

GUIA

■



Colegio Oficial de Aparejadores
y Arquitectos Técnicos de Jaén

coaatja

Reapertura de
locales de
hostelería
Covid 19

Objetivos



Solucionar dudas relativas a la aplicación de normas técnicas

Establecer criterios derivados de las condiciones de apertura

01



02

NORMATIVA APLICACIÓN

Normativa vigente a fecha de edición de esta guía (20/5/2020)

AFORO PERMITIDO DISTANCIAS DE SEGURIDAD

Según el tipo de actividad

MEDIDAS DE HIGIENE

En la prestación del servicio

EPI'S Y CARTELERÍA

Con los que antes no se trabajaba

Temas a tratar

Documentos de apoyo

BOE NÚM.130 09/5/2020 FASE 1
BOE NÚM.138 16/5/2020 FASE 2

Condiciones para la reapertura de los establecimientos de hostelería y restauración

CTE-DB-SI

Código Técnico de la Edificación
Documento Básico sobre Seguridad en caso de incendio

GUIA TÉCNICA HOSTELERIA MADRID

Elaborada por el departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Hostelería de Madrid

GUIAS DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx>



FASE 1



AFORO TERRAZAS

Reapertura de terrazas al aire libre al *50% de las mesas permitidas en el año anterior según licencia municipal*, asegurando distancia física de al menos 2 metros entre mesas o agrupación mesas.

TERRAZAS AIRE LIBRE

Se consideran terrazas al aire libre todo *espacio no cubierto o estando cubierto rodeado lateralmente por máximo de dos paredes*.

Reapertura de las terrazas al aire libre



AUMENTO DE SUPERFICIE

Se podrá incrementar el número de mesas previsto, respetando la proporción del 50%, obteniendo previamente permiso del Ayuntamiento.

OCUPACIÓN MÁXIMA

10 personas por mesa o agrupación de mesas, respetando la distancia mínima de seguridad interpersonal.

AGRUPACION DE MESAS

Deberá respetarse la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Reapertura de las terrazas al aire libre



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO

En particular mesas y sillas, *entre un cliente y otro.*

MANTELERÍAS

De un sólo uso. Si no fuera posible optar por materiales y soluciones que faciliten su cambio

GELES HIDROALCOLICOS O DESINFECTANTES

Se deberán poner *a disposición del público.* Deberán estar registrados y autorizados por el Ministerio de Sanidad

Medidas de higiene en terrazas al aire libre

■

CARTAS DE USO COMÚN

Se deberán evitar, optando por el uso de dispositivos electrónicos o similares

ELEMENTOS AUXILIARES DE SERVICIO

La vajilla, cristalería, cubertería o mantelería se almacenarán en recintos cerrados y lejos de las zonas de paso de clientes y trabajadores

PRODUCTOS DE AUTOSERVICIO

Tales como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras o similares, se eliminarán, priorizando monodosis desechables

Medidas de higiene en terrazas al aire libre

—

USO DE ASEOS

Cuando el uso de los aseos esté permitido la ocupación será de *1 sólo persona*, salvo necesidad de asistencia, permitiendo un acompañante

LIMPIEZA DE ASEOS

Limpieza y desinfección de los aseos *como mínimo 6 veces al día*.

PAGO CON TARJETA

Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso.

Medidas de higiene en terrazas al aire libre

—

PAPELERAS

Se deberá disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal. Deberán ser limpiadas al menos una vez al día

LIMPIEZA GENERAL

Se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes. Los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura.

Medidas de higiene en terrazas al aire libre

■

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Exclusivamente para los clientes hospedados. No se prestarán en las zonas comunes. Se deberán respetar instrucciones sanitarias y distancias interpersonales

USO DE ESPACIOS

No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y espacios análogos

Apertura de hoteles y establecimientos turísticos



USO DE ASEOS

Cuando el uso de los aseos esté permitido la ocupación será de *1 sólo persona*, salvo necesidad de asistencia, permitiendo un acompañante

LIMPIEZA DE ASEOS

Limpieza y desinfección de los aseos como *mínimo 6 veces al día*.

