

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

La presente orden tiene como objeto determinar las condiciones para el desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios y las actividades de hostelería y restauración, en aquellos territorios que se encuentran en disposición de reducir las medidas restrictivas previstas, en aplicación de la Fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. La presente orden será de aplicación a las islas de Formentera, **la Gomera**, el Hierro y la Graciosa.

Medidas para todos los ciudadanos en general.

1. Contacto social en grupos reducidos.

Se autorizan las reuniones de hasta un máximo de diez personas. Este límite no se aplicará a personas convivientes.

2. Uso de vehículos privados.

Se permite el uso compartido de vehículos privados limitado a un conductor y a un ocupante, que deberá ir en la parte trasera del vehículo. No obstante, las personas que residan en la misma vivienda podrán compartir un mismo vehículo con la única limitación del número de plazas autorizadas para el mismo.

3. Velatorios y entierros.

Se autorizan los velatorios, con un límite máximo de quince personas en espacios al aire libre y diez personas en espacios cerrados.

La participación en la comitiva para el enterramiento o despedida para cremación de la persona fallecida se restringe a un máximo de quince personas, entre familiares y allegados.

4. Lugares de culto.

Se permitirá la asistencia a lugares de culto siempre que no se supere un tercio de su aforo y que se cumplan las medidas generales de higiene y distancia física establecidas por las autoridades sanitarias.

Medidas para la apertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.(comercios, peluquerías, centros de belleza...)

5. Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.(comercios, peluquerías, centros de belleza...)

Podrán abrir siempre que tengan una superficie de menos de 400 metros cuadrados , y no tengan carácter de centro comercial o de parque comercial, o que se encuentren dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior.

Para ello tiene que cumplir los requisitos siguientes:

- a) Que se reduzca al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales.
- b) Que se establezca un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.
- c) Cumplir adicionalmente con las medidas que se recogen en este capítulo:
- d) 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.

Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público:

1. Se realizarán, al menos dos veces al día, siendo una de ellas obligatoriamente al final del mismo, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a pomos de puertas, mostradores y mesas...
2. Se procederá al lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo, en su caso, que deberán lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
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. Todos los establecimientos y locales, deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día
6. En los establecimientos comerciales en los que haya ascensor o montacargas se limitará su uso al mínimo imprescindible, 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.
7. En los establecimientos comerciales en los que haya ascensor o montacargas se limitará su uso al mínimo imprescindible, 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.

Medidas relativas a la higiene de los clientes en el interior de establecimientos y locales.

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, 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.
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 todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso, siendo recomendada la puesta a disposición de estos dispensadores .
4. En los establecimientos y locales comerciales, 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.
5. No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.
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 adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes.

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.

6. Condiciones para Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración.

6. Condiciones para 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. 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.

Medidas de higiene y 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

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.
2. 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.

3. 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 esta responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.
4. 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.
5. 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.
6. 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.