

PLA ACCIÓ PER A CONCESSIONARIS/ES

MERCATS PÚBLICS TARRAGONA

D'acord amb el Document aprovat pel Comitè Tècnic del Pla PROCICAT per emergències associades a malalties transmissibles emergents amb potencial alt risc en data 22 de juliol de 2020, s'ha fet una adaptació per al seu compliment per a tots/tes concessionaris/es que desenvolupen la seva activitat econòmica als Mercats Públics de Tarragona .

El present pla sectorial té afectació sobre totes les parades dels Mercats Públics de Tarragona amb unes mesures addicionals per a les parades que tenen la llicència de Bar/Restauració, be de forma única, bé complementària amb altres llicències d'activitat.

INDEX

1. Mesures de seguretat generals
2. Aforament, distància de seguretat i disposició
3. Accessos i informació
4. Mesures de neteja i desinfecció
5. Clients
6. Treballadors
7. Proveïdors
8. Neteja i desinfecció dels vehicles de transport
9. Recepció i emmagatzematge de matèries primeres
10. Pagament
11. Comandes
12. Servei a domicili

BARS I RESTAURANTS . Informació addicional per a les parades que disposen de llicència de bar i restauració

13. Mesures de seguretat generals addicionals

MESURES DE SEGURETAT GENERALS

- El titular de l'activitat econòmica ha d'adoptar les mesures organitzatives que resultin necessàries per garantir el manteniment de les mesures de protecció individual a la parada. En especial, en tot allò relacionat amb els sistemes de neteja de mans, la distància física interpersonal de seguretat.
- El titular de l'activitat econòmica ha de designar una persona responsable de l'aplicació de les mesures organitzatives i de protecció individual, que serà el/la interlocutor/a amb l'autoritat sanitària en cas que sigui necessari.
- La gestió del risc pel virus SARS-COV2 ha de formar part de tots els processos de l'organització i, per tant, aquests han d'estar pensats per prevenir els riscos de contagi tant de les persones treballadores, com dels clients o proveïdors. Tots els processos han d'estar ben coordinats i focalitzats a minimitzar el risc de contagi.
- Les persones titulars de l'activitat han de garantir l'atenció preferent que minimitzi el temps d'estada a la parada i que faciliti la mobilitat a l'interior a les persones vulnerables, d'acord amb el criteri de les autoritats sanitàries, o bé quan per les seves característiques personals no puguin usar mascareta.
- Cal tenir en compte el següent pel que fa al deure d'autoprotecció:
 - La ciutadania ha d'adoptar les mesures necessàries per evitar la generació de riscos de propagació de la infecció de la COVID-19, així com la pròpia exposició a aquests riscos i ha d'adoptar les mesures de protecció individual i col·lectiva fonamentades en: la higiene freqüent de mans; la higiene de símptomes respiratoris (evitar tossir directament a l'aire, tapar-se la boca amb la cara interna de l'avantbraç en aquests casos i evitar tocar-se la cara, nas i ulls); el manteniment de grups de convivència habitual al més estables possible, minimitzant els contactes socials diaris per evitar la multiplicació de possibles cadenes de transmissió; la distància física interpersonal de seguretat; l'ús de mascareta; la neteja i desinfecció de les superfícies.
 - Cal informar degudament d'aquest deure als usuaris i clients amb cartells sempre que sigui possible o verbalment.
 - Aquest deure de protecció és igualment exigible a les persones titulars de l'activitat

AFORAMENT, DISTÀNCIA DE SEGURETAT I DISPOSICIÓ

- Tant en espais tancats, com en possibles espais a l'aire lliure, la distància física interpersonal de seguretat s'estableix en 1,5 m en general.
- El control de l'aforament suposa prendre les mesures necessàries per tal de que els clients que estiguin fent la compra en el mateix moment en una mateixa parada ho facin amb seguretat i amb comoditat.
- Pel que fa a l'aforament màxim permès davant el vostre lineal de parada, cal considerar un espai de seguretat equivalent a 2,5 m² per persona. Aquesta responsabilitat recau sobre vosaltres. L'aforament total de l'edifici es de l'empresa gestora.
En moments puntuals, si es creu necessari es sectoritzarà aquelles zones amb major densitat, no deixant passar més clients tot indicant que l'aforament e la zona és complert.

