

# Disposiciones y recomendaciones para la realización de fiestas y eventos

Todos los establecimientos **habilitados para fiestas y eventos** están autorizados a realizar eventos **sin instancias de baite**. Deberán disponer de **oficiales de cumplimiento** a los efectos de controlar las medidas dispuestas.

## controles previos

- Tené presente que las personas **mayores de 65 años o portadores de comorbilidades**, tienen **mayores riesgos**. El local deberá disponer de un **listado con nombre y teléfono de los asistentes** al evento.

## condiciones e higiene del lugar

- **Los locales** podrán recibir el **30% de su aforo** (hasta 80 personas en salones cerrados y 100 en espacios exclusivamente abiertos) y deberán disponer **dispensadores de alcohol** en los ingresos y áreas comunes. Deberán contar con un espacio para personas mayores de 65 años o que presenten comorbilidades.
- **Los baños** deberán brindar en forma permanente **papel higiénico, alcohol en gel y/o jabón líquido y toallas de papel descartables**.
- **Los eventos** podrán tener una **duración máxima de 4 horas** y los **espectáculos artísticos 1 hora y 30 minutos**, con los espectadores en sus mesas.
- **Se autoriza** servicios buffet y mesas de postres atendidos por personal.
- **No se autoriza** servicio de lunch sobre las mesas ni transitar con bandejas y se recomienda que el personal sirva los platos a cada invitado directamente en las mesas.
- Las **barras de bebidas** deberán ubicarse en **espacios exteriores o carpas abiertas por sus cuatro lados**.

## medidas de protección y autocuidado

- Guardar **distancia física de 2 metros**.
- Usar **mascarilla facial** en **lugares abiertos y cerrados** de forma permanente.
- **Lavarse o desinfectarse las manos** periódicamente.
- Utilizar **medidas de higiene respiratoria al toser o estornudar**.
- Las **mesas de los salones** son el **único mobiliario habilitado** y deben respetar la distancia de 2 metros. Podrán tener un **máximo de 8 personas**.