

Circular sobre condiciones de la Fase 2 05/2020

Hernani, 19 de mayo de 2020

FASE 2

Mediante la presente circular, Brintza os informa de las nuevas medidas adoptadas en fecha 9 de mayo del corriente mediante la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR

Fomento de Teletrabajo: Siempre que sea posible, se fomentará la continuidad del teletrabajo.

Medidas de higiene y prevención para el personal trabajador:

- Facilitar **Geles hidroalcohólicos** o cuando no sea posible, agua y jabón.
- Cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad de dos metros, se facilitarán equipos de protección adecuados
- Todos los trabajadores deberán estar informados sobre el correcto uso de los equipos de protección.
- El **fichaje** con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice la higiene
- **Adaptación de los puestos de trabajo:** Los puestos de trabajo, los turnos y el resto de condiciones de trabajo se adaptarán para mantener la distancia de seguridad de 2 metros.

MEDIDAS DE HIGIENE GENERAL

1. Limpieza y desinfección de las instalaciones **al menos 2 veces al día**, de las cuales **una deberá realizarse al finalizar el día** y la otra al mediodía o en los cambios de turno.

Superficies: especialmente en pomos, puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, papeleras, mamparas, etc.

2. Lavado diario de uniformes A 60-90 grados centígrados
3. Se garantizará la ventilación adecuada del local

4. No podrán utilizarse los aseos por parte de los clientes, salvo estricta necesidad
5. Todos los establecimientos deberán disponer de papeleras con tapa y pedal.

LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS

Podrán abrir al público todos los locales comerciales minoristas y de prestación de servicios.

Requisitos:

- a) **Aforo: 40% guardando** la distancia mínima de 2 metros. Si no fuera posible, dentro del local sólo podrá atender a 1 cliente.
- b) Es recomendable establecer un horario de atención preferente para mayores de 65 años.

***Sistemas de recogida:** Podrán establecer sistemas de recogida en el establecimiento de los productos adquiridos por teléfono o internet, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones.

*Podrán establecerse **sistemas de reparto a domicilio**, preferente para colectivos determinados.

Medidas de higiene obligatorias para comercios minoristas:

1. **Limpieza y desinfección de las instalaciones, al menos 2 veces al día.** Una de las cuales se realizará al final del día y en cada cambio de turno.
2. **Aseos:** Salvo urgencia, los clientes no utilizarán los aseos de los comercios.

Medidas de prevención obligatorias para comercios minoristas:

1. La distancia entre cliente y profesional será de 2 metros.
 - a) Con barreras y/o mamparas: al menos 1 metro
 - b) Sin barreras ni protección: al menos 2 metros
 - c) En servicios que no permitan guardar distancias (ejemplo **peluquerías, centros de estética o fisioterapia**): se deberá utilizar un equipo de protección especial.

*Estas medidas de distancia deberán cumplirse también en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común de cualquier centro de trabajo de cualquier sector o actividad.

2. Poner a disposición de los clientes geles hidroalcohólicos
3. **No** podrán habilitarse zonas de espera.

4. Atención individualizada al cliente con distancia de seguridad o mediante **mostradores o mamparas**.
5. **Señalizar** de forma clara, con marcas en el suelo mediante balizas o cartelería, de la distancia de seguridad de 2 metros para respetar la atención al público.
6. Los comercios que cuenten con **zonas de autoservicio**, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento.
7. **No** se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.
8. En el **Comercio textil** los probadores deberán utilizarse por una única persona y deberá limpiarse y desinfectarse tras cada uso

Medidas en materia de Aforo:

1. Deberán **exponer al público el aforo máximo** de cada local y asegurar que se respeta en su interior.
2. Deberán establecerse **sistemas que permitan el recuento del aforo**.
3. Cuando el local disponga de dos o más puertas, se podrá establecer un uso diferenciado para la **entrada y la salida**.

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Podrán abrir al público los locales de hostelería y restauración para consumo en el local.

Excepción: los locales de discotecas y bares de ocio nocturno.

Requisitos:

1. **Aforo máximo:** 40%
2. El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa y preferentemente mediante reserva previa.

Prohibido: el autoservicio en barra por parte del cliente.

Permitido: el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.

3. **Servicio de terrazas:** Continúa con lo dispuesto en la Orden SND/399/2020 de 9 de mayo. Es decir:
Aforo: 50% respecto del año inmediatamente anterior
Ocupación máxima: 10 personas/mesa o agrupación de mesas.
4. **Distancia entre mesas:** 2 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

Medidas de higiene y prevención obligatorias para Hostelería:

- a) **Limpieza** y desinfección de la terraza, mesas y sillas.

- b) Se priorizará la utilización de mantelería de un solo uso. Si no fuera posible, se limpiará la mantelería en ciclos de 60-90 grados centígrados
- c) Las vajillas, cristalería, cubertería o mantelería se almacenarán en recintos cerrados o lejos del paso de clientes y trabajadores
- d) Se pondrán a disposición del público geles hidroalcohólicos en la entrada del local y en la salida de los baños
- e) Se evitarán las **cartas de uso común**
- f) Eliminación de productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, aceiteras etc)
- g) **Aseos:** se utilizarán individualmente y deberá limpiarse en cada uso.
- h) **Itinerario:** se establecerá un itinerario para evitar aglomeraciones

ALOJAMIENTOS

Podrán abrir al público los hoteles y alojamientos turísticos siempre que no se supere 1/3 de su aforo.

