

## RESUMEN ORDEN DESESCALADA – FASE 1



A continuación les presentamos un resumen de lo dispuesto en la 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, que puede ser de su interés.

Esta orden tiene por objeto establecer las condiciones para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, en las actividades objeto de restricción por el famoso [RD 463/2020](#), por el que se declaró el estado de alarma.

Es de especial interés si actualmente su organización desarrolla actividades, y principalmente en los sectores de establecimientos y locales **con apertura al público, comercio minorista, hostelería y restauración**, con especial hincapié al servicio de terrazas.

Tenga en cuenta que no podrán hacer uso de la finalización de las restricciones, ya sea para reincorporarse a su puesto de trabajo o para acudir a los locales, establecimientos, centros, lugares de espectáculos o realizar las actividades a que se refiere esta orden, **las personas que presenten síntomas o estén en aislamiento domiciliario debido a un diagnóstico por COVID-19**, o que se encuentren en período de **cuarentena domiciliaria** por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

Los servicios de inspección municipales, autonómicos o de policía especial, en el ámbito de sus competencias, serán los encargados de vigilar el cumplimiento de las medidas recogidas.

En cuanto a sus **efectos y vigencia**, la orden surtió efectos desde el día 11 de mayo de 2020 en ciertas unidades territoriales que se especifican en su anexo, siendo de conocimiento general en que fase se encuentra la unidad territorial de su interés. Mantendrá su eficacia durante toda la vigencia del estado de alarma y sus posibles prórrogas.

A esos efectos, confirmar que desde ese día se aplican en la Comunidad Autónoma de Illes Balears, las Islas de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera.

Presentamos en negrita los títulos más importantes y un breve resumen de su contenido, siguiendo a continuación el articulado que entendemos de fácil comprensión, por si quieren entrar más al detalle en cada apartado.

## **MEDIDAS GENERALES – FASE 1**

### **1. Presunción GLOBAL: Fomento de los medios no presenciales de trabajo.**

Siempre que sea posible, se fomentará la continuidad del teletrabajo para aquellos trabajadores que puedan realizar su actividad laboral a distancia.

### **2. Medidas de higiene y/o de prevención GENERALES para el personal trabajador de los sectores de actividad afectos.**

En resumen, en este apartado la norma desarrolla los siguientes puntos, de manera resumida:

- El titular de la actividad económica deberá adoptar las medidas de higiene y protección de los trabajadores que se detallan en la norma, lo que determina su obligación legal.
- Sustitución del fichaje con huella dactilar por otro medio más seguro, en caso contrario desinfectar el dispositivo antes y después de cada uso.
- Garantizar la distancia de 2 metros entre trabajadores en el centro de trabajo así como en taquillas y vestuarios en caso de que las instalaciones de la empresa dispongan de ellos.
- Si un trabajador presenta síntomas contactar de forma inmediata con teléfono habilitado para la causa.

[Consultar artículo nº 4 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

### **3. Medidas para prevenir el riesgo de coincidencia masiva de personas en el ámbito laboral.**

- Adecuar el horario del trabajo para evitar la masificación, controlar las distancias de seguridad y las entradas y salidas de personas.

[Consultar artículo nº 5 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

### **4. Medidas de higiene GENERALES exigibles a todas las actividades previstas en la orden.**

- El titular de la actividad económica deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección en su centro de negocio. Se usarán desinfectantes permitidos por Sanidad y se desechan de forma segura tras su uso.
- Uniformes y ropa de trabajo deberá de ser lavado y desinfectado a diario. Lavados a 60-90°C
- Ventilación de la instalación diaria por espacio de 5 minutos.
- Evitar uso de ascensor, máximo 1 persona salvo personas que requieran asistencia.
- Aseos máximo 1 persona salvo personas que requieran asistencia, limpieza y desinfección 6 veces al día.
- Fomento de pago con tarjeta, limpieza del datafono tras cada uso.
- Disposición de papeleras, limpieza diaria.

[Consultar artículo nº 6 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

## 5. Libertad de circulación. Criterios generales.

En resumen, en este apartado la norma desarrolla lo siguiente:

- Se podrá circular por la provincia, isla o unidad territorial de referencia, respetando siempre las medidas de seguridad e higiene, así como el mantenimiento de la distancia mínima de seguridad de al menos dos metros, en grupos de un máximo de diez personas, si bien este límite no se aplicará entre convivientes.

[Consultar artículo nº 6 sobre prevención para el personal trabajador.](#)



## ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES MINORISTAS

### 6. Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

En resumen, en este apartado la norma desarrolla los siguientes puntos:

- Se permite la reapertura de locales y establecimientos minoristas con una superficie igual o inferior a 400 metros cuadrados.

- Los comercios y locales deberán cumplir las siguientes normas:
  - a) Un 30% del aforo total en los locales comerciales.
  - b) Garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes.
  - c) Horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.

