

FASE I DE DESESCALADA: COMERCIOS MINORISTAS, SERVICIOS ASIMILADOS, HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

	<p>LOS COMERCIOS MINORISTAS Y SERVICIOS ASIMILADOS* CON UNA SUPERFICIE MENOR DE 400 m²</p>	<p>ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (TERRAZAS AL AIRE LIBRE -máximo de 2 paredes)</p>
<p>REQUISITOS</p> <p>*OJO! NO PODRÁN REABRIR: Comercios 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.</p> <p>ESTABLECIMIENTOS DE 1ª NECESIDAD YA ABIERTOS ANTERIORMENTE, EXCLUIDOS DE CUMPLIR CON ESTOS REQUISITOS: alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, establecimientos farmacéuticos, sanitarios, centros o clínicas veterinarias, ópticas y productos ortopédicos, productos higiénicos, prensa y papelería, combustible para la automoción, estancos, equipos tecnológicos y de telecomunicaciones, alimentos para animales de compañía, comercio por internet, telefónico o correspondencia, tintorerías, lavanderías y el ejercicio profesional de la actividad de peluquería a domicilio.</p> <p>Y podrán seguir abiertos, pudiendo ampliar la superficie útil de exposición y venta hasta 400 metros cuadrados, para la venta de productos autorizados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducción al 30% del aforo total en los locales comerciales. ■ SIEMPRE una distancia mínima de 2 m entre clientes. Si NO es posible, se permitirá únicamente dentro del local 1 cliente. ■ Horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años. ■ Cumplir adicionalmente con las medidas de reapertura. ■ Con cita previa: 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. ■ Reapertura* al público las entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal. ■ Establecer 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. ■ Establecer reparto a domicilio preferente para colectivos determinados. ■ Reapertura los mercados que desarrollan su actividad al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública (mercadillos) si lo decide y comunica el Ayuntamiento. Prioridad venta de productos alimentarios y de 1ª necesidad y limitación al 25% de los puestos autorizados y una afluencia inferior a 1/3 del aforo habitual. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Límite de 50 % de mesas permitidas en el año anterior, según correspondiente licencia municipal. Obligación de mantener distancia física de al menos 2 metros entre las mesas o agrupaciones de mesas. ■ Incremento del número de mesas respetando la proporción del 50 % entre mesas y superficie disponible e incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza, siempre con permiso del Ayuntamiento. ■ La ocupación máxima será de 10 personas por mesa o agrupación de mesas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

HIGIENE DEL LOCAL

- Será obligatoria la limpieza y desinfección, **al menos dos veces al día**, de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes.
- Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al **finalizar el día**.
- Uso de desinfectantes como **diluciones de lejía (1:50)** recién preparada o desinfectantes con actividad virucida.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (**EPs**) utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- **Horarios de cierre por limpieza** se comunicarán debidamente al consumidor por medio de cartelería visible o mensajes por megafonía.
- Limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en **cada cambio de turno**, especialmente de los elementos susceptibles de manipulación.
- Cuando existan **puestos de trabajo compartidos** por más de 1 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.
- Si hay más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, si no, también a **zonas privadas de los trabajadores**.
- **Revisión (1 vez al día min.)** del funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos.
- Cumplir medidas de **desinfección para la venta automática**, máquinas de vending,
- **Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza**, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- Se priorizará la utilización de **mantelerías de un solo uso**. Si no, debe evitarse el uso de la misma mantelería 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 ° C.
- Se deberá poner a disposición del público **dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados, en todo caso en la entrada del establecimiento o local.
- Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el **uso de dispositivos electrónicos** propios, pizarras, carteles o similares.
- Los elementos auxiliares del servicio (la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería) se **almacenarán en recintos cerrados** y lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- **Se eliminarán productos de autoservicio** (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- Uso de desinfectantes como **diluciones de lejía (1:50)** recién preparada o desinfectantes con actividad virucida.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (**EPs**) utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Las medidas de limpieza se extenderán también a **zonas privadas de los**

HIGIENE DEL LOCAL

lavanderías autoservicio (máquinas y locales) Informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelería.

■ **No se utilizarán los aseos de los establecimientos** comerciales por parte de los clientes.

■ Los uniformes o ropa de trabajo, **se lavarán y desinfectarán diariamente**, de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60° y 90° C. Las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con usuarios, también deberán lavarse en las condiciones señaladas.

■ **Ventilación periódica** en las instalaciones de forma diaria y por espacio de cinco minutos.

■ El **uso del ascensor o montacargas** se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima será de 1 persona, salvo que sea posible garantizar la separación de 2 m entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, entonces se permitirá acompañante.

■ **Fomento del pago con tarjeta** u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos. Desinfección del datáfono y TPV tras cada uso, si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

■ **Disponer de papeleras**, mejor con tapa y pedal, para material desechable. Deberán ser limpiadas al menos 1 vez al día.

trabajadores.

■ Cuando existan **puestos de trabajo compartidos por más de 1 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.

■ Los uniformes o ropa de trabajo, **se lavarán y desinfectarán diariamente**, de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60° y 90° C. Las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con usuarios, también deberán lavarse en las condiciones señaladas.

■ **Ventilación periódica** en las instalaciones de forma diaria y por espacio de cinco minutos.

■ El **uso del ascensor o montacargas** se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima será de 1 persona, salvo que sea posible garantizar la separación de 2 m entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, entonces se permitirá acompañante.

