

| <b>COMPARATIVA ORDENES DEL MINISTERIO DE SANIDAD SOBRE OBRAS DE INTERVENCIÓN EN EDIFICIOS EXISTENTES</b>   |   |
|--|---|
| Orden SND/340/2020, de 12 de abril, por la que se suspenden determinadas actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes en las que exista riesgo de contagio por el COVID-19 para personas no relacionadas con dicha actividad.  | Orden SND/385/2020, de 2 de mayo, por la que se modifica la Orden SND/340/2020, de 12 de abril, por la que se suspenden determinadas actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes en las que exista riesgo de contagio por el COVID-19 para personas no relacionadas con dicha actividad.                                       |
| <i>Medidas excepcionales en materia de obras de intervención en edificios existentes.</i>  | <i>Modificación de la Orden SND/340/2020, de 12 de abril.</i>   |
| <b>COMPARATIVA DE MEDIDAS IMPUESTAS POR LA ORDEN SND/388/2020 PARA LA FASE 0 EN VIGOR A PARTIR DEL 4 DE MAYO, Y LAS MEDIDAS IMPUESTAS POR LA ORDEN SND/386/2020 PARA LA FASE I EN LAS ISLAS DE FORMENTERA, LA GOMERA, EL HIERRO Y LA GRACIOSA EN VIGOR A PARTIR DEL 4 DE MAYO, Y POSIBLE FASE I EN EL RESTO DEL ESTADO EL PRÓXIMO 11 DE MAYO</b> |   |
| 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.   | Orden SND/386, de 3 de mayo por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minoristas 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 la COVID-19. |
| <b>FASE 0</b>  | <b>POSIBLE FASE 1</b>   |
|  | <b>Objeto y ámbito de aplicación</b>  |
|  | <b>Flexibilización de las medidas de carácter social</b>  |
| <b>Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados</b>  | <b>Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.</b>  |
| <i>Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.</i>  | <i>Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.</i>   |
| <i>Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público.</i>  | <i>Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público.</i>   |
| <i>Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.</i>  | <i>Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.</i>   |
| <i>Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales.</i>  | <i>Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales.</i>   |
|  | <i>Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público</i>  |
| <b>Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración</b>   | <b>Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración</b>  |
| Actividades de hostelería y restauración.  | <i>Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración.</i>   |
| Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.   | <i>Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.</i>   |
| Medidas en materia de higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.  | <i>Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador</i>   |
| <b>Condiciones en las que debe desarrollarse la actividad deportiva profesional y federada</b>   |   |
| Deportistas profesionales y deportistas calificados de alto nivel.   |   |
| Otros deportistas federados  |   |
| Entrenamiento de carácter básico de deportistas pertenecientes a ligas profesionales.  |   |
| <b>Condiciones para la apertura al público, realización de actividades y prestación de servicios en los archivos, de cualquier titularidad y gestión</b>   |   |
| Actividades y servicios  |   |
| Procedimiento y requisitos para el acceso de los ciudadanos a los archivos.  |   |
| Medidas de prevención de riesgos laborales en relación con el personal de los archivos.  |   |
| Elementos de protección, señalización e información sobre las condiciones de desescalada.  |   |
| <b>ENTRADA EN VIGOR</b>  |   |

**COMPARATIVA ORDENES DEL MINISTERIO DE SANIDAD SOBRE OBRAS DE INTERVENCIÓN EN EDIFICIOS EXISTENTES**

Orden SND/340/2020, de 12 de abril, por la que se suspenden determinadas actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes en las que exista riesgo de contagio por el COVID-19 para personas no relacionadas con dicha actividad.

*Medidas excepcionales en materia de obras de intervención en edificios existentes.*

1. Se establece la suspensión de toda clase de obra que suponga una intervención en edificios existentes, en los supuestos en los que en el inmueble en el que deban ejecutarse se hallen personas no relacionadas con la actividad de ejecución de la obra, y que, debido a su ubicación permanente o temporal, o a necesidades de circulación, y por causa de residencia, trabajo u otras, puedan tener interferencia con la actividad de ejecución de la obra, o con el movimiento de trabajadores o traslado de materiales.
2. Se exceptúan de esta suspensión las obras referidas en el apartado anterior en las que, por circunstancias de sectorización del inmueble, no se produzca interferencia alguna con las personas no relacionadas con la actividad de la obra.
3. Asimismo, quedan también exceptuados los trabajos y obras puntuales que se realicen en los inmuebles con la finalidad de realizar reparaciones urgentes de instalaciones y averías, así como las tareas de vigilancia

Orden SND/385/2020, de 2 de mayo, por la que se modifica la Orden SND/340/2020, de 12 de abril, por la que se suspenden determinadas actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes en las que exista riesgo de contagio por el COVID-19 para personas no relacionadas con dicha actividad.