ACCESSOS I INFORMACIÓ

- L'ús de la mascareta és obligatori per a persones de 6 anys en endavant, tant a la via pública i espais a l'aire lliure, com en qualsevol espai tancat d'ús públic o que estigui obert al públic, amb independència del manteniment de la distància física interpersonal de seguretat.

MESURES DE NETEJA I DESINFECCIÓ

- Les parades netejaran i desinfectaran les instal·lacions i zones de contacte de manera més freqüent, almenys dos cops al dia i serà obligatori que una d'aquestes vegades sigui al final de la jornada. En la mesura del possible per al normal funcionament de l'activitat, es recomanen més neteges.
- Es posarà atenció especial en la neteja i desinfecció a les superfícies de contacte més freqüent, com, taulells, mobles, mampares, metacrilats, vitrines, màquines dispensadores, terres, telèfons, penjadors, carretons, aixetes, i qualsevol altre element d'ús comú o compartit.
- S'utilitzaran desinfectants del mercat amb activitat virucida autoritzats
- Quan diferents treballadors comparteixin un lloc de treball o llocs de treball per torns, es netejaran i desinfectaran els llocs de treball després de cada ús o canvi de torn respectivament, amb especial atenció al mobiliari i altres elements susceptibles de manipulació, com mampares,

teclats, terminals de pagament, pantalles tàctils, eines de treball i altres elements susceptibles de manipulació. Es farà atenció especial als utilitzats per més d'un treballador

- La disposició dels llocs de treball la distribució d'espais (mobiliari, prestatgeries, caixes, etc.), l'organització dels torns i la resta de condicions de treball presents en la parada han de modificar-se, en la mesura necessària i possible, per garantir la màxima distància entre persones i circulació de l'aire.
- Caldrà disposar de papereres on dipositar mocadors i qualsevol altre material d'un sol ús.
- En telèfons d'ús multipersonal és recomanable utilitzar el sistema mans lliures o sistemes que en permetin la individualització de l'ús. Si no és possible, es netejaran després de cada ús.
- Cal desinfectar freqüentment, al llarg de tota la jornada laboral, els objectes d'ús personal (ulleres, mòbils, etc.) amb aigua i sabó o, si no, amb una solució desinfectant, i els elements del lloc de treball amb el canvi de torn. Per a la desinfecció d'equips electrònics cal utilitzar productes específics, aplicats amb un drap, o tovalloletes desinfectants especials.

CLIENTS

- Garantir un tracte preferent per a les persones majors de 65 anys, en cas que sigui possible.
- Atendre al públic de forma que es minimitzi el temps d'estada a l'interior
- Vetllar per a que al lineal de la parada es compleixin els criteris d'aforament i la distància de seguretat de 1,5 metres. En la mesura del possible, cada parada comptarà amb personal que controlarà l'aforament al seu mostrador .
- El temps de permanència als Mercats serà el necessari perquè els consumidors puguin realitzar les seves compres o rebre la prestació del servei.
- La distància entre venedor i client serà d'almenys un metre quan es compti amb elements de protecció com mascaretes, mampares o pantalles facials de protecció, o de dos metres sense aquests elements
- Cal informar amb cartelleria, als empleats i als clients, dels procediments d'higiene publicats per les autoritats sanitàries, i demanar la col·laboració i el seguiment de les normes pel bé de tots.
- Les zones de caixa disposaran d'una mampara o similar en cas que no es pugui garantir la distància de seguretat.

