

# 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



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

■

06

## 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.*

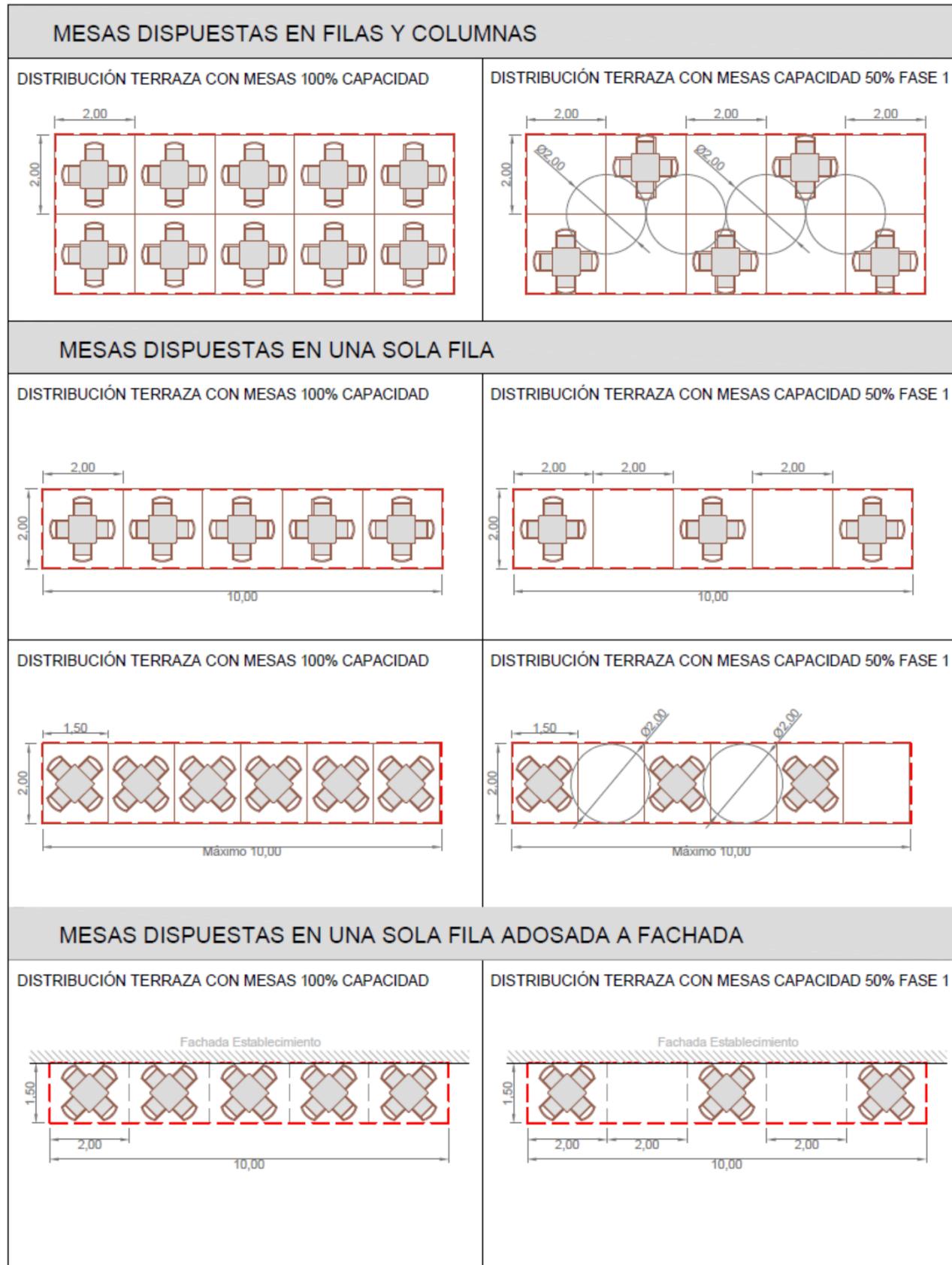
*Garantizar por escrito que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante la estancia, las normas especiales.*

## GELES HIDROALCOLICOS O DESINFECTANTES

*Ponerlos a disposición de los clientes.*

# Medidas de higiene y/o prevención para los clientes





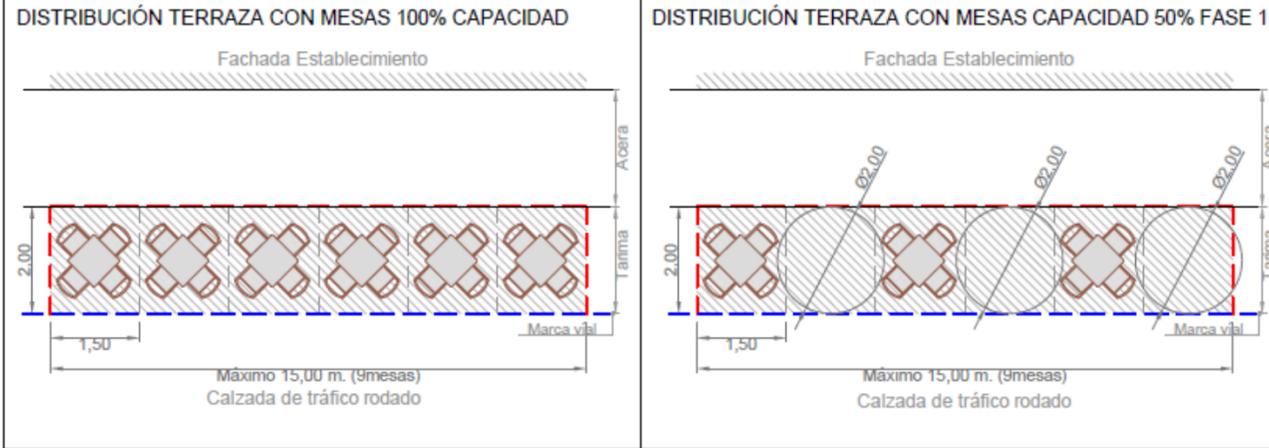
# Esquemas y distribuciones tipo\*

—

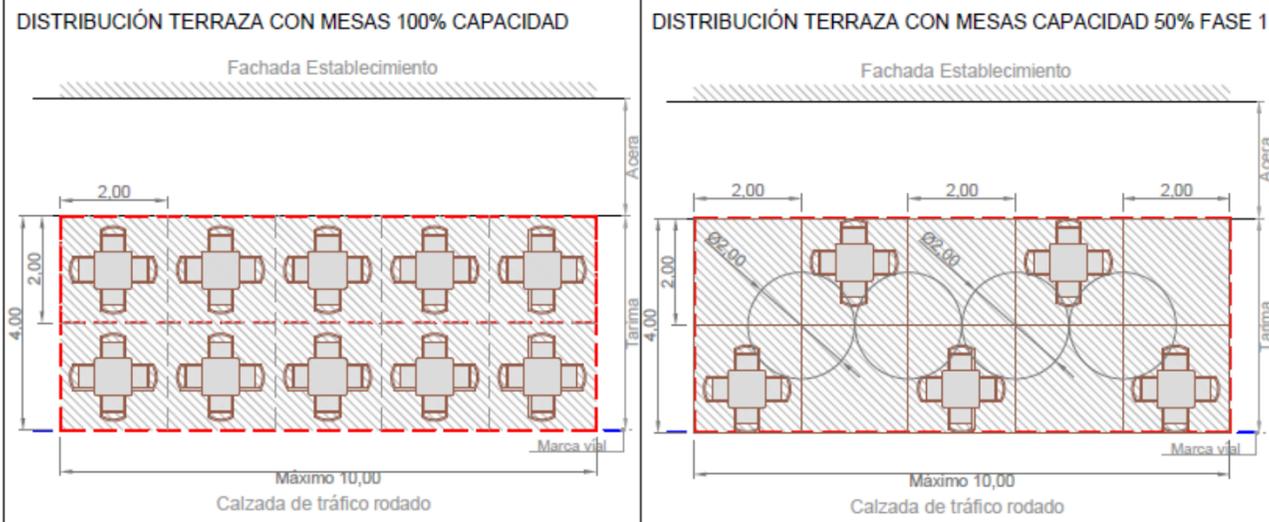
*\*Estos esquemas se han obtenido de la nota informativa de licencias de terrazas en la fase 1 de desescalada del Estado de Alarma, publicada por el Ayuntamiento de Granada y son susceptibles de modificación conforme a la normativa estatal, autonómica o local que resulte de aplicación*



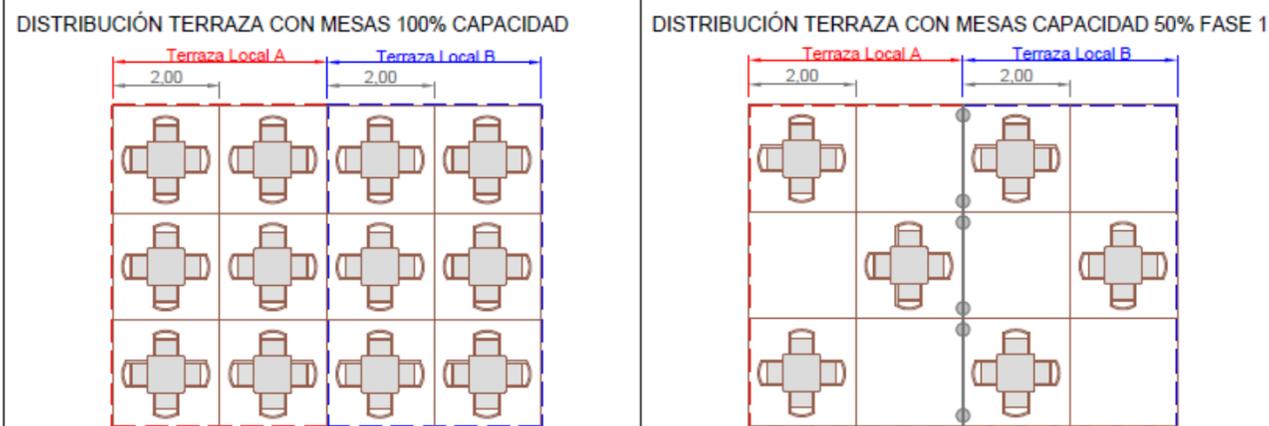
MESAS DISPUESTAS SOBRE TARIMA EN ZONA DE ESTACIONAMIENTO EN LINEA



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

