



Circular nº 36/2020

Barcelona, 3 de mayo de 2020

FASE 0: ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Estimado socio/a y amigo/a:

Hoy se han publicado en el BOE, las siguientes Ordenes:

- 1.- 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.
- 2.- 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.
- 3.- 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.
- 4.- 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.

El Consejo de Ministros aprobó el 28 de abril de 2020 el Plan de desescalada, para la recuperación paulatina de la vida social y la actividad económica. Este proceso ha de ser gradual y adaptable a los cambios necesarios en función de la evolución de los datos epidemiológicos y del impacto de las medidas adoptadas.

A partir de las 00:00 horas de mañana día 4 de mayo de 2020, podrán reiniciar su actividad, entre otros, los **establecimientos de hostelería** en Fase 0

La ORDEN SND/388/2020, DE 3 DE MAYO, POR LA QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES PARA LA APERTURA DE DETERMINADOS COMERCIOS Y SERVICIOS, Y LA APERTURA DE ARCHIVOS, ASÍ COMO PARA LA PRÁCTICA DEL DEPORTE PROFESIONAL Y FEDERADO, adopta diferentes medidas de flexibilización de las restricciones establecidas tras la declaración del estado de alarma. Los establecimientos y las actividades permitidas por el Real Decreto del estado de alarma, podrán continuar abiertos en las mismas condiciones que tenían, debiendo cumplir con las medidas de seguridad e higiene que se prevén en esta Orden

Esta Orden regula, además de las condiciones en las que debe desarrollarse la actividad deportiva profesional y federada y las de establecidas para la apertura al público, realización de actividades y prestación de servicios en los archivos, la reapertura de los comercios minoristas y establecimientos de hostelería y restauración.

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

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, quedando prohibido el consumo en el interior del local

En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, o colectivos vulnerables. El cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida (evitando aglomeraciones en las inmediaciones del local)

Se podrá establecer un espacio para la recogida de los pedidos. Los 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.

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.

No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento estén en aislamiento domiciliario; los que tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19; los que se encuentren en período de cuarentena domiciliar por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada

El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento deberá cumplir 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.

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.

Se deberá poner a disposición de los clientes:

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.

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

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 los mismos.

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.

En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas, 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.

Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

1.- Podrá reabrir al público todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales, que tengan una superficie de menos de 400 metros cuadrados. No podrán reabrir los centros comerciales, ni los establecimientos que se encuentren dentro de los mismos si no tienen acceso directo o independiente desde el exterior.

Requisitos:

- a) Se establecerá un sistema de cita previa. En el interior solo podrá estar un cliente por cada trabajador. No podrán habilitarse zonas de espera en el interior del local
- b) Se debe garantizar la separación física o, si no es posible se deberán instalar mostradores o mamparas.
- c) Se establecerá un horario de atención preferente para mayores de 65 años
- d) Todos los establecimientos podrán establecer sistemas de recogida, de forma escalonada y sin aglomeraciones, en el local de los productos adquiridos
- e) Los desplazamientos a los establecimientos podrán efectuarse únicamente dentro del municipio de residencia, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

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

Realizarán, al menos dos veces al día (una obligatoriamente al finalizar el 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

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

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura.

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 no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

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. Cuando no se utilice uniforme las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en las mismas condiciones

Se garantizará una ventilación adecuada de todos los establecimientos y locales comerciales.

No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario.

Todos los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, que se deberán limpiar de forma frecuente

3.- Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.

No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario; los que tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19; los que se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada

Se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo y de que tengan geles hidroalcohólicos 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.

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema que garantice las medidas higiénicas o desinfectar el dispositivo en cada uso

Se organizarán turnos para garantizar la distancia de seguridad de dos metros entre los trabajadores.

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.

4. Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales.

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.

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.

Los establecimientos deberán poner, en la entrada del local, a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos

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.

No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba. 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. Se implementarán medidas para que la prenda sea higienizada antes de que sea facilitada a otros clientes.

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.

Adjuntamos la 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.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Susana Murciano', written in a cursive style.

Susana Murciano
Directora