

**NOVEDADES COVID -19 BOE DE 3 DE MAYO DE 2020**

Se ha publicado en el BOE diferentes Ordenes Ministeriales para hacer efectivo el desescalamiento.

- **Orden TMA/384/2020, de 3 de mayo, por la que se dictan instrucciones sobre la utilización de mascarillas en los distintos medios de transporte y se fijan requisitos para garantizar una movilidad segura de conformidad con el plan para la transición hacia una nueva normalidad.**

El uso de mascarillas que cubran nariz y boca será obligatorio para todos los usuarios del transporte en autobús, ferrocarril, aéreo y marítimo. Asimismo, será obligatorio para los usuarios de los transportes públicos de viajeros en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor. Los trabajadores de los servicios de transporte que tengan contacto directo con los viajeros deberán ir provistos de mascarillas y tener acceso a soluciones hidroalcohólicas para practicar una higiene de manos frecuente.

En los transportes privados particulares y privados complementarios de personas en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, podrán desplazarse dos personas por cada fila de asientos, siempre que utilicen mascarillas y respeten la máxima distancia posible entre los ocupantes.

- **Orden SND/385/2020, de 2 de mayo, por la que se modifica la Orden SND/340/2020, de 12 de abril, por la que se suspenden determinadas actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes en las que exista riesgo de contagio por el COVID-19 para personas no relacionadas con dicha actividad.**

Orden para la modificación de la Orden SND/340/2020, de 12 de abril, con el objeto de incluir, dentro de las obras exceptuadas de la suspensión, las que se realicen en locales, viviendas u otras zonas delimitadas del edificio no habitadas o a las que no tengan acceso los residentes mientras duren las obras, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en esta orden. Asimismo, mediante esta modificación se permitirá el acceso a zonas no sectorizadas del edificio, para la realización de las operaciones puntuales de conexión con las redes de servicios del edificio que sean necesarias para acometer las obras.

- **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**

Así, mediante la presente orden se flexibilizan determinadas restricciones sociales, **para las islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa**, que se encuentran en

disposición de reducir algunas de las medidas restrictivas aplicadas con carácter general para el conjunto del territorio nacional. lo que permitirá volver a mantener contacto social en grupo reducidos de no más de diez personas, siempre que no se trate de colectivos especialmente vulnerables a la enfermedad.

Asimismo, se autoriza a aquellas personas que residan en un mismo domicilio a poder compartir un mismo vehículo privado y se flexibilizan las medidas para la contención de la enfermedad aplicables a los velatorios y entierros, y establecidas por la Orden SND/298/2020, de 29 de marzo, por la que se establecen medidas excepcionales en relación con los velatorios y ceremonias fúnebres para limitar la propagación y el contagio por el COVID-19, siempre que se respeten las condiciones de prevención e higiene establecidas en esta orden.

En el ámbito del comercio minorista y de prestación de servicios, se autoriza la reapertura de los locales y establecimientos minoristas de menos de 400 metros cuadrados, sin necesidad de adoptar cita previa, en contraposición con la medida más restrictiva prevista para el resto del territorio nacional, al tiempo que se establecen las condiciones en las que se debe desarrollar esta actividad, estableciéndose el aforo máximo y las distancias mínimas que es necesario respetar. Igualmente, en este ámbito, se establecen las condiciones de seguridad e higiene aplicables al abastecimiento de productos alimentarios y de primera necesidad, a través de la red de suministro de venta ambulante (mercadillos). Finalmente, con respecto al desarrollo de las actividades de hostelería y restauración se establece la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración, permitiéndose las reuniones de hasta un máximo de diez personas y limitándose al cincuenta por ciento el número de mesas permitidas con respecto al año inmediatamente anterior. Asimismo, se regulan las necesarias medidas de prevención e higiene a adoptar

- **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**

En este sentido, mediante la presente norma se adoptan diferentes medidas destinadas a flexibilizar determinadas restricciones establecidas tras la declaración del estado de alarma en materia de comercio minorista, hostelería y restauración, práctica del deporte profesional y federado y archivos.

De este modo, con respecto de las medidas en el ámbito del comercio minorista la **finalidad de la presente orden es abordar la fase inicial o fase 0 destinada a la reactivación de la actividad comercial y de determinadas actividades de servicios profesionales que requieren la apertura al público de establecimientos o locales**, asimiladas al comercio minorista, cuya actividad se encuentra suspendida tales como peluquerías y centros de estética, servicios de arreglos y reparaciones, y similares.

En esta fase inicial, podrán reabrir al público aquellos locales y establecimientos del comercio minorista y de servicios profesionales que garanticen el cumplimiento de una serie de condiciones que permitirán compatibilizar esta reapertura con las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los ciudadanos y de los trabajadores, evitando así un repunte de la enfermedad.

Por otra parte, con respecto a las medidas previstas en esta orden en el ámbito de la hostelería y restauración, se dispone que las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse, además de mediante el servicio de entrega a domicilio ya permitido, mediante la posibilidad de recogida por el cliente en el establecimiento, siempre que se respeten determinadas medidas de higiene, prevención y aforo. Con respecto a las medidas de flexibilización relativas a la práctica del deporte profesional y federado, se establecen las condiciones concretas en las que se debe llevar a cabo la vuelta a la actividad deportiva profesional en esta primera fase. Dichas condiciones deben ser aplicadas sin perjuicio de lo que se disponga en el Protocolo básico de actuación para la vuelta a los entrenamientos y reinicio de las competiciones federadas y profesionales elaborado por el Consejo Superior de Deportes. Finalmente, mediante la presente orden se establece la reapertura al público de los archivos, de cualquier titularidad y gestión, y se regulan las condiciones para la realización de su actividad y la prestación los servicios que le son propios.

### **IMPORTANTE EN FASE 0 DE DESESCALADA**

- 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 los mismos.
- 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.

#### Medidas de limpieza

Los establecimientos y locales que abran al público en los términos del artículo 1 realizarán, 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:

- (i) Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día;
- (ii) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida 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.
- (iii) 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.

- (iv) 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.
- (v) 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.
- (vi) Se garantizará una ventilación adecuada de todos los establecimientos y locales comerciales.
- (vii) 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.
- (viii) 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.
- (ix) 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.
- (x) 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.
- (xi) 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.

#### **ACTIVIDAD DE HOSTELERIA Y RESTAURACION**

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.

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 del mismo, 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.