*Modificación de la Orden SND/340/2020, de 12 de abril.*

1. Se establece la suspensión de toda clase de obra que suponga una intervención en edificios existentes, en los supuestos en los que en el inmueble en el que deban ejecutarse se hallen personas no relacionadas con la actividad de ejecución de la obra, y que, debido a su ubicación permanente o temporal, o a necesidades de circulación, y por causa de residencia, trabajo u otras, puedan tener interferencia con la actividad de ejecución de la obra, o con el movimiento de trabajadores o traslado de materiales.
2. Se exceptúan de esta suspensión las obras referidas en el apartado anterior en las que, por circunstancias de sectorización del inmueble, no se produzca interferencia alguna con las personas no relacionadas con la actividad de la obra.  
  
También quedan exceptuadas aquellas obras que se realicen en locales, viviendas u otras zonas delimitadas del edificio no habitadas, o a las que no tengan acceso los residentes mientras duren las obras, siempre que se cumplan todas las siguientes condiciones:
  - a) Se limite la circulación de trabajadores y materiales por zonas comunes no sectorizadas, y se adopten todas las medidas oportunas para evitar, durante el desarrollo de la jornada, el contacto con los vecinos del inmueble.
  - b) El acceso y salida de esos locales, viviendas o zonas se produzca al inicio y a la finalización de la jornada laboral.
  - c) Los trabajadores adopten las medidas de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias.
3. Asimismo, quedan también exceptuados los trabajos y obras puntuales que se realicen en los inmuebles con la finalidad de realizar reparaciones urgentes de instalaciones y averías, así como las tareas de vigilancia
4. En todos los casos exceptuados anteriormente, se permite el acceso a zonas no sectorizadas del edificio, para la realización de las operaciones puntuales de conexión con las redes de servicios del edificio que sean necesarias para acometer las obras

*COMPARATIVA DE MEDIDAS IMPUESTAS POR LA ORDEN SND/388/2020 PARA LA FASE 0 EN VIGOR A PARTIR DEL 4 DE MAYO, Y LAS MEDIDAS IMPUESTAS POR LA ORDEN SND/386/2020 PARA LA FASE I EN LAS ISLAS DE FORMENTERA, LA GOMERA, EL HIERRO Y LA GRACIOSA EN VIGOR A PARTIR DEL 4 DE MAYO, Y POSIBLE FASE I EN EL RESTO DEL ESTADO EL PRÓXIMO 11 DE MAYO*

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.

Orden SND/386, 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 la COVID-19.

**FASE 0**

**POSIBLE FASE I**

**Objeto y ámbito de aplicación**

Se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se establecen condiciones para el desarrollo de la actividad de comercio minorista, prestación de servicios y actividades de hostelería y restauración en aquellos territorios en los que se encuentren en disposición de adoptar medidas correlativas a la Fase I.

Se aplica esta disposición a las islas de **Formentera, la Gomera, Hierro y La Graciosa**

No pueden hacer uso de la presente orden aquellas personas con síntomas o que estén en aislamiento domiciliario debido a diagnóstico por COVID-19 o se hallen en situación de cuarentena por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas de COVID-19.

**Flexibilización de las medidas de carácter social**

Se autorizan reuniones de hasta un máximo de diez personas. Se deben respetar igualmente en caso las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades, relativas al mantenimiento de una distancia mínima de seguridad de dos metros o estableciendo medidas de protección física, higiene de manos y etiqueta respiratoria.

Se permite el uso compartido de vehículos limitados a un conductor con un ocupante que deberá ir en la parte trasera del vehículo. Las personas convivientes podrán compartir vehículo con las limitaciones relativas al número de plazas.

Se autorizan velatorios en todo tipo de instalaciones un con máximo de quince personas en espacios al aire libre y diez personas en espacios cerrados. La participación en las comitivas de enterramiento o despedidas para la cremación se limitará a quince personas entre familiares y allegados además del ministro de culto o persona asimilada, debiendo respetar en todo caso las medidas de seguridad e higiene dispuestas por las autoridades sanitarias, distancia de dos metros, higiene de manos y etiqueta respiratoria.

