



PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LOS EVENTOS

Kapil Longani
Counsel to the Mayor

Alexis Blane
Principal Deputy Counsel

Bess Chiu
Chief of Staff

Katherine Cocklin
Deputy Counsel

¿A qué tipo de eventos se pueden aplicar estas preguntas frecuentes?

Estas preguntas frecuentes aplican para todos los eventos en interiores y exteriores de una vivienda que tenga más de cien invitados y que estén relacionados con la preparación y el servicio de comida y/o bebidas. Por ejemplo: recepciones de bodas, baby showers y conferencias.

¿Cuándo puede un salón o local de eventos realizar un evento?

Los eventos se pueden llevar a cabo de 5:00 a.m. hasta la 1:00 a.m. Sin embargo, los servicios de bebidas y comida se deben suspender a la media noche. Todos los invitados (excepto el personal) deben salir de las instalaciones antes de la 1:00 a.m.

¿Hay algunos requisitos para los empleados?

Debe haber suficiente personal para asegurar el cumplimiento de las directrices estatales y locales, incluyendo el límite de capacidad, la prohibición de congregaciones innecesarias y manejar el movimiento y el tráfico.

¿Hay algún límite de capacidad en los eventos en persona y en los eventos de servicio de comida?

Sí. Desde el 7 de mayo de 2021:

- Los eventos en los interiores se deben limitar a **menos del 75% del máximo cupo de un área determinada¹ o 150 personas**, sin incluir a los empleados ni al personal del evento.
- Los eventos en exteriores están limitados al 75% o menos de la capacidad máxima de un área, o 500 personas, sin incluir a los empleados ni al personal del evento.

Ejemplo de límites de capacidad para eventos en interiores:

<u>Capacidad máxima</u>	<u>75% de capacidad máxima</u>	<u>Límite para los eventos</u>
1000	750	150
500	375	150
200	150	150
100	75	75

Mi local tiene múltiples espacios para eventos. ¿Puedo realizar varios eventos al mismo tiempo?

Sí. Los locales pueden realizar más de un evento al mismo tiempo, mientras que cada evento esté separado.

¹ Así como está establecido en el certificado de ocupación. Los establecimientos sin certificado de capacidad deben referirse al Boletín oficial n.º 2020- 017 del Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York (Department of Buildings, DOB) para poder determinar la capacidad máxima.

- Cada evento debe ser realizado en un área diferente del sitio (ej. espacios de adentro vs. afuera, espacios separados).
- Los eventos concurrentes no deben compartir invitados o un mismo propósito.
- Los invitados de los eventos no deben compartir ningún espacio o sitio, ni usar las mismas entradas, salidas al mismo tiempo, o interactuar en persona con los otros invitados.
- La capacidad de los baños debe ser limitada para evitar la congestión de los invitados, quienes deben ponerse mascarillas y mantener el distanciamiento social entre ellos, y mientras esperan para entrar a los baños.

¿Qué pasa si mi local tiene un restaurante con un área separada del espacio de eventos?

El área de comedor separada puede seguir sirviéndole a los clientes, siempre y cuando no estén asociados con el lugar de eventos y estén separados de este.

¿Cuándo deben usar las mascarillas los empleados y los clientes?

- Todo empleado y personal de eventos deberá llevar mascarilla en todo momento, excepto cuando coma o beba (ej.: durante el descanso).
- Todos los invitados (a partir de los 2 años de edad) deberán llevar mascarilla en todo momento (a menos que no pueda por razones médicas) cuando estén a la mesa. Cuando ya estén sentados, los establecimientos deben pedirles a los clientes, pero no exigirles que utilicen mascarillas mientras interactúan con los empleados y cuando no estén comiendo ni bebiendo nada.
- Los invitados que estén presentando/hablando en el evento pueden quitarse la mascarilla cuando estén presentando/hablando mientras mantengan 12 pies de distanciamiento social de otras personas o estén separados por una barrera física de los otros invitados.

