

COMIENZA LA DEESCALADA

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA Y REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES COMERCIALES



CONTENIDO

1. Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.
 - 1.1. Medidas de higiene relativas a los establecimientos y equipos
 - 1.2. Medidas relativas a los trabajadores
 - 1.3. Medidas relativas a los clientes
2. Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración.
 - 2.1. Medidas de prevención respecto del personal
 - 2.2. Medidas de prevención respecto de los clientes
3. Planes específicos de seguridad y/o protocolos organizativos en materia de comercio minorista.
4. Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario.
5. Medidas en relación con los ERTes.

Este domingo 3 de mayo [se publicó en el BOE la Orden SND/388/2020](#), por la que se establecen las condiciones para **la apertura al público de determinados comercios y servicios**. Esa misma Orden regula también la práctica del deporte federado y la apertura de archivos. Su objetivo es decisivo: **abordar la fase inicial de reactivación de la actividad comercial y de los servicios profesionales** que requieren la apertura al público de establecimientos cuya actividad se ha encontrado hasta ahora suspendida.

Éste es un resumen de las medidas que **acaban de entrar en vigor**:

I. Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

- Podrán **reabrir al público 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.
- **En ningún caso podrán abrir** los comercios:
 - Que tengan una superficie de **más de 400 metros cuadrados**.
 - Que tengan **carácter de centro comercial** o de parque comercial.
 - Que se encuentren en **centros comerciales sin acceso directo** e independiente desde el exterior.
- Para la apertura, deberán cumplirse los **siguientes requisitos**:
 - Se establecerá un sistema de **cita previa**.
 - En el interior del local solo podrá permanecer **un único cliente** por cada trabajador, sin que se puedan habilitar zonas de espera.
 - Se atenderá **de forma individualizada** al cliente con la debida separación física o, en 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.
- Estos requisitos **no serán de aplicación para las actividades y locales comerciales cuya apertura ya estaba permitida**. Este tipo de locales podrán continuar abiertos en las mismas condiciones que tenían desde la entrada en vigor del estado de alarma. Eso sí, deberán cumplir con las medidas de seguridad e higiene preceptivas.
- Todos los establecimientos y locales que puedan reabrir al público podrán establecer **sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos** por sus clientes, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones.
- Los desplazamientos a estos establecimientos y locales podrán efectuarse **únicamente dentro del municipio** de residencia, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

1.1. Medidas de higiene relativas a los establecimientos y equipos:

- Los establecimientos y locales que reabran al público realizarán, **al menos dos veces al día**, una limpieza y desinfección de las instalaciones, con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes (pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características).
- Para ello, deberán seguirse las **siguientes pautas**:
 - Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, **al finalizar el día**.
 - Se utilizarán **desinfectantes como diluciones de lejía (1:50)** recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida.



- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los EPIs utilizados se desecharán, 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 y utilizados por más de un trabajador.
 - Si en el establecimiento hay más de un trabajador, **las medidas de limpieza se extenderán también a zonas privadas** de los trabajadores (vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso).
 - Se procederá al lavado y **desinfección diaria de los uniformes** y ropa de trabajo en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
 - Si no se utiliza uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en estas condiciones.
-
- Asimismo, se garantizará una **ventilación adecuada** de todos los establecimientos y locales comerciales.
 - Los clientes **no utilizarán los aseos de los establecimientos**, salvo en caso estrictamente necesario. En este caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.
 - Todos los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras, **a ser posible con tapa y pedal**, que deberán limpiarse frecuentemente y al menos una vez al día.



I.2. Medidas relativas a los trabajadores:

- **No podrán incorporarse** a sus puestos en comercios los siguientes trabajadores:
 - Los que estén en **aislamiento domiciliario** por tener diagnóstico o síntomas de COVID-19.
 - Los 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.

- La empresa deberá cumplir con las siguientes **obligaciones de prevención de riesgos**:
 - Todos los trabajadores deberán contar con **EPIs adecuados** al nivel de riesgo y tener permanentemente a su disposición geles hidroalcohólicos con actividad virucida 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.
 - **El fichaje con huella dactilar será sustituido** por cualquier otro sistema 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.
 - **La disposición de los puestos de trabajo**, la organización de los turnos y el resto de condiciones se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.



- **La distancia entre vendedor** y cliente durante todo el proceso de atención al cliente será:
 - **De al menos un metro** cuando se cuente con elementos de protección o barreras.
 - De aproximadamente **dos metros sin estos elementos**.

- En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal (peluquerías, centros de estética o fisioterapia, etc...) **se deberá utilizar el EPI oportuno** 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.

- Las medidas de distancia deberán cumplirse **también 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.

