

En este número:

1. Comercio minorista y de prestación de servicios asimilados.
2. Reapertura de las actividades de Hostelería y restauración.
3. Nuevas excepciones a la suspensión de obras de intervención en edificios con residentes.

**REAPERTURA DEL COMERCIO MINORISTA, HOSTELERÍA Y
RESTAURACIÓN Y OBRAS EN EDIFICIOS en FASE 0**

El BOE continuación adjuntamos un resumen de la desescalada en su **FASE 0**, para comercio y hostelería según reciente publicación de la Orden SND/388/2020, y SND/385/2020 que permiten limitando la actividad del comercio minorista, hostelería y restauración y obras en edificios ocupados durante la Fase0 del Plan de vuelta a la normalidad anunciado por el Gobierno.

ENTRADA EN VIGOR Y VIGENCIA

Las medidas aplicables a los establecimientos o locales de comercio minorista, hostelería y restauración, que la Orden SND/388/2020, y SND/385/2020, han entrado en vigor a las 00.00h 04/05/2020 y **mantendrán su eficacia durante toda la vigencia del estado de alarma y sus posibles prórrogas.**

1. COMERCIO MINORISTA Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS A SIMILADOS

Los establecimientos del **comercio minorista** (peluquerías y centros de estética, servicios de arreglos y reparaciones, y similares), podrán abrir siempre que tengan **una superficie de menos de 400 m², y no se encuentren dentro de un centro comercial** (excepto si disponen de acceso independiente desde el exterior).

Con las siguientes condiciones:

- a. Se establecerá un sistema de **cita previa** que garantice un único cliente por cada trabajador, sin que se puedan habilitar zonas de espera en el interior de los mismos.
- b. Se garantizará la **atención individualizada** 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, coincidiendo con las franjas horarias para este colectivo.
- d. Se podrán establecer **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.

NORMAS DE HIGIENE PARA LOCALES

1. **Limpieza y desinfección:** mínimo 2 veces al día (una de ellas al cierre): uso obligatorio de guantes de goma con lejía diluida 1:50, etanol al 70% o peróxido 0,5%.
2. **Se realizará una limpieza por turno de trabajo.** Con especial atención a mamparas, teclados, mostradores...
3. **Desinfección diaria de ropa de trabajo:** en ciclo completo a 60-90°C.
4. Garantizar ventilación adecuada del centro de trabajo.
5. Deberán disponer de **papeleras** con tapa y pedal, cuya limpieza deberá realizarse al menos diariamente.
6. Queda **limitado el uso de los aseos** de los establecimientos comerciales a los clientes, excepto para su uso estrictamente necesario, y posteriormente deberá procederse a su limpieza y desinfección (grifos, sanitarios y pomos de puerta).

NORMAS DE HIGIENE PARA TRABAJADORES DEL CENTRO

1. No podrán incorporarse trabajadores con síntomas o en período de cuarentena domiciliaria.
2. Deberán cumplirse con las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, en concreto, el propietario deberá:
 1. Proporcionar los EPIs adecuados al nivel de riesgo.
 2. Instalar dispensadores de geles hidroalcohólicos o cuando no sea posible agua y jabón.
 3. Uso de mascarillas obligatorio cuando no se pueda garantizar la distancia social.
 4. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre estas medidas y el uso de los EPIs.
3. Se sustituye el fichaje por huella dactilar a otros medios de fichaje que garanticen la higiene.
4. Se deberán organizar las condiciones de trabajo, turnos y demás para garantizar la distancia social.
5. Distancia mínima entre vendedor y cliente durante todo el proceso será como mínimo de 1 metro con medios de protección o barreras o 2 metros sin estos.
6. En actividades donde no se pueda garantizar esta distancia (peluquerías, fisioterapeutas...) deberá garantizarse el uso de mascarilla tanto de trabajador como de cliente. Y siempre distancia de 2 metros entre clientes.
7. Las medidas de distancia deberán cumplirse en vestuarios, taquillas y aseos de trabajadores.
8. En caso de que un trabajador presente síntomas, deberá contactar con el teléfono habilitado por la comunidad, centro de salud o servicio de prevención y abandonar su puesto de trabajo hasta valoración médica.

