

RESUMEN MEDIDAS POR LA QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES PARA LA APERTURA AL PÚBLICO DE DETERMINADOS COMERCIOS Y SERVICIOS.

1. ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS DE SERVICIOS ASIMILADOS

- Podrán proceder a la apertura al público 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 (Aquellos que hayan cerrado por Fuerza mayor), **A EXCEPCIÓN** de aquellos que tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados, así como que tengan carácter de centro comercial.

CONDICIONES

- Se debe establecer un sistema de cita previa, de forma que se garantice la permanencia en el interior del establecimiento de un único cliente por cada trabajador.
- Se garantizará la atención individualizada, con la debida separación física o 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. **10 a 12 y de 19 a 20 horas.**
- Establecer sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, siempre que se garantice una recogida escalonada

ESTAS CONDICIONES NO SON DE APLICACIÓN PARA AQUELLAS ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS QUE HAN TENIDO LA APERTURA PERMITIDA DURANTE ESTE PERIODO DE CONFINAMIENTO.

MEDIDAS DE HIGIENE QUE SE DEBERÁN APLICAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES

Al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto mas frecuentes, como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos y otros elementos de similares características.

- Una limpieza se realizará obligatoriamente al finalizar el día
- Se utilizarán desinfectantes de lejía (1:50) o de cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida.

- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados, se desecharán de forma segura.
- 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. Sin descuidar taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.
- Lavado y desinfección diaria de uniformes y ropa de trabajo, que deberán lavarse de forma mecánica de lavado entre 60 y 90 grados.
- Se debe de garantizar una ventilación adecuada.
- No se podrán utilizar los aseos de establecimientos comerciales por parte de los clientes.
- Todos los establecimientos deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapas y pedal, en los que depositar pañuelos y cualquier otro material desechable.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES (SE RECOMIENDA SE PONGAN EN CONTACTO CON SU EMPRESA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES)

- No podrán incorporarse;
 - Trabajadores en aislamiento o que presenten síntomas
 - Trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en cuarentena
- El titular deberá cumplir las obligaciones de prevención de riesgos establecidas.
 - Asegurará Equipos de protección individual, así como geles hidroalcohólicos.
 - Uso de mascarillas obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia mínima de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores.
 - El fichaje con huella dactilar será substituido por cualquier otro sistema que garantice las medidas higiénicas.
 - Establecimiento de turnos para garantizar la posibilidad de mantener la distancia interpersonal mínima.
 - La distancia entre el vendedor o proveedor y el cliente durante todo el proceso de atención será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras o dos metros sin estos.
- En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, COMO PUEDEN SER **PELUQUERIAS, CENTROS DE ESTÉTICA O FISIOTERAPIA**, se deberá utilizar el EPI 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.

OTROS;

- La permanencia en el local será estrictamente necesaria.
- Un trabajador, un cliente atendido
- Poner a disposición del público, dispensadores de geles.
- Aquellos que cuenten con zonas de autoservicio, deberá ser prestado por un trabajador, con el fin de evitar la manipulación de alimentos por clientes.
- Los arreglos de ropa y similares y de probadores, deberá utilizarse por una única persona y después se limpiarán y desinfectarán.

2.CONDICIONES PARA ACTIVIDADES DE HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

- En las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante servicios de entrega a domicilio como hasta ahora y mediante recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos.
- En el reparto, establecer un sistema preferente para mayores de 65 años.
- La recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones.
 - o Deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida, donde se realizará el intercambio y el pago. Deberá garantizarse la separación establecida de 2 metros y cuando no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.
- SOLO podrán permanecer ABEIRTOS AL PUBLICO, durante el horario de recogida de pedidos.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES (SE RECOMIENDA SE PONGAN EN CONTACTO CON SU EMPRESA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES)

Las indicas arriba.

3.CONDICIONES DE REALIZACIÓN DE LAS OBRAS DE REFORMA DESDE EL 4 DE MAYO DE 2020 Y MIENTRAS DURE EL ESTADO DE ALARMA

- Se permite la realización de obras en locales, viviendas u otras zonas delimitadas del edificio que no estén habitadas en todos los casos, o a las que no tengan acceso los residentes mientras duren las obras, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:
 - Se limite la circulación de trabajadores y materiales por zonas comunes no sectorizadas y se adopten todas las medidas oportunas para evitar, durante el desarrollo de la jornada, el contacto con los vecinos del inmueble.
 - El acceso y salida de esos locales, viviendas o zonas se produzca únicamente al inicio y a la finalización de la jornada laboral.
 - Los trabajadores adopten las medidas de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias.
 -
- En todos los casos de obras permitidas se permite el acceso a zonas no sectorizadas del edificio para la realización de operaciones puntuales de conexión con las redes de servicios del edificio que sean necesarias para acometer las obras.

MEDIDAS LABORALES

- Las suspensiones o reducciones que se hubiesen adoptado, se podrán renunciar a las mismas, de manera TOTAL O PARCIAL, respecto de PARTE o e la TOTALIDAD de la plantilla y de forma progresiva según vayan desapareciendo las razones vinculadas a la fuerza mayor.
- La prestación de cese será cubierta en principio hasta el 31 de mayo, aunque se reemprenda ahora la actividad.

LINKS DE INTERES:

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Contacto-Comercio-Covid19.aspx>

Preguntas y respuestas del ministerio de industria, comercio y turismo