



ORDEN SND/388/2020, DE 3 DE MAYO, POR LA QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES PARA APERTURA AL PÚBLICO DE DETERMINADOS COMERCIOS Y SERVICIOS, Y LA APERTURA DE ARCHIVOS, ASÍ COMO PARA LA PRÁCTICA DEL DEPORTE PROFESIONAL Y FEDERADO



4 de mayo de 2020

Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.

(BOE n.º 123, de 3 de mayo)

CAPÍTULO I

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

Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados. (Artículo 1)

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 de hasta 400 m² que no formen parte de centro o parque comercial, salvo que tengan acceso directo e independiente desde el exterior.

Requisitos

- 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 estos.
- 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 se aplicará a las actividades y los establecimientos y locales comerciales minoristas con apertura al público permitida durante el Estado de Alarma, los cuales podrán continuar abiertos en las mismas condiciones que tenían desde su entrada en vigor, sin perjuicio del cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene que se prevén en esta orden.

Sin perjuicio de lo anterior, se potenciará la efectiva reactivación de los servicios sociales mediante la reincorporación de todo el personal que sea necesario en la Fase 0 del Plan para la Transición hacia la Nueva Normalidad.

3. Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público, 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.

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.

Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público (Artículo 2)

Se establece la obligación de realizar, 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:

- 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 viricida 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.
- 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 tanto a la zona comercial, como 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 lavarse 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 3. Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en 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 domiciliar 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.

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 todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

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 las 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.

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 barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.

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 individual 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.

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.

Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales. (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.
4. En los establecimientos y 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.
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 y 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 de que sea facilitada a otros clientes.

CAPÍTULO II

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

Actividades de hostelería y restauración. (Artículo 5)

1. Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante **servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos** por los clientes en los establecimientos correspondientes, quedando **prohibido el consumo en el interior de los establecimientos**.

2. En los 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 a la infección por COVID-19.

3. En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida de este, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.

Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago. En todo caso, deberá garantizarse la debida separación física establecida en este capítulo o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.

4. No obstante lo previsto en el apartado anterior, 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.

5. Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración. (Artículo 6)

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, ya sea con carácter general y 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, compuestos al menos por mascarillas, 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 y/o jabones para la limpieza de manos.

Medidas en materia higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración. (Artículo 7)

1. El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes:

ORDEN SND/388/2020, DE 3 DE MAYO, POR LA QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES PARA APERTURA AL PÚBLICO DE DETERMINADOS COMERCIOS Y SERVICIOS, Y LA APERTURA DE ARCHIVOS, ASÍ COMO PARA LA PRÁCTICA DEL DEPORTE PROFESIONAL Y FEDERADO

a) A la **entrada del establecimiento**: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

b) A la **salida del establecimiento**: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

2. El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de estos.

3. 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.

4. En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

Planes específicos de seguridad y/o protocolos organizativos en materia de comercio minorista. Disposición final segunda.

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 y adaptarlos a las condiciones reales de la evaluación de riesgos de cada actividad.