

Medidas publicadas el 09.05.20 en el BOE

Entrada en vigor: 11 de mayo de 2020.

Medidas de Flexibilización de la Fase 1

Ámbito de aplicación: Actividades desarrolladas y personas residentes en las zonas que constan en el anexo, entre las que se encuentra **Navarra**.

Las personas vulnerables al COVID-19 también podrán hacer uso de las habilitaciones previstas, siempre que su condición clínica esté controlada y lo permita, y manteniendo rigurosas medidas de protección.

Excepciones:

- Personas que estén en **aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19** o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
- Personas 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.

Medidas de higiene y prevención

Cuestiones generales:

1.- Fomento de la continuidad el teletrabajo, siempre que sea posible.

2.- Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.

1) Obligación del empresario de:

1. **Cumplir con las medidas de prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.
2. **Dar formación e información** sobre el correcto **uso de los EPIs**.
3. Asegurar que todos los **trabajadores**:
 1. **Cuenten con equipos de protección individual adecuados** al nivel de riesgo.
 2. 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.
 4. **Modificación de la disposición de los puestos de trabajo**, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro, en la medida necesaria, **para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores**.
- 2) **Sustitución del sistema de fichaje con huella dactilar** 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.
- 3) **Cumplimiento de las medidas de distancia**, en su caso **en los vestuarios**, taquillas y **aseos de los trabajadores**, así como en cualquier **otra zona de uso común**.
- 4) Caso de **comienzo de síntomas** compatibles con la enfermedad **por un trabajador**:
 - **Contacto inmediato con el teléfono habilitado** para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y con los servicios de prevención.
 - Siempre que sea posible, deberá ponerse una **mascarilla** y tiene **obligación de abandonar su puesto de trabajo** hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

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

Realización de los **ajustes necesarios en la organización horaria para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas**, trabajadoras o no, en espacios o centros de trabajo durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración, atendiendo a la zona geográfica de la que se trate.

4.- Medidas de higiene exigibles a las actividades.

1. **Realización de 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:

- (i) 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.
- (ii) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (en adelante **EPIs**) **utilizados se desecharán de forma segura**, procediéndose **posteriormente al lavado de manos**.

Asimismo, 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.

Las **medidas de limpieza se realizarán en la zona comercial y en las zonas privadas de los trabajadores**, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

2. Se procederá al **lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo**, en su caso, que deberán lavarse 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.

3. Se realizarán tareas de **ventilación periódica en las instalaciones, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.**
4. **Ascensores o montacargas: limitación de su uso al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras.** Cuando sea necesario utilizarlos: **ocupación máxima 1 persona**, salvo que se pueda garantizar la separación de dos metros.
5. **Aseos: ocupación máxima una persona**, salvo aquellas personas que precisen asistencia en cuyo caso se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la **limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo, seis veces al día.**
6. Todos los establecimientos y locales **deberán 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 una vez al día.**
7. **Fomento del pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico**, evitando en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Limpieza y desinfección del datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

Flexibilización de medidas de carácter social

A) Libertad de circulación. Reglas:

1. **Zona: Navarra.**
Posibilidad de desplazamiento a otra parte del territorio nacional, por causa justificada por motivos sanitarios, laborales, profesionales o empresariales, de retorno al lugar de residencia familiar, asistencia y cuidado de mayores, dependientes o personas con discapacidad, causa de fuerza mayor o situación de necesidad
2. **Mantenimiento de una distancia mínima de seguridad de, al menos, dos metros**, o, en su defecto, medidas alternativas de protección física, de higiene de manos y etiqueta respiratoria.
3. **Los grupos** deberán ser de **un máximo de diez personas**, excepto en el caso de personas convivientes.

B) Velatorios y entierros:

1. **Límite máximo de aforo: quince personas en espacios al aire libre o diez personas en espacios cerrados**, sean o no convivientes.
2. **Mantenimiento de una distancia mínima de seguridad de, al menos, dos metros**, o, en su defecto, medidas alternativas de protección física, de higiene de manos y etiqueta respiratoria.

