



**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.**

El objeto de la presente Orden es flexibilizar determinadas restricciones sociales, así como 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 con carácter general para el conjunto del territorio nacional, en aplicación de la Fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Las medidas dispuestas para **el comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración 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.

La presente orden **será de aplicación a las islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa**

## **I. MEDIDAS DE CARÁCTER SOCIAL**

- Se autorizan las **reuniones de hasta un máximo de diez personas,**
- **Las personas que residan la misma vivienda podrán compartir un mismo vehículo** con la única limitación del número de plazas autorizadas para el mismo.
- **Se autorizan los velatorios con quince personas en espacios al aire libre y diez 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.
- Permitida la **asistencia a lugares de culto hasta un tercio de su aforo.**

## **II. CONDICIONES PARA LA APERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS**

Se permite la reapertura de todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales de hasta 400 metros cuadrados, salvo aquellos que 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, con las siguientes condiciones:

- a) Que se reduzca al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales. Se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes y si no es posible, únicamente se permite la permanencia dentro del local de un cliente.
- b) Horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.
- c) Que cumplan adicionalmente con las medidas que se recogen en este capítulo.



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.

Los Ayuntamientos podrán proceder a la reapertura de los mercados que desarrollan su actividad al aire libre o mercadillos, preferentemente los de productos alimentarios y de primera necesidad estableciendo los requisitos para ello y con una limitación al 25% de los puestos habituales y limitando el aforo a un tercio, pudiendo aumentar la zona del mercado para ello.

## **1. Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público**

### **Limpieza de las instalaciones:**

a) Limpieza y desinfección de las instalaciones dos veces al día, una al final de la jornada;

b) Para dicha limpieza se podrá realizar, a lo largo de la jornada y preferentemente a mediodía, una pausa (cierre) dedicada a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición, comunicándolo al consumidor por medio de cartelería visible o mensajes por megafonía.

c) Limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno.

**Si en el establecimiento o local vaya a permanecer más de un trabajador** atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán a zonas privadas de los trabajadores.

**Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo** (propia del trabajador inclusive), mediante lavado mecánico en ciclos de entre 60 y 90 grados centígrados.

**Revisión de aseos:** Revisión diaria del funcionamiento y limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas.

**Vending lavanderías y autoservicio:** En el caso de venta automática, máquinas de «vending», lavanderías autoservicio y actividades similares, medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, informando a los usuarios de su correcto uso mediante cartelería informativa.

**Disposición de papeleras:** Todos los establecimientos, locales, mercados al aire libre o mercadillos, deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.

**Restricción de uso de ascensores y montacargas:** En los establecimientos comerciales en los que haya ascensor o montacargas se limitará su uso al mínimo imprescindible: ocupación máxima 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.

**Restricción de uso de aseos:** Limitado el uso de los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes a casos estrictamente necesarios y, procediendo de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

## **2. Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público.**

**No podrán incorporarse** a sus puestos de trabajo en los establecimientos comerciales los siguientes trabajadores:



CONFEDERACION DE EMPRESARIOS DE GALICIA

a) Trabajadores en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.

b) Trabajadores que, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria

**Disposición de epis y geles hidroalcohólicos:** El titular de la actividad económica 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.

**Mascarilla obligatoria si no hay distancia de seguridad:** 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.

**Formación e información a los trabajadores:** Todos los trabajadores que presten servicios en el establecimiento deberán estar formados e informados sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

**Sistemas de fichaje:** El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema más seguro, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

**Adaptación de los puestos y organización del trabajo:** La disposición de los puestos de trabajo, turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.

**Distancia entre proveedor de servicios y cliente:** 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.

**Distancia de dos metros en mercados al aire libre y mercadillos:** La distancia entre los puestos de los mercados al aire libre o mercadillos en la vía pública y los viandantes será de dos metros en todo momento.

**Protección específica cuando no sea posible guardar distancia de seguridad:** 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.

**Distancia de seguridad en áreas destinadas a trabajadores:** 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.

**Trabajadores con síntomas:** Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la



CONFEDERACION DE EMPRESARIOS DE GALICIA

enfermedad, deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario. 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.

### **3. 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.**

**Tiempo imprescindible de permanencia:** El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario.

**Señalización clara de la distancia de seguridad interpersonal entre clientes,** con marcas en el suelo, 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.

**Geles hidroalcohólicos para los clientes a la entrada de los locales:** 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 mercadillos.

**Autoservicio asistido por un trabajador:** En zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento o mercado, con el fin de evitar manipulación directa por los clientes de los productos.

**No productos de prueba:** No se podrán poner a disposición de los clientes.

**Uso individual y limpieza de los probadores:** En los establecimientos del sector comercial textil, arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse individualmente y limpiarse y desinfectarse tras cada uso.

**Higienización de prendas probadas:** En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, se implementarán medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes.

### **4. Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público.**

**Información de aforo máximo y control del mismo:** 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. Para ello, los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, incluidos los propios trabajadores.

**Organización de la circulación de personas y distribución:** La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá modificarse, para garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal exigidas en cada momento por el Ministerio de Sanidad.



CONFEDERACION DE EMPRESARIOS DE GALICIA

**Reparto a domicilio:** Podrá establecerse un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.

**Adaptación de los parkings:** 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..

### **III. CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

**Reapertura del 50% de las mesas y distancia al menos de dos metros:** 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 y deberá asegurarse que se mantiene la distancia de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

**El ayuntamiento puede autorizar ampliación de superficie:** En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza, se podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

**Reuniones de hasta 10 personas:** 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.

#### **1. Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas:**

a) **Limpieza tras cada uso:** Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.

b) **Mantelerías de un solo uso** o si esto no fuera posible, un uso por servicio.

c) **Geles hidroalcohólicos para los clientes a la entrada de los locales:** 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.



CONFEDERACION DE EMPRESARIOS DE GALICIA

d) **Pago con tarjeta y evitar el efectivo:** 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.

e) **Eliminación de cartas en papel:** Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

f) **Vajilla y demás utensilios almacenados en lugar cerrado:** 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.

g) **Eliminación de productos autoservicio:** 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.

h) **Uso individual de aseos y limpieza y desinfección seis veces al día:** La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

## 2. Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.

**Disposición de epis y geles hidroalcohólicos:** El titular de la actividad económica 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.

**Mascarilla obligatoria si no hay distancia de seguridad:** 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.

**Formación e información a los trabajadores:** Todos los trabajadores que presten servicios en el establecimiento deberán estar formados e informados 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.

**Adaptación de los puestos y organización del trabajo:** La disposición de los puestos de trabajo, turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.

**Zona para cambio ropa:** 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.



CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE GALICIA

**Distancia de seguridad en áreas destinadas a trabajadores:** 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.

**Trabajadores con síntomas:** Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, **deberá abandonar su puesto de trabajo** hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario. **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.