trabajo y/o inmueble.
- Presentar especial atención al área de sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos susceptibles, como son las manijas, grifos, dispensadores, etc. Evitar por completo el uso de toallas de tela.
- La cristalería y cubiertos empleados no es necesario desecharlos, pero sí lavarlos en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, posteriormente desinfectar y después dejarlos secar por separado, eliminar los guantes y realizar lavado de manos.
- Eliminar los residuos, limpiar y rociar solución desinfectante sobre las mesas, periódicamente durante el evento, en medida de lo posible.
- Toda la botella en display se limpia y desinfecta al iniciar y finalizar el evento.
- Lavado y desinfectado de charolas periódicamente durante el evento.