Se permitirá la asistencia a lugares de culto no pudiendo superar un tercio de su aforo y siempre y que se cumplan las medidas generales de higiene y distancia física establecidas por las autoridades sanitarias.

| Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados   | Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.   |
|--|---|
| <p><i>Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.</i></p> <p>Sí pueden abrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma.</li> </ul> <p>NO pueden abrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Superficie de más de 400 metros</li> <li>- Centro comercial o de parque comercial, o que se encuentren dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior</li> </ul> <p><i>*Actividades, establecimientos y locales cuya actividad no fuera suspendida por el RD 463/2020 pueden abrir en las mismas condiciones que hasta el momento, aplicando las medidas de seguridad más adelante descritas.</i></p> <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cita previa</li> <li>- 1 único cliente por trabajador</li> <li>- No salas o zonas de espera</li> <li>- Atención individualizada</li> <li>- Separación física o mamparas / mostradores</li> <li>- Horario atención preferente &gt; 65 años en su horario de salida. (10 a 12 y 19 a 20 horas)</li> </ul> <p>Los establecimientos y locales podrán establecer sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, siempre que se garantice una recogida escalonada para evitar aglomeraciones en el interior del local o en su acceso.</p> <p>Los clientes solo podrán desplazarse a los establecimientos y locales siempre que se encuentren en el municipio en el que residen, solo en caso en el que el servicio o producto no se encuentre en su municipio podrá desplazarse.</p> | <p><i>Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.</i></p> <p>Sí pueden abrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma.</li> </ul> <p>NO pueden abrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Superficie de más de 400 metros</li> <li>- Centro comercial o de parque comercial, o que se encuentren dentro de los mismos sin acceso directo e independiente desde el exterior</li> </ul> <p><i>*Actividades, establecimientos y locales cuya actividad no fuera suspendida por el RD 463/2020 pueden abrir en las mismas condiciones que hasta el momento, aplicando las medidas de seguridad más adelante descritas.</i></p> <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aforo reducido al 30 % en los locales comerciales. Se debe mantener esta proporción en el caso de que el local tenga dos o más plantas.</li> <li>- Mantenimiento de distancia de seguridad de 2 m. De no ser posible, un cliente en local</li> <li>- Horario atención preferente &gt; 65 años en su horario de salida. (10 a 12 y 19 a 20 horas).</li> <li>- Necesidad de cumplir con las medidas en materia de seguridad e higiene.</li> </ul> <p>Los establecimientos y locales podrán establecer sistemas de recogida en el local de los productos adquiridos, siempre que se garantice una recogida escalonada para evitar aglomeraciones en el interior del local o en su acceso.</p> |

