

CIRCULAR DE INFORMACIÓN GENERAL – 10.05.2020 – (1)

PUBLICACIONES E INFORMACIÓN DE INTERÉS – RESUMEN FASE I COMERCIO, SERVICIOS Y HOSTELERIA

Estimado/a Socio/a:

Por medio de la presente y atendiendo a la situación originada por el COVID-19, se remiten diversas informaciones de interés.

- **HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN** - RESUMEN/ASPECTOS DESTACADOS - CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (FASE I) SEGÚN Orden SND/399/2020. **ANEXO I de esta circular.**

Nota: Esta pendiente de publicación por parte de la Secretaría de Estado de Turismo las guías que contienen requisitos de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento y gestión del riesgo, así como directrices y recomendaciones generales para un regreso seguro a la actividad. Estas guías contendrán “Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19” para hoteles y apartamentos turísticos, albergues/hostels, alojamientos rurales, guías de turismo, balnearios, campings, restaurantes y agencias de viajes.

- **COMERCIO MINORISTA Y SERVICIOS** - RESUMEN/ASPECTOS DESTACADOS CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS (FASE I) SEGÚN Orden SND/399/2020. **ANEXO II de esta circular.**
- Gobierno de España. Plan para la transición hacia una nueva normalidad: **Guía de la Fase I.** [Enlace a la Guía.](#)
- **PUBLICACIONES BOE - MINISTERIO DE TRANSPORTES, MOVILIDAD Y AGENDA URBANA.** Orden TMA/400/2020, de 9 de mayo, por la que se establecen las condiciones a aplicar en la fase I de la desescalada en materia de movilidad y se fijan otros requisitos para garantizar una movilidad segura. Importante - Disposición final primera. «Artículo 2. Condiciones de ocupación de los vehículos en el transporte terrestre (página 9). [Enlace al Documento.](#)
- **PUBLICACIONES BOE** - Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. [Enlace al Documento.](#)

- **WEBINAR - Invitación-Programa TELETRABAJO Y CIBERRIESGOS - 14.05.2020 – 12:00 horas - [Enlace a la Información del Evento.](#)**
- RESUMEN EJECUTIVO DEL PLAN DE MEDIDAS EXTRAORDINARIAS PARA LA RECUPERACIÓN ECONÓMICA DE CASTILLA LA-MANCHA CON MOTIVO DE LA CRISIS DEL COVID-19. [Enlace al Resumen Ejecutivo.](#)
Nota importante: Las diferentes Líneas de Ayudas, tendrán su desarrollo en las próximas convocatorias individuales por parte de la JCCM, las cuales determinarán los requisitos y plazos de cada línea.
Nuestro Departamento Económico, informará puntualmente de las publicaciones de las diferentes líneas de ayudas, según se vayan convocando y estén operativas.
- Últimas Noticias - [Actualidad CEOE-CEPYME Guadalajara.](#)

RECORDATORIOS IMPORTANTES

- **INFORMACIÓN ERTES:**
Instrucciones SEPE - Circular CEPYME - guías del servicio público de empleo estatal para la comunicación de bajas de prestaciones y finalización de ERTE. [Enlace a la Circular.](#)
Circular CEPYME - Criterio interpretativo de la dirección general de trabajo sobre la aplicación de los ERTES durante la fase de desconfinamiento. Este criterio aclara el retorno a la actividad a partir del lunes, permitiendo a las empresas que están en un ERTE de fuerza mayor que incorporen parcialmente a la actividad a sus trabajadores o en jornadas reducidas. [Enlace a la Circular.](#)
- **INSST - Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo - Directrices de buenas prácticas para prevenir el riesgo de exposición laboral al coronavirus SARS-CoV-2 por actividades/sectores. [Enlace a la Información.](#)**

OTROS TEMAS

- **DESCARGA - CARTEL INFORMATIVO PARA ESTABLECIMIENTOS - PROTOCOLO PARA CLIENTES DEL COMERCIO Y SERVICIOS. (Si necesita que le imprimamos el cartel en A3 pueden solicitarlo en el teléfono 949 21 21 00 y recogerlo en nuestras instalaciones cuando le indique el técnico). [Enlace a la Descarga.](#)**
- **DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA – Recogida de propuestas para el Plan de dinamización del comercio, el turismo y los servicios para la reactivación del consumo en la provincia de Guadalajara. [Acceder al Formulario](#)**

INFORMACIÓN DISPOSITIVO CEOE-CEPYME GUADALAJARA

Enlace para la descarga de todas circulares, publicaciones del BOE, modelos/formularios y diversa información de interés (Actualización permanente):

