



CIRCULAR 65/2020  
4 de mayo de 2020



COLEGIO TERRITORIAL DE  
ADMINISTRADORES DE FINCAS  
DE ARAGÓN

**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**

Se establece en la Orden con respecto de las medidas en el ámbito del comercio minorista la finalidad de la presente orden es abordar la fase inicial o fase 0 destinada a la reactivación de la actividad comercial y de determinadas actividades de servicios profesionales que requieren la apertura al público de establecimientos o locales, asimiladas al comercio minorista, cuya actividad se encuentra suspendida tales como peluquerías y centros de estética, servicios de arreglos y reparaciones, y similares.

En esta fase inicial, podrán reabrir al público aquellos locales y establecimientos del comercio minorista y de servicios profesionales que garanticen el cumplimiento de una serie de condiciones que permitirán compatibilizar esta reapertura con las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los ciudadanos y de los trabajadores, evitando así un repunte de la enfermedad.

## CAPÍTULO I

### Comercio minorista

Se permite la **reapertura** de los **establecimientos y locales comerciales minoristas** y de **prestación de servicios asimilados** (como peluquerías y centros de estética, servicios de arreglos y reparaciones, y similares) cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma, siempre que:

- No tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados.
- No tengan carácter de centro comercial o de parque comercial, o se encuentren dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior.



**CIRCULAR 65/2020**  
**4 de mayo de 2020**



COLEGIO TERRITORIAL DE  
ADMINISTRADORES DE FINCAS  
DE ARAGÓN

Los requisitos (art 1):

- Se establecerá un sistema de cita previa, de manera que exista un único cliente por cada trabajador. No se podrán habilitar zonas de espera.
- La atención al cliente se efectuará con la debida separación física. Si esto no es posible, será necesaria la instalación de mostradores o mamparas.
- Se establecerá un horario de atención preferente para mayores de 65 años, coincidente con las franjas horarias para la realización de paseos y actividad física de este colectivo.
- Los establecimientos y locales que puedan proceder a la reapertura al público 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 desplazamientos a los establecimientos y locales podrán efectuarse únicamente dentro del municipio de residencia, salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.

**Medidas de higiene que deberán aplicar (art 2):**

- **Realizar**, al menos **2 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 con actividad virucida 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.

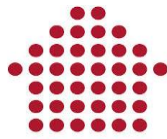


**CIRCULAR 65/2020**  
**4 de mayo de 2020**



COLEGIO TERRITORIAL DE  
ADMINISTRADORES DE FINCAS  
DE ARAGÓN

- **Tras cada limpieza, los materiales empleados** y los equipos de protección individual (EPI) 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.
- 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 zonas privadas de los trabajadores, tales como **vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso**.
- Lavar y desinfectar diariamente los uniformes y ropa de trabajo de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.
- Garantizar una ventilación adecuada de todos los establecimientos y locales comerciales.
- Evitar que los clientes utilicen los aseos de los establecimientos comerciales, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.
- Disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos 1 vez al día.



**CIRCULAR 65/2020**  
**4 de mayo de 2020**



COLEGIO TERRITORIAL DE  
ADMINISTRADORES DE FINCAS  
DE ARAGÓN

**Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público. (Art 3):**

No se podrán incorporar a sus puestos de trabajo:

- **Aquellos trabajadores que** en el momento de la reapertura del establecimiento comercial **estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19** o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
- **Aquellos que,** no teniendo síntomas, **se encuentren en período de cuarentena domiciliaria** por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

El titular de la actividad económica deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID-19. Además, se asegurará de que todos los trabajadores:

- Cuenten con **EPI adecuados**.
- Tengan permanentemente a su disposición, en el lugar de trabajo, **geles hidroalcohólicos 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.
- El **uso de mascarillas será obligatorio** cuando no pueda garantizarse la **distancia de seguridad** interpersonal de aproximadamente **dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores**. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los



citados equipos de protección.

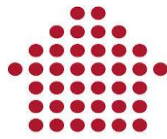
- Lo anterior será también aplicable todos los **trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento.**

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue. Además:

- La **distancia entre vendedor o proveedor de servicios y cliente** durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos **1 metro** cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente **2 metros** sin estos elementos.
- 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 EPI oportuno que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de 2 metros entre un cliente y otro.

Estas medidas de distancia deberán cumplirse, en su caso, 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 para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente, debiendo abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

**Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales: (art 4)**

- El **tiempo de permanencia** será el **estrictamente necesario** para que los clientes puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.
- Cuando sea posible la **atención personalizada de más de un cliente** al mismo tiempo deberá señalarse 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**. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador.
- Los establecimientos y locales deberán **poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Si se cuenta con **zonas de autoservicio**, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
- No se podrá poner a disposición de los clientes **productos de prueba**.
- En los establecimientos del **sector comercial textil**, y de arreglos de ropa y similares, **los probadores deberán utilizarse por una única persona y después de su uso se limpiarán y desinfectarán**. En caso de que un cliente se pruebe una





**CIRCULAR 65/2020**  
**4 de mayo de 2020**



COLEGIO TERRITORIAL DE  
ADMINISTRADORES DE FINCAS  
DE ARAGÓN

prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que **la prenda sea higienizada** antes de que sea facilitada a otros clientes.

## CAPÍTULO II

### Actividades de hostelería y restauración

**ARTICULO 5:** Queda **prohibido el consumo en el interior de los establecimientos**, se prevé la **posibilidad de entrega a domicilio** y mediante la **recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos** correspondientes.

En los **servicios de recogida** en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento. Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago. También se prevé la posibilidad de peticiones desde el propio vehículo.

Por último, los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

**ARTICULO 6:** Medidas de prevención de riesgos para el **personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.**

El titular de la actividad económica, sin perjuicio del cumplimiento de sus obligaciones genéricas en materia de prevención, deberá adoptar las específicas previstas para prevenir el contagio del COVID-19 contempladas en la presente norma; así, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con EPI adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.



**CIRCULAR 65/2020**  
**4 de mayo de 2020**



COLEGIO TERRITORIAL DE  
ADMINISTRADORES DE FINCAS  
DE ARAGÓN

**ARTICULO 7:** Medidas en materia de higiene **para los clientes** y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.

**Higiene:** El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento **deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes:**

- **A la entrada** del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- **A la salida** del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

En los establecimientos en los **que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo** deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.

En caso de **que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo** en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

En todo caso, el tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.

ELOISA GIMENO RODAS

ASESORA JURÍDICA CAFARAGÓN