| <i>Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público.</i>   | <i>Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público.</i>   |
|---|---|
| <p>Al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a superficies de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pomos de puertas</li> <li>- Mostradores</li> <li>- Muebles</li> <li>- Pasamanos</li> <li>- Máquinas dispensadoras</li> <li>- Suelos</li> <li>- Teléfonos</li> <li>- Perchas</li> <li>- Carros y cestas</li> <li>- Grifos</li> <li>- Elementos similares</li> </ul> <p>Pautas para la limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una de las limpiezas obligatorias debe ser al final del día.</li> <li>- Utilización de desinfectantes como disoluciones de lejía recién preparada, desinfectantes virucidas autorizados, o desinfectantes comerciales según instrucciones.</li> <li>- Al finalizar cada una de las limpiezas, se deberá desechar de forma segura los elementos utilizados, y los EPI, lavándose las manos posteriormente.</li> </ul> <p>Se podrá pausar la apertura para llevar a cabo las labores de limpieza, preferentemente a mediodía.</p> <p>Si se trabaja a turnos 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 elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.</p> <p>Cuando en el local haya más de un trabajador atendiendo al público se deberá proceder a limpiar también no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.</p> <p>Deben lavarse y desinfectarse diariamente los uniformes y ropa de trabajo en ciclos de lavado entre 60 ° C y 90 ° C. Si no se utiliza uniforme, los trabajadores en contacto con los clientes deberán lavar sus ropas en las mismas condiciones.</p> <p>Se debe garantizar la ventilación adecuada de los establecimientos y locales.</p> | <p>Al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a superficies de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pomos de puertas</li> <li>- Mostradores</li> <li>- Muebles</li> <li>- Pasamanos</li> <li>- Máquinas dispensadoras</li> <li>- Suelos</li> <li>- Teléfonos</li> <li>- Perchas</li> <li>- Carros y cestas</li> <li>- Grifos</li> <li>- Elementos similares</li> </ul> <p>Pautas para la limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una de las limpiezas obligatorias debe ser al final del día.</li> <li>- Utilización de desinfectantes como disoluciones de lejía recién preparada, desinfectantes virucidas autorizados, o desinfectantes comerciales según instrucciones.</li> <li>- Al finalizar cada una de las limpiezas, se deberá desechar de forma segura los elementos utilizados, y los EPI, lavándose las manos posteriormente.</li> </ul> <p>Se podrá pausar la apertura para llevar a cabo las labores de limpieza, preferentemente a mediodía.</p> <p>Si se trabaja a turnos 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 elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.</p> <p>Cuando en el local haya más de un trabajador atendiendo al público se deberá proceder a limpiar también no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.</p> <p>Deben lavarse y desinfectarse diariamente los uniformes y ropa de trabajo en ciclos de lavado entre 60 ° C y 90 ° C. Si no se utiliza uniforme, los trabajadores en contacto con los clientes deberán lavar sus ropas en las mismas condiciones.</p> <p>Se debe garantizar la ventilación adecuada de los establecimientos y locales.</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p>No se utilizarán los aseos de los establecimientos por parte de los clientes salvo en casos estrictamente necesarios. Si se utilizaran por parte de alguno se deberá limpiar de inmediato el sanitario, los grifos y los pomos de las puertas.</p> <p>Los establecimientos y locales deben contar con papeleras, a poder ser con tapa y pedal, para poder depositar pañuelos y otros materiales desechables. Las papeleras deberán ser limpiadas al menos 1 vez al día.</p>  | <p>No se utilizarán los aseos de los establecimientos por parte de los clientes salvo en casos estrictamente necesarios. Si se utilizaran por parte de alguno se deberá limpiar de inmediato el sanitario, los grifos y los pomos de las puertas.</p> <p>Los establecimientos y locales deben contar con papeleras, a poder ser con tapa y pedal, para poder depositar pañuelos y otros materiales desechables. Las papeleras deberán ser limpiadas al menos 1 vez al día.</p> <p>En los establecimientos comerciales en los que haya ascensor o montacargas se limitará su uso al mínimo imprescindible, la ocupación máxima de los mismos 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, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.</p>   |
| <p><i>Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.</i></p>  | <p><i>Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.</i></p>  |
| <p>NO pueden reincorporarse a sus puestos de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los 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.</li> <li>- Los trabajadores 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.</li> </ul> <p>El TITULAR del local debe cumplir 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 COVID19. Esto implica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que los trabajadores cuenten con los EPI adecuados al nivel de riesgo de su puesto.</li> <li>- Poner a su disposición geles hidroalcohólicos o en su defecto agua y jabón.</li> <li>- Entregar mascarillas para su uso obligatorio cuando no puedan garantizarse aproximadamente dos metros de distancia entre trabajadores o con clientes.</li> <li>- Informar y dar formación a los trabajadores sobre el uso de los equipos de protección.</li> </ul> <p>Estas medidas se aplican también a todos los trabajadores de otras empresas que presten servicios en el local o establecimiento de forma habitual o de forma puntual.</p> <p>Si el control horario de los trabajadores se lleva a cabo por fichaje mediante la huella dactilar, el sistema de control deberá ser desinfectado en casa uso, o en su defecto ser sustituido por otro sistema que garantice las medidas de higiene.</p> | <p>NO pueden reincorporarse a sus puestos de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los 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.</li> <li>- Los trabajadores 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.</li> </ul> <p>El TITULAR del local debe cumplir 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 COVID19. Esto implica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que los trabajadores cuenten con los EPI adecuados al nivel de riesgo de su puesto.</li> <li>- Poner a su disposición geles hidroalcohólicos o en su defecto agua y jabón.</li> <li>- Entregar mascarillas para su uso obligatorio cuando no puedan garantizarse aproximadamente dos metros de distancia entre trabajadores o con clientes.</li> <li>- Informar y dar formación a los trabajadores sobre el uso de los equipos de protección.