

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS Y RECOMENDACIONES COVID-19

COMERCIO

Actualización a 11 de mayo de 2020
AGENCIA DE EMPLEO Y
DESARROLLO LOCAL

cullera 

ÍNDICE

1. PRÓLOGO

2. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

- 2.1. MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION CONTRA EL VIRUS
- 2.2. MEDIDAS PREVENTIVAS QUE DEBO ADOPTAR EN MI NEGOCIO
- 2.3. ROPA DE TRABAJO
- 2.4. MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCION EN EL ESTABLECIMIENTO
- 2.5. MEDIDAS DE PROTECCION EN LOS SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACION

3. MEDIDAS ESPECÍFICAS

- 3.1. MEDIDAS ORGANIZATIVAS
- 3.2. QUE HACER EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

4. ZONA DE VENTA

- 4.1. DISTANCIA
- 4.2. INFORMACION
- 4.3. AFORO Y CIRCULACION
- 4.4. PRODUCTOS EXPUESTOS
- 4.5. PRODUCTOS DE PRUEBA
- 4.6. MAQUINAS EXPENDEDORAS
- 4.7. DEVOLUCION DE PRODUCTOS
- 4.8. CAJAS

5. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS POR SECTORES COMERCIALES

- 5.1. ALIMENTACION
- 5.2. TEXTIL
- 5.3. TIENDA DE SOMBREROS O TOCADOS
- 5.4. CALZADO

5.5. JOYERIAS

5.6. TECNOLOGIA, TELEFONIA Y CULTURA

5.7. OPTICA, ORTOPEDIAS Y SIMILARES.

5.8. GASOLINERAS

5.9. MUEBLES

5.10. TIENDAS DE CERAMICA, BAÑOS, COCINAS Y REFORMAS EN GENERAL

5.11. PELUQUERIAS

6. NORMAS GENERALES PARA LA DESESCALADA

6.1. FASE 0

6.2. FASE 1

6.3. FASE 2

6.4. FASE 3

7. FUENTES

CULLERA

1.

PRÓLOGO

Guía práctica que recopila las principales medidas de prevención a adoptar y recomendaciones para hacer frente a la situación económica y sanitaria causada por la Covid-19, para el sector del comercio.

La Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Cullera, consciente de la extraordinaria situación por la que están atravesando las empresas del sector comercial como consecuencia de la alarma sanitaria por Coronavirus (Covid-19), y la consiguiente declaración del estado de alarma decretada por RDL 463/2020, de 14 de marzo, hace extensible a las empresas del sector, la presente guía práctica donde se incluyen las principales medidas preventivas a adoptar por los diversos sectores además de recomendaciones para hacer frente a esta situación inédita.

Las medidas y recomendaciones recogidas en este texto, deben ser interpretadas como lo que son: una guía de buenas prácticas y recomendaciones, supeditadas siempre a las decisiones que en cada momento adopten las autoridades y administraciones públicas.

Por otro lado, y como medida para reforzar la lucha contra la enfermedad (Covid-19), queda suspendida durante el estado de alarma la atención al público presencial en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local. Desde la AEDL seguimos trabajando de forma telemática y estamos a tu disposición para resolver las dudas que puedan surgir.

Agencia De Empleo y Desarrollo Local

Correo: empreses.covid@cullera.es

Teléfono: 682.783.728

2.

MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

2.1. MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION FRENTE AL VIRUS

- **Distanciamiento entre las personas de dos metros.**
- **Se debe usar mascarilla quirúrgica o higiénica cuando no se pueda mantener la distancia de dos metros. También se recomienda con carácter general.**
- **Lavarse las manos con frecuencia:**
 - Lo más sencillo y eficaz es lavarse las manos con agua y jabón.
 - El jabón corriente es suficiente, no es necesario utilizar ninguno especial.
 - Hay que fregarse las manos al menos durante un minuto.
 - Siempre que las manos no estén sucias, en cuyo caso se deben lavar con agua y jabón, también puede utilizarse un gel hidroalcohólico.
- **Hay que acordarse de limpiar de vez en cuando varios objetos que tocamos cotidianamente: gafas, de vista o de sol, móviles, tablets, llaves.**
- **Sobre todo, hay que desinfectar los objetos que llevamos con nosotros cuando salimos de casa: llaves del coche, auriculares, etc., o cuando estamos teletrabajando o utilizando los ordenadores: teclados, ratones, etc.**
- **Ventilación de las habitaciones: al menos 10 minutos diarios.**
- **Limpieza diaria de las superficies de contacto frecuente.**
- **Uso de guantes de un solo uso.**

¿Cómo quitarse los guantes?



y no olvide **LAVAR SUS MANOS** con agua y jabón tras la retirada de los guantes.

2.2. MEDIDAS PREVENTIVAS QUE DEBO ADOPTAR EN MI COMERCIO

1. Asegúrate de que los puestos de trabajo estén limpios e higienizados.

- Las superficies (por ejemplo, escritorios y mesas) y los objetos (por ejemplo, teléfonos, teclados) tienen que limpiarse con desinfectante regularmente.
- ¿Por qué? Porque la contaminación en superficies tocadas por las personas es una de las principales formas en que COVID-19 se propaga.

2. Promueve el lavado de manos regular y minuciosa por parte de las personas empleadas, las contratistas y la clientela.

- Coloca dispensadores desinfectantes para manos en lugares prominentes alrededor del puesto de trabajo. Asegúrate que estos dispensadores se rellenan regularmente
- Exhibe carteles que promuevan lavarse las manos: solicita estos a tu autoridad local de salud pública.
- Asegúrate de que el personal, contratistas y clientela tengan acceso a lugares donde puedan lavarse las manos con agua y jabón.
- ¿Por qué? Porque el lavado arrastra el virus de sus manos y previene la propagación de COVID-19.

3. Promueve una buena higiene respiratoria en el puesto de trabajo.

- Asegúrate que haya máscaras faciales y / o pañuelos de papel disponibles en los puestos de trabajo, para aquellos que desarrollan secreción nasal o tos, junto con contenedores cerrados para rechazarlos de manera higiénica.
- Por qué? Porque una buena higiene respiratoria previene la propagación del COVID-19.

4. Informa a las personas empleadas, las contratistas y la clientela de que cualquier persona que tenga tos leve o fiebre leve (37.5°C o más) tiene que quedarse en casa.

- También tienen que quedarse en casa (o trabajar desde casa) si han tenido que tomar medicamentos simples, como paracetamol, ibuprofeno o aspirina, que pueden enmascarar los síntomas de infección.
- Exhibe carteles con este mensaje en los puestos de trabajo. Los servicios de salud ocupacional, la autoridad local de salud pública u otras instituciones, han desarrollado materiales de campaña para promover este mensaje.
- Deja claro a tus personas empleadas de que podrán contar este tiempo libre como baja por dolencia.

