RESUMEN DE CRITERIOS SOBRE ACTUACIONES DENTRO DEL ESTADO DE ALARMA

(OBRAS-COMERCIOS)

- En el caso de OBRAS en edificios existentes en los que se encuentren otras personas ajenas a la obra (porque vivan, porque trabajen en oficinas dentro de ese edificio…):

  Normativa específica aplicable: Orden SND/340/2020, de 12 de abril, BOE de 12/4/2020, Orden SND/385/2020, de 2 de mayo, BOE DE 3/5/2020 (modifica la anterior). YA EN VIGOR.

  - **No** se pueden realizar obras en edificios existentes en los que se encuentren personas no relacionadas con dicha obra (por ejemplo, si viven). Se trata de evitar "interferencias" o "encuentros" entre las personas de la obra y el resto (art. Único, apartado 1, Orden SND/340/2020).
  - **Excepciones** (casos en los que se puede hacer obra):
    - Cuando no se produzca interferencia con las personas no relacionadas con la obra (ej.: porque el inmueble está sectorizado, porque han delimitado espacios y recorridos de circulación, …). Art. Único, apartado uno, Orden SND/385/2020.
    - Cuando la obra se realice en locales, viviendas o zonas no habitadas o a las que los residentes no tengan acceso mientras dure la obra (Art. Único, apartado uno, Orden SND/385/2020). En estos casos se requiere que se cumplan estos 3 requisitos también:
      - Si se limita la circulación de trabajadores de la obra y materiales por zonas comunes no sectorizadas y se adoptan medidas para evitar el contacto con el vecindario,
      - Si sólo se accede a la obra al inicio de la jornada y se sale de la misma cuando se termina la jornada (sin andar entrando y saliendo),
      - Y si los trabajadores adoptan medidas de prevención e higiene rente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias (gel hidrológico, …).
    - Reparaciones urgentes de instalaciones y averías o tareas de vigilancia (art. Único, apartado 3, Orden SND/340/2020).
    - Operaciones puntuales de conexión con las redes de servicios del edificio que sean necesarias para realizar las obras (Art. Único, apartado dos, Orden SND/385/2020).

- En el caso de ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS:

  Normativa específica aplicable: R.D. 463/2020, de 14 de marzo (art. 10). Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, BOE de 3/5/2020. YA EN VIGOR.

  Pueden abrir los locales con una superficie de 400 m2 o menos (arts. 1 y 4 Orden SND/388/2020). Condiciones:

  - Que no estén en centros comerciales o en edificaciones sin acceso directo e independiente desde el exterior (por ejemplo, sería el caso de muchos "viveros" de empresas…).
  - Que establezcan un sistema de cita previa (sin zonas de espera en el interior);
  - Sólo un/a cliente por trabajador/a; y

- Deben garantizar la atención individualizada a la clientela con la separación física requerida o, si no es posible, instalando mostradores o mamparas.
  Si es posible dicha atención personalizada a más de un cliente, se señalará la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre clientes con marcas en el suelo, balizas, cartelería y señalización.
  NOTA: el mismo trabajador no puede atender a más de un cliente simultáneamente.
- Además, deben fijar un horario de atención preferente para mayores de 65 años que coincidan con las franjas horarias para sus paseos (hasta las 11:00 horas hasta 70 años, y de 11:00-12:00 y de 19:00 a 20:00, por ejemplo, para el resto).
- El tiempo de espera de los clientes es el estrictamente necesario para realizar compras o prestar servicio.
- En la entrada del local habrá dispensadores de "geles hidroalcohóicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad" que estén siempre en condiciones de uso, y para que los use el público.
- Si hay zonas de autoservicio, un trabajador/a prestará ese servicio para evitar la manipulación directa por parte de la clientela.
- No se pondrán a disposición de la clientela productos de prueba.
- En tiendas de ropa y de arreglos de ropa o similares, sólo una persona en los probadores. Se limpiarán y desinfectarán los probadores tras su uso. Si no se compra esa prenda probada, ésta debe ser higienizada antes de ser facilitada a otros/as clientes/as.