ZONAS SIN USO

Señalización con clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente

Apertura de hoteles y establecimientos turísticos



CARTELES INFORMATIVOS

Exponiendo las *condiciones restrictivas* del uso de las instalaciones y las *normas de higiene a observar*.

RECEPCION Y CONSERJERÍA

Separación de 2 metros entre trabajadores y clientes. Utilización de equipos de protección adecuados

PUNTOS DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de 2 metros

Medidas de higiene y/o prevención en hoteles y establecimientos turísticos



DESINFECCIÓN DE OBJETOS

Se dispondrán *geles hidroalcohólicos* o *desinfectantes* registrados por el Ministerio de Sanidad

PROCEDIMIENTO DOCUMENTADO DE LIMPIEZA

Incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos, acondicionamiento de habitaciones tras la salida del cliente, concretando para cada elemento el orden en el que debe hacerse, el producto químico a utilizar y el equipo de protección adecuado

Medidas de higiene y/o prevención en hoteles y establecimientos turísticos



LIMPIEZA PREVIA DEL ESTABLECIMIENTO

Incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CADA 2 HORAS

Todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser contaminadas (botoneras de ascensores, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos, etc.)

Medidas de higiene y/o prevención en hoteles y establecimientos turísticos

■

INFORMACIÓN PARA EL CLIENTE

Garantizar que el cliente esté informado en todo momento.

Garantizar por escrito que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reservar y durante la estancia, las normas especiales

GELES HIDROALCOLICOS O DESINFECTANTES

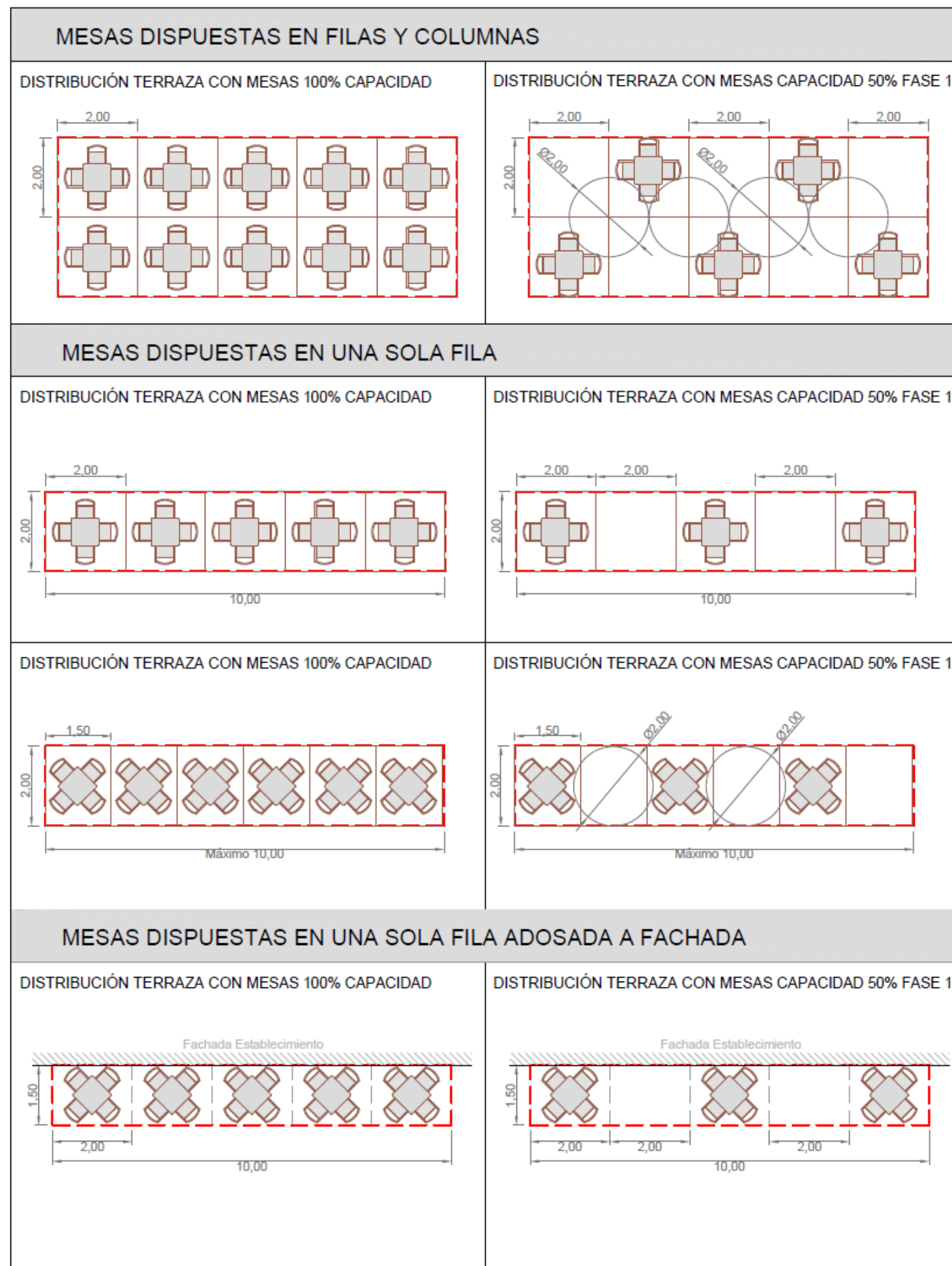
Ponerlos a disposición de los clientes.

