

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.

FASE CERO

CAPÍTULO III

Art.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 (artículo 10.1 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo)
2. Se exceptuarán:
 - ✓ los establecimientos que tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados
 - ✓ aquéllos que tengan carácter de centro comercial o de parque comercial
 - ✓ aquéllos que se encuentren dentro de un centro comercial o de parque comercial **sin acceso directo e independiente desde el exterior.**

3. Han de cumplir estos requisitos:

- a) Que se reduzca al 30 % el aforo total en los locales comerciales.

En el caso de establecimientos distribuidos **en varias plantas**, la presencia de clientes en cada una de ellas deberá guardar esta misma proporción.

- 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, en los artículos 8, 9 y 10.

4. 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 los artículos 8, 9 y 10.

5. 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.

Art. 8: Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público.

1. Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, **al menos dos veces al día**, siendo una de ellas obligatoriamente **al final** del mismo, una limpieza y desinfección de las instalaciones.
2. Instrucciones para realizar esa limpieza:
 - ✓ Habrá que tener **especial atención** a pomos de puertas, mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, y carros y cestas, así como grifos y otros elementos de similares características.
 - ✓ Se utilizará, para ello, **guantes** de vinilo, de acrilonitrilo o bien guantes de látex sobre un guante de algodón. También **desinfectantes** comunes incluyendo diluciones recién preparadas de lejía, concentraciones de etanol a entre 62 y 71 por ciento, peróxido hidrógeno al 0,5 por ciento en un minuto, u otros desinfectantes eficaces.
 - ✓ Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados **se desecharán de forma segura**, procediéndose posteriormente al **lavado de manos o uso de geles hidroalcohólicos**.
 - ✓ 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 cartelera 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, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquéllos 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 **zonas privadas de los trabajadores**, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

3. 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.
4. Se garantizará una **ventilación adecuada** de todos los establecimientos y locales comerciales.
5. 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.
6. Todos los establecimientos y locales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, 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.
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.
8. **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 deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de **prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente.

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.

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**, siendo esto **responsabilidad del titular** de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.
5. 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
 - ✓ 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.
6. 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.
7. 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 y, en su caso, con los correspondientes **servicios de prevención de riesgos laborales**. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

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. 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 (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.**
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 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 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.**

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**.
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**.

Fuente:

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/03/14/pdfs/BOE-A-2020-3692.pdf>



Confederación Provincial de Comercio,
Servicios y Autónomos de Sevilla