</li> </ul> <p>Estas medidas se aplican también a todos los trabajadores de otras empresas que presten servicios en el local o establecimiento de forma habitual o de forma puntual.</p> <p>Si el control horario de los trabajadores se lleva a cabo por fichaje mediante la huella dactilar, el sistema de control deberá ser desinfectado en casa uso, o en su defecto ser sustituido por otro sistema que garantice las medidas de higiene.</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p>La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos, y el resto de condiciones del trabajo se deberán modificar si es necesario para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros.</p> <p>La distancia entre cliente, y vendedor o proveedor de servicios deberá ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Al menos 1 metro si existen elementos de protección o barreras.</li> <li>- Aproximadamente 2 metros si no existen estos elementos.</li> </ul> <p>Los servicios que no permitan el mantenimiento de estas distancias de seguridad, como pueden ser las peluquerías, centros de estética o fisioterapia, se deberán utilizar equipos de protección individual oportunos que aseguren la protección del trabajador y del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de 2 metros entre un cliente y otro.</p> <p>Estas medidas de distanciamiento deben cumplirse también en los vestuarios, taquillas, y aseos, así como en las áreas de descanso, comedores y demás zonas comunes.</p> <p>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, y el trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.</p> | <p>La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos, y el resto de las condiciones del trabajo se deberán modificar si es necesario para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros.</p> <p>La distancia entre cliente, y vendedor o proveedor de servicios deberá ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Al menos 1 metro si existen elementos de protección o barreras.</li> <li>- Aproximadamente 2 metros si no existen estos elementos</li> </ul> <p>Los servicios que no permitan el mantenimiento de estas distancias de seguridad, como pueden ser las peluquerías, centros de estética o fisioterapia, se deberán utilizar equipos de protección individual oportunos que aseguren la protección del trabajador y del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de 2 metros entre un cliente y otro.</p> <p>Estas medidas de distanciamiento deben cumplirse también en los vestuarios, taquillas, y aseos, así como en las áreas de descanso, comedores y demás zonas comunes.</p> <p>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, y el trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.</p> <p>Estas medidas podrán ser completadas por planes de seguridad específicos y protocolos organizativos acordados con los trabajadores a través de sus representantes y los empresarios o patronales de cada sector para adaptarlos a las condiciones reales de evaluación de riesgos de cada actividad.</p> |
| <p><i>Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales.</i></p>   | <p><i>Medidas de protección e higiene aplicables a los clientes, en el interior de establecimientos y locales.</i></p>  |
| <p>Los clientes solo podrán permanecer en los establecimientos y locales el tiempo estrictamente necesario para llevar a cabo compras o recibir los servicios.</p> <p>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 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 por el mismo trabajador.</p> <p>Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos en la entrada del local.</p> <p>En los establecimientos y locales comerciales en los que haya zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, para evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.</p>   | <p>Los clientes solo podrán permanecer en los establecimientos y locales el tiempo estrictamente necesario para llevar a cabo compras o recibir los servicios.</p> <p>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 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 por el mismo trabajador.</p> <p>Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad en la entrada del local.</p> <p>En los establecimientos y locales comerciales en los que haya zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, para evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p>No se autoriza la utilización de productos de prueba.</p> <p>En establecimientos del sector comercial textil los probadores deberán utilizarse por una única persona, y después de cada uso deberán limpiarse y desinfectarse.</p> <p>Las prendas que hayan sido probadas por clientes deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización antes de que sea puesta a disposición de otro cliente.</p> | <p>No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba.</p> <p>En establecimientos del sector comercial textil los probadores deberán utilizarse por una única persona, y después de cada uso deberán limpiarse y desinfectarse.</p> <p>Las prendas que hayan sido probadas por clientes deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización antes de que sea puesta a disposición de otro cliente.</p> <p><i>Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público</i></p> <p>Los establecimientos y locales 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. Se deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo de forma que no sea superado en ningún momento, en el aforo se incluirá a los trabajadores.</p> <p>La circulación de personas y la distribución de espacios en el local podrá variarse cuando sea necesario para garantizar el mantenimiento de las distancias de seguridad interpersonal exigidas en cada momento.</p> <p>Se podrá establecer un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados.</p> <p>En aquellos establecimientos y locales comerciales 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, para mejor seguimiento de las normas de aforo. Se deberá realizar un control también de la llegada y salida escalonada de los empleados a sus puestos de trabajo según sus turnos.</p> <p>Salvo que las medidas de seguridad manifiesten lo contrario, las puertas que se encuentren entre el aparcamiento y la tienda o bien el acceso a los vestuarios en el caso de los empleados, permanecerán abiertas para evitar su manipulación.</p> |
| <p><b>Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración</b></p>  | <p><b>Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración</b></p>  |
