

FASE 1 del PLAN HACIA UNA NUEVA NORMALIDAD
PARA ACLARAR CUALQUIER DUDA: autoenplegua@bermeo.eus - 94 617 91 90

COMERCIO MINORISTA Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS

Previsión del 11 al 25 de mayo			
Los establecimientos cuya actividad NO estuviera suspendida al inicio del estado de alarma, SIGUEN IGUAL Ex: tiendas de alimentación, farmacias, panaderías... No cambian sus condiciones.			
<u>Los establecimientos cuya actividad sí estuviera suspendida por el estado de alarma:</u>			
EXCEPTO los de superficie > 400 m ² , centros o parques comerciales y tiendas en ellos sin acceso directo desde el exterior,			
PUEDEN ABRIR bajo las siguientes condiciones:			
Establecimiento	Cientela	Equipo de trabajo	Higiene y desinfección
<p>Se abrirá al 30% de aforo. Si tiene varias plantas, se mantendrá en todas las plantas esta misma proporción. Si tiene ascensor, limitar su uso a lo imprescindible y una persona cada vez salvo necesidad de acompañante o posibilidad de mantener distancia de 2m</p>	<p>No acudir al establecimiento con COVID diagnosticado, síntomas u obligación de cuarentena</p>	<p>No acudir al puesto con COVID diagnosticado, síntomas u obligación de cuarentena</p>	<p>Desinfección 2 veces al día; una de ellas al final del día usando guantes de vinilo, de acrilonitrilo o bien guantes de látex sobre un guante de algodón, así como desinfectantes comunes incluyendo diluciones recién preparadas de lejía, concentraciones de etanol a entre 62 y 71 por ciento, peróxido de hidrógeno al 0,5 por ciento en un minuto, u otros desinfectantes eficaces.</p>
<p>Comercio minorista y Servicios asimilados (Peluquerías, centros de estética, fisioterapia, podología...)</p> <p>Se podrá habilitar la recogida de paquetes escalonada evitando aglomeraciones</p>	<p>No usar el aseo salvo que sea estrictamente necesario</p>	<p>Contar con EPIs (equipos de protección individual) adecuados al nivel de riesgo y estar formado e informado sobre su correcto uso. Contar con geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados por Sanidad</p>	<p>Pomos, puertas, mostradores, suelos, perchas, teléfonos, datáfonos, cestas, aseos, papeleras, zonas de empleados...</p>
<p>Se recomienda hacer una pausa al medio día para limpieza y reposición</p>	<p>Personas >65 horario preferente</p>	<p>Un único cliente por trabajador/a Separación física entre personal y clientela 1 m con barreras y 2m interpersonal. Si no es posible, usar EPI oportuno. Si no es posible mantener 2m entre clientes, deberán entrar de uno en uno</p>	<p>Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos o uso de geles hidroalcohólicos.</p>
<p>Garantizar una ventilación adecuada de mínimo 5 minutos</p>	<p>Permanecer el tiempo estrictamente necesario y no autoservirse; lo hará la persona que atienda</p>	<p>Limpieza y desinfección del puesto al cambiar de turno: mostrador, mampara, teclado, terminal, pantallas, datáfonos, zonas comunes de empleados... Limpiar datáfono y TPV tras cada uso si varias personas empleadas lo utilizan</p>	<p>Si el cliente debe usar el aseo, desinfectarlo inmediatamente inodoro, pomos, grifos...</p>
<p>Todos los establecimientos, incluyendo mercadillos al aire libre deberán tener papeleras a ser posible con tapa y pedal y limpiarlas de forma frecuente y al menos una vez al día.</p>		<p>Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo o prendas utilizadas de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 °</p>	<p>Se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos</p>
<p>Señalizar distancia de seguridad de 2m: marcas en el suelo, balizas, pegatinas, carteles...</p>		<p>Sustituir sistema de fichaje dactilar o bien desinfectar el dispositivo antes y después de cada uso, advirtiendo al equipo de trabajo de esta medida.</p>	<p>Limpiar y desinfectar probadores tras su uso</p>
<p>Poner en la entrada dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados por Sanidad</p>		<p>La persona titular de la actividad deberá organizar el trabajo de forma que se puedan cumplir estas medidas</p>	<p>Desinfección de prendas tras la prueba sin compra o devolución de compras. Luz ultravioleta, ozono, sprays, cuarentena 48h</p>

DESCALADA FASE 1

Comercio y servicios asimilados

* Máquinas de vending, lavanderías autoservicio... asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso Mediante la instalación de cartelería informativa.
 *Independientemente de su tamaño, reapertura al público, mediante la utilización de la cita previa, de concesionarios e ITV. También centros de jardinería y viveros de plantas.