Otras notas (art. 1.3, 1.4 y 2 Orden SND/388/2020):

- Estos locales pueden fijar sistemas de recogida en el local de los productos, siempre que garanticen la recogida escalonada (evitando aglomeraciones en el interior o en el acceso).
- La gente sólo puede ir a esos locales si están en su municipio, salvo que ese producto o servicio no se encuentre dentro de su propio municipio.
- Estos locales deben:
  - Limpiar y desinfectar las instalaciones (especial atención a superficies de contacto más frecuentes):
    - 2 veces al día, al menos, una se hará al terminar el día;
    - Se utilizarán desinfectantes tipo "diluciones de lejía (1:50)"…
    - Tras cada limpieza los EPIs se desecharán de forma segura y después se lavará las manos la persona que los tire.
    - La otra limpieza se hará preferentemente a medio día (pueden hacer pausa en la jornada para ello).
    - Si hay más de un/a trabajador/a, la limpieza se hará también a la zona privada de éstos (taquillas, zona descanso…).
  - Lavar y desinfectar diariamente los uniformes y ropa de trabajo (ciclos lavado entre 60 y 90 ºC…); en caso de que no se usen, las prendas usadas por los trabajadores en contacto con los clientes (ej.: si llevan su propia ropa…).
  - Garantizar ventilación adecuada de todos los establecimientos.

- No permitir a la clientela el uso de aseos, salvo "caso estrictamente necesario" (en ese caso, limpiarán de inmediato los sanitarios, grifos y pomos de puerta).
- Pondrán papeleras (a ser posible de "tapa y pedal") que limpiarán frecuentemente y, al menos, una vez al día.
- Garantizar las medidas de seguridad e higiene para el personal del art. 3 de la Orden (no trabajarán quienes estén en aislamiento o en cuarentena, tener a mano geles hidroalcohólicos, uso de mascarillas si la distancia de 2 metros entre trabajador y cliente no se puede garantizar, organización de turnos, …).

Excepciones a estas condiciones: los locales que podían estar abiertos desde antes por ser esenciales (tiendas de alimentación… -listado de actividades esenciales-). Éstos tendrán que cumplir las medidas de seguridad e higiene para sus trabajadores/as del art. 3 de la Orden SND/388/2020.

- <u>En el caso de HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:</u>

Normativa específica aplicable: R.D. 463/2020, de 14 de marzo.
Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, BOE de 3/5/2020 (arts. 5 a 7).
YA EN VIGOR.

- Pueden realizarse servicios de entrega a domicilio y recogida de pedidos en el local. Nunca consumo en el interior del establecimiento.
- Puede fijarse sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables al COVID-19.
- Servicio de recogida en local:
  - El cliente debe hacer el pedido por teléfono o en línea (web, whastapp…).
  - El local fijará un horario de recogida, evitando aglomeraciones en inmediaciones.
  - Habrá un espacio habilitado y señalizado para la recogida (se hacer intercambio, se paga y se marcha). O bien se garantiza la separación física para esto o, cuando no sea posible, se instalan mostradores o mamparas.
  - Se permiten los puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos que ya existan (entiendo que sin salir del vehículo);
- Los locales sólo permanecerán "*abiertos al público*" durante el horario de recogida de pedidos.
- Medidas de higiene para clientes (art. 7 Orden SND/388/2020):
  - tener a su disposición en la entrada del local geles hidroalcohólicos "con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad", que estén siempre en condiciones de uso;
  - a la salida del local, tener papeleras con tapa de accionamiento no manual que tengan dentro una bolsa de basura;
  - el tiempo de permanencia en el local será el estrictamente necesario para recoger el pedido;
  - si se puede atender personalmente a más de un cliente/a, se señalarán las distancias interpersonales de 2 metros con marcas en el suelo, balizas, cartelería y señalización.

NOTA: nunca un mismo trabajador/a atenderá simultáneamente a más de un cliente.

- Si no se puede atender individualmente a más de un cliente/a, sólo se permitirá el acceso individual al local y la permanencia de ese único/a cliente/a.
  Excepción: adulto/a acompañado por persona con discapacidad, por menor o por una persona mayor.

- Estos locales cumplirán las medidas de prevención para el personal del art. 6 de la Orden (no trabajarán quienes estén en aislamiento o en cuarentena, EPIs para todos los trabajadores según su nivel de riesgo -al menos, mascarillas y geles hidroalcohólicos "con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad" y/o jabones para la limpieza de manos-…).

- Centros de entrenamiento: para deportistas en ligas profesionales, se permite el acceso a centros de entrenamiento de clubes o sociedades anónimas deportivas según las especiales necesidades de cada modalidad deportiva (art. 10.1 Orden SND/388/2020).

NOTA: según la Orden SND/387/2020, de 3 de mayo (BOE 3/5/2020), se permite a las Comunidades Autónomas…realizar propuestas. Así que podrían variar estos criterios.