



## MEDIDAS APROBADAS POR GOBIERNO ESTATAL PARA EL DESARROLLO DE DIFERENTES ACTIVIDADES ECONÓMICAS.

El pasado 3 de mayo se publicó en el BOE la **Orden SND/386/2020, de 3 de mayo**, por la que se **flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración** en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

El Capítulo III, recoge las **condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados**, concretándose en las siguientes medidas:

- ***Artículo 7. Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.***
  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, siempre que tengan una **superficie inferior a 400m<sup>2</sup>, no tengan carácter de centro comercial o de parque comercial, o tengan acceso directo e independiente desde el exterior**, siempre que cumplan todos los **requisitos siguientes**:
    - a) Que **se reduzca al treinta por ciento el aforo total** en los locales comerciales
    - b) En cualquier caso, se deberá garantizar una **distancia mínima de dos metros entre clientes**. En los locales comerciales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente.
    - c) Que se establezca un **horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años**
    - d) Que **cumplan adicionalmente con las medidas** que se recogen en este capítulo.
  2. Lo dispuesto en este capítulo no será de aplicación a los establecimientos y locales comerciales minoristas con apertura al público permitida de acuerdo con el artículo 10.1 del 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 9
  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 local de los productos adquiridos**, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.

- **Artículo 8. Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público.**

1. Los establecimientos y locales que abran al público en los términos del artículo 7 realizarán, **al menos dos veces al día**, siendo una de ellas obligatoriamente al final del mismo, una **limpieza y desinfección de las instalaciones**.
2. Se procederá al **lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo**, en su caso.
3. Se garantizará una **ventilación** adecuada de todos los establecimientos y locales comerciales
4. Se revisará, como **mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos** en los establecimientos y locales comerciales minoristas.
5. deberán disponer de **papeleras**, a ser posible con tapa y pedal en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable.
6. No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso de que resultara estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

- **Artículo 9. Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público**

1. **No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo** en los establecimientos comerciales los siguientes trabajadores:
  - a) Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
  - b) Trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.
2. El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.
3. El **fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas** adecuadas para 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.
4. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de **mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores**.

- **Artículo 10. 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.**

1. Los establecimientos y locales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública (mercadillos), 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 empleado

2. 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 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
  3. 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 mercado, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.**
  4. No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.
  5. 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 adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes
- **Artículo 11. Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público.**
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.
  4. Podrá establecerse un sistema de **reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.**
  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.

El Capítulo IV, recoge las **condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración**, Concretándose en las siguientes medidas:

- **Artículo 12. Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración**

1. Se autoriza la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al **cincuenta por ciento de las mesas permitidas** en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida **distancia física de al menos dos metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones de mesas.
2. En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza, se podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.
3. Se autorizan **las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación 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

- **Artículo 13. Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.**

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

1. **Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
2. **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
3. Se deberá poner a disposición del público **dispensadores de geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
4. **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.
5. Se **evitará el uso de cartas de uso común**, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
6. **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.
7. **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.
8. **La ocupación máxima de los aseos por los clientes 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 procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

- **Artículo 14. Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.**

1. El titular de la actividad económica que se realice en la terraza del establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera

específica para prevenir el contagio del COVID19. En este sentido, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten **con equipos de protección individual adecuados** al nivel de riesgo, 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 para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. Lo anterior será también aplicable a todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

2. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se **modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores**, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.
3. Se habilitará un **espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno** antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.
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 las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.
5. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

Enlace completo de la normativa:

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4791.pdf>