

30 de septiembre de 2020

Querido lector,

Ahora que San Francisco se asigna a nivel naranja del Estado, la Ciudad tiene movimiento d hacia adelante sobre la reapertura de restaurantes interiores y lugares de culto, y otras actividades que incluyen planes para el entretenimiento familiar al aire libre, campos de juego y salas de cine de interior . El Departamento de Salud Pública de San Francisco (SFDPH) actualizó la [Orden C19-07j de Stay-Safer-At-Home](#) y emitió directivas nuevas / revisadas para los siguientes negocios y actividades que pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre.

Directivas nuevas / revisadas

Comedor interior y exterior - 2020-16c

[[Directiva](#)] [[Orientación para cenar](#)] [[Información sobre espacios compartidos](#)] [[Plan de salud y seguridad](#)]

La directiva se aplica a todos los propietarios, operadores, gerentes y supervisores de cualquier restaurante o bar que sirva bebidas alcohólicas con una [comida de buena fe](#) y hayan recibido los permisos necesarios para servir comida. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas sin una comida auténtica, y cada cliente que pida una bebida alcohólica también debe pedir una comida auténtica. Cada establecimiento de comedor debe haber recibido los permisos necesarios para servir comidas, incluidos los permisos necesarios para servir comida al aire libre (por ejemplo, permiso de espacios compartidos) o permisos de catering para servir comida (por ejemplo, permiso de DPH Pop Up).

La Guía para cenar fue desarrollada por SFDPH para uso local y puede cambiar a medida que surgen nuevos conocimientos y la transmisión de la comunidad local cambia.

Preparación para la reapertura (páginas 3-5)

- Realice las mejoras necesarias en la ventilación del establecimiento, lo que incluye asegurarse de que los sistemas de HVAC (si hay alguno) estén en servicio y funcionen correctamente. Las empresas pueden considerar instalar purificadores de aire portátiles que utilicen filtros HEPA y aumentar la ventilación natural abriendo ventanas y puertas cuando esté permitido. Si el establecimiento usa ventiladores de pedestal o ventiladores de montaje rígido, ajuste la dirección de los ventiladores para minimizar el flujo de aire del espacio de una persona al espacio de otra.
- Compruebe si hay infestación de plagas o refugio y asegúrese de que todas las medidas de control de plagas estén funcionando. Realice el mantenimiento de rutina en los sistemas de ventilación, incluidos los conductos de aire y las rejillas de ventilación. Después de un largo período de poco uso, las empresas deberían considerar la posibilidad de [eliminar](#) el agua estancada de las tuberías.
- Asegúrese de que todo el personal esté capacitado en protocolos y procedimientos, incluidos, entre otros , el plan de salud y seguridad, los protocolos de detección y distanciamiento social, el equipo de protección personal adecuado y la limpieza y desinfección adecuadas, especialmente en las superficies que se tocan con frecuencia.
- Crear un espacio más seguro para los clientes y el personal puede incluir rediseñar la distribución de su negocio para permitir un distanciamiento social adecuado. Cree marcas que indiquen una distancia de 6 pies para los usuarios, ya que los caminos a los baños, los mostradores para recoger / llevar y las entradas / salidas deben estar claramente marcadas. Disponga de desinfectante en el área de punto de venta y en las salidas / entradas.

Proteger al personal (páginas 5-6)

- Designe un monitor de seguridad en el lugar de trabajo COVID-19 que pueda actuar como enlace del personal para el personal en caso de preguntas o inquietudes sobre prácticas, protocolos o exposición potencial.
- Realice controles de bienestar para todos antes de que ingresen al establecimiento. Fomente las pruebas, ya que muchas personas con COVID-19 no presentan síntomas y aún pueden infectar a otras. La información sobre las pruebas de COVID-19 está [disponible aquí](#) .

- Todo el mundo debe usar protección para la cara en todo momento, excepto cuando coma o beba activamente. Los camareros y otros miembros del personal del “frente de la casa” pueden optar por usar una máscara más protectora en lugar de una cubierta facial de tela para una mayor protección mientras trabajan en interiores.

