



Madrid, 21 de mayo de 2020

## **La Fase 1: Cambios en la apertura de establecimientos de restauración y hosteleros**

Se establece la reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración, con la limitación del 50% del número de mesas permitidas y con una ocupación máxima de diez personas por mesa o grupo de mesas.

También se establece la reapertura al público de los hoteles y establecimientos turísticos.

### **¿Cómo va a ser la reapertura de las terrazas al aire libre en hostelería?**

Se establece la reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración. Se limitará al 50% el número de mesas que se habían permitido durante 2019 y debe establecerse un mínimo de 2 metros de distancia entre mesas. La ocupación máxima permitida por mesa o mesas agrupadas es de 10 personas.

### **¿Qué medidas de higiene y prevención específicas van a tener que seguirse en las terrazas?**

Hay que realizar la limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, de los aseos y zonas comunes. Se pondrán a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados por Sanidad a la entrada y salida.

Se recomienda utilizar mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse la utilización de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

Para el anuncio y publicidad de los productos en la carta se deben utilizar pizarras, carteles, medios telemáticos etc. Se evitan así las cartas de mano de uso común.

Tienen que eliminarse productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares. Se priorizarán los monodosis, desechables o su servicio en otros formatos, bajo petición del cliente.

## **Reapertura de hoteles prevista en esta Fase 1**

Previa a la apertura del establecimiento, será necesaria una limpieza de las instalaciones. Se incluyen zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas. Se limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso.

En las zonas de recepción donde puedan producirse aglomeraciones, deben hacerse marcas en el suelo de los espacios para que se mantenga la distancia interpersonal. Al igual que en el resto de los establecimientos, deben ponerse a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos desinfectantes con actividad virucida autorizados por Sanidad.

Se evitará el uso de zonas comunes y no se pueden utilizar las instalaciones recreativas como piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y otros. Deberán existir carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes, exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a cumplir.

El servicio de restauración y cafeterías será exclusivo para los huéspedes y no se realizará en las zonas comunes que deben permanecer cerradas.

Para facilitar el trabajo del personal de limpieza, se dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente al covid-19 indicadas por las autoridades sanitarias. Deben incluir los procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones o viviendas tras la salida del cliente. Igualmente, tiene que concretar cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento; el orden en el que deberá hacerse; el material y el producto químico a utilizar; el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea; y el procesado del material y producto de limpieza tras su uso.

**Recuerde que esta información sufre constantes cambios normativos, le recordamos que mantendremos la información actualizada en nuestra web**

[www.novages.es/coronavirus-covid-19](http://www.novages.es/coronavirus-covid-19)