TREBALLADORS

- No fer mai la salutació amb contacte físic, inclosa l'encaixada de mans, tant amb la resta del personal com amb els clients. S'ha de respectar la distància de seguretat sempre que sigui possible i no tenir contacte físic.
- Atendre el resultat de l'avaluació de riscos de cada lloc de treball i les mesures que se'n derivin.
- Rentar-se minuciosament les mans després d'esternudar, mocar-se, tossir o tocar superfícies potencialment contaminades (diners, cartes de l'establiment, etc.). Això no obstant, s'ha d'adaptar el protocol de neteja de mans d'acord amb les característiques de la instal·lació
- Llençar qualsevol deixalla d'higiene personal, així com els EPI de forma immediata a les papereres o contenidors habilitats i amb accionament no manual i bossa interior, i rentar-se les mans immediatament.
- Deixar els objectes personals (inclosos mòbils) en un lloc dedicat a l'efecte (box, taquilla etc.).
- Portar el cabell recollit, no portar anells, polseres, arracades o similars. I portar les ungles curtes i cuidades.
- No compartir equips de treball o dispositius d'altres empleats. Si s'alterna l'ús de determinats equips o dispositius (caixa, TPV, etc.) la parada ha de fixar pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per reduir el risc de contagi.
- Portar diàriament la roba de treball neta. Atès que l'uniforme només s'ha d'utilitzar durant la jornada laboral, es recomana la neteja del mateix a una temperatura 60°C. En el cas que el rentat de l'uniforme del personal es faci al domicili del personal, l'establiment ha d'informar els empleats que el rentat s'ha de fer a 60°C. Quan es transporti la roba de treball, aquesta s'ha d'introduir en una bossa tancada. En aquells casos en què els uniformes no puguin ser rentats a aquesta temperatura, s'ha de procedir a una adequada desinfecció, d'acord amb els mètodes de rentat autoritzats per les autoritats sanitàries.
- No podran incorporar-se als seus llocs de treball els següents treballadors:
 - Aquells que tinguin algun dels símptomes compatible amb el SARS-COV2 o bé estiguin en aïllament domiciliari per diagnòstic d'aquesta malaltia.
 - Aquells que, encara que no manifestin símptomes, estiguin en quarantena domiciliària per haver estat en contacte amb algú amb símptomes o a qui han diagnosticat de SARS-COV2 o que pateixin alguna de les patologies declarades de risc davant del virus.
- Els titulars de les parades s'asseguraran que tots els treballadors comptin amb equips de protecció individual adequats al nivell de risc
- Com és sabut, els símptomes del SARS-COV2 són, principalment, tos, febre i dificultat respiratòria i, en alguns casos, dolor muscular i mal de

cap. Si un treballador comença a tenir símptomes compatibles amb la malaltia, caldrà:

- Contactar immediatament amb el telèfon habilitat per la comunitat autònoma o centre de salut corresponents i amb els serveis de prevenció de riscos laborals que pertoqui.
 - El treballador abandonarà el seu lloc de treball, i prestarà especial atenció a les mesures de distanciament i higiene, fins que la seva situació mèdica sigui valorada per un professional sanitari.
 - Per la seva banda, la parada ho notificarà al servei de prevenció perquè aquest adopti les mesures oportunes i compleixi amb els requisits de notificació que estableix l'autoritat competent
 - La parada en qüestió informará a la Direcció dels Mercats, per a fer un seguiment i vetllar per la seguretat de la resta de parades
- És obligatori disposar de rentamans d'accionament no manual amb aigua calenta i freda amb sabó amb dosificador, eixugamans d'un sol ús i paperera amb pedal. L'ús de guants per part dels treballadors és obligatori per al contacte amb productes no estan envasats, important que els guants es canviïn amb freqüència i es mantinguin nets. Portar guants sempre pot generar una falsa seguretat d'higiene.

PROVEÏDORS

- Minimitzar les visites de proveïdors, amb comandes de més volum i menys freqüents
- Les persones o empreses que hagin de prestar serveis a les parades, es recomana que ho facin fora de l'horari comercial i mantindran les mateixes mesures de seguretat que el personal propi
- Establir un protocol per minimitzar el contacte amb els transportistes. Si és possible, caldrà establir una zona exclusiva de lliurament de comandes, i es desinfectarà entre comanda i comanda. Alhora, en la mesura del que sigui possible, es llençarà l'embalatge original o, si no es pot, es desinfectaran els paquets, sempre que el material ho permeti.
- Enviar electrònicament, en la mesura del que sigui possible, els albarans signats, de manera que no es lliurin en paper de mà en mà.

NETEJA I DESINFECCIÓ DELS VEHICLES DE TRANSPORT

- En el transport propi amb furgonetes, cotxes, motos o un altre tipus de vehicle, aquests s'han d'incloure en el pla de neteja i desinfecció. Aquest pla ha de contemplar l'exterior i interior de vehicle, els calaixos de les motos, etc.
- Igualment, s'han de netejar i desinfectar correctament tots els elements de transport (caixes i bosses isotèrmiques, motxilles, carretons, cascs, etc.).

RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE DE MATÈRIES PRIMERES

- S'han d'eliminar els embalatges de les mercaderies rebudes.
- S'ha de dur a terme una desinfecció d'aquells envasos que hagin estat en contacte amb l'exterior durant el procés d'aprovisionament, i eliminar els embalatges exterior (cartró, etc) mantenint sempre la informació relacionada amb el producte.
- Els articles que no es puguin desinfectar, com els frescos, s'han de canviar del contenidor del proveïdor a un de propi de la parada a la zona de recepció. Els albarans i justificants s'han de deixar damunt de la taula per evitar el contacte amb el proveïdor i sempre han de romandre en aquesta zona de recepció.
- Els dispositius utilitzats (termòmetres, bolígrafs, etc.) han de ser preferiblement utilitzats sempre per la mateixa persona. En cas de compartir-los, s'han de desinfectar després de cada ús. Després de la recepció o manipulació de paquets i comandes s'ha de netejar i desinfectar la zona i el personal ha de rentar-se les mans amb aigua i sabó desinfectant.

PAGAMENT

- Es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans electrònics, preferiblement contactless (targetes, mòbils ...) evitant, en la mesura del possible, l'ús d'efectiu. Si no fos possible es recomana centralitzar els cobraments en efectiu en un únic treballador i amb algun tipus de suport (safata, got o similar) per evitar possibles contaminacions.

COMANDES

- En la preparació de la comanda com en el seu repartiment, s'han de mantenir les mesures higièniques corresponents d'acord amb els riscos identificats i les mesures descrites en el pla de contingència. En particular, en el transport i lliurament a domicili s'han de complir els següents requisits:
 - La parada ha de comptar amb un espai habilitat per al lliurament de la comanda.
 - Per al servei de lliurament, el menjar s'ha de dipositar en bosses tancades, preferiblement segellades.
- La parada ha de comptar amb un espai habilitat i senyalitzat per a la recollida de les comandes (per exemple, taula, taulell, etc.) per realitzar l'intercanvi i pagament si s'escau. S'ha de garantir la distància de seguretat (es recomana que aquesta operació es realitzi mitjançant marques visibles al terra o similars o bé amb l'habilitació de pantalles protectores, metacrilats o similars).
- Aquests espais, per a la recollida de comanades, disposarà de dispensadors de gel hidroalcohòlic per a la desinfeccions de mans de clients i cambrers.

SERVEI A DOMICILI

- En el repartiment de la comanda, s'han de mantenir les mesures higièniques corresponents d'acord amb els riscos identificats i les mesures descrites en el pla de contingència. Es poden donar tres situacions:
 - a) Si les comandes es presten mitjançant plataformes digitals, el paradista ha de supervisar que el personal de repartiment compta amb un pla de contingència respecte a la COVID 19.
 - b) Pel que fa al Servei a Domicili del "Mercat a Casa", ESPIMSA supervisarà que l'empresa i/o entitat compta amb un pla de contingència respecte a la COVID 19
 - c) Si les comandes les repartiu els propis paradistes directament o algun treballador vostre, heu de saber que en particular, en el transport i lliurament a domicili s'han de complir els següents requisits:
 - Per al servei de lliurament, el menjar s'ha de dipositar en bosses tancades, preferiblement segellades. La bossa utilitzada per al repartiment s'ha de netejar i desinfectar interiorment i exterior després de cada lliurament.
 - El personal encarregat del repartiment de comandes ha d'utilitzar els equips de protecció individual determinats després de l'avaluació de riscos i en el pla de contingència i pràctiques correctes d'higiene com és el rentat de mans.
 - S'ha d'evitar el contacte entre el personal d'entrega de la comanda i el repartidor en la transacció. Un cop lliurada la comanda al repartidor a la zona habilitada per això, el personal que lliura la comanda s'ha de rentar les mans.
 - S'ha de fomentar l'ús de pagament per mitjans electrònics, que evitin establir contacte entre client i personal de repartiment i el maneig de diners en efectiu.
 - Durant el lliurament al client s'ha de mantenir la màxima distància i fer ús de la mascareta.
 - El repartidor ha d'higienitzar-se les mans correctament amb solució desinfectant durant tot el procés de lliurament.
 - El personal de repartiment no ha de compartir ascensors en els domicilis de lliurament. Ha d'avisar per l'interfon al client de la seva arribada, indicant que deixarà la comanda a la porta.