- **Si un trabajador tiene síntomas compatibles** con la enfermedad:
 - Se contactará de inmediato con el teléfono habilitado 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.

1.3. Medidas relativas a los clientes:

- Los clientes **deberán permanecer en los establecimientos y locales el tiempo estrictamente necesario** para realizar sus compras o recibir el servicio.

- Si es posible atender a 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 dos o más clientes **no podrá realizarse de manera simultánea** por el mismo trabajador.
- Los establecimientos y locales deberán poner **a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos** en la entrada del local.
- En los locales comerciales que cuenten **con zonas de autoservicio**, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
- No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.
- En los establecimientos del sector comercial textil y de arreglos de ropa y similares, **los probadores deberán utilizarse por una única persona y después de su uso se limpiarán y desinfectarán**. Si un cliente se prueba una prenda que posteriormente no adquiere, la prenda deberá ser higienizada antes de facilitarse a otros clientes.



2. Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración.

- Las **actividades de hostelería y restauración** podrán realizarse:
 - Mediante 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.
 - Mediante la **recogida de pedidos** por los clientes en los establecimientos:
 - El cliente deberá realizar el **pedido por teléfono o en línea**.
 - El establecimiento **fixará un horario de recogida**, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.
 - El establecimiento deberá contar con un **espacio habilitado** y señaliza-

do para la recogida de los pedidos.

- En todo caso, deberá **garantizarse la debida separación física** o, si esto no es posible, la instalación de mostradores o mamparas.

- Queda **prohibido el consumo en el interior** de los establecimientos.

- En todo caso, en aquellos establecimientos que dispongan de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el cliente podrá realizar los pedidos desde su vehículo en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida.

- Los establecimientos sólo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

2.1. Medidas de prevención respecto del personal:

- **No podrán incorporarse** en los establecimientos de hostelería y restauración los trabajadores:
 - Que estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico o síntomas de COVID-19.
 - Los 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.

- La empresa deberá cumplir con las siguientes **obligaciones de prevención de riesgos**:
 - Asegurará que todos los trabajadores cuenten con **EPIs adecuados** al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas.
 - Pondrá a su disposición **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida y/o jabones para la limpieza de manos



2.2. Medidas de prevención respecto de los clientes:

- El titular de la actividad deberá poner a disposición de sus clientes:
 - A la entrada del establecimiento, **geles hidroalcohólicos**.
 - A la salida del establecimiento, **papeleras con tapa** de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

- La empresa deberá cumplir con las siguientes **obligaciones de prevención de riesgos**:
 - Asegurará que todos los trabajadores cuenten con **EPIs adecuados** al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas.
 - Pondrá a su disposición **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida y/o jabones para la limpieza de manos

- El tiempo de permanencia en los establecimientos será el **estrictamente necesario** para que los clientes puedan realizar la recogida de los pedidos.

- 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.

- Si no se puede atender individualmente a más de un cliente al mismo tiempo, el acceso al establecimiento **se realizará de manera individual**, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo en aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.



3. Planes específicos de seguridad y/o protocolos organizativos en materia de comercio minorista.

Las medidas dispuestas por la presente orden podrán ser completadas por planes específicos de seguridad y/o **protocolos organizativos acordados entre los propios trabajadores** a través de sus representantes y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector. Esos planes deben ser adaptados a las condiciones reales de la evaluación de riesgos de cada actividad.

4. Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario.

En todo caso, **para una información más detallada** sobre las medidas a adoptar según el sector de actividad, el Ministerio de Empleo y el Ministerio de Sanidad [han elaborado de forma conjunta esta guía](#) en la que se concretan de forma mucho más extensa las distintas medidas.

5. Medidas en relación con los ERTes.

El inicio de la desescalada ha hecho que la Dirección General de Trabajo vaya a permitir **convertir los ERTes de suspensión en ERTes de reducción**, posibilitando la vuelta a la normalidad poco a poco. Así se establece en su reciente Criterio sobre la prórroga de los ERTes, de 1 de mayo de 2020: "Las empresas que estuviesen aplicando las medidas de suspensión o reducción de jornada pueden renunciar a las mismas, de manera total o parcial, respecto de parte o la totalidad de la plantilla, y de forma progresiva según vayan desapareciendo las razones vinculadas a la fuerza mayor. Igualmente, será posible alterar la medida



suspensiva inicialmente planteada y facilitar el tránsito hacia las reducciones de jornada, que suponen un menor impacto económico sobre la persona trabajadora y permitirán atender a la paulatinamente creciente oferta y demanda de productos y servicios de las empresas”.





www.leanabogados.com | info@leanabogados.com | 900 102 722