

Lineamientos de la Fase III para los restaurantes

En este documento de lineamientos se describen los procedimientos para los restaurantes, las cafeterías, otros establecimientos de servicio de alimentos, cervecerías, destilerías, bodegas de vinicultores y bares (en lo sucesivo, los “restaurantes” o los “establecimientos”) que están operando y reanudando sus servicios de acuerdo a un enfoque por fases y en conformidad con los lineamientos establecidos. Si existe alguna pregunta, favor comunicarse con el Centro de Protección de Alimentos del Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH, por sus siglas en inglés), llamando al 401-222-2749 o al 401-222-2750. Además de los lineamientos específicos del sector que se describe en el presente documento, todos los negocios deberán cumplir con los [lineamientos generales para los negocios \(en Inglés\)](#), los cuales se encuentran publicados en la página web de la reapertura de Rhode Island.

Resumen de las operaciones durante la Fase III

Los restaurantes pueden continuar ofreciendo sus servicios de comida en el interior, además de al aire libre (sujeto a la aprobación municipal correspondiente), así como con las operaciones de recoger pedidos colocados, entregas a domicilio y acceso automovilístico (“drive-through”). Este documento incluye lineamientos, recomendaciones y requisitos que ayudarán a los establecimientos a seguir los lineamientos generales para los negocios que son obligatorios para todos los establecimientos. Se recuerda a los establecimientos que estos lineamientos continuarán actualizándose a medida que se vayan permitiendo actividades adicionales en las fases futuras de la reapertura, siguiendo además las recomendaciones actualizadas de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) y los lineamientos y regulaciones del RIDOH.

Lineamientos para los servicios de comida dentro de las instalaciones

Distanciamiento físico, capacidad y operaciones:

- La capacidad de los comedores interiores de los establecimientos estará limitada al 66% de la capacidad habitual de asientos de cada establecimiento, siempre y cuando se puedan mantener los requisitos de espacio que se describen a continuación.
- Aún se recomienda encarecidamente comer al aire libre, siempre y cuando el restaurante no atienda más de su capacidad operativa normal y que se pueda mantener el distanciamiento físico. Además, si un establecimiento ha creado capacidad adicional para comer al aire libre en la Fase I o la Fase II, dicha capacidad adicional al aire libre podrá continuar durante la Fase III, con tal de que el municipio continúe aprobando dicha capacidad adicional (de conformidad con los procesos de aprobación de cada municipio).
- Está prohibido el autoservicio en los establecimientos con asientos (por ejemplo, en los restaurantes de comida rápida). El personal podría designar mesas para los clientes (por ejemplo, por número de mesa) al finalizar la compra, con tal de que el establecimiento se haya asegurado de que las mesas se limpien entre un cliente y el siguiente, y que los clientes solamente se sienten en aquellas áreas que permitan mantener el distanciamiento físico.

