

GUÍA DE AYUDA CON CRITERIOS TÉCNICOS PARA APERTURA DE LOCALES

Normativa a fecha 20-05-2020



Aparejadores Cantabria
Colegio Oficial de la Arquitectura Técnica de Cantabria

Fuente: Gabinete Técnico del Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Jaén

**Reapertura
de locales de
hostelería
Covid-19**

**Aparejadores
Cantabria**



Objetivos

■

Solucionar dudas relativas a la aplicación de normas técnicas

Establecer criterios derivados de las condiciones de apertura



Aparejadores
Cantabria



NORMATIVA APLICACIÓN

Normativa vigente a fecha de edición de esta guía (20-05-2020).

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

03

Temas a tratar

**Aparejadores
Cantabria**

...

Documentos de apoyo

NOTA: La presente Guía tiene carácter orientativo y en todo caso se recomienda la lectura de las órdenes ministeriales dictadas al efecto (disponibles en los enlaces). Las referencias a la Fase 2 contienen únicamente las ampliaciones respecto a la Fase 1.



[BOE NÚM.130 - 9/5/2020 – 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>

Aparejadores
Cantabroria



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 Fase 1

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.

AGRUPACIÓN DE MESAS

Deberá respetarse la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Reapertura de las terrazas al aire libre Fase 1

**Aparejadores
Cantabria**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO

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

MANTELERIAS

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

GELES HIDROALCOHÓLICOS 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

Fase 1

**Aparejadores
Cantabria**

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 Fase 1

**Aparejadores
Cantabria**

Medidas de higiene en terrazas al aire libre Fase 1

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.

De acuerdo a los mismos criterios que se establecen para la fase 1

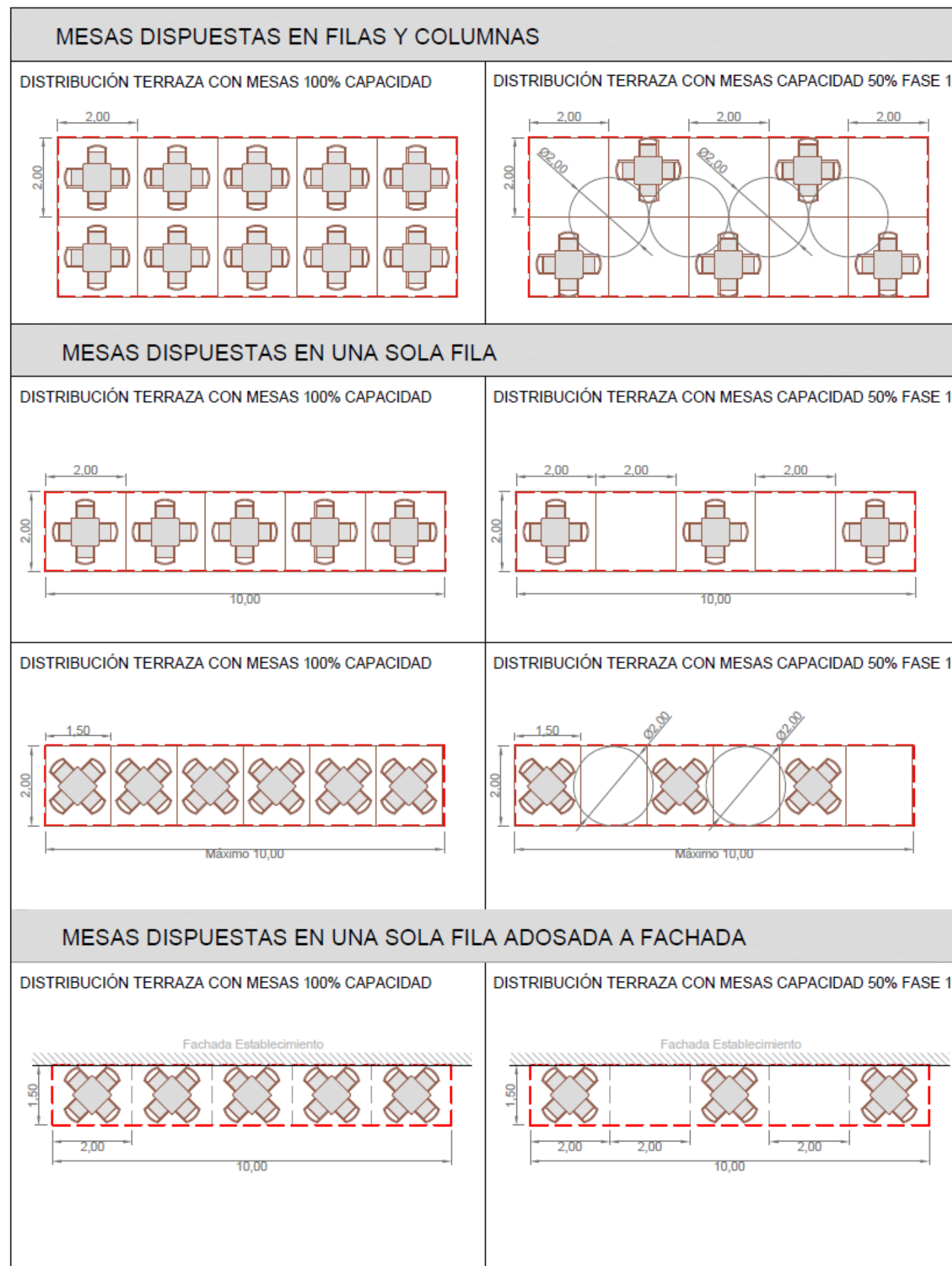
Reapertura de terrazas al aire libre Fase 2

