

# GUIA

■



Colegio Oficial de Aparejadores  
y Arquitectos Técnicos de Jaén

**coaatja**

Reapertura de  
locales de  
hostelería  
Covid 19

COLEGIO OFICIAL DE APAREJADORES Y  
ARQUITECTOS TÉCNICOS DE JAÉN



# Objetivos



Solucionar dudas relativas a la aplicación de normas técnicas

Establecer criterios derivados de las condiciones de apertura



02

## **NORMATIVA APLICACIÓN**

Normativa aplicable

## **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 9/5/2020**

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>

## 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*.

# 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 reserva y durante la estancia, las normas especiales.*

## GELES HIDROALCOLICOS O DESINFECTANTES

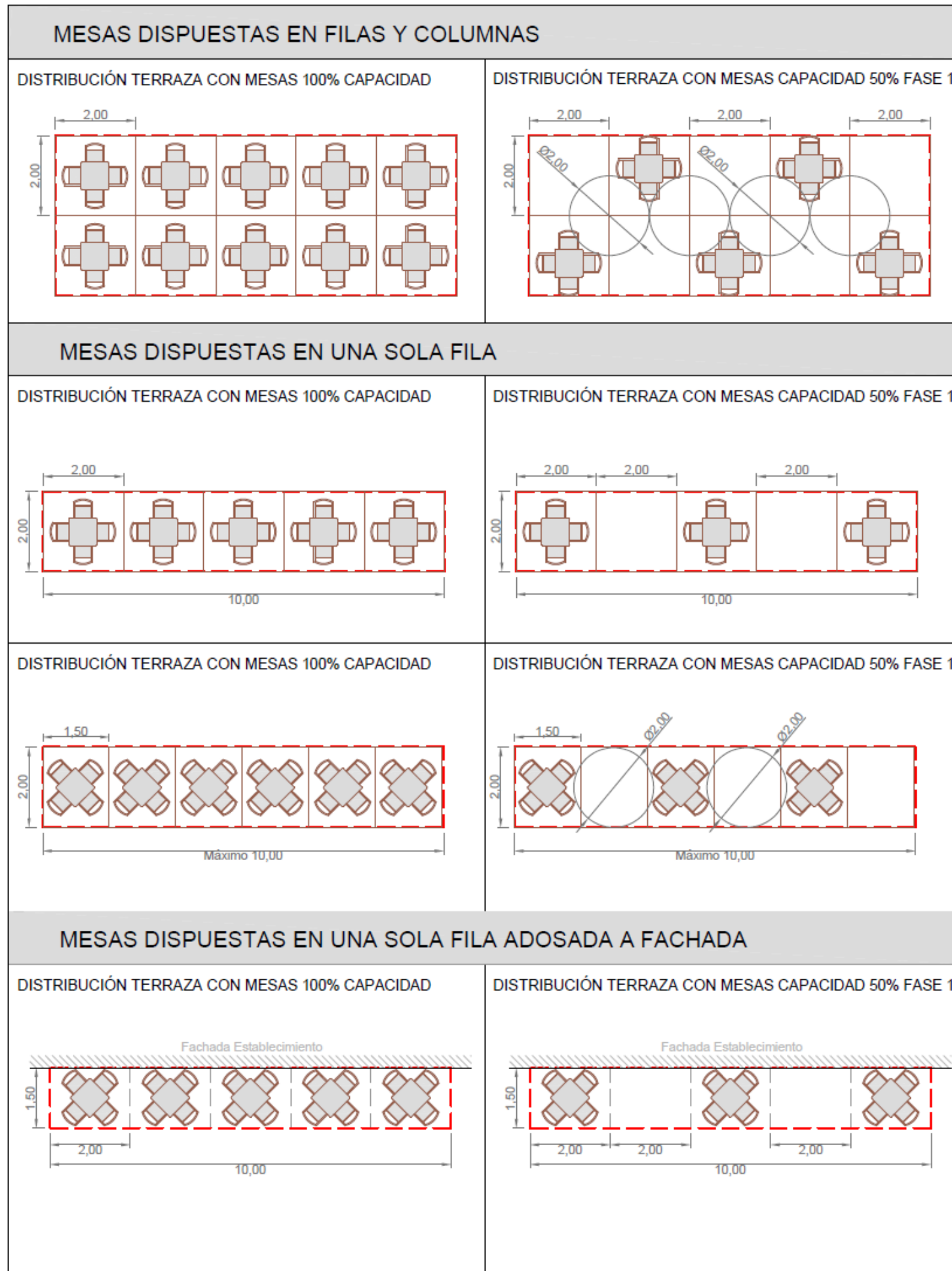
*Ponerlos a disposición de los clientes.*