REOPENING RI

- Todos los clientes que consuman alimentos o bebidas en las instalaciones deberán sentarse de conformidad con todos los requisitos para comer en interiores y exteriores.
- Está prohibido que haya reuniones o congregación de clientes. Los establecimientos deberán tomar medidas para evitar que los clientes se reúnan o se congreguen, especialmente en los bares y en las áreas de espera, incluso cuando se trata de bares y áreas de espera al aire libre. Algunos ejemplos de estas medidas incluyen la designación de miembros del personal para hacer cumplir el distanciamiento físico en los bares y en las áreas de espera, establecer filas de clientes con un espacio físico demarcado de 6 pies (2 metros) en las áreas de espera, y colocar letreros que recuerden a los clientes la importancia de conservar el distanciamiento físico.
- Las mesas deberán:
 - Estar separadas al menos 8 pies (2.5 metros) desde el borde de una mesa hasta el borde de la siguiente, o permitir un espacio de 6 pies (2 metros) entre los clientes que estén sentados en mesas diferentes; y
 - Estar al menos a 6 pies (2 metros) de distancia de las áreas con tráfico regular de clientes (por ejemplo, de los pasillos hacia los baños o de las vías de entrada y salida).
 - Las mesas pueden estar más juntas si se instalan entre las mesas barreras físicas no porosas (por ejemplo, fabricadas de plexiglás, vidrio plástico, etc.) de una altura adecuada (es decir, lo suficientemente altas para separar completamente a los clientes mientras están sentados).
- El tamaño máximo de los grupos será de 15 personas, tanto en ambientes interiores como exteriores, de conformidad con el tamaño establecido para las reuniones sociales en los lineamientos para los restaurantes durante la Fase III. Se recomienda encarecidamente a los clientes que minimicen el tamaño de su grupo, que minimicen la cantidad de personas con los que comen que no forman parte de su hogar, y que su grupo esté conformado por un máximo de ocho personas. Además, no se permiten más de ocho clientes en una sola mesa. Los grupos de ocho o más clientes deberán estar sentados en dos o más mesas separadas, y se recomienda enfáticamente que los restaurantes presten servicios a los grupos más grandes al aire libre, siempre y cuando sea posible. Los restaurantes también pueden optar por no permitir los grupos más grandes.
- Está prohibido prestar servicio a los clientes que se encuentren de pie (por ejemplo, en el área de un bar), a excepción de cuando se trata de recoger los pedidos que han colocado, y siempre y cuando se sigan los estándares para recoger alimentos que se mencionan a continuación, en la sección de *Lineamientos para recoger pedidos colocados, servicios en automóvil y entregas a domicilio*. Estos lineamientos incluyen mantener 6 pies (2 metros) de distanciamiento físico entre las personas mientras se encuentran en las áreas de recoger pedidos y en las áreas de espera.
- Los establecimientos deberán evitar el acceso de los clientes a posibles espacios de reunión en las instalaciones (tales como las pistas de baile o los patios). Está prohibido que el cliente se siente en ningún lugar de un bar que no sea en las mesas o en las áreas designadas para sentarse.
- Se recomienda encarecidamente que los restaurantes ayuden a evitar la socialización o compartir entre mesas ni entre grupos diferentes.
- Se recomienda que, en la medida de lo posible, los establecimientos maximicen el espacio entre los individuos. Se recuerda a los establecimientos que los lineamientos generales del estado con respecto al distanciamiento físico indican lo siguiente: “Todas las personas

REOPENING RI

deberán permanecer separadas por lo menos 6 pies (2 metros) en todo momento. Si el distanciamiento social no es factible, las personas deben minimizar el tiempo que se encuentren en violación del distanciamiento social y se deben tomar precauciones adicionales. Los procedimientos que no pueden ejecutarse con distanciamiento social deben estar documentados por los negocios y organizaciones en el Plan de Control de COVID-19 requerido”.

- Los establecimientos deberán considerar la posibilidad de designar entradas y salidas separadas para los clientes, cuando sea factible, a fin de promover el tráfico unidireccional de los clientes.
- Los establecimientos deberán demarcar los espacios de distanciamiento físico en las áreas de espera, e indicar los flujos de tráfico de los clientes, colocando avisos y utilizando cinta adhesiva o pintura en el piso.
- Para facilitar el distanciamiento físico entre los miembros del personal y minimizar el número de personas con las que interactúan, los establecimientos deberán considerar:
 - Escalonar los turnos de trabajo y los tiempos de descanso de los empleados;
 - Conformar grupos/cohortes de miembros del personal dentro de cada turno (es decir, mantener los mismos horarios de turno y evitar mezclar al personal entre turnos);
 - Designar zonas de trabajo separadas para los meseros; y
 - Separar las estaciones de trabajo y posicionar el personal a 6 pies (2 metros) de distancia, cuando sea posible; y
 - Eliminar o minimizar el uso de equipos compartidos.
- Los establecimientos deberán hacer las adaptaciones necesarias para promover el distanciamiento físico dentro de los baños (alternar los puestos, lavamanos, etc.), o tomar otras medidas según sea factible (incluso colocando avisos de señalización).
- Los meseros, cantineros (“*bartenders*”), ayudantes (“*bussers*”) y otros miembros del personal de servicio directo al cliente deberán minimizar el tiempo que se encuentran a menos de 6 pies (2 metros) de los clientes y de los otros miembros del personal.
- Se recomienda encarecidamente hacer las reservaciones en línea o por teléfono. Si no se pueden implementar las reservaciones en línea o por teléfono, se recomienda que las reservaciones o las estaciones de anfitriones donde se toman las reservaciones en persona y se da la bienvenida a los clientes se lleven a cabo o se encuentren al aire libre.
- Cuando los clientes lleguen al lugar para disponerse a comer, el establecimiento deberá asegurarse de que los clientes se dirijan a su mesa de tal manera que se respeten en todo momento los lineamientos del distanciamiento físico.
- No está permitido que los clientes vuelvan a llenar sus bebidas por su propia cuenta. Si hay que volver a llenar una bebida, se deberán usar envases limpios (desinfectados entre cada uso) o envases completamente nuevos.
- Están prohibidas todas las estaciones de autoservicio de comida donde los alimentos no estén previamente empaquetados, envueltos o protegidos de alguna otra manera (por ejemplo, las barras de ensaladas y los bufés).
- No se permite el uso de narguiles (*hookahs*).