Requisitos de señalización y publicación (páginas 2-3, 6, 9)

- Cada establecimiento de comidas debe completar un [Plan de salud y seguridad](#) (NUEVA VERSIÓN) y publicarlo en un lugar público y en el sitio web del establecimiento de comidas, si corresponde. Se requiere el cumplimiento de este requisito de la directiva para mantener su permiso de alimentos.
- Un [protocolo de distanciamiento social](#) (NUEVA VERSIÓN) también debe ser completado y publicado.
- Los establecimientos de comida deben colocar letreros que indiquen lo siguiente. La señalización de muestra estará disponible en [línea](#) .
 - Post señalización en todo el establecimiento de comedor - que incluye a todos los públicos principales accesos - recordando a la gente a que se adhieran al distanciamiento físico, la higiene, y que cubre la cara Requisitos y quedarse en casa cuando se sienten enfermos. La señalización colocada debe incluir un letrero independiente con el mensaje: que (1) COVID-19 se transmite a través del aire y el riesgo es mucho mayor en el interior y (2) las personas mayores y las personas con riesgos para la salud deben evitar los entornos interiores con multitudes. Coloque letreros que recuerden a los usuarios y al personal que el COVID-19 puede ser transmitido por personas que no se sienten enfermas o no muestran síntomas externos de infección.
 - Coloque carteles informando a los clientes que deben estar sentados en las mesas para consumir alimentos o bebidas, y que deben estar al menos a seis pies de distancia de los clientes en otras mesas en todo momento.
 - Coloque letreros en las mesas para recordar a los clientes que deben usar Cubiertas faciales cuando interactúen con el personal (haciendo pedidos o pagando) y en cualquier otro momento cuando no estén comiendo o bebiendo.
 - Los establecimientos de comida que ofrecen servicio de bebidas alcohólicas deben colocar letreros que informen a los Usuarios que no pueden beber ni llevar recipientes abiertos más allá de las instalaciones; y que las bebidas alcohólicas solo se pueden servir con una comida.
- Publique el límite de ocupación en la entrada del edificio.

Servicios de comedor: todos los establecimientos (páginas 6-8)

- Los establecimientos de comida deben examinar verbalmente a todos los clientes al ingresar con preguntas sobre los síntomas de COVID-19 y la exposición a COVID-19 . Las instalaciones deben excluir a quienes respondan afirmativamente a alguna de las preguntas. (página 37 de la [orden sanitaria](#))
- A dvide clientes que deben llevar con que cubrirse la cara en cualquier momento que no están comiendo o bebiendo, incluyendo pero no limitado a: mientras que están esperando a ser sentado; mientras revisa el menú y ordena; mientras socializan en una mesa esperando que les sirvan la comida y las bebidas o después de que los platos o la comida estén completos; y cada vez que se levanten de la mesa, como para ir al baño. Los clientes también deben usar cubiertas para la cara cada vez que los meseros, asistentes u otro personal se acerque a su mesa. El personal no debe acercarse a la mesa de un cliente hasta que el cliente se haya cubierto la cara.
- Fomente las reservas para limitar las multitudes. Los usuarios de un solo grupo están limitados a seis personas, a menos que estén todos en el mismo hogar. Todos los clientes deben estar sentados en una mesa para comer o beber y no se les puede servir comida o bebidas mientras esperan sentarse. Limite la cantidad de personal que atiende a cada parte para reducir los posibles contactos. Idealmente, una persona debería servir cada mesa.
- Pida a los usuarios que proporcionen voluntariamente un nombre de contacto y un número de teléfono de su grupo para un posible rastreo de contactos. Los restaurantes deben mantener esta información archivada durante al menos 3 semanas. Los usuarios no están obligados a proporcionar información de contacto. También k eep p registros de programación ERSONAL con el fin de facilitar la localización de los contactos .

- Evite la contaminación cruzada por tocar elementos comunes como :
 - Considere tener menús electrónicos y / o pedidos electrónicos para que los usuarios los vean en sus dispositivos móviles. Alternativamente, proporcione menús laminados que se desinfecten después de cada uso.
 - Anime a los usuarios a usar opciones de pago sin contacto y desinfecte cualquier bolígrafo u otro equipo después de cada uso.
 - Limite la cantidad de objetos transitables en la mesa (no hay tarjeteros, velas, floreros) y proporcione condimentos en una sola porción a pedido.
 - Proporcione los contenedores sobrantes solo a pedido. Cada parte debe llenar sus propios contenedores sobrantes.

