



CIRCULAR LABORAL 16/2020

5 de mayo de 2020

PLAN PARA LA TRANSICIÓN HACIA UNA NUEVA NORMALIDAD: ASPECTOS LABORALES FASES 0 Y 1.

El pasado 28 de abril de 2020 el Consejo de Ministros aprobó el denominado “*Plan para la transición hacia una nueva normalidad*”. Este proceso -o plan- está articulado en cuatro fases, fase 0 a fase 3, de forma gradual y es adaptable a los cambios de orientación necesarios en función de la evolución de los datos epidemiológicos y del impacto de las medidas adoptadas.

Así pues, la presente nota práctica tiene por objeto el análisis -poniendo el foco en el componente laboral- de las distintas **Órdenes Ministeriales que se vayan publicando en el BOE** para las distintas fases del Plan y, en definitiva, para la consecución de esa denominada *nueva normalidad*.

En esta primera nota desarrollamos los aspectos más relevantes de la fase 0, actualmente vigente en toda España desde el pasado día 4 y hasta, en principio, el 10.05 y fase 1 aplicándose ya en las islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa y que, en principio, bajo las mismas pautas se debería extender a nivel nacional a partir del 11.05.

Fase 0.

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.

La norma, que entra en vigor a las 00.00 horas del día 4 de mayo de 2020, y que mantiene su eficacia durante toda la vigencia del estado de alarma -y sus prórrogas-, adopta diferentes medidas destinadas a flexibilizar determinadas restricciones establecidas tras la declaración del estado de alarma, en las siguientes materias:

Comercio minorista (Capítulo I):

Se podrá proceder a la reapertura de establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales, a excepción de aquellos que tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados, tampoco los centros o parques comerciales -ni aquellos que se encuentren dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior-.¹ Los que procedan a su apertura deberán cumplir los siguientes **requisitos**:

- Sistema de cita previa para garantizar un único cliente por cada trabajador;
- Garantizar la atención individualizada o, cuando no sea posible, instalación de mostradores o mamparas;
- Establecer un horario de atención preferente para mayores de 65 años.

Igualmente, los que procedan a su apertura podrán establecer sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, garantizando siempre que no haya aglomeraciones en el local ni a su acceso.

Por otro lado, aquellos que abran al público deberán aplicar unas **medidas de higiene en los establecimientos y locales** muy estrictas:

- Limpieza y desinfección de las instalaciones, al menos dos veces al día (especial atención a superficies de contacto más frecuente). Una de esas deberá ser, obligatoriamente, al finalizar el día. También en cada cambio de turno. Para ello se utilizarán desinfectantes. Tras cada limpieza, los materiales empleados y los EPIs utilizados se desecharán de forma segura.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo (o las prendas utilizadas por los trabajadores) -lavado entre 60 y 90 grados-.
- Ventilación adecuada de los establecimientos y locales.
- No utilización de los aseos por parte de los clientes (salvo estrictamente necesario, en este caso se procederá de inmediato a su limpieza).
- Disponer de papeleras con tapas de accionamiento no manual, las que se deberán limpiar frecuentemente, al menos una vez al día.

Por otro lado, en materia de **prevención de riesgos para el personal**, se deberá cumplir con las obligaciones de PRL -tanto general como específica para prevenir el contagio del COVID-19-.

La norma prohíbe la incorporación de aquellos trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento estén en aislamiento domiciliario por diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas, así como aquellos que se encuentren en cuarentena domiciliario.

¹ La norma no aplica a las actividades y establecimientos y locales comerciales minoristas que ya tenían permitida la apertura al público de acuerdo con el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo (estado de alarma).

Para aquellos que sí puedan acceder a su puesto de trabajo será necesario asegurar que 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. Además, será obligatorio el uso de mascarillas cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad de 2 metros entre trabajadores y/o trabajador-cliente. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los EPIs.²

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control que garantice las medidas higiénicas adecuadas (o bien se desinfectará el dispositivo antes y después de cada uso).

