

EXTRACTO DE LAS MEDIDAS PUBLICADAS PARA LAS ACTIVIDADES QUE APERTURAN SUS ESTABLECIMIENTOS AL PÚBLICO ENTRADA EN VIGOR A LAS 0:00 HORAS DEL 18/05/2020 COMERCIO MINORISTA – SERVICIOS - HOSTELERIA

Medidas de higiene y prevención

Fomento de los medios no presenciales de trabajo. Artículo 3.

Siempre que sea posible, se fomentará la continuidad del teletrabajo para aquellos trabajadores que puedan realizar su actividad laboral a distancia.

Medidas de higiene y prevención *para el personal trabajador de los sectores de actividad previstos en esta orden.* Artículo 4.

1. Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y de la normativa laboral, el titular de la actividad económica o, en su caso, el director de los centros las entidades previstas en esta orden deberán adoptar las acciones necesarias para cumplir las medidas de higiene y prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad establecidos en esta orden.

En este sentido, se asegurará que todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos. Asimismo, cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. En este caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

Lo dispuesto en el párrafo anterior será también aplicable a todos los trabajadores de empresas que presten servicios en los centros, entidades, locales o establecimientos a los que resulta de aplicación esta orden, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

2. El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

3. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo existentes en los centros, entidades, locales y establecimientos se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre los trabajadores, siendo esta responsabilidad del titular de la actividad económica o, en su caso, del director de los centros y entidades, o de la persona en quien estos deleguen.

4. Asimismo, las medidas de distancia previstas en esta orden deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

5. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el correspondiente servicio de prevención de riesgos laborales. El trabajador se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

Medidas para prevenir el riesgo de coincidencia masiva de personas en el ámbito laboral. Artículo 5.

1. Sin perjuicio de la adopción de las necesarias medidas de protección colectiva e individual, los centros deberán realizar los ajustes en la organización horaria que resulten necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, en espacios o centros de trabajo durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración, atendiendo a la zona geográfica de la que se trate, y de conformidad con lo recogido en los siguientes apartados de este artículo.

2. Se considerará que existe riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas al trabajo, teniendo en cuenta tanto la probabilidad de coincidencia masiva de las personas trabajadoras como la afluencia de otras personas que sea previsible o periódica.

3. Los ajustes a los que se refiere el apartado anterior deberán efectuarse teniendo en cuenta las instrucciones de las autoridades competentes, así como, en su caso lo previsto en la normativa laboral y convencional que resulte de aplicación.

Medidas de higiene exigibles a las actividades previstas en esta orden. Artículo 6.

1. El titular de la actividad económica o, en su caso, el director de los centros y entidades deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los centros, entidades, locales y establecimientos previstos en esta orden.

En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

a) 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. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

b) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.

2. En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.

3. Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

4. Cuando en los centros, entidades, locales y establecimientos previstos en esta orden haya ascensor o montacargas, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

5. Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

6. Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

7. Se deberá disponer de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

8. Lo previsto en este artículo se aplicará sin perjuicio de las especificidades en materia de limpieza y desinfección establecidas en esta orden para sectores concretos.

Condiciones para el desarrollo de la actividad en establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados

Condiciones para la reapertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas que no tengan la condición de centros y parques comerciales. Artículo 11.

1. 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 en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, con independencia de su superficie útil de exposición y venta, siempre que cumplan todos los requisitos siguientes:

a) Que se reduzca al cuarenta por ciento el aforo total en los establecimientos y locales comerciales. En el caso de establecimientos o locales distribuidos en varias plantas, la presencia de clientes en cada una de ellas deberá guardar esta misma proporción.

En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes. En los locales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente.

b) Que se establezca un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.

c) Que cumplan adicionalmente con las medidas que se recogen en este capítulo con excepción de lo previsto en los artículos 12 y 17.

2. Lo dispuesto en esta orden, a excepción de las medidas de seguridad e higiene que se prevén en los artículos 4, 13 y 14, no será de aplicación a los establecimientos y locales comerciales minoristas que ya estaban abiertos al público de acuerdo con el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, para los productos o secciones mencionados en el citado artículo.

3. Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público según lo dispuesto en este capítulo, podrán establecer, en su caso, sistemas de recogida en el establecimiento de los productos adquiridos por teléfono o internet, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en el interior del local o su acceso.