Bares y áreas de bar: Las operaciones de los bares deberán llevarse a cabo de una manera muy similar a los restaurantes, en cuanto a la forma de situar los asientos y el enfoque de atención a los clientes (solamente se puede brindar servicio a las personas que estén sentadas). Los bares y las áreas de los bares (incluso los bares de sushi, los bares de alimentos crudos y demás áreas de preparación de alimentos con asientos en el bar) se pueden operar de las tres maneras siguientes:

REOPENING RI

- **Opción 1:** Hay áreas de trabajo funcionando en el bar (por ejemplo, estaciones para preparar bebidas, estaciones para lavar platos, almacenamiento de vasos y copas) sin asientos en el bar, y no se permite a los clientes acceso al área del bar (el área se mantiene acordonada o separada del resto del establecimiento).
- **Opción 2:** Hay asientos en el bar **sin** áreas de trabajo funcionando en el bar (por ejemplo, sin estaciones para preparar bebidas, estaciones para lavar platos, almacenamiento de vasos y copas). No se permite al personal trabajar detrás de la barra. Los clientes deben permanecer sentados en los bares con una separación mínima de 6 pies (2 metros).
- **Opción 3:** Hay áreas de trabajo funcionando en el bar (por ejemplo, estaciones para preparar bebidas, estaciones para lavar platos, almacenamiento de vasos y copas) y también hay asientos en el bar, pero se cuenta con una barrera rígida no porosa (hecha de plexiglás, vidrio plástico, etc.) de una altura adecuada para separar a los clientes del espacio de la barra. Los clientes deben permanecer sentados en los bares con una separación mínima de 6 pies (2 metros).
 - El personal puede servir bebidas y alimentos a los clientes que estén sentados, a través de un espacio o abertura en la barrera, siempre y cuando este espacio o abertura en la barrera no sea mayor de ocho pulgadas y que las áreas de trabajo de la barra (por ejemplo, las estaciones de preparación de bebidas o de almacenamiento de vasos y copas) estén ubicadas al menos a 6 pies (2 metros) de dichas aberturas. Se recomienda encarecidamente a los establecimientos que minimicen el número y el tamaño de estas aberturas.
- Se recomienda encarecidamente a los establecimientos que revisen los lineamientos ilustrados para las operaciones de los bares, los cuales se encuentran disponibles en la página web de la reapertura de Rhode Island, www.ReopeningRI.com.

Objetos compartidos y objetos/superficies que se tocan con frecuencia

- Los establecimientos deberán limpiar los objetos/superficies que se tocan con frecuencia en los baños (tales como los asientos de los inodoros, las perillas de las puertas, las manijas de los puestos, los lavamanos, los dispensadores de toallas de papel y los dispensadores de jabón) con mayor frecuencia y de acuerdo con los lineamientos de los CDC.
- Los condimentos y productos similares (tales como sal, pimienta, salsa de tomate, mostaza, aderezos para ensaladas) solamente deberán proporcionarse en porciones individuales (por ejemplo, en paquetes o tazas individuales), a menos que se proporcionen cuando el cliente los solicite y que los envases se desinfecten entre cada uso.
- Los establecimientos deberán usar uno de los siguientes métodos:
 - Menús impresos en papel que se desechen inmediatamente después de cada uso;
 - Menús digitales, electrónicos, o escritos en una pizarra o un pizarrón; o
 - Menús reutilizables que se desinfecten después de cada uso.
- Los utensilios y la vajilla que se utilicen para el servicio de comida en la mesa deberán ser desechables y desecharse entre un cliente y el siguiente, o deberán retirarse, desinfectarse y reemplazarse entre un cliente y el siguiente. Los cubiertos deberán estar enrollados o empaquetados.

Los establecimientos deberán considerar aumentar la ventilación del local, agregando circulación de aire del exterior en las cocinas y demás áreas interiores (por ejemplo, en las áreas de preparación de alimentos), cuando sea seguro, factible y conforme a las normas de seguridad alimentaria.

