

# APERTURA DEL COMERCIO

**VA** VILLALBA  
ACTIVA  
PLAN DE ACTIVACIÓN DE LA ECONOMÍA LOCAL

abierto



CONCEJALÍA DE DESARROLLO LOCAL

[www.colladovillalba.es](http://www.colladovillalba.es)

VILLALBA ACTIVA



COLLADO  
**Villalba**  
CAPITAL DE LA SIERRA

## Plan de Seguridad Apertura de Comercios

### Medidas generales de protección frente al virus para la reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

- ✓ Podrá procederse a la **reapertura al público de todos los establecimientos y locales comerciales minoristas** y de actividades de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma, a **excepción de aquellos que tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados**, así como de aquellos que tengan carácter de centro comercial.
- ✓ Se establecerá un **sistema de cita previa** que garantice la permanencia en el interior del establecimiento o local en un mismo momento de un único cliente por cada trabajador, sin que se puedan habilitar zonas de espera en el interior de los mismos.
- ✓ Se garantizará la **atención individualizada al cliente** con la debida separación física prevista en este capítulo o, en el caso de que esto no sea posible, mediante la instalación de mostradores o mamparas.
- ✓ Se establecerá un **horario de atención preferente para mayores de 65 años**, que deberá hacerse coincidir con las franjas horarias para la realización de paseos y actividad física de este colectivo.
- ✓ **Distanciamiento interpersonal de aproximadamente dos metros** u otras medidas de barrera y el uso de mascarilla cuando no se puede mantener dicha distancia.
- ✓ **Higiene de manos con agua y jabón** y, en defecto de estos, con una **solución hidroalcohólica**. La higiene de manos es la medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos incluido el Covid-19 debido a su envoltura lipídica que es desactivada con las sustancias surfactantes de los jabones. Lo importante es la duración de la fricción que debe ser como mínimo de 40-60 segundos.
- ✓ **Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal** como: gafas, móviles, teclados, ratón, tarjetas, etc.
- ✓ **Medidas preventivas a adoptar en zonas comunes** como son: la adecuada ventilación, la limpieza diaria de las superficies de contacto frecuente o la utilización de guantes de un solo uso.

Si desea ampliar información o concertar una cita de asesoramiento deberá llamar al **91 279 51 51** o remitir un correo electrónico a **desarrollolocal@ayto-colladovillalba.org**, indicando brevemente el motivo de su consulta.



## Medidas generales de higiene y protección de los clientes

- ✔ Los establecimientos podrán obligar a los clientes al **uso de mascarillas quirúrgicas o sanitarias** dentro del establecimiento.
- ✔ Se deberá establecer un **aforo máximo**, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes en cada fase de flexibilización de las medidas de contención, concretamente con el requisito de distancias mínimas. **El aforo será proporcional a la superficie del local** y fase de desescalamiento y deberá estar expuesto mediante cartelería en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores.
- ✔ El **tiempo de permanencia en los establecimientos y locales** será el estrictamente necesario para que los consumidores puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.
- ✔ Los establecimientos y locales deberán señalar de forma clara la **distancia de seguridad de 2 metros** entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización para aquellos casos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo empleado.
- ✔ **La distancia entre vendedor y cliente será de al menos 1 metro** cuando se cuente con elementos de protección como **mamparas o pantallas faciales** de protección, o de **2 metros sin estos elementos**, durante todo el proceso de compra, así como en las zonas de atención y de pago.
- ✔ Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público **dispensadores de geles desinfectantes**, en todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- ✔ Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público **guantes desechables**, pudiendo utilizarse los denominados guantes de sección o de cualquier otra clase no reutilizable, en todo caso en la entrada del local, junto con papeleras para que sea posible desecharlos de forma segura a la salida del local comercial. Se recomienda disponer de papeleras con tapa y accionamiento a pedal.
- ✔ Se priorizará la **atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, personas con movilidad reducida y padres y madres con niños menores de 3 años y carritos de bebé**.
- ✔ Se instalarán **mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección**, de forma que, una vez instalada quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno.
- ✔ **Fomentar el pago con móvil o con tarjeta**. Se deberán desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción.
- ✔ **Imagen de limpieza segura en todo momento**. Se recomienda que las zonas de atención al público que los clientes toquen de forma habitual, se limpien con productos desinfectantes frecuentemente.



