

Artículo 1.

1. Podrá procederse a la reapertura al público (...) de actividades de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, (...) a excepción de aquellos que tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados, (...), siempre que cumplan los requisitos siguientes:

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.

2. Lo dispuesto en este capítulo no será de aplicación a las actividades (...) con apertura al público permitida de acuerdo con el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, los cuales podrán continuar abiertos en las mismas condiciones que tenían desde la entrada en vigor del referido real decreto, sin perjuicio del cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene que se prevén en el artículo 3 de la presente orden.

4. Los desplazamientos a los establecimientos y locales a los que se refiere este artículo podrán efectuarse únicamente dentro del municipio de residencia, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

Artículo 2.

1. Los establecimientos y locales que abran al público en los términos del artículo 1 **realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones** con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- (i) Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día;
- (ii) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Si se utiliza un desinfectante comercial se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
- (iii) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (en adelante EPIs) utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Para dicha limpieza se podrá realizar, a lo largo de la jornada y preferentemente a mediodía, una pausa de la apertura dedicada a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición.

Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, mamparas, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.

Cuando en el establecimiento o local vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

2. **Se procederá al lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo**, en su caso, que deberán lavar de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

3. Se garantizará una **ventilación adecuada** de todos los establecimientos y locales comerciales.

4. **No se utilizarán los aseos** de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

5. Todos los establecimientos y locales deberán **disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal**, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.

Artículo 4

1. El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.

2. 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 por el mismo trabajador.

3. Los establecimientos y locales deberán **poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.