Servicio de comedor interior (página 9)

- Los establecimientos de comidas deben limitar el número de clientes al 25% del límite de ocupación establecido para el espacio y no más de 100 personas. **Este límite se aplica a la cantidad de clientes, no al personal** . Para establecimientos con varias habitaciones, limitar la capacidad en cada habitación al 25% de la capacidad máxima. Este límite de capacidad incluye patrones de comedor al aire libre que pueden necesitar para entrar en el edificio para pedir comida o ir al baño, y patrones que pueden tener que entrar en el edificio para recoger alimentos o comida para llevar. Publique el límite de ocupación en la entrada del edificio .
- La disposición de los asientos debe distribuir a los clientes por todo el espacio interior disponible para permitir la máxima distancia y garantizar que los clientes sentados se mantengan al menos a seis pies de distancia de otros clientes sentados en diferentes mesas. Deje de sentar a los clientes en áreas donde no pueden mantener al menos seis pies de distancia de las áreas de trabajo del personal, como ciertos mostradores de pago o áreas de preparación de alimentos.
- Patrón estancia 's para una comida de interior no puede exceder de dos horas después de estar sentados. Esto se aplica a todos los restaurantes y bares que sirven bebidas alcohólicas con una comida auténtica . El servicio de alimentos y bebidas finaliza a las 12:00 am. Los clientes pueden quedarse y terminar su comida hasta las 12:30 am. Los espacios de comedor interiores deben estar cerrados al público a las 12:30 am.

Limpieza y desinfección (páginas 9-10)

- Use desinfectantes en las superficies que se tocan con frecuencia, pero no para las superficies en contacto con alimentos . Desinfecte las superficies muy tocadas una vez por hora y los baños al menos cada cuatro horas. Desinfecte los asientos de cada cliente antes de abrirlos todos los días y después de cada uso, incluidas las mesas, sillas, asientos elevados, tronas, cabinas y los lados de dichas superficies.
- Recursos útiles:
 - [Orientación del DPH sobre limpieza y desinfección para empresas y lugares de trabajo no relacionados con la salud](#)
 - [Recomendación del DPH sobre limpieza y seguridad de desinfectantes y desinfectantes aprobados](#)
 - [Orientación de los CDC sobre la limpieza y desinfección de sus instalaciones](#)

Adoración en interiores - 2020-34

[[Directiva](#)] [[Consejos para el culto en interiores](#)] [[Plan de salud y seguridad](#)]

Esta directiva se aplica a todas las personas que participan en reuniones interiores para ceremonias religiosas o culturales, como bodas y funerales, pero no a recepciones, y a todos los lugares de culto u otros proveedores de servicios religiosos o ceremonias culturales. Límite de capacidad interior es al 25% o 100 personas, lo que sea menor , en el clud ing personal u otros voluntarios que participaron en el interior reunión religiosa. No se permiten actividades de canto y cánticos durante una reunión religiosa en interiores y la duración de la adoración no debe ser superior a 2 horas.

Reuniones al aire libre - 2020-19c

[[Directiva](#)] [[Mejores prácticas](#)] [[Consejos para reuniones al aire libre](#)] [[Plan de salud y seguridad](#)]

Esta directiva se aplica a todas las personas que participan y a las personas y operadores de instalaciones u otros lugares que organizan y celebran reuniones al aire libre.

- Outdoor Special Gatherings por servicios o ceremonias religiosas y las protestas políticas entre las personas de más de un hogar = no más de 200 personas.
- Reuniones pequeñas al aire libre como recepción, fitness, reunión en un parque o cualquier recorrido organizado entre personas de más de un hogar = 12 personas.
- Al aire libre Meal Gatherings que implica comer y beber entre las personas de más de un hogar = 6 personas.

Alojamiento - 2020-29b

[[Directiva](#)] [[Consejos para huéspedes en instalaciones de alojamiento](#)] [[Examen de salud para huéspedes en instalaciones de alojamiento](#)] [[Plan de salud y seguridad](#)]

Esta directiva se aplica a todos los propietarios, operadores, gerentes y supervisores de cualquier establecimiento de alojamiento. Gimnasios ubicados dentro de hoteles y establecimientos de hospedaje hasta un 10% de capacidad con monitoreo de personal. El comedor interior puede reabrirse siguiendo las pautas de [la directiva de comedor interior](#).

Educación superior - 2020-22c

[[Directiva](#)] [[Orientación para programas de educación superior](#)] [[Plan de salud y seguridad](#)] [[Lista de verificación del plan de prevención](#)] [[Plantilla e instrucciones del plan de prevención](#)] [[Cuestionario de protocolos de limpieza y ventilación](#)]

Esta Directiva se aplica a todas las instituciones públicas, privadas sin fines de lucro, privadas con fines de lucro, centradas en la investigación, de misión especial y otras instituciones de programas de educación superior que ofrecen educación para adultos, incluidas universidades, colegios, cursos de formación profesional y programas educativos de trayectorias profesionales. Se debe crear, publicar y poner a disposición del personal y los estudiantes un plan de prevención. La clase no debe durar más de 2 horas (las clases al aire libre pueden durar más) y no se permiten más de 14 personas, incluidos los instructores. Se deben usar cubiertas para la cara en todo momento con excepciones limitadas (como un rápido sabor de la comida para un estudiante culinario).