REOPENING RI

Recopilación de información de contacto y rastreo de las personas

- Los establecimientos deberán mantener un registro de los nombres, números de teléfono y la fecha/hora en que estuvieron en el establecimiento, de al menos un miembro de cada grupo que haya comido en el restaurante.
- Los establecimientos también deberán mantener un registro de trabajo de sus empleados.
- Los registros deberán conservarse durante un período de 30 días y esta información deberá ponerse a disposición del RIDOH, cuando se les solicite, para los fines de contacto y rastreo de las personas. Los registros que sean de antes de 30 días deberán destruirse permanentemente. Los visitantes y otros participantes cuya información se recopile serán notificados en el momento de la recopilación de que la información se recopila únicamente para fines de contacto y rastreo de las personas.

Recreación, entretenimiento y actuaciones en vivo

- Si los establecimientos tienen operaciones de recreación o entretenimiento (por ejemplo, videojuegos o mesas de billar/pool), estas operaciones estarán sujetas a los requisitos y recomendaciones que se describen en los lineamientos del estado para los establecimientos recreativos y de entretenimiento y los sitios históricos/culturales.
- Se permiten las actuaciones en vivo, siempre y cuando:
 - Se cumplan todos los estándares establecidos para los restaurantes; y
 - Se conserven 14 pies (aprox. 4.5 metros) de distanciamiento físico entre los artistas y con las mesas y las áreas de alto tráfico. Esta distancia se puede reducir a 6 pies (2 metros) siempre y cuando:
 - Todos los artistas lleven puestas mascarillas o cubiertas faciales durante la actuación y no haya interpretación vocal; o
 - Existan barreras físicas no porosas (por ejemplo, fabricadas de plexiglás) que separen a los artistas unos de otros, y que los separen de las mesas y las áreas de alto tráfico.
 - No se permite reunirse ni congregarse, y los clientes deberán permanecer sentados en sus mesas.
 - No se recomienda el karaoke. Las personas que canten deberán estar al menos a 14 pies (aprox. 4.5 metros) de distancia de las demás personas.

Comidas al aire libre

- Si un establecimiento propone hacer uso de una parte de la acera o de un área de la calle que sea restringida para estacionamiento, para prestar allí sus servicios al aire libre, el titular de la licencia deberá solicitar ante el Departamento de Transporte un permiso para colocar asientos en la acera/calle. [La solicitud de este permiso](#) y la información al respecto se encuentran en la página web de la reapertura de Rhode Island, www.ReopeningRI.com.
- Se recomienda encarecidamente a los restaurantes que adopten una política de no fumar/no vapear en las áreas de comer al aire libre.

Si existe algún tema que no se encuentre específicamente en el presente documento, todas las organizaciones deberán seguir los lineamientos generales del RIDOH y de los CDC con respecto al tamaño de las reuniones y el distanciamiento físico. Consulte el documento de los lineamientos generales para los negocios y organizaciones que se encuentra publicado en la página web de la reapertura de Rhode Island, www.ReopeningRI.com.

REOPENING RI

Lineamientos para recoger pedidos, acceso automovilístico y entregas a domicilio

Los establecimientos deberán seguir los [lineamientos de la FDA para las operaciones de recoger pedidos, acceso automovilístico y entregas a domicilio](#) que se encuentran publicados en el sitio web de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés).

Además de los lineamientos que se aplican para comer en las instalaciones, los restaurantes que ofrecen servicios de recoger pedidos, acceso automovilístico y entregas a domicilio deberán seguir estos pasos para ayudar a que los clientes mantengan el distanciamiento físico:

- Recomendar a los clientes que coloquen sus pedidos en línea o por teléfono.
- Cuando sea posible, ofrecer el servicio de recoger los pedidos en la acera (es decir, no permitir que los clientes ingresen al interior del establecimiento).
- Demarcar una distancia de 6 pies (2 metros) en todas las filas (por ejemplo, usando cinta adhesiva y/o avisos de señalización, puntales de cuerda o cinturón, u otros métodos).
- Demarcar una distancia de 6 pies (2 metros) entre cada lugar de recoger pedidos o efectuar pagos (tales como mostradores, mesas, cajas registradoras).
- Demarcar una distancia de 6 pies (2 metros) entre la fila de espera de los clientes y cualquier lugar de recoger pedidos o efectuar pagos.
- Cerrar las áreas de espera y demarcar una distancia de 6 pies (2 metros) para las filas de recoger pedidos. Los establecimientos pueden seguir los lineamientos de los negocios no críticos de ventas al detal (un cliente por cada 100 pies cuadrados [aprox. 9 metros cuadrados] de espacio), como una regla general para determinar cuántos clientes pueden permitirse en un espacio a la vez para las operaciones de comida para llevar.
- Se recomienda encarecidamente a los establecimientos que instalen barreras físicas no porosas (por ejemplo, fabricadas de plexiglás, vidrio plástico, etc.) de acuerdo con los estándares establecidos por el RIDOH, en los puntos clave de interacción con los clientes (tales como las áreas de recoger pedidos o las estaciones de pago).

