



Pozuelo de Alarcón, 4 de mayo de 2020

Estimado empresario:

Adjunto les remito un resumen de la Orden de 3 de mayo que ha entrado en vigor hoy 4 de mayo a las 00.00 horas, donde se establecen las condiciones para la apertura, medidas de personal, higiene y normas de funcionamiento en la atención al público.

CONDICIONES PARA LA APERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES.

¿Quién puede abrir?

Todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma, que cumplan los siguientes requisitos:

- **Menos de 400 m2.**
- **No** 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.
- Dispongan de 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.
- Garanticen la **atención individualizada al cliente con la debida separación física prevista en la Orden** para este tipo de establecimientos o, en el caso de que esto no sea posible, **mediante la instalación de mostradores o mamparas.**
- Establezcan 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.

¿Qué pasa con los establecimientos que ya podían abrir?

Podrán continuar abiertos en las mismas condiciones que tenían desde la entrada en vigor del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, sin perjuicio del cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene que se prevén en el artículo 3 de la Orden.

CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA EN RELACIÓN CON LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES.

- 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 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.



- **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.
- Corresponde al titular de la actividad económica o persona en quien delegue garantizar la posibilidad de mantener la **distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.**
- La **distancia entre vendedor o proveedor de servicios 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 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.
- **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.
- 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.
- **No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.**
- 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.



CONDICIONES EN LAS QUE DEBEN DESARROLLARSE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

- Las actividades de hostelería y restauración 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 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**.
- **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 con actividad virucida** autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, **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**.
- **Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos**.
- **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.



- **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,** ya sea con carácter general y de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.

En este sentido, 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 con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.

Espero que este resumen sea de utilidad, reciba un cordial saludo,

Susana Pérez Quislant
Alcaldesa de Pozuelo de Alarcón