## Medidas establecidas por Sectores de Actividad



### ALIMENTACIÓN

Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, **se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato** o cualquier otro material que garantice su higiene. En el caso de productos de la pesca, carne, charcutería, pollería o de frutas y verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad entre el cliente y los productos adaptada al tamaño del establecimiento. En el caso de **frutas y verduras** en autoservicio deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso obligatorio de guantes desechables. En el autoservicio de otros productos a granel deberán habilitarse las medidas de seguridad adaptadas al tipo de productos. **Utilización de guantes** tanto para el vendedor como para el cliente que manipulen productos no envasados.



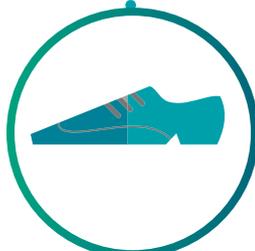
### TEXTIL

En los establecimientos del **sector comercial textil**, y de **arreglos de ropa y similares**, el uso de **probadores deberá ser limitado al máximo**, la zona de probador deberá ser limpiada y desinfectada tras cada uso. Dada la variedad de tejidos existentes y procedimientos de desinfección, el establecimiento dispondrá de una **estrategia de tratamiento y/o desinfección** de las prendas probadas y/o devueltas tras su adquisición.

**Los probadores deberán higienizarse tras cada uso.** Asimismo, deberá garantizarse la higienización y/o cuarentena de las prendas probadas y/o devueltas tras su adquisición.

Con objeto de limitar el uso de los probadores con el fin de cumplir las medidas de distanciamiento interpersonal e higiene, se recomienda que se valore la posibilidad de cierre temporal o apertura parcial de los probadores alternando, por ejemplo, uno abierto con uno cerrado. Se establecerá un control de entrada en la zona de probadores y contarán con la asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene.

En la medida de lo posible, **se facilitarán guantes a los clientes** a la hora de tocar las prendas.



### CALZADO

Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante **calcetines desechables o bolsa plástica** proporcionados por el comercio.

**Limpieza del producto probado y no comprado y el devuelto.**



### JOYERÍAS, RELOJERÍAS Y SIMILARES

Por las especiales características y valor de los artículos a la venta y con aras a mantener las medidas básicas de seguridad del establecimiento **se podrá pedir al cliente que se descubra de la mascarilla al pedir entrar en el establecimiento para su identificación más clara** y una vez permitido su acceso pueda volver a usarla.

**El cliente no deberá tocar ninguna superficie**, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda o aquellos que aporte la clientela y que sean lavados con gel hidroalcohólico. No podrá tocar las mercaderías, sino que será el comerciante quien se las enseñe.

**Todo el muestrario deberá estar desinfectado** y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.

Si se realizan pruebas de artículos, el **vendedor deberá usar mascarilla y guantes y el cliente mascarilla y desinfectarse con gel hidroalcohólico las manos** o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Otra alternativa sería usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo, film) que cubra la parte necesaria del cuerpo (mano, brazo, escote...etc.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.



### MUEBLES

En la medida de lo posible, los **clientes recogerán los productos de forma individual** o bien con la adecuada protección si se requiere ayuda para su carga en el vehículo. **Los repartidores a domicilio y los montadores** de las tiendas deberían llevar cantidad suficiente de **elementos de protección individual** (mínimo dos pares de guantes y 2 de mascarillas por persona) por si resultan dañados en alguna manipulación y también geles desinfectantes para antes y después de cada entrega.





### ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Las actividades de **hostelería y restauración** podrán realizarse mediante **servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos** correspondientes, quedando **prohibido el consumo en el interior de los establecimientos**.

En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por **COVID-19**.

En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el **pedido por teléfono o en línea** y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.

Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago.

Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el **horario de recogida de pedidos**.

**Medidas de prevención de riesgos** para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.

En este sentido, se asegurará de que todos los **trabajadores** cuenten con **equipos de protección individual** adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.

Medidas en **materia higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración**.

El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el **establecimiento deberá poner**, en todo caso, **a disposición de los clientes**:

- **A la entrada del establecimiento:** geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- **A la salida del establecimiento:** papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- En los **establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente** al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.