Condiciones para la reapertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados

Cuestiones generales:

1. Posibilidad de reapertura al público de **todos** los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales **cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma:**

Requisitos:

- a. Locales con una superficie útil de exposición y venta **igual o inferior a 400 metros cuadrados**, siempre que no estén dentro de parques o centros comerciales sin acceso directo e independiente desde el exterior.
 - b. Reducción del **aforo total al 30%**. En el caso de establecimientos distribuidos en varias plantas, la presencia de clientes en cada una de ellas deberá guardar esta misma proporción.
 - c. Garantía de una **distancia mínima de dos metros entre clientes**. Si no es posible mantener esa distancia: dentro del local sólo podrá estar un cliente.
 - d. Establecer un **horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años**.
 - e. **Cumplimiento del resto de medidas** fijadas en la normativa.
2. Los establecimientos y locales comerciales minoristas que ya estaban abiertos podrán continuar, pudiendo ampliar la superficie útil de exposición y venta hasta 400 metros cuadrados, para la venta de sus productos, con las normas de distancia, higiene y limpieza fijados en esta norma.
 3. Posibilidad de reapertura al público, mediante **cita previa de los concesionarios de automoción, las ITV** y los centros de **jardinería y viveros de plantas con independencia de la superficie útil** de exposición y venta que tengan.

4. Posibilidad de reapertura al público de las **entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal**, siempre que no estén en centros comerciales o parques comerciales, sin acceso directo e independiente desde el exterior.
5. Posibilidad de establecer **sistemas de recogida en el local** de los productos adquiridos por teléfono o en línea, siempre que garanticen una recogida escalonada que evite aglomeraciones en interior del local o su acceso.
6. Posibilidad de establecer un **sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados**.
7. Posibilidad de reapertura de los **mercados al aire libre**, siempre que así lo decidan los Ayuntamientos correspondientes. Éstos establecerán requisitos de distanciamiento entre puestos y condiciones de delimitación del mercado. En todo caso, se garantizará una **limitación al 25%** de los puestos **y una afluencia inferior a un tercio del aforo habitual** pudiendo alternativamente procederse al aumento de la superficie habilitada para el ejercicio de esta actividad de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación.

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

Medidas de higiene de obligada aplicación:

1. **Realización, al menos dos veces al día, de 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:
 - (i) **Una** de las limpiezas se realizará, **obligatoriamente, al finalizar el día**.
 - (ii) 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.
 - (iii) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (en adelante **EPIs**) **utilizados se desecharán de forma segura**, procediéndose **posteriormente al lavado de manos**.

Para dicha limpieza se podrá realizar, a lo largo de la jornada y preferentemente a mediodía, una pausa de la apertura dedicada a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Estos **horarios de cierre por limpieza** se comunicarán

debidamente al consumidor por medio de **cartelería visible o mensajes por megafonía**.

Asimismo, 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 realizarán en la zona comercial y en las zonas privadas de los trabajadores**, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

2. Se procederá al **lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo**, en su caso, que deberán lavarse 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.
3. **Revisión**, como mínimo **una vez al día** del funcionamiento y limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los **aseos** en los locales.
4. **No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario**. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

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

1. **Distancia entre vendedor y cliente** durante todo el proceso de atención al cliente:
 - al menos **un metro** cuando se cuente **con elementos de protección o barreras**.
 - o de aproximadamente **dos metros** sin estos elementos.
2. 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: Utilización del EPI oportuno** que asegure la protección del

trabajador y del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre un cliente y otro.

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.

1. El **tiempo de permanencia** de los clientes en los establecimientos y locales: el **estrictamente necesario** para que puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.
2. 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 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**.
3. Obligación de poner, **en la entrada del local**, a disposición del público, dispensadores de **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Estos deberán estar siempre en condiciones de uso.
4. En los establecimientos con **zonas de autoservicio**: prestación del servicio por un **trabajador**, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
5. **Imposibilidad** de poner a disposición de los **clientes productos de prueba**.
6. **Probadores** de los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa: **utilización por una única persona y después de su uso se limpiarán y desinfectarán**.
7. 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 de que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será **aplicable también a las devoluciones de prendas** que realicen los clientes.