4. Podrá establecerse un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.

5. En el caso de los mercados que desarrollan su actividad en la vía pública al aire libre o de venta no sedentaria, comúnmente llamados mercadillos, que ya hubieran reiniciado su actividad conforme a lo dispuesto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, o la reinicien por decisión del Ayuntamiento correspondiente a partir de la entrada en vigor de la presente orden, se garantizará la limitación a un tercio de los puestos habituales o autorizados, limitando la afluencia de clientes de manera que se asegure el mantenimiento de la distancia social de dos metros.

Los Ayuntamientos podrán aumentar la superficie habilitada o habilitar nuevos días para el ejercicio de esta actividad, de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación.

A la hora de determinar los comerciantes que pueden ejercer su actividad, el Ayuntamiento podrá priorizar aquellos que comercializan productos alimentarios y de primera necesidad, asegurando que no se manipulen los productos comercializados en los mismos por parte de los consumidores.

Los Ayuntamientos establecerán requisitos de distanciamiento entre puestos y condiciones de delimitación del mercado con el objetivo de garantizar la seguridad y distancia entre trabajadores, clientes y viandantes.

Condiciones para la reapertura al público de centros y parques comerciales. Artículo 12.

Podrá procederse a la reapertura al público de centros comerciales, así como de parques comerciales, siempre que se garanticen todas las condiciones siguientes:

a) Que, conforme a los aforos determinados en el Plan de Autoprotección de cada centro o parque comercial, se limite el aforo total de los mismos al treinta por ciento de sus zonas comunes.

b) Que se limite al cuarenta por ciento el aforo en cada uno de los establecimientos comerciales situados en ellos.

c) No se permitirá la permanencia de clientes en las zonas comunes excepto para el mero tránsito entre los establecimientos comerciales.

Lo previsto en el párrafo anterior no será de aplicación a la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en dichas zonas comunes, la cual se ajustará a lo previsto en el capítulo IV.

d) Queda prohibida la utilización de las zonas recreativas como pueden ser zonas infantiles, ludotecas o áreas de descanso, debiendo permanecer cerradas.

e) Que se cumplan las medidas de higiene establecidas en este capítulo para los establecimientos y locales minoristas, además de las específicas que se establecen en el artículo 17.

Medidas de *higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público*. Artículo 13.

1. Los establecimientos y locales que abran al público en los términos del artículo 11 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:

a) Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día.

b) Serán de aplicación las indicaciones de limpieza y desinfección previstas en el artículo 6.1.a) y b).

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. Estos horarios de cierre por limpieza se comunicarán debidamente al consumidor por medio de cartelería visible o mensajes por megafonía.

Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, mamparas en su caso, 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, sino también, en su caso, a las zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

2. Se revisará cada hora el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas.

3. En el caso de la venta automática, máquinas expendedoras, lavanderías autoservicio y actividades similares, el titular de las mismas deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los establecimientos y locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelería informativa. En todo caso, serán de aplicación las medidas previstas en el artículo 6.

Medidas de *higiene y prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público.* Artículo 14.

La distancia entre vendedor o proveedor de servicios y cliente durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos. Asimismo, la distancia entre los puestos de los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública y los viandantes será de dos metros en todo momento.

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, como pueden ser las peluquerías, centros de estética o fisioterapia, se deberá utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre un cliente y otro.

Medidas relativas a la *higiene de los clientes en el interior de establecimientos y locales y en los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública.* Artículo 15.

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. Los establecimientos y locales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, deberán señalar 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 para aquellos casos en los que sea posible la atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo, que 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 o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso, siendo recomendada la puesta a disposición de estos dispensadores también en las inmediaciones de los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública.

4. En los establecimientos y locales comerciales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, que cuenten con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento o local o mercado o al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública con el fin de evitar la manipulación directa de los productos por parte de los clientes.

5. No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta como cosméticos, productos de perfumería, y similares que impliquen manipulación directa por sucesivos clientes.

Asimismo, no se podrán colocar en los establecimientos comerciales productos de telecomunicaciones para uso y prueba de los clientes sin supervisión de un vendedor o trabajador que de manera permanente pueda proceder a su desinfección inmediata tras la manipulación por parte de cada cliente.

6. En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse por una única persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán.

En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiriera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas que realicen los clientes.

Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público. Artículo 16.

1. Los establecimientos y locales deberán exponer al público el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior.

2. Para ello, los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores.

3. La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá modificarse, cuando sea necesario, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal de dos metros exigida por el Ministerio de Sanidad. Preferiblemente, siempre que un local disponga de dos o más puertas, se podrá establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida, reduciendo así el riesgo de formación de aglomeraciones.

