

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

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

<b>PRODUCTOS PRUEBA</b>	Prohibido a disposición de clientes productos de prueba no destinados a venta (cosméticos, perfumería...) que puedan manipular sucesivos clientes.	
<b>PROBADORES</b>	Textil, arreglos de ropa..., probadores debe utilizarlo una persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán. Ropas probadas, se higienizarán.	
<b>AFORO</b>	Cartelería al público con aforo máximo y distancia de seguridad de 2 m. en el interior.	
<b>PARKINGS</b>	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)**

<b>TERRAZAS AL AIRE LIBRE.</b> Es todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.		
<b>GENERALIDAD</b>	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	
<b>INCREMENTO SUPERFICIE Permiso Ayuntamiento</b>	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.	
<b>OCUPACIÓN PERSONAS</b>	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.	
<b>HIGIENE EN TERRAZAS</b>	<b>a)</b> Limpieza/desinfección equipamiento de la terraza, mesas y superficies de contacto. <b>b)</b> Utilización de mantelerías de un solo uso. Evitar uso de misma mantelería o manteles. <b>c)</b> Dispensadores de geles hidroalcohólicos en condiciones de uso. <b>d)</b> Evitar uso de cartas de uso común (dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles...) <b>e)</b> Vajilla, cristalería, cubertería o mantelería se almacenarán en recintos cerrados. <b>f)</b> Eliminar servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras... por monodosis desechables. <b>g)</b> Aseos, limpieza y desinfección, como mínimo, seis veces al día.	