



## CONDICIONES PARA LA APERTURA AL PÚBLICO DE DETERMINADOS COMERCIOS, SERVICIOS Y HOSTELERIA

### FASE 0: 4 de mayo

(Resumen ORDEN SND/388/2020 de 3 de mayo)

#### ¿QUÉ ESTABLECIMIENTOS PUEDEN REAPERTURAR?



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

#### ¿CUÁLES QUEDAN EXCLUIDOS?



Aquellos establecimientos que tengan una **superficie de más de 400 metros cuadrados**

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

#### ¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS PARA ABRIR?



- Se establecerá un **sistema de cita previa** que garantice la permanencia en el interior del establecimiento o local en un mismo momento de un único cliente por cada trabajador, sin que se puedan habilitar zonas de espera en el interior de los mismos.
- Se garantizará la **atención individualizada al cliente con la debida separación física** o, en el caso de que esto no sea posible, mediante la instalación de mostradores o mamparas.
- Se establecerá un **horario de atención preferente para mayores de 65 años**, que deberá hacerse coincidir con las franjas horarias para la realización de paseos y actividad física de este colectivo.

## ¿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?



Los desplazamientos a los establecimientos y locales que se pueden aperturar a partir del 4 de mayo, podrán efectuarse **únicamente dentro del municipio de residencia**, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

## ¿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.

- ✓ 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, si no 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 garantizará una **ventilación adecuada** de todos los establecimientos y locales comerciales.
- 4. **No se utilizarán los aseos** de los establecimientos comerciales **por parte de los clientes**, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.
- 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 DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LOS/AS TRABAJADORES/AS



- Todos los trabajadores deben contar **con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo**.
- Deben tener permanentemente a su disposición **geles hidroalcohólicos** para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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
- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.
- En los establecimientos y locales comerciales que cuenten con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, 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 (aquellos que no están a la venta y se utilizan por ejemplo para demostración)

- En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse por una única persona y 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 de que sea facilitada a otros clientes.

## ASPECTOS ESPECÍFICOS PARA LA REAPERTURA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante **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.

Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

## ¿CUÁLES SON LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS, HIGIENE Y SEGURIDAD PARA LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN?



Para la actividad permitida de servicios de entrega a domicilio o mediante la recogida de pedidos, se deberá contemplar:

PARA LOS TRABAJADORES/AS:

- Todos los/as trabajadores/as deberán contar con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas.
- Deberán tener permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos y/o jabones para la limpieza de manos.

PARA LOS/AS CLIENTES:

- Disposición a la entrada del establecimiento de geles hidroalcohólicos que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Colocación a la salida del establecimiento de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

PARA EL SERVICIO:

- El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.
- 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 los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.
- En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.