

Estimada asociación,

Tal y como adelantamos en la Circular 38.20 de ayer, el sábado se publicó en el BOE la **normativa para la Fase 2** que previsiblemente se aplique en Bizkaia **a partir del 25 de mayo**.

El objeto de esta Circular es resumir las afecciones para los establecimientos comerciales, hosteleros y de servicios en la *Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad* (aportamos la Orden como anexo 1).

Con carácter previo, es importante recordar que **tanto ayuntamientos como Gobierno Vasco siguen siendo competentes en el control** del cumplimiento de todas las medidas contenidas en la Orden.

Destacar también que, continuando con la información remida el sábado sobre rebajas y promociones, **toda acción comercial deberá estar acompañada «de medidas destinadas a asegurar que no se generen aglomeraciones que impidan el mantenimiento de la distancia de seguridad, el cumplimiento de los límites de aforo, o que comprometan el resto de medidas establecidas en esta orden, debiendo adoptar las medidas adecuadas para evitarlas, incluyendo el cese inmediato de las mencionadas acciones comerciales o de promoción si resultara necesario»** (Disposición adicional tercera que resulta de **aplicación ya en la fase 1 actual**).

En materia de **prevención de riesgos** (art. 4 a 6):

1. Se establece un **régimen general aplicable a todo sector** (suspendido previamente o no):

- 1.1 Para que **«todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón o geles hidroalcohólicos o desinfectantes»** y EPIs **«cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros»**.

Esta obligación coexiste con la de mantener en la entrada de los locales dispensadores de geles virucidas para uso de la clientela.

- 1.2 Bajo la responsabilidad de la persona responsable se deberán **limpiar y desinfectar los establecimientos** conforme **«a las características e intensidad de uso»**, siendo obligatorio:

- 1.2.1 En las tareas de limpieza, **prestar especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes** usando **«desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada»**. Tras cada limpieza *«los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso. Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación»*.
- 1.2.2 En el caso de que se empleen **uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular** de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.
- 1.2.3 Se deben realizar tareas de **ventilación** periódica en las instalaciones y, **como mínimo, de forma diaria** y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire».
- 1.2.4 **El uso permitido de los aseos será de una persona** (salvo necesidades de asistencia), siendo preceptivo reforzar *«la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos»*.
- 1.2.5 *«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 el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo»*.
- 1.2.6 **«Se deberá disponer de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día»**.

2. **Para los establecimientos comerciales y de servicios** asimilados, se establecen condiciones adicionales en materia de prevención de riesgos (art. 13) como:

2.1 Al menos **dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones**, manteniéndose la obligación de que una de las dos limpiezas sea al finalizar el día y estableciendo que los horarios de cierre para limpieza se comuniquen a la clientela.

2.2 En la limpieza deberá prestar *«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».

2.3 **«Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, mamparas en su caso, 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, sino también, en su caso, a las zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso».**

2.4 **«Se revisará cada hora el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas».**

2.5 En el caso de máquinas expendedoras, lavanderías autoservicio y similares, el titular deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los establecimientos y locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelería informativa.

2.6 **La distancia entre vendedor y cliente será de 1 metro si cuenta con elementos de protección (ej. Mampara) o aproximadamente 2 metros «sin estos elementos».**

En el caso de servicios que no pueda mantenerse tal distancia «se deberá utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo 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».

2.7 Se deberá **«señalar 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 para aquellos casos en los que sea posible la atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador».**

2.8 **Las zonas de autoservicio deberán contar con un trabajador «con el fin de evitar la manipulación directa de los productos por parte de los clientes» (recordar que en este punto hablamos de establecimientos suspendidos inicialmente).**

2.9 **«No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta como cosméticos, productos de perfumería, y similares que impliquen manipulación directa por sucesivos clientes. Asimismo, no se podrán colocar en los establecimientos comerciales productos de telecomunicaciones para uso y prueba de los clientes sin**

supervisión de un vendedor o trabajador que de manera permanente pueda proceder a su desinfección inmediata tras la manipulación por parte de cada cliente».

2.10 «En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse por una única persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán. En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas que realicen los clientes».

Se introducen **nuevas condiciones de apertura de establecimientos comerciales y de servicios**, aparte de las expresadas previamente, para las actividades que fueron suspendidas en el estado de alarma (art. 11 y 16) y que se concretan en que:

- No se limita la superficie del establecimiento (pueden los que superen los 400 m²).
- Deberá **reducirse “al cuarenta por ciento el aforo total en los establecimientos y locales comerciales”** y **“garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes. En los locales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente”**.
- Obligación de establecer **“un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años”**.
- Deberán **“exponer al público el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior”**.

En la **hostelería** se continuará (arts. 18 y 19) en las terrazas como en la fase 1 (aprovechamiento de la ½), pero se podrá **reabrir también el interior del local (salvo locales de discotecas y bares de ocio nocturnos)** siempre que no se supere el 40 % del aforo y condicionado a que sea servicio sentado en mesa ya que en **“ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente”**. Se deberá garantizar una **distancia “entre las mesas” de 2 metros** y se mantienen las condiciones de servicio de la fase 1 (eliminación de productos de autoservicio, etc.).

Los **hoteles y alojamientos turísticos podrán** reabrir sus espacios comunes (arts. 22 y 23), aplicando las reglas previas sobre hostelería en tales servicios.

Asociaciones y comerciantes pueden resolver sus dudas con el equipo de Bizkaidendak usando los enlaces a <https://www.facebook.com/Bizkaidendak-Elkartea-110040317152900/> y <https://www.instagram.com/bizkaidendak/>, así como en el mail bizkaidendak.covid19@gmail.com y/o en dos teléfonos de atención directa de lunes a viernes de 9 a 15 horas en los números 94 405 00 19 y 688 767 758.