| <p>Actividades de hostelería y restauración.</p> <p>Se permite realizar servicios de entrega a domicilio y/o recogida de pedidos por parte de los clientes en el propio establecimiento.</p> <p>Se PROHIBE el consumo en el interior de los establecimientos.</p>  | <p>Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración.</p> <p>Se autoriza la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al cincuenta por ciento (50%) de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la normativa municipal.</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>Se podrá establecer sistemas de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes, o colectivos vulnerables.</p> <p>Los pedidos se realizarán por teléfono o servicios en línea. Los servicios de recogida de pedidos en el local deben realizarse fijando un horario de recogida para evitar aglomeraciones en el mismo, y en sus inmediaciones.</p> <p>Así mismo los establecimientos deberán contar con un espacio habilitado y señalizado para la entrega de pedidos y abono del previo de los mismos. Si no es posible la instalación de mostradores, barreras separadoras o mamparas, deberá garantizarse la debida separación física entre las personas.</p> <p>Para los establecimientos que tengan puntos de pedido y recogida para vehículos, el cliente podrá hacer uso de los mismos desde su vehículo.</p> <p>Los establecimientos y locales solo podrán estar abiertos durante el horario de recogida de pedidos.</p> | <p>Se debe asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de al menos dos metros entre las mesas o en su caso, agrupación de mesas.</p> <p>En caso de obtener por parte del Ayuntamiento permisos para incrementar la superficie destinada a terraza se podrá incrementar el número de mesas previsto debiendo respetar en todo caso la proporción del cincuenta por ciento y superficie disponible llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en la vía.</p> <p>Se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración hasta un máximo de diez (10) personas por mesa o agrupación de mesas. Las mesas o su agrupación utilizadas para este fin deberán ser acordes al número de personas permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad.</p>  |
|   | <p><b>Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.</b></p> <p>La prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberá llevar a cabo conforme a las siguientes medidas de higiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular sillas y mesas y cualquier superficie de contacto entre un cliente y otro.</li> <li>- Se priorizará la utilización de mantelería de un solo uso. De no ser posible, se evitará el uso de mantelería o salvamanteles con distintos clientes.</li> <li>- Se deberán poner a disposición del público geles hidroalcohólicos a la entrada del establecimiento</li> <li>- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no impliquen contacto físico. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.</li> <li>- Se evitará el uso de cartas de usos común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios.</li> <li>- Los elementos auxiliares como mantelería, cubertería, vajillas entre otros se almacenarán en recintos cerrados y de no ser posible, lejos de zona de paso de clientes y trabajadores.</li> <li>- Se eliminarán productos de autoservicios como servilleteros, pajilleros, vinagreras, aceiteras, y utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en formatos bajo petición del cliente.</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia. Se deberá proceder a la limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo seis veces al día.</li> </ul>   |
| <b>Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.</b>  | <b>Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador</b>   |
| <p>NO pueden reincorporarse a sus puestos de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los 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.</li> <li>- Los trabajadores 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.</li> </ul> <p>El TITULAR de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, ya sea con carácter general y de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.</p> <p>Debe asegurarse de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual 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 y/o jabones para la limpieza de manos.</p> | <p>El titular de la actividad económica que realice en la terraza del establecimiento deberá cumplir con las obligaciones de prevención de riesgos laborales, así como de manera específica prevenir el contagio de la COVID-19. Lo anterior implican los siguientes deberes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar que todos los trabajadores cuentan con equipos de protección individual (EPIs) adecuados al nivel de riesgo.</li> <li>• Tener de forma permanente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos o cuando no sea posible, agua y jabón.</li> <li>• Utilización de las mascarillas de forma obligatoria en los casos en que no pueda asegurarse la distancia de seguridad de dos metros.</li> <li>• Formar e informar al personal en el uso de los equipos de protección facilitados.</li> </ul> <p>Estas medidas serán aplicables a todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento.</p> <p>Las disposiciones de los puestos de trabajo, organización de los turnos, y resto de condiciones del trabajo se podrán modificar en la medida necesaria para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre trabajadores.</p> |
| <b>Medidas en materia higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.</b>  |   |
| <p>El TITULAR de la actividad debe poner a disposición de los clientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En la entrada del local: <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Geles Hidroalcohólicos</li> </ul> </li> <li>- A la salida del local: <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura</li> </ul> </li> </ul> <p>El tiempo de permanencia en el local cuando se haga la entrega del pedido será el estrictamente necesario para su recogida y abono.</p> <p>Cuando sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo, se deberá señalar de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre clientes, con marcas en el suelo, o</p>   | <p>Se debe habilitar un espacio para que los trabajadores puedan cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno. Este espacio debe estar equipado con taquillas o al menos se facilitará a los empleados un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.</p> <p>Las medidas de distancia previstas en esta orden deberán cumplirse en vestuarios, taquillas, aseos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y otras zonas de uso común.</p> <p>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, y el trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.</p> <p>Estas medidas podrán ser completadas por planes de seguridad específicos y protocolos organizativos acordados con los trabajadores a través de sus representantes y los empresarios o patronales de cada sector para adaptarlos a las condiciones reales de evaluación de riesgos de cada actividad.</p>  |