La distancia entre vendedor o proveedor y cliente será de -al menos- un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente 2 metros sin estos elementos.³

Finalmente, el artículo 4 regula las **medidas de protección e higiene** aplicables a los **clientes**, quienes permanecerán en el establecimiento el tiempo estrictamente necesario para la compra o el servicio. Se señalará la distancia de seguridad de dos metros entre clientes (marcas en el suelo, balizas, cartelera) y, en todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse simultáneamente por el mismo trabajador (atención individualizada). También se dispondrá de geles hidroalcohólicos para los clientes.

Para el sector comercial textil, arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse por una única persona y después de su uso se limpiarán y desinfectarán. Aquellas prendas probadas y no adquiridas, el titular del establecimiento deberá higienizarla antes de que sea facilitada a otros clientes.

Hostelería y restauración (Capítulo II):

Podrán realizarse actividades de hostelería y restauración mediante servicios de entrega a domicilio y mediante recogida de pedidos por los clientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.

Para ello se prevé la posibilidad de establecer un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes o colectivos vulnerables a la infección por COVID-19.

En los servicios de recogida, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida para evitar aglomeraciones y dispondrá de un espacio habilitado y señalizado para la recogida donde se realizará el intercambio y pago.

² La PRL también se aplicará a todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios al local o establecimiento, ya sea de forma habitual o puntual.

³ Los servicios que no permitan la distancia de seguridad deberán utilizar EPI oportuno que asegure la protección.

Dichos establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

La **prevención de riesgos para el personal** es análoga a lo ya expresado en el Capítulo I para el comercio minorista (prohibición reincorporación del trabajador afectado por COVID-19, con síntomas o en cuarentena; obligación de cumplir con la PRL general y específica para prevenir el contagio de la COVID-19 y; asegurar la disposición de EPIs a los trabajadores -como mínimo mascarillas y geles hidroalcohólicos-), así como también lo son para las **medidas de higienes para los clientes** (disposición de geles hidroalcohólicos, de papeleras con tapa de accionamiento no manual; el tiempo de permanencia será el estrictamente necesario para la recogida y; señalización de la distancia de seguridad interpersonal de dos metros).

En cuanto al **aforo** se establecen las siguientes distinciones: en los establecimientos que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo, como se ha indicado, además de señalarse las distancias de seguridad, un trabajador no podrá atender de manera simultánea a varios clientes. En los establecimientos que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo, el acceso al establecimiento se realizará de forma individual.

En los **Capítulos III y IV** se regulan las condiciones para desarrollar la **actividad deportiva** profesional y federada y para la apertura al público, la realización de actividades y la prestación de servicios en los **archivos**, los que no serán motivo de estudio o análisis en el presente documento y simplemente se reseña a título ilustrativo.

Fase 1.

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.

Esta Orden, que también entra en vigor a las 00.00 horas del día 4 de mayo de 2020, y que mantiene su eficacia durante toda la vigencia del estado de alarma -y sus prórrogas, considera que las islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa, se encuentran en disposición de reducir alguna de las medidas restrictivas aplicadas para el conjunto del territorio nacional, comentadas anteriormente en este informe, aplicando así directamente la Fase 1 del Plan para la transición hacia una *nueva realidad*. Reiteramos pues que el ámbito de aplicación de esta orden es para las islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa. Si bien las desarrollamos en esta nota en atención a que, en principio, las previsiones aquí reseñadas serán de aplicación al resto de España, si no hay cambios o retrasos, a partir del próximo 11.05.