Aparejadores
Cantabria

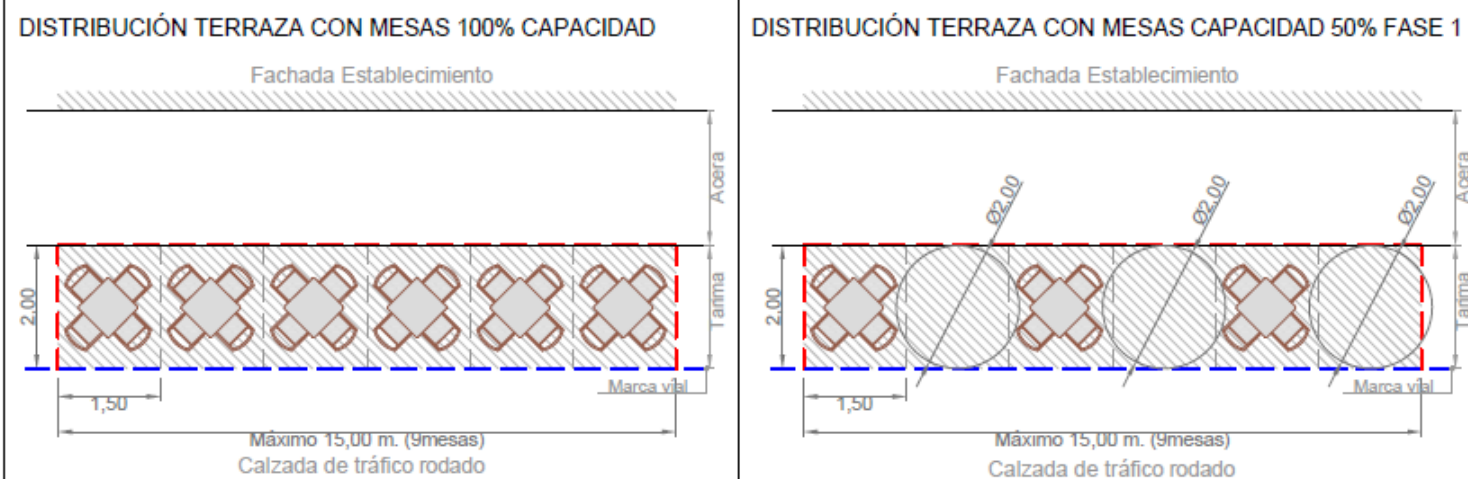


Esquemas y distribuciones tipo*

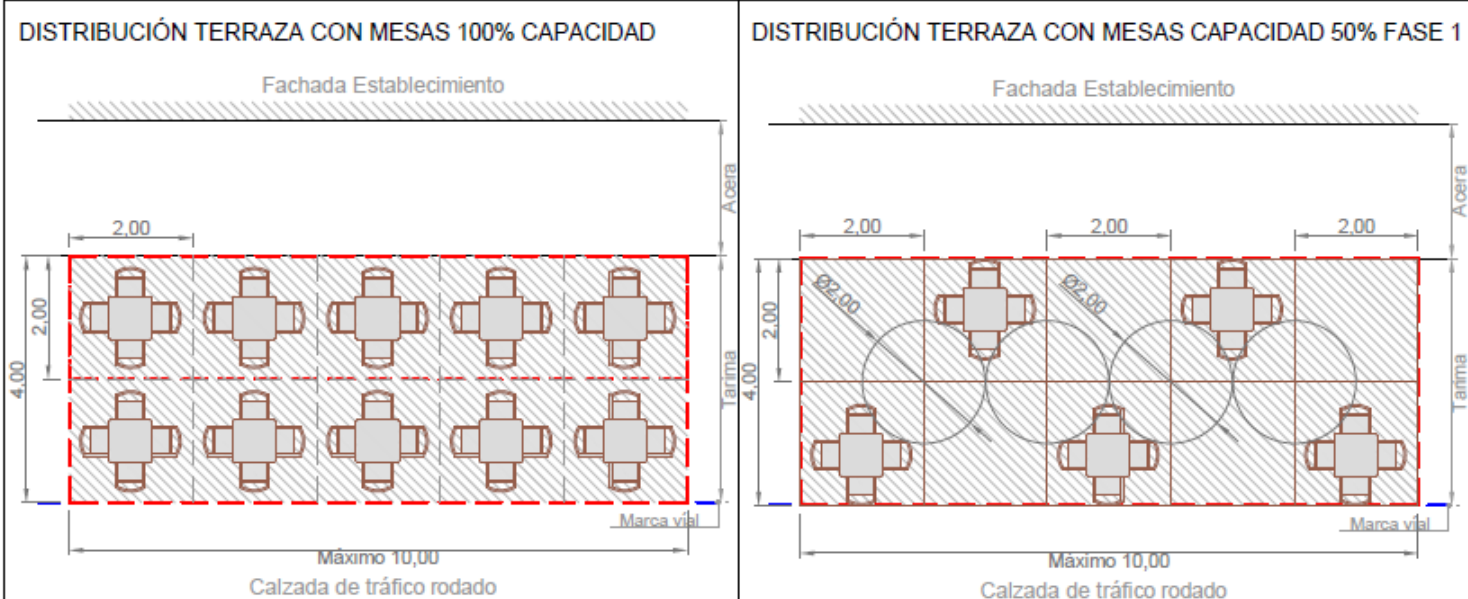
*Estos esquemas se han obtenido de la nota informativa de licencias de terrazas en la fase 1 de desescalada del Estado de Alarma, publicada por el Ayuntamiento de Granada y son susceptibles de modificación conforme a la normativa estatal, autonómica o local que resulte de aplicación.