Medidas de higiene y/o prevención para los clientes

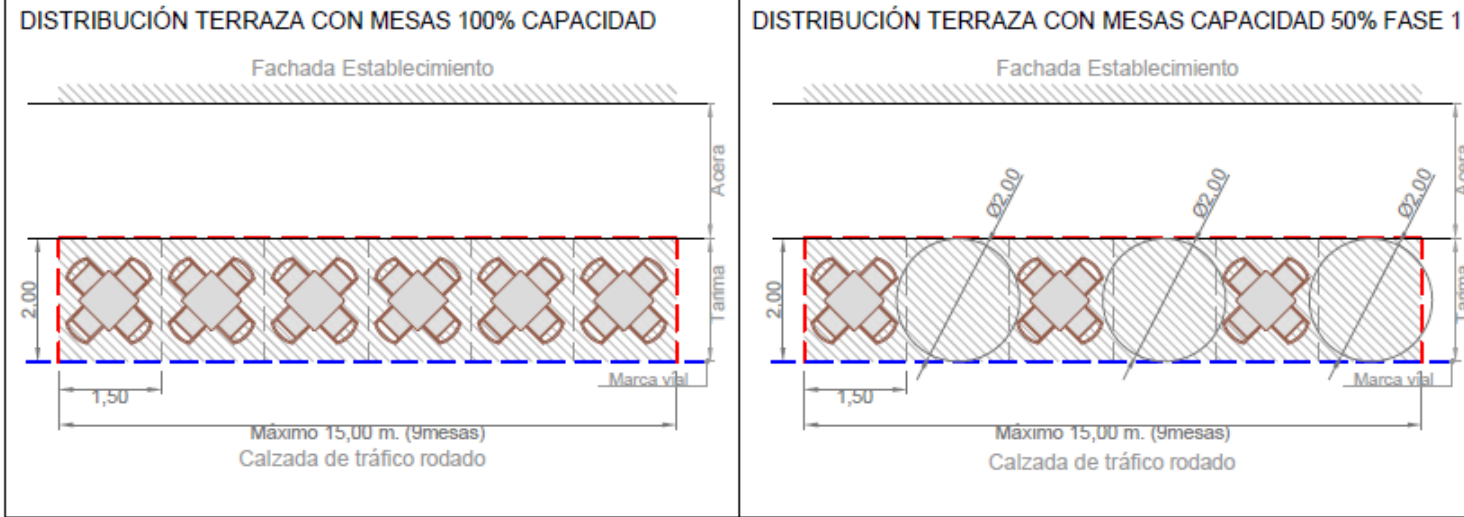


Esquemas y distribuciones tipo*

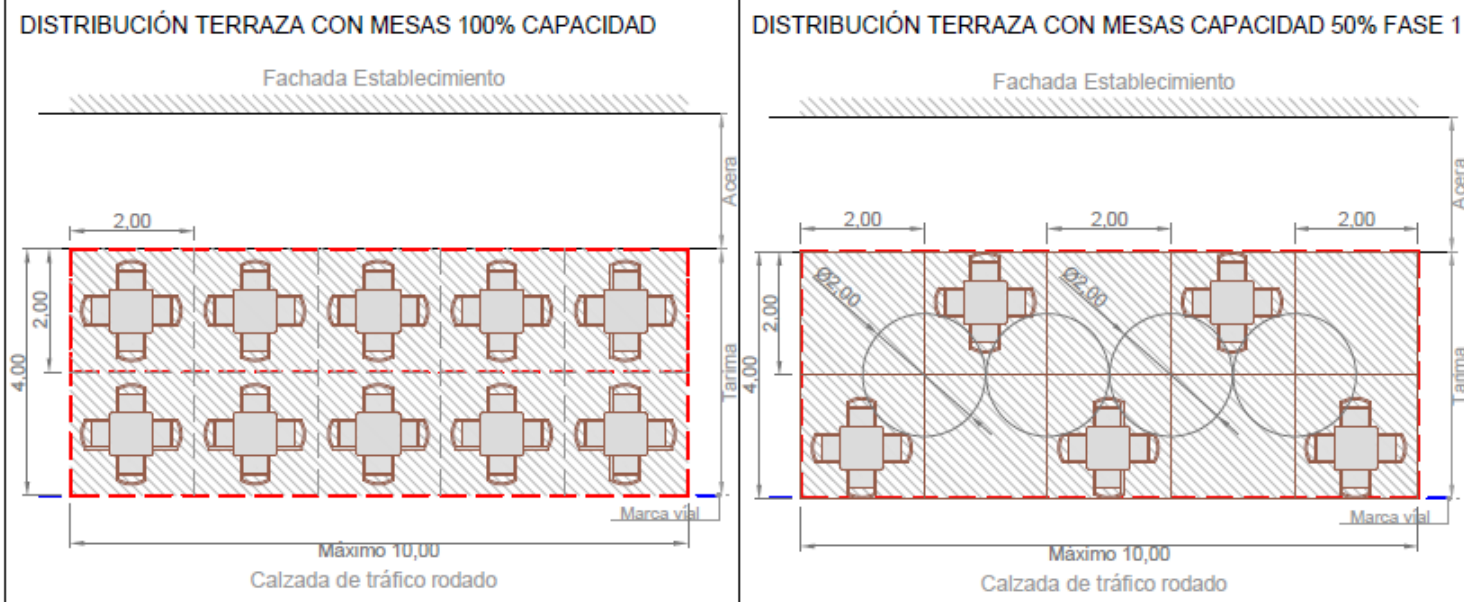
*Estos esquemas se han obtenido de la nota informativa de licencias de terrazas en la fase 1 de desescalada del Estado de Alarma, publicada por el Ayuntamiento de Granada y son susceptibles de modificación conforme a la normativa estatal, autonómica o local que resulte de aplicación



