

**CONDICIONES PARA LA APERTURA AL PÚBLICO DEL COMERCIO MINORISTA Y LA HOSTELERIA.**

**Estimado Cliente:**

Por Orden SND7388/2020 de 3 de Mayo se han establecido las condiciones para la apertura al público del comercio minorista que su actividad quedó suspendida con la entrada en vigor del Estado de Alarma y para la actividad de hostelería, en concreto las siguientes:

COMERCIO MINORISTA

- Tendrán consideración de comercio minorista, pudiendo por tanto abrir al público, aquel que tenga **menos de 400 metros** cuadrados y no se encuentre ubicado en un centro comercial o gran superficie.
- Solo se podrá atender al público mediante **cita previa** y se limitará el aforo a **un único cliente por empleado**.
- Se realizarán **al menos dos limpiezas al día, realizándose una de ellas al finalizar el día**, incidiendo en las zonas de mayor contacto, utilizando una disolución de lejía en proporción 1:50 o desinfectantes destinados a dicha finalidad. De igual forma se realizara una limpieza y desinfección en cada cambio de turno.
- Se garantizará **ventilación adecuada**.
- **No se utilizarán aseos** salvo que sea estrictamente necesario.
- **Se deberá disponer de papeleras**, preferiblemente con pedal.
- El registro de jornada mediante huella dactilar se sustituirá por cualquier otro que garantice dicha finalidad.

**CONDITIONS FOR THE OPENING TO THE PUBLIC OF RETAILERS AND RESTAURANTS AND HOTELS.**

**Dear client,**

By Orden SND7388/2020 Government has established the conditions for the opening to the general public for shops, retailers and restaurants suspended by the estate of alarm. They are the following ones:

RETAILERS AND SHOPS.

- Shops with a surface below 400 square meter and not allocated in a mall or great department store.
- only can assist clients under previous booking of a meeting and just one employee per client
- at least two general cleanings and desinfection of the premises must be carried out per day, one of them at the end of each shift, and at the end of the day.
- Ventilation of the premises must be properly guaranteed.
- use of toilets by clients is forbidden unless it is completely unavoidable.
- Rubbish bins must be available with a pedal by the feet to open them up, so they can be closed down automatically.
- Tactile registration of employees Schedule must be substituted by others ways of control.
- Protection must be granted to the employees like masks, when the security distance with clients of at least two meters can not be enforced.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Será <b>OBLIGATORIO</b> proporcionar a los trabajadores de <b>mascarillas</b> y otros equipos de protección adecuados (EPIS) <b>cuando no se pueda asegurar un distanciamiento de aproximadamente dos metros entre trabajador y cliente o entre trabajadores.</b></li> <li>• <b>El trabajador debe de estar formado en el uso correcto de las mascarillas</b> y el resto de EPIS. <u>Póngase en contacto con su servicio de prevención de riesgos laborales.</u></li> <li>• Cuando sea imposible mantener la distancia de seguridad, un metro cuando se cuente con protección o barreras o dos metros sin ellas, se deberá utilizar los EPIS tanto por trabajadores como clientes.</li> <li>• Se deberá contratar con <b>geles hidroalcohólicos autorizados en la entrada del local.</b></li> <li>• Si se utilizará los probadores, después de su uso se desinfectaran. Si finalmente el cliente no adquiriera el producto probado deberá higienizarlo.</li> <li>• En los establecimientos que se permita la entrada simultanea de más de un cliente (un solo cliente por trabajador), la distancia de seguridad se señalizara mediante marcas en el suelo o señalización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hydroalcoholic gels must be availables at the entrance of the shops.</li> <li>• Fitting rooms must desinfectated everytime a client makes use of them.</li> <li>• Marks on the ground must be displayed to show the security distance in case more than one client is allowed to enter.</li> </ul>
<p><u>HOSTELERIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Solo se permite la entrega a domicilio o recogida en el establecimiento.</b></li> <li>• Se deberá <b>fijar un horario de recogida</b> evitando aglomeraciones.</li> <li>• Solo se podrá abrir el establecimiento durante el horario fijado de recogida.</li> </ul>	<p><u>RESTAURANTS AND HOTELS.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It is only allowed to deliver food to take away</li> </ul>

- **Se pondrá a disposición de los trabajadores de mascarillas, de geles hidroalcohólicos** y otros EPIS que resulten adecuados al nivel de riesgo.
- El establecimiento deberá contar en su entrada **con geles hidroalcohólicos** para ponerlos a disposición del cliente.
- El establecimiento deberá contar a su salida con **papeleras** de accionamiento no manual.
- En los establecimientos que se permita la entrada simultanea de más de un cliente (un solo cliente por trabajador), la distancia de seguridad se señalizara mediante marcas en el suelo o señalización.

Desde SERVECO aprovechamos la presenta para saludarle, quedando a su disposición para dar contestación a las cuestiones que le puedan suscitar en relación a esta circular o de cualquier otra naturaleza.

- A Schedule to deliver must be set up in order to avoid clients crowd at the gate of the restaurant.
- Employees must be provided with masks and hydroalcoholic gel
- Rubbish bins must be available with a pedal by the feet to open them up, so they can be closed down automatically.
- Marks on the ground must be displayed to show the security distance in case more than one client is allowed to enter.