



## *MEDIDAS COVID-19*

Nuevas medidas de  
contención del brote  
epidémico de COVID-19  
para el comercio y  
la restauración

La **situación epidemiológica** en la ciudad de Barcelona ha obligado a **adoptar medidas especiales** de contención de la actividad laboral y social con el fin de frenar la transmisión del virus de la COVID-19 y proteger la salud de la población. Por lo tanto, en este nuevo contexto, la Generalitat de Catalunya ha emitido una **resolución con nuevas recomendaciones y normas** que afectan directamente al tejido comercial y de restauración de Barcelona.

¿Tienes un comercio o un establecimiento de restauración en Barcelona? En esta guía te **resolvemos algunas de las dudas** que te puede generar la nueva situación.

## ¿La ciudadanía puede desplazarse hasta mi establecimiento comercial?

Como norma general, se **recomienda** que la población **permanezca en su domicilio** y que limite la circulación por la vía pública, respetando las medidas de protección individual y colectiva establecidas por las autoridades competentes. Concretamente, en el ámbito comercial, se recomienda que la salida del domicilio se realice **únicamente para desplazarse a:**



- Entidades financieras, de seguros y de servicios similares
- Establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas y materias primas
- Establecimientos comerciales minoristas con cita previa o previo aviso, en los cuales se deben cumplir las medidas de protección i de seguridad establecidas por las autoridades competentes

## ¿Qué tipo de servicios debo evitar ofrecer?



Las empresas **no deben ofrecer** servicios que impliquen un **contacto personal cercano**, salvo que se trate de un servicio esencial, una emergencia o una situación crítica. La prestación se debe realizar, en la medida de lo posible, sin contacto físico con la clientela.

Más allá de los servicios, también se debe **evitar al máximo el contacto físico** con los clientes de las tiendas mediante **pedidos telefónicos o en línea** o bien entregando los productos en la puerta del local.

Consulta [aquí](#) las FAQs publicadss sobre el criterio de aplicación de las medidas restrictivas por el COVID-19 a Cataluña

## Tengo un establecimiento de restauración. ¿Qué tengo que hacer?

En las actividades de **hostelería y restauración** se han producido cambios importantes que hay que respetar:



- Limitar al **50 % el aforo en el interior** de los locales de restauración
- El consumo siempre se debe hacer en las **mesas**.
- En el caso de las **terrazas**, el aforo que se deberá respetar será el resultado de aplicar una **distancia de 2 metros** entre mesas y grupos de mesas.
- Siempre que sea posible, ofrecer **servicios a domicilio** o pedidos para llevar

## ¿Qué medidas de higiene tengo que adoptar para mi plantilla?

Además de cumplir la normativa de prevención de riesgos laborales y similares, hay que adoptar las medidas siguientes:



- **Limpiar y desinfectar** adecuadamente los centros de trabajo, así como garantizar la **ventilación**
- Poner a disposición de los trabajadores **agua y jabón** o bien **geles hidroalcohólicos o desinfectantes** con actividad viricida autorizados para la limpieza de manos
- Tomar medidas organizativas en las condiciones de trabajo de manera que se garantice el mantenimiento de la **distancia de seguridad** interpersonal mínima. Cuando esto no sea posible, se deberán proporcionar a los trabajadores los **equipos de protección** adecuados al nivel de riesgo.
- El **uso de la mascarilla es obligatorio** en el entorno laboral, de acuerdo con la Resolución SLT/1648, de 8 de julio, por la cual se establecen nuevas medidas en el uso de la mascarilla para la contención del brote epidémico de la pandemia de COVID-19.
- Adoptar medidas para **evitar la coincidencia masiva de personas**, tanto de la plantilla como de la clientela o personas usuarias, durante las franjas horarias en las que se prevea más afluencia
- Potenciar la **práctica del teletrabajo** cuando la naturaleza de la actividad laboral lo permita