5. Atención a los gestos individuales:

- Cúbrete boca y nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lávate las manos inmediatamente.
- Evita tocarte ojos, nariz y boca. Las manos facilitan la transmisión del virus.
- Evita los saludos de cortesía con contacto físico como besos, abrazos o estrechar las manos.

6. Evita permanecer en la empresa fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno.

7. Si no puede garantizarse la distancia mínima de seguridad entre personas, y sólo si no puede eliminarse una función concreta, por ser imprescindible, el personal debe utilizar los siguientes equipos de protección individual:

- Mascarilla higiénica o pantalla de protección facial.
- Guantes de protección de acuerdo a la norma UNE-EN ISO 374.5:2016.

8. No hay que compartir objetos con la clientela o el resto de personas empleadas: monedas, billetes, tarjetas de crédito o débito, bolígrafos, etc.

- En caso de no poder evitarlo, se deben lavar o desinfectar las manos después de dicho intercambio.
- Eliminar o clausurar aparatos de uso común como surtidores de agua que requieran acercar la boca al grifo. Se debe facilitar agua envasada o disponer de surtidor para rellenar botellas personales.
- Cafeteras: si no se eliminasen, se recomienda que sean de monodosis.

9. Personal de limpieza:

- Debe utilizar equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Desecharlos de forma segura cuando se trate de equipos desechables.
- Proceder posteriormente al lavado de manos.

10. Vestuarios y zonas o salas de descanso:

- Se debe **limitar su uso al mínimo imprescindible y al mínimo de afluencia y tiempo de permanencia. No se compartirán utensilios de cocina, menaje o comida.**
- Debe contar con dispositivos (taquillas, armarios.) que permitan que no se mezcle la ropa y calzado de calle con los del trabajo.
- Se recomienda hacer turnos para mantener la distancia de seguridad.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de cada comida.
- Mantener protegidos los alimentos con film o en envases con tapa.
- Mantener limpia la zona de comedor y los objetos de uso común.
- Dejar la puerta abierta de la sala de descanso para asegurar la renovación del aire

2.3. ROPA DE TRABAJO

Limpieza de la ropa de trabajo:

- Debe **manipularse lo menos posible, ser suavemente enrollada y llevar directamente a la lavadora o colocar en una bolsa para su traslado al lugar de lavado**. Debe lavarse a una temperatura de, al menos, **60°C durante 30 minutos** o con cualquier otro método que garantice la correcta higienización.
- Se recomienda la limpieza diaria de los uniformes. Debe valorarse el aumento de dotación de los mismos. Si es posible, se recomienda cubrir los uniformes con batas, guardapolvos o similares.
- Si no se puede cumplir con todo lo señalado anteriormente, podría suspenderse la obligatoriedad del uso de uniformes de manera que al llevar la vestimenta propia del trabajador o trabajadora se puedan garantizar las medidas de higiene y su desinfección diaria.
- Se prestará igualmente atención a la desinfección de las toallas y similares con las mismas recomendaciones en cuanto a su lavado y se deberán depositarse en algún lugar aislado hasta que se laven

2.4. MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCION EN EL ESTABLECIMIENTO

Ambiente sano en el local

- Se deben ventilar periódicamente las instalaciones. Como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- Reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar la ventilación de los sistemas de climatización para aumentar la renovación del aire.
- En la medida de lo posible, realización de muestras periódicas de concentración vírica por COVID-19 en el ambiente interior del local.
- De manera general, mantener la temperatura del local entre 23 y 26°C. Excepto para aquellos que, por la naturaleza del producto, requieran de otro rango de temperatura (carnicerías, floristerías, etc.).

Refuerzo de la limpieza del local

- Limpiar y desinfectar al menos dos veces al día.
- En especial atención a superficies, pomos de las puertas, mostradores, lavabos, suelos, teléfonos, ratones de ordenador, walkie-talkie compartidos etc. Pueden utilizarse detergentes habituales o lejía de uso doméstico diluida en agua, extremándose las medidas de protección del personal de limpieza a agentes químicos. También podrán utilizarse los viricidas autorizados.
- Limpiar y desinfectar los puestos de trabajo en cada cambio de turno.
- Reforzar las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes.
- Establecer turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- Se colocarán dispensadores, o se facilitará individualmente, gel hidroalcohólico para desinfección de las manos.
- Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones. También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos.
- Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o agua oxigenada al 0,5% en un minuto.
- Instalar papeleras con tapa y pedal y doble bolsa. En caso de que fuese más segura la papeleras sin tapa, podrían utilizarse estas.
- En teléfonos usados por diferentes personas utilizar el sistema de “manos libres” o sistemas que permitan la individualización de su utilización.
- Los carros, cestas, las escaleras mecánicas y los ascensores serán objeto de atención y limpieza continua. Podrán facilitarse al cliente toallitas desinfectantes para la limpieza de carritos o cestas de la compra antes y después de su uso.

- Siempre que no contravenga ninguna norma sectorial, mantener las puertas abiertas con cuñas y otros sistemas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.
- En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, e dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.

2.5. MEDIDAS DE PROTECCION EN LOS SISTEMAS DE CLIMATIZACION Y VENTILACION

- **Realizar una revisión de la instalación de climatización antes de la reapertura, donde se asegure la limpieza o reemplazo de los filtros de aire exterior** en caso necesario, para maximizar en lo posible el caudal de ventilación. (Nota técnica: se recomienda incrementar el caudal de ventilación a 12,5 litros/segundo y persona para el aforo del establecimiento).
- **Aumentar en lo posible la ventilación de los espacios con aire exterior.** Generalmente los sistemas que se emplean en comercios pueden funcionar tomando solamente aire exterior. En este caso, cerrar en lo posible la recirculación de aire para ventilar al máximo con aire exterior.
- **Poner la ventilación forzada de aire exterior (de existir) a caudal nominal al menos 2 horas antes de la hora de apertura del comercio y dejar un caudal más bajo 2 horas después del cierre del establecimiento.** Por las noches y fines de semana, no apagar la ventilación forzada de aire exterior (de existir). Mantener los sistemas funcionando a bajo caudal (siempre que se pueda).
- **Realizar una ventilación natural (regular) abriendo puertas y ventanas el mayor número de horas posible.** Se recomienda comenzar la ventilación natural una hora antes de la hora de apertura del comercio y dejarla al menos una hora después del cierre del establecimiento. Esta acción es especialmente importante en locales que no dispongan de sistemas de climatización con ventilación forzada de aire exterior.

