

## nota informativa

Barcelona, 3 de junio de 2020

## Fase II: ¿Cómo afectan las medidas laborales a las empresas de hostelería y viajes?

**Nuevas medidas laborales a tener en cuenta en la fase II por las empresas que retomen su actividad.**

Las provincias de Málaga, Granada, Toledo, Ciudad Real y Albacete, cuatro zonas sanitarias de Cataluña y una comarca de Castilla y León pasaron el lunes 6 de junio a fase II, y es posible que Barcelona y Madrid entren en esta fase la próxima semana. ¿Cuáles son las medidas que las empresas deben tener en cuenta en esta nueva fase?

MEDIDAS LABORALES	
DESCRIPCIÓN	¿CÓMO AFECTA A HOSTELERÍA Y VIAJES?
<p><b>Se fomentará la continuidad del teletrabajo</b> siempre que las características del puesto de trabajo concreto lo permitan.</p>	<p>Cuando los trabajadores deban acudir a los centros de trabajo por las características de sus empleos, <b>se deberán adoptar las medidas necesarias para cumplir las medidas de higiene y/o prevención para los trabajadores.</b></p>
<p>Establecimiento de un <b>protocolo de medidas de prevención de riesgos laborales</b> para el personal trabajador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sistemas de control de registro horario, como el de huella dactilar, deberán ser sustituidos</b> por otros que no supongan riesgo de contagio y garanticen las medidas higiénicas.</li> <li>- <b>Se garantizará la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores</b>, siendo responsabilidad el titular de la actividad económica. A este fin, se reubicará la disposición de los puestos de trabajo y se fomentará la organización en turnos que permitan cumplir con el distanciamiento social.</li> <li>- <b>Si un trabajador empezara a tener síntomas, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado</b> por la comunidad autónoma o centro de salud y con los correspondientes servicios de Prevención de Riesgos Laborales.</li> </ul>



<p>Cumplimiento de <b>medidas de higienización</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Limpieza y desinfección dos veces al día</b> tanto en las instalaciones abiertas al público como en las zonas privadas de trabajadores. También en los aparcamientos.</li><li>- <b>Utilizar cartelería informativa</b>. Señalización para cumplir con el deber de diligencia y pasar la responsabilidad al cliente/trabajador.</li><li>- <b>Señalización de la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes</b>.</li><li>- <b>Puesta a disposición del público de dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes</b> en la entrada del local.</li><li>- <b>Señalización del aforo máximo</b>. Los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo. Implementación preferente del sistema de recuento digital de control de aforo.</li><li>- <b>Prioridad de implementación de mantelería de un solo uso</b>, se evitarán cartas de uso común, productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, aceiteras, y similares, priorizando monodosis desechables.</li></ul>
<p><b>¿Qué hago si un trabajador empieza a tener síntomas de COVID-19?</b></p>	
<p><b>El trabajador deberá abandonar de inmediato su puesto de trabajo</b> y seguidamente, se contactará con el teléfono habilitado por la comunidad autónoma o centro de salud y con los correspondientes servicios de Prevención de Riesgos Laborales.</p> <p><b>Las personas que presenten síntomas</b>, estén en aislamiento domiciliario o en período de cuarentena domiciliar por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19 <b>no podrán reincorporarse</b> y no se les aplicarán todas estas medidas de desescalada.</p> <p><b>Adopción de medidas específicas para trabajadores vulnerables</b>, deber de comunicar al Servicio de Prevención ajeno para que indique como proceder.</p>	
<p><b>¿Hay medidas adicionales para hostelería y restauración?</b></p>	
<p>Sí:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Después de la apertura de las terrazas en Fase 1, <b>se abrirán bares y restaurantes para consumo en el local con restricciones</b> de aforo. Restauración sin terrazas podrá abrir con un máximo de <b>40% de aforo total</b>.</li><li>- <b>Separación entre clientes en mesa y entre mesas</b> (distancia de dos metros entre las mesas), excepto discotecas y bares nocturnos que permanecerán cerrados. Consumo dentro del local únicamente sentado en mesa y preferentemente mediante reserva previa. Limitación 50% de mesas permitidas. Hay que retirar las mesas que superen dicho aforo. Máximo de 10 personas por mesa.</li></ul>	



## ¿Hay medidas adicionales para hoteles y establecimientos turísticos?

Sí:

- Se permite **abrir zonas comunes en hoteles a 1/3 de su capacidad.**
- Se deberá **informar debidamente a los clientes** de los límites de aforo y las medidas de seguridad e higienización que se estén tomando.
- Cada establecimiento deberá **determinar los aforos de los distintos espacios comunes**, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización.
- Las **actividades de animación o clases grupales tendrán un aforo máximo de 20 personas** y se respetará la distancia mínima de seguridad entre personas y entre estos y el animador o entrenador. En caso contrario, se deberán utilizar mascarillas. Si dichas actividades se realizan en espacios cerrados, los espacios deberán ventilarse dos horas antes de su uso. Se realizará la correspondiente desinfección de objetos y material utilizado y se dispondrá gel hidroalcohólico o desinfectantes.

Quedamos a su disposición para cualquier duda o cuestión que pueda surgir.

---

### Área Laboral

+ 34 933 808 255

[info.barcelona@ecija.com](mailto:info.barcelona@ecija.com)