BARS I RESTAURANTS Informació addicional per a les parades que disposen de llicència de bar i restauració

MESURES DE SEGURETAT GENERALS ADICIONALS

- Prioritzar la utilització de jocs de taula d'un sol ús. Si no es pot, s'ha d'evitar l'ús de les mateixes tovalles o estalvis amb diferents clients, i optar per materials i solucions senzills de canviar entre serveis. Cal assegurar la neteja de les superfícies de la taula o cadires que entren en contacte amb els clients. S'han de netejar, després de cada ús, la superfície de les taules (si no es cobreixen) i els reposabraços, si en té.
- Evitar l'ús de cartes d'ús comú per evitar el risc de contagi; es pot optar, per exemple, per "cantar", utilitzar tecnologia (cartes digitalitzades, QR), o altres sistemes com pissarres, cartells, cartes d'un sol ús en cada ús, etc. Si no es pot optar per alguna de les solucions prèvies, l'oferta gastronòmica s'ha de facilitar en un document plastificat i desinfectar-lo després de cada ús.
- Emmagatzemar els elements auxiliars del servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, sucres, etc.) en llocs tancats o, almenys, lluny de les zones de pas de clients i treballadors.

Servei en barra

- Pel que fa a el servei en barra, s'ha de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància de seguretat entre client i personal, utilitzant, si això no fos possible per motius d'excepció d'ús per motius de salut, altres mesures de protecció (mascaretes, pantalles facials ...).
- S'han d'establir les posicions a ocupar pel client o grups de clients en barra de manera que s'evitin aglomeracions i es garanteixi la distància de seguretat entre ells, excepte internament en el cas de grups de contacte habitual.
- Els productes exposats en barra han d'estar convenientment protegits cap al client i cap a l'empleat. No s'admet l'autoservei en barra per part de client.
- El personal dels servei de barra es desinfectarà freqüentment les mans. També es posarà a disposició del client dispensadors de gel hidroalcohòlic.
- Si el client s'aixeca de la barra ha de posar-se immediatament la mascareta.

Servei en taula

- Els cambrers que realitzin el servei han de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància possible, així com aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar de manera contínua les mans, evitar contacte físic, compartir objectes, etc.).
- Alhora, han d'aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar-se les mans de manera contínua, evitar contacte físic, no compartir objectes, etc.)
- Es prioritzarà la utilització de serveis de taula d'un sol ús. En el cas que no fos factible s'ha d'evitar l'ús de les mateixes estovalles o estalvis amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis.
- Cal comprovar la neteja de les superfícies de la taula o cadires que entren en contacte amb els clients. La superfície de les taules (en cas que aquestes no es cobreixin) i recolza-braços, han de netejar-se després de cada ús.
- S'evitarà l'ús de cartes d'ús comú per reduir el risc de contagi, per exemple, optant per "Cantar", utilitzant tecnologia (cartes digitalitzades, QR), o altres sistemes com pissarres, cartells, cartes d'un sol ús en cada ús, etc. Si no es pot optar per cap d'aquestes solucions, l'oferta gastronòmica s'ha de facilitar en un document plastificat que es desinfecti després de cada ús.
- En el moment de recollir la comanda en taulell, els cambrers s'han d'organitzar l'espera evitant l'aglomeració i creuament de clients.

Servei en terrassa

- La parada ha d'establir la forma de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament en terrassa (taules i cadires), per tal que aquest equipament pugui ser desinfectat entre un client i un altre. Per tant, el client no podrà seure fins que ho determini el cambrer.
- S'ha de mostrar retolació informant el client de les pautes d'higiene i desinfecció per a que sigui coneixedor de les mateixes i les respecti. Aquesta informació ha de deixar clarament indicat que el client no pot ocupar una taula sense que el personal de la parada l'acomodi.
- Els cambrers que realitzin el servei han de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància possible i hauran de desinfectar-se constantment les mans.
- Sempre que sigui possible, es recolliran els paravents per garantir la màxima circulació d'aire a les terrasses
- S'han d'eliminar tots els productes d'autoservei (setrills, salers, escuradents, etc)

Tarragona, setembre de 2020

Mònica Garcia
Directora dels Mercats Públics de Tarragona