

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

En fecha 3 de mayo de 2020, se ha publicado en el Boletín Oficial del Estado, 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.

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

Se podrá proceder a la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, a excepción de aquellos que 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, y siempre que cumplan los requisitos siguientes:**

- a) Se establezca 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.
- b) Se garantice 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.
- c) Se establezca 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.

Los desplazamientos a los establecimientos y locales podrán efectuarse únicamente dentro del municipio de residencia, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

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

Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, al menos **dos veces al día**, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros

y cestas, grifos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- 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 empleados y los EPIs utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Para 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.

Cuando en el establecimiento o local vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores. Asimismo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo.

Se deberá garantizar una ventilación adecuada de todos los establecimientos y locales comerciales. No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

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

No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo en los establecimientos comerciales los siguientes trabajadores:

- a) Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
- b) Trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local

deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, como pueden ser las peluquerías, centros de estética o fisioterapia, se deberá utilizar el equipo de protección individual 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.

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

El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.

En los establecimientos en los que sea 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, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador.

Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.

Benow Partners

C/Alfonso XII, 38 – 3ª Planta

28014 Madrid

www.benow.es

info@benow.es