Estas medidas, como en el caso anterior, se dividen en las siguientes materias⁴:

Comercio minorista y de prestación de servicios asimilados (Capítulo III):

La limitación de los establecimientos que pueden abrir se mantiene igual que en la Orden 388/2020 (fase 0), pero cambian los requisitos, que pasan a ser los siguientes:

- Reducción al 30% del aforo total en los locales comerciales. En el caso de distribución en varias plantas, se deberá guardar la misma proporción por cada planta;
- Como en la Orden 388/2020, se debe establecer un horario de atención preferente para mayores de 65 años, y;
- Se deberán cumplir adicionalmente con las medidas que siguen a continuación.

En cuanto a las **medidas de higiene en los establecimientos y locales**; son prácticamente idénticas a las de la Orden 388/2020, añadiendo:

- En el caso de la venta automática, máquinas de vending, lavanderías autoservicio y similares, se deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante carteles informativos.
- En los establecimientos en los que haya ascensor o montacargas, se limitará su uso al mínimo imprescindible y su ocupación máxima será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia por su acompañante.

Las medidas en materia de **prevención de riesgos para el personal trabajador y para clientes** son exactamente las mismas que en la Orden 388/2020 (fase 0).

No obstante, en el artículo 11, se establecen una serie de **medidas en materia de aforo** específicas:

- Se deberá exponer al público el aforo máximo de cada local, asegurando que se respete y que se cumpla la distancia de seguridad interpersonal de dos metros en su interior;
- Deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control de aforo, con tal que no sea superado en ningún momento (incluye a los trabajadores).
- Cuando sea necesario, se modificará la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios, con el objetivo de mantener las distancias de seguridad intrapersonal exigidas.

⁴ No haremos referencia, en el presente documento, a la flexibilización de carácter social (Capítulo II), que hace referencia al contacto social en grupos reducidos, uso de vehículos privados, velatorios y entierros y lugares de culto. Tampoco nos referiremos a la reapertura de los mercados que desarrollan su actividad al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública, los comúnmente denominados mercadillos (apartado cuarto del artículo 7).

- Se podrá establecer un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.
- Los establecimientos que dispongan de aparcamientos propios para sus empleados y clientes, cuando el acceso a las instalaciones, los lectores de tickets y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. Este personal también supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro.⁵

Hostelería y restauración (Capítulo IV):

Se autoriza la reapertura al público de 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. Además, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de, al menos, dos metros entre mesas. Por ello, se autorizan las reuniones en las terrazas de hasta diez personas por mesa.⁶

Por lo que se refiere a las **medidas de higiene y/o prevención** en la prestación del servicio en **terrazas**, se regulan en el artículo 13, y son las siguientes:

- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza entre un cliente y otro.
- Se priorizará el uso de mantelerías de un solo uso. Cuando no sea posible, debe evitarse el uso de ésta con distintos clientes.
- Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos.
- Se fomentará el pago con tarjeta. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Se evitará el uso de cartas de uso común.
- Los elementos auxiliares de servicio (vajilla, cristalería, cubertería, etc.) se almacenarán en recintos cerrados y, si no esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Se eliminarán productos de autoservicio, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos.

⁵ Las puertas que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a tienda o los vestuarios de los empleados permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

⁶ El Ayuntamiento correspondiente podrá conceder permiso para incrementar la superficie destinada a la terraza, pudiéndose incrementar el número de mesas respetando la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible, e incrementando proporcionalmente el espacio peatonal.

- La ocupación máxima de los aseos por lo clientes será de una persona. Deberá procederse a su limpieza y desinfección, como mínimo, seis veces al día.

Finalmente, en cuanto a las **medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador** de estos establecimientos, se repiten los ya comentados en los capítulos anteriores, y destacamos, por un lado, que las disposiciones de puestos de trabajo, organización de turnos y el resto de condiciones de trabajo en el centro, se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal; y por otro, se habilitará un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado, respetando, en todo caso, las medidas de distancia.

Departamento Laboral y de Seguridad Social

Persona de contacto: Eduardo Ortega Prieto

Email: ortegap@ortega-condomines.com

Persona de contacto: Eduardo Ortega Figueiral

Email: ortegaf@ortega-condomines.com