Pagos

- Los establecimientos deberán utilizar métodos de pago sin contacto y/o sin uso de dinero en efectivo, siempre que sea posible.
- Los establecimientos deberán alentar al personal que maneja las transacciones de los clientes a que se laven las manos con mayor frecuencia.
- En la medida en que se requiera el contacto del cliente para procesar las transacciones (por ejemplo, para ingresar una clave o firmar un recibo), el establecimiento deberá tomar medidas especiales para garantizar que las áreas contactadas (tales como los dispositivos de pago, bolígrafos o sujetadores de tarjetas) se desinfecten después de cada uso.

Procedimientos de detección

- El RIDOH requiere que los establecimientos de comida evalúen a todos los empleados, clientes y visitantes que ingresan a un establecimiento. A toda persona cuyas respuestas a las preguntas de detección indiquen que tiene COVID-19, que está enferma o que muestre signos visibles de enfermedad, se le deberá denegar la entrada y deberá recibir instrucciones para su aislamiento. Los empleadores pueden complementar las preguntas de detección de síntomas con controles de la temperatura corporal. Para obtener más detalles sobre el proceso de detección, favor referirse al documento de [lineamientos generales para los negocios](#). La evaluación de clientes y visitantes puede consistir en una autoevaluación, lo

REOPENING RI

cual deberá indicarse a través de una debida señalización.

- Además de la detección de síntomas y factores de riesgo del COVID-19 como se describe en los lineamientos generales, los restaurantes deberán informar a los clientes sobre los requisitos de evaluación cuando éstos hacen una reservación, así como notificar a los clientes que no deberían comer en el restaurante si algún miembro de su grupo no cumple con los estándares de la evaluación. Esta notificación se podrá realizar por vía telefónica, por mensaje de texto, por correo electrónico o de manera verbal

Mascarillas/cubiertas faciales y otros equipos de protección personal

- En cumplimiento del requisito de que todos los empleados, clientes y miembros del público en general deben usar mascarillas o cubiertas faciales cuando no se pueda mantener el distanciamiento físico de manera fácil, continua y cuantificable, los clientes deberán tener puestas mascarillas o cubiertas faciales al entrar o salir del restaurante, cuando se encuentren en un área común (como en los pasillos o en los baños), o cuando se desplacen dentro o a través del restaurante. Los clientes pueden quitarse las mascarillas o cubiertas faciales mientras están comiendo.
- Los establecimientos podrán establecer sus propias políticas de mascarillas o cubiertas faciales en cuanto a los clientes mientras están cenando, siempre y cuando estas políticas sean adicionales y no estén en conflicto con la política del estado, y que se cumpla con las demás leyes aplicables.

Procedimientos mejorados de limpieza y/o desinfección

- Antes de reabrir, un establecimiento deberá realizar una limpieza a fondo y desinfección de sus instalaciones, lo cual deberá incluir todas las áreas de comer, cocinas, baños y todos los objetos y superficies que se tocan con frecuencia.
- Las mesas de los comedores entran en la categoría de superficies que se tocan con frecuencia, y los restaurantes deberán limpiar cada mesa, cada silla y cualquier otra superficie que se toque con frecuencia y que esté relacionada con esa mesa, de acuerdo con los lineamientos establecidos por los CDC en cuanto a la limpieza entre un cliente y el siguiente.
- Los establecimientos deberán poner a disposición de todos los empleados y clientes instalaciones para lavarse las manos (con agua y jabón) o desinfectante para las manos que contenga al menos 60% de alcohol. El desinfectante para las manos deberá estar disponible en las entradas y salidas del establecimiento, así como en las áreas de comer, siempre y cuando sea factible.
- Los establecimientos deberán limpiar los baños, lugares de recoger pedidos, estaciones de pago y otras áreas que se tocan con frecuencia o de servicio al cliente, de acuerdo con los lineamientos de los CDC que se encuentran documentados en los lineamientos generales para los negocios.
- Los establecimientos deberán recordar a los empleados cuáles son las normas preexistentes de seguridad alimentaria y las prácticas de higiene y lavado de las manos, así como la importancia de una limpieza frecuente.