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

1. **Obligación de exposición al público del aforo máximo** de cada local y de asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior.
2. **Obligación de establecer sistemas de recuento y control del aforo**, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que **deberá incluir a los propios trabajadores**.
3. **Modificación de la disposición de los puestos de trabajo**, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro, en la medida necesaria, **para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores**.
4. Si el local dispone de **dos o más puertas**, preferiblemente se podrá establecer un **uso diferenciado para la entrada y la salida**.
5. **Aparcamientos propios para empleados y clientes: Si el acceso** a las instalaciones **no es automático sin contacto**: sustitución del sistema por un **control manual y continuo por el personal de seguridad** que deberá supervisar también el cumplimiento de las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro. Con carácter general, las **puertas** que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a los locales **permanecerán abiertas**.

Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Cuestiones generales:

1. **Concepto de terraza al aire libre**: espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes.
2. **Limitación al 50% de las mesas permitidas** en el 2019 según la licencia municipal.
3. Obligación de asegurar el mantenimiento de **distancia física de al menos dos metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones de mesas.
4. Caso de **permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie de la terraza al aire libre**: posibilidad de **incremento del nº de mesas** máximo **respetando siempre la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible** y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

5. **Ocupación máxima por mesa: 10 personas**, y siempre con respeto de la distancia mínima de seguridad interpersonal.

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

1. **Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza entre un cliente y otro.**
2. **Priorización de la utilización de mantelerías de un solo uso.** En caso de imposibilidad, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
3. Obligación de poner a disposición del público, en la **entrada del local, de dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
4. Se **evitará el uso de cartas de uso común**, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
5. **Almacenamiento de los elementos auxiliares del servicio**, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros **en recintos cerrados** y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
6. **Eliminación de productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
7. **Aseos: ocupación máxima una persona**, salvo aquellas personas que precisen asistencia en cuyo caso se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la **limpieza y desinfección de los aseos**, como **mínimo, seis veces al día**.

Condiciones en las que deben desarrollarse la producción y rodaje de obras audiovisuales

Cuestiones generales:

Posibilidad de realización de las siguientes actividades asociadas a la producción y rodaje de obras audiovisuales siempre que se cumplan las medidas higiénico y sanitarias previstas:

- a) Selección de localizaciones.
- b) Manejo de Equipos General.
- c) Actividades del departamento de Producción.
- d) Actividades del departamento de Dirección.
- e) Actividades del departamento de Arte.
- f) Actividades del departamento de Maquillaje y Peluquería.
- g) Actividades del departamento de Vestuario.
- h) Actividades del departamento de Iluminación.
- i) Actividades del departamento de Maquinistas.
- j) Actividades del departamento de Fotografía.
- k) Actividades del departamento de Sonido.
- l) Actividades del departamento Equipo Artístico: Actores/Actrices.
- m) Actividades del departamento Equipo Artístico: Figuración.
- n) Actividades del departamento Equipo Artístico: Menores.
- o) Catering.
- p) Otras actividades relacionadas con la posproducción.

Medidas de prevención e higiene frente al COVID-19 en materia de producción audiovisual.

Además del cumplimiento de las medidas generales, se deberán cumplir las siguientes:

- a) **Reducción de los equipos de trabajo al número imprescindible de personas.**
- b) **Mantenimiento de la distancia interpersonal con terceros** y el uso de EPIS adecuados al nivel de riesgo, cuando la naturaleza de la actividad lo permita.
- c) **Uso de EPIS** adecuados al nivel de riesgo como medida de prevención: cuando la naturaleza de la actividad no permita respetar la distancia interpersonal.