Actividades adicionales

- Los centros comerciales pueden aumentar su capacidad al 50% y abrir patios de comidas al 25% de su capacidad.
- El fitness al aire libre ahora puede tener 2 grupos de 12 personas siempre que estén separados por una barrera física o se mantengan separados por al menos 12' y no se les permita mezclarse.
- Un poco de entretenimiento adicional de la familia, incluyendo los carruseles al aire libre, trenes en miniatura, y ferris, como la rueda de observación en el parque Golden Gate, puede reanudar el funcionamiento. Todos los clientes deben ser evaluados previamente por su salud y la capacidad debe ser limitada para asegurar el distanciamiento social. Solo se permiten personas del mismo hogar en cápsulas cerradas, y se necesita ventilación entre los pasajeros. El desinfectante de manos debe estar disponible en la entrada y salida.

TODOS los negocios que estén abiertos deben adherirse a estas [reglas de ventilación](#) y publicar este [nuevo protocolo de distanciamiento social](#). Se alienta a las empresas a leer detenidamente la Directiva, la Guía y el Plan de salud y seguridad y deben mantenerse al día con respecto a cualquier cambio en la Orden Stay-Safer-At-Home consultando el [sitio web](#) del [DPH con](#) regularidad. Puede encontrar información adicional en [SF.gov](#), incluidos enlaces a [equipos de protección personal \(PPE\)](#) y [señalización de pedidos](#) para su negocio.

Moratoria de desalojo comercial - Extendida el 30 de noviembre de 2020

Ayer, el alcalde London Breed [anunció](#) una extensión de 60 días de la [Moratoria de desalojo comercial](#), del 30 de septiembre al 30 de noviembre de 2020. Esta nueva extensión proporcionará a las empresas seguridad adicional durante el feriado de Acción de Gracias y se puede implementar una nueva extensión de la moratoria según sea necesario. La semana pasada, el gobernador Gavin Newsom [firmó una orden ejecutiva](#) para extender la autorización a los gobiernos locales para detener los desalojos de inquilinos comerciales afectados por la pandemia de COVID-19 hasta el 31 de marzo de 2021. San suspensión de desalojo comercial de Francisco ahora se aplica a la renta debida del 17 de marzo, 2020 al 30 de noviembre de 2020, prohibiendo el desalojo de pago de la renta. [Consulte aquí](#) para ver si su empresa califica para la moratoria de desalojo junto con las pautas y las preguntas frecuentes.

La Orden del Alcalde aclara que si el inquilino proporciona al propietario documentación de la incapacidad del inquilino para pagar el alquiler debido a un impacto financiero relacionado con COVID-19, entonces el período de reparación se extenderá por un mes, de modo que el propietario y el inquilino puedan intentar Desarrolle un plan de pago para que el inquilino pague el alquiler perdido . El inquilino puede obtener extensiones mensuales adicionales del período de cura proporcionando documentación actualizada cada mes, **siempre que esta Orden permanezca en vigor** . Si el inquilino no ha pagado todo el alquiler pendiente al final del período de reparación aplicable, **o si esta Orden ya no está en vigor** , el propietario puede proceder con el desalojo por falta de pago . Se anima a los inquilinos y propietarios a elaborar planes de pago que funcionen para ambas partes.

Mientras que esta orden no eximir de la obligación de pagar la renta perdida, se proporciona un proceso para los propietarios solicitar dispensas de la moratoria . Si el arrendador posee menos de 25,000 pies cuadrados de espacio alquilable en el edificio, el arrendador puede desalojar a los inquilinos de ese edificio debido a la falta de pago del alquiler, si el arrendador puede demostrar que no poder desalojar crearía una dificultad financiera significativa para el arrendador. Los propietarios con una propiedad de más de 25,000 pies cuadrados no pueden solicitar una exención. La Oficina de Desarrollo Económico y Laboral (OEWD, por sus siglas en inglés) ha [actualizado](#) la Moratoria temporal sobre las regulaciones de desalojos comerciales para inquilinos y propietarios.

Para obtener información sobre cómo acceder a apoyo o r cualquier otra pregunta, se anima a las empresas a visitar [la página web de OEWD](#) o ponerse en contacto con la Oficina de Pequeñas Empresas en sfosb@sfgov.org .

Para **mantenerse actualizado** sobre anuncios y recursos relacionados con COVIC-19, regístrese para recibir nuestras noticias electrónicas en <https://sfosb.org/subscribe-small-business-e-news> .

En solidaridad,

Oficina de Pequeñas Empresas