



# CONDICIONES PARA APERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

## ¿Qué condiciones se deben cumplir para abrir?



**Reapertura de locales** y establecimientos minoristas con independencia de su superficie útil, con las siguientes normas:



- Un **40% del aforo** total del local. Debe figurar expuesto al público el aforo máximo.
- Garantizar **distancia mínima de 2 metros entre clientes** y **1 metro entre vendedor y cliente**.
- Horario de **atención preferente para mayores de 65 años**.
- Acciones de promoción, deben acompañarse de **medidas de control** de aglomeraciones, mantenimiento de distancias y límites de aforo.



El **tiempo de permanencia** en establecimiento será el **estrictamente necesario**.

### Medidas de Seguridad y Prevención

- ✓ Todos los trabajadores contarán con EPIs adecuados al nivel de riesgo, además de geles hidroalcohólicos y si no es posible, agua y jabón.
- ✓ El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal.

### Medidas de Higiene y prevención

- ✓ Se realizarán, al menos, **dos veces al día una limpieza** y desinfección de las instalaciones, **una de ellas obligatoriamente al finalizar la jornada**, prestando especial atención las superficies de contacto más frecuentes y de los puestos de trabajo.
- ✓ Se utilizarán desinfectantes como diluciones con actividad virucida.
- ✓ Los materiales empleados y EPIs utilizados se desecharán de forma segura.
- ✓ De forma diaria se procederá a la limpieza y desinfección de uniformes o ropa de trabajo.
- ✓ Disponer de papeleras con tapa y pedal.
- ✓ Ventilación adecuada del local.

### Medidas de Protección para clientes

- ✓ Cuando la atención sea personalizada con **más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad** interpersonal.
- ✓ Dispensadores de geles hidroalcohólicos en la entrada del local para clientes.
- ✓ En establecimientos con autoservicio, se evitará la manipulación directa de los productos por los clientes.
- ✓ No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.
- ✓ En comercios del sector textil, los probadores se utilizarán por una única persona y tras su uso se desinfectarán. Las prendas serán higienizadas

**FASE 2**

## FASE 2

# CONDICIONES EN LAS QUE DEBEN DESARROLLARSE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

### ¿Cómo debe llevarse a cabo la actividad ?

- Reapertura de establecimientos de hostelería y restauración **para consumo en el local, 50% aforo máximo.**
- No pueden abrir **discotecas y bares de ocio nocturno.**
- Consumo dentro del local, **debe ser sentado.** Prohibido el autoservicio en barra por los clientes.
- Se puede encargar comida y bebida para llevar.
- Terrazas al aire libre, mantienen limitación del 50% y ocupación máxima de 10 personas por grupo de mesa.
- Entre un cliente y otro se deberá proceder a limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza.
- Garantizar **distancia mínima de 2 metros entre clientes y 1 metro entre vendedor y cliente.**
- Se deberá **exponer al público el aforo máximo** del local.



### Medidas de Seguridad y Prevención

- ✓ Se deberá contar con **espacio habilitado** y señalizado para la recogida de pedidos para el intercambio y pago.
- ✓ Asegurar a los **trabajadores EPIs adecuados al nivel de riesgo**, al menos mascarillas y disposición de geles hidroalcohólico con actividad virucida y/o jabones limpieza de manos. Los trabajadores deberán utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure tanto su protección como la del cliente.
- ✓ Dispensadores de **geles hidroalcohólicos** para los clientes.
- ✓ Disponer de **papeleras con tapa y pedal** a la salida de local.
- ✓ **Ventilación adecuada del local.**
- ✓ **Se utilizarán desinfectantes** como diluciones con actividad virucida.

### Medidas de Higiene en el local

- ✓ Se priorizará utilización mantelerías de un solo uso.
- ✓ Se fomentará pago con tarjeta y se evitará el uso de cartas de menú de uso común.
- ✓ Vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, deben ser almacenados en espacios cerrados, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- ✓ Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables.
- ✓ Limpieza y desinfección de instalaciones con especial atención a las zonas de uso común.
- ✓ Se ventilará cada día para permitir la renovación del aire.
- ✓ Uso de los aseos, su ocupación máxima será de 1 persona. Se reforzará la limpieza y desinfección.