



MEDIDAS COVID-19 (FASE 2)

Cambios en el comercio
y en la restauración
durante la fase 2 de
desconfinamiento
progresivo

¿Qué establecimientos comerciales pueden abrir durante la fase 2?



Durante la fase 2 de la desescalada, ya pueden abrir al público **todos los establecimientos y locales comerciales minoristas** (incluidos los centros y parques comerciales) que tuvieron que bajar la persiana con la declaración del estado de alarma el pasado 14 de marzo. Ahora bien, deben hacerlo cumpliendo tres requisitos:

- Limitar al **40 % el aforo máximo total de los locales**. En caso de que el establecimiento tenga varias plantas, el porcentaje se debe cumplir en cada una de ellas.
- Garantizar siempre una **distancia mínima de 2 metros** entre clientes. Si no es posible, solo se puede dejar entrar un cliente al local comercial.
- Establecer un horario de **atención con servicio prioritario** para mayores de 65 años.
- Cumplir con todas las **medidas de higiene y seguridad** publicadas en el *Boletín Oficial del Estado (BOE)*.



Aparte de estos requisitos obligatorios, los establecimientos y locales comerciales que abran al público podrán, **opcionalmente**:

- Establecer **sistemas de recogida de productos en el propio local**, de forma escalonada y evitando aglomeraciones.
- Diseñar un sistema de **reparto a domicilio preferente** para determinados colectivos

Concretamente, ¿qué dice la fase 2 sobre los centros y parques comerciales?



Durante la fase 2, ya **se permite la reapertura de los centros y parques comerciales**. Aun así, es preciso que cumplan una serie de **requisitos específicos**:

- Limitar al **30 % el aforo máximo total de las zonas comunes** del centro o parque comercial, a partir de los aforos que constan en el plan de autocuidados de cada centro.
- Limitar al **40 % el aforo en cada uno de los establecimientos comerciales** de dentro del centro o parque comercial.
- Prohibir a los clientes **permanecer en las zonas comunes**, excepto para desplazarse de una tienda a otra.
- Prohibir el **uso de zonas recreativas** como zonas infantiles, ludotecas o áreas de descanso, que deberán estar cerradas al público.
- Cumplir con todas las **medidas de higiene y seguridad** especificadas en el *BOE* para la apertura de comercios.



Además, también deberán cumplir las **siguientes condiciones más específicas**:

- Queda prohibido el uso simultáneo de **servicios familiares y salas de lactancia**. Se deben restringir a una única familia. En cuanto a los servicios familiares y salas de lactancia comunes, tienen que ser controlados por personal del centro y limpiados y desinfectados después de cada uso.

- El **personal de seguridad** debe velar por que se mantenga la distancia interpersonal de 2 metros y por evitar la formación de aglomeraciones. Hay que prestar especial atención a las escaleras mecánicas y a los ascensores.
- En los **aparcamientos** tiene que haber gel hidroalcohólico al alcance de los clientes, y también se debe facilitar el pago con sistemas electrónicos sin contacto.
- Si el centro o parque comercial cuenta con dos o más **accesos**, se recomienda habilitar uno para entrar y uno para salir, con el objetivo de evitar aglomeraciones.

¿Qué medidas de higiene deben aplicarse en la fase 2?



Los establecimientos y locales comerciales que abran al público deben aplicar las siguientes **medidas de higiene y desinfección**:

- Limpiar y desinfectar todas las instalaciones al menos **dos veces al día**. Se recomienda que una de las limpiezas sea al **mediodía**, haciendo una pausa en el servicio. La segunda se hará obligatoriamente **cuando finalice el horario de apertura al público**.
- Limpiar y desinfectar especialmente los **puestos de trabajo** de cada miembro del personal una vez que haya acabado su turno, además de las **zonas de contacto** como mostradores o pomos de las puertas.
- En la **venta automática** a través de máquinas **expendedoras, lavanderías de autoservicio** y similares, asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección de las máquinas y de los locales, así como informar a los usuarios de su uso correcto mediante carteles.



Con el fin de **proteger al personal del establecimiento**, también es preciso que los establecimientos y locales comerciales apliquen las siguientes medidas de higiene y desinfección:

- En caso de disponer de elementos de protección o barrera, la **distancia entre el vendedor o proveedor de servicios y el cliente** será al menos de un metro durante todo el proceso de atención. Si no se cuenta con dichos materiales, será de 2 metros.
- Cuando el servicio que se ofrezca no permita mantener la distancia de seguridad interpersonal —como en el caso de **peluquerías o centros de fisioterapia**—, habrá que utilizar el equipo de protección adecuada.

¿Qué medidas de higiene deben cumplir los clientes?