[Consultar artículo nº 10 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

### 7. Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público.

En resumen, en este apartado la norma desarrolla los siguientes puntos, de manera resumida:

- Los establecimientos que abran del artículo 10 realizarán como mínimo 2 veces diarias limpieza y desinfección de las instalaciones. Una limpieza será obligatoria al finalizar el día y se aplicará de acuerdo al artículo 6.1 a)b).
- Revisión una vez al día de limpieza y funcionamiento de aseos.
- En establecimientos automáticos, el titular debe asegurar las medidas de higiene y desinfección.
- No se usarán los aseos por parte de los clientes salvo necesidad, en este caso se procederá a su limpieza tras su uso.

[Consultar artículo nº 11 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

## 8. Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador de los establecimientos y locales que abran al público.

En resumen, en este apartado la norma desarrolla los siguientes puntos, de manera resumida:

- Distancia cliente/vendedor de 1 metro con protección o de 2 metros sin protección.
- En servicios que no permitan distancia de seguridad se usará equipo de protección adecuado manteniendo distancia entre clientes de 2 metros.

[Consultar artículo nº 11 sobre prevención para el personal trabajador.](#)



## 9. Medidas relativas a la higiene de los clientes en el interior de establecimientos y locales y en los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública.

En resumen, en este apartado la norma desarrolla los siguientes puntos:

- El tiempo de permanencia del cliente en el establecimiento será el necesario.
- Balizaje de seguridad para que los clientes estén separados 2 metros.

- Disposición en el establecimiento de desinfectantes permitido por Sanidad para su uso.
- En zonas de autoservicio un empleado deberá de prestar el servicio.
- No se podrá poner productos de prueba a clientes.
- En establecimientos del sector textil o similar, en los probadores 1 persona, después de su uso limpieza y desinfección. Si deja tras probarlo o si hay devolución del producto debe de ser higienizado antes de poder poner a la venta.

[Consultar artículo nº 13 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

## 10. Medidas en materia de aforo para los establecimientos y locales abiertos al público.

- Exposición al cliente del aforo máximo y asegurar que se respete así como la distancia de 2 m de seguridad.
- Sistema de recuento del aforo a disposición del trabajador.
- Organización de circulación de las personas para mantener 2 m de seguridad.
- Establecimientos con aparcamientos propios con lectores con contacto o no automáticos deberá sustituirse por un control manual por parte del personal de seguridad.

[Consultar artículo nº 14 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

## 11. Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.

- Establecimientos de hostelería 50% de mesas en terraza manteniendo 2m de seguridad.

- Sistema de recuento del aforo a disposición del trabajador.
- Establecimientos de hostelería con permiso del ayuntamiento para incrementar la superficie de terraza podrá incrementar el número de mesas proporcional al 50%
- Ocupación máxima de 10 personas por mesa manteniendo la distancia interpersonal.

[Consultar artículo nº 15 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

## 12. Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.

- Limpieza y desinfección del equipamiento en terraza.
- Mantelería de un uso, en caso no posible lavado a 60-90°C para el siguiente servicio.
- Disposición para el uso del público dispensadores de geles y desinfectantes permitidos.
- Evitar uso de cartas comunes.
- Elementos auxiliares de servicio en recintos cerrados.
- Eliminación de productos de autoservicio (servilleteros, palilleros...) sustituyendo por monodosis desechables.
- Uso de aseos ocupación máxima de una persona habitualmente, limpieza y desinfección seis veces al día.

[Consultar artículo nº 15 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

## HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

### 13. Apertura de hoteles y alojamientos turísticos.

En resumen, en este apartado la norma desarrolla los siguientes puntos, de manera resumida:

- Servicios de restauración, cafetería y alojamiento se aplicará la normativa general de servicios.
- No uso de piscinas, Spas, discotecas, salones de actos...
- Uso de aseos normativa 6.5.
- Identificación de acceso restringido a zonas que no estén en uso.

[Consultar artículo nº 44 sobre prevención para el personal trabajador.](#)

### 14. Medidas de higiene y/o prevención exigibles a los hoteles y alojamientos turísticos.

- Cartel informativo en varios idiomas de condiciones de uso y normativa de higiene.
- Zona de recepción y conserjería garantizar distancia de seguridad de 2 m entre trabajadores y clientes.
- Desinfección de objetos tras manipulación entre clientes y trabajadores.



- Disposición de geles desinfectantes registrados por sanidad
- El alojamiento dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza de acuerdo con las medidas de prevención e higiene.
- Previa apertura limpieza de instalaciones, zonas de paso, habitaciones, etc.
- Cada 2 horas se realiza limpieza de todos aquellos objetos manipulables (botones ascensor, pasamanos, etc.).

[\*Consultar artículo nº 45 sobre prevención para el personal trabajador.\*](#)

## 15. Medidas de higiene y/o prevención para los clientes de hoteles y alojamientos turísticos.

- Información inmediata al cliente sobre las condiciones restrictivas, garantizando que las conoce antes de la confirmación de la reserva.
- Disposición en la entrada del hotel y alojamiento de geles desinfectantes autorizados por Sanidad.

[\*Consultar artículo nº 46 sobre prevención para el personal trabajador.\*](#)

Para cualquier duda o aclaración adicional que precise contacte con [nosotros](#).

### Ramón Cabezas Serra

Socio área laboral  
Kreston Iberaudit