

## REAPERTURA FASE I (11 DE MAYO DE 2020)

Con fecha de hoy, 9 de mayo de 2020, el Ministerio de Sanidad viene de publicar en el BOE las normas a tener en cuenta para continuar con la desescalada del confinamiento y reapertura de actividades.

Pueden verse ampliadas y modificadas en parte, por la Xunta de Galicia o el ayuntamiento respectivo. A medida que vayamos teniendo noticias, se las haremos llegar.

Le recomendamos que antes de reiniciar su actividad lea atentamente estas informaciones y se asegure de que su local cumple con los requisitos exigidos. *Abrir un día más tarde, pero un día más seguro.*

### DESPLAZAMIENTOS:

- Los desplazamientos ya no están restringidos al municipio, se amplían a la provincia y posiblemente a ayuntamientos limítrofes de otras provincias.
- Los que deban usar transporte público deberán llevar mascarilla.
- No se permite el desplazamiento para hacer compras fuera del ayuntamiento de residencia, salvo que el servicio u objeto a comprar no exista en el municipio.
- **TAXIS:** Podrán llevar 2 pasajeros por fila de asientos, sin contar la del conductor, siempre que lleven mascarilla y mantengan la máxima distancia posible entre ellos.
- **PARTICULARES:** Podrán llevar 2 personas por fila de asientos, incluida la del conductor, con mascarilla y respetando la máxima distancia posible entre ellos. No existe limitación para los grupos que habiten en el mismo domicilio.
- **CAMIONES Y FURGONETAS:** Podrá ir el conductor y otra persona más en la cabina, si no dispone de una segunda fila de asiento y siempre y cuando ambos lleven mascarilla y respeten la máxima distancia de seguridad posible.

### OBRAS EN EDIFICIOS Y VIVIENDAS HABITADAS:

Se podrán realizar obras en edificios y viviendas habitadas siempre que:

- Para realizar la obra no se produzca interferencia con las personas que habitan el edificio.
- O cuando se realicen en locales, viviendas o zonas del edificio no habitadas, o a las que no tengan acceso los residentes mientras duren las obras.

Además se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Se reduzca al máximo el tránsito de trabajadores por las zonas comunes y se organice el trabajo de tal modo que se evite el contacto con los vecinos.

- La entrada y salida de la zona de trabajo se realice al inicio y a la finalización de la jornada laboral.
- Los trabajadores adopten las medidas de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias.

En los casos indicados, se permite el acceso a zonas no sectorizadas del edificio, para la realización de las operaciones puntuales de conexión con las redes de servicios del edificio que sean necesarias para acometer las obras.

### **COMERCIO Y SERVICIOS (PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA, FISIOTERAPEUTAS, REPARADORES, ETC.)**

Podrán atender al público todos los que tengan menos de 400 m<sup>2</sup> de superficie o no estén en un centro comercial, con los siguientes requisitos:

- Ya no es imprescindible la cita previa.
- Aforo máximo del 30%.
- Dentro del establecimiento solo habrá un cliente por cada dependiente.
- No se pueden habilitar zonas de espera en el interior.
- Se garantizará la atención al cliente con la distancia mínima de 2 metros o, de no ser posible, separados por mamparas.
- Distancia de 2 metros entre clientes, cuando no sea posible habrá un solo cliente en el establecimiento.
- Habrá un horario de atención preferente a mayores de 65 años entre las 10:00 y las 12:00 horas o entre las 19:00 y las 20:00 horas. No especifica de qué duración. *En todo caso es "preferente" no "exclusivo"*.

### **COMERCIO AMBULANTE:**

- Atentos a lo que publiquen los respectivos ayuntamientos, pues ya pueden comenzar a autorizar la celebración de "mercadillos".
- El mercado al aire libre contará solo con un 25% de los puestos habituales.
- Habrán de guardar las normas de distancias, limpieza y desinfección de los demás locales.
- También deberán cuidar las normas señaladas para desplazamientos.

### **LAVANDERÍAS AUTOMÁTICAS, MÁQUINAS DE "VENDING" O EXPENDEROS AUTOMÁTICAS:**

- El titular de la máquina debe garantizar la higiene y desinfección de la misma
- Abundante cartelería informando al cliente del correcto uso de la máquina

### BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES:

- Pueden realizar servicios a domicilio o realizar entregas para llevar.
- Apertura de terrazas con el 50% de ocupación o, si el ayuntamiento lo permite, ampliar la superficie a ocupar, inclusive poniendo más mesas, siempre que se respete la proporción de ocupación/superficie 50%. *Es decir, en caso de ser autorizados 100 m<sup>2</sup> de ocupación, podríamos ocupar con las mesas 50,00 m<sup>2</sup> y mantener la distancia de 2 m entre ellas.*
- Se permiten reuniones en las terrazas de hasta 10 personas, **PERO LA MESA O GRUPO DE MESAS DEBE RESPETAR LA DISTANCIA ENTRE PERSONAS DE 1,50 METROS Y DE 2 METROS CON LAS DEMÁS MESAS.**
- Mantelería de un solo uso, de no ser posible, se cambiará con cada nuevo cliente.
- Prohibidos servilleteros, aceiteras, vinagreras y similares, serán sustituidas por sobres o recipientes con mono-dosis y solo se suministrarán a petición del cliente.
- Se retiran las cartas, se le “cantará” el menú al cliente y/o se utilizará una pizarra o carteles anunciadores.
- Está prohibido el consumo dentro del local. Permitido en terraza al aire libre. Tendrá esta consideración la que cuente con un máximo de 2 paredes laterales.
- La apertura al público está permitida durante el horario ordinario.
- Hay que respetar la distancia mínima de 2 metros entre personas, tanto cliente-cliente, cliente-camarera o camarero-camarero.
- El uso del baño solo una persona de cada vez o con acompañante los que necesiten asistencia.
- Los baños deberán ser limpiados y desinfectados 6 veces al día.