NORMAS DE HIGIENE PARA CLIENTES

Distancia de **2 metros entre un cliente y otro**

Limpieza y desinfección:

De las instalaciones (zona comercial), al menos 2 veces al día (una al final del día), con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes.

De los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a zonas y elementos susceptibles de manipulación por más de un trabajador.

De zonas privadas de los trabajadores (cuando haya más de uno), tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo y de las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes.

No uso de aseos por clientes, salvo necesidad, procediendo de inmediato a su limpieza.

Ventilación adecuada del local.

Obligatorio disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, que deberán limpiarse al menos una vez al día

Se permite el **desplazamiento para recogida solo dentro del municipio de residencia**, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

2. HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

¿Qué actividades pueden retomarse?

Entrega a domicilio, con horarios preferentes para mayores de 65 años, dependientes y colectivos vulnerables al COVID-19.

Recogida de pedidos por los clientes, cumpliendo los siguientes requisitos:

Los pedidos se encargarán por teléfono o en línea (Web, App), salvo que se disponga de punto de solicitud y recogida desde el vehículo.

Los pedidos se recogerán y abonarán en zona habilitada y señalizada, garantizando distancia de 2 metros o instalando mamparas.

Los horarios de recogida deberán evitar aglomeraciones en el exterior.

La apertura al público solo se permite durante el horario de recogida de pedidos.

Sigue **prohibido el consumo en el interior** de los establecimientos.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Cumplimiento de las **obligaciones de prevención**, generales y frente al COVID-19.

Equipos de Protección Individual (EPIs) adecuados: geles hidroalcohólicos, y mascarillas cuando no pueda asegurarse distancia de seguridad.

No podrán prestar servicios los trabajadores en las siguientes situaciones:

- o En aislamiento domiciliario por COVID-19
- o Sin síntomas, pero en cuarentena domiciliaria por contacto con persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19
Que manifiesten síntomas compatibles con la enfermedad, en cuyo caso, dejarán su puesto y se contactará de inmediato con el teléfono de la CCAA o centro de salud.

NORMAS DE HIGIENE PARA CLIENTES

1. El tiempo de **permanencia** en locales comerciales será el **estrictamente necesario**.
2. Los **establecimientos deberán poner a disposición de los clientes de dispensadores hidroalcohólicos a la entrada del local**.
3. A la salida del establecimiento se instalarán papeleras con tapa de accionamiento no manual y bolsa de basura.
4. Cuando se pueda realizar venta personalizada a más de un cliente, se deberán colocar marcas o balizas en el suelo con los 2 metros de distancia, así como instalar cartelería para informar de la atención individualizada.
5. Cuando no sea posible la atención individualizada a más de un cliente a la vez, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose el acceso a dos personas a la vez, excepto cuando se trate de un adulto acompañado por un menor, discapacitado o mayor.

3. NUEVAS EXCEPCIONES A LA SUSPENSIÓN DE OBRAS DE INTERVENCIÓN EN EDIFICIOS CON RESIDENTES

ACTIVIDAD SUSPENDIDA

Siguen **suspendidas las obras de reforma, rehabilitación**, etc. en edificios ya existentes donde, por causa de residencia, trabajo u otras, **se encuentren personas que puedan interferir** con la actividad de ejecución de la obra, o con el movimiento de trabajadores o traslado de materiales.

Se excepcionan las intervenciones en edificios ocupados que consistan en reparaciones urgentes de instalaciones y averías, o donde se encuentre personal en tareas de vigilancia.

NUEVAS EXCEPCIONES

Se permiten dichas intervenciones en edificios con residentes u ocupantes si el tipo de intervención, la sectorización del inmueble o la delimitación de espacios y recorridos de circulación permiten que no se crucen con los trabajadores.

Se permiten dichas intervenciones si es en zonas no habitadas del edificio o donde no tengan acceso sus residentes u ocupantes, si se adoptan las correspondientes medidas en cuanto a circulación de trabajadores, horas de entrada y salida de estos y de seguridad e higiene para evitar contagios.