



ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA LA REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS EN LA FASE 1: 18 de mayo

(Resumen ORDEN SND/399/2020 y ORDEN SND/414/2020 de 16 de mayo)

¿QUÉ ESTABLECIMIENTOS PUEDEN REAPERTURAR?



- Los establecimientos y locales comerciales minoristas
- Los establecimientos de actividades de servicios profesionales
- Los establecimientos de hostelería y restauración
- Los centros de jardinería y viveros de plantas
- Los concesionarios de automoción
- las entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal (*)

() a excepción de aquellas que se encuentren ubicadas dentro de centros comerciales o parques comerciales, sin acceso directo e independiente desde la vía pública*

¿CUÁLES QUEDAN EXCLUIDOS?



- Aquellos establecimientos que tengan una **superficie de más de 400 metros cuadrados** (*), aunque para éstos se permite acotar el espacio que se reabra al público ajustándose a este umbral, siempre que se cumplan el resto de los requisitos que se describen más adelante
- Aquellos que tengan **carácter de centro comercial o de parque comercial**, o que se encuentren dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior

() No se les aplica esta limitación a los concesionarios de automoción, las estaciones de inspección técnica de vehículos y los centros de jardinería y viveros de plantas*

¿QUÉ PASA CON LOS ESTABLECIMIENTOS QUE YA ESTABAN ABIERTOS?



Los establecimientos y locales comerciales minoristas con apertura al público ya permitida de acuerdo con el Real Decreto 463/2020, de declaración del estado de alarma, **podrán continuar abiertos en las mismas condiciones**, sin perjuicio del cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene que describen posteriormente.

¿SE PUEDE IR A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO SIN LIMITACIÓN?



Se posibilita el desplazamiento a cualquier establecimiento y local que este ubicado en la provincia.

¿CUÁLES SON LAS MEDIDAS DE HIGIENE QUE SE DEBEN ADOPTAR?



1. Se deberán realizar 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:
 - ✓ Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día.
 - ✓ Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida. Si se utiliza un desinfectante comercial se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
 - ✓ Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (EPIs) utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
 - ✓ 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.
 - ✓ Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, mamparas, 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.
 - ✓ Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización

de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.

- ✓ Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso
- 2. Se procederá al **lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo**, en su caso, que deberán lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.
- 3. Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- 4. Cuando de acuerdo 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 reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- 5. Todos los establecimientos y locales deberán **disponer de papeleras**, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.

¿CUÁLES SON LAS MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LOS/AS TRABAJADORES/AS?



- Se asegurará que todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **agua y jabón o geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos
- El **uso de mascarillas será obligatorio** cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores que deberán contar **con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo**.
- 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 barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.
- 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 individual oportuno 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.

- Todo el **personal deberá estar formado e informado** sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.
- El **fichaje con huella dactilar** será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la **distancia de seguridad interpersonal mínima** de dos metros entre los trabajadores y. evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, en espacios o centros de trabajo durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración
- Asimismo, las medidas de distancia deberán cumplirse, en su caso, en los **vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores**, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.
- Cuando en los centros, entidades, locales y establecimientos haya **ascensor o montacargas**, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante
- Se fomentará el **pago con tarjeta** u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datafono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo
- Si un trabajador empezara a **tener síntomas compatibles con la enfermedad**, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

¿CUÁLES SON LAS MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION E HIGIENE PARA LOS/AS CLIENTES/AS?



- 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
- En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse 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. En todo caso, la atención a varios clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador
- 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
- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público 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.

ASPECTOS ESPECÍFICOS PARA EL COMERCIO MINORISTA Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS



REQUISITOS

- Se elimina el requisito de cita previa (que correspondía a la fase 0).
- Se establece como máximo el 30 % del 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 del 30%
- 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.
- Deben establecerse sistemas que permitan la recogida escalonada de los productos para evitar aglomeraciones

- Se debe establecer un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años
- En el caso de establecimientos y locales comerciales que se encuentren dentro de parques o centros comerciales, podrán proceder a su reapertura al público siempre que tengan una superficie útil de exposición y venta al público igual o inferior a 400 metros cuadrados o acoten la misma a este umbral, y cuenten con acceso directo e independiente desde la vía pública
- Los establecimientos y locales comerciales que tengan una superficie de exposición y venta al público superior a 400 metros cuadrados, podrán utilizar marcas, balizas, cartelería o señalización para garantizar el mantenimiento de la distancia interpersonal de seguridad y realizar un mejor control de los accesos y gestión de las personas a los efectos de evitar cualquier aglomeración. En caso necesario, estos establecimientos podrán habilitar una zona de espera en el interior de los mismos, adicional a los 400 metros cuadrados autorizados, garantizando el cumplimiento del resto de medidas de seguridad e higiene
- Se podrán realizar acciones comerciales o de promoción (rebajas o descuentos) asegurando que no se generen aglomeraciones.

MEDIDAS ESPECÍFICAS

- No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso de que resultara estrictamente necesario.
- 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
- 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 cartelería informativa.
- Se 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.
- Las puertas que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a la tienda deben permanecer abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.
- 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.

- 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.
- 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.

ASPECTOS ESPECÍFICOS PARA LA REAPERTURA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



REQUISITOS

- Podrá procederse a la reapertura al público de las 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) de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al 50% 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.
- 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
- 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.
- Se mantienen para las actividades de hostelería y restauración los **servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes** en los establecimientos correspondientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos, teniendo en cuenta que:
 - ✓ podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.

- ✓ El cliente deberá realizar el pedido por teléfono u on-line y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.
- ✓ El establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago.
- ✓ En todo caso, deberá garantizarse la debida separación física establecida en este capítulo o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.
- ✓ En aquellos establecimientos que dispongan de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el cliente podrá realizar los pedidos desde su vehículo en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida.

MEDIDAS ESPECÍFICAS:

- Intensificación de la limpieza y desinfección de la terraza, en particular mesas y sillas entre un cliente y otro, así como cualquier otra superficie de contacto y zonas de tránsito de clientes.
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, elementos que son focos de contaminación, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- Presentación de mantel y vajilla para cada servicio cuando llegue el cliente, previa limpieza de la mesa, tanto en sala como en terraza, evitando que el cliente entre en contacto con una superficie no higiénica.
- 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. Lo mismo para las servilletas. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos desechables
- Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Se recomienda la eliminación de los platos para compartir de las cartas. División, en su caso, en raciones individuales

ASPECTOS ESPECÍFICOS PARA OTROS ESTABLECIMIENTOS

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 aquellas que se encuentren ubicadas dentro de centros comerciales o parques comerciales, sin acceso directo e independiente desde la vía pública.