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.

Cuando no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas, 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.

**Condiciones en las que debe desarrollarse la actividad deportiva profesional y federada**

Deportistas profesionales y deportistas calificados de alto nivel.

Los deportistas profesionales, con relación laboral especial de los deportistas profesionales, y los deportistas calificados por el Consejo Superior de Deportes como deportistas de alto nivel o de interés nacional, podrán realizar entrenamientos de forma individual, al aire libre, dentro de los límites de la provincia en la que resida el deportista.

Para ello pueden acceder libremente, en caso de resultar necesario, a aquellos espacios naturales en los que deban desarrollar su actividad deportiva, como mar, ríos, o embalses, entre otros, y utilizar los implementos deportivos y equipamiento necesario.

Los entrenamientos y el uso del material deben realizarse manteniendo las medidas de distanciamiento social e higiene para la prevención de contagios de COVID-19.

Los deportistas profesionales, o calificados por el Consejo Superior de Deportes que practiquen deporte adaptado o de carácter paralímpico podrán contar con el acompañamiento de otro deportista, y se podrá reducir la distancia pero debiendo utilizar mascarilla por ambos, y aplicarse las medidas higiénicas necesarias.

Los horarios de entrenamiento y su duración serán los necesarios para el mantenimiento de la forma deportiva, y estos podrán ser presenciados por una persona que ejerza labores de entrenador, respetando también las medidas de distanciamiento social e higiene.

La distancia de seguridad interpersonal en estos casos será de:

- 2 metros
- 10 metros para Bicicletas, patines, o similares.

No aplican estas distancias en el caso de deportistas de deporte adaptado o paralímpico.

Se acreditará la condición de deportista profesional mediante la correspondiente licencia deportiva.

| Otros deportistas federados  |  |
|--|--|
| <p>Los deportistas federados que no sean deportistas profesionales podrán entrenar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- De manera individual en espacios al aire libre,</li><li>- 2 veces al día en las franjas horarias establecidas para la práctica de actividades deportivas (6-10 horas y de 20 a 23 horas)</li><li>- Se puede acceder libremente a aquellos espacios naturales en los que deban desarrollar su actividad deportiva como mar, ríos, o embalses, entre otros.</li><li>- Dentro de los límites del término municipal</li></ul> <p>La distancia de seguridad interpersonal para la práctica de las actividades deportivas será de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 metros</li><li>- 10 metros para bicicletas, patines, o similares.</li></ul> <p>No aplican estas distancias en el caso de deportistas de deporte adaptado que podrán ir acompañados por otro deportista reduciendo la distancia interpersonal, pero utilizando mascarilla por ambos deportistas.</p> <p>NO se permite la presencia o acompañamiento de entrenadores o personal auxiliar durante los entrenamientos.</p> <p>Se acreditará la condición de deportista federado mediante la correspondiente licencia federativa.</p>              |  |
| Entrenamiento de carácter básico de deportistas pertenecientes a ligas profesionales.  |  |
| <p>Los deportistas integrados en clubes o sociedades anónimas deportivas participantes en ligas profesionales podrán realizar entrenamientos de carácter básico, dirigidos a una modalidad deportiva específica, de manera individual y cumpliendo con las correspondientes medidas de prevención e higiene.</p> <p>A los efectos de lo previsto en esta orden, se entenderá por entrenamiento de carácter básico el entrenamiento individualizado, desarrollado en los centros de entrenamiento de que dispongan los clubes o sociedades anónimas deportivas, adaptado a las especiales necesidades de cada modalidad deportiva.</p> <p>Los entrenamientos básicos de estos deportistas se desarrollarán cumpliendo estrictamente las medidas de distanciamiento social e higiene para la prevención del contagio del COVID-19: distancia de seguridad interpersonal de al menos dos metros, lavado de manos, uso de instalaciones, protecciones sanitarias, y todas aquellas cuestiones relativas a la protección de los deportistas y personal auxiliar de la instalación.</p> <p>La liga profesional correspondiente emitirá la debida acreditación a los deportistas integrados en ella que cumplan estos requisitos a los efectos pertinentes.</p> |  |