### HOTELES, CAMPING, APARTAHOTELES, PENSIONES, HOSTALES, FONDAS, CASAS RURALES Y DEMÁS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS:

- Apertura sin utilización de zonas comunes: piscinas, salones, sala TV.
- Las zonas de acceso prohibido: mini-bares, piscinas, salones, salas de tv, etc., deberán estar debidamente identificadas como tales con abundante cartelería.
- Restricciones en comedores, restaurantes, cafeterías, comercios o similares con que cuenten las instalaciones. Se aplicarán las normas previstas para cada uno de ellos en los apartados anteriores.
- Los servicios anteriores solo serán de aplicación a los clientes alojados en el establecimiento.
- Se limpiarán y desinfectarán, al menos cada dos horas, los pasamanos, botones de entrada, ascensor, pomos y similares, situados en zonas de uso por una generalidad de personas.
- El cliente debe conocer, antes de confirmar su reserva, las restricciones y normas que debe cumplir en su utilización del establecimiento: zonas de acceso restringido, de acceso prohibido, etc.

## TODOS DEBERÁN RESPETAR LAS NORMAS SANITARIAS Y DE PROTECCIÓN DE TRABAJADORES Y CLIENTES QUE SE EXPONEN A CONTINUACIÓN.

### MEDIDAS SANITARIAS A ADOPTAR POR LOS LOCALES:

- Hay que limpiar y desinfectar el local dos veces al día. Una de ellas al cerrar. Una solución para evitar esto a los locales más pequeños sería tener un horario especial, en estas primeras fases de forma continua y más corta de la habitual. *Por ejemplo: apertura de la zapatería de 9:00 a 17:00 horas ininterrumpidamente, así tenemos tiempo para preparar todo para el día siguiente, o abrir solamente unos días a la semana.*
- Se utilizarán los virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad o lejía disuelta en agua en proporción 1:50.
- Después de cada limpieza, los EPIS y los materiales usados se desecharán a una bolsa plástica para tirar a la basura o lavar, según los casos.
- También hay que limpiar la zona de trabajo de los trabajadores.
- Los uniformes se lavarán cada día con lavadora y una temperatura entre 60º y 90º
- El local debe estar debidamente aireado.
- El cliente no utilizará el baño del local, salvo causa de fuerza mayor.
- Todos los locales, incluso los puestos ambulantes, deberán contar con papeleras de pedal para recogida de guantes usados, pañuelos y similares.
- Restringir el uso de ascensores y montacargas. Uso por una sola persona de cada vez, salvo que su tamaño permita la distancia de 2 metros entre ellas. También se permite acompañante para personas discapacitadas.
- **Hay que colocar en la entrada del local un cartel avisando del aforo máximo permitido y una petición de que se respete la distancia mínima de 2 metros.** Tengan en cuenta que para el control del aforo máximo permitido también se cuentan los propios trabajadores.

### MEDIDAS PROTECCIÓN DE LOS TRABAJADORES:

- No pueden ir a trabajar aquellos trabajadores que presenten síntomas, estén en cuarentena o hayan sido diagnosticados de COVID19.
- Debe suministrarse los EPIS adecuados al puesto de trabajo y como mínimo: agua y jabón, gel hidro-alcohólico, guantes y mascarillas.
- Se debe dar la información necesaria al trabajador para que mantenga las medidas de higiene obligatorias. Lo mismo se aplicará a trabajadores que puedan venir de otras empresas.
- La distancia mínima entre trabajadores será de 2 metros y lo mismo en la zona de taquillas o vestuarios.
- Tengan en cuenta que para el control del aforo máximo permitido también se cuentan los propios trabajadores.

### MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS CLIENTES:

- El cliente solo estará en el local el tiempo necesario para realizar la compra o servicio.
- Cada trabajador atenderá únicamente a un solo cliente.
- Las distancias se marcarán con señales en el suelo, balizas o carteles.
- Los locales que cuenten con dos puertas deberán establecer, de preferencia, una de entrada y otra de salida.
- El local debe disponer de basureros con pedal y gel hidro-alcohólico, al menos en la entrada.
- Quedan prohibidos los productos de prueba.
- El cliente no podrá autoservirse, los productos deben ser suministrados por el personal del establecimiento.
- Cada vez que se utilice un probador debe ser desinfectado.
- Las prendas probadas y que luego no se adquieran, deben ser higienizadas antes de ser ofrecidas a otro cliente (*un sistema económico sería dejarlas en un almacén durante tres días*).

UNA VEZ MÁS LES RECORDAMOS QUE DEBEN CONTACTAR CON SU SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIEGOS LABORALES PARA UNA MAYOR CONCRECIÓN DE ESTAS MEDIDAS Y ASEGURARSE DE QUE ESTÁN CUMPLIENDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.



DESPACHO PORTONOVO  
Estrada de A Lanzada, 34 Bx D  
36970 Portonovo - (Pontevedra)  
Teléfono: 986 72 30 00   
Móbil: 649 80 27 95

DESPACHO PONTEVEDRA  
Rúa Fco. Tomás y Valiente, Bx D  
36004 - Pontevedra  
Teléfono: 886 20 83 06   
Móbil: 698 15 62 12

Departamento Fiscal  
fiscal@asesoriacholo.es

Departamento Laboral  
laboral@asesoriacholo.es

administracion@asesoriacholo.es

Fax: 986 690 288