# Medidas de higiene y/o prevención para los clientes



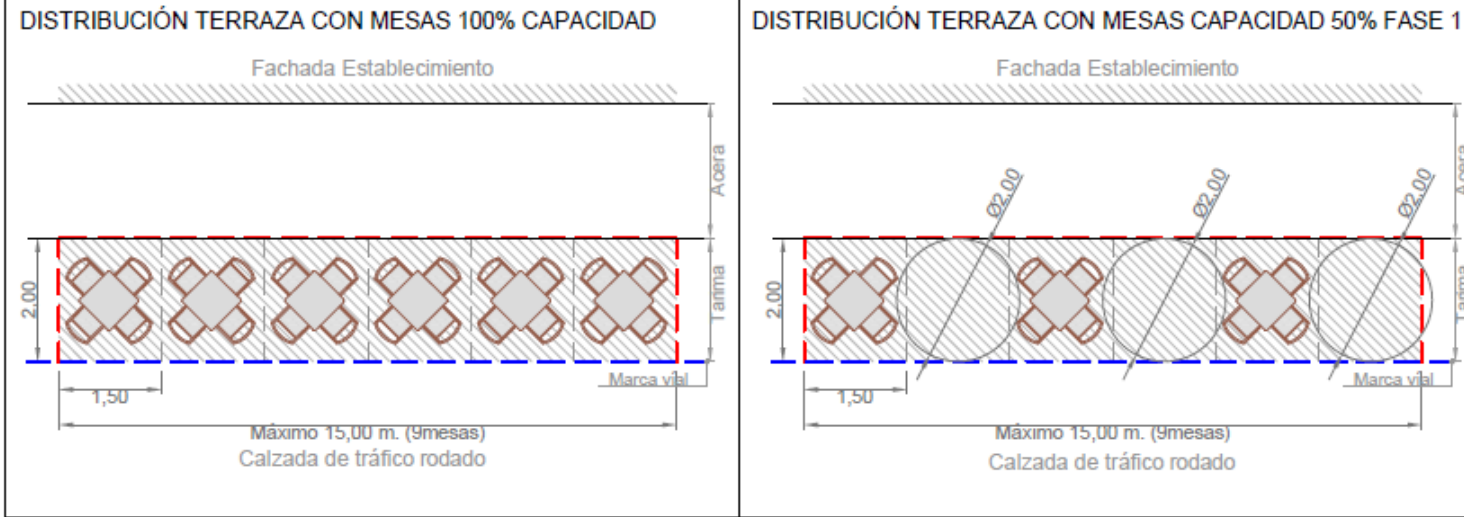
# Esquemas y distribuciones tipo\*

\*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

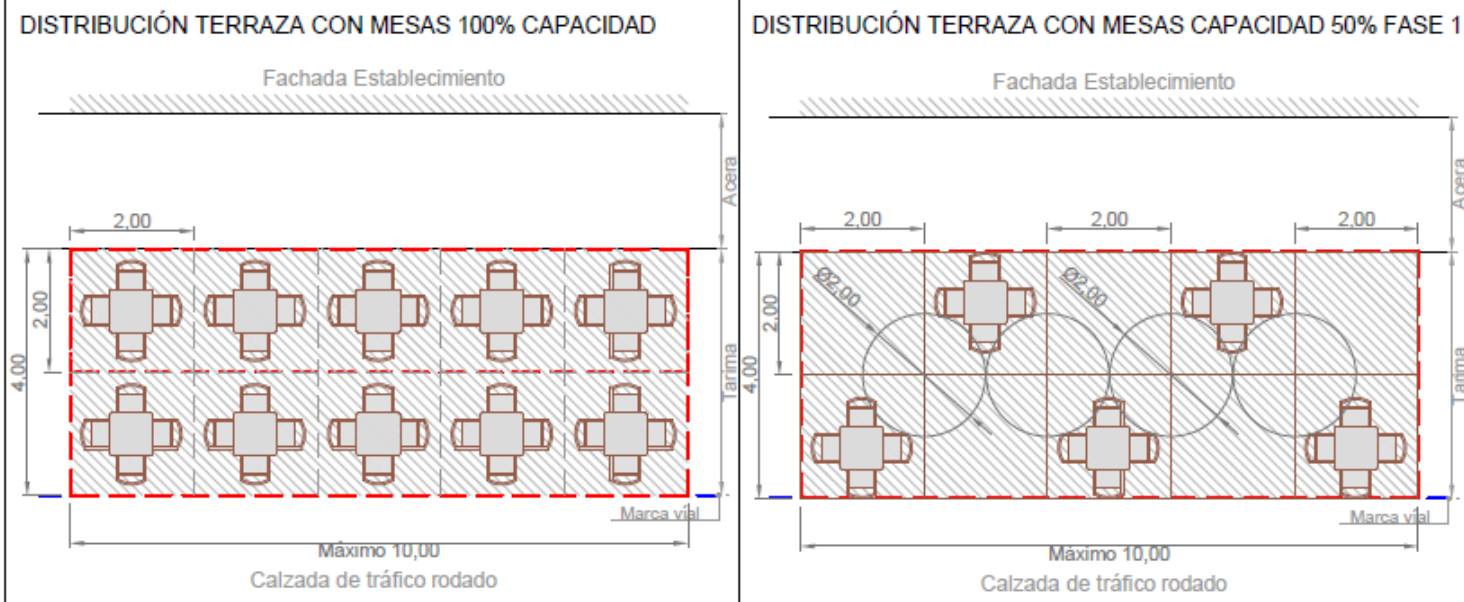




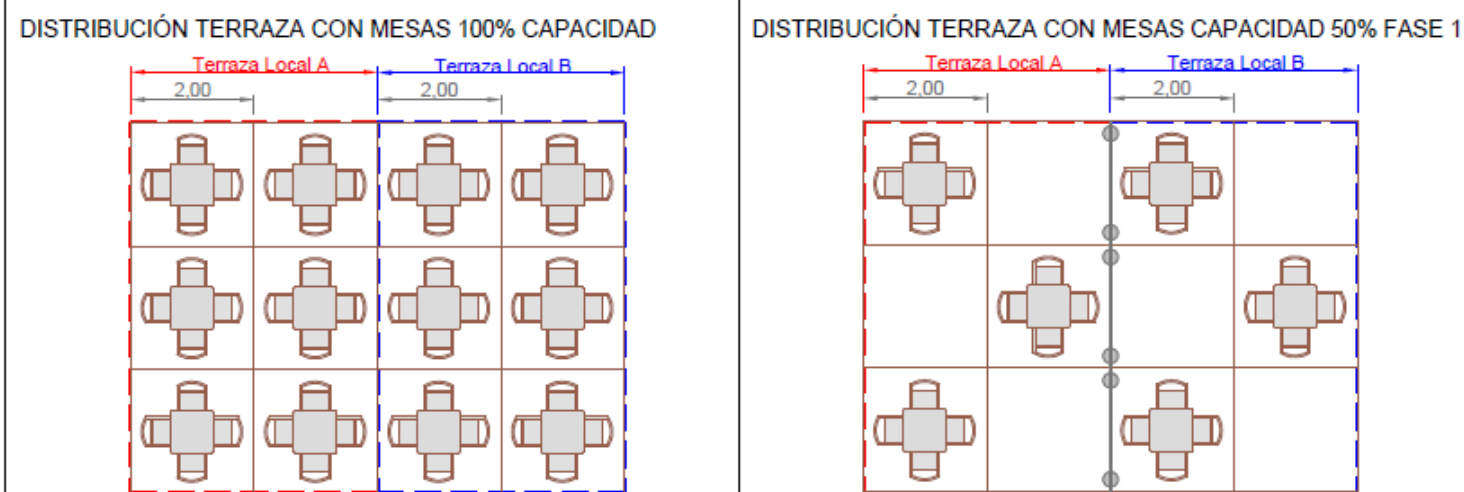
MESAS DISPUESTAS SOBRE TARIMA EN ZONA DE ESTACIONAMIENTO EN LINEA



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



# Contacto



## WEBSITE

[www.coatja.com](http://www.coatja.com)

## EMAIL

[coatjaen@coatja.com](mailto:coatjaen@coatja.com)

## TELEFONO

953 240434

