



ASESORÍAS VADILLO

desde 1952

CIRCULAR INFORMATIVA 017-20 PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE COMERCIOS MINORISTAS Y REANUDACION DE ACTIVIDADES DE PRESTACION SERVICIOS Y REALIZACION DE OBRAS.

Estimado cliente,

Pasamos a detallarle los términos de las Ordenes SND/388/2020 y SND/385/2020, por la que se establecen las condiciones para la **apertura al público de determinados comercios y servicios, y reanudación de determinadas actividades de construcción y obras en edificios, según lo publicado ayer, 03 de mayo, en el Boletín Oficial del Estado**, y cuyos efectos y vigencia comienza a las 00:00 horas del 4 de mayo de 2020.

REAPERTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS.

PODRÁN reabrirse 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, a excepción de:

- Los locales con superficie mayor de 400 metros cuadrados
- Los que estén dentro de un Centro Comercial o Parque Comercial, sin acceso directo desde el exterior.

REQUISITOS PARA LA APERTURA:

- ✓ Con sistema de **cita previa** para garantizar **un cliente por trabajador**
- ✓ Con **atención individualizada**
- ✓ Con la debida **separación física**
- ✓ Si no es posible la separación física, deben **instalarse mostradores o mamparas**
- ✓ Debe establecerse un **horario de atención preferente a mayores de 65 años.**

Estos requisitos y condiciones no son exigibles a los locales y establecimientos minoristas que hasta ahora podían abrir, y que han mantenido su actividad desde la declaración del Estado de Alarma.

Todos los establecimientos que pueden abrir al público **pueden** establecer un sistema de recogida en el local de los productos, que garantice una recogida escalonada sin aglomeraciones.

Los desplazamientos a estos establecimientos y locales solo pueden efectuarse dentro del municipio de residencia.

MEDIDAS DE HIGIENE QUE SE DEBERÁN APLICAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES CON APERTURA AL PÚBLICO.

- ✓ Se realizará, **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:
 - Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día;
 - Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes 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.
 - 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
- ✓ 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.
- ✓ Todas las medidas de limpieza citadas se extenderán a las zonas privadas de los trabajadores
- ✓ **Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de** trabajo de forma mecánica entre 60º y 90º.
- ✓ 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 casos estrictamente necesarios y con limpieza y desinfección inmediata.
- ✓ Todos los establecimientos y locales deberán disponer de **papeleras**, a ser posible con tapa y pedal.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL

- ✓ No pueden incorporarse los trabajadores que estén en aislamiento por diagnóstico de COVID-19 o que tengan síntomas compatibles, ni los trabajadores que, sin síntomas, estén en cuarentena por haber estado en contacto con otras con síntomas o diagnosticadas.
- ✓ El empresario se asegurará de que todos los trabajadores tengan EPIs adecuados al nivel de riesgo, y que tengan a su disposición permanentemente geles hidroalcohólicos homologados o agua y jabón.

- ✓ Obligatorio el uso de mascarilla cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad de dos metros entre trabajadores o entre trabajador y cliente.
- ✓ El fichaje por huella dactilar debe ser sustituido por otra medida más higiénica, o bien debe desinfectarse el dispositivo antes y después de cada uso.
- ✓ Se modificarán la disposición de los puestos de trabajo, los turnos y el resto de condiciones, para garantizar el mantenimiento de la seguridad interpersonal mínima de 2 metros.
- ✓ 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.
- ✓ La distancia prevista debe cumplirse 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.
- ✓ Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado y abandonará su puesto de trabajo.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE APLICABLES A LOS CLIENTES, EN EL INTERIOR DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES.

- ✓ El cliente estará el tiempo estrictamente necesario.
- ✓ En establecimientos donde sea posible la atención a más de un cliente al mismo tiempo, debe señalarse con marcas la distancia de seguridad de dos metros.
- ✓ Debe haber a disposición del público geles hidroalcohólicos.
- ✓ En establecimientos con autoservicio, debe prestar el servicio un trabajador, para evitar la manipulación directa de los productos por parte de los clientes.
- ✓ Se prohíben los “productos de prueba”.
- ✓ En los Comercios textiles y de arreglo de ropa los probadores se utilizarán por una sola persona y después de cada uso se limpiarán y desinfectarán.
- ✓ Si el cliente se prueba una prenda y no la compra, ésta debe ser higienizada

REAPERTURA DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES DE HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN.

- ✓ Se permite el servicio **de entrega a domicilio y la recogida de pedidos** por los clientes en el establecimiento, **quedando prohibido el consumo en el interior del establecimiento.**
- ✓ Se establecerá un sistema de reparto preferente para mayores de 65 años, dependientes y colectivos vulnerables a la infección por COVID-19.

- ✓ El cliente debe realizar el pedido por teléfono o en línea y en ese momento el establecimiento debe fijar un horario de recogida, evitando aglomeraciones.
- ✓ Debe garantizarse la debida separación física o, si no es posible, la instalación de mostradores o mamparas.
- ✓ El establecimiento solo permanecer abierto 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 pueden incorporarse los trabajadores que estén en aislamiento por diagnóstico de COVID-19 o que tengan síntomas compatibles, ni los trabajadores que, sin síntomas, estén en cuarentena por haber estado en contacto con otras con síntomas o diagnosticadas.
- ✓ El empresario se asegurará de que todos los trabajadores tengan EPIs adecuados al nivel de riesgo, y que tengan a su disposición permanentemente geles hidroalcohólicos homologados o agua y jabón.

MEDIDAS EN MATERIA HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y AFORO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

- ✓ Debe ponerse a disposición de los clientes geles hidroalcohólicos con actividad virucida, a la entrada del establecimiento, y papeleras con accionamiento no manual a la salida.
- ✓ El tiempo en el establecimiento será el estrictamente necesario para la recogida del pedido.
- ✓ En establecimientos donde sea posible la atención a más de un cliente al mismo tiempo, debe señalarse con marcas la distancia de seguridad de dos metros
- ✓ Si no puede atenderse individualmente a más de una cliente al mismo tiempo, solo accederá un cliente, salvo en el caso de un adulto acompañado de un discapacitado.

REANUDACION DE ACTIVIDADES DE CONSTRUCCION Y OBRAS DE INTERVENCIÓN EN EDIFICIOS EXISTENTES.

- ✓ Igualmente, desde hoy 04 de mayo, se permiten:
 - Aquellas obras, que, por el tipo de intervención, por las circunstancias de sectorización del inmueble o de delimitación de espacios y recorridos de circulación, no se produzca interferencia alguna con las personas no relacionadas con la actividad de la obra.

- Aquellas obras 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 todas las siguientes condiciones:
 - Se limite la circulación de trabajadores y materiales por zonas comunes no sectorizadas, y se adopten todas las medidas oportunas para evitar, durante el desarrollo de la jornada, el contacto con los vecinos del inmueble.
 - El acceso y salida de esos locales, viviendas o zonas se produzca al inicio y a la finalización de la jornada laboral.
 - Los trabajadores adopten las medidas de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias.

- ✓ **En todos los casos** anteriores se permite 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.

Tal y como le indicamos en la circular 016-2020 de pasado jueves, todas estas medidas forman parte del Plan de Transición hacia una Nueva Normalidad anunciado por el Gobierno, que se irán aplicando por fases, de duración mínima de dos semanas, siendo los indicadores epidemiológicos los que servirán para que las unidades territoriales avancen o retrocedan de fase, por lo que para saber qué actividad puede desarrollar y cuáles no, deberá atenerse a la fase en la que se encuentre su provincia.

Actualmente, esta es la normativa aplicable en la Fase 0 de preparación a la desescalada. Solo aquellos territorios menos afectados por la crisis sanitaria provocada por el COVID-19 (islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa) inician el Plan de Transición por la Fase 1.

Por lo tanto, en el resto de territorios, para la aplicación de las medidas contenidas en la siguiente fase habremos de estar atentos a las ordenes y normas que desarrollen su aplicación, de lo que le mantendremos informado puntualmente.

Esperando que esta información le sea de utilidad, seguimos con nuestra vocación de asesoramiento integral y atención al cliente, y para ello continuaremos trabajando para poder seguir prestándole el mejor servicio.

Calle Hospital, nº 9 Local
28850. Torrejón de Ardoz (Madrid)
Telf. 91 676 00 13 – 683 683 897
torrejon@asesoriasvadillo.com

C/ Maldonado, 65 Bajo Izquierda
28006. Madrid (Madrid)
Telf. 91 527 22 59 – 685 167 966
madrid@asesoriasvadillo.com