4. En los establecimientos y locales comerciales que dispongan de aparcamientos propios para sus trabajadores y clientes, cuando el acceso a las instalaciones, los lectores de tickets y tarjetas de trabajadores no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. Este personal también supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los trabajadores a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro. En su caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a la tienda o los vestuarios de los trabajadores permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

CAPÍTULO IV

Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración

Reapertura de locales de hostelería y restauración para consumo en el local. Artículo 18.

1. Podrá procederse a la reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere un cuarenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en los apartados siguientes.

2. El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.

3. Se podrá ofrecer productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.

4. La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

5. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio en el local. Artículo 19.

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día de acuerdo con lo previsto en el artículo 6.

b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) Se evitará el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

e) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

f) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

g) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

h) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.

i) El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.

Modificación de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. Disposición final segunda.

Se introducen las siguientes modificaciones en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad:

Uno. Se modifica el apartado 1 del artículo 2, que queda redactado en los siguientes términos:

1. En el caso de establecimientos y locales comerciales que se encuentren dentro de parques o centros comerciales, podrán proceder a su reapertura al público siempre que tengan una superficie útil de exposición y venta al público igual o inferior a 400 metros cuadrados o acoten la misma a este umbral, y cuenten con acceso directo e independiente desde la vía pública.

2. Lo dispuesto en este capítulo, a excepción de las medidas de seguridad e higiene que se prevén en los artículos 4, 11 y 12, no será de aplicación a los establecimientos y locales comerciales minoristas que ya estaban abiertos al público de acuerdo con el artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, los cuales podrán continuar abiertos, pudiendo ampliar la superficie útil de exposición y venta hasta 400 metros cuadrados, para la venta de productos autorizados en dicho artículo 10.1 u otros distintos.

3. Asimismo, podrán proceder a su reapertura al público, mediante la utilización de la cita previa, los concesionarios de automoción, las estaciones de inspección técnica de vehículos y los centros de jardinería y viveros de plantas sea cual fuere su superficie útil de exposición y venta.

Igualmente, podrán proceder a su reapertura al público las entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal, a excepción de aquellas que se encuentren ubicadas dentro de centros comerciales o parques comerciales, sin acceso directo e independiente desde la vía pública.

4. Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público según lo dispuesto en este capítulo, podrán establecer, en su caso, sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos por teléfono o en internet, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.

5. Podrá establecerse un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.

6. Cuando así lo decidan los Ayuntamientos correspondientes, y debiendo comunicar esta decisión al órgano competente en materia de sanidad de la comunidad autónoma, podrán proceder a su reapertura los mercados que desarrollan su actividad al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, comúnmente denominados mercadillos, dando preferencia a aquellos de productos alimentarios y de primera necesidad y procurando que sobre los productos comercializados en los mismos se garantice su no manipulación por parte de los consumidores. Los Ayuntamientos establecerán requisitos de distanciamiento entre puestos y condiciones de delimitación del mercado con el objetivo de garantizar la seguridad y distancia entre trabajadores, clientes y viandantes.

En todo caso, se garantizará una limitación al veinticinco por ciento de los puestos habituales o autorizados y una afluencia inferior a un tercio del aforo habitual pudiendo

alternativamente procederse al aumento de la superficie habilitada para el ejercicio de esta actividad de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación.»

Cuatro. Se modifica el artículo 14 que queda redactado en los siguientes términos:

Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público. Artículo 14.

1. Los establecimientos y locales deberán exponer al público el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior.

2. Para ello, los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores.

3. La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá modificarse, cuando sea necesario, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal exigidas en cada momento por el Ministerio de Sanidad. Preferiblemente, siempre que un local disponga de dos o más puertas, se podrá establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida, reduciendo así el riesgo de formación de aglomeraciones.

4. Los establecimientos y locales comerciales que tengan una superficie de exposición y venta al público superior a 400 metros cuadrados que procedan a su reapertura conforme a lo dispuesto en el artículo 10, podrán utilizar marcas, balizas, cartelería o señalización para garantizar el mantenimiento de la distancia interpersonal de seguridad y realizar un mejor control de los accesos y gestión de las personas a los efectos de evitar cualquier aglomeración. En caso necesario, estos establecimientos podrán habilitar una zona de espera en el interior de los mismos, adicional a los 400 metros cuadrados autorizados, garantizando el cumplimiento del resto de medidas de seguridad e higiene.

5. En los establecimientos y locales comerciales que dispongan de aparcamientos propios para sus empleados y clientes, cuando el acceso a las instalaciones, los lectores de tickets y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. Este personal también supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro.

En su caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a tienda o los vestuarios de los empleados permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.»