Quiero realizar un evento en persona o un evento donde se sirva comida. ¿Qué pasos debo seguir?

El dueño de un local o un organizador de eventos que quiera realizar un evento, debe notificar al Departamento de Salud e Higiene Mental (DOHMH) con al menos 5 días de anticipación del evento. Se le pueden proporcionar notificaciones [aquí](#).

¿Hay alguna información que los locales de eventos y facilidades deben recolectar de los invitados?

Sí. Los dueños de locales y organizadores de eventos deben asegurarse que todos los invitados estén registrados por adelantado (ej. creando una lista de invitados). Cada invitado deberá registrarse, dar su nombre completo, dirección y número de teléfono en el evento, para el esfuerzo de rastreo de contactos que realiza el estado de Nueva York. Vea los detalles [aquí](#).

¿Hay evaluaciones que se requieren para los invitados?

Sí. Los invitados deben completar una evaluación de salud obligatoria. También deben realizar una prueba de COVID aprobada por el FDA con 72 horas antes de la hora en la que empieza el evento y deben mostrar pruebas que la prueba salió negativa antes o al llegar al evento. Opcionalmente, los invitados deben entregar prueba que hayan completado las series de vacuna contra el COVID-19 al menos 14 días antes de la fecha del evento. Los invitados que no puedan proveer estas pruebas o den un resultado negativo o prueba de inmunización no podrán entrar al evento. Detalles [aquí](#).

¿Se requieren evaluaciones para el personal?

Sí. Además de pasar por evaluaciones de salud obligatorias, los empleados y el personal de eventos deben presentar una prueba de COVID-19 negativa antes de los eventos. Adicionalmente, cualquier empleado que esté involucrado activamente en eventos e interactuando de manera cercana con los invitados debe hacerse pruebas semana por medio o mostrar prueba de que ha completado las series de vacunación contra el COVID-19 al menos 14 días antes de la fecha del evento.

¿Qué deben hacer los operadores para prevenir la congestión en las áreas comunes?

- Designar puntos de acceso/salida en todo el local para asegurarse de cumplir con los parámetros de la capacidad.
- Limitar la capacidad de los baños para evitar que se formen aglomeraciones.

DIRECTRICES DE SERVICIO

¿Cuáles son los requisitos de distanciamiento social para los eventos?

- Los invitados no se deben agrupar, excepto cuando estén sentados en sus mesas designadas.
- Los invitados deben mantener una distancia de al menos 6 pies de otros individuos fuera de su grupo/familia inmediata.
- Cada invitado debe ser asignado a un área o mesa.
- Los invitados deben permanecer sentados en sus mesas asignadas mientras comen y beben.

¿Está permitido que haya personal de bufet?

Sí, pero los organizadores deben considerar el acceso intermitente para permitir que los invitados mantengan 6 pies de distanciamiento social mientras esperan en la línea.

¿Puedo tener música en vivo y entretenimiento?

Sí, de cualquier manera, los artistas de música en vivo y otros artistas (especialmente los que no se ponen mascarillas o los que tocan un instrumento de viento) deben estar separados de los invitados por lo menos a 12 pies de distancia o deben tener una barrera física.

REQUISITOS PARA EL LUGAR DE TRABAJO

¿Se me exige poner algún tipo de señalizaciones en el local?

Sí. Se requiere que todos los establecimientos pongan señalizaciones que les recuerde a los clientes las precauciones que deben tomar contra el COVID. Más información [aquí](#).

FUENTES ADICIONALES

¿Qué fuentes adicionales puedo consultar?

- [Directrices provisionarias del Departamento de Salud del Estado de Nueva York \(New York State Department of Health, NYS DOH\) para el servicio de comida en interiores en la ciudad](#)
- [Directrices de Servicio de comida y bebidas de la SLA](#)
- [Directrices de SLA sobre las horas de cerrar relacionadas al COVID](#)

- [Directrices para escuelas de negocios del Departamento de Salud \(DOH\) de la Ciudad de Nueva York.](#)