



“De vuelta al negocio” - Update 6/24/2020

La Ciudad de Wharton ha establecido un marco de "Regreso a los negocios" para ayudar a que nuestras empresas vuelvan a abrir sus puertas. La campaña "De vuelta en los negocios" se desarrolló a medida que el gobierno estatal y federal anunció que se reanudarían más negocios. En este momento, estamos recordando a las empresas la importancia de seguir las pautas recomendadas para reducir la propagación de COVID-19.

La Ciudad ha notado que algunas empresas no están practicando medidas sanitarias y seguras necesarias para reducir la propagación y está pidiendo a todas las empresas que se actualicen con las pautas de reapertura. Es necesario que todos practiquen medidas sanitarias y seguras para evitar la propagación de COVID-19 y evitar restricciones locales adicionales como las que se ven en otras áreas cercanas. También alentamos a las empresas que tienen una mayor tasa de interacción con el público (como restaurantes y tiendas) a tomar medidas adicionales para proteger a su personal y clientes.

La Ciudad está pidiendo que todos los clientes sean conscientes de seguir las pautas de distanciamiento social y respeten la solicitud de las empresas de usar desinfectante para manos u otras medidas de seguridad que los propietarios de negocios consideren necesarias para mantener a su personal y clientes seguros mientras continuamos avanzando.

Aquí hay algunos puntos importantes para las empresas de las guías de reapertura del Gobernador de Texas disponibles en línea en <https://www.dshs.texas.gov/coronavirus/opentexas.aspx>.

RESTAURANTES

- Los grupos mantienen al menos 6 pies de distancia de otros grupos en todo momento, incluso mientras esperan para sentarse en el restaurante. Los 6 pies de distancia entre grupos sentados en diferentes mesas no son necesarios si el restaurante proporciona controles de ingeniería, como particiones, entre las mesas.
- Una cabina puede estar al lado de otra cabina siempre que se construya una partición entre las cabinas, y esa partición tenga al menos 6 pies de altura sobre el nivel del suelo.
- Las mesas generalmente deben estar al menos a 6 pies de distancia de cualquier parte de otra mesa. Sin embargo, un restaurante puede tener mesas separadas al menos 4 pies de cualquier parte de otra mesa, siempre que el restaurante use una partición entre las mesas que tenga al menos 6 pies de alto y 6 pies de ancho.
- Poner a disposición una estación de desinfección de manos al ingresar al restaurante.
- No hay mesas de más de 10 personas.
- Comidas:
 - No deje condimentos, cubiertos, cubiertos, cristalería u otros artículos de mesa tradicionales en una mesa desocupada.
 - Proporcione condimentos solo bajo pedido y en porciones de un solo uso (no reutilizables).
 - Use menús desechables (nuevo para cada usuario).Si se ofrece un buffet, los empleados del restaurante sirven la comida a los clientes.
- Se alienta el pago sin contacto. Donde no esté disponible, se debe minimizar el contacto. Ambas partes deben lavarse o desinfectarse las manos después del proceso de pago.
- Haga que los empleados y contratistas se laven o desinfecten las manos al ingresar al restaurante y entre

las interacciones con los clientes.

- Haga que los empleados y contratistas mantengan al menos 6 pies de separación de otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, se deben practicar rigurosamente medidas tales como cubrirse la cara, higiene de manos, etiqueta para la tos, limpieza y saneamiento.

TIENDAS

- Se alienta a los minoristas a considerar dedicar un cierto período de tiempo cada día solo a los clientes en riesgo o entregar los productos comprados a los vehículos para reducir la necesidad de que los clientes en riesgo ingresen a la tienda.
- Si es práctico, monitoree qué artículos tocan los clientes para limpiar o desinfectar cuando el cliente abandona el establecimiento minorista.
- Se alienta el pago sin contacto. Donde no esté disponible, se debe minimizar el contacto.
- Capacite a todos los empleados y contratistas sobre limpieza y desinfección apropiadas, higiene de manos y etiqueta respiratoria.
- Limpie y desinfecte regularmente y con frecuencia las superficies que se tocan con regularidad, como pomos de las puertas, mesas, sillas y baños.
- Haga que el desinfectante de manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón o desinfectante similar esté disponible para empleados, contratistas y clientes.
- Coloque letreros fácilmente visibles en el minorista para recordar a todos las mejores prácticas de higiene.

SUMINISTROS DE SALUD Y SEGURIDAD

- **La Ciudad de Wharton está trabajando para obtener una lista de proveedores o una cantidad limitada de mascarillas desechables para las empresas que necesitan proporcionarlas a su personal. Esté atento a cualquier actualización sobre esto en www.facebook.com/WhartonCD. Si hay máscaras disponibles, la cantidad será limitada, disponible por orden de llegada, y no para clientes o reventa.**
- Los CDC recomiendan que los miembros del público utilicen cubiertas faciales de tela simples cuando se encuentren en un entorno público para reducir la propagación del virus, ya que esto ayudará a las personas que puedan tener el virus y no lo sepan a través de la transmisión a otros.
- [Para obtener más información, consulte la Recomendación de los CDC sobre el uso de revestimientos faciales de tela, especialmente en áreas de transmisión comunitaria significativa.](#)

Sabemos que hay muchas más preguntas por ahí y que seguirá habiendo a medida que avancemos en este proceso. La Ciudad de Wharton se dedica a apoyar a su comunidad empresarial durante este tiempo y está ansiosa por ver a Wharton "de vuelta en los negocios" como de costumbre. Comuníquese con el Departamento de Desarrollo Comunitario al 979-532-2491 para preguntas y más información.

Sinceramente,

Community Development Department
City of Wharton