

CHECK LIST

Acciones recomendables para la reapertura establecimientos HOSTELERÍA-RESTAURACIÓN tras el COVID-19 (Fases 0, 1 y 2)

A continuació, presentamos un listado de acciones que es recomendable chequear por parte de los establecimientos HOSTELERÍA-RESTAURACIÓN en su reapertura tras el Covid-19. Este documento está en proceso de ampliación e irá adaptándose a las diferentes fases de desconfiamiento y a sus normativas

FASE 0

SERVICIOS DE ENTREGA A DOMICILIO Y RECOGIDA DE PEDIDOS POR LOS CLIENTES
(prohibido el consumo en el interior de los establecimientos). A PARTIR DEL 4 DE MAYO

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Como titular cumpla con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tales las generales y específica de mi sector y establecimiento en área prevención y contagio COVID19. <input type="checkbox"/> No se incorporan a sus puestos de trabajo, trabajadores/as en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o síntoma. Ni aquellos en período de cuarentena domiciliaria por contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada. <input type="checkbox"/> Me aseguro de que todos los/las trabajadores/as cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, siempre con mascarilla y geles Hidroalcohólico autorizados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.
SERVICIOS DE PARTO DE ENTREGA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El reparto y entrega a domicilio se establece preferentemente a colectivos vulnerables: mayores 65 años, dependientes, otros colectivos vulnerables a la infección.
SERVICIOS DE RECOGIDA EN EL ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El servicio de recogida en el establecimiento será previo pedido por el/la cliente/la o en línea. <input type="checkbox"/> Mi establecimiento fija un horario de su recogida, evitando aglomeraciones. <input type="checkbox"/> Cuento con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos para el intercambio y pago. <input type="checkbox"/> Garantizo la debida separación física establecida 2 metros en el espacio de recogida y pago, permitiendo únicamente dentro del local un/a cliente/a. Si no es posible dispondré de mostradores o mamparas para ello. <input type="checkbox"/> Si dispongo de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el/la cliente/a realiza su pedido desde su vehículo en al igual que su posterior recogida. <input type="checkbox"/> Sólo permanezco abierto al público en horario de recogida de pedidos.

HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y AFORO

- Dispongo siempre en la entrada del establecimiento geles hidroalcohólicos autorizados por Ministerio de Sanidad
- Dispongo en la salida del establecimiento de papeleras con tapa de accionamiento no manual con su bolsa de basura.
- El tiempo de permanencia de los/as clientes/as para la recogida de pedidos será sólo el estrictamente necesario.
- Si mi establecimiento es posible la atención personalizada de más de un/a cliente/a al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre clientes/as, con marcas en el suelo, o balizas, cartelería y señalización.
- Un mismo trabajador/a no podrá atender simultáneamente a varios clientes.
- En caso de que no pueda atender individualmente a más de un/a cliente/a, el acceso a mi establecimiento de forma individual, sin permitir su permanencia en el mismo a más de una cliente/a (salvo aquellos se trate de un/a adulto/a acompañado por persona con discapacidad, menor o mayor).

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

- BOE 4793 Orden SND/388/2020, 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración (FASE 0)
- BOE núm. 123, de 3 de mayo de 2020
CAPITULO II
Artículo 5. Actividades de hostelería y restauración. Servicios de entrega a domicilio y la recogida de pedidos
<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/03/snd388>

FASE 1

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN. APERTURA DE TERRAZAS (A PARTIR DEL 11 DE MAYO)

AUTORIZACIÓN Y REAPERTURA DE LAS TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- Limito la disposición de mesas al cincuenta % de las mesas permitidas en el año anterior en base a licencia municipal.
- Mantengo entre las mesas (o agrupaciones de estas para un max. 10 personas) la debida distancia física de al menos 2 metros entre ellas
- Si mi establecimiento tiene permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie de la terraza, puedo incrementar el número de mesas respetando la proporción del 50 % entre mesas (y superficie disponible) con un incremento proporcional del espacio peatonal de tramo de la vía pública en que esta mi terraza.
- Puedo, por autorización, disponer de hasta un máximo de diez personas por mesa (o agrupación de mesas), respetando la distancia mínima de seguridad interpersonal