Actividades permitidas:

A las actividades de hostelería y restauración del propio hotel o alojamiento le será de aplicación las medidas establecidas en el apartado sobre "Hostelería y restauración"

Medidas de higiene y prevención en alojamientos:

- **Señalización:** deberán existir **carteles informativos en los idiomas habituales**, con las normas de higiene y prevención de contagios.
En este sentido, se expondrá al público el aforo máximo de cada local y asegurar que se respeta en su interior.
- **Recepción o conserjería:** deberá garantizarse la separación de **dos metros**.
 - En caso de no ser posible, se utilizarán **equipos de protección adecuados**.
 - Se **marcarán en el suelo** los espacios para mantener la distancia mínima.
- **Acondicionamiento:** habrá de respetarse el protocolo de prevención de las autoridades sanitarias para la retirada de residuos, protocolo de limpieza de habitaciones y el material y producto químico a utilizar.
- **Limpieza de las instalaciones** diaria, **previa apertura del establecimiento** (incluye, zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas, viviendas)
- **Limpieza de los objetos y superficies de las zonas de paso:** **cada dos horas** (botoneras de ascensores, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos o lavabos compartidos)
- **Aseos:** se utilizarán individualmente y deberá limpiarse en cada uso.
- **Itinerario:** se establecerá un itinerario para evitar aglomeraciones

Medidas en materia de higiene para clientes:

- A la entrada del establecimiento, todo hotel o alojamiento deberá tener a disposición de los clientes **geles hidroalcohólicos con actividad virucida**.
- **Antes de cada confirmación de reserva**, se garantizará que cada cliente conozca, por escrito y en el idioma comprensible por el cliente, las normas de higiene.

PRODUCCIÓN Y RODAJE DE OBRAS AUDIOVISUALES

Actividades Permitidas:

- Selección de localizaciones
- Manejo de equipos general
- Actividades del departamento de Producción
- Actividades del departamento de Dirección
- Actividades del departamento de Arte
- Actividades del departamento de Maquillaje y Peluquería
- Actividades del departamento de Vestuario
- Actividades del departamento de Iluminación
- Actividades del departamento de Maquinistas
- Actividades del departamento de Fotografía
- Actividades del departamento de Sonido
- Actividades del departamento de Equipo artístico: Actores, Figuración, Menores
- Catering
- Otras actividades relacionadas con la posproducción.

Medidas de higiene y prevención:

- Los equipos de trabajo se reducirán al número imprescindible de personas
- Mantenimiento de la distancia de seguridad.
 - En caso de no ser posible, se utilizarán los equipos de protección adecuados.
 - En caso de no ser posible ninguna de las dos anteriores, se atenderá a las medidas de las autoridades sanitarias.
- Peluquería, maquillaje y vestuario: deberán desinfectarse los materiales después de cada uso.
- Instalación de señalización, carteles informativos con medidas de higiene y prevención y marcas de balizas en el suelo para indicar la distancia de seguridad.

Condiciones para la realización de rodajes:

- Están permitidos los rodajes en platós y espacios privados y en los públicos con autorización del Ayuntamiento.
- La limpieza y desinfección de los recintos cerrados, será obligatoria antes de cada rodaje.

APERTURA AL PÚBLICO DE CINES, TEATROS, AUDITORIOS Y LOCALES DE ACTOS Y ESPECTÁCULOS CULTURALES

Podrán abrir al público los locales de espectáculos culturales siempre que no superen 1/3 del aforo autorizado.

Máximo:

- Si el local tiene butacas preasignadas: 1/3 del aforo, sin límite máximo
- Si no,
 - En lugares cerrados: 50 personas
 - En lugares abiertos: 400 personas

Requisitos de entrada y salida:

- Se recomienda la **venta online** de la entrada (en caso de no ser posible, se guardarán las medidas de higiene generales)
- Los espectadores deberán estar sentados, manteniendo la distancia de seguridad
- **Atención y acomodación:** se guardará entre los trabajadores de sala y el público la distancia de seguridad fijada por las autoridades sanitarias.
- **Colas en entrada y salida:** Se deberá garantizar la distancia de seguridad
- **Señalización** adecuada
- No entrega de programa
- Entrada y salida de forma escalonada, dirigida y regulada
- **Otras actividades:**
 - Permitido:** Servicios complementarios (tienda, cafetería o similares)
 - Prohibido:** Guardarropa y/o consigna

Medidas de higiene:

- Limpieza y desinfección antes de cada espectáculo público, de acuerdo a las medidas de higiene general.
- En caso de locales o espacios al aire libre, deberán ponerse dispensadores de geles hidroalcohólicos en la entrada.
- Aseos: limpieza y desinfección al inicio, al final y en los intermedios o pausas de cada espectáculo.

Medidas de protección:

- Cuando haya varios artistas simultáneamente en el escenario, la Dirección artística procurará mantener la distancia sanitaria de seguridad en el propio espectáculo.
- En caso de no ser posible y si los artistas no pudieran hacer uso de los equipos de protección adecuados, se atenderá a las medidas de las autoridades sanitarias.
- Tanto en las representaciones como en los ensayos se realizará una limpieza y desinfección de todas las superficies e instrumentos o material de actuación.

- El vestuario no podrá ser compartido si no ha sido previamente desinfectado.

Medidas de prevención para técnicos:

- Los equipos o herramientas de comunicación serán personales e intransferibles.
- Los equipos que deban ser utilizados por diferente personal, serán desinfectados antes de cada uso.
- Los trabajos que deban desarrollarse por más de una persona y en los que mantener la distancia de seguridad no sea posible, deberán facilitarse equipos de protección adecuados.

Desde Brintza, os recordamos que las consultas y/o trámites que tengan pendientes con nosotros, se realizarán vía telefónica y/o mediante el buzón o correo electrónico, evitando, en la medida de lo posible las visitas. En caso de ser necesario, se acudirá con cita previa.