

**REAPERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES
COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
ASIMILADOS - FASE 1-**

(Orden SND/399/2020)

1.- QUIÉN PUEDE ABRIR DESDE 11/05/2020:

A) Podrán proceder a la reapertura al público:

1.- Los establecimientos y locales comerciales minoristas

2.- Las actividades de servicios profesionales

- Siempre que cumplan los siguientes **REQUISITOS:**

a) **Menos de 400 m²**

b) **Estén fuera de Centros Comerciales** (Salvo que tenga acceso directo e independiente desde el exterior)

c) **Reducción al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales.** Garantizando siempre una distancia mínima de dos metros entre clientes y, si no es posible, solo podrá permanecer un cliente.

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

e) Que **cumplan las medidas de seguridad** establecidas.

B) También pueden proceder a la reapertura al público, pero con CITA PREVIA:

1.- Concesionarios de automoción

2.- Estaciones de ITV

3.- Centros de Jardinería y Viveros de plantas sea cual fuere su superficie útil de exposición y venta.

C) También pueden reaperturar las entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal (Salvo en C.Comerciales sin acceso directo e independiente)

D) Pueden reaperturar los mercados y mercadillos no sedentarios al aire libre, con preferencia los productos de alimentación y de primera necesidad, siempre que así lo decida el Ayuntamiento correspondiente, con un máximo del 25% de los puestos habituales y una afluencia inferior al 30% del aforo habitual, si bien puede ampliarse la superficie normalmente habilitada para paliar las limitaciones (comunicación a la C. Autónoma, distanciamiento entre puestos, trabajadores, viandantes, clientes...).

E) Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público, podrán establecer, sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos por

teléfono o en línea, siempre que se garantice una recogida escalonada que evite aglomeraciones en el interior del local o su acceso.

2.- MEDIDAS DE HIGIENE EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS CON APERTURA AL PÚBLICO

1.- Se realizará, **al menos 2 veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones** con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes (pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas...). **Una de las limpiezas establecidas deberá ser obligatoriamente al finalizar el día.**

2.- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquier desinfectante con actividad virucida.

3.- Se podrá realizar una **pausa en la apertura**, preferiblemente a medio día, **para la limpieza.**

4.- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán procediéndose posteriormente al lavado de manos.

5.- Además, 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. (las medidas de limpieza se extenderán a las zonas privadas de los trabajadores)

6.- 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.

7.- 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.

8.- No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes (salvo casos estrictamente necesarios y con limpieza y desinfección inmediata).

9.- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones (mínimo 5 minutos diarios)

10.- Si hay **ascensor** o montacargas: **Se limitará su uso**, con ocupación máxima de una persona (salvo personas que necesiten asistencia).

11.- Debe **evitarse en lo posible el dinero en efectivo**. El datafono se desinfectaría tras cada uso.

12.- Todos los establecimientos y locales deberán disponer de **papeleras**, a ser posible con tapa y pedal, y limpiarse al menos una vez al día.

3.- MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN PARA PERSONAL TRABAJADOR

1.- Distancia entre vendedor y cliente: 1 METRO cuando haya elementos de protección o barrera. 2 METROS si no hay protección.

2.- Distancia entre los puestos de los mercados o mercadillos no sedentarios al aire libre y los viandantes DOS METROS

3.- **PELUQUERIAS, CENTROS DE ESTÉTICA, FISIOTERAPIA:** Si el servicio no permite el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, **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.**

4.- Todos los trabajadores tendrían permanentemente a su disposición **geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.

5.- Cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo (el personal estará formado e informado sobre el correcto uso de los EPI).

6.- **El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control** horario que garantice las medidas higiénicas (o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida).

7.- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.

8.- Las medidas de distancia se cumplirán también en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

9.- Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo.

10.- Los centros deberán realizar los **ajustes en la organización horaria** necesarios para **evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas**, trabajadoras o no (existe riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas al trabajo)

4.- MEDIDAS DE HIGIENE DE LOS CLIENTES EN EL INTERIOR DE LOS LOCALES, MERCADOS Y MERCADILLOS NO SEDENTARIOS AL AIRE LIBRE

1. El cliente estará el tiempo estrictamente necesario
2. En establecimientos o mercados/mercadillos, donde sea posible la atención a más de 1 cliente al mismo tiempo, debe señalarse con marcas la distancia de seguridad de 2 metros.
3. Debe haber a disposición del público geles hidroalcohólicos, también es recomendable en las inmediaciones de los mercados y mercadillos no sedentarios al aire libre.
4. En establecimientos y mercados/mercadillos al aire libre, con autoservicio, debe prestar el servicio un trabajador, para evitar la manipulación directa de los productos por parte de los clientes.
5. Se prohíben los “productos de prueba”.
6. En los establecimientos del sector textil y de arreglo de ropa los probadores se utilizarán por una sola persona y después de cada uso se limpiarán y desinfectarán.
7. Si el cliente se prueba una prenda y no la compra, ésta debe ser higienizada.

5.- MEDIDAS DE AFORO PARA ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS AL PÚBLICO

1. Debe exponerse 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. **Se deben establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo**, de forma que ésta 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.
4. 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.
5. 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**, 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.

6. 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.