- La ventilación de los comercios siempre se refiere al aporte de aire exterior (aire fresco). En este sentido, **no se debe poner en funcionamiento ventiladores de techo o de pie ya que únicamente remueven el aire interior sin aportar aire fresco.**
- **Mantener la ventilación de los aseos permanentemente: 24horas/7días en funcionamiento.** Verificar el correcto funcionamiento de la extracción de aire en los aseos. No abrir ventanas de los aseos para asegurar la dirección correcta de ventilación.
- **Indicar que los inodoros se descarguen con la tapa cerrada.**
- En el caso de equipos con recuperación de calor, se pararán los recuperadores rotativos y se revisarán los recuperadores estáticos para minimizar fugas.
- **Priorizar la ventilación con aire exterior sobre el confort y la eficiencia energética.**
- La sobre-ventilación puede producir corrientes de aire y falta de confort porque las temperaturas exteriores sean elevadas. Temperaturas de 26-27°C en modo refrigeración son admisibles en muchos casos. En aquellos casos en los que, por la naturaleza del producto, requieran de otro rango de temperatura, ésta se bajará (por ejemplo, carnicerías, floristerías, etc.).
- Los trabajos de mantenimiento correctivo de la instalación, se realizarán preferentemente fuera del horario de apertura, tomando las medidas de protección adecuadas para evitar el contagio por COVID-19.
- En las instalaciones que lo admitan, se recomienda instalar sistemas de purificación del aire como los de luz ultravioleta.

MEDIDAS ESPECÍFICAS

3.1. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- La entrada y salida al lugar del trabajo se organizará de manera escalonada para evitar aglomeraciones en las horas punta.
- Limitar el número de trabajadores coincidentes (jornadas partidas, mantenimiento, etc.), así como individualizar, si es posible, las tareas que se realizaban en pareja. Si no lo fuera, mantener las distancias de seguridad, y facilitar el teletrabajo, para puestos de oficina.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro deben modificarse, en la medida necesaria y posible, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad mínimas exigidas e cada momento por las autoridades sanitarias.
- Facilitar información y formación al personal en materia de higiene y sobre el uso del material de protección como, por ejemplo, guantes y mascarillas, para que se realice de manera segura. En las zonas comunes se pondrán carteles informativos explicando cómo hay que lavarse las manos, poner y quitarse guantes y mascarillas, así como todos los procedimientos de higiene necesarios aconsejados por las autoridades sanitarias.

- Entregar a cada trabajador un certificado acreditativo individual de la necesidad de desplazamiento personal por motivos laborales, en relación con el estado de alarma.
- En la medida de lo posible, se evitarán las reuniones de trabajo dentro de la tienda y si se tienen que celebrar, se harán en una zona amplia que permita guardar la distancia de seguridad interpersonal, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.
- La ocupación máxima del montacargas o ascensores para mover mercancía o reponer será de una persona o más si se puede garantizar el distanciamiento de 2 metros y se limitará el uso al mínimo. Si fuera necesario que fuera ocupado por más de una persona, deberá garantizarse el uso de EPIs.
- Minimizar las visitas de contratistas, clientes y proveedores. Para aquellas contratistas que deban prestar servicios en el establecimiento se mantendrán las mismas medidas de seguridad que para el personal propio. Siempre que sea posible fuera del horario comercial. Establecer un protocolo para minimizar el contacto con los transportistas. Si es posible, establecer una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. a su vez, en la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y de no ser posible se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.
- Enviar electrónicamente los albaranes firmados de forma que no se entreguen en papel de mano en mano, en la medida de lo posible.
- Facilitar las entregas a domicilio, a ser posible realizadas por pago on-line y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia recomendada con el cliente de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección, o de 2 metros sin estos elementos y sin ningún contacto físico, informando al cliente de ello en el momento de tramitar su pedido. Al personal de reparto se le facilitará mascarilla y gel o solución alcohólica sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera

inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se recomienda mantener en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.

- Se recomendará a la clientela el uso de mascarillas dentro del establecimiento.

3.2. QUE HACER EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

- **Conocimientos básicos sobre SARS-CoV-2:**
 - Los síntomas del SARS-COV-2 son principalmente tos, fiebre y dificultad respiratoria y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
 - El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio
- **Todo el personal debe realizar un control diario de la temperatura antes de salir de su vivienda.** Si tiene más de 37.5 grados no irá al establecimiento y llamarán al contacto médico habilitado por la compañía.
- **Antes de entrar, el personal propio y ajeno podrá ser sometido a un control consistente en la toma de temperatura y declaración de no ser consciente de tener síntomas del coronavirus.** La toma de temperatura se realizará manteniendo las distancias de seguridad o con mascarilla y guantes, y sin registrar los datos. Si esta temperatura fuese superior a 37,5°, el trabajador no deberá acceder al lugar de trabajo y deberá aislarse de manera temporal. Asimismo, se les proporcionará una mascarilla debiendo seguir las instrucciones del servicio médico. El rechazo al acceso deberá ser registrado por la empresa y comunicado a la persona trabajadora.
- **Si se tienen síntomas compatibles con la enfermedad o ha dado positivo en las pruebas de detección del Covid-19, no debe acudir al trabajo y debe avisar al teléfono que disponga su comunidad autónoma o centro de salud que corresponda así como a la empresa donde trabaja.** Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deben extremarse las medidas de higiene respiratoria, lavado de manos y

distanciamiento social. Se debe llevar mascarilla quirúrgica. La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.

- **Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras.**
- **Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo.**



CULLERA

4.

ZONA DE VENTA

• DISTANCIA

- **Distancia recomendada** vendedor-cliente y entre clientes de **al menos 2 metros** o, si no fuese posible, **uso de mascarilla, tanto en el proceso de compra como en las zonas de atención y de pago.**

• INFORMACION

- **Informar mediante cartelería al personal y a la clientela de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias, llamando a la colaboración y seguimiento de las normas por el bien de todos.** Se darán recomendaciones especiales en las zonas más sensibles como:
 - **Escaleras mecánicas: evitar, en la medida de lo posible, tocar los pasamanos.** Además, cada 4 o 5 escalones, se marcarán para indicar la distancia de seguridad de 2m.
 - **Ascensores: evitar, en lo posible, su uso.** Limitar su ocupación máxima a una persona o más si se puede garantizar el distanciamiento de 2 metros. En caso de que sea necesario el uso del ascensor, se requerirá el uso de mascarilla. Se dará prioridad a aquellas personas con limitaciones físicas que podrán estar acompañadas si se requiere o a carritos de niño.
 - **Cajas: respeto de las distancias de seguridad**

• AFORO Y CIRCULACION

- **Establecer un aforo máximo, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes en cada fase de flexibilización de las medidas de contención, concretamente con el requisito de distancias mínimas.** El aforo será proporcional a la superficie del local y fase de

desescalada y deberá estar expuesto mediante cartelería en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores.