| <b>Condiciones para la apertura al público, realización de actividades y prestación de servicios en los archivos, de cualquier titularidad y gestión</b>  |  |
|---|--|
| <b>Actividades y servicios</b>  |  |
| <p>Los archivos prestarán sus servicios preferentemente por vía telemática.</p> <p>Las solicitudes se atenderán por orden de recepción, y se proporcionará la información oportuna al solicitante o se le entregará copias digitales o en papel hasta un máximo de 25 unidades.</p> <p>Cuando sea absolutamente imprescindible los ciudadanos podrán solicitar una consulta presencial para acceder de hasta 10 documentos por jornada de trabajo. Para ello el archivo comunicará presencialmente o por email la fecha y las condiciones de la consulta.</p> <p>Tendrán prioridad las peticiones relacionadas con la obtención de copias para aportar a procedimientos administrativos o judiciales.</p> <p>Los documentos y materiales de los archivos a los que se haya accedido de manera presencial deberán quedar en cuarentena durante un periodo mínimo de 10 días antes de ser utilizados de nuevo.</p> <p>Los archivos que no cuenten con espacios y dependencias propios no estarán obligados a la prestación de los servicios presenciales establecidos en este artículo.</p> |  |
| <b>Procedimiento y requisitos para el acceso de los ciudadanos a los archivos.</b>  |  |
| <p>Los ciudadanos que accedan a las instalaciones de los archivos deberán adoptar las medidas adecuadas para proteger su salud y evitar contagios, así como cumplir las recomendaciones de las autoridades sanitarias; manteniendo la correspondiente distancia interpersonal, tanto en los circuitos de comunicación y demanda de servicios administrativos, como en las salas de trabajo y consulta, o en cualesquiera otras dependencias y espacios de uso público.</p> <p>Los archivos deberán poner a disposición de quienes accedan a los mismos agua, jabón, toallas de papel desechables y soluciones hidroalcohólicas.</p>   |  |
| <b>Medidas de prevención de riesgos laborales en relación con el personal de los archivos.</b>  |  |
| <p>Los archivos deberán contar con los protocolos y medidas de prevención de riesgos necesarios para garantizar que los trabajadores, ya sean públicos o privados, pueden desempeñar sus funciones en las condiciones adecuadas, siendo en todo caso de aplicación las recomendaciones de las autoridades sanitarias.</p> <p>Se deberá proveer a dichos trabajadores de elementos de protección personal suficientes, y cumplir con todas las obligaciones de prevención de riesgos que resulten de aplicación.</p>   |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Elementos de protección, señalización e información sobre las condiciones de desescalada.</b>   |  |
| <p>Los archivos deberán adecuar sus instalaciones para garantizar la protección tanto de los trabajadores como de los ciudadanos que accedan a los mismos.</p> <p>Deberán establecer la señalización necesaria en sus edificios e instalaciones, e informar a los ciudadanos a través de sus páginas web y redes sociales, y de las que correspondan en su caso a las Administraciones o entidades titulares o gestoras de los mismos.</p> |  |
| <b>ENTRADA EN VIGOR</b>  |  |
| 00:00 HORAS DEL DÍA 4 DE MAYO EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL EXCEPTO EN LAS ISLAS DE FORMENTERA, GOMERA, HIERRO Y GRACIOSA   | 00:00 HORAS DEL DÍA 4 DE MAYO EN LAS ISLAS DE FORMENTERA, GOMERA, HIERRO Y GRACIOSA<br>POSIBLES MEDIDAS A ENTRAR EN LOS TERRITORIOS QUE EL 11 DE MAYO PASEN DE LA FASE 0 A LA FASE I |