

CIRCULAR INFORMATIVA

NUEVAS MEDIDAS SOBRE APERTURA DE COMERCIO MINORISTA Y HOSTELERIA A PARTIR DEL 4 DE MAYO

Orden SND/388/2020, de 3 de mayo

Barcelona, 03 mayo 2020

A continuación, adjuntamos un breve resumen en el que les informamos de las principales medidas publicadas esta tarde en el BOE que determinan qué negocios pueden abrir a partir de mañana, 4 de mayo, en el que se inicia la fase 0 de desescalada en todo el país (a excepción de las islas de Formentera, El Hierro, La Gomera y La Graciosa que inician directamente la fase 1).

ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

Condiciones que deben cumplir para abrir a partir del 4 de mayo:

- Se mantiene la prohibición de consumo en el interior del establecimiento.
- Se permiten servicios de entrega a domicilio con un reparto preferente a mayores de 65 años.
- Se permiten recogidas en el establecimiento y hay que indicar un horario de recogida para evitar aglomeraciones y se ha de disponer de espacio señalizado para recogida de pedidos.
- Sólo se puede mantener abierto durante el horario de recogida de pedidos.
- El titular del negocio deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos.
- Se priorizará el pago con tarjetas u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando el pago en efectivo. Se limpiará el datáfono después de cada uso.
- La empresa deberá proveer a sus empleados de los materiales y equipos de protección individuales adecuados al nivel de riesgo.

LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Condiciones para abrir a partir del 4 de mayo a excepción de locales de más de 400 m2 o situados en el interior de centros comerciales sin acceso directo desde el exterior:

- Se establecerá un sistema de cita previa que garantice la permanencia en el interior del establecimiento de un único cliente por cada trabajador.
- Se debe establecer un horario prioritario de atención para mayores de 65 años.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones al menos de 2 veces en el día, siendo una de ellas obligatoria al finalizar la jornada y se debe comunicar a los clientes el horario de limpieza, en que el local permanecerá cerrado.
- Se prestará especial atención a la desinfección de 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.

- Si se realizan cambios de turno se deben limpiar y desinfectar los puestos de trabajo después de cada turno.
- El titular de la actividad económica 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.
- Los clientes no podrán utilizar los lavabos del establecimiento (si no es estrictamente necesario, y de hacerlo se deberán desinfectar inmediatamente).
- Se pueden incorporar todos los trabajadores excepto aquellos que estén en aislamiento domiciliario para tener COVID-19 o aquellos que, no teniendo síntomas, se encuentran en cuarentena por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o con COVID-19.
- La empresa deberá proveer a sus empleados de los materiales y equipos de protección individuales adecuados al nivel de riesgo.
- 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. En caso de aquellos servicios que no permitan mantener esta distancia (peluquerías, centros de estética o fisioterapia) se tendrá que utilizar el equipo de protección individual oportuno. Tendrán que indicarse la distancia de seguridad mínima de un metro con carteles, uso de balizas y señalización suficiente.
- El titular del negocio deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos.
- En las tiendas de ropa, los probadores se tendrán que utilizar por una única persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán. Si un cliente se prueba una pieza y no se la queda, se deberá desinfectar.
- No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.

Para más información pueden consultar la orden completa publicada en el BOE y como siempre quedamos a su disposición para ampliar esta información,