- Establecer, así mismo, un **flujo controlado en la entrada y salida de clientes y clientas, evitando el cruce de unos y otros.** Si es posible, definir **sentidos de circulación en las zonas de mayor confluencia,** diferenciando ambos sentidos mediante cintas de separación o vinilo adhesivo en el pavimento. Igualmente, en el pavimento de los espacios generales de las tiendas se podrán instalar vinilos adhesivos circulares (20 cm de diámetro) con la inscripción “2m”, separados entre sí 2m, en forma de línea o malla en función de la anchura del espacio disponible (hasta 3m anchura una hilera, entre 3 y 5, dos hileras y así sucesivamente cada 2m de anchura adicional). Esto supondrá un recordatorio permanente al personal empleado y la clientela y un indicador de cuándo el aforo del centro o de la planta alcanza el máximo admisible, que será una fracción del número de puntos rojos dispuestos en la planta.
- Siempre que sea posible, utilizar puertas distintas para la entrada y para la salida de la clientela al centro, donde se situarán medios de limpieza adecuados para la higiene de las manos.
- En las puertas de entrada y salida al establecimiento comercial o a zonas comunes dentro del mismo, se señalará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas. Si por motivos de espacio, esto no fuera posible, el personal deberá utilizar mascarilla.
- Se marcará una línea de seguridad en el suelo o cartelería informativa tanto en la zona de caja como en la zona de venta directa, de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.
- Se recomienda el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de persona trabajadora/clientela, tanto en la zona de caja como en la zona de venta directa.

- **En caso de picos con afluencia masiva de clientes y clientas, deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.** La permanencia en los establecimientos comerciales deberá ser la estrictamente necesaria para que puedan realizar la adquisición de productos. Si las características del establecimiento lo requiriesen, podrá dedicarse personal a labores de organización de la circulación con objeto de dispersar y evitar zonas de elevada concentración de personas.
- En caso de ser posible, **crear "carriles de compra segura" con posibles flechas indicativas o señalizaciones que se sigan en orden de entrada y salida, con el objetivo de evitar contactos no necesarios entre los clientes.** Se informará claramente a la clientela sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante avisos tales como anuncios periódicos por megafonía o con cartelería.
- Se debe **evitar la manipulación directa de los productos por parte de la clientela, especialmente los no envasados, y de equipos, facilitando el servicio a la misma para minimizar el uso del sistema de autoservicio. Uso de guantes desechables en las zonas de autoservicio,** que deberán estar siempre disponibles y deberán **anunciarse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto adquirido.**
- **PRODUCTOS EXPUESTOS**
 - **Los establecimientos de venta de productos expuestos directamente al cliente extremarán la desinfección diaria de las superficies, podrán establecer limitaciones a la manipulación de los productos por parte de la clientela, obligándola al uso de guantes,** e indicar de forma visible el procedimiento para la desinfección segura de los productos adquiridos.
- **PRODUCTOS DE PRUEBA**
 - Productos de prueba. **Retirar dichos productos del acceso al público durante este periodo de crisis,** restringiendo su uso o manipulación únicamente al personal del local.

• MAQUINAS EXPENDEDORAS

- Informar sobre la necesidad de que la clientela mantenga la distancia de seguridad de 2 metros al esperar turno.
- Informar sobre la conveniencia de usar guantes o alguna protección para accionar la máquina o, si no se utilizan, la necesidad de desinfectarse las manos antes y después de su uso.
- Extremar la limpieza y desinfección de las máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario o usuaria (pantalla, botoneras, recogida producto, etc...).

• DEVOLUCION DE PRODUCTOS

- En el caso de devolución de productos, **se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena 48 horas antes de ponerlos a la venta, procediendo a su recogida con guantes desechables.**
- **Disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable** que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- **Imagen de limpieza segura** en todo momento.

• CAJAS

- En la zona de cajas, en la medida de lo posible, **se utilizarán terminales alternos, manteniendo una distancia interpersonal de 2 metros. Se valorará la instalación de mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección,** de forma que, una vez instalada quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su **limpieza en cada cambio de turno.**
- Alternativamente, se puede valorar **que las personas que atiendan las cajas lleven una pantalla individual protectora de toda la cara, adecuada a la actividad que van a desarrollar.** En la medida de lo posible **se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, etc.**
- **Evitar,** en la medida de lo posible, **que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente productos.**

- **Fomentar el pago con móvil o con tarjeta.** Se deberán desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción. **Cuando se use un TPV, con PIN, se limpiará el terminal, así como el bolígrafo en el caso de que la operación requiera firma.**

Cullera*

5.

RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS POR SECTORES COMERCIALES

5.1. ALIMENTACION

- Si el producto de alimentación se encuentra expuesto directamente a la clientela sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene.
- Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, priorizando el sistema de servicio asistido al sistema de autoservicio. Se recomendará el uso de guantes desechables de un solo uso en las zonas de autoservicio, que deberán estar siempre disponibles
- En el despacho asistido de alimentos no envasados como productos de la pesca, frutas, verduras, panadería, confitería, pastelería, etc. además de la exposición protegida, deberá establecerse una distancia de seguridad entre la clientela y los productos adaptados al tamaño del establecimiento.
- Utilización de guantes tanto para la persona vendedora como para la clientela que manipulen productos no envasados.
- En todo momento se seguirán las normas de seguridad alimentaria

5.2. TEXTIL

- Los establecimientos que dispongan de probadores deberán valorar el cierre temporal de los mismos o su apertura parcial (alternando, por ejemplo, uno abierto con uno cerrado) y contarán con la asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene. Se establecerá una ocupación máxima de una sola persona/probador salvo situaciones excepcionales y se procederá a su limpieza tras cada uso, incluyendo la puerta, panel o cortina.

- Cuando el acceso al probador sea mediante cortina, se recomienda la sustitución de esta por una puerta o panel
- Facilitar guantes a la clientela para evitar contagios al tocar las prendas.
- Las prendas que hayan sido objeto de prueba deben ser desinfectadas o puestas en cuarentena, durante 48 horas, recogiendo y manipulando estas con guantes desechables.

5.3. TIENDAS DE SOMBREROS O TOCADOS

- Cuando se realicen pruebas de accesorios de cabeza, se usarán gorros desechables de celulosa que se tirarán una vez terminada la prueba.

5.4. CALZADO

- Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante calcetines desechables proporcionados por el comercio.
- Limpieza del producto probado y no comprado y el devuelto mediante spray de solución alcohólica o semejante.

