



MEDIDAS COVID-19 *(FASE 1)*

Cambios en el comercio
y en la restauración
durante la fase 1 de
desconfinamiento
progresivo

¿Qué establecimientos comerciales pueden abrir durante la fase 1?

Los criterios son los mismos que ya se aplicaban durante la fase 0 avanzada. Por lo tanto, **pueden abrir** al público:

- ✓ Los establecimientos considerados de **primera necesidad** que ya tenían la persiana levantada durante la fase dura del confinamiento.
- ✓ Los establecimientos y locales comerciales de **menos de 400 metros cuadrados de superficie** útil de exposición y venta al público.
- ✓ Los establecimientos y locales comerciales que tengan **más de 400 metros cuadrados de superficie**, si **limitan su espacio** de venta al público y de exposición a menos de 400 metros cuadrados y si tienen un **acceso directo e independiente** desde el exterior del parque o centro comercial.
- ✓ Los **concesionarios de automoción**, las **estaciones de inspección técnica de vehículos** y los **centros de jardinería o viveros de plantas**, aplicando un sistema de cita previa, independientemente de cuál sea su superficie útil de exposición y venta.
- ✓ Las **administraciones de lotería**, excepto las que se encuentren dentro de un centro comercial.

En cambio, durante la fase 1, **no pueden abrir**:

- ✗ Los comercios y servicios que formen parte de un **centro comercial**, a excepción de los que tengan acceso directo e independiente desde el exterior.

¿Qué requisitos deben cumplir?

- Debe **reducirse a un 30 % el aforo del local** para garantizar una distancia mínima de 2 metros entre los clientes. Si el establecimiento tiene **dos plantas** o más, el aforo del 30 % se tendrá en cuenta en cada planta. Si no se puede garantizar una distancia mínima de 2 metros entre clientes, solo se permite la entrada de un cliente.
- Se permite poner en marcha **sistemas de recogida de productos en el mismo local**, de forma escalonada y evitando aglomeraciones.
- No se pueden habilitar **zonas de espera** en el interior de los locales.
- Hay que establecer una **franja horaria de atención preferente** para personas mayores de 65 años.
- Si se realizan **acciones comerciales o de promoción**, deben tomarse medidas para evitar las aglomeraciones.

Concretamente, ¿qué dice la fase 1 sobre la regulación de los aforos?

Como ya hemos explicado, la entrada en la fase 1 comporta la necesidad de **reducir a un 30 % el aforo de los locales comerciales y de servicios** para garantizar en todo momento una distancia mínima de 2 metros entre los clientes. No obstante, además:

- ✓ Es obligatorio **indicar el aforo máximo** del local y asegurar que se mantenga en todo momento.
- ✓ Hay que establecer **sistemas de recuento** y control del aforo, de forma que no se supere en ningún momento, incluyendo a los propios trabajadores.
- ✓ La circulación de personas dentro del local y la distribución de espacios debe modificarse con el objetivo de **garantizar las distancias de seguridad** interpersonal.

¿Qué medidas de higiene deben aplicar los comercios?

- Hay que limpiar y desinfectar todas las instalaciones al menos **dos veces al día**. Una de las limpiezas se recomienda que sea al **mediodía**, haciendo una pausa en el servicio. La segunda se hará obligatoriamente **cuando acabe el horario** de apertura al público.
- Hay que utilizar **desinfectantes** como diluciones de lejía en cantidades 1:50 o cualquiera de los desinfectantes comercializados y autorizados por el Ministerio de Sanidad con efecto viricida.
- Después de cada desinfección, el material que se haya utilizado se tiene que **eliminar de forma segura** y, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- El **uso de los lavabos** queda restringido únicamente al personal. La clientela solo puede utilizarlos en una situación extraordinaria. Hay que desinfectarlos tras su uso.
- En la **venta automática** a través de máquinas **expendedoras, lavanderías de autoservicio** y similares, se asegurará el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección de las máquinas y de los locales, y también se informará a los usuarios del uso correcto con carteles.
- Los establecimientos comerciales que tengan **ascensores o montacargas tienen que limitar** su uso, con una ocupación máxima de **una persona**, como norma general.









En el caso de la restauración, ¿qué comporta la fase 1?

