



UG resumen BOE 3 de mayo 2020, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios (...).

Medidas de cara a la reactivación de la actividad comercial y de determinadas actividades de servicios profesionales que requieren la apertura al público de establecimientos o locales, asimiladas al comercio minorista, cuya actividad se encuentra suspendida tales como peluquerías y centros de estética, servicios de arreglos y reparaciones, y similares.

Podrán reabrir al público aquellos locales y establecimientos del comercio minorista y de servicios profesionales **que garanticen el cumplimiento de una serie de condiciones que permitirán compatibilizar esta reapertura con las medidas higiénicas adecuadas** para la protección de la salud y la seguridad de los ciudadanos y de los trabajadores, evitando así un repunte de la enfermedad.

Por otra parte, con respecto a las medidas previstas en esta orden en el ámbito de la hostelería y restauración, se dispone que las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse, además de mediante el servicio de entrega a domicilio ya permitido, mediante la posibilidad de recogida por el cliente en el establecimiento, siempre que se respeten determinadas medidas de higiene, prevención y aforo.

CAPÍTULO I

Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

Artículo 1. Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

1. Todos los comercios podrán abrir al público a excepción de aquellos de más de 400 m², centros o parques comerciales o dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior.
Siempre que cumplan los requisitos siguientes:
 - a. Establecer un sistema de **cita previa**. Solo un cliente por persona trabajadora dentro del local. No se podrá habilitar zonas de espera.
 - b. Garantizar la **atención individualizada al cliente**, manteniendo la distancia física establecida o si no es posible, mediante mostradores o mamparas.
 - c. **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. (de 10:00 a 12:00 y de 19:00 a 20:00).
2. Estas medidas no afectan a los comercios que tenían permitida su apertura en el RDL del 14 de marzo.
3. Se podrá establecer **un sistema de recogida en el local**, siempre garanticen una recogida escalonada y se eviten aglomeraciones en el local o su acceso.



Artículo 2. Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público.

1. Los establecimientos que abran, realizarán al menos **2 veces al día, una limpieza y desinfección** de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes.
 - a. Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, **al finalizar el día**.
 - b. Se utilizarán **desinfectantes como diluciones de lejía (1:50)** recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Si se utiliza un desinfectante comercial se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
 - c. Tras cada limpieza, **los materiales y EPIs se desecharán de forma segura** y se procederá al lavado de manos.
2. **Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo.**
3. **Ventilación adecuada** de todos los establecimientos y locales comerciales.
4. **Los clientes no podrán usar el aseo del local**, salvo extrema necesidad. En ese caso, proceder inmediatamente a su limpieza y desinfección.

Artículo 3. Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.

1. No se podrán incorporar al trabajo, trabajadores diagnosticados por COVID19, con síntomas o en cuarentena en el momento de su reapertura.
2. El sistema de fichaje debe garantizar las medidas de prevención
3. Los puestos, turnos, horarios, etc. Se modificaran para mantener la distancia de seguridad entre el personal.
4. La **distancia entre personal y el cliente** será de al menos 1 metro si cuenta con barreras y elementos de protección y de al menos 2 metros si no los tuviera.
5. Las distancias y medidas de seguridad son **de cumplimiento en todo el local**, zonas comunes, vestuarios, etc.

Artículo 4. Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales.

1. El cliente permanecerá en el establecimiento **solo el tiempo necesario** para realizar su compra.
2. En locales que el personal permite atender a más de un cliente, 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**.
3. El local deberá poner a disposición del **público dispensadores de geles hidroalcohólicos** con actividad virucida, en la entrada del local.
4. **No se permite el autoservicio por parte de los clientes**, para evitar la manipulación directa de los productos.
5. **No podrá haber productos a prueba.**
6. En el comercio textil **los probadores deberán utilizarse por una única persona** y después de su uso **se limpiarán y desinfectarán**.
 - a. En las prendas que el cliente se pruebe y no adquiera, **la prenda será higienizada antes de que sea facilitada a otros clientes**.

CAPÍTULO II Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración

Artículo 5. Actividades de hostelería y restauración

1. La actividad de hostelería y restauración podrá realizarse el servicio de **entrega a domicilio y recogida de pedidos**. Queda prohibido consumir en el local.
2. Se podrá establecer un **sistema de reparto que priorice a personas mayores** de 65 años.
3. Para el servicio de recogida en el local, **el pedido se atenderá primero por teléfono** o en línea y el establecimiento **fijará un horario de recogida** del mismo, evitando aglomeraciones . deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos y garantizar la separación física mediante la distancia establecida, mostradores o mamparas.
4. Los locales con pedido y recogida desde el vehículo, podrán seguir utilizando este sistema.
5. Los establecimientos solo podrán permanecer **abiertos al público durante el horario de recogida** de pedidos.

Artículo 6. Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.

1. No se podrán incorporar al trabajo, trabajadores diagnosticados por COVID19, con síntomas o en cuarentena en el momento de su reapertura.
2. El propietario del negocio debe cumplir con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, ya sea con carácter general y de manera específica para prevenir el contagio del COVID19. Debe garantizar los EPIs adecuados y resto de medidas.

Artículo 7. Medidas en materia higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.

El propietario del negocio deberá poner a disposición de los clientes:

- A la entrada del establecimiento: **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida
- A la salida del establecimiento: **papeleras con tapa de accionamiento no manual**, dotadas con una bolsa de basura.
- La **permanencia** de los clientes **en el establecimiento será el estrictamente necesario** para recoger su pedido.
- En locales que el personal permite atender a más de un cliente, 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 caso de no poder garantizar la atención a más de un cliente al mismo tiempo, el acceso al local se hará de manera individual y **no podrá haber más de un cliente en el interior**. Salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.