

ASUNTO: 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.

Estimado/a asociado/a,

como sabes ya ha comenzado la desescalada y nos encontramos en la fase 0. Para regularla, se ha publicado la orden SND/388/2020, que establece las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios. A continuación se detalla el apartado de hostelería y restauración:

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

- Estas actividades podrán realizarse mediante servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos correspondientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.
- En los servicios **de entrega a domicilio** podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.
- En los servicios de **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 del establecimiento. Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago.
- Los establecimientos solo podrán permanecer **abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.**

- MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL.

- No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo en los establecimientos comerciales los siguientes trabajadores:
 - 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.
 - 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. Se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, **compuestos al menos por mascarillas**, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos y/o jabones** para la limpieza de manos.

- MEDIDAS EN MATERIA DE HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y AFORO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS.

- El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes:
 - **A la entrada del establecimiento:** geles hidroalcohólicos que deberán estar siempre en condiciones de uso.
 - **A la salida del establecimiento:** papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la **recogida de pedidos** será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.
- 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 a varios clientes por el mismo trabajador.
- En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

COMERCIO MINORISTA Y ACTIVIDADES DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

- Apertura de locales comerciales y establecimientos de servicios **de menos de 400 metros** cuadrados con cita previa para la atención individual de los clientes.
- Solo podrá haber **un cliente por cada trabajador**. Estos locales deberán contar con mostrador, mampara o, cuando esto no sea posible, garantizar el máximo de protección individual y de distancia cliente-comerciante. La **distancia entre vendedor y cliente** durante todo el proceso de

atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.

- Se establecerá **un horario de atención preferente para personas mayores de 65 años**, que coincida con su horario de salida a la calle. Recuerda que el horario marcado para mayores de 70 años es de 10:00 a 12:00 y de 19:00 a 20:00 horas.
- Cuando el servicio profesional requiera tener contacto con el cliente (peluquería, estética, otros servicios similares) será obligatorio el uso de medidas de mascarilla o guantes.
- Queda prohibida la apertura de centros y parques comerciales o de locales ubicados dentro de ellos sin entrada independiente.
- Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público según lo dispuesto en este capítulo, podrán establecer, en su caso, sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.
- 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.
- El documento adjunto explica las pautas de limpieza y los desinfectantes a emplear.
- 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, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.
- Se procederá **al lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo**, en su caso, que deberán lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en las mismas condiciones.
- Se garantizará una **ventilación adecuada** de todos los establecimientos y locales comerciales.
- **Prohibición de uso de los aseos por 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.
- Todos los establecimientos y locales deberán **disponer de papeleras**, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.

- El titular de la actividad económica se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con **equipos de protección individual** adecuados al nivel de riesgo y de que tengan permanentemente a su disposición, en el lugar de trabajo, geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.
- 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.
- En los establecimientos y locales comerciales que cuenten con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
- En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, los **probadores deberán utilizarse por una única persona y después de su uso se limpiarán y desinfectarán.**
- En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará **medidas para que la prenda sea higienizada antes de que sea facilitada a otros clientes.**

Para cualquier duda o aclaración no dudes en ponerte en contacto conmigo a través del email administración@comerciopuentegenil.com o al 649 935 427.