5.5. JOYERIAS

- El cliente o la clienta no debe tocar ninguna superficie, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda. No podrá tocar las mercaderías, sino que será el o la dependiente quien se las enseñe.
- Todo el muestrario deberá estar desinfectado y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.
- Si se realizan pruebas de artículos, la persona vendedora debe usar mascarilla y guantes y el cliente o clienta mascarilla y desinfectarse con gel hidroalcohólico las manos o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Se puede usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo film) que cubra la parte necesaria del cuerpo (mano, brazo, escote.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.
- Se recomienda como **productos desinfectantes:**
 - Agua y jabón de manera general.
 - Alcohol de 70º frotándolo con una toallita o disco de algodón.
 - Para las joyas que puedan ser dañadas por el alcohol (como perlas), se

recomienda el uso de agua oxigenada o un baño de vapor con ella

- **Desinfección con radiación ultravioleta.**

5.6. TECNOLOGIA, TELEFONIA Y CULTURA (LIBROS, CDs, PELICULAS Y SIMILARES)

- Se proporcionará a los clientes **guantes desechables en la entrada del establecimiento** área siendo obligatorio su uso para la manipulación de los productos.
- **Se limpiará frecuentemente expositores y productos expuestos.**
- En caso de devolución de productos, se actuará como se recoge en el apartado de medidas generales de higiene y protección de los clientes.
- **No se desinfectarán los libros.**
- **Teniendo en cuenta que los materiales que componen los libros y publicaciones en papel están compuestos por materiales variados (papel, cartón, plástico, tela, cuero, pegamento, hilo, etc.), se recomienda que en los casos de devoluciones, éstas se depositen en un lugar apartado y separadas entre sí durante 14 días,** de manera que pueda garantizarse que no están infectados cuando vuelvan al canal librero.

5.7. OPTICAS, ORTOPEDIAS Y SIMILARES

- Las ópticas, ortopedias y similares **extremarán las medidas de protección personal y de higiene, muy especialmente en la adaptación de productos a los clientes o clientas, graduaciones o toma de medidas.,** garantizando la distancia mínima interpersonal con el cliente o clienta y, si no fuese posible, utilizando guantes y mascarillas.

5.8. GASOLINERAS

- **Asegurar el uso de guantes desechables. y el mantenimiento de la distancia interpersonal de 2 metros utilizando surtidores alternos para repostaje de carburante.**
- **Mantener la zona de repostaje limpia y desinfectada.**

5.9. MUEBLES

- En la medida de lo posible, los clientes o clientas **recogerán los productos de forma individual o bien con la adecuada protección si se requiere ayuda para su carga en el vehículo.** Los **repartidores o las repartidoras a domicilio** y los montadores o montadoras

de las tiendas deberían llevar cantidad suficiente de elementos de protección individual (**mínimo dos pares de guantes y 2 de mascarillas por persona**) por si resultan dañados en alguna manipulación y **también geles desinfectantes para antes y después de cada entrega.**

- Los sofás, sillas, colchones o cualquier mueble o accesorio que para su venta requiera de contacto físico, será **cubierto con protectores o cubre canapés que se desecharán o desinfectarán una vez terminada la prueba.**

5.10. TIENDAS DE CERAMICA, BAÑOS, COCINAS Y REFORMAS EN GENERAL

- En la presentación de muestras, a la hora de testar la textura de los materiales, se indicará a la clientela la zona donde realizar la prueba y a continuación se someterá la pieza al oportuno proceso de desinfección.
- A la hora de trabajar con catálogo físico, o bien lo presenta la persona vendedora u ofrecerá guantes protectores y desechables a la clientela para su utilización.
- Se fomentará la relación con el o la profesional contratada por el cliente o clienta para poder apoyar la coordinación de la obra evitando al máximo la movilidad de la clientela.
- El suministro de los productos se realizará directamente al destino de la obra bajo el procedimiento de suministro que asegure la higiene y desinfección de los espacios transitados.
- Para mayor seguridad, en los mostradores de albaranes es recomendable que se utilicen mamparas y en lo posible protección por parte del personal.

5.11. PELUQUERIAS

- **Se atenderá de forma individualizada.** Recomendar **no acudir con acompañantes ni niños pequeños que no vayan a realizarse servicios.** La **cita previa** se convierte en el instrumento prioritario **para asegurar la atención individual de nuestros clientes.**
- **Colgar en zonas visibles del local,** tanto en las áreas de cliente como en las zonas de empleados, **las instrucciones de sanidad** que se deben cumplir en todo momento.
- **Es fundamental que los empleados estén protegidos,** para proteger a los clientes y a nuestro negocio, **siendo obligatorio el uso de mascarillas individuales, el lavado frecuente de manos y el uso de guantes cuando proceda.**
- Asegurar las **distancias de seguridad entre personas de 2 metros.** Entregar **mascarilla (tipo quirúrgica o protección superior)** y **guantes (latex, nitrilo o vinilo)** para su **uso individual.** A criterio del salón y de su equipo, sustituir las mascarillas por una **pantalla de protección facial plástica.**
- Disponer de **soluciones hidroalcohólicas repartidas por distintos puntos del salón.**
- Obligatorio el **uso de mascarilla durante toda la jornada.**
- **Se recomienda usar guantes de forma sistemática, especialmente entre cliente y cliente o cuando se tocan objetos.** Recomendable usar un par de guantes por servicio, y cambiar siempre que se humedezca, manche o deteriore.
- **Lavar con frecuencia las manos con agua y jabón o soluciones higienizantes,** antes, durante y después del servicio. **Tener en cuenta que el lavado de manos continuado es la principal medida de protección en el salón**
- **Evitar joyas en las manos** como pulseras, relojes, anillos... **y llevar el cabello recogido.**
- **El material de protección desechable individual se ubicará en contenedores, preferentemente con tapa y pedal** en la zona de vestuario dentro de una bolsa.

