Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Esta orden **será de aplicación a las actividades objeto de la misma que se desarrollen en las unidades territoriales que constan en el anexo (entre ellas, Gipuzkoa),** así como a las personas que residan en dichas unidades, de acuerdo con lo previsto en el segundo párrafo del artículo 3 del Real Decreto 514/2020, de 8 de mayo, por el que se prorroga el estado de alarma declarado por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo.

Desde el punto de vista del área de SALUD, en la Sección Segunda de la Orden, se establecen una serie de medidas de higiene y prevención:

- Siempre que sea posible, **se fomentará la continuidad del teletrabajo para at personas rabajadoras que puedan realizar su actividad laboral a distancia.**
- **Se asegurará que todos las personas trabajadoras tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos o desinfectantes** 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.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo existentes en los centros, entidades, locales y establecimientos se modificarán, en la medida necesaria, para **garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre las personas trabajadoras**, siendo esto responsabilidad de la o el titular de la actividad económica o, en su caso, de la o el director de los centros educativos y entidades, o de la persona en quien estos deleguen.
- **Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, 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. Siempre que sea posible, el trabajador se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por una persona profesional sanitario.

- **Los centros deberán realizar los ajustes en la organización horaria que resulten necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, en espacios o centros de trabajo durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración.**
- **En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características**.

Por otra parte, se establecen las siguientes condiciones en los siguientes sectores:

1- Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados:

Podrá procederse a la reapertura al público de 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, **salvo en tres excepciones:**

a) Aquellos que tengan una **superficie de más de 400 metros cuadrados.**

b) Aquellos que tengan **carácter de centro comercial o de parque comercial.**

c) Aquellos **establecimientos que se encuentren dentro de un centro comercial o de parque comercial, sin acceso directo e independiente desde el exterior.**

Para la reapertura al público, será necesario el cumplimiento de los siguientes **requisitos**:

- **Que se reduzca al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales.** En el caso de establecimientos distribuidos en varias plantas, la presencia de la clientela en cada una de ellas deberá guardar esta misma proporción.

- **En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre la clientela.** En los locales comerciales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de una o un cliente.

- **Que se establezca un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años**.

- **Que cumplan adicionalmente con las medidas que se recogen en el Capítulo III de la Orden.**

Todos los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público según lo dispuesto en este capítulo, **podrán establecer, en su caso, sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.**

Los establecimientos y locales que abran al público en virtud de lo dispuesto en esta Orden, **realizarán, al menos dos veces al día, siendo una de ellas obligatoriamente al final del mismo, una limpieza y desinfección de las instalaciones** con especial atención a pomos de puertas, mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, y carros y cestas, así como grifos y otros elementos de similares características.

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos o uso de geles hidroalcohólicos.

La distancia entre la persona vendedora o proveedora de servicios y la o el cliente durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos. Asimismo, la distancia entre los puestos de los mercados al aire libre o de venta no sedentaria (mercadillos) en la vía pública y los viandantes será de dos metros en todo momento.

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 de la

persona trabajadora como de la o el cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre una o un cliente y otra u otro.

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.

2- Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

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.

En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

La ocupación máxima será 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.

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.

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

a) **Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre una o un cliente y otra u otro.**

b) **Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso**. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios.

c) **Se deberá 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 establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) **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 la persona empleada que lo utiliza no es siempre el mismo.

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

f) **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 la clientela y personas trabajadoras.**

g) **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.**

Por otra parte, se asegurará de que todas las personas trabajadoras 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.

3- Condiciones para la apertura al público de los hoteles y establecimientos turísticos

Deberán existir **carteles informativos en los idiomas más habituales de las y los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene** a observar en relación con la prevención de contagios

En las zonas de recepción o conserjería deberá garantizarse la debida separación de dos metros entre personas trabajadoras y con la clientela. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

Deberá garantizarse en todo momento que el cliente esté informado sobre las condiciones restrictivas que le aplicaran en el uso de las instalaciones.

Se garantizará que la o el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por la o el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento.

Acceso al BOE