

PLAN RE-ACTIVA LINARES



Medidas actualizadas a 11 de mayo de 2020

Guía de medidas para la reapertura

locales comerciales y hostelería



Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas

Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas

Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador

contenido

Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas

Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas

- Podrán procederse a la reapertura al público de 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 en virtud del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, 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
 - Que se reduzca al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales. En el caso de establecimientos distribuidos en varias plantas, la presencia de clientes en cada una de ellas deberá guardar esta misma proporción
En cualquier caso, siempre se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes. En los locales comerciales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente
 - Que se establezca un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años
- Se 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

comercio

Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas

Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público

- 1.** Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, al menos dos veces al día, siendo una de ellas obligatoriamente al final del mismo, una limpieza y desinfección de las instalaciones
- 2.** Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores y mesas
- 3.** 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
- 4.** Se garantizará una ventilación adecuada de todos los establecimientos y locales comerciales
- 5.** Se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas

comercio

Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas

Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público

- 6.** Todos los establecimientos y locales, deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable
- 7.** No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso de que resultara estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta
- 8.** Los establecimientos y locales deberán exponer al público el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior
- 9.** Para ello, los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores

comercio

Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público

1. 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
2. Uso de mascarillas obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad
3. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con los correspondientes servicios de prevención de riesgos laborales. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario

comercio

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

- 1.** Se autoriza la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal
- 2.** Se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal

hostelería

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro
- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios
- Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo

hostelería

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas

- Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente
- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día

hostelería

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador

- El titular de la actividad económica que se realice en la terraza del 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 COVID-19
- En este sentido, 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
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue

hostelería

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador

- Se habilitará un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales
- Asimismo, las medidas de distancia previstas en esta orden deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común
- Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario

hostelería