- **Las áreas de movimiento de cada persona** se deben **indicar** claramente mediante **marcas en el suelo o barreras**.
- **El número de clientes a ser atendidos** deberá **guiarse por el tamaño del salón** y las condiciones del establecimiento.
- Recordar **mantener la distancia mínima de 2 metros** y **reducir el número de personas atendidas al mismo tiempo**.
- **Establecer turnos de trabajo** que aseguren la **no aglomeración de trabajadores y clientes**. Igualmente establecer turnos de entrada y salida del personal.
- La **asistencia a los aseos y baños** será siempre **individual** y se **higienizará** tras cada uso. Preferiblemente **no utilizar toallas textiles**, en su lugar, **proveer de servilletas de papel y geles higienizantes**.
- La **asistencia al almacén** será asimismo **individual**.
- Se recomienda **facilitar mascarillas**, si el cliente **no las trae consigo**. Adicionalmente se **pondrá a su disposición guantes** si hay disponibles y el cliente los solicita.
- **Facilitar resto de elementos** para la realización del servicio (*batas, capas desechables, etc*) que el cliente deberá ponerse.
- **Entregar una bolsa individual** para recoger las pertenencias del cliente que se **devolverá al término del servicio** o que el propio cliente guardará mientras es atendido. Se recomienda **mantener en sitio distinto del habitual del personal**.
- **No facilitar revistas, prensa, tabletas digitales** o cualquier elemento que pueda pasar de un cliente a otro.
- Al programar la cita, **se recordará a los clientes** que no deben acudir al salón de peluquería o que deben cancelar la cita, **si presentan síntomas compatibles con COVID-19**, como fiebre superior a 37,5º, tos, dificultad respiratoria, etc.
- El cliente **mantendrá los elementos protectores (mascarillas, capas, batas etc.)** mientras dure el servicio. Una vez **finalizado el servicio**, los **desechará en contenedores puestos para tal fin** siguiendo los protocolos establecidos.
- **Evitar acumulaciones en la zona de espera**. Mantener la distancia de 2 metros entre personas.
- **Eliminar revistas y prensa impresa general** en esta zona, también las plantas o cualquier elemento que se pueda manipular.

- **Eliminar dispensadores de agua, y facilitar, si es posible, botellas de agua individuales o vasos de un solo uso.**
- **Limitar la zona de exposición de productos a la venta, haciéndola solo accesible al personal del salón.**
- **Proteger la zona de recepción:** teclados, teléfonos, material oficina. **Valorar la posibilidad de incorporar mampara transparente.** Desinfectar con frecuencia estos elementos y no compartirlos.
- **Dejar un espacio entre clientes de 2 metros en la zona de tocadores o incluir una mampara de separación.**
- **Valorar la redistribución del espacio del local,** la ubicación del diferente mobiliario y el aprovechamiento de espacios para otros servicios.
- **Evitar simultanear clientes en el lavacabezas si no hay separación suficiente** entre ellos para garantizar la distancia de seguridad.
- **Sustituir toallas habituales por toallas desechables en la medida de lo posible. Tener siempre disponible jabón y gel higienizante,** también en el área de lavacabezas.
- **Cada componente del equipo tendrá sus propios materiales.** Preparación de cepillos, tijeras y peines previamente, asegurando que estén perfectamente higienizados para cada servicio.
- **En la medida de lo posible, utilizar planchas o secadores de casco o secados a baja velocidad para no dispersar el aire. Mantener limpios los filtros de los secadores y el resto de material eléctrico (planchas y tenacillas).**

- **Evitar bandoleras con utensilios y guardar las herramientas en espacios cerrados.**
- **Se recomienda realizar todo el servicio a través de un mismo estilista** manteniendo al cliente en un mismo espacio durante el servicio.
- **Evitar introducir la mano en los productos** (*mascarillas, ceras, pomadas, fijadores*). **Extraer el contenido necesario con palitos depresores o cucharas. Lavar las manos siempre antes de depositar el producto en las mismas.**
- **Acompañar al cliente a recepción, desechar el material utilizado por el cliente y ubicarlo en los contenedores.**
- Si es material para su lavado, ubicar en el contenedor específico. **Recordar lavarlo en agua caliente a 60 grados y 30 minutos.**
- **Cobro de los servicios: potenciar uso de medios electrónicos.** Si es en metálico, utilizar un recipiente donde depositar el dinero y retirarlo sin contacto directo. Entregar el cambio en la misma forma. Higienizar el teclado y datafono después de cada uso.
- **Volver al espacio de trabajo y desinfectar las superficies donde se haya atendido al cliente,** incluidas manivelas, sillones, lavacabezas etc.
- **Desinfectar e higienizar diariamente el local, estanterías, recepción, almacén etc.**
- **Durante el barrido de suelos, la retirada de restos de cabello debe realizarse de forma lenta y cuidadosa.** Evitar dispersar polvo o suciedad.
- **Mantener ventilado el salón** un mínimo de 5 – 10 minutos día.
- **Otros servicios complementarios a los de peluquería: Barbería, Manicura, Depilación facial...etc.)** Queda a criterio de los salones el protocolo a desarrollar para otros servicios

que se suelen realizar de manera complementaria fuera de una cabina estética, como el caso de manicuras, barbería o depilación facial. **Se recomienda, en la medida de lo posible, evitar realizar aquellos servicios que impliquen que el cliente deba retirar su protección facial. En caso de realizar este tipo de servicios, el trabajador deberá tomar medidas extraordinarias** como por ejemplo usando **pantallas protectoras faciales y guantes.**

CULLERA*

6.

FAQ - NORMAS GENERALES PARA LA DESESCALADA

6.1. FASE 0

- **¿Qué establecimientos pueden abrir al público?**

Pueden continuar abiertos, en las mismas condiciones, los de primera necesidad, que a efectos de la declaración del estado de alarma, son los establecimientos comerciales minoristas que permite abrir el art. 10 del Real Decreto 463/2020

- Alimentación (hornos, fruterías, verdulerías, carnicerías, pescaderías, supermercados e hipermercados) y de bebidas.
 - De productos y bienes de primera necesidad.
 - Establecimientos farmacéuticos, sanitarios, centros o clínicas veterinarias, ópticas y productos ortopédicos.
 - De productos higiénicos.
 - Prensa y papelería.
 - Combustible para la automoción.
 - Estancos.
 - Equipos tecnológicos y telecomunicaciones.
 - Alimentos para animales de compañía.
 - Comercio por internet, telefónico o por correo.
 - Tintorerías y lavanderías
- Pueden reabrir al público de todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma con una superficie comercial de hasta 400 m².

- Se establecerá un sistema de cita previa que garantice la permanencia en el interior del establecimiento o local en un mismo momento de un único cliente por cada trabajador, sin que se puedan habilitar zonas de espera en el interior de los mismos.
- Se garantizará la atención individualizada al cliente con la debida separación física prevista en este capítulo o, en el caso de que esto no sea posible, mediante la instalación de mostradores o mamparas.
- 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.
- Los desplazamientos a los establecimientos y locales a los que se refiere este artículo podrán efectuarse únicamente dentro del municipio de residencia, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.
- **¿Puedo vender por internet o por teléfono?**
Sí. Se permite el comercio por internet, vía telefónica y vía correspondencia. A partir de esta fase, se mantiene la entrega a domicilio y se permite la recogida en tienda, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.
- **Pueden abrir, siempre guardando las medidas de higiene y distancia de seguridad:**
 - Las tiendas de conveniencia.** Venden alimentación, prensa, papelería y otros. El Ayuntamiento puede limitar su horario por razones de orden público.
 - Las perfumerías,** siempre que se trate de droguería-perfumería, para la venta de productos de higiene personal y productos de limpieza del hogar.
 - Los call center.** Se permite el comercio por internet, telefónico o correspondencia.
 - Las funerarias,** adoptando medidas organizativas que eviten aglomeraciones de personas y respetando siempre la distancia de un metro. Se prohíben los velatorios de personas fallecidas por coronavirus Covid-19, en instalaciones públicas y privadas.