<http://www.ceoeguadalajara.es/servicio/juridico>

Atención e información permanente a empresas, pymes y autónomos por la situación generada por el COVID-19

Teléfono: 949 21 21 00

Consultas on-line (formulario): <http://www.ceoeguadalajara.es/contacto>

Consultas on-line (e-mail): info@ceoeguadalajara.es

Puede contactar de manera directa con nuestro departamento jurídico en los siguientes correos electrónicos:

- Agustín Carrillo – e-mail: djuridico@ceoeguadalajara.es
- Itziar Asenjo – e-mail: mjuridico@ceoeguadalajara.es
- José Luis Cuevas – e-mail: ajuridico@ceoeguadalajara.es

Nota: Dadas las circunstancias sanitarias es recomendable que la comunicación se establezca con carácter prioritario a través del teléfono o del correo electrónico.

Si bien nuestras oficinas permanecerán abiertas para que nuestros profesionales desarrollen su labor, de **manera excepcional se podrán realizar consultas presenciales, siempre mediante cita previa** y respetando los procedimientos sanitarios establecidos por el Ministerio de Sanidad.

También indicar que se informará sobre normativas o decisiones gubernamentales de manera diaria a través de la web, correo electrónico y las redes sociales.

Muchas gracias por su colaboración.

ANEXO I

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (FASE I)

Resumen/Aspectos destacados: Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. [Enlace al Documento.](#)

Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.

1. Podrá procederse a la **reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal**. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. A los efectos de la presente orden se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

2. En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

3. **La ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas**. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas. En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

a) **Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.

b) **Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso**. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

- c) **Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) **Se evitará el uso de cartas de uso común**, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- e) **Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados** y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- f) **Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras**, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- g) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5. Cuando de acuerdo con lo **previsto en esta orden el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona**, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

INFOGRAFIA RESUMEN MINISTERIO DE SANIDAD (siguiente página).



TERRAZAS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Podrá reabrirse al público las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración con el límite del 50% de las mesas permitidas en el año anterior, asegurando la distancia de 2m.

Si el establecimiento obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se podrá incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

La ocupación máxima será de 10 personas por mesa o agrupación de mesas (respetando la distancia mínima de seguridad interpersonal).

Se implementarán unas medidas de higiene y/o prevención, entre ellas:

- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza
- Mejor mantelerías de un solo uso (si no es posible, cambio y lavado entre servicios)
- Dispensadores de geles hidroalcohólicos a disposición del público
- Se fomentará el pago con tarjeta
- Se evitará el uso de cartas de uso común
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores
- Se eliminarán productos de autoservicio
- Una persona máximo en los aseos (salvo personas que necesiten asistencia)

Se contemplarán también las medidas de higiene y/o de prevención específicas para el personal trabajador.

*Consulta en qué fase se encuentra tu territorio.



ANEXO II

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS (FASE I)

***Resumen/Aspectos destacados:** Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.*

[**Enlace al Documento.**](#)

Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

1. Podrá procederse a la reapertura al público de todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, siempre que tengan una superficie útil de exposición y venta igual o inferior a 400 metros cuadrados, con excepción de aquellos que se encuentren dentro de parques o centros comerciales sin acceso directo e independiente desde el exterior, siempre que cumplan todos los requisitos siguientes:

a) **Que se reduzca al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales.** En el caso de establecimientos distribuidos en varias plantas, la presencia de clientes en cada una de ellas deberá guardar esta misma proporción. En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes. En los locales comerciales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente.

b) **Que se establezca un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.**

c) **Que cumplan adicionalmente con las medidas que se recogen en este capítulo.**

2. Lo dispuesto en este capítulo, a excepción de las medidas de seguridad e higiene que se prevén en los artículos 4, 11 y 12, no será de aplicación a los establecimientos y locales comerciales minoristas que ya estaban abiertos al público de acuerdo con el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, los cuales podrán continuar abiertos, pudiendo ampliar la superficie útil de exposición y venta hasta 400 metros cuadrados, para la venta de productos autorizados en dicho artículo 10.1 u otros distintos.

3. Asimismo, **podrán proceder a su reapertura al público, mediante la utilización de la cita previa, los concesionarios de automoción, las estaciones de inspección técnica de vehículos y los centros de jardinería y viveros de plantas sea cual fuere su superficie útil de exposición y venta.** Igualmente, podrán proceder a su reapertura al público las entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal, a excepción de aquellos que se encuentren ubicados dentro de centros comerciales o parques comerciales, sin acceso directo e independiente desde el exterior.

4. **Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público según lo dispuesto en este capítulo, podrán establecer, en su caso, sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos por teléfono o en línea,** siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.