- ✓ Permite la **apertura de las terrazas** de los establecimientos de restauración, con un **límite del 50 %** de las mesas permitidas con respecto al año inmediatamente anterior de acuerdo con la correspondiente licencia municipal.
- ✓ Se debe mantener la distancia social de un mínimo de **2 metros entre mesas** o agrupaciones de mesas.
- ✓ En las **mesas** o agrupaciones de mesas, puede haber un máximo de **10 personas**.
- ✓ Se pueden hacer **servicios de entrega a domicilio y recogida de pedidos** por parte de los clientes en los propios establecimientos.
- ✓ Si se ofrece servicio a domicilio, se tiene que preparar un **sistema de reparto** preferente para las personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos vulnerables.
- ✗ No se permite **consumir dentro de los locales**.
- ✗ Se deben **evitar siempre aglomeraciones para recoger** los pedidos tanto en los accesos como en el interior de los locales.

¿Qué medidas de higiene deben aplicarse en las terrazas?

- ✓ Se debe limpiar y desinfectar el equipamiento de la terraza **entre cliente y cliente**.
- ✓ Se tiene que priorizar la **utilización de manteles de un solo** uso o bien cambiarlos tras cada servicio.
- ✓ Es necesario poner a **disposición del público dispensadores de gel hidroalcohólico** con actividad viricida autorizado por el Ministerio de Sanidad.
- ✓ A la hora de hacer el pago, se debe **fomentar el uso de la tarjeta** o bien de medios que eviten el contacto físico. Hay que limpiar y **desinfectar el datáfono** después de cada uso.
- ✓ Los **lavabos** se deben limpiar y desinfectar, como mínimo, **seis veces al día**. Solo puede acceder **una persona** cada vez, excepto en casos justificados.
- ✗ Las **cartas gastronómicas** de uso común quedan prohibidas.
- ✗ Los **elementos auxiliares** del servicio como la vajilla, la cristalería, la cubertería o los manteles no pueden estar en las terrazas. Se deben **almacenar en recintos cerrados**.
- ✗ Se prohíben los **productos de autoservicio** como los dispensadores de servilletas o de palillos o las vinagreras. Se tiene que priorizar siempre el uso de paquetes monodosis.

¿Qué medidas de higiene tienen que aplicar los comercios y la restauración para proteger al personal?

-  **No pueden incorporarse** a los puestos de trabajo los trabajadores y trabajadoras que estén en **aislamiento domiciliario** porque tienen la COVID-19 o bien alguno de los síntomas compatibles.
-  Tampoco pueden hacerlo quienes **no hayan tenido síntomas** pero estén **en cuarentena** por haber tenido contacto con una persona con indicios o diagnóstico de COVID-19.
-  Todo el **personal** tiene que contar con **equipos de protección individual adecuados** a sus tareas y tener a su alcance gel hidroalcohólico o agua y jabón.
-  Hay que facilitarles obligatoriamente **mascarillas e información** sobre el uso correcto de los equipos de protección.
-  Con respecto a las **peluquerías, centros de estética y centros de fisioterapia**, se debe utilizar el equipo de protección individual adecuado para asegurar la protección tanto del personal como de la clientela.
-  El **fichaje** mediante huella digital se tiene que sustituir por cualquier otro **sistema de control horario** que garantice las medidas higiénicas adecuadas, o bien desinfectar el aparato antes y después de su uso.
-  La **disposición de los puestos de trabajo y la organización de los turnos** tiene que adaptarse para garantizar siempre la posibilidad de mantener la **distancia de seguridad** interpersonal mínima de **2 metros**.
-  **En el caso de los establecimientos de restauración**, hay que habilitar un **espacio para que el personal se cambie de ropa y calzado**. Tiene que contar con taquillas o, como mínimo, un portatrajes o similar.

¿Cómo afecta la fase 1 a los mercados al aire libre o de venta no sedentaria?

Con la entrada en vigor de la fase 1, en Barcelona **pueden reabrir** los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública previamente **autorizados** por el Ayuntamiento de Barcelona y comunicados al Departamento de Sanidad de la Generalitat de Catalunya. Preferentemente, pueden hacerlo los de **productos alimenticios y de primera necesidad**. Hay que tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Siempre se tiene que garantizar el distanciamiento necesario entre personal, clientela y peatones, que debe ser de **2 metros**.
- ✓ En el caso de los mercados al aire libre que se organizaban de forma habitual, **su aforo se reduce hasta un tercio** y tan solo se permite la apertura de un **25 % de los puestos autorizados**.
- ✓ Todos los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en vía pública deben disponer de **papeleras** para depositar pañuelos y otros materiales de rechazo. Las papeleras deberán **limpiarse al menos una vez al día**.