Lineamientos de Implementación

- Los establecimientos deberán designar a un empleado que se encargue de implementar y hacer seguimiento al cumplimiento de las medidas de distanciamiento físico, desinfección y

REOPENING RI

otras normas incluidas en estos lineamientos. Este empleado puede ser el Gerente de Seguridad Alimentaria; sin embargo, los establecimientos pueden designar a un empleado alternativo.

- Los establecimientos deberán instituir programas de capacitación de los empleados en cuanto a estos estándares.
- Los establecimientos deberán publicar carteles que los clientes puedan ver, en los cuales se comuniquen las medidas de distanciamiento físico que se espera mantener, así como el uso de mascarillas y cubiertas faciales y las políticas de detección de síntomas en los clientes.

Lineamientos para los eventos con servicio de catering y otras operaciones de alimentos y bebidas para eventos

Los lineamientos del estado para los restaurantes se aplican a todos los eventos con servicio de catering y otras operaciones de alimentos y bebidas para eventos. Algunos ejemplos de estos eventos incluyen recepciones de bodas, galas, eventos de premios, celebraciones y funciones corporativas. Además de todos los demás lineamientos aplicables, los eventos con servicio de catering y otras operaciones de alimentos y bebidas para eventos deberán cumplir con lo siguiente:

- Las reuniones sociales dentro de los restaurantes o con servicios de catering con licencia estarán limitadas a 50 personas para los ambientes interiores y a 100 personas para los ambientes al aire libre; los miembros del personal (tales como los planificadores del evento y los meseros) están excluidos de estos límites de tamaño del evento. Los anfitriones y organizadores del evento deberán tener en cuenta que los entornos interiores conllevan mayores riesgos que los exteriores, y que mientras más pequeño sea el evento, habrá menos riesgos.
- La capacidad de un establecimiento para comer en el interior estará limitada al 66% de su capacidad habitual de asientos.
- No se permiten más de ocho invitados en cada mesa. Se recomienda que los invitados que pertenecen a un mismo hogar se sienten juntos, siempre y cuando sea factible.
- El servicio y consumo de alimentos y bebidas deberá seguir los lineamientos de los restaurantes (por ejemplo, no se permite el autoservicio de alimentos ni bebidas, ni el consumo mientras se está de pie). Para estar alineados con estos estándares, los establecimientos y los anfitriones/organizadores del evento pueden considerar opciones como cajas individualizadas de entremeses/aperitivos (es decir, no circular en bandejas los entremeses/aperitivos), horas específicas para consumir sentados los cócteles, y servicio directo a la mesa para todos los alimentos y bebidas (es decir, no brindar los servicios tradicionales de un bar).
- Todos los eventos con servicio de catering se deberán planificar y organizar de manera que:
 - Se eviten las reuniones y congregaciones en grupo;
 - Se facilite el distanciamiento físico de 6 pies (2 metros) entre las personas; y
 - Se promueva el uso de mascarillas/cubiertas faciales cuando no se esté comiendo, en la mayor medida posible y siempre que sea factible.
- Para estar alineados con estos estándares, los establecimientos y los anfitriones/organizadores del evento pueden considerar opciones como:
 - Permitir presentaciones limitadas, incluso de los bailes ceremoniales/habituales (tales como el baile de la madre o el padre con el hijo o la hija), de conformidad con

REOPENING RI

- los lineamientos de las presentaciones en vivo.
- Evitar las pistas de baile abiertas al público.
- Evitar las filas de recepción y otras tradiciones que impliquen una aglomeración de invitados.
- Se recomienda que haya una comunicación proactiva con los invitados con respecto a la importancia del distanciamiento físico y el uso de mascarillas/cubiertas faciales, tanto durante las comunicaciones previas al evento como a la llegada de los invitados y en el transcurso de todo el evento.

Recursos adicionales

Los establecimientos también deberían consultar los siguientes recursos:

- [Guía de reapertura de la Asociación Nacional de Restaurantes en cuanto al COVID-19](#)
- [Consideraciones de los CDC para los bares y restaurantes](#)
- [Mejores prácticas de la FDA](#)
- [Lineamientos de la FDA para la reapertura](#)