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Previsión del 11 al 25 de mayo				
HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN: Reapertura de TERRAZAS al aire libre o máximo 2 paredes, muros o parámetros				
	Establecimiento	Cientela	Equipo de trabajo	Higiene
DESCALADA	50% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. Asegurar mínimo 2m entre mesas	Se recomienda evitar el pago en efectivo y priorizar el pago con tarjeta u otro dispositivo que evite el contacto físico	No acudir al puesto con COVID diagnosticado, síntomas u obligación de cuarentena	Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto entre un cliente y otro. Priorizar mantelería de usar y tirar o materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios
	El Ayuntamiento podrá autorizar más espacio para las mesas	La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona , salvo en aquellos supuestos de personas que precisen asistencia	Separación física interpersonal de 1 m con barreras y 2m aprox. en general. Si no es posible, usar mascarilla. Uso de EPI adecuado a la actividad y disponer de geles hidroalcohólicos autorizados por Sanidad o agua y jabón.	Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
	Máximo de 10 personas por mesa o agrupación de mesas permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.	No acudir al establecimiento con COVID diagnosticado, síntomas u obligación de cuarentena	El personal estará debidamente formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección individual.	Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, se almacenarán en recintos cerrados y, si no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientela y equipo de trabajo
	Poner en la terraza dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados por Sanidad		La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros, siendo responsabilidad del titular de la actividad o de la persona en quien se delegue.	Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
	Poner papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con bolsa de basura		Se habilitará un espacio para cambiarse con taquillas o similar donde dejar ropa y objetos personales	Limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo, 6 veces al día.
1		Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo o prendas utilizadas de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 °	Sustituir sistema de fichaje dactilar o bien desinfectar el dispositivo antes y después de cada uso, advirtiendo al equipo de trabajo de esta medida.	

Hostelería y restauración

Estas medidas podrán ser completadas por planes específicos de seguridad y/o protocolos organizativos acordados entre los propios trabajadores a través de sus representantes y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector y adaptarlos a las condiciones reales de la evaluación de riesgos de cada actividad.

HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Previsión del 11 al 25 de mayo

HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Apertura sin utilización de **zonas comunes** y con **restricciones**, por ejemplo, en **restauración**. **Sólo las personas hospedadas** tendrán servicio de restauración y cualquier otro servicio que resulte necesario para la correcta prestación del servicio de alojamiento.

No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del hotel o del alojamiento turístico

Limpieza y desinfección de los **aseos**, como mínimo, **6 veces al día**.

Colocar **carteles informativos** en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.

Separación de seguridad interpersonal de 2m. Si no fuera posible, utilizar EPI adecuado.

En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de 2 m entre personas.

Limpieza y desinfección según indicaciones de las autoridades sanitarias incluyendo reposición y **retirada de residuos** de los alojamientos. **Prevía apertura** del establecimiento será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas.

Se **limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas** durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos

Se garantizará que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento.

Poner a disposición de los clientes **geles**, en todo caso en la entrada del hotel o alojamiento turístico

F
A
S
E
1

Hoteles y alojamientos turísticos

ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL

Previsión del 11 al 25 de mayo

ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL

Podrán realizarse las siguientes actividades:

- a) Selección de localizaciones.
- b) Manejo de Equipos General.
- c) Actividades del departamento de Producción.
- d) Actividades del departamento de Dirección.
- e) Actividades del departamento de Arte.
- f) Actividades del departamento de Maquillaje y Peluquería.
- g) Actividades del departamento de Vestuario.
- h) Actividades del departamento de Iluminación.
- i) Actividades del departamento de Maquinistas.
- j) Actividades del departamento de Fotografía.
- k) Actividades del departamento de Sonido.
- l) Actividades del departamento Equipo Artístico: Actores/Actrices.
- m) Actividades del departamento Equipo Artístico: Figuración.
- n) Actividades del departamento Equipo Artístico: Menores.
- o) Catering.
- p) Otras actividades relacionadas con la posproducción.

Los **rodajes** deberán **autorizarse por el Ayuntamiento** y si son en recintos cerrados éstos deberán **limpiarse y desinfectarse** antes.

Se deberán instalar en los rodajes **elementos de señalización**.

Cuando ello sea posible, se señalará con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelera y señalización la distancia de seguridad interpersonal mínima

Los equipos de trabajo se reducirán al **número imprescindible de personas** manteniéndose la distancia de seguridad o utilizando el EPI adecuado

En los casos en que la naturaleza del trabajo no permita respetar la distancia interpersonal ni el uso de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, como es el caso de los **actores y actrices**, se atenderá a medidas de seguridad diseñadas para cada caso particular a partir de las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

Maquillaje, peluquería y vestuario deberán utilizar EPI y desinfectar el material tras cada uso garantizando 2m entre artistas

Se implementará medidas para que las **prendas** sean **higienizadas** antes de que sean facilitadas a otras personas

F
A
S
E
1

Actividades de producción audiovisual