5. **Podrá establecerse un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.**

6. Cuando así lo decidan los Ayuntamientos correspondientes, y debiendo comunicar esta decisión al órgano competente en materia de sanidad de la comunidad autónoma, podrán proceder a su reapertura los mercados que desarrollan su actividad al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, comúnmente denominados mercadillos, dando preferencia a aquellos de productos alimentarios y de primera necesidad y procurando que sobre los productos comercializados en los mismos se garantice su no manipulación por parte de los consumidores. Los Ayuntamientos establecerán requisitos de distanciamiento entre puestos y condiciones de delimitación del mercado con el objetivo de garantizar la seguridad y distancia entre trabajadores, clientes y viandantes. En todo caso, se garantizará una limitación al veinticinco por ciento de los puestos habituales o autorizados y una afluencia inferior a un tercio del aforo habitual pudiendo alternativamente procederse al aumento de la superficie habilitada para el ejercicio de esta actividad de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación.

Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público.

1. Los establecimientos y locales que abran al público en los términos del artículo 10 **realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características,** conforme a las siguientes pautas:

a) Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día. b) Serán de aplicación las indicaciones de limpieza y desinfección previstas en el artículo 6.1.a) y

b). Para dicha limpieza se podrá realizar, a lo largo de la jornada y preferentemente a mediodía, una pausa de la apertura dedicada a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Estos horarios de cierre por limpieza se comunicarán debidamente al consumidor por medio de cartelera visible o mensajes por megafonía. Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador. Cuando en el establecimiento o local vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, sino también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

2. Se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas.

3. En el caso de la venta automática, máquinas de vending, lavanderías autoservicio y actividades similares, el titular de las mismas deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelera informativa. En todo caso, serán de aplicación las medidas previstas en el artículo 6.

4. **No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes**, salvo en caso de que resultara estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público.

La distancia entre vendedor o proveedor de servicios y cliente durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos. Asimismo, la distancia entre los puestos de los mercados al aire libre o de venta no sedentaria (mercadillos) en la vía pública y los viandantes será de dos metros en todo momento.

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, como pueden ser las peluquerías, centros de estética o fisioterapia, se deberá utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre un cliente y otro.

Medidas relativas a la higiene de los clientes en el interior de establecimientos y locales y en los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública.

1. **El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario** para que los clientes puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.

2. Los establecimientos y locales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública (mercadillos), deberán señalar de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización para aquellos casos en los que sea posible la atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo empleado.

3. **Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso, siendo recomendada la puesta a disposición de estos dispensadores también en las inmediaciones de los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública.

4. En los establecimientos y locales comerciales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, que cuenten con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento o mercado, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.

5. No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta como cosméticos, productos de perfumería, y similares que impliquen manipulación directa por sucesivos clientes.

6. **En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse por una única persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán.** En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas que realicen los clientes.

Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público.

1. **Los establecimientos y locales deberán exponer al público el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior.**

2. Para ello, los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores.

3. La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá modificarse, cuando sea necesario, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal exigidas en cada momento por el Ministerio de Sanidad. Preferiblemente, siempre que un local disponga de dos o más puertas, se podrá establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida, reduciendo así el riesgo de formación de aglomeraciones.

4. En los establecimientos y locales comerciales que dispongan de aparcamientos propios para sus empleados y clientes, cuando el acceso a las instalaciones, los lectores de tickets y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. Este personal también supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro. En su caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a tienda o los vestuarios de los empleados permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

INFOGRAFIA RESUMEN MINISTERIO DE SANIDAD (siguiente página).



ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Apertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios con una superficie igual o inferior a 400 m².

Requisitos:

- 30% del aforo total en los locales comerciales, si tienen varias plantas, se respetará esta proporción en cada planta
- Garantizar una distancia mínima de 2m. entre clientes. Si no es posible, solo se permitirá un cliente en el local
- Horario de atención prioritaria para mayores de 65 años
- Podrán establecer sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso

Reapertura, mediante cita previa, de los concesionarios de automoción, las estaciones de ITV y los centros de jardinería y viveros de plantas sea cual fuere su superficie de exposición.

Los Ayuntamientos podrán autorizar la reapertura de los mercados que desarrollan su actividad al aire libre o mercadillos, con preferencia a productos alimentarios y de primera necesidad y procurando que se garantice la no manipulación por parte de los consumidores. Se establecerán requisitos de distanciamiento entre puestos y condiciones de delimitación del mercado. En todo caso:

- 25% de los puestos habituales o autorizados
- afluencia inferior a un 1/3 del aforo habitual

Los establecimientos deberán seguir las indicaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, así como las medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.

*Consulta en qué fase se encuentra tu territorio.