Las clínicas veterinarias. Deben abrir para garantizar la normativa de bienestar animal.

Las imprentas, limitando la venta al público a prensa y papelería. Pueden abrir sin limitaciones para actividad profesional mayorista.

Las tiendas de venta de material de oficina y escolar. Son productos de papelería.

Los talleres de vehículos, para garantizar la movilidad de las personas que estén obligadas a usar un vehículo (ambulancias, policía, personal sanitario, trabajadores y trabajadoras en general)

Las tiendas de telefonía móvil.

Las notarías y los registros de la propiedad

Las corredurías de seguros

Las tiendas de Bebidas.

Los locutorios

Las cafeterías, bares y restaurantes pero solo para vender no para consumir en el local.

Se pueden servir bebidas calientes (café, té, etc.) pero solo para llevar.

- **Los bares y restaurantes pueden hacer comida para recoger en el local?**
En esta fase 0 sí que pueden.
- **No pueden abrir.**
Los establecimientos 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. Los establecimientos que tengan una superficie comercial superior a 400 m².
- **Pueden abrir al público, pero solo con cita previa, y también para profesionales, como mayoristas en su caso:**
 - Las ferreterías**
 - Las tiendas de venta de coches, motos o camiones**
 - Las tiendas de pintura**
 - Las tiendas de venta de uniformes laborales.**
 - Las tiendas de suministro de material para vehículos**
 - Las tiendas de suministros de fontanería**
 - Las tiendas de productos para la construcción**
 - Las tiendas de venta de estufas, chimeneas, aire acondicionado**

Las tiendas de iluminación.

Las tiendas de venta de material de peluquería.

Las chocolaterías, churrerías, heladerías, salones de té, croissanteries y asimilables: pero sólo para llevar.

Las floristerías.

Las inmobiliarias.

Las tiendas de fotografía.

Las tiendas de venta de chucherías.

Las peluquerías, salones o clínicas de belleza, esteticistas, etc.

Las tiendas de accesorios de animales.

Las licorerías.

Las librerías.

Las agencias de viaje.

- **Que pasa con los hipermercados que venden de todo?**

La permanencia en los establecimientos comerciales cuya apertura esté permitida debe ser la estrictamente necesaria para que las personas consumidoras puedan realizar la adquisición de alimentos y productos de primera necesidad.

- **¿El hipermercado puede vender productos que no sean de primera necesidad?**

Para evitar una competencia desleal, se prohíbe la venta de artículos en que los comercios están obligados a cerrar: textil, librería, electrodomésticos, ferretería, juguetes, muebles, bazar, etc. Sólo para la venta de: alimentos (pan, fruta, verdura, carne, pescado, bebidas), productos higiénicos, prensa y papelería, combustible para la automoción, estancos, equipos tecnológicos y de telecomunicaciones, alimentos para animales de compañía, tintorerías y lavanderías.

- **¿Qué pasa con los centros comerciales, que tienen tiendas de muchos tipos?**

Si en el centro comercial hay panaderías, fruterías, verdulerías, carnicerías, pescaderías, supermercados, hipermercados, farmacias, ópticas, productos ortopédicos, productos higiénicos, prensa y papelería, combustible para la automoción, estancos, tiendas de equipos tecnológicos y de telecomunicaciones, de alimentos para animales de compañía,

tintorerías o lavanderías, pueden abrir dichas tiendas.

Se debe asegurar el acceso sólo a dichas tiendas, cerrando el paso al resto de establecimientos, que no pueden abrir en la Fase 0.

- **¿Qué pasa con los mercados de venta no sedentaria?**

En la Fase 0 no cambia su régimen. La consellera de Sanidad ha firmado la Resolución de 24 de abril, a propuesta de la Conselleria de Agricultura, y de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, por la que se establecen las condiciones para la apertura de los mercados de venta no sedentaria de productos de primera necesidad en la Comunitat Valenciana, durante el estado de alarma provocado por Covid-19.

Los mercados de venta no sedentaria, podrán adaptarse o mantener su actividad en los lugares donde habitualmente se celebren, según el siguiente orden de preferencias:

- a) En espacios cubiertos, habilitados para la celebración de mercados no sedentarios, cuando estén totalmente delimitados con vallas, o con cualquier otro medio que permita marcar de forma clara los límites del espacio, como consecuencia de la coordinación entre comerciantes y autoridades locales de forma que se pueda controlar la entrada y salida de gente evitando las aglomeraciones.
- b) Los mercados de venta no sedentaria que no puedan mantener la actividad del mercado alimentario semanal o estacional en un entorno cerrado, como las ubicaciones reseñadas en los puntos anteriores, tendrán que trasladar su ubicación a las instalaciones deportivas o de otro tipo que adoptan medidas de control para dosificar el aforo.
- c) Solo se permitirá puestos de venta de productos exclusivamente alimentarios y de primera necesidad, excluyendo hostelería y restauración.

En todo caso, se deberán de cumplir las medidas complementarias de higiene y distanciamiento que constan en la resolución.

- **¿Puedo atender a los clientes con las persianas o puertas bajadas a través de un fonopuerta o ventanilla?**

Sí, siempre que el establecimiento esté entre los excluidos del cierre del artículo 10 o se atienda previa cita. Es una forma válida de dar servicio, pero se debe procurar no trasladar la aglomeración al exterior, dejando una distancia interpersonal de un metro.

6.2. FASE 1

- **¿Qué establecimientos comerciales pueden abrir al público?**
 - **Todos los locales y establecimientos comerciales que no tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados**, así como de aquellos 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.
 - **Aforo limitado al 30%**. Se garantizará una distancia mínima de 2 metros entre clientes.
 - Cuando esto no sea posible, se permitirá únicamente la permanencia de un cliente.
 - Se establecerá un horario de atención preferente para personas mayores de 65 años.
 - **Estos locales deberán contar con mostrador, mampara o, cuando esto no sea posible, garantizar el máximo de protección individual.**
 - La **distancia entre las personas vendedoras o proveedoras** de servicios y la clientela durante todo el proceso de atención será de al menos **un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.**
 - **Servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal** (peluquerías, centros de estética o fisioterapia, etc.): se deberá utilizar el **equipo de protección individual oportuno que asegure la protección de la persona trabajadora y de la clientela**, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre un cliente y otro.
- **Continúan pudiendo abrir los establecimientos situados en centros comerciales** a los que se ha permitido seguir abiertos al público durante el estado de alarma.
 - Alimentación (hornos, fruterías, verdulerías, carnicerías, pescaderías, supermercados e hipermercados), y de bebidas,
 - De productos y bienes de primera necesidad,
 - Establecimientos farmacéuticos, sanitarios, centros o clínicas veterinarias, ópticas y productos ortopédicos,
 - De productos higiénicos.

