







CONDICIONES REAPERTURA ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS (Capítulo III)

GENERALIDADES REAPERTURA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales. ✓ Con superficie útil de exposición y venta igual o inferior a 400 m². ✓ No aquellos de centros comerciales sin acceso directo desde el exterior. ✓ Reducción al 30 % el aforo total y distancia mínima de 2 m. entre clientes. ✓ Horario de atención prioritario para mayores de 65 años. 	
CITA PREVIA	✓ Concesionarios de automoción, ITV, centros jardinería y viveros de plantas.	
JUEGO	✓ Administraciones de loterías reapertura, NO las ubicadas en centro comercial sin acceso exterior.	
RECOGIDA REPARTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Podrán establecer sistemas de recogida en local evitando aglomeraciones. ✓ También reparto a domicilio para colectivos determinados. 	
HIGIENE	<p>Al menos dos veces al día, limpieza y desinfección de instalaciones. Superficies de contacto (pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos)</p> <p>a) Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día. b) Desinfectante diluciones de lejía (1:50) y desecho de materiales empleados</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aseos por clientes, una sola persona, salvo excepción. Limpieza, 6 veces/día. ✓ Pago con tarjeta, papeleras tapa y pedal, limpieza y desinfección concreta. 	
TRABAJADORES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Distancia cliente 2 m. o 1 m si existen elementos de protección. ✓ Peluquerías, centros estética, fisioterapia... equipo de protección adecuado. 	
CLIENTES	✓ Tiempo de permanencia en establecimientos y locales, el estricto necesario.	
GELES HIDROALCOH.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Establecimientos y locales a disposición del público en entrada del local. ✓ Mercadillos, en sus inmediaciones. 	
SEÑALIZACIÓN	✓ Establecimientos y locales, mercadillos, deberán señalar distancia seguridad de 2 m. entre clientes, con marcas en suelo, o balizas, cartelería y señalización en casos de atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo empleado.	
ZONAS AUTOSERVICIO	✓ Establecimientos y locales comerciales y mercadillos con zonas autoservicio, deberá un trabajador evitar la manipulación directa por los clientes.	

PRODUCTOS PRUEBA	Prohibido a disposición de clientes productos de prueba no destinados a venta (cosméticos, perfumería...) que puedan manipular sucesivos clientes.	
PROBADORES	Textil, arreglos de ropa..., probadores debe utilizarlo una persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán. Ropas probadas, se higienizarán.	
AFORO	Cartelería al público con aforo máximo y distancia de seguridad de 2 m. en el interior.	
PARKINGS	Lectores tickets y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por personal de seguridad.	

CONDICIONES REAPERTURA TERRAZAS ESTABLECIMIENTOS HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (Cap. IV)

TERRAZAS AL AIRE LIBRE. Es todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.		
GENERALIDAD	Limitación al 50 % de mesas permitidas en el año inmediato anterior. Distancia física al menos 2 m. entre mesas o en su caso agrupaciones de mesas	
INCREMENTO SUPERFICIE Permiso Ayuntamiento	Si el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie de terraza, se podrán incrementar el número de mesas respetando la proporción del 50 % entre mesas y superficie con incremento proporcional del espacio peatonal en el que se ubique la terraza.	
OCUPACIÓN PERSONAS	Ocupación máxima será de 10 personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas deberán ser acordes al número de personas, para que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.	
HIGIENE EN TERRAZAS	a) Limpieza/desinfección equipamiento de la terraza, mesas y superficies de contacto. b) Utilización de mantelerías de un solo uso. Evitar uso de misma mantelería o manteles. c) Dispensadores de geles hidroalcohólicos en condiciones de uso. d) Evitar uso de cartas de uso común (dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles...) e) Vajilla, cristalería, cubertería o mantelería se almacenarán en recintos cerrados. f) Eliminar servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras... por monodosis desechables. g) Aseos, limpieza y desinfección, como mínimo, seis veces al día.	