- d) **Atención a medidas de seguridad diseñadas para cada caso particular**, a partir de las recomendaciones de las autoridades sanitarias: en los casos en que la naturaleza del trabajo no permita respetar la distancia interpersonal ni el uso de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, como es el caso de los actores y actrices.
- e) **Establecimiento de recomendaciones** para que el **traslado a los espacios de trabajo y rodaje** se realicen con el menor riesgo posible, y los trabajadores informarán de los medios de transporte que emplearán en cada caso.
- f) En las actividades de **maquillaje, peluquería y vestuario** se deberá utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección tanto del trabajador como del artista, debiendo **asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre los artistas y la desinfección de los materiales después de cada uso**.
- g) **Implementación de medidas para que las prendas sean higienizadas** antes que sean facilitadas a otras personas.

Condiciones para la realización de rodajes.

1. Posibilidad de realización de rodajes en **platós y espacios privados y en espacios públicos** que cuenten con la correspondiente autorización del Ayuntamiento.
2. **Obligación de limpieza y desinfección** de los recintos cerrados **previamente a la realización del rodaje**.
3. Posibilidad de rodar en platós y espacios privados **al aire libre** tras la evaluación de riesgos laborales y la adopción las medidas preventivas correspondientes.
4. **Inicio de los rodajes en los que no haya una interacción física directa** que implique contacto de actores y actrices, conforme a lo dispuesto en las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias.
5. En el caso en que la naturaleza del trabajo no permita respetar la distancia interpersonal ni el uso de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, como es el caso de los **actores y actrices**, se **atenderá a medidas de seguridad diseñadas para cada caso particular** a partir de las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

Elementos de protección, señalización e información sobre las condiciones de desescalada.

1. **Obligación de instalación** en los rodajes de **elementos de señalización, carteles informativos** con medidas de higiene y cualquier otro mensaje que se estime adecuado para garantizar el cumplimiento de las medidas de higiene y prevención frente al COVID-19.
2. La empresa productora deberá **poner a disposición** de los integrantes de la producción **los elementos de prevención** adecuados para el correcto desarrollo de su trabajo.
3. Cuando ello sea posible, se señalará con **marcas en el suelo**, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización la **distancia de seguridad interpersonal mínima**.

Apertura al público de los hoteles y establecimientos turísticos

Cuestiones generales:

1. **Restaurantes y cafeterías de los hoteles y alojamientos turísticos: aplicación de las medidas de los establecimientos hosteleros.**
2. Prestación del servicio de **restauración sólo para los clientes hospedados y no en zonas comunes**, cumpliendo con las medidas e instrucciones sanitarias de protección y distancia de seguridad interpersonal.
3. **Zonas comunes: cerradas.**
4. **Prohibición de utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje** del hotel o del alojamiento turístico.
5. **Aseos: ocupación máxima una persona**, salvo aquellas personas que precisen asistencia en cuyo caso se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la **limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo, seis veces al día.**
6. **Zonas en no uso:** deberán contar con una clara **identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.**

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

1. Obligación de tener **carteles informativos en los idiomas** más habituales de los **clientes** exponiendo las **condiciones restrictivas de uso de las instalaciones** y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.
2. **En las zonas de recepción o conserjería:** garantía de la debida **separación de dos metros entre trabajadores y con los clientes**. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.
3. **En los puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales:** **obligación de marcar en el suelo** los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de **dos metros entre personas**.
4. Realización de **desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores**.
5. Puesta a disposición de **geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.
6. Para las **unidades de alojamiento:**
 - a. **Disposición de un procedimiento documentado de limpieza:**
 - i. **Contenido:**
 1. Procedimientos de **reposición y retirada de residuos** de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios
 2. El **acondicionamiento de habitaciones** o viviendas tras la salida del cliente
 3. **Concreción para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento**, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.
7. **Antes de la apertura del establecimiento:** necesidad de **realización de una limpieza de las instalaciones**, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas.
8. **Limpieza y desinfección al menos cada dos horas** durante sus correspondientes periodos de uso de todos los objetos y superficies de las **zonas de paso susceptibles de ser manipuladas** o contaminadas **por diferentes personas**, tales



Pg. Agustinos, C/ B, Edificio Los Acebos.
Oficina 19, 1ª planta.
31013 Pamplona (Navarra)
Tfno. 948 29 01 84
Fax. 948 28 14 51
administracion@imelconsultores.com

como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.

Medidas de higiene y/o prevención para los clientes.