- Prensa y papelería.
 - Combustible para la automoción.
 - Estancos.
 - Equipos tecnológicos y telecomunicaciones.
 - Alimentos para animales de compañía.
 - Comercio por internet, telefónico o por correo.
 - Tintorerías y lavanderías.
- **Solo mediante cita previa:**
 - Concesionarios de automoción.
 - Estaciones de ITV.
 - Centros de jardinería y viveros de plantas.
 - Entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal, excepto los ubicados en centros comerciales o parques comerciales, sin acceso directo e independiente desde el exterior.
 - **¿Puedo vender por internet o por teléfono?**
 - Sí. Se permite el comercio por internet, vía telefónica y vía correspondencia. Se permite la entrega a domicilio y la recogida en tienda.
 - **¿Los bares y restaurantes pueden abrir al público?**
 - **Sí, pero sólo las terrazas, limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal.** En todo caso, deberá mantenerse la **distancia física de al menos dos metros entre mesas o agrupaciones de mesas.**
 - **Sí se obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza, se podrán incrementar el número de mesas, respetando la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.**
 - **Se autorizan las reuniones en las terrazas de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas, que deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de**

seguridad interpersonal.

- **Se puede continuar sirviendo a domicilio y para recoger en local.**
- **¿Qué pasa con los centros comerciales que tienen tiendas de muchos tipos?**
 - Sólo panaderías, fruterías, verdulerías, carnicerías, pescaderías, supermercados, hipermercados, farmacias, ópticas, productos ortopédicos, productos higiénicos, prensa y papelería, combustible para la automoción, estancos, tiendas de equipos tecnológicos y de telecomunicaciones, de alimentos para animales de compañía, tintorerías o lavanderías. En los hipermercados, las secciones correspondientes a dichos productos.
 - Se debe asegurar el acceso sólo a dichas tiendas o secciones, cerrando el paso al resto de establecimientos o secciones, que no pueden abrir en la Fase I.
- **¿Qué pasa con los mercados de venta no sedentaria?**
 - Cuando lo proponga el ayuntamiento, podrán reiniciar su actividad los mercados de venta no sedentaria (mercadillos), con condiciones de distanciamiento entre puestos, y delimitación del mercado ambulante para correcto control del aforo por las fuerzas de seguridad.
 - Limitación al veinticinco por ciento de los puestos habituales o autorizados y una afluencia inferior a un tercio del aforo habitual pudiendo alternativamente aumentar la superficie habilitada de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación.
 - La consellera de Sanidad ha regulado, a propuesta de la Conselleria de Agricultura, y de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, por la que se establecen las condiciones para la apertura de los mercados de venta no sedentaria de productos de primera necesidad en la Comunitat Valenciana, durante el estado de alarma provocado por Covid-19.
 - Los mercados no sedentarios podrán celebrarse según el siguiente orden de preferencias:
 - a) En espacios cubiertos, habilitados para la celebración de mercados no sedentarios.
 - b) En espacios no cubiertos habilitados, cuando estén totalmente delimitados con vallas, o con cualquier otro medio que permita marcar de forma clara los límites del espacio, de forma que se pueda controlar

la entrada y salida de gente evitando las aglomeraciones.

- c) Los que no puedan mantener la actividad del mercado alimentario semanal o estacional en un entorno cerrado tendrán que trasladar su ubicación a las instalaciones deportivas o de otro tipo que adoptan medidas de control para dosificar el aforo.

Se priorizará los puestos de venta de productos alimentarios de primera necesidad.

En todo caso, se deberán de cumplir las medidas complementarias de higiene y distanciamiento que constan en la resolución. La distancia entre los puestos en la vía pública y los viandantes será de dos metros en todo momento.

6.3. FASE 2

ESTE APARTADO ESTÁ TODAVÍA PENDIENTE DE REVISIÓN, A FALTA DE MAYORES CONCRECIONES POR PARTE DEL GOBIERNO.

- Apertura al público de los centros o parques comerciales, prohibiendo la permanencia en las zonas comunes o áreas recreativas.
- Aforo limitado al 40%. En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de 2 metros distancia entre clientes.
- En los locales en los que no sea posible dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente.
- Se establecerá un horario de atención preferente para personas mayores de 65 años.
- En venta no sedentaria/mercados al aire libre, podrá ampliarse el número de puestos que pueden operar a 1/3 parte de los habituales, o distancia de separación similar con aumento de superficie, con las medidas señaladas en la Fase I.
- Apertura de los centros educativos y de formación (autoescuelas, academias, etc.) que no estén incluidos en los apartados de Educación y Ciencia. Se establecerán las medidas de distanciamiento, higiene y protección oportunas.

6.4. FASE 3

ESTE APARTADO ESTÁ TODAVÍA PENDIENTE DE REVISIÓN, A FALTA DE MAYORES CONCRECIONES POR PARTE DEL GOBIERNO.

- Se levanta la prohibición de utilización de las zonas comunes y zonas recreativas de los centros comerciales.
- Aforo limitado al 50%. La distancia de seguridad se mantendrá en 2 metros.
- Los mercados al aire libre/venta no sedentaria, podrán incrementar su actividad hasta alcanzar el 50% de los puestos o aumento de superficie que permita distancia similar entre puestos, a criterio de los ayuntamientos que deben garantizar la distancia de seguridad de 2 metros entre las personas.



Cullera

7.

FUENTES

Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Covid-19, **Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.**

Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Covid-19, **Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimientos físico y no sedentario.**

Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Covid-19, **Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.**

Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. **Orden SND/388/2020, de 3 de mayo**, por la que se establecen las **condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.**

Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. **Orden SND/399/2020, de 9 de mayo**, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, **establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.**

Generalitat Valenciana. Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo (2020). **Guía de prácticas seguras ante el SARS-COV-2. Abrir un comercio al público en tiempos de Coronavirus.**

Generalitat Valenciana. Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo (2020). **Guía de Preguntas y Respuestas más frecuentes sobre comercio (FAQ).**

Generalitat Valenciana. **Resolución de 24 de abril de 2020**, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, a propuesta de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, por la que se establecen las **condiciones para la apertura de los mercados de venta no sedentaria de productos de primera necesidad en la Comunitat Valenciana, durante el estado de alarma provocado por Covid-19.**

STAMPA. Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética (2020). **Guía de recomendaciones higiénico sanitarias covid-19 para Salones de Peluquería.**