Durante la fase 2, **los clientes** que visiten establecimientos y locales comerciales que abran al público también tienen una gran responsabilidad. Los comerciantes deben garantizar que los consumidores puedan cumplir las siguientes **medidas de higiene y desinfección**:

- Estar dentro del establecimiento el **menor tiempo posible**.
- Respetar la **distancia interpersonal** de 2 metros entre los clientes y hacer caso de la señalización habilitada por el establecimiento comercial.
- Hacer uso de los **geles hidroalcohólicos** habilitados por el establecimiento en el acceso del local comercial.
- Los productos que se encuentren en **zonas de autoservicio** solo pueden ser manipulados por el personal del establecimiento.
- No se puede poner a disposición de los clientes **productos de prueba** como cosméticos, perfumes o similares. En el caso de los productos de telecomunicaciones, como los teléfonos móviles, se podrán dejar probar siempre que haya un vendedor pendiente de desinfectarlos después de cada uso.
- En el caso de las **tiendas de moda**, solo puede entrar una persona en los probadores. Después de ser usados, habrá que limpiarlos y desinfectarlos.

En el caso de la restauración, ¿qué comporta la fase 2?

- ✓ Permite consumir en el interior de **todos los establecimientos** de hostelería y restauración (menos en locales de discotecas y bares de ocio nocturno), siempre que se **limite el aforo a un 40 %**.
- ✓ El consumo en el interior de los locales solo puede hacerse **sentados** en una mesa o en una agrupación de mesas y, preferentemente, mediante **cita previa**.
- ✓ Se permite encargar de forma presencial **comida para llevar**.
- ✓ Las **terrazas** de los establecimientos de restauración pueden seguir abiertas con un **límite del 50 %** de las mesas permitidas respecto al año inmediatamente anterior, de acuerdo con la correspondiente licencia municipal. Las indicaciones son las mismas que durante la fase 1.
- ✓ Se pueden ofrecer **productos de libre servicio**, frescos o elaborados, para la libre disposición de los clientes, siempre que estén protegidos con una pantalla de protección y a través de emplatados individuales o monodosis que impidan el contacto con el ambiente.
- ✓ Se debe mantener la distancia social de un mínimo de **2 metros entre mesas** o agrupaciones de mesas.
- ✗ No se permite **ningún tipo de autoservicio**.

¿Qué medidas de higiene se deben aplicar en el interior de los establecimientos de restauración?



Durante la fase 2, para que esté permitido el consumo en el interior de los locales de restauración, hay que cumplir las siguientes **medidas de higiene y desinfección**:

- **Limpiar y desinfectar el equipamiento** al menos una vez al día. Especialmente, hay que fijarse de forma recurrente en las mesas, sillas y otras superficies de contacto entre clientes.
- Se debe priorizar el empleo de **manteles de un solo uso**.
- Poner a disposición de los clientes **gel hidroalcohólico o desinfectantes** con actividad viricida autorizados por el Ministerio de Sanidad.
- Evitar el uso de **cartas gastronómicas** comunes. Se tiene que optar por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros métodos similares.
- Eliminar **productos de autoservicio** como aceiteras, dispensador de palillos o de servilletas y similares. Se debe priorizar los formatos monodosis de un servicio.
- Establecer **itinerarios** en el interior del local para evitar aglomeraciones.
- Los **lavabos** se deben limpiar y desinfectar, como mínimo, seis veces al día. Solo puede acceder una persona cada vez, excepto en casos justificados.

Y en el caso de las terrazas, ¿qué medidas de protección hay que tener en cuenta?



Son las mismas que en la fase 1. Así, se deben cumplir las siguientes **medidas de higiene y desinfección**:

- Limpiar y desinfectar el equipamiento de la terraza **entre cliente y cliente**.
- Priorizar la **utilización de manteles de un solo uso**, o bien cambiarlos tras cada servicio.
- Poner a disposición de los clientes **gel hidroalcohólico o desinfectantes** con actividad viricida autorizados por el Ministerio de Sanidad.
- Evitar el uso de **cartas gastronómicas** comunes. Se tiene que optar por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros métodos similares.
- Eliminar **productos de autoservicio** como aceiteras, dispensador de palillos o de servilletas y similares. Se debe priorizar los formatos monodosis de un servicio.
- Fomentar el **uso de la tarjeta** o de medios que eviten el contacto físico. Hay que limpiar y **desinfectar el datáfono** después de cada uso.
- 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**.

¿Cómo afecta la fase 2 a los mercados al aire libre o de venta no sedentaria?



En el caso de los mercados al aire libre que se organizaban de forma habitual, **su aforo se mantiene reducido a un tercio**. Con la entrada en vigor de la fase 2, en Barcelona **pueden seguir abriendo** 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:

- En el caso de los mercados al aire libre que se organizaban de forma habitual, el **número de paradas habituales se mantiene reducido a un tercio**.
- Se debe **limitar el aforo** para evitar aglomeraciones y permitir la distancia de 2 metros entre los consumidores. La **distancia entre puestos** también tendrá que ser de al menos 2 metros.
- Se deben habilitar **carteles y otros tipos de señalizaciones** para indicar a los clientes los 2 metros de separación a la hora de recibir atención por parte del vendedor.
- Los productos solo pueden ser **manipulados** por el personal del puesto.
- 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**.