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR

- Como titular cumpro con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tales las generales y específica de mi sector y establecimiento en área prevención y contagio COVID19.
- Mis trabajadores/as cuentan con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, asegurando siempre su disposición de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y cuando esto no sea posible, agua y jabón. Y están formados e informados de su correcto uso
- Mis trabajadores/as tienen la obligación de uso de mascarillas cuando no pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre trabajador/a y cliente/a o entre los propios trabajadores/as.
- La organización de los turnos y el resto de condiciones se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar el mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los/las trabajadores/as
- Dispongo del espacio para que el/la trabajador/a pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno antes de salir. Para ello cuenta con taquillas o, al menos, un portatrajes o similar para dejar su ropa y objetos personales.
- Los uniformes tendrán un lavado y desinfección diaria de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En los casos en los que no se utilice uniformes, las prendas utilizadas y ropa de trabajo por los/las trabajadores/as en contacto con los/las clientes también deberán lavarse en las mismas condiciones señaladas.
- Se cumplen las medidas de distancia previstas tanto en vestuarios, taquillas y aseos de los/las trabajadores/as, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y zona de uso común.
- Advierto a mis trabajadores que el fichaje con huella dactilar esta sustituido por otro sistema de control horario para garantía de cumplir las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o si lo mantengo, se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso.
- Si un/a trabajador/a empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactaré de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. Y el/la trabajador/a abandonará su puesto hasta que su situación médica sea valorada por profesional sanitario.
- Todo lo anterior también lo aplico a todos los/as trabajadores/as de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS

- En mi servicio de terraza como establecimiento de hostelería y restauración llevo a cabo las medidas de higiene y/o prevenciones pertinentes.
- Limpieza y desinfección antes, entre un cliente y otro y después del equipamiento de la terraza (mesas, sillas y otra superficie de contacto).
Priorizo mantelerías de un solo uso evitando la misma mantelería y/o salvamanteles con distintos clientes/as, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios a uso. (En el caso de que esto no fuera posible, optaré por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y con el lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados).
- Pongo a disposición del público, sobre todo en la entrada, dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Fomento el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando el uso en efectivo.
- Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado/a que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Evito el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros similares.
- Auxiliares como vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenan en recintos cerrados y al menos lejos de zonas de paso de clientes/as y trabajadores/as.
- Elimino productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o en otros formatos.
- El uso de los aseos por los/las clientes/as será de una en una persona, salvo supuesto de necesidad y precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Se procede a la limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo, seis veces al día (incluido grifos y pomos de puerta)

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

- Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, Por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19
CAPÍTULO IV
Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y Restauración
<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4791.pdf>
- Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad <https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/09/snd399/dof/spa/pdf>
CAPITULO IV: Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración
Artículo 15. Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración

Esta fase 1, se aplicará según territorio y siguiendo con el cumplimiento de protocolos establecidos por normativa

FASE 2

CONDICIONES REAPERTURA AL PÚBLICO DE ESTOS ESTABLECIMIENTOS PARA CONSUMO EN EL LOCAL, SALVO LOS LOCALES DE DISCOTECAS Y BARES DE OCIO NOCTURNO, SIEMPRE QUE NO SE SUPERE EL 40% DE SU AFORO (A PARTIR DEL 18 DE MAYO)

TERRAZAS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- Mantengo, si dispongo de zona de terraza las normas en **FASE 1** en cuanto a La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, y la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR

- Como titular cumplo con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tales las generales y específica de mi sector y establecimiento en área prevención y contagio COVID19.
- Mis trabajadores/as cuentan con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, asegurando siempre su disposición de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y cuando esto no sea posible, agua y jabón. Y están formados e informados de su correcto uso
- Mis trabajadores/as tienen la obligación de uso de mascarillas cuando no pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre trabajador/a y cliente/a o entre los propios trabajadores/as.
- La organización de los turnos y el resto de condiciones se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar el mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los/las trabajadores/as
- Dispongo del espacio para que el/la trabajador/a pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno antes de salir. Para ello cuenta con taquillas o, al menos, un portatrajes o similar para dejar su ropa y objetos personales.
- Los uniformes tendrán un lavado y desinfección diaria de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En los casos en los que no se utilice uniformes, las prendas utilizadas y ropa de trabajo por los/las trabajadores/as en contacto con los/las clientes también deberán lavarse en las mismas condiciones señaladas.
- Se cumplen las medidas de distancia previstas tanto en vestuarios, taquillas y aseos de los/las trabajadores/as, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y zona de uso común.
- Advierto a mis trabajadores que el fichaje con huella dactilar esta sustituido por otro sistema de control horario para garantía de cumplir las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o si lo mantengo, se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso.
- Si un/a trabajador/a empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactaré de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. Y el/la trabajador/a abandonará su puesto hasta que su situación médica sea valorada por profesional sanitario.
- Todo lo anterior también lo aplico a todos los/as trabajadores/as de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

MEDIDAS DE HIGIENE EXIGIBLES A ESTAS ACTIVIDADES

- Adopto las medidas de limpieza y desinfección del local, zonas comunes, cocinas, áreas de descanso y zonas privadas de vestuario, taquillas, aseos, así como al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación. Adecuadas a las características e intensidad de uso del local y zonas del establecimiento.
 - En cuanto a la limpieza se presta especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características.
 - La limpieza y desinfección de los aseos, es como mínimo, seis veces al día, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
 - Utilizo desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
 - Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desechan de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
 - Se realizan tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- En mi local el ascensor o montacargas, será de uso mínimo e imprescindible, utilizándose preferentemente las escaleras. En caso de necesaria de su utilización, la ocupación máxima de los mismos será una persona, salvo garantía de separación de dos metros entre personas, o en aquellos casos de que la persona que precisase asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante.
- Se fomenta el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará.
- Se desinfecta el datáfono tras cada uso (como el TPV si el/la empleado que lo utiliza no es siempre el mismo).
- Además mantengo las especificidades en materia de limpieza y desinfección establecidas en esta orden para sectores concretos.

MEDIDAS EN CONSUMO DENTRO DEL LOCAL

- El aforo de mi local no supera el 40 %.
- Seguiré medidas de protección colectiva e individual, ajustando la organización horaria que resulten necesaria para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración. Atendiendo instrucciones de las autoridades competentes, así como, en su caso lo previsto en la normativa laboral y convencional que resulte de aplicación.
- El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa (o agrupaciones de mesa con un max. de 10 personas), y preferentemente mediante reserva previa.
- El local dispone de un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- Me aseguro que hay una distancia física de 2 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Además la mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, debe ser acorde al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Podré ofrecer productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los/las clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.
- No ofrezco en ningún caso autoservicio en barra para los/las clientes.
- Dispongo en mi establecimiento de comida y bebida para llevar por encargo.

**MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN
EL LOCAL**

- Mantengo una rutina de limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- La limpieza y desinfección de mi local es de al menos una vez al día.
- Tengo disponibles papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Estas se limpiarán de forma frecuente, y al menos una vez al día.
- Las mantelerías son de un solo uso. En el caso de no ser posible, habrá un cambio de mantelería o salvamanteles entre distintos clientes/as, optando por las de fácil cambio entre servicios y siguiendo pautas de lavado de estas para uso posterior (lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados).
- Hay a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y en condiciones de uso, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños.
- No hay cartas de uso común. Opto por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Mantengo los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros almacenados en recintos cerrados y lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Las servilletas, palillero, vinagreta, aceites, y otros utensilios similares, serán de servicio individual y/o formato monodosis desechables.
- El personal trabajador que realice el servicio en mesa debe garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.
- El uso de los aseos por los/las clientes/as se ajusta a lo previsto con la ocupación máxima de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.)
- La limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.
- El personal trabajador que realiza el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio
- Fomento el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando el uso en efectivo.
- Se limpia y desinfecta el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado/a que lo utiliza no es siempre el mismo.

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

- Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad <https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/16/pdfs/BOE-A-2020-5088.pdf>
Artículos 4-5-6. Medidas de higiene, prevención y riesgo de coincidencia masiva.
CAPÍTULO IV Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración