



## **LINEAMIENTOS PARA EFECTUAR EVENTOS SOCIALES PÚBLICOS Y PRIVADOS EN EL TERRITORIO DEL MUNICIPIO DE OAXACA DE JUÁREZ**

### 1.- Introducción y Antecedentes.

El 14 de mayo de 2020, la Secretaría de Salud federal publicó en el Diario Oficial de la Federación Acuerdo por el que se estableció una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas, así como un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la reapertura de actividades en cada entidad federativa.

El uno de junio de 2020 se inició la etapa de reapertura socioeconómica, mediante un sistema de semáforo de alerta sanitaria semanal por regiones (estatal o municipal) que determinará el nivel de alerta sanitaria y definirá qué tipo de actividades están autorizadas para llevar a cabo en el ámbito económico, laboral, escolar y social.

Los niveles de alerta en el semáforo son: Rojo (nivel de riesgo máximo). Naranja (nivel de riesgo alto). Amarillo (nivel de riesgo intermedio). Verde (nivel de riesgo cotidiano). El Municipio deberá, en todo momento, tomar en consideración el semáforo de alerta sanitaria para la aplicación de medidas preventivas en el entorno.

### 2.- Objetivo General.

Con el objetivo de salvaguardar la integridad física de las y los asistentes, así como de las y los proveedores, y todas las personas involucradas en la operación y logística de cualquier tipo de evento social que se lleve a cabo en el Municipio de Oaxaca de Juárez, es primordial atender los siguientes lineamientos para realizar un evento seguro.

Existen cinco conceptos generales en los cuales nos basaremos para poder segmentar, definir y concentrar los lineamientos necesarios de aplicación para la prevención contra el contagio del actual problema mundial COVID-19, los cuales son:

- a) Aforo.
- b) Sede del evento (espacio donde se lleva a cabo el evento).
- c) Proveedores de servicios.
- d) Asistentes o Invitados.
- e) Observaciones generales.



### 3.- Lineamientos Generales.

#### a) El aforo.

I.- Para el caso de los establecimientos comerciales cuyo giro este directamente vinculado a la realización de eventos sociales públicos y privados, como son: Servicio de alquiler para eventos sociales y salones de eventos sociales del sector privado, su funcionamiento se registrará conforme a lo establecido por el esquema de reapertura de actividades económicas por nivel de riesgo epidemiológico en el municipio de Oaxaca de Juárez.

#### b) Sede del evento.

II.- Deberá ser preferentemente un espacio abierto.

III.- El espacio sede del evento deberá estar desinfectado previo al ingreso de proveedores con soluciones autorizadas por la Cofepris (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios), cabe mencionar que el cloro diluido también puede utilizarse. Así mismo deberá desinfectarse a la salida de proveedores y previo al ingreso de invitados. Los espacios de manejo de alimentos y bebidas deberán desinfectarse con soluciones de grado alimenticio aprobados por la Cofepris.

IV.- Marcar una ruta de entrada y salida con la finalidad de evitar aglomeraciones y cuidar la sana distancia permitida de 1.5 metros entre invitados al realizar filas.

V.- En el acceso al recinto, se deberá contar con COPI de desinfección o tapete desinfectante para calzado; alcohol en gel para manos, termómetro para toma de temperatura, y se deberá realizar la siguiente pregunta obligada a cada persona: "¿Ha presentado fiebre, tos seca, cuerpo cortado o cansancio, pérdida de sentido del olfato o gusto, dolor de cabeza, garganta o dificultad para respirar en los último 15 días?". Será necesario realizar un registro con cada uno de los nombres de los asistentes, y la respuesta a esta pregunta. En caso de que la respuesta en su conjunto sea afirmativa, deberá negarse el acceso a dicha persona. Todas las personas que ingresen, deberán hacerlo con cubrebocas (el cual deberá cubrir adecuadamente nariz y boca) y/o careta, deben pasar indistintamente por el túnel o tapete desinfectante, deben colocarse alcohol en gel para manos, su temperatura debe ser tomada, y deben responder a la pregunta realizada.

VI.- Todas las personas que deseen entrar al evento deben pasar por este protocolo, si se niegan a hacerlo no podrán entrar, así mismo tampoco podrán ingresar aquellas



"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

personas que registren una temperatura mayor a 37.5°C.

VII.- En el caso de los sanitarios, deberán mantenerse en constante limpieza y desinfección (escusados, mingitorios, mamparas de escusados, lavamanos, llaves de agua, depósito de papel, depósito de jabón y espejos), se deberá contar con personal de limpieza especialmente para cada baño, contar con jabón, alcohol en gel, botes de basura con bolsa y tapa (de preferencia con pedal de pie) e infografía sobre el correcto lavado de manos.

VIII.- Infografía de sana distancia en la entrada y salida del recinto, y en la entrada y salida de los baños (específicamente en el área de la fila de espera, tanto para el acceso como para el lavado de manos).

IX.- Contar con el personal necesario que haga efectivos los lineamientos anteriores dentro de la sede del lugar.

c) Proveedores.

X.- Todo el personal que se encuentre involucrado previo, durante y después del evento deberá contar en todo momento con:

- Cubreboca correctamente utilizado (cubriendo nariz y boca).
- Careta, lentes o googles.
- Alcohol en Gel al 70 %.
- Solución desinfectante autorizada por la Cofepris para desinfectar su espacio, mobiliario, equipo de trabajo, insumos, etc.
- El mobiliario, equipo e insumos deben llegar previamente desinfectados.

XI.- Todos los proveedores deberán seguir el siguiente protocolo:

- Atender a los horarios de acceso programados.
- Desinfección de calzado.
- Desinfección de manos con gel en alcohol.
- Toma de temperatura en la frente.
- Realizar el cambio de uniforme y lockers en el área designada.
- El uso de aparatos electrónicos queda estrictamente prohibido para el personal de alimentos, bebidas y servicio.
- Para el desmontaje del evento, la operación deberá realizarse con el menor número de personas posibles y sin invitados en el lugar sede. Todo el material debe someterse a limpieza y desinfección antes de salir.

XII.- Módulos y entarimados



"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

- Desinfección de su equipo previo y posterior al montaje.
- La distancia entre la pista de baile y las mesas debe ser de mínimo 1.5 metros de separación.

### XIII.- Mobiliario y decoración

- Designar un área específica para la recepción de mobiliario y equipo.
- Desinfección de mobiliario previo y posterior al montaje.
- Desinfección previa de loza, mantelería (servilletas y caminos de mesa), cristalería y plaqué (este debe ser desinfectado y empaquetado de manera individual dentro de sobres sellados).
- Desinfección del área al término del montaje.
- Los centros de mesa no deben ser armados en el lugar, se requiere que el decorador llegue con la decoración armada y debidamente desinfectada.

### XIV.- Grupos musicales, DJ, audio e iluminación

- Trabajar con el menor número de personas durante el evento.
- Evitar el uso de elementos de interacción como globos, lentes, gorros, pulseras, collares, etc.
- Desinfección de su equipo (cajas, cables, micrófonos etc.) previo y posterior al montaje, en el caso de utilizar micrófono, desinfectarlo antes y después de utilizarse.
- La tarima o escenario donde se encuentre el grupo o DJ deberá tener al menos, 1.5 metros de separación con respecto de las mesas.

### XV.- Alimentos y bebidas

- Los insumos, utensilios y productos deben ser lavados y desinfectados con soluciones de grado alimenticio previamente a su llegada al área de cocina y barra.
- En el caso de los utensilios, después de ser utilizados, deben colocarse en un contenedor con cloro diluido según lo indica la Secretaría de Salud del Estado de Oaxaca en el área de cocina y barra (200 mililitros de cloro comercial por cada 800 mililitros de agua).
- Todo el personal de cocina y barra debe seguir el procedimiento de lavado de manos cada treinta minutos y aplicarse alcohol en gel.
- Respetar la sana distancia y dividir las áreas de preparación, montaje, restos de comida y lavado de trastes en el área de cocina.
- El personal de cocina y barra debe tener en todo momento el cabello recogido con red o gorro, uñas cortas y sin pintar.
- Designar a las personas que únicamente tendrán contacto con los elementos y artículos del bar en la barra de bebidas. El uso de guantes





"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

en esta área es obligatorio.

- Delimitar la barra de bebidas para que el personal de servicio respete la mínima distancia requerida.
- Las mesas de dulces, postres, quesos, carnes frías, etc., deberán contar con una persona responsable que surta el producto empaquetado respetando la sana distancia requerida.
- Las barras de bebidas deberán estar divididas en las siguientes áreas: recepción y lavado de cristalería sucia, área de cristalería limpia, área de pase de bebidas y
- Quedan suspendidas las barras móviles.
- Los menús deberán presentarse de manera digital.

#### XVI.- Servicio

- Antes de montar, el personal de piso deberá seguir el protocolo de lavado de manos, usar guantes y todos los elementos descritos en la fracción X.
- Todas las mesas y sillas deberán lavarse y desinfectarse previamente al montaje de loza y cristalería.
- El montaje de cristalería, loza, plaqué (previamente empaquetado), centros de mesa y demás elementos, deberá realizarse máximo 2 horas antes de su uso.
- Queda prohibido invadir los límites de barra y cocina establecidos.
- Las estaciones de servicio deben mantenerse limpias, despejadas y sin restos de comida.

#### XVII.-Coordinación y Operación

- a) Hacer consiente al cliente de los protocolos a seguir durante el evento para hacer llegar la información a las personas invitadas.  
Si alguien se niega a seguir el protocolo, no podrá ingresar al evento.
- b) Tener una carta responsiva firmada por el cliente sobre el protocolo a seguir durante la realización del evento, en caso de negarse a firmar, el evento no podrá llevarse a cabo.
- c) Se deberá llevar registro de los invitados y observar si alguien presenta algún síntoma de COVID. En caso afirmativo, sugerirle se retire de inmediato del evento.
- d) Llevar la operación del evento con el menor número de personas requeridas.
- e) Es responsabilidad del anfitrión que los invitados y las personas involucradas en el evento sigan el protocolo mencionado en el punto X y XI.





"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

- f) Apoyar a los invitados en la ubicación de sus lugares en mesas dispuestas para mantener la sana distancia.
- g) Definir la cantidad de mesas que puedan ser colocadas respetando dos metros de distancia entre cada una. La distribución de los invitados en mesas estándar que habitualmente eran utilizadas por doce personas, en la nueva normalidad serán reducidas a un máximo de ocho personas cada una, respetando las capacidades del recinto.
- h) Realizar la logística de entrada y salida de proveedores con horarios específicos y hacer respetar los protocolos.

#### XVIII.- Fotografía y video

- No están permitidas las cabinas fotográficas.
- Todo el equipo debe estar en constante desinfección.
- No están permitidas las fotografías grupales a menos de que los invitados respeten la sana distancia.

#### d) Invitados.

XIX.- Deberán seguir el protocolo descrito en la fracción V al momento de entrar y en caso de que tengan que salir del lugar, deberán pasar nuevamente el protocolo las veces que sea necesario su reingreso.

- Ingresar el evento con cubrebocas o mascarilla debidamente portada (cubriendo nariz y boca). Pasar por un túnel o tapete de desinfección para calzado, frotar sus manos con alcohol en gel, acceder a la toma de su temperatura, y responder a la pregunta ¿Ha presentado fiebre, tos seca, cuerpo cortado o cansancio, pérdida de sentido del olfato o gusto, dolor de cabeza, garganta o dificultad para respirar en los último 15 días?
- Se sugiere restringir la entrada a niños menores de 12 años.

#### e) Observaciones generales.

XX.- Atendiendo a la recomendación de la Secretaría de Salud del estado de Oaxaca, las Calendas no están permitidas en estos eventos (calendas, convites, desfiles y/o similares).

XXI.- En el caso de ceremonias religiosas, además de estas disposiciones, se atenderán los protocolos internos de cada organización.

XXII.- En el caso de proveedores como maquillistas y estilistas que tienen contacto con invitados o clientes previamente al evento, deberán atender, además de estas disposiciones, a sus propios protocolos. Se sugiere



**OAXACA DE JUÁREZ**  
PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD  
2019-2021

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"  
que su entrada al recinto una vez que el evento ha empezado no se permita.

XXIII.- Cualquier otro tipo de proveedores deberán atender las presentes disposiciones y, además, deberán someter a los lineamientos generales establecidos según su giro.