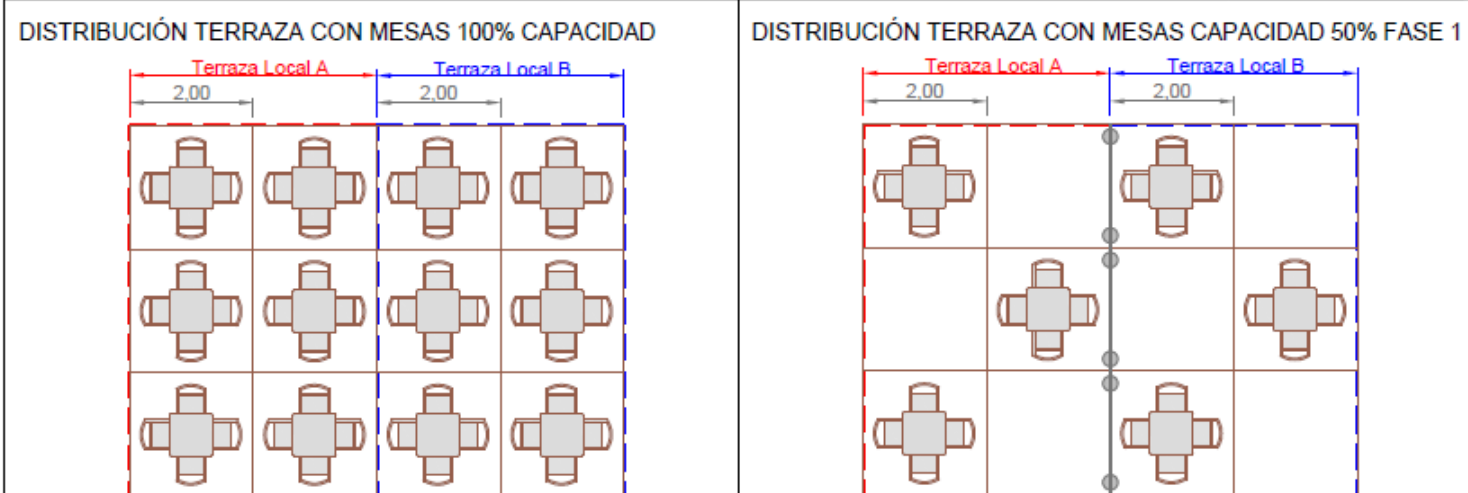
MESAS DISPUESTAS SOBRE TARIMA EN ZONA DE ESTACIONAMIENTO EN LINEA



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.

Consumo en el interior del local Fase 2

HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

Pueden reabrir al público para consumir dentro del local los establecimientos de hostelería y restauración – salvo discotecas y bares de ocio nocturno- con un límite de aforo del 40%.

El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente, mediante reserva previa. En ningún caso, se admitirá el autoservicio en barra por parte de cliente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Al menos una vez al día, de acuerdo a lo previsto en el artículo 6 de la orden [SND/414/2020](#) del 16 de mayo.

MANTELERIAS

Preferentemente de un solo uso y caso contrario, procediendo al cambio entre servicios para su lavado mecánico.

CARTAS

Evitar cartas de uso común optando por dispositivos electrónicos, pizarras y/o carteles.

Medidas de higiene y prevención en el interior del local Fase 2

Aparejadores
Cantabria



**ELEMENTOS AUXILIARES DEL
SERVICIO, PRODUCTOS DE
AUTOSERVICIO Y ASEOS**

Se aplican las mismas medidas que se preven para las terrazas en la fase 1.

ITINERARIOS

Establecimiento de itinerarios para evitar aglomeraciones

**Medidas de
higiene y
prevención en el
interior del local
Fase 2**

Apertura de hoteles y establecimientos turísticos Fase 1

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 Fase 1

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.

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 Fase 1

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 Fase 1

**Aparejadores
Cantabria**

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 Fase 1

HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Reapertura al público de las zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos, establecimientos destinados a actos y espectáculos culturales, pero siempre con el límite de un tercio de su aforo.

Cada establecimiento deberá determinar los aforos de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones de seguridad.

Actividades de animación o clases grupales deberán diseñarse y planificarse con un aforo máximo de 20 personas.
Ventilación previa de espacios cerrados.

Apertura de hoteles y establecimientos turísticos Fase 2

**Aparejadores
Cantabria**

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



Aparejadores Cantabria

Colegio Oficial de la Arquitectura Técnica de Cantabria

Contacto

PÁGINA WEB

www.aparejadorescantabria.com

CORREO ELECTRÓNICO

colegio@aparejadorescantabria.com

TELÉFONO

942 366400

**Aparejadores
Cantabria**