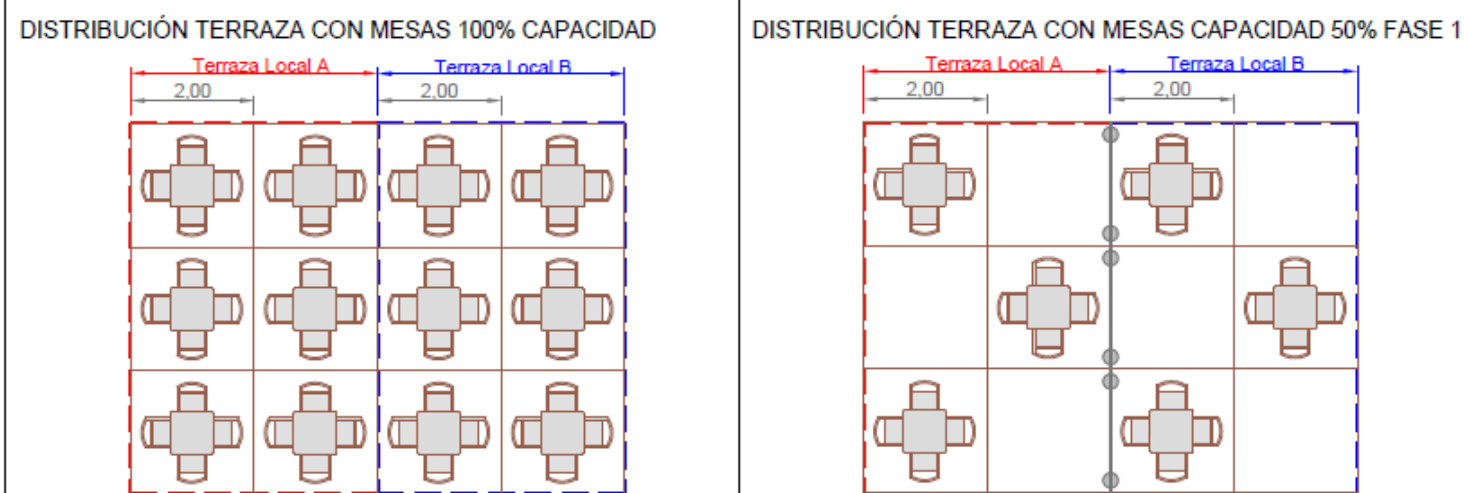
MESAS DISPUESTAS SOBRE TARIMA EN ZONA DE ESTACIONAMIENTO EN LINEA



MESAS DISPUESTAS SOBRE TARIMA EN ZONA ESTACIONAMIENTO EN BATERÍA



TERRAZAS CONTIGUAS DE VARIOS LOCALES EN ESPACIOS SINGULARES O PLAZAS



Esquemas y distribuciones tipo*

—

**Estos esquemas se han obtenido de la nota informativa de licencias de terrazas en la fase 1 de desescalada del Estado de Alarma, publicada por el Ayuntamiento de Granada y son susceptibles de modificación conforme a la normativa estatal, autonómica o local que resulte de aplicación*

FASE 2



CONSUMO EN EL LOCAL

Salvo discotecas y bares de ocio nocturno *sin superar 40% aforo.*

Sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. Autoservicio en barra no permitido.

SERVICIO EN TERRAZAS

Conforme a lo establecido para la fase 1. Deberá asegurarse la distancia física de dos metros entre las mesas o agrupaciones de mesas.

Apertura de establecimientos de hostelería y restauración



IGUAL QUE PARA EL SERVICIO EN TERRAZAS

- Limpieza y desinfección de mesas y sillas
- Mantelerías de un solo uso
- Dispensadores de gel o desinfectantes
- Evitar empleo de cartas de uso común
- Almacenamiento en recintos cerrados de vajilla, cristalería, etc.
- Se eliminarán servilleteros, palilleros, etc.
- Uso de los aseos para 1 sólo persona
- Distancia de seguridad con el cliente

Medidas de higiene y/o prevención en prestación del servicio en el local

■

ZONAS COMUNES

Apertura sin superar un tercio de su aforo y bajo medidas de seguridad.

AFORO ZONAS COMUNES

Cada establecimiento determinará los aforos de los espacios comunes, así como los lugares para realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización, sin superar un tercio de su aforo

Apertura de zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos



Medidas de higiene y/o prevención en zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos

■

ESPACIOS CERRADOS

Deberán ventilarse dos horas antes de su uso, donde vayan a celebrarse eventos, actividades de animación, etc.

ACTIVIDADES DE ANIMACION

Aforo máximo de 20 personas, respetándose distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario utilizar mascarillas. Realizar preferentemente al aire libre y evitar intercambio de objetos.

Contacto



WEBSITE

www.coatja.com

EMAIL

coatjaen@coatja.com

TELEFONO

953 240434