1. **Obligación de garantizar la información al cliente sobre las condiciones restrictivas** que le aplicaran en el uso de las instalaciones.
2. **Antes de la confirmación de la reserva** y durante su estancia en el alojamiento (por escrito y en idioma comprensible por el cliente), se deberá garantizar el **conocimiento del cliente de las normas especiales** que regirán en el establecimiento.
3. **En la entrada del hotel** o alojamiento turístico y/u otras zonas: deberá haber a disposición del cliente **dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Restricción a las acciones comerciales con resultado de aglomeraciones.

Restricción de realización de anuncios y acciones comerciales para todos los establecimientos **que puedan dar lugar a aglomeraciones de público**, tanto dentro del establecimiento como en sus inmediaciones.

Excepción a la restricción: **Ventas en rebajas y ventas en oferta** o promoción que se realicen a través de la **página web**.

Esperamos que todos estéis bien,

Un abrazo del equipo de IMEL,

ANEXO

Unidades Territoriales

1. En la Comunidad Autónoma de Andalucía, las provincias de Almería, Córdoba, Cádiz, Huelva, Jaén y Sevilla.
2. En la Comunidad Autónoma de Aragón, las provincias de Huesca, Zaragoza y Teruel.
3. En la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, toda la provincia de Asturias.
4. En la Comunidad Autónoma de Illes Balears, las Islas de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera.
5. En la Comunidad Autónoma de Canarias, las Islas de Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura, La Palma, La Gomera, El Hierro y La Graciosa.
6. En la Comunidad Autónoma de Cantabria, toda la provincia de Cantabria.
7. En la Comunidad Autónoma de Castilla y León, las siguientes zonas básicas de salud:
 - a) En la provincia de Ávila, la zona básica de salud de Muñico.
 - b) En la provincia de Burgos, las zonas básicas de salud de Sedano, Valle de Losa, Quintanar de la Sierra, Espinosa de los Monteros, Pampliega y Valle de Mena.
 - c) En la provincia de León, las zonas básicas de salud de Truchas, Matallana de Torio y Riaño.
 - d) En la provincia de Palencia, la zona básica de salud de Torquemada.
 - e) En la provincia de Salamanca, las zonas básicas de salud de Robleda, Aldeadávila de la Ribera, Lumbrales y Miranda del Castañar.
 - f) En la provincia de Soria, la zona básica de salud de San Pedro Manrique.
 - g) En la provincia de Valladolid, las zonas básicas de salud de Alaejos, Mayorga de Campos y Esguevillas de Esgueva.
 - h) En la provincia de Zamora, las zonas básicas de salud de Alta Sanabria, Carbajales de Alba, Tábara, Santibáñez de Vidriales, Alcañices (Aliste), Corrales del Vino y Villalpando.
8. En la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, las provincias de Guadalajara y Cuenca.
9. En la Comunidad Autónoma de Cataluña, las regiones sanitarias de Camp de Tarragona, Alt Pirineu i Aran, y Terres de l'Ebre.
10. En la Comunidad Valenciana, los siguientes departamentos de salud:
 - a) En la provincia de Castellón/Castelló, Vinaròs.
 - b) En la provincia de Valencia/València, Requena, Xàtiva-Ontinyent y Gandia.
 - c) En la provincia de Alicante/Alacant, Alcoi, Dénia, La Marina Baixa, Elda, Orihuela y Torrevieja.
11. En la Comunidad Autónoma de Extremadura, las provincias de Cáceres y Badajoz.
12. En la Comunidad Autónoma de Galicia, las provincias de Lugo, A Coruña, Ourense y Pontevedra.
13. En la Región de Murcia, toda la provincia de Murcia.
- 14. En la Comunidad Foral de Navarra, toda la provincia de Navarra.**
15. En la Comunidad Autónoma del País Vasco, los territorios históricos de Araba/Álava, Bizkaia y Gipuzkoa.
16. En la Comunidad Autónoma de La Rioja, toda la provincia de La Rioja.
17. La Ciudad Autónoma de Ceuta.
18. La Ciudad Autónoma de Melilla.