■ La **ocupación máxima de los aseos** será de 1 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 como mín.

■ **Fomento del pago con tarjeta** o medios que no supongan contacto físico entre dispositivos. Desinfección del datáfono y TPV tras cada uso, si el empleado no es siempre el mismo.

■ **Disponer de papeleras**, mejor con tapa y pedal, para material desechable. Deberán ser limpiadas al menos 1 vez al día.

PREVENCIÓN DE RIEGOS PARA EL PERSONAL

- Todos los trabajadores contarán con **EPis** adecuados al nivel de riesgo y tendrán permanentemente a su disposición geles hidroalcohólicos o con agua y jabón.
- Todo el personal deberá estar **formado e informado** sobre el correcto uso de los equipos de protección, incluso los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el establecimiento.
- El fichaje con **huella dactilar** será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas o se deberá desinfectar el dispositivo antes y después de cada uso.
- Modificación de los puestos de trabajo para garantizar la posibilidad de mantener la **distancia de seguridad interpersonal** mínima de **2 m** entre los trabajadores.
- La distancia entre vendedor y cliente será de al menos **1 m** cuando se cuente con barreras, o de **2 m** sin estos elementos.
- La distancia entre los puestos de los mercadillos en la vía pública y los viandantes será de **2 m** en todo momento.
- Si es imposible el mantenimiento de la distancia de seguridad (peluquerías, centros de estética o fisioterapia) se usará el **equipo de protección adecuado al nivel de riesgo** que asegure la protección del trabajador y del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de 2 m entre un cliente y otro.
- Estas normas deben cumplirse en las **zonas** destinadas a los trabajadores y de **uso común**.
- Si un trabajador empezara a tener **síntomas**, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado y deberá abandonar su puesto.

- Todos los trabajadores contarán con **EPis** adecuados al nivel de riesgo y tendrán permanentemente a su disposición geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y/o jabones para la limpieza de manos.
- Si no fuese posible el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, se deberá utilizar el **EPis** oportuno que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente, debiendo asegurar el mantenimiento de la distancia de **2 m** entre un cliente y otro.
- Todo el personal deberá estar **formado e informado** sobre el correcto uso de los equipos de protección, incluso los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el establecimiento.
- 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 antes y después de cada uso.
- Modificación de los puestos de trabajo para garantizar la posibilidad de mantener la **distancia de seguridad interpersonal** mínima de **2 m** entre los trabajadores.
- Estas normas deben cumplirse también en las **zonas** destinadas a los trabajadores y de **uso común**.
- Si un trabajador empezara a tener **síntomas** compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello y deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada.

<p>PROTECCIÓN E HIGIENE PARA A LOS CLIENTES EN EL INTERIOR DE ESTABLECIMIENTOS Y EN LOS MERCADOS AL AIRE LIBRE O DE VENTA NO SEDENTARIA EN LA VÍA PÚBLICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario. ■ Deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de 2 m entre clientes. ■ La atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador. ■ Los establecimientos deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos en la entrada del local, siendo recomendada la puesta a disposición de éstos en las inmediaciones de los mercadillos. ■ Los 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. ■ 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 adquiriera, se deberá higienizar. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deberán estar a disposición de los clientes a la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y a la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura. ■ El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario. ■ Si es 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. ■ La atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador. ■ Si no se puede atender individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones de distanciamiento, 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 1 persona con discapacidad, menor o mayor.
<p>MEDIDAS EN MATERIA DE AFORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Exponer el aforo máximo de cada local y asegurar que éste y la distancia de seguridad interpersonal de 2 m se respeta en su interior. ■ Establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, que deberá incluir a los propios trabajadores. ■ La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá modificarse para garantizar las distancias de seguridad. 	

<p>MEDIDAS EN MATERIA DE AFORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si un local disponga de 2 ó + puertas, se podrá establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida (reducción del riesgo de aglomeraciones) ■ Si se dispone de aparcamientos propios para empleados y clientes, 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. ■ El personal de seguridad supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados. ■ 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, excepto cuando no sea posible por seguridad. 	
<p>MEDIDAS PARA PREVENIR EL RIESGO DE COINCIDENCIA MASIVA DE PERSONAS EN EL ÁMBITO LABORAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Los centros deberán realizar los ajustes en la organización horaria que resulten necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, en espacios de trabajo durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia, atendiendo a la zona geográfica de la que se trate. ■ Existirá 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, teniendo en cuenta tanto la probabilidad de coincidencia masiva de las personas trabajadoras como la afluencia de otras personas que sea previsible o periódica. ■ Los ajustes deberán efectuarse teniendo en cuenta las instrucciones de las autoridades competentes, así como, en su caso lo previsto en la normativa laboral y convencional. 	

iiiLOS ESTABLECIMIENTOS NO PODRÁN ANUNCIAR NI LLEVAR A CABO ACCIONES COMERCIALES QUE PUEDAN DAR LUGAR A AGLOMERACIONES DE PÚBLICO, TANTO DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL COMO EN SUS INMEDIACIONES. ESTA RESTRICCIÓN NO AFECTARÁ A LAS VENTAS EN REBAJA NI TAMPOCO VENTAS EN OFERTA O PROMOCIÓN QUE SE REALICEN A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEBiii