

Ciudad de México, a 29 de junio de 2020

MEDIDAS DE PROTECCIÓN A LA SALUD REAPERTURA
(SEMAFORO NARANJA)

I. Introducción.

El 26 de junio de 2020, se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, el cambio del semáforo a color naranja, y con ello, se dictaron nuevas disposiciones para el regreso de los sectores económicos autorizados.

Junto con las disposiciones dictadas en este último número de la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, deberán observarse la previamente publicadas el 12 de junio de 2020.

Además, deberán considerarse los lineamientos dictados por sector y publicados en la web: <https://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx/>

En el caso específico de RESTAURANTES, el documento específico lo encuentran en el siguiente enlace:

https://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx/dHome/medidas_sanitarias/LINEAMIENTOSRESTAURANTES.pdf

(fue modificado con respecto al último que enviamos)

II. Documento Base.

Gaceta Oficial de la Ciudad de México del 26 de junio de 2020 (edición vespertina)
Consultable:

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal_old/uploads/gacetas/18c869325129e45aebab11d8a694049f.pdf

III. Lineamientos.

PRIMERO. Se determinó que en el período comprendido del 29 de junio al 05 de julio del presente año, el color del Semáforo Epidemiológico de la Ciudad de México será NARANJA por lo que, además de las actividades económicas que a la fecha se encuentran operando, reanudarán de manera gradual, entre otras, la siguiente:

- Restaurantes y establecimientos que tienen como giro principal la venta de alimentos preparados.

Aforo: 30-40%. Se debe priorizar la instalación de mesas en espacios abiertos. Los restaurantes que lo tengan podrán tener un aforo del 40% sumando el interior y exterior. Si solo tienen mesas al interior el aforo será del 30%.

Para determinar el aforo de las actividades que se encuentran operando, se deberá calcular conforme a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento de la Ley de Establecimientos Mercantiles aplicable en la Ciudad de México, en materia de aforo y de seguridad en establecimientos de Impacto Zonal vigente.

(ver anexo)

Nomas básicas:

1.- Uso de ventilación natural. De no ser posible el sistema de ventilación solo podrá operar con recirculación de un mínimo del 30% hacia el exterior en las áreas de comensales. Se prohíbe la recirculación del aire al interior. El sistema y los filtros deberán desinfectarse y limpiarse constantemente.

2.- Filtros sanitarios para la detección de síntomas y toma de temperatura al ingreso del personal, proveedores y clientes. No se permitirá la entrada a quienes presenten temperatura mayor a 37.0 grados centígrados.

3.- No poner música.

4.- Uso de careta y cubrebocas del personal todo el tiempo.

5.- Los manteles y servilletas deben cambiarse después de cada servicio. Se desecharán en un depósito específico para tal efecto (aunque ya se permite el uso de manteles no desechables).

6.- Las mesas se colocarán con 1.5 metros de distancia y en zig zag o, en su defecto se colocarán barreras físicas, ya sea en espacio abierto o cerrado.

7.- Se prohibirá fumar en todas las áreas, incluyendo las designadas para ellos.

8.- No se usarán menús impresos e individuales. Únicamente pizarrones, carteles o tableros en la pared y menús electrónicos.

9.- Uso constante de gel antibacterial al 70% de alcohol, el cual se pondrá en espacios de uso común para el personal, proveedores y clientes.

10.- Fomentar pago por medios electrónicos (CoDi) y, en su caso colocar la propina en lugares señalados.

SEGUNDO.- SE REITERAN LAS MEDIDAS DE PROTECCION A LA SALUD QUE DEBE CUMPLIR EL PERSONAL, PROVEEDORES Y CLIENTES

1.- El personal debe utilizar de forma obligatoria Equipo de Protección Personal (EPP) como cubrebocas y careta protectora, así como realizar lavado frecuente de manos.

2.- Implementar un filtro sanitario para la detección de síntomas, realizando la toma de temperatura al ingreso del personal, proveedores y clientes. No se permitirá la entrada a nadie que registre una temperatura mayor a 37.5° C o si presenta alguno de los siguientes síntomas: fiebre, tos, cansancio, dolor muscular y/o de articulaciones, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis (secreción ocular) o irritación, dolor de cabeza (cefalea), pérdida del sentido del olfato o del gusto, escurrimiento nasal, somnolencia y/o dificultad para respirar.

3.- Mantener la sana distancia de 1.5 metros entre todas las personas, trabajadores y clientes.

4.- Colocar en el establecimiento mercantil dispensadores de gel antibacterial al 70% de alcohol y realizar al menos 6 sanitizaciones de superficies y espacios comunes mediante solución de agua clorada a 440 ppm (10 mililitros de cloro comercial por cada litro de agua).

5.- Usar ventilación natural en el establecimiento mercantil. De no ser posible, el sistema de ventilación sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 30% hacia el exterior. La recirculación del aire al interior está prohibida.

6.- Realizar el registro de reanudación de actividades en el enlace electrónico <https://covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias>

7.- Realizar pruebas semanales al 5% de su personal, cuando tengan más de 30 empleados en su plantilla laboral.

8.- Informar a LOCATEL sobre casos positivos o sospechosos en el centro de trabajo y las personas con las que tuvo contacto en el espacio de trabajo.

9.- Los casos positivos se deben resguardar 15 días en su domicilio. Los casos sospechosos se deben resguardar en sus domicilios hasta recibir un diagnóstico negativo.

10.- Ninguna persona puede ser despedida por sospecha o confirmación de COVID-19.

TERCERO. El Comité de Monitoreo de la Ciudad de México determinó que la obligación de los empleadores de practicar pruebas a sus trabajadores para detección del virus SARS-CoV- 2, deberá realizarse semanalmente.

CUARTO. El sector restaurantero podrá colocar enseres (sombrias, mesas, sillas o cualquier instalación desmontable que estén colocados en la vialidad pero que no se hallen sujetos o fijos a ésta,) en vía pública como banquetas, calles o estacionamientos para brindar el servicio de consumo de alimentos, dicho servicio no podrá operar después de las 22:00 horas y deberán cumplir con lo siguiente:

1.- Los espacios y disposición de los enseres deberán dejar libre el paso de peatones;

2.- Deberán registrarse en la plataforma [covid19.cdmx.gob.mx/medidas sanitarias](https://covid19.cdmx.gob.mx/medidas_sanitarias) donde requisarán la información que les sea solicitada; y

3.- Observarán los Lineamientos específicos que emita la Secretaría de Movilidad de la Ciudad de México, a más tardar el martes 29 de junio de 2020, para la ocupación de espacios de la vía pública (banquetas o calles de dos o más carriles), así como para la ocupación de estacionamientos al aire libre de los propios establecimientos mercantiles. Para ello, dicha Secretaría determinará, en su caso, el cierre de calles o carriles garantizando el flujo peatonal.

Dicha medida será temporal y estará vigente hasta que el Semáforo epidemiológico de la Ciudad de México se encuentre en color Verde.

Aquellos establecimientos que estén en condiciones de brindar servicio al aire libre, no podrán exceder del 40% del aforo establecido en el presente Aviso, ya sea que las condiciones físicas les permitan utilizar el 20% dentro del establecimiento mercantil y 20% en vía pública; ó 30% dentro del establecimiento mercantil y 10% en vía pública. No podrán colocarse enseres en el arroyo vehicular en calles del perímetro A y B del Centro Histórico, ni en otros lugares de alta afluencia peatonal donde exista o se implemente restricción de uso de espacio público.

QUINTO. El Instituto de Verificación Administrativa o la Alcaldía, según corresponda, en coordinación con otras autoridades verificadoras de la Ciudad de México, realizarán verificaciones administrativas a los establecimientos mercantiles del sector o industrias que se encuentren operando conforme al color del Semáforo, a efecto de verificar que se encuentren cumpliendo con las medidas generales y específicas de protección a la salud establecidas. En caso de que se constate en la visita de verificación algún incumplimiento, la autoridad verificadora, de conformidad con lo establecido en la normativa aplicable, procederá a implementar las medidas cautelares y aplicar las sanciones correspondientes.

Para cualquier duda sobre el particular, quedamos a su disposición en **TREJO
RODRIGUEZ ABOGADOS.**

Fernando Trejo Rodríguez

ftrejo@trabogados.com